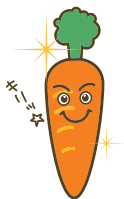


畑と台所をつなぐ



にんじんCLUB

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

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

※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>

B 週

2026年 **30** week

お届けカレンダー 月 火 水 木 金

注文用紙提出日 ^{7/}13 14 15 16 17

商品のお届け日 **20 21 22 23 24**

翌々週分のお届け日 **27 28 29 30 31**

甘さ控えめ、プラントベースでゼラチンやゲル化剤、増粘多糖類不使用です。つまようじで仕切に沿って細かく切ってお召し上がりください。冷蔵庫で冷やしていただくより美味しくお召し上がりいただけます。

★＝共通原材料:甜菜糖(北海道製造)、甘藷澱粉、寒天、蒟蒻粉

画像はイメージです。
(白玉・小豆はついていません)



スタッフ
オススメ!

ぶるんとした食感のこんにやく入寒天ゼリーに京都府産有機宇治抹茶を贅沢に配合しました。
原材料:★、有機抹茶ペースト、有機抹茶(京都府製造) 60日 180日

30199 有機抹茶の寒天ゼリー

100g **300円**(¥324円)

60日 180日

30212 寒天ゼリー 食べ比べセット

100g×2 600円⇒**555円**(¥599円)

ぶるんとした食感のこんにやく入寒天ゼリーに京都府産有機ほうじ茶を贅沢に配合しました。
原材料:★、有機ほうじ茶(京都府製造) 60日 180日

30205 有機ほうじ茶の寒天ゼリー

100g **300円**(¥324円)

寒天の食感が
苦手な人もOK!
ぶるんぶるんです!

国産の本葛粉を使用した、透明感ともっちり食感が特徴の抹茶くず餅。京都・和東町産の有機宇治抹茶を使用し、豊かな抹茶の風味が楽しめます。添付の抹茶みつをかけると、さらに美味しく味わえます。

原材料:【抹茶くずもち】甜菜糖(北海道製造)、有機抹茶ペースト、甘藷澱粉、有機抹茶(京都府製造)、本葛粉(国内製造)、寒天、蒟蒻粉、【くず餅】甜菜糖(北海道製造)、甘藷澱粉、本葛粉(国内製造)、寒天、蒟蒻粉、【抹茶みつ】甜菜糖(北海道製造)、有機抹茶(京都府製造) 60日 180日

30229 京のくず餅 (抹茶みつ付)

抹茶くず餅100g、くず餅100g、抹茶みつ20g

620円⇒

(¥670円)

572円(¥618円)



有機宇治抹茶を贅沢に使用しています。

★＝共通原材料:甜菜糖、鶏卵、発酵バター、小麦粉、有機抹茶(京都)、アーモンドパウダー(アメリカ)、蜂蜜、食塩



スタッフ
オススメ!

茶師が吟味選定した有機宇治抹茶を贅沢に生地に入れ、添加物を一切使用せずバターと鶏卵を贅沢に配合しじっくり焼き上げました。

原材料:★、生クリーム、黒豆甘納豆(砂糖、黒大豆) 60日 180日

30328 宇治抹茶まどれーぬ



有機宇治抹茶を贅沢に生地に入れ、バターとアーモンドを加えじっくり焼き上げました。表面はサククリと中はしっとりとした食感です。

原材料:★、小豆甘納豆(砂糖、小豆) 60日 180日

30335 宇治抹茶ふいなんしえ

各1個 **315円**(¥340円)

「まどれーぬ」と「ふいなんしえ」セット。産直 eco フライス

60日 180日

30342 まどれーぬ & 2種セット ふいなんしえセット

630円⇒**581円**(¥627円)



「宇治抹茶」「ほうじ茶」「さくら」「安納いも」の4種セット 60日 365日

30311 ひとくちミニ羊羹 食べくらべセット

4種 1,155円⇒**1,118円**(¥1,207円)

北海道産白隠元豆と北海道産てんさい糖の白あんを使用しています

★＝共通原材料:甜菜糖(北海道製造)、白生あん、寒天



有機宇治抹茶を贅沢に配合。甘さは控えめに抹茶本来の渋みや苦み、香りを引き立てました。

原材料:★、水飴、有機抹茶(京都府製造) 60日 540日

30274 宇治抹茶/ひとくちミニ羊羹

55g **285円**(¥308円)



深炒りの有機宇治ほうじ茶を贅沢に配合。甘さは控えめでほうじ茶本来の香ばしい香りを引き立てました。

原材料:★、水飴、有機ほうじ茶(京都府製造) 60日 540日

30281 ほうじ茶/ひとくちミニ羊羹

52g **285円**(¥308円)



四斗樽仕込みの国産桜葉塩漬をたっぷり配合。甘さは控えめで桜餅を思わせる味わいです。

原材料:★、桜葉塩漬/ベニコウジ色素 60日 540日

30298 さくら/ひとくちミニ羊羹

52g **285円**(¥308円)



長崎・五島列島の有機安納芋を焼き芋を使用。焼き芋を思わせる味わいです。

原材料:有機焼き芋ペースト(有機安納芋(長崎)) 60日 365日

30304 安納いも/ひとくちミニ羊羹

52g **300円**(¥324円)

国産米粉にもち粉を配合し職人が手焼きしたモチリ食感の皮で包んだグルテンフリーのどらやきです。

★＝共通原材料:甜菜糖(北海道製造)、鶏卵、米粉、餅粉、蜂蜜/重曹

※お米どらは蜂蜜を含みます。1歳未満の幼児には与えないでください。

北海道十勝産の小豆「きたろまん」と甜菜糖で作ったこし餡。

原材料:★、小豆 35日 180日

30243 お米どら こしあん

1個(直径約6.5cm) **278円**(¥300円)

有機宇治抹茶を贅沢に使い北海道産の白隠元豆と甜菜糖で作った抹茶餡。

原材料:★、白隠元豆、有機抹茶(京都府製造) 35日 180日

30250 お米どら 宇治抹茶

1個(直径約6.5cm) **278円**(¥300円)

北海道十勝産の小豆「きたろまん」と甜菜糖で作った粒あん。

原材料:★、小豆 35日 180日

30236 お米どら 粒あずき

1個(直径約6.5cm) **278円**(¥300円)

「粒あずき」「こしあん」「宇治抹茶」の3種セット

35日 180日

30267 米粉どらやき 食べ比べセット

3種 830円⇒**770円**(¥832円)



翌々週配達 京都・アトレ

Natural Attrait

アトレは1992年に設立された食品メーカーです。有機栽培の宇治茶や健康茶をはじめ、「余計なものは入れない・加えない」という理念のもと、素材本来のおいしさを大切に商品づくりに取り組んでいます。お茶類のほかにも、保存料や着色料などに頼らない無添加のお菓子を企画・販売しており、安心して楽しめる品質にこだわっています。厳選した素材を使用し、毎日の暮らしに寄り添う、からだにやさしい商品を提供しています。

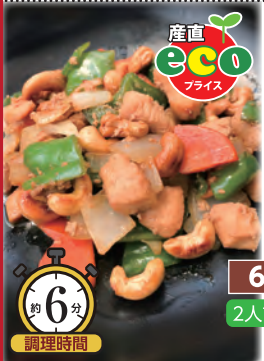
NEW!
アトレ

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

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

6 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め
2人前 (340g) 1,214円⇒**1,093円**(¥1,180円)

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



原材料:野菜セット【玉ねぎ・人参・ピーマン・ぶなしめじ】餃子【具:野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オースターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚翅皮(小麦粉・でん粉・なたね油・食塩)打ち粉(でん粉)】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキスパウダー(でん粉分解物・玉ねぎエキスパウダー・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉)】

7 ブイヨン水餃子スープ
2人前 (330g) **1,143円**(¥1,234円)



甘辛たれで
ご飯がすすむ〜!

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。

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

5 青椒肉絲
4人前 (640g) 3,000円⇒**2,290円**(¥2,473円)



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

原材料:野菜セット【玉ねぎ・さつまいも・じゃがいも・かぼちゃ・人参】調味肉【豚肉・砂糖・米黒酢・醤油・馬鈴薯でん粉・なたね油・小麦粉・液卵・酒・ごま油・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩】

8 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め
2人前 (360g) 1,248円⇒**1,186円**(¥1,281円)



ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ!

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

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

2 2人前 (410g) 1,364円(¥1,473円) **3 4人前 (820g) 2,728円⇒2,005円**(¥2,165円)



国産かぼちゃをたっぷり使ったスープです。手で簡単にペースト状にできるほど柔らかく下処理したかぼちゃと、ごろっと食感を楽しめるかぼちゃを合わせて380gも使用している本格かぼちゃスープです。

原材料:下処理済野菜【かぼちゃ(国産)・玉ねぎ(国産)・ぶなしめじ(国産)・人参(国産)】下処理済かぼちゃ【かぼちゃ(国産)】添付調味料(欧風だし)【食塩・でん粉分解物・酵母エキスパウダー・玉ねぎエキスパウダー・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯澱粉】

9 栗かぼちゃたっぷりりとろっとスープ
2〜3人前 (565g) **1,247円**(¥1,347円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)
① 除1菌0菌0虫0有機許容1
② ③ ④ ⑤

- ① 除草剤 (不使用の場合は記載を省略)
 - ② 植物成長調整剤 (不使用の場合は記載を省略)
 - ③ 殺菌剤
 - ④ 殺虫剤
 - 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

今年も始まりまーす! 絶品ブルーベリー

毎年大人気! ビタミンEや食物繊維、ポリフェノールが豊富なブルーベリー。『とものわ』のブルーベリーは、本来の旨みがしっかりあり、日持ちも良いのが特長です。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 園

◎菌0虫0 品種: ディスブルー他

自然栽培ブルーベリー

15 1P
100g **667円**(¥720円)

16 2P
100g×2 **1,267円**(¥1,368円)

高山・中家さんのトマト 始まりまーす!!

にんじんCLUBの夏野菜といえば、中家さんのトマト! 夏も冷涼な高山にて、アスリートのごとく美味しいトマト栽培に取り組んでいます。「やっぱりトマトは中家さんでなくちゃ!」と根強いファン多数。ただ甘いだけでなく、しっかりとした風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりください!



酸味・甘みのバランスがよく皮がしっかりしていて食べごたえのある、人気のトマトです。

なかや農園 岐阜県高山市

◎菌0虫0 品種: 麗夏他

※サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

中家さんのトマト

20 500g (AB込み) **638円**(¥689円)

21 1kg (AB込み) 1,276円⇒**1,180円**(¥1,274円)

22 約3kg箱 (AB込み) 3,828円⇒**3,462円**(¥3,739円)

プーッ! と種を飛ばして食べたい♪



蒸し暑い時期に嬉しいみずみずしい「小玉すいか」。定番の小玉すいか「ひとりじめ」または、黒い皮とシャリッとした食感、甘みが特長の品種「なつこあ」をお届け予定です。

あすか 奈良県 園 *32weekまで企画予定

◎菌0-2虫0-2 品種: ひとりじめ、なつこあ他 (奈良県の一般栽培15回)

11 小玉すいか **12 ちいさめ小玉すいか**

1玉 (約1.6kg) **1,207円**(¥1,304円) 1玉 (約1.2kg) **1,018円**(¥1,099円)

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

PTJ タイ・チュボン県またはベッブリ県
◎菌0虫0 化使使用
品種: グロスマッシュ種ホムトン

タイバナナ

18 500g **492円**(¥531円) **19 1kg** 984円⇒**922円**(¥996円)

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

島田農園 愛知県稲沢市 園
◎菌0虫0 品種: 夏秋いちばん、ときわ地這

★AB混 (曲がり混じり)

25 きゅうり **26 なす**

3〜4本 **330円**(¥356円) 約300g (2〜3本) **330円**(¥356円)

甘い香りと自然な味わい 南アルプスの桃

【品種の予定】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もどかorあざやor夏の陽or浅間白桃 8月上旬:くにが、夢しらね、川中島白桃、ほか

mebuki farm 伊東ご夫妻

mebuki farm 山梨県南アルプス市

◎菌5虫3(有機許容2含む) (山梨県の一般栽培29回)

南アルプスの桃

13 2玉 1,127円⇒**998円**(¥1,078円)

14 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⇒**7,406円**(¥7,998円)

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、香り高くとってもジューシー。完熟でお届けしますのでお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

◎除1菌0虫1種1 (肥料の一部に化成を含む) (農業使用の当地比約1/3)

品種: ボーグル

小玉パイナップル・ハワイ

1玉 (約0.6-1.0kg) **846円**(¥914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) 園

◎菌0虫0 品種: 千果、アイコ、シンディスイート

自然栽培ミニトマト

23 150g **320円**(¥346円)

24 2P 150g×2 640円⇒**610円**(¥659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 園

◎菌0虫0 品種: 京波

27 ピーマン **28 徳用ピーマン**

180g **330円**(¥356円) 270g 660円⇒**429円**(¥463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...

今週限り!

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 ④菌0虫0
品種：甘とう美人、甘長娘、松の舞

29 甘長とうがらし
150g **276円**(¥298円)

みずみずしく広い緑色の葉、やわらかくソフトな歯ざわりが特徴。生食のほか、加熱調理にもお使いください。

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌2虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回) 品種：グリーンジャケット他

36 高原のグリーンリーフレタス
1玉 **403円**(¥435円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

42 有機サラダロメイン
30g **300円**(¥324円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

48 有機レタスリーフミックス
30g **300円**(¥324円)

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

産直しまばら 長崎県南島原市 ④菌0虫0 品種：デラマ他

じゃがいも
56 500g(S-2L混) **333円**(¥360円)
57 1kg(S-2L混) **628円**(¥678円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 ④菌0虫0 品種：デラマ他

65 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット **592円**(¥639円)

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

バイオコスモ 長野県飯田市 ④菌0虫0

75 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

夏は粘りのあるもので元氣をつけよう！ポリッと食感を生かして生食、天ぷら、炒め物、カレーなどに。

teranova 愛知県安城市 ④菌0虫0
品種：ストロンググリーン

30 角オクラ
100g(約5-10本) **276円**(¥298円)

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、めんつゆとあわせた「緑のどろろ」は、ごはんや薬膳に合います！

teranova 愛知県安城市 ④菌0虫0

37 モロヘイヤ
80g **276円**(¥298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

43 有機ベビールッコラ
30g **298円**(¥322円)

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

長崎有機農業研究会 長崎県南島原市 ④菌0-1虫0 品種：くりゆたか/えびず

かぼちゃ
49 1/2玉 **504円**(¥544円)
50 1玉 **924円**(¥998円)

湿度があるといたまやすいので、ビニール袋から取り出して冷暗所に置くと、冷蔵庫で保管する場合は「1個ずつ新聞紙やキッチンペーパーで包む」でお願いします！

北軽井沢有機ファミリー 群馬県吾妻郡長野原町 ④菌1虫0(有機許容のみ) 品種：イエロードアップ

玉ねぎ(S-2L混)
58 700g **398円**(¥430円)
59 1.5kg **719円**(¥776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 ④菌0虫0

生しいたけ(菌床)
66 1P **310円**(¥335円)
67 2P **600円**(¥648円)

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

バイオコスモ 山形県 ④菌0虫0

76 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396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 ④菌0虫0 品種：さくさく王子

31 自然栽培いんげん
80g **289円**(¥312円)

茎は空洞、加熱するとめりめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の美などに。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 ④菌0虫0 品種：夏サラダ

38 空芯菜(エンサイ)
150g **276円**(¥298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

44 有機ベビーケール
30g **300円**(¥324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)。び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 ④菌2虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回) 品種：ニククラほか

51 高原の大根
1本 **462円**(¥499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 ④菌0虫0 品種：大地の響き

60 長ねぎ
200g **362円**(¥391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 ④菌0虫0

68 えのき **146円**(¥158円)
69 徳用 **236円**(¥255円)

生しそを塩もみして使うと香りが通います。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ものもあります)★梅1kgに対して生しそ300gが目安

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

77 赤しそ(生)
300g **698円**(¥754円)

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

あすか 奈良県五條市 ④菌1-3虫0-2

32 大和真菜
200g **291円**(¥314円)

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 ④菌0虫0

39 つるむらさき
150g **276円**(¥298円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

45 有機サラダ春菊
30g **300円**(¥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！皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。

中村農園 福岡県久留米市 ④菌0虫0 品種：柳川理想

52 ごぼう
200g **377円**(¥407円)

料理の美味しさをぐんとアップ！栄養豊富で、がん予防に効果のある食材「デザイナーブズ」のトップ1といわれます。★乾燥が壊れた場合(生)で出荷させていただきます。生産者グループあすか 奈良県五條市 ④菌0虫0 (和歌山県産)

61 にんにく **298円**(¥322円)
62 しょうが **328円**(¥354円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ 長野県上伊那郡 ④菌0虫0

70 ぶなしめじ **198円**(¥214円)
71 ぶなしめじバラ徳用 **420円**(¥454円)

梅干しを赤く染め独特の香り付けをするシン。漬ける梅の重量の20～30%を目安にお使いください。(自家採種のため葉裏が緑がかったものもあります)★梅1kgに対して生しそ300gが目安

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) ④菌0虫0 365日

78 もみしそ **300g 498円**(¥538円)
79 徳用 500g **739円**(¥798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ー 群馬県吾妻郡長野原町 ④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

33 1/2玉 **293円**(¥316円)
34 1玉 **494円**(¥534円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

40 有機サラダ小松菜
30g **300円**(¥324円)

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

水菜・ルッコラ・ビノグリーン・レッドマスタード・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・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 ④菌0虫0

46 有機ベビーリーフ
30g **300円**(¥324円)

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

中村農園 福岡県久留米市 ④菌0虫0 品種：楽陽

53 500g **398円**(¥430円)
54 500g×2 **773円**(¥835円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。

あすか 奈良県五條市 ④菌2虫3-4

63 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ 北海道松山郡 ④菌0虫0

72 まいたけ
100g **338円**(¥365円)

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

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ー 群馬県吾妻郡長野原町 ④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

35 高原の玉レタス
1玉 **469円**(¥507円)

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

寺岡有機農場 広島県世羅町 ④菌0虫0

41 有機サラダ水菜
30g **300円**(¥324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。農業肥料とも不使用でやや小ぶりです。

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市

47 たっぷり有機ベビーリーフ **582円**(¥629円)

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市

55 自然栽培じゃがいも
400g **314円**(¥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 ④菌0虫0

【内容】えのき50g・まいたけ50g・ぶなしめじ50g・生しいたけ3枚・なめこ70g

64 きのこいろいろパック5種
1セット **739円**(¥798円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ 鳥取県八頭郡 ④菌0虫0

73 エリンギ **289円**(¥312円)

めりめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ 長野県長野市 ④菌0虫0

74 完熟なめこ **255円**(¥275円)

杉浦さんが紙マルチでの農薬不使用栽培で育てました。自然栽培たねも使用、もっちり食感で冷めても美味しい。【にんじんC L U B 限定販売】

杉浦 剛 愛知県知多郡美浜町 ④菌0虫0虫0 品種：はたはったん

杉浦さんの農薬不使用玄米(はたはったん)

80 2kg 3,077円(¥3,323円)
81 5kg 7,143円(¥7,714円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

杉浦農園 (杉浦 剛)

愛知県知多郡美浜町

毎週

◎除1箇0虫0(育苗時箇0虫0〜1)

品種:コシヒカリ、ヒトメボレなどのブレンド

※2025年度

82 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

84 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

86 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方（平飼いが基本）、飼料（自家配合）にこだわっています。鶏種：ごとうもみじ 平飼い（坪羽数 15 羽）飼料：トウモロコシ（遺伝子組み換え分別生産流通管理済み PHF）・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他（炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・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

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

102 JPA 2 ヨーグルト (無糖)

390g

400円⇒**392円**(¥423円)

生乳 100% で作ったビュアで濃厚なほんもの生クリーム。じっくり味わって。よくよく振るとバターも作れますよ。

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (国産) ◎ 9日 **アレルギー** 乳

110 生クリーム

200ml

710円(¥767円)

よつ葉乳業 北海道

隔週 BD 翌々週配達

原材料:生乳 **アレルギー** 乳

◎ 180日(最短約1/3)

117 よつ葉バター・無塩

150g

605円(¥653円)

隔週 BD 翌々週配達

原材料:生乳・食塩 **アレルギー** 乳

◎ 180日(最短約1/3)

118 パンにいいよつば発酵バター

100g

538円(¥581円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばいのためのポケット。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 **アレルギー** 麦

124 バターロール

1本

486円(¥525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 **アレルギー** 乳

のむヨーグルトプレーン

103 小(130ml)

163円(¥176円)

104 大(500ml)

438円(¥473円)

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

よつ葉乳業 北海道

毎週

原材料:生乳・食塩 ◎ 90日 (最短約1/3) **アレルギー** 乳

111 シュレッドチーズ

250g

924円(¥998円)

国産小麦 & 天然酵母のパン

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

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 **アレルギー** 麦

125 ハイジの白パン

80g×2

422円(¥456円)

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母 ◎ 最短3日 **アレルギー** 麦

126 玄米ごはん

280g

680円⇒**653円**(¥705円)

83 玄米5kg

5,323円⇒**4,998円**(¥5,398円)

85 七分米5kg

5,968円⇒**5,554円**(¥5,998円)

87 白米5kg

5,968円⇒**5,554円**(¥5,998円)

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

信州たまご山ランドの自然卵

91 6個

421円⇒**388円**(¥419円)

92 10個

698円⇒**555円**(¥599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/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎ 6日 **アレルギー** 乳

97 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml

443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

105 小(130ml)

200円(¥216円)

106 大(500ml)

500円(¥540円)

よつ葉乳業 北海道

隔週 BD 翌々週配達

原材料:生乳・食塩 **アレルギー** 乳

◎ 90日(最短約1/3)

112 スライスチェダー

100g (25g×4枚入)

649円(¥701円)

隔週 BD 翌々週配達

原材料:生乳・食塩 **アレルギー** 乳

◎ 180日(最短約1/3)

113 カマンベールチーズ

90g

692円(¥747円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料: 国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

スポット

原材料:基本材料・国産小麦粉・粗糖・塩(海の精) ◎ 最短3日 **アレルギー** 麦

127 小倉あんパン

85g×2

522円(¥564円)

もちりり甘みのある玄米を生地に練り込みました。薄めにスライスし、軽くトーストして。サラダやお肉をはさんでサンドイッチもおいしい！

再開

原材料:基本材料・玄米(島田農園/愛知県稲沢市)・ホシノ天然酵母 ◎ 最短3日 **アレルギー** 麦

128 シナモン・レーズン

100g×2

557円(¥602円)

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

オーサワジャパン 東京都 スポット

◎有機黒米 (国産/有機栽培)

88

オーサワの有機黒米

200g

750円(¥810円)

「信州たまご山ランドの自然卵」と、「穂高温泉郷」の天然温泉でつくりました。臭みがなく、とろ〜と美味。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

平飼卵 ◎ 11日

温泉卵

93 2個

138円(¥149円)

94 6個

414円⇒**398円**(¥430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料 ◎ 5日 **アレルギー** 乳

98 1000ml

439円(¥474円)

99 500ml

338円(¥365円)

100 200ml

187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ・ビートグラニュー糖 (北海道) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

107 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3

330円(¥356円)

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

よつ葉乳業 北海道

隔週 BD 翌々週配達

原材料:生乳・バターミルク・食塩 ◎ 120日(最短約1/3) **アレルギー** 乳

114 クリームチーズ

200g

713円(¥770円)

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

120 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g

421円(¥455円)

121 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g

434円⇒**421円**(¥455円)

甘さ控えめのあんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんぱん」。

スポット

原材料:基本材料・国産小豆餡(北海道産)・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・黒ごま ◎ 最短3日 **アレルギー** 麦

122 テーブルロール

40g×4

397円(¥429円)

きびに含まれているタンパク質には、血液中の善玉コレステロールの濃度を顕著に高める効果があるといわれています。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

B 通

原材料:もちきび (岩手) 品種:釜石16 ◎ 1年

89 国産もちきび

150g

814円(¥879円)

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

食通 U 東京都世田谷区 蔵 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 ◎ 120日 **アレルギー** 卵

95 うずらの卵水煮

6個×2連

420円(¥454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おりません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

101 プレーン ヨーグルト (無糖)

450g

378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

108 3Pプレーン ヨーグルト (無糖)

70g×3

324円(¥350円)

12mmのサイズ状にカットしたチェダーチーズ。ほのかな酸味がワイイによく合います。セルロース（結着防止剤）一切使用していません。

よつ葉乳業 北海道

隔週 BD 翌々週配達

原材料:ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産）・食塩） ◎ 120日 **アレルギー** 乳

115 おつまみチーズチェダー

30g

334円(¥361円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

122 テーブルロール

40g×4

397円(¥429円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

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 **アレルギー** 麦

128 シナモン・レーズン

100g×2

557円(¥602円)

栄養価が高く、精白しても多くのビタミン B 1を含み、タンパク質や脂肪も豊富です。粘りけが少しあるので、おかゆやコロッケに混ぜても美味です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

B 通

原材料:ひえ(岩手) 品種:達磨 ◎ 1年

90 国産ひえ

150g

814円(¥879円)

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

食通 U 東京都世田谷区 蔵 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 ◎ 120日 **アレルギー** 卵

95 うずらの卵水煮

6個×2連

420円(¥454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おりません。さわやかな酸味、クリーミーでコクのある美味しさ。

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 **アレルギー** 乳

101 プレーン ヨーグルト (無糖)

450g

378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ＊72℃15秒殺菌処理 ◎ 7日 **アレルギー** 乳

109 低脂肪牛乳

1000ml

408円(¥441円)

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

よつ葉乳業 北海道

毎週

原材料:生乳 ◎ 365日(最短約1/3) **アレルギー** 乳

116 スキムミルク

150g

463円(¥500円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン ◎ 最短3日 **アレルギー** 麦

123 レーズンロール

45g×4

535円(¥578円)

プレマさんご自慢の自家製チョコクリームをたっぷり使いました。甘すぎないチョコクリームは大人もお子様も大満足。

蔵 スポット

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

129 ワイルドチョコレート

100g×2

620円(¥670円)

マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

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

スポット

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干りんご・OGくるみ
📅 5日 **アレルギー** 麦



135 干しりんごのカンパーニュ
250g **440円**(¥475円)

自家製のラム漬けオーガニックいちじくを使いました。いちじくの自然な甘さが美味しいスコーンです。

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・バター・ノンアルミベーキングパウダー・OGいちじく・黒煎りごま
📅 5日 **アレルギー** 麦 豆 乳



141 石窯スコーン・いちじく&黒ごま
3個 **380円**(¥410円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
📅 毎週

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

153 国産有機湯水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。
丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩
📅 7日 **アレルギー** 豆 麦 魚 卵

160 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(¥552円)

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

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
📅 90日 **アレルギー** 麦 豆

166 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369円)

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

毎週

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



130 湯種食パン
520g **440円**(¥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



136 モーニングロール
2個 **300円**(¥324円)

やさしい甘さのメイプルシュガーの美味しさをバ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



142 メイプル・バタークッキー
15個 **440円**(¥475円)

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

毎週

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

131 湯種レーズン食パン
330g **360円**(¥389円)

132 湯種レーズン食パン(大)
540g **540円**(¥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



137 きな粉と黒ごまメロンパン
60g **280円**(¥302円)

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

スポット

原材料: 基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
📅 30日 **アレルギー** 麦



143 レーズンクラッカー
7枚 **440円**(¥475円)

レンジ調理で簡単! おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
📅 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水
📅 製造後3日(配達日含めて2日)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
📅 毎週

原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油
📅 18日 **アレルギー** 豆

155 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

156 2P(約50g×2×2)
496円⇒
(¥536円) **475円**(¥513円) **2P Sale**

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

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
📅 7日 **アレルギー** 豆

162 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

こんにゃく

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



精翠食品
瀬川さん



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

毎週

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



138 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475円)

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(よつ葉乳業)・粗糖・ブルーベリー(自家栽培)
📅 5日 **アレルギー** 麦 乳



144 ブルーベリーパイ
1台 **1,200円**(¥1,296円)

豆の甘みがじっくり味わえる豆腐屋さんの豆乳。手作り豆腐、料理に。*濃厚なため日数がたつと固まりやすくなります。そのままでも、温めても美味しいので、使い残しができて便利。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
📅 毎週



原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水
📅 製造後3日(配達日含めて2日)

150 東白川村の豆乳
500g **438円**(¥473円)

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

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
📅 18日 **アレルギー** 豆

157 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240円)

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

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母
📅 1ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 卵 魚

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

精翠食品
岐阜県各務原市
📅 毎週

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

169 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(¥324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



133 全粒パン・カレンズ
300g **440円**(¥475円)

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

スポット

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



139 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(¥475円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 **📅 B 週**

原材料: ミニクラスト・ミックスチーズ・ピザソース・ソフトサラミ・ピーマン(国産)
📅 13日 **アレルギー** 麦 豆 乳

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



134 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいが感じられるシンプルなおパンに、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



140 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 **440円**(¥475円)

原料と味にこだわったクラストピザ **2P Sale**

145 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

146 2P
50gx3×2p **1,189円**(¥1,284円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
📅 毎週



原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
📅 6日 **アレルギー** 豆

151 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油
📅 5日 **アレルギー** 豆

158 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(¥326円)

面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・にがり
📅 21日 **アレルギー** 豆

164 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

精翠食品
岐阜県各務原市
📅 毎週

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

170 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(¥324円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
📅 毎週



原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
📅 6日 **アレルギー** 豆

152 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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...

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油
📅 5日 **アレルギー** 豆

159 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品
東京都練馬区
📅 隔週BD

原材料: 国産大豆
📅 30日 **アレルギー** 豆

165 おから
200g **193円**(¥208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。精翠食品 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

171 板こんにゃく
250g **210円**(¥227円)

172 2P(250g×2)
420円⇒
(¥454円) **407円**(¥440円)

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

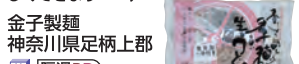


精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週

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

173 糸こんにゃく(黒) 200g 210円(¥227円)

こしのある食感ともちり麺が食べ応え抜群！あっさりだけど旨みの強い添付のツウはたっぷりの具と合わせてちょうど良いくらい。おろしうどんやサラダうどんが美味しくて・・・♪



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・もろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日

179 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130gx2 479円(¥517円)

スープはうつわに入れ熱湯で溶くだけ。麺は約30秒、沸騰した湯でほぐすだけ。あとは作り置きのおかずや冷蔵庫にあるものをちょここのつければ完成！もちもちとした麺と、コクがありながら後味すっきりのスープが美味し～い♪



金子製麺 神奈川県足柄上郡

あしがら車屋 ラーメン 隔週 B 週 20日

各120gx2

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

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



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 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 60日

174 糸こんにゃく(白) 200g 210円(¥227円)

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しめる傑作です。厳選した国産小麦の香りとともにお楽しみください。



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：小麦粉・食塩・小麦たんばく 20日

180 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし) 200gx2 319円(¥345円)

青のりの香りと色がさわやか、しここの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

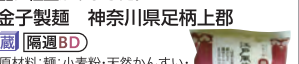


精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 スポット

原材料：こんにゃく芋精粉(群馬・栃木県産)(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

175 さしみこんにゃく 80gx2 233円(¥252円)

醤油ベースに、とんこつ白湯エキスをブレンドしたまろやかなコクと風味。そこへ豊の魚粉を「たんまり」入れて香り豊かな逸品に仕上がりました。



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ホークエキス・チキニエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし煮干・鰹節粉末・濃粉・香辛料 20日

184 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150gx2 498円(¥538円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日

187 田舎うどん(全粒粉) 240g 271円(¥293円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日

188 季穂全粒粉きしめん 240g 271円(¥293円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日

189 地粉ぎょうざの皮 20枚 264円(¥285円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日

190 地粉シュウマイの皮 30枚 198円(¥214円)

風味豊かな小麦の香りとモチモチの食感が美味しさの秘訣！茹で時間が90秒と短いのも嬉しいポイントです。お好みのソースでお楽しみください。



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日

185 生スパゲッティー 186 生フェットチーネ 各150g×2 349円(¥377円)

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



中山道プレーンソーセージ

198 1P 80g 476円(¥514円)

199 2P 80gx2 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

200 1P 80g 528円(¥570円)

201 2P 80gx2 1,019円(¥1,100円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚肩ロース肉 60日

206 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(¥929円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚ロース肉 60日

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

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

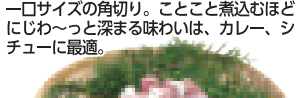


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚モモ肉 60日

207 モモスライスさんさん豚 180g 799円(¥863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 隔週 毎週

豚モモ肉 60日

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

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

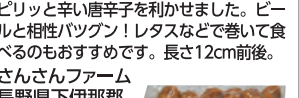


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚各部位 60日

208 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・バジル(地中海沿岸産)・ツツメグ(インドネシア産)・唐辛子(中国産) 60日

10100 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4〜5本) 786円(¥849円)

(生・冷凍・乾麺)

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

神奈川・金子製麺 隔週 BD

原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 365日

細く繊細な中に力強さを感じるそうめん。休日の家族のお昼に！

191 季穂 全粒粉そうめん 240g 286円(¥309円)

全粒粉で作った、ヘルシーな冷麦。香ばしい風味が食欲をそそります。

192 季穂 全粒粉ひやむぎ 240g 286円(¥309円)

神奈川・金子製麺 スポット

原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 365日

北海道産中力粉に全粒粉をブレンドし、力強い弾力ともちもち感と小麦粉の風味が堪能できるラーメンです。

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

194 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味 120gx2 498円(¥538円)

無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。

原材料：麺：小麦粉・食塩・デンプン(打ち粉)/かんすい スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・植物油脂・リンゴ果汁・肉エキス・塩・魚介エキス・糖蜜

195 全粒粉なまラーメン冷やし中華醤油味 120gx2 488円(¥527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。



202 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(¥543円)

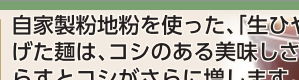
国産そばが持つ香り・風味を最大に引き出せるよう、石臼荒挽き粉を絶妙にブレンドし、「水まわし」重視で作られた、極上の生そば(そば6：小麦4)。そば本来のコシと香りをお楽しみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉)・馬鈴薯澱粉) つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日

177 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付 (130g+つゆ40g)×2 656円(¥708円)

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



神奈川・金子製麺 隔週 BD

原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません

193 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130gx2 309円(¥334円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日

178 神名のせいろう麺(ソースなし) 150gx2 339円(¥366円)

神奈川・金子製麺 隔週 BD

原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません

193 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130gx2 309円(¥334円)

神奈川・金子製麺 スポット 隔週 20日

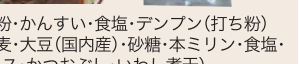
鰹と煮干風味のタレで、さっぱりいただくラーメン。もちもち食感とのどごしの良さが、暑い夏にもぴったり。



原材料：麺：小麦粉・かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：醤油(小麦・大豆(国内産))・砂糖・本ミリン・食塩・醸造酢・酵母エキス・かつおぶし・いわし煮干

196 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120gx2 440円(¥475円)

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



岐阜 オーガニックフーズ 隔週 毎週

原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月

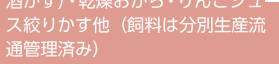
203 中山道ローズハム 50g 503円(¥543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

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

母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。



209 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 隔週 毎週

豚バラ肉 60日

210 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 60日

10101 りんご入りソーセージ 140g(4〜5本) 786円(¥849円)

神奈川・金子製麺 隔週 BD

原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません

193 季穂 涼麺 生ひやむぎ つゆなし 130gx2 309円(¥334円)

神奈川・金子製麺 スポット 隔週 20日

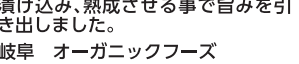
鰹と煮干風味のタレで、さっぱりいただくラーメン。もちもち食感とのどごしの良さが、暑い夏にもぴったり。



原材料：麺：小麦粉・かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：醤油(小麦・大豆(国内産))・砂糖・本ミリン・食塩・醸造酢・酵母エキス・かつおぶし・いわし煮干

196 日本の中華麺 ざるらーめん(生/スープ付) 120gx2 440円(¥475円)

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



岐阜 オーガニックフーズ 隔週 毎週

原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月

203 中山道ローズハム 50g 503円(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シウウが焼きがこばしくておすすめです。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚ロース肉 60日

205 ローススライスさんさん豚 180g 912円(¥985円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

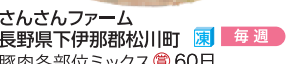


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚肉各部位ミックス 60日

211 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

10102 甘口 10103 辛口 180g 667円(¥720円)

りんごたっぷり！焼肉のたれ

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

10102 甘口 10103 辛口 180g 667円(¥720円)

国産豚肉【走る豚】



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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

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

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。

【勇気？】

梅雨時期は色んなところから色んな菌類が生えてきます。九州の山奥に生まれ育ち随分経ちますが、未だにお初の茸もチラホラ。

さすがに天然物は見慣れたヒラタケとキクラゲくらいしか食べる勇気はありませんが、本当に種類が豊富です。

松茸？ 自生しているところはあるそうですが、まだまだ近所のじっちゃんたちは教えてくれませんね笑。死ぬまでには教えてくれるそうです笑。



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

261 走る豚/ロースとんかつ用/2枚

200g **1,083円** (¥1,170円)

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット

266 走る豚/バラ焼肉用

200g **1,095円** (¥1,183円)



走る豚の旨みと旨味が凝縮された部位です。



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)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット

251 走る豚/ももスライス

200g **810円** (¥875円)



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

252 走る豚/ウデ生姜焼き用

200g **865円** (¥934円)

脂が控えめでヘルシー！ 柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/ももしゃぶ用

253 1P

200g **848円** (¥916円)

254 2P

200g×2 **1,500円** (¥1,620円)



産直 eco プライス

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

262 走る豚/ローススライス

200g **998円** (¥1,078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

268 走る豚/スペアリブ

200g **785円** (¥848円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

269 走る豚/小間スライス

200g **920円** (¥994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・やまあい村 スポット

278 マザービーフ/万能小間

200g **968円** (¥1,045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

259 走る豚/生ソーセージ

200g(5～6本) **1,111円** (¥1,200円)

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



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラスライス

255 1P

200g **1,062円** (¥1,147円)

256 2P

200g×2 **2,098円** (¥2,266円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/軟骨

257 1P

200g **744円** (¥804円)

258 2P

200g×2 **1,250円** (¥1,350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（走る豚）、羊腸、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク

※180日 未調理

260 走る豚のソーセージ

約130g **833円** (¥900円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラブロック

265 1P

300g **1,600円** (¥1,728円)

高たんぱくで定食回リ、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/赤身ミンチ

271 1P

300g **992円** (¥1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマジン、とうもろこしグルテン、無水クエイ酸粗飼料、牧草（熊本産）、稲わら（熊本産） ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や蒙州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。

精肉加工：（株）共同熊本ミートセンター（熊本県菊池市）

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週

276 マザービーフ/赤身スライス

200g **1,369円** (¥1,479円)



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！ 旨味たっぷり。



熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g **800円** (¥864円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週

273 マザービーフ/特選すき焼き用

200g **1,680円** (¥1,814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

278 マザービーフ/万能小間

200g **968円** (¥1,045円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週

274 マザービーフ/特選スライス

200g **1,598円** (¥1,726円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 毎週

279 マザービーフ/ミンチ

200g **917円** (¥990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週

275 マザービーフ/合挽きミンチ

200g **806円** (¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 スポット

280 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円** (¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいプラウンの毛色・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、作柄や価格によって産地が変動します。精肉加工：(有)大誠食品(福岡県福岡市)

※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。

健康あか牛の肉団子



パクチー
たっぷり！

- 【材料】(3〜4人分) 30分
- 牛ミンチ…………… 400g
 - パクチー…………… 1束
 - 玉ねぎ…………… 1/2個
 - ★パン粉…………… 1/2カップ
 - ★塩コショウ…………… 少々
 - ★醤油…………… 小1
 - ★卵…………… 1個

- ☆水……………大2
- ☆酒 味醂 砂糖 醤油…各大1
- なのはな畑の菜種油……………大1
- 卵黄……………お好みで

Recipe

- ①パクチーと玉ねぎは細かく刻む。黄身につけこく。
- ②ひき肉に★を入れ①と合わせる。濃厚な味わいに！
- ③①を15等分し丸く成形。
- ④フライパンを温めて油を入れ焼き、☆を入れて煮絡める。
- ⑤器に盛りつけ、お好みで卵黄を添えてお召し上がりください。

岐阜・桜井食品

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

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

415 有機パン粉 100g 272円(¥294円)

465 NN きびさとう 500g 495円(¥535円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週

282 健康あか牛/特選サイコロステーキ 200g 2,200円→(¥2,376円) 1,938円(¥2,093円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 週 毎週

288 健康あか牛/サーロインスライス 200g 2,890円(¥3,121円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 週 毎週

292 健康あか牛/小間スライス 200g 1,400円(¥1,512円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

297 赤地鶏/もも肉 300g 939円(¥1,014円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

301 赤地鶏/正肉 300g 859円(¥928円)

臭みがなく、コリコリとした食感の人気です。薄くスライスして炒めたり、さっと茹でて酢の物に！



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

307 赤地鶏/砂ずり 200g 492円→(¥531円) 440円(¥475円)

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



熊本・菊池農場 週 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス 200g 1,800円→(¥1,944円) 1,753円(¥1,893円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 週 毎週

289 健康あか牛/バラスライス 200g 1,023円(¥1,105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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週

293 健康あか牛/ミンチ 200g 1,038円(¥1,121円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

298 赤地鶏/むね肉 300g 730円(¥788円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

302 赤地鶏/ささみ 200g 643円(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

308 赤地鶏/ももミンチ 300g 941円→(¥1,016円) 920円(¥994円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 週 毎週

284 健康あか牛/赤身スライス 200g 1,580円→(¥1,706円) 1,529円(¥1,651円)

肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 週 毎週

285 健康あか牛/ヒレステーキ 100g 1,720円(¥1,858円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 週 毎週

290 健康あか牛/特選すき焼き用 200g 1,878円(¥2,028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。



バラ凍結 熊本・菊池農場 週 毎週

294 健康あか牛/赤身ミンチ 200g 1,200円(¥1,296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

299 赤地鶏/ももむね一口カット 200g 684円(¥739円)

赤地鶏の手羽元を調理しやすいように骨を抜き小肉に切り分けました。唐揚げにしても、そのまま焼いても手羽元の旨味がお楽しみいただけます。



和歌山・小坂農園 週 隔週BD 180日

305 赤地鶏/手羽元せせり 200g 702円(¥758円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 週 毎週 180日

309 赤地鶏/むねミンチ 200g 596円(¥644円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 週 毎週

286 健康あか牛/サーロインステーキ 250g 3,298円(¥3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 週 毎週

287 健康あか牛/赤身ステーキ 200g 2,180円(¥2,354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

291 健康あか牛/赤身すき焼き用 200g 1,650円(¥1,782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

295 健康あか牛/モモブロック 400g 3,153円(¥3,405円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

300 赤地鶏/ぶつ切り 300g 679円(¥733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)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 週 スポット 180日

310 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ 12切(約300g) 970円(¥1,048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・大豆豆粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)＋前期のみ：魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工：(株)シガボートリー 滋賀県甲賀市

コラーゲンたっぷり！



和歌山・小坂農園 週 180日

303 1P 隔週BD 300g 591円→(¥638円) 560円(¥605円)

304 2P スポット 300g×2 1,182円→(¥1,277円) 1,050円(¥1,134円)



煮付けや揚げものBBQにもオススメです。

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！

国産鶏肉

【天草大王】



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

賞味期限:180日

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



熊本・天草大王公元 週
316 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 510円(¥551円)

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



熊本・天草大王公元 週
317 天草大王/ささみ
150g 925円→(¥999円) 880円(¥950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、粗塩、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。

合成添加物不使用。豚肉100%。天然羊腸使用。お弁当箱に入りやすいサイズにしました。



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

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



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

合成添加物不使用。豚肉100%。天然羊腸使用。お弁当箱に入りやすいサイズにしました。



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

淡泊な鶏ムネ肉を粗ひきし、天然羊腸に詰めました。固くたえと、パツルの甘い香りが特徴です。豚脂使用。



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

無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川



私たちグループの直営お惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りしています。「牛のおっぱい」や「走る豚」、「健康あか牛」などを使って、安全でおいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

.....走る豚の中華惣菜シリーズ.....

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



福岡・那珂川キッチン 週
335 1P 毎週 30g×6 1,198円(¥1,294円)
336 2P スポット 30g×6×2 2,290円(¥2,473円)

SALE!SALE!SALE!SALE!SALE! 熊本県 天草大王 2P/ SALE! SALE!SALE!SALE!SALE!

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週
天草大王/モモ肉
312 1P 毎週 150g 970円(¥1,048円)

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



熊本・天草大王公元 週
天草大王/ムネ肉
313 2P スポット 150g×2 1,850円(¥1,998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・天草大王公元 週
天草大王/ムネ肉
314 1P 毎週 150g 785円(¥848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・天草大王公元 週
天草大王/ミンチ
315 2P スポット 150g×2 1,500円(¥1,620円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 週
天草大王/ミンチ
318 天草大王/スライス
150g 880円→(¥950円) 840円(¥907円)

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。



熊本・天草大王公元 週
天草大王/ミンチ
319 天草大王/ももミンチ
150g 925円(¥999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



熊本・天草大王公元 週
天草大王/ミンチ
320 天草大王/むねミンチ
150g 770円(¥832円)

合成添加物不使用。豚肉100%。天然羊腸使用。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
322 粗挽きウインナー
110g 426円→(¥460円) 413円(¥446円)

豚ロースを、にんにく、土生巻、ヤマヒサの醤油、塩、よつ葉のさとうに漬け込み焼き上げました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料:豚ロース肉(国産)、醤油、粗糖、粗塩、にんにく、しょうが
323 焼豚スライス
90g 544円→(¥588円) 532円(¥575円)

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料:豚モモ肉、粗塩、粗糖、香辛料
324 能勢のももハム
60g 352円→(¥380円) 340円(¥367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
原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、澱粉、天然羊腸
325 ココちゃんウインナー
90g 319円(¥345円)

パツルの風味をきかせスチームで蒸上げたウインナーです。通常のウインナーとは、一味違う食感をお楽しみ下さい。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
329 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。



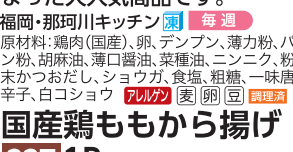
大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
330 能勢のフランクフルト
175g 670円(¥724円)

能勢のベーコンを厚めにスライスしました。豚バラ肉の旨みを存分に味わえます。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料:豚バラ、粗塩、粗糖、香辛料
331 厚切り能勢のベーコン
100g 524円(¥566円)

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



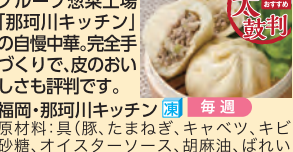
福岡・那珂川キッチン 週
国産鶏もも肉揚げ
337 1P 200g 735円(¥794円)
338 2P 200g×2 1,395円(¥1,507円)

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



福岡・那珂川キッチン 週
チキンレンコンボール
339 1P 200g 853円(¥921円)
340 2P 200g×2 1,620円(¥1,750円)

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



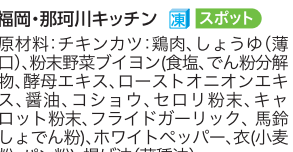
福岡・那珂川キッチン 週
341 ハッシュドポテト
30g×8 645円(¥697円)

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



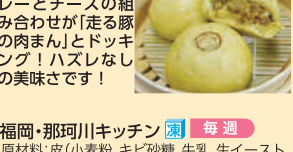
福岡・那珂川キッチン 週
チキン串カツ
342 5本 793円(¥856円)

国産小麦のマカロニに低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシリアルグラタンです。



福岡・那珂川キッチン 週
マカロニグラタン
343 10本 1,584円→(¥1,711円) 1,500円(¥1,620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
333 走る豚肉まん
125g×2 738円(¥797円)

国産鶏使用。甘辛い味付けが特徴の博多名物とりかわ巻きを化学調味料不使用で作りました。



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

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



福岡・那珂川キッチン 週
チキン串カツ
345 2P 5本×2 1,408円→(¥1,521円) 1,335円(¥1,442円)

国産小麦のマカロニに低音殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシリアルグラタンです。



福岡・那珂川キッチン 週
マカロニグラタン
346 マカロニグラタン
180g×2 965円(¥1,042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。

●豆ひじき

●きんぴらごぼう

●切り干し大根の煮物

福岡・那珂川キッチン 菜

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）

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

348 1P 3種×2 毎週

562円(税607円)

349 2P 3種×2×2 スポット

1,124円→
(税1,214円)

1,060円(税1,145円)

生姜やんにんにくを効かせ、とりがらスープや昆布だしで味に深みを出した醤油タレで漬け込み、揚げたてを揚げる外は簡単おしいしくジュース一からあげです。



山口・秋川牧園 新 スポット 未調理

原材料: 鶏肉(国産)、ばれいしよでん粉、醤油、小麦粉、生姜ペースト、砂糖、ガーリックパウダー、とりがらスープ、清酒、昆布だし、食塩、米酢、レッドペッパー粉末、ブラックペッパー粉末、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む)

357 揚げただけでもからあげ

350g
1,063円⇒
(¥1,148円)

950円(¥1,026円)

秋川牧園の若鶏もも肉ととりがらスープを使用し、ごま油とガーリックで旨みをきかせた風味豊かな塩味の外はパリッと中はジューシー一からあげ。



山口・秋川牧園 新 スポット 調理済

原材料: 鶏肉(国産)、とりがらスープ、清酒、食塩、食用ごま油、ガーリックパウダー、生姜ペースト、醤油、ホワイトペッパー粉末、衣(ばれいしよでん粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・ごま・小麦・大豆を含む)

362 ももからあげ

150g
654円⇒
(¥706円)

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

山口・秋川牧園 **源** **スボット**

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

9ヶ月 **フレグ** 麦 卵 豆 **調理済**

とり天

367 1P
170g **661円**(税別714円)

368 2P
170g×2 **1,240円**(税別1,339円)

1,322円⇒
(税1,428円)



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

山口・秋川牧園 **スゴット**

原材料:鶏肉(国産)、醤油、酒、生米ペースト、発酵調味料、砂糖、にんにく、ベース、塩、レッドペッパー、衣(パン粉、卵、小麦粉、パセリ)

9ヶ月 **アレルギー** (麦) **卵** **豆** **味噌**

373 チキンカツ和風醤油

200g **645**円(¥697円)

374 お徳用/チキンカツ和風醤油

500g **1,350**円(¥1,458円)

1,452円⇒
(¥1,568円)



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



山口・秋川牧園 **卵** **スポット**

原材料: 鶏肉、液鶏卵、玉ねぎ、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、経だし

1年 **アレルギー** **卵** **卵** **調理済**

379 ふんわり卵の親子丼の具

180g

536円→
(¥579円)

500円 (¥540円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、おさわらかく仕上げたミートボール。作ったやさしい甘さのタレをた

山口・秋川牧園 **肉** **スポット**

原材料: 鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生麦ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(たね油)

9ヶ月 **アレルギー** **卵** **卵** **調理済**

ミートボール

380 1P

100g

288円 (¥311円)

国産特栽培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 漬 スポット

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

347 **きのこドリア**

180g×2 **1,010円**(¥1,091円)

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



福岡・那珂川キッチン 漬 毎週

原材料：有機スイートコーン(スペイン)

356 **オーガニックホールコーン**

150g **432円**(¥467円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロック。手作りしたようななつかしい仕上がります。



福岡・那珂川キッチン 漬 スポット

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

ポテトコロック・ミニ

352 1P

30g×5 **542円**(¥585円)

353 2P

30g×5×2 **1,020円**(¥1,102円)

1,084円⇒
(¥1,171円)

山口・秋川牧園
凍
スポット
調理法

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜 ベース 鶏卵 清酒 砂糖 にんにく ベース
ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩
衣(ばいれい)もでん粉、さつまいもでん
粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

※ 9ヶ月 アレルギー 麦 卵 豆

358

こだわりのからあげ

400g
593円(税640円)

359

お徳用からあげ

400g
1,402円⇒
(税1,514円)

1,310円(税1,415円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬け込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げる二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

脂肪の少ないささみをミックススパイスで下味をつき、カツに仕上げました。ほんのりカレー風味。



山口・秋川牧園 **濃** 隔週(BD)

原材料:鶏肉(国産)、衣[パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山手パウダー]、揚げ油(なたね油) **🕒** 9ヶ月 **アレルギー** 麦 卵 調理済

363 スパイシーささみカツ

160g
593円⇒
(¥640円)

530円(¥572円)

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



山口・秋川牧園 **濃** B 週

原材料:鶏肉(国産)、食塩、ホホワイトペー
粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、おさお粉末、食塩)、揚げ油(なたね油) **🕒** 9ヶ月 **アレルギー** 麦 卵 調理済

364 チキンカツ(のり塩)

150g
550円(¥594円)

クチン以外無投棄の安全なレバーを、ふくらく蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい!



山口・秋川牧園 凍 スポット

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

9ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 **調理済**

369 鶏レバー甘辛焼き

120g **534円**(¥577円)



山口・秋川牧園 凍 隔週BD

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

9ヶ月 **アレルギー** 卵 豆 麦 **調理済**

370 鶏の焼きつくね

180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

534円(¥577円)

ささみにハーブとチーズが入った衣をつけてカツにしました。ハーブとチーズが香るサクサク衣のチキンカツです。オリブオイルを使うとより香り豊かに。



山口・秋川牧園 **凍** スポット

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

賞 9ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 卵 **未調理**

375 ささみハーブカツ

200g **648**円(¥700円)

塩麴に漬けることで、肉の旨みを引きました。ごま油の香りもアクセントになっています。冷蔵庫で解凍後、フライパンで焼くだけです。



山口・秋川牧園 **凍** スポット

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

376 鶏の塩麴漬け

150g **463**円(¥500円)

当の定番ミートボールです。やに、国産丸大豆醤油を使用しています。とろけりと絡めました。



お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。



山口・秋川牧園 豚 スポット

原材料: 食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山手パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生妻ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

9ヶ月 **アレルギー** 麦 卵 豆 調理済

381 3P

100g×3
864円→
(¥933円)

382 レバー入りミートボール

400g
932円→
(¥1,007円)

820円(¥886円)

870円(¥940円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン **凍** **スポット**

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

コーンクリームコロッケ

350 1P

30g×5 **532円** (¥575円)

351 2P

30g×5×2
1,064円→
(¥1,149円) **1,000円** (¥1,080円)



走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン **凍** **スポット**

原材料：メークイン、タマネギ、薄力粉、パン粉、豚ミンチ、カレールウ、菜種油、キビ砂糖、塩、白コショウ **アレルギー** **麦** **調理済**

カレーコロッケ・ミニ

354 1P 30g×5

355 2P 30g×5×2

540円 (¥583円)

1,080円→
(¥1,166円) **980円** (¥1,058円)



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

山口・秋川牧園 [圖](#) [隔週BD](#)

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食
塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、
ガーリックパウダー、衣(パン粉)、小麦粉、
鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、フ
ラックペッパー、揚げ油(なたね油)

賞 9ヶ月 [アレルギー](#) [麦](#) [卵](#) [調理済](#)

360 こだわりのチキンナゲット

200g **618円**(税667円)

361 お徳用チキンナゲット

400g **1,120円**(税1,210円)

1,195円→
(税1,291円)



あっさりした胸肉にソースの風味を利かせたチキンカツ。冷めてもしっかり！



山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、まみし、清酒、砂糖) **賞** 9ヶ月 **アレルギー** 麦 卵 回 **調理法**

365 チキンソースカツ

150g **605円**(税653円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチューリップのフライドチキンにしました。



山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、バブリカ、ホワイトペッパー、バズルシ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油) **賞** 9ヶ月 **アレルギー** 麦 回 **調理法**

366 フライドチキン/チューリップ

500g **1,416円**(税1,529円)

ふんわり衣に甘酢たれを染み込ませた、やわらかな食感のチキン南蛮です。タルタルソースと相性抜群です。



山口・秋川牧園 **凍** **隔週BD**

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

賞 9ヶ月 **アレルギー** 卵 **愛国** **国産** **調理済**

371 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **536円** (税579円)

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



山口・秋川牧園 **凍** **スポット**

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

賞 365日 **調理済**

372 チキンライス

450g **705円** (税761円)

卵飴スライスを、九州地方独自の薬味である「ゆずこしょう」や「国産丸大豆」しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感とピリッとした辛い刺激がくせになる美味しさです。



山口・秋川牧園 鶏 鶏 スポット

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

9ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 **未調理**

377 **コリコリ砂肝**
ゆず胡椒炒め用

120g
316円⇒
(税341円)

300円(税324円)

エサと飼い方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことと煮出したスープストック。



山口・秋川牧園 鶏 隔週BD

原材料：鶏骨エキス、水、再製天日塩（沖縄） 1年 **未調理**

378 **とりがらスープ**

50g×5 **536**円(税579円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット

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

賞 9ヶ月 アレルギー 卵 卵 調理済

383 鶏だんご

175g

491円⇒
(¥530円)

460円(¥497円)

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



山口・秋川牧園 凍 スポット

原材料: 鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩 賞 9ヶ月 調理済

384 サラダチキン
(ムネ肉プレーン)

100g

520円(¥562円)

乾物・缶詰・粉製品



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

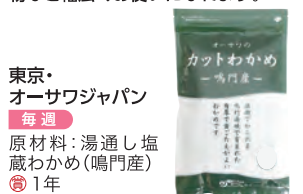
極上の本枯節ならではの風味と香りが手軽に味わえるパック入り。ソフト削りよりやや厚め。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯節（国産）
◎ 1年

394 駿河ふぶき
2g×7 **343円** (¥370円)

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
◎ 1年

398 鳴門産カットわかめ
40g **986円** (¥1,065円)

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

山口・フジミツ 蔵

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

お魚ソーセージ

402 1P 40g×3 毎週
398円 (¥430円)

403 2P 40g×3×2 スポット
796円→
(¥860円) **778円** (¥840円)

料理になじみやすい液体タイプ。
徳島・光食品

毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨）（国産）、食塩、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー
◎ 8ヶ月 **7月** **7月** **7月**

406 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円** (¥563円)

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

岐阜・桜井食品

毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩
◎ 6ヶ月 **7月** **7月** **7月**

416 パン粉
200g **335円** (¥362円)

岐阜県産の小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みで甘みを加えてください。



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

岐阜・桜井食品 隔週BD ◎ 1年 **7月** **7月** 各400g
ホットケーキミックス 440円→
(¥475円) **420円** (¥454円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国産） ◎ 1年

392 鯉平削り
40g **352円** (¥380円)

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



北海道・オーサワジャパン スポット
原材料：昆布（北海道日高）
◎ 1年

396 オーサワの日高出し昆布
80g **1,082円** (¥1,169円)

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 ◎ 180日

395 NN かつおだしパック
10g×10 **591円** (¥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

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

399 ツナフレーク油漬
873円 (¥943円)

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

400 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円 (¥883円)



千葉・千葉産直サービス スポット ◎ 3年
原材料：かき（岡山県邑久町虫明産）

401 おくの牡蠣/水煮
150g **1,262円** (¥1,363円)

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



福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水）
◎ 6ヶ月

404 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円** (¥593円)

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

フリーズドライ 東京・オーサワジャパン スポット
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 ◎ 1年半 **7月** **7月** **7月**

409 5P/有機立科米みそ汁
7.5g×5 1,100円→
(¥1,188円) **1,060円** (¥1,145円)

有機野菜の味を引き立てるシンプルなスープ！

トマト本来の旨味と酸味を楽しんでいただけるよう、有機にんじんペーストと有機コンを絶妙なバランスで加えることで優しい甘さをプラスし、食べやすいように工夫しました。

兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機トマトペースト（アメリカ）、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機キャベツピューレー、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 ◎ 1年 **7月** **7月** **7月**

412 トマト/オーガニックポタージュ
16g 260円→
(¥281円) **250円** (¥270円)

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



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

421 お米のホットケーキミックス
200g **335円** (¥362円)

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 ◎ 1年

393 だしせん
80g 704円→
(¥760円) **630円** (¥680円)

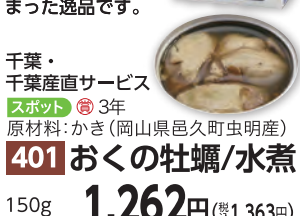
九州産原木栽培。豊かな香りと旨みで深みのある煮物や汁物などに。傘が薄く、開いているので水戻りが早いです。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） ◎ 1年

397 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円** (¥1,056円)

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



千葉・千葉産直サービス スポット ◎ 3年
原材料：かき（岡山県邑久町虫明産）

401 おくの牡蠣/水煮
150g **1,262円** (¥1,363円)

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



静岡・望仙 スポット
原材料：桜えび（駿河湾）
◎ 6ヶ月 **7月** **7月** **7月**

405 桜えび干
10g **835円** (¥902円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ 兵庫・オーサワジャパン スポット
原材料：麦味噌（立科麦みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 ◎ 1年1ヶ月 **7月** **7月** **7月**

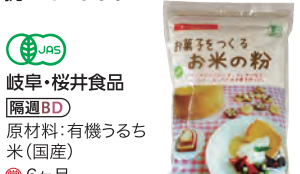
410 5P/オーサワの赤だしみそ汁
9.2g×5 1,100円→
(¥1,188円) **1,060円** (¥1,145円)

調理時間に熱を加えず煮込みすぎると、えだまめが持つ豊かな風味が弱くなってしまうため、火加減や煮込む時間を研究し、素材の美味しさを余すことなく残すように工夫しました。

兵庫・コスモス食品 スポット
原材料：有機むきえだまめ（中国）、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末 ◎ 1年 **7月** **7月** **7月**

413 えだまめ/オーガニックポタージュ
17g 260円→
(¥281円) **250円** (¥270円)

有機栽培のうるち米を細かく粉碎したお菓子作り専用のお米の粉です。通常のお米の粉の1/3程度に細かく挽いています。



岐阜・桜井食品 隔週BD
原材料：有機うるち米（国産）
◎ 6ヶ月

422 お菓子をつくるお米の粉
250g **775円** (¥837円)

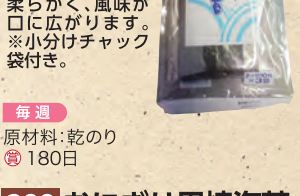
福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） ◎ 180日

386 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円** (¥2,041円)

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



毎週
原材料：乾のり ◎ 180日

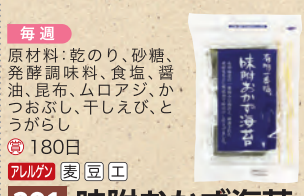
388 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円** (¥1,925円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり ◎ 180日

387 寿司はね焼のり
全型10枚 **873円** (¥943円)

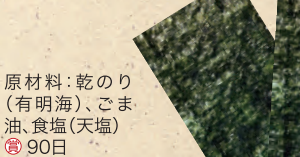
有明海産秋芽一番摘み。栄養価の高い時期の海苔に限定。国内産原料をもとに、食品添加物・化学調味料は一切使用せず取出した味付用調味液を使用。



毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし ◎ 180日 **7月** **7月** **7月**

391 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円** (¥982円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。



原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ◎ 90日

韓国風味付塩焼海苔
389 1P 毎週
4切20枚 **818円**→
(¥883円) **800円** (¥864円)

1,636円→
(¥1,767円) **1,430円** (¥1,544円)

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

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩（天塩）、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんにくパウダー、にんにくパウダー ◎ 1年 **7月** **7月** **7月**

407 野菜ブイヨン
5g×8 **518円** (¥559円)

408 徳用野菜ブイヨン
5g×30 1,599円→
(¥1,727円) **1,560円** (¥1,685円)



素材の味をひきたてて優しい味に仕上げます！

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

414 北海道産馬鈴薯澱粉（片栗粉）
200g **372円** (¥402円)

北海道チーズと国産生玉葱など、厳選した原材料を使用した、使いやすい粉末タイプのホワイトソースです。水や牛乳に溶くだけでシチューやグラタンが簡単にできます。

大阪・スカイフード 隔週BD
原材料：小麦粉（国内製造）、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ（食用オリーブ油、香草）、生薬ペースト、にんにくペースト、ホワイトペーパー ◎ 9ヶ月 **7月** **7月** **7月**

417 ホワイトソース
120g **594円** (¥642円)

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 ◎ 6ヶ月 **7月** **7月** **7月**

415 有機パン粉
100g **272円** (¥294円)

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

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

418 ベーキングパウダー
113g **398円** (¥430円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク！



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

424 有機蒸しひよこ豆
85g **302円** (¥326円)

北海道産有機大豆のおいしさや旨み、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。そのままサラダやお料理にお使いください。



兵庫・だいちデイズ 毎週
原材料：有機大豆（北海道）、食塩、有機米酢 ◎ 180日 **7月** **7月** **7月**

423 有機蒸し大豆
100g **302円** (¥326円)

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



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 120日 **アレルギー** 国

425 有機蒸しミックスビーンズ
85g **302円**(¥326円)

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



兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢 120日 **アレルギー** 国

426 国産10種の蒸し雑穀
70g **248円**(¥268円)

国産小豆の風味を100%生かした水煮。濃厚なコクと風味の飽はもちろん、簡単にぜんざいも作れます。



愛知・コジマフーズ 毎週
原材料:小豆(国産) 1年

427 小豆の水煮
230g **260円**(¥281円)

SALE

2P

セール!

皮が薄く、甘み強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロパスタや、ミネストローネにおすすめ。



東京・アルマテラ スポット
原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

428 2P/ホール有機トマト缶
400g×2 660円→**630円**(¥680円)

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



東京・アルマテラ スポット
原材料:有機トマト、有機トマトジュース 3年

429 2P/カット有機トマト缶
400g×2 660円→**630円**(¥680円)



佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 6ヶ月 240日
胡麻の持つ本来の「香」と「味」を最大限に引き出した逸品。ふっくらとしたすり上がり、極上の香ばしさ、ほんのりと甘くまろやかな味わいが特徴。

430 NN すりごま・白
70g **330円**(¥356円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。



大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

432 有機いりごま・黒
80g **356円**(¥384円)

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



大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア) 6ヶ月

433 有機しっとりすりごま・黒
80g **443円**(¥478円)

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



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

国内産はるさめ
435 1P 毎週
100g **472円**(¥510円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機大根(長崎) 6ヶ月

434 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594円)

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



大阪・ムソー スポット
原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉 1年 **アレルギー** 麦

437 全粒小麦粉使用くるまふ
6枚・55g 474円→**450円**(¥486円)

有機玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきます。



愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機玄米(秋田、山形) 1年

438 有機玄米ごはん
160g **310円**(¥335円)

有機発芽玄米使用、圧力鍋で一つ一つ丁寧に炊きあげました。ふっくら、もちもちとした食感で玄米の甘味と旨みがいきます。



愛知・コジマフーズ B週
原材料:有機発芽玄米(秋田) 1年

439 有機発芽玄米ごはん
160g **330円**(¥356円)

乾麺

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

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン 3年 **アレルギー** 麦

443 国内産ロングパスタ
300g 424円→**400円**(¥432円)

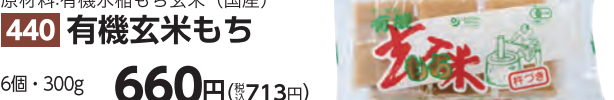
グルテンフリー界の救世主!
アルデンテで食べると本格パスタを感じる味わい。



カナダ・ティンカイダ スポット
原材料:玄米(アメリカ) 3年

444 1P 454g 970円(¥1,048円)
445 2P 454g×2 1,880円(¥2,030円)

東京・オーサワジャパン スポット 1年
有機もち玄米使用。杵づきならでの強い粘りとコシ。



440 有機玄米もち
6個・300g **660円**(¥713円)

有機もち玄米使用。杵づきならでの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。



原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉
441 有機よもぎ入り玄米もち
6個・300g **750円**(¥810円)

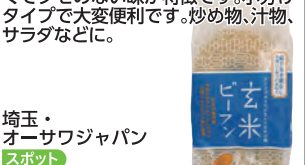
そばの実の中心部から表層粉、甘皮に至るまで全部挽きぐるみにした最も理想的なそば粉を使用し、そば本来の味と香りを追求しました。



長野・山本かじの スポット
原材料:そば粉(北海道) 2年 **アレルギー** 麦

450 1P 200g 550円(¥594円)

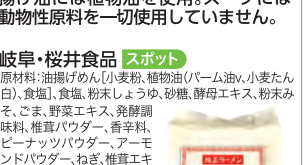
玄米100%使用したグルテンフリーのビーフンです。つるつるとした食感と軽くつケせない味が特徴です。小分けタイプで大変便利です。炒め物、汁物、サラダなどに。



埼玉・オーサワジャパン スポット
原材料:玄米(タイ) 2年

452 玄米ビーフン
40g×3 **600円**(¥648円)

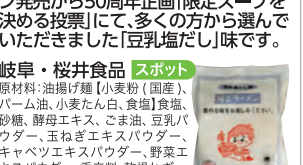
厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、小麦たん白、食塩】、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、こま油、昆布パウダー、メンマパウダー 6ヶ月 **アレルギー** 麦 圈 落

453 純正ラーメン(5食)
98g×5 **880円**(¥950円)

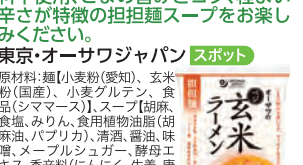
国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。



長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産) 食塩、食用植物油、 1年 **アレルギー** 麦

446 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536円)

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



長崎・本村製麺 スポット
原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原) 1年 **アレルギー** 麦

447 手延べ素麺/旭
50g×5 **565円**(¥610円)

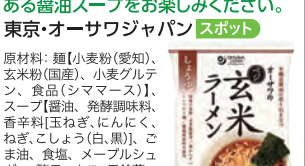
本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。



長崎・本村製麺
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油 1年 **アレルギー** 麦

448 1P 毎週
200g **483円**(¥522円)

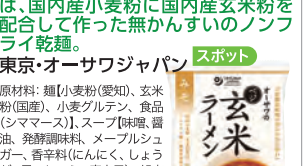
国内産大豆を使った本醸造醤油を使用した化学調味料不使用のコクのある醤油スープをお楽しみください。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【醤油、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう(白、黒))、こま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

455 ベジ玄米ラーメン/しょうゆ
112g **290円**(¥313円)

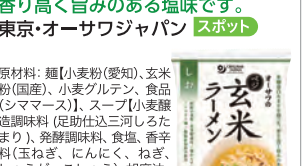
植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン(インスタント)です。麺は、国内産小麦粉に国内産玄米粉を配合して作った無かんすいのノンフライ乾麺。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【味噌、醤油、発酵調味料、メーブルシュガー、香辛料(にんにく、しょうが、黒こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩、酵母エキス、昆布粉末】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

456 ベジ玄米ラーメン/みそ
118g **290円**(¥313円)

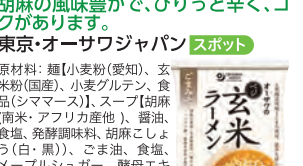
植物性素材でつくったこだわりのみそラーメン。本醸造白たまりを使った香り高く旨みのある塩味です。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しるたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、しょうが、こしょう) 胡麻油、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

457 ベジ玄米ラーメン/しお
112g **290円**(¥313円)

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



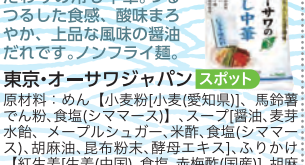
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:麺【小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース)、スープ【胡麻(南米・アフリカ産地)、醤油、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒)、こま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

458 ベジ玄米ラーメン/ごまみそ
119g **290円**(¥313円)

長崎手延べうどん

449 5P スポット
200g×5 2,415円→**2,140円**(¥2,311円)

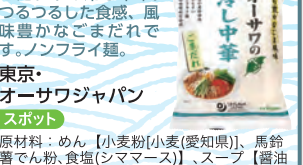
植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつるとした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:めん【小麦粉【小麦(愛知県)、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、麦芽水飴、メーブルシュガー、米酢、食塩(シママース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス】、ふりかけ【紅生美(生美(中国)、食塩、赤梅酢(国産))、胡麻(南米、アフリカ他)、青さ・焼海苔(国産)】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

460 しょうゆ/ベジ冷し中華
121g(うち麺80g) **300円**(¥324円)

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。つるつるとした食感、風味豊かなごまだれです。ノンフライ麺。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:めん【小麦粉【小麦(愛知県)、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース)】、スープ【醤油、胡麻(練り胡麻・すり胡麻)、米酢、麦芽水飴、味噌、胡麻油、玉ねぎ・にんにく・生美(国産)、香辛料、酵母エキス】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

461 ごま/ベジ冷し中華
130g(うち麺80g) **346円**(¥374円)

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



岐阜・桜井食品
原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、こま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生美】 6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

さくらいの焼そば
462 1P 隔週BD
114g **215円**(¥232円)

463 3P スポット
114g×3 645円→**615円**(¥664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。

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

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

467 シママース
1kg **495円** (¥535円)

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。



京都・飯尾醸造 隔週BD
原材料：米（京都府宮津市／農薬不使用栽培）
2年

469 純米富士酢
500ml **1,050円** (¥1,134円)

伊豆大島の海水を太陽と風の力で濃縮し、平釜で煮詰めた塩です。

伊豆大島・海の精 隔週BD
原材料：海水（伊豆大島近海）
無期限

468 海の精あらしお
240g **643円** (¥694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

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

オーガニックエクストラバージンオリーブオイル

477 180g 1,320円 (¥1,426円)

478 460g 2,800円 (¥3,024円)



昆布と乾椎茸でとっただしと有機白醤油をブレンドした植物性素材100%でつくった白だしです。やさしい旨みが素材の味を引き立てます。家計にもやさしい、14倍濃縮タイプ。

愛知・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：合わせだし（国産：乾しいたけ、昆布）、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎
1年1ヵ月 **アレルギー** **国産**

483 オーサワの白だし
360ml **1,000円** (¥1,080円)

上質のかつお節をたっぷりとし、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 **アレルギー** **国産**

484 NN うまみ鰹つゆ
500ml **797円** (¥861円)



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

岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料：味噌【大豆（遺伝子組み換えでない）、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料（かつお、こんぶ）、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス
1年 **アレルギー** **国産**

499 味噌ぽんず
360ml **862円** (¥931円)

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

岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料：本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料（かつお、しいたけ）、酒みりん、酵母エキス
1年 **アレルギー** **国産**

500 すだちぽんず
300ml **920円** (¥994円)

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週
原材料：さとうきび（鹿児島）
無期限

465 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。

北海道産てんさい 毎週
原材料：てんさい（北海道）、糖蜜（北海道）
無期限

466 てんさい含蜜糖
500g **509円** (¥550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

庄分純米酢
470 300ml **650円** (¥702円)

471 1L 1,000円 (¥1,080円)

遺伝子組み換えをしていないオーストラリア産の菜種の圧搾一番搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（オーストラリア）
540日

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

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

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種（国産）
1年半

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

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

埼玉・味のー醸造 毎週
原材料：米、米麴、食塩
1年

味の母
479 720ml **1,046円** (¥1,130円)

480 1.8L 2,160円 (¥2,333円)

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

大阪・ムソー 毎週
原材料：菜種油（オーストラリア）、卵、有機りんご酢、果実酢（レモン果汁）、砂糖、食塩、香辛料（からし）
6ヶ月 **アレルギー** **卵**

486 平飼鶏の有精卵マヨネーズ
290g **715円** (¥772円)

愛知・あいの流通センター 毎週
原材料：菜種油（オーストラリア産）、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料
180日 **アレルギー** **卵**

485 aino MAMAマヨネーズ
300g **672円** (¥726円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料：有機野菜・果実（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機みかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ
2年 **アレルギー** **国産**

489 有機ウスターソース
250ml **460円** (¥497円)

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

徳島・光食品 毎週
原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参）、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料
2年 **アレルギー** **国産** **レトルト**

492 有機ミートソース
140g **325円** (¥351円)



八方美人酢
494 300ml **740円** (¥799円)

495 たっぷり徳用900ml eco プライス
1,529円 (¥1,651円) **1,380円** (¥1,490円)

福岡・庄分酢 毎週 2年
原材料：純米酢、ビートグラニュー糖（北海道）、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くる酢、かつおだし

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

福岡・平田産業 毎週
原材料：ごま（ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他）
1年6ヶ月

475 純正ごま油・淡口
476 純正ごま油・濃口
各165g **696円** (¥752円)

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

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

481 みやこの料理酒
500ml **1,097円** (¥1,185円)

福島・大木代吉本店 毎週
原材料：米（国産）、米麴（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。

482 こんにちは料理酒
720ml **1,773円** (¥1,950円)

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

埼玉・隔週BD
オーサワジャパン
原材料：なたね油、豆乳、りんご酢（国内産）、有機白味噌、食塩（海の精）、メーブルシュガー（カナダ産）、マスタード（カナダ産他）、白こしょう（インドネシア産）
常温で6ヶ月 **アレルギー** **豆**

487 大/オーサワの豆乳マヨ
300g **870円** (¥940円)

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやうどんなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機ゆず、有機しいたけ）、糖類（砂糖、有機糖みつ）、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエクス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節
1年半 **アレルギー** **国産**

490 オイスターソース
115g **480円** (¥518円)

かけるだけで本格デミグラスソース！

岡山・倉敷銘泉 B 週
原材料：牛すじ肉、野菜（たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく）、トマトペースト、砂糖、赤ワイン、赤ワインビネガー、小麦粉、バター、塩、チキンエキス、ビーフエキス、香辛料
1年 **アレルギー** **国産** **卵**

493 デミグラスソース
360ml **1,030円** (¥1,112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ずしょうゆです。

徳島・光食品 スポット
原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ
1年半 **アレルギー** **国産**

496 有機ぼんずしょうゆ
250ml **482円** (¥521円)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキスを、レモン果汁

5ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

502 おにおンドレッシング

280ml **646円**(**698円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお

5ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

504 すりごまドレッシング

280ml **646円**(**698円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

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

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

506 ゆずドレッシング

300g **592円**(**639円**)

新鮮な生野菜をたっぷり使った生タイプのドレッシングです。にんにくに玉ねぎとりんごの甘さを加え、瀬戸内海塩と新鮮な生野菜をたっぷり使用。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード

5ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

503 にんにんどレッシング

280ml **610円**(**659円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒

5ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

505 フレンチドレッシング

280ml **610円**(**659円**)

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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキスを、香辛料

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

507 とうがらしドレッシング

300g **610円**(**659円**)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキスを、かつお節エキスを、香辛料

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

508 きんごま
しゃぶしゃぶのたれ

360ml
700円⇒
(**670円**(**724円**))

塩田の栄えた瀬戸内の
まろやかな海塩がベースです。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキスを、唐辛子

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

509 塩だれ

360ml
592円⇒
(**560円**(**605円**))

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

大阪・ムソー **毎週**

原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

8ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

514 旨味本来
からしチューブ

40g **388円**(**419円**)

本醸造醤油をベースに化学調味料を使用せず、良質のかつお節の天然だしをたっぷり使用しました。香りと旨みのとても良い金ごまを加え、辛味がよくコクのあるぶり風味のめんつゆです。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料：本醸造醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦)、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、塩、酒みりん、酵母エキスを、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

513 大人のめんつゆ/ピリ辛

280ml
646円⇒
(**620円**(**670円**))

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

大阪・向井珍味堂 **スポット**

原材料：山椒(国産)

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

517 向井の香辛料/山椒

5g **633円**(**684円**)

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

大阪・向井珍味堂 **スポット**

原材料：白コショウ(マレーシア)

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

518 向井の香辛料/白コショウ

20g **333円**(**360円**)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレール粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレックタイプの玄米カレールです。
愛知・愛濃流通センター

毎週

原材料：玄米(米(九州産))、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレール粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機コショウ

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30038 畑まるごといただきます
甘口/カレールウ

100g
790円⇒
(**750円**(**810円**))

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 **スポット**

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレール粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキスを、チキンエキスを、ポークエキスを、玉ねぎ、ニンニク

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30045 大人ふたりのカレールウ

120g **527円**(**569円**)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム、発酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース、全粉乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30069 1P **B 週**

180g **589円**(**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

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

18ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30076 2P **スポット**

180g×2
1,178円⇒
(**1,100円**(**1,188円**))

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

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉(国産)、鶏がらスープ、野菜(ねぎ、にんにく)、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスをパウダー、香辛料

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30144 1P **B 週**

160g **552円**(**596円**)

参鶏湯風スープ

160g×2
1,104円⇒
(**1,030円**(**1,112円**))

30151 2P **スポット**

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

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

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

510 甘口 **511** 辛口

各360ml **1,077円**(**1,163円**)

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

大阪・ムソー **毎週**

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

8ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

515 旨味本来/生おろし
わさびチューブ

40g **388円**(**419円**)

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

大阪・ムソー **毎週**

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

8ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

516 旨味本来/生おろし
しょうがチューブ

40g **388円**(**419円**)

小豆島産のり、小豆島産醤油を使用し、小豆島の工場で炊き上げたのり佃煮です。

香川・宝食品 **スポット**

原材料：のり(香川県産)、醤油、砂糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、昆布エキスを、寒天

545日 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

519 「島っこ」生のり佃煮

90g
440円⇒
(**420円**(**454円**))

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

福岡・藤井養蜂場 **隔週BD**

原材料：はちみつ(カナダ)

2年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30007 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g **894円**(**966円**)

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

東京・食品企画 **スポット**

原材料：小麦粉(国産)、牛脂、カレール粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキスを、チキンエキスを、ポークエキスを、玉ねぎ、ニンニク、ブルーベリー

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30052 キッズ本格
カレールウ

120g **467円**(**504円**)

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

宮崎・道本食品 **スポット**

原材料：米みそ、麦みそ、いわし煮干し粉末、ごま、ビーナッツ、かつお節粉末、切り干し大根、食塩、酵母エキスを、デキストリン

6ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30168 冷や汁の素

100g
330円⇒
(**320円**(**346円**))

簡単中華の素シリーズ

徳島・光食品 **スポット**

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキスを、食塩

1年半 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30175 有機麻婆の素

100g(2〜3人前) **273円**(**295円**)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができてあがります。

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

1年半 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30182 有機青椒肉絲の素

100g(2〜3人前) **260円**(**281円**)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園

原材料：鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム、発酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粉乳、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス

18ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30083 1P **B 週**

180g **589円**(**636円**)

バターチキンカレー

180g×2
1,178円⇒
(**1,100円**(**1,188円**))

30090 2P **スポット**

粒の食べ応え十分な甘みのあるコーンスープ。子どもにも大人気！

大阪・アクティブス **スポット**

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

18ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30120 コーンスープ/有機野菜スープ

400g **640円**(**691円**)

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

大阪・アクティブス **スポット**

原材料：有機野菜(ピーツ、じゃがいも、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機でん粉、食塩、砂糖、有機米酢、有機黒コショウ、有機パセリ

18ヶ月 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

30137 ピーツ/有機野菜スープ

400g **640円**(**691円**)

担々うどん

材料(1人分)

☐うどん…………… 1玉

☐豚ひき肉…………… 100g

☐生姜…………… 1かけ

☐ニラ…………… 5〜6本

☐ごま油…………… 小さじ1

☐大人のめんつゆ 大さじ4

☐豆乳…………… 大さじ2

☐水 …… 1と1/2カップ

☐白いりごま… 小さじ1/2

☐ラー油…………… お好みで

①生姜はみじん切りに、ニラは5mmの長さに切る。

②鍋に油をひき、生姜を入を入れ香りが出るまで炒めたら挽肉を加えしっかり火が通るまで炒める。

③②に水、大人のめんつゆを入れ煮立ったらニラと豆乳を入れさっと混ぜ火を止める。

④うどんを熱湯で2分ぐらい茹でてしっかりと湯をきってどんぶりに盛り、③のスープを注ぐ。仕上げに白ごまをふり、ラー油をかけたら完成。

佐賀・まんてん **毎週**

原材料：白胡麻(パラグアイ)

240日 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

431 NN いりごま・白

70g **330円**(**356円**)

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

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

1年 **7月** **ア** **レ** **ク** **ン** **国** **豆**

512 大人のめんつゆ/ごまみそ

360ml
754円⇒
(**720円**(**778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。



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

登喜和食品 東京都府中市 毎週 大粒 タレあり

原材料: 丸大豆(北海道産/国産0虫0)、納豆菌、たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 毎週 大粒 タレあり

220 ひきわり納豆カップ2

30g×2 279円(¥301円)

旨味のある特別栽培北海道産スズマル大豆を使用。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。



原材料: 大豆(北海道産/特別栽培/スズマル)・納豆菌

8日 毎週 大粒 タレあり

226 北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2 191円(¥206円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感をお楽しみください。



原材料: らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子

120日

232 ピリ辛らっきょう

80g 430円(¥464円)

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

ムソー 大阪府 毎週 B 週

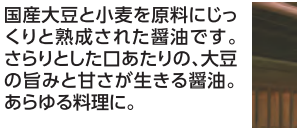
原材料: ひじき(国内産)・だし(鰹節・真昆布・椎茸・乾乾立貝柱)・砂糖・有機白ごま・根昆布(北海道産)・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油(菜種(国産))

6ヶ月 毎週 大粒 タレあり

238 梅しそひじきふりかけ

35g 476円(¥514円)

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

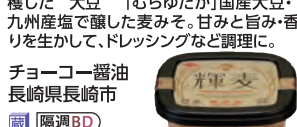
1年 毎週 大粒 タレあり

本格天然醸造醤油

244 小

720ml 697円(¥753円)

全国で唯一、長崎のみで栽培している裸麦「御島はだか」と筑後・佐賀平野から収穫した「大豆」「むらゆたか」国産大豆・九州産塩で醸した麦みそ。甘みと旨み・香りを生かして、ドッシングなど調理に。



原材料: はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月 毎週 大粒 タレあり

10106 麦みそ・輝麦

500g 822円(¥888円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 大粒 タレあり

原材料: 丸大豆(茨城県産/国産0虫0)、納豆菌、たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・酵母エキス マスタード: マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 毎週 大粒 タレあり

215 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3 358円(¥387円)

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

富良食品 静岡県静岡市 毎週 B 週

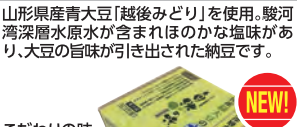
原材料: 大豆(静岡県産フクユタカ大粒)・納豆菌/タレなし

8日 毎週 大粒 タレあり

221 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆

45g 198円(¥214円)

山形県産青大豆「越後みどり」を使用。駿河湾深層水原水が含まれるのかな塩味があり、大豆の旨味が引き出された納豆です。



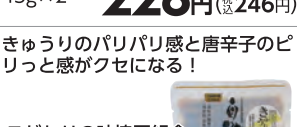
原材料: 大豆(山形県産/越後みどり)・納豆菌・駿河湾深層水原水

8日 毎週 大粒 タレあり

227 国産緑大豆の塩納豆(タレなし)

45g×2 228円(¥246円)

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる！



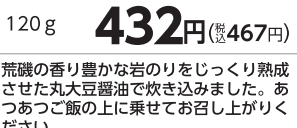
原材料: きゅうり・青唐辛子・生姜・しその実・醤油・砂糖・みりん・純米酢

最短1ヶ月 毎週 大粒 タレあり

233 きゅうり南蛮

120g 432円(¥467円)

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上に乘せてお召し上がりください。



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

1年 毎週 大粒 タレあり

239 岩のり入り のり佃煮

150g 719円(¥777円)

マルシマ 広島県尾道市 毎週 B 週

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

1年 毎週 大粒 タレあり

240 生姜でごはん

70g 633円(¥684円)

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



原材料: 米ぬか糀・米麹・食塩(シママース)・酵母菌・乳酸菌

1年 毎週 大粒 タレあり

246 翅屋基平/浅漬の素

500ml 600円(¥648円)

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



原材料: さとうきび(鹿児島)

10108 南国糖

1kg 637円(¥688円)

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

東白川生産組合(岐阜県加茂郡) スポット

原材料: 大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産)

1年 毎週 大粒 タレあり

10107 東白川のお味噌

1kg 1,000円(¥1,080円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 大粒 タレあり

原材料: 大豆(北海道産/特別栽培)・たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・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 毎週 大粒 タレあり

216 北海道100 登喜和カップ2

30g×2 283円(¥306円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 毎週 B 週

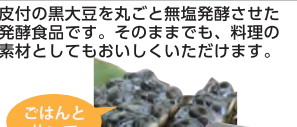
原材料: 大豆(北海道産/スズマル/特別栽培)・菌1虫3除2)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタード・塩・唐辛子

8日 毎週 大粒 タレあり

222 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 268円(¥289円)

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



原材料: 黒大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌

10104 黒大豆テンペ

100g 562円(¥607円)

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

オーサワジャパン 東京都 毎週 B 週

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

8ヶ月 毎週 大粒 タレあり

235 オーサワの福神漬

120g 429円(¥463円)

北海道産金時豆を、砂糖と塩だけで、あっさり味に仕上げました。豆の風味が生きています。

丸川 静岡県 毎週 隔週 BD

原材料: 金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日 毎週 大粒 タレあり

241 金時豆(煮豆)

150g 407円(¥440円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

365日 毎週 大粒 タレあり

236 北海道産真昆布の塩昆布

30g 780円(¥842円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 毎週 隔週 BD

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

120日 毎週 大粒 タレあり

242 ひじき豆

150g 451円(¥487円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 BD

原材料: 大豆(三河)・食塩

18ヶ月 毎週 大粒 タレあり

10105 三河産大豆の八丁味噌

300g 623円(¥673円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

1年 毎週 大粒 タレあり

10109 国産ゆずごしょう

50g 619円(¥669円)

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



登喜和食品 東京都府中市 毎週 大粒 タレあり

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・かつお節エキス・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 毎週 大粒 タレあり

217 十勝の息吹 小粒カップ3

30g×3 363円(¥392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 B 週

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

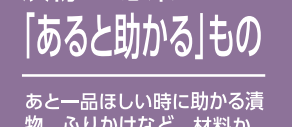
8日 毎週 大粒 タレあり

223 国産黒豆カップ納豆

30g×2 249円(¥269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。



原材料: 梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩

180日

229 梅干し

120g 467円(¥504円)

230 小梅干し

100g 544円(¥588円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

365日 毎週 大粒 タレあり

236 北海道産真昆布の塩昆布

30g 780円(¥842円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 毎週 隔週 BD

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

120日 毎週 大粒 タレあり

242 ひじき豆

150g 451円(¥487円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 BD

原材料: 大豆(三河)・食塩

18ヶ月 毎週 大粒 タレあり

10105 三河産大豆の八丁味噌

300g 623円(¥673円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

1年 毎週 大粒 タレあり

10109 国産ゆずごしょう

50g 619円(¥669円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

365日 毎週 大粒 タレあり

236 北海道産真昆布の塩昆布

30g 780円(¥842円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 毎週 隔週 BD

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

120日 毎週 大粒 タレあり

242 ひじき豆

150g 451円(¥487円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 BD

原材料: 大豆(三河)・食塩

18ヶ月 毎週 大粒 タレあり

10105 三河産大豆の八丁味噌

300g 623円(¥673円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

1年 毎週 大粒 タレあり

10109 国産ゆずごしょう

50g 619円(¥669円)

化学調味料に頼らず、厳選した調味料で昆布のうまみを引き出しました。サラダに和えるのもアリ。

こだわりの味 協同組合 静岡県 毎週 B 週

原材料: 真昆布(国産)・醤油・砂糖・食塩

365日 毎週 大粒 タレあり

236 北海道産真昆布の塩昆布

30g 780円(¥842円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、稲荷ずしの具としても重宝します。

丸川 静岡県焼津市 毎週 隔週 BD

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

120日 毎週 大粒 タレあり

242 ひじき豆

150g 451円(¥487円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 BD

原材料: 大豆(三河)・食塩

18ヶ月 毎週 大粒 タレあり

10105 三河産大豆の八丁味噌

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖で獲れた天然ぶりを新鮮なうちに調理しやすい切身にカットしました。照り焼き、塩焼き、フライ等に。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：ぶり (高知) 90日 未調理

523 土佐の天然ぶり切身

120g 670円(¥724円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：カツオ (高知県)・醤油・みりん・砂糖 90日 未調理

524 土佐のかつお丼

80g 607円⇒(¥656円) 577円(¥623円)

たれと合わせて煮るだけでメインの魚料理が完成！ご飯のおかずにも、お酒のお供に。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：ぶり (高知)・調味液 (醤油・みりん・砂糖・料理酒) 90日 未調理

526 土佐の天然ぶりカマ煮付用

240g +タレ150ml 698円(¥754円)

土佐沖で獲れたあじを食べやすいサイズにカットし、梅肉と大葉を合わせてフライ用にしました。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：あじ (高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 90日 未調理

530 梅シソ風味のあじフライ

120g 611円(¥660円)

高知県で獲れた真アジを使ったアジフライです。ニンニクの香りが食欲をそそります。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：アジ (高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩 90日 未調理

531 アジガーリックフライ

150g 718円(¥775円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：サバ (高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ 90日 未調理

532 フライパンでさばフライ

120g 620円(¥670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。

実力派の本格イワシ缶詰。最盛期に千葉銚子港で水揚げされる鮮度のよいマイワシの中から脂の乗った良質なサイズだけを厳選し、煮込みました。

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料：マイワシ (銚子港)・醤油、砂糖 (喜界島粗糖) 3年 未調理

538 ミニとろイワシ味付

100g 405円(¥437円)

料理に最適！万能おさかな缶です。魚が良いので臭みは一切なく、水煮の煮汁にも栄養たっぷり。骨も気にせずまるごと食べられます。



千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料：マイワシ (銚子港)・塩・純米酢 3年 未調理

537 とろイワシ水煮

150g 495円(¥535円)

適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローソク燐調味料の美味しさにこだわりました。

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料：まいわし (銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩 3年 未調理

539 オイルサーディン

100g 410円(¥443円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組

スポット

原材料：鰹 (太平洋・土佐沖) 90日 未調理

521 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g 981円(¥1,059円)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや電田揚げにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：さば (高知) 90日 未調理

525 土佐の生さばフィレ

約200g 682円(¥737円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：かつお (太平洋)・醤油・みりん・砂糖、ゆず 90日 未調理

528 かつおの角煮

110g 600円(¥648円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒 90日 未調理

533 さば竜田揚げ

120g 602円(¥650円)



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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：ブリ (高知県) 90日 未調理

522 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g 914円⇒(¥987円) 859円(¥928円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：鰹 (太平洋・土佐沖) 90日 未調理

529 土佐の前浜セット

3〜4種 (約600g) 1,480円(¥1,598円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

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

534 めひかり南蛮漬け

130g 611円⇒(¥660円) 581円(¥627円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合

スポット

原材料：さば (高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 90日 未調理

535 さばの南蛮漬け

140g 600円⇒(¥648円) 570円(¥616円)

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくと便利！ 兼由 北海道 隔週BD

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料：いわし (北海道)・てんさい糖、味噌、本みりん 1年6ヶ月 未調理

540 北海道産いわしの味噌煮

95g (固形量70g) 265円(¥286円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料：さんま (北海道産)・てんさい糖、味噌、本みりん 1年6ヶ月 未調理

541 北海道産さんまの味噌煮

95g (固形量70g) 309円(¥334円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料：さんま (北海道産)・てんさい糖、味噌、本みりん 1年6ヶ月 未調理

542 北海道産さばの味噌煮

120g (固形量90g) 309円(¥334円)

北海道産べいばてを使用。身がふっくら柔らかく、しっとりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。



原材料：さば (北海道産)・食塩 1年6ヶ月 未調理

543 北海道産さばの水煮

120g (固形量90g) 309円(¥334円)

北海道産べいばてを使用。身がふっくら柔らかく、しっとりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。



原材料：ほたて (北海道産)・食塩 1年6ヶ月 未調理

544 北海道産ほたての水煮

65g (固形量40g) 485円(¥524円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:わかめ、食塩

6ヶ月

549 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g 575円(¥621円)

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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:もずく、自然塩

6ヶ月

550 天然もずく

200g 467円(¥504円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

546 無漂白ちりめん

70g 778円→(¥840円) 739円(¥798円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

551 枕崎のだしかつお

80g 725円(¥783円)

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

3ヶ月

552 花かつお

60g 608円(¥657円)

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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・菜種油・みりん・塩・砂糖・あおさ粉・かつおだし・魚醤・昆布だし 180日

556 出雲のちくわ磯辺揚げ

120g 470円(¥508円)

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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・みりん・塩・砂糖・かつおだし・魚醤・昆布だし 180日

557 出雲のちくわ

2本/120g 470円(¥508円)

別所かまぼこ店

島根県出雲市 翌々週配達

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



口に入れた瞬間に玉ねぎの甘みがふわっと広がります。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

561 玉ねぎボール

120g 470円(¥508円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・カットごぼう・カット人参・カット玉葱・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

562 出雲の野菜天

120g 470円(¥508円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達

別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・イカ・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

565 出雲のイカ天

100g 470円(¥508円)

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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・割ごぼう・菜種油・馬鈴薯澱粉・丸大豆醤油・砂糖・塩 180日

566 ごぼうスティック

100g 470円(¥508円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、甘みたっぷりの玉ねぎを練りこみました。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

563 出雲の玉ねぎ天

120g 470円(¥508円)

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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

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

564 おじいちゃんのだんご

6枚 470円(¥508円)

山陰地方で水揚げされた高級地魚「のどぐろ」の落とし身をスケトウダラのすり身に練りこみ、吟味した調味料で味付けしてから丹念にひとつひとつを菜種油で揚げています。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・塩・かつおだし・昆布だし・みりん 180日

567 のどぐろ入り天ぷら

5枚/100g 470円(¥508円)

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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

568 出雲の棒ごぼう天

3本 470円(¥508円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぶん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 10日

小竹輪

570 1P 毎週 30g×5 495円(¥535円)



571 2P 毎週 30g×5×2 990円→(¥1,069円) 941円(¥1,016円)

お値打ち

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。

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 9日

576 味なひとくち揚

150g 600円(¥648円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

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

577 うずら卵天

4個 537円(¥580円)

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

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

547 特選いりこ

100g 592円(¥639円)

四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

548 いりこ

100g 558円(¥603円)

天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達

福岡・パンタレ

隔週BD

原材料:すけとうだらの卵巣(アリューション海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず

2ヶ月

辛子明太子

553 甘口 554 辛口

各100g 1,205円(¥1,301円)



別所かまぼこ SALE!! の練り物

大粒の枝豆がごろごろ入ったちぎり揚げ。解凍後軽く温めてお召し上がり下さい。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・青大豆・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・食塩・鰹だし・昆布だし・みりん 180日

558 青大豆ちぎり天

120g 470円→(¥508円) 447円(¥483円)

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

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・大葉・塩・みりん・魚醤・かつおだし・昆布だし・砂糖 180日

559 しそ入りはんぺん

3枚120g 470円→(¥508円) 447円(¥483円)



新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。

翌々週配達

島根・別所蒲鉾店

隔週B通

原材料:魚肉すり身・地下水・えび・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし 180日

560 海老つみれ

5個・100g 470円→(¥508円) 447円(¥483円)



いちうろこ(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。昔ながらのすり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



いわしがたくさん入った栄養価抜群の棒状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。

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:いわし・スケソウダラすり身・馬鈴薯澱粉・ぐち・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油 13日

574 スティック揚げ(いわし)

6本 598円→(¥646円) 569円(¥614円)

ごぼうの風味の野菜スティック揚です。

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:スケソウダラすり身・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

575 スティック揚げ(野菜)

6本 598円(¥646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。

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:すけとうだら全糖すり身・イカ・ピーマン・玉ねぎ・卵焼(いちうろこ)・ニンジン・馬鈴薯でんぶん・菜種油・粗糖・塩・味の母・鰹だし 9日

576 味なひとくち揚

150g 600円(¥648円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:すけとうだら全糖すり身・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 10日

578 いわし団子

8個 453円(¥489円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:すけとうだらすり身(主に北海道)、ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖・桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

579 桜えび入り 揚げかま

3枚 707円→(¥764円) 672円(¥726円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市清水区

隔週B通

原材料:すけとうだらすり身(主に北海道)、ぐち・馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖・桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 14日

579 桜えび入り 揚げかま

3枚 707円→(¥764円) 672円(¥726円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

580 ごぼうつまみ 100g 495円(¥535円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日

581 たこボール 8個 453円(¥489円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり(静岡・愛知県産)・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

582 青のり小判 3枚 389円(¥420円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

583 ねぎちぎり揚げ 100g 495円(¥535円)

清水港で水揚げされたまぐろのしっぽを使用し、無添加・無リンのすり身を製造し、減塩ねぎを練り込んだ一口サイズの揚げ物です。お弁当やごはんのお供に。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
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

584 ねぎとろちぎり揚げ 100g 495円(¥535円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、醗酵調味料、かつおだし、菜種油 14日

585 ごぼう巻き 4本 370円(¥400円)

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

京都・ほった園 隔週BD
原材料：緑茶(京都府／有機栽培) 6ヶ月
587 宇治の有機抹茶 30g 1,127円(¥1,217円)
京都・ほった園 毎週
原材料：茶(国産／有機栽培) 1年
588 有機栽培熟成三年番茶 150g 415円(¥448円)

京都・ほった園 JAS
毎週 180日
原材料：緑茶(国産／有機栽培)
589 有機松印煎茶 100g 1,000円(¥1,080円)
原材料：緑茶・抹茶(国産／有機栽培)
590 有機抹茶入りくき茶 100g 600円(¥648円)

三年番茶をティーバックにしました。急須でも、冷水からもOK。チャック付き袋入りです。
大阪・ムソー B通
原材料：有機緑茶(国産) 1年
591 有機無双番茶ティーバッグ 5g×40 1,150円(¥1,242円)

国産有機大麦 100%使用。香ばしく甘みがあり、すっきりとした味わい。漂白をしていないティーバッグ使用。煮出し・お湯出し・水出し両用。
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機大麦(国産) 2年
592 オーサワの有機麦茶 7g×24包 562円(¥607円)

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味そのままのさらっと飲みやすい豆乳です。
愛知・マルサン 毎週
原材料：大豆(国産) 120日 アレルギー 国
606 国産大豆の無調整豆乳 1000ml 388円(¥419円)

熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) 1年
593 天の紅茶 リーフ 40g 500円(¥540円)
熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本) 1年
595 生姜紅茶TB 2.5g×10 650円(¥702円)

熊本・天の製茶園 隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来) 1年
594 天の紅茶TB 2g×16 500円(¥540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 JAS
596 中挽 597 豆 各150g 1,211円⇒(¥1,308円) 1,120円(¥1,210円)

大阪・ムソー スポット 9ヶ月
やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスっきりとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。
原材料：有機コーヒー(国内製造)
604 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
605 オーガニックアイスコーヒー/微糖 各1000ml 560円(¥605円)

おうちで最上級の1杯を
シーンを問わない好バランス JAS
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブレンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛されるロングセラー。
原材料：有機栽培コーヒー豆(ペルー・グアテマラ)
598 有機スペシャルブレンド・豆 599 有機スペシャルブレンド・粉 各200g 1,600円(¥1,728円)
どしりとしたボディと旨み JAS
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦みはありながらも渋みはなく、スイーツや食事にも合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても豊かな深みを楽しめます。
原材料：有機栽培コーヒー豆(グアテマラ・ペルー)
600 有機ロイヤルブレンド・豆 601 有機ロイヤルブレンド・粉 各200g 1,728円(¥1,866円)
ライトでやさしい味わい JAS
ペルー産の最上級品質の豆を100%使用。中煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕上げました。
原材料：有機栽培コーヒー(ペルー(中煎り)70%・ペルー(深煎り)30%)
602 有機アメリカンブレンド・豆 603 有機アメリカンブレンド・粉 各200g 1,600円(¥1,728円)

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100%のストレーと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
607 津軽のかおり(びん) 1L 862円(¥931円)

自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを使用した無加塩・無加糖のジュースです。
徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機濃縮にんじん、有機レモン 2年
有機にんじんジュース 608 2本 160g×2 416円(¥449円)
609 ケース 30本入 160g×30 6,240円⇒(¥6,739円) 6,053円(¥6,537円)

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。
徳島・光食品 隔週BD
原材料：有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半
OGジンジャーエール 610 3本 250ml×3 510円(¥551円)
611 ケース 30本入 250ml×30 5,114円⇒(¥5,523円) 4,960円(¥5,357円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプなので2〜3倍に薄めてください。濃いてあるのですらって飲みやすいです。
東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機玄米麹・玄米 6ヶ月
614 オーサワの有機玄米甘酒(なめらか) 200g 429円(¥463円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきりの有機JAS認定ぶどうサイダーです。
徳島・光食品 隔週BD
原材料：果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸 1年6ヶ月
ぶどうサイダー+レモン JAS
612 3本 250ml×3 510円(¥551円)
613 ケース 30本入 250ml×30 5,114円⇒(¥5,523円) 4,960円(¥5,357円)

口に含むとやわらかですーつとからだに馴染むよう。万全の衛生管理のもと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可能のため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。
岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料：水(岐阜) 5年6ヶ月
5年保存水 615 2L×6本 2,280円(¥2,462円)
616 500ml×24 5,040円(¥5,443円) 24本入

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。優秀を選び、自然な味わいに仕上げました。
北海道産のリュクス贅沢クリームチーズをふんだんに使用したベイクドチーズケーキです。上品で滑らかなくちどけが癖になります。
福岡・那珂川キッチン 隔週 スポット
原材料：クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース 180日 アレルギー 麦 卵 乳 調理済
618 ベイクドチーズケーキ 1/8カット×2 800円(¥864円)

北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんのり甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイーツのトッピングにも。
兵庫・だいちデイズ B通
原材料：有機小豆(北海道)、有機きび糖 120日
有機ほの甘あずき 619 1袋 55g 250円(¥270円)
620 3袋 55g×3 750円⇒(¥810円) 735円(¥794円) 【調理例】

バターをたっぷり、20.8%使用。マーガリン・ショートニング不使用のバターの香り豊かなクッキーです。
北海道・ノースカラース B通
原材料：小麦粉、バター、てん菜糖、卵、食塩 180日 アレルギー 麦 卵 乳
621 純国産北海道バタークッキー 8枚 331円(¥357円)

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。
オーサワジャパン・東京 B通
原材料：有機玄米(国産)・食塩 6ヶ月
622 玄米ポンセン 8枚 475円(¥513円)
オーサワジャパン・東京 B通
原材料：有機玄米(国産)・黒豆・食塩 6ヶ月
623 玄米ポンセン黒豆入り 8枚 485円(¥524円)
愛知・サンコー B通
原材料：うるち米(埼玉・長野・島根県産)、甜菜糖(北海道産)、食塩・ハトムギ粉末 120日
624 赤ちゃんせんべい 25g(1枚×14袋) 310円(¥335円)

ふるふるの寒天に甘みのある北海道産あずきを合わせ、有機きび砂糖と本葛を使用した、やさしい甘さのヘルシーデザートです。

625 お豆がおいしい寒天ゼリー・あずき

原材料:有機きび糖(ブラジル産)、有機小豆、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、天塩



※盛り付け例

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

626 お豆がおいしい寒天ゼリー・黒豆

原材料:有機きび砂糖(有機さとうきび(ブラジル)・黒大豆・寒天・本葛粉・黒糖・食塩



※盛り付け例

兵庫・だいずデイズ スポット 各110g 280円(¥302円)

鹿児島県で作られる郷土菓子『ふくれ』は、原材料に許が使用されたお菓子です。しっとりしてふくらモチモチ食感、甘すぎず添加物不使用のなつかしい蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹

635 ふくらふくれプレーン 1個 449円(¥485円)

静岡県産の有機栽培茶パウダーと京都産抹茶(クロレラ入り)を使用、抹茶風味のしっとりふくらモチモチ食感の蒸し菓子です。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹・有機緑茶・クロレラ

636 ふくらふくれ抹茶 1個 486円(¥525円)

出てくるスティックタイプのゼリー 安心の国内産果汁使用

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮ブドウ果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



640 ぶどう 愛知・太田油脂 スポット 180日

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮みかん果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



641 みかん 各16g×8 310円(¥335円)

国産りんご・有機ぶどう果汁 100%使用。果汁本来の自然な甘みです。そのままでももちろん、凍らせてシャーベットにもできます。

東京・ スポット オーサワジャパン

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

627 6ヶ月 オーサワのチューチュージュース(りんご&ぶどう) 450ml (90ml×5本) 684円(¥739円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。



愛知・サンコー B 週 原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・バーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー 60日 629円(¥600円)

629 豆乳どーなっつ 72g 220円(¥238円)

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

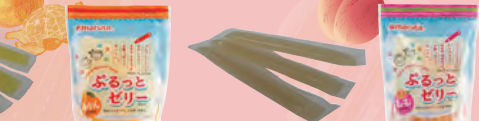
北海道・ ノースカールズ

原材料:ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))・甜菜糖(てん菜(北海道))・食塩・昆布だし・かつおだし・しいたけだし・さんま魚醤 180日

639 純国産北海道ホタテ貝ひも 45g 563円(¥608円)

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

原材料:砂糖(てんさい糖)・濃縮もも果汁・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料



642 もも 各16g×8 310円(¥335円)

有機ブドウ果汁使用のゼリー。砂糖は不使用です。

お子様のおやつにおすすめ!



埼玉・オーサワジャパン B 週 原材料:有機ぶどう果汁(アルゼンチン、アメリカ産他)、寒天 5ヶ月

637 有機ぶどう使用のゼリー 60g 155円(¥167円)

638 2P/有機ぶどう使用のゼリー 60g×2 310円→(¥335円) 301円(¥325円)

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

埼玉・ 山田洋治商店 毎週

653 ワンタッチ芯なし シングル 130m×6 740円(¥814円)

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

埼玉・山田洋治商店 隔週BD

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

656 吸収名人キッチンペーパー 3箱 570円(¥627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 毎週

654 ピュアブラウン・ダブル 37.5m×8 672円(¥739円)

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

静岡・丸五産業 B 週 成分:バリエ



657 コスロン交換用フィルター 8個 419円(¥461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。

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 毎週

成分:紙パック 55%、古紙45% (無漂白) 655 ピュアティッシュペーパー 5箱 672円(¥739円)

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

愛知・りんねしゃ 毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺粉、タブ粉、でんぷん

10005 菊花せんこう・標準 10巻×3 1,250円(¥1,375円)

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

兵庫・アリモト

B 週 原材料:玄米 4ヶ月

628 玄米このは/プレーン 80g 420円(¥454円)

農薬不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉

原材料:うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴油・玄米水あめ・馬鈴薯でんぷん(北海道) 4ヶ月 632円(¥600円)

632 みちのくせんべい(小丸しょうゆ) 110g 485円(¥524円)

濃厚で純粋な美味しさ 初夏〜夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスクャンディー

ネージュのアイスク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。

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

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

643 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

646 宇治金時 大阪・ネージュ 隔週 BD 1年

ネージュのアイスクャンデー

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

大阪・ムソー

B 週 原材料:有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩 10ヶ月

630 OGコーンフレーク/プレーン 150g 500円(¥540円)

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

大阪・ムソー

B 週 原材料:有機コーングリッツ(有機とうもろこし(アルゼンチン又はイタリア)・有機砂糖・食塩 10ヶ月

631 フロスト/OGコーンフレーク 150g 526円(¥568円)

杵でついた国産もち米で丁寧に焼上げた柿の種です。ピリツと辛口で仕上げられています。

大阪・ムソー B 週

原材料:【もち米(国産)・ピーナッツ(アメリカ産)・有機たまご醤油・植物油(パーム油)・麦芽水飴・食塩・香辛料(唐辛子・陳皮・白こま・黒ゴマ・山椒)青のり・ケシノ実・麻の実・カツオ粉末・シイタケ粉末・昆布粉末 3ヶ月 634円(¥635円)

634 柿の種 65g 310円(¥335円)

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

644 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(農薬不使用)、国産レモン果汁

647 ブルーベリー

無茶々園の柑橘果汁そのままのさわやかな酸味と風味です。すっきりした後口。

原材料:柑橘果汁(いよかん)、ビート糖

645 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ーです。

原材料:濃縮乳・牛乳、ビート糖、ココアパウダー

648 チョコ

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

東京・ 日本グリーンパックス 隔週 BD 成分:セスキ炭酸ソーダ100%

650 アルカリウオッシュ 1kg 771円(¥848円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曾路物産 隔週 BD 成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

651 クエン酸 300g 560円(¥605円)

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

岐阜・木曾路物産 隔週 BD 成分:炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

652 天然重曹 600g 610円(¥659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。

658 昼用羽なし 24個 593円(¥652円)

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

10002 夜用羽なし 12個 593円(¥652円)

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

659 昼用羽付き 16個 593円(¥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(ポリエチレン)

10003 多い日夜用羽つき 10個 593円(¥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、とても温かみ。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10001 多い昼用羽なし 18個 593円(¥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(ポリエチレン)

10004 おりものシート 40個 739円(¥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。 ナチュラムーン・ナプキン

第3世界ショップ

東京都目黒区

フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していこうとする貿易のあり方のことです。

スリランカから来たスパイスの王様

太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、すっと鼻に抜けるような香りとピリっとした野性的な辛みが特徴。

東京・第3世界ショップ

原材料:こしょう（スリランカ）

2年

10010

ペッパー黒ホール

20g

400円

¥432円

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

東京・第3世界ショップ

原材料:干しいちじく（アメリカ）

120日

10013

干しいちじく

120g

780円

¥842円

毎日の食事の中に、自然が作り出すミネラルを丸ごとどうぞ。

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

東京・第3世界ショップ

原材料:アーモンド（アメリカ）

180日

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

東京・第3世界ショップ

原材料:くるみ（アメリカ）・アーモンド（アメリカ）・ピスタチオ（アメリカ）・カシューナッツ（スリランカ）

180日

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

東京・第3世界ショップ

原材料:黒糖・ココアパウダー

1年

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

東京・第3世界ショップ

原材料:脱脂粉乳・加工黒糖・ほうじ茶

1年

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

東京・第3世界ショップ

原材料:コリアンダー、クミン、フェヌグreek、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クローブ、スクリューバイン、カルダモン、レモングラス、ターメリック

3年

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

東京・第3世界ショップ

原材料:プルーン（種なし）

180日

10012

プルーン(種ぬき)

110g

689円

¥744円

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

東京・第3世界ショップ

原材料:ピスタチオ（アメリカ）

180日

10016

ピスタチオ(食塩不使用)

70g

689円

¥744円

インド産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

東京・第3世界ショップ

原材料:カシューナッツ（インド）

180日

10021

カシューナッツ(食塩不使用)

70g

689円

¥744円

渋みの少ないくるみに香ばしいきな粉をからめ、素朴で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

東京・第3世界ショップ

原材料:くるみ・きな粉・砂糖・食塩

180日

10025

きな粉くるみ

65g

520円

¥562円

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。黒糖のコーティングは手作業でしています。

東京・第3世界ショップ

原材料:くるみ、加工黒糖、砂糖

180日

10026

黒糖くるみ

65g

495円

¥535円

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘みの特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

東京・第3世界ショップ

原材料:コーヒー豆（グアテマラ）

1年

10031

豆

150g

991円

¥1,070円

本格旨辛な使い切りカレーペースト

調理解

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

原材料:[カレーペースト]ココナッツオイル・醸造酢・乾燥ココナッツ・タマリンド・しょうが・玉ねぎ・とうがらし・食塩・にんにく・コリアンダー・スクリューバイン・米・フェネル・こしょう・カレーリーフ・シブモン・クミン・フェネグリーク・マスタード・シード・ターメリック・レモングラス・カルダモン・クローブ[ターメリックパウダー]ターメリック

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

原材料:醸造酢・トマトペースト・ココナッツオイル・とうがらし・米・食塩・粗糖・コリアンダー・乾燥ココナッツ・にんにく・タマリンド・カレーリーフ・たまねぎ・しょうが・クミン・こしょう・フェネグリーク・ターメリック

10008

カルボリ/カレーペースト

80g

350円

¥378円

10009

ジャフナ/カレーペースト

80g

350円

¥378円

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

東京・第3世界ショップ

原材料:マカダミアナッツ（マラウイ共和国）

180日

10017

マカダミアナッツ(食塩不使用)

65g

669円

¥723円

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオスリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。

東京・第3世界ショップ

原材料:カシューナッツ（インド）・小麦粉・ピート糖・コーンスターチ・食塩・なたね油・ターメリックパウダー・カレー粉

6ヶ月

10023

カシューナッツカレー味

60g

592円

¥639円

おつまみやおやつに

栄養価の高いナッツを、おつまみ感覚で手軽に楽しめるのがうれしい♪持ち歩きや保存に便利なチャック付き

「スナックナッツシリーズ」

東京・第3世界ショップ

原材料:アーモンド（アメリカ）・ちりめん（しらす（静岡県産）・食塩・なたね油・食塩・あおさのり

180日

10027

アーモンドミックスちりめんのり塩

30g

517円

¥558円

アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。おつまみにオススメ。

原材料:アーモンド（アメリカ）・素干しさくらえび（さくらえび（静岡県産））なたね油・食塩・ガーリックパウダー・とうがらし

10028

アーモンドミックス桜えびペペロンチーノ

30g

517円

¥558円

完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み、天日乾燥のコー です。農園内に研究室を設け、コーヒーの高度な品質管理に取り組んでいます。焙煎度合いは深煎りの、香りが高く後味にキレのあるおいしいコーヒーに仕上げています。

東京・第3世界ショップ

原材料:コーヒー豆（グアテマラ）

365日

10033

豆

150g

991円

¥1,070円

10034

粉

150g

991円

¥1,070円