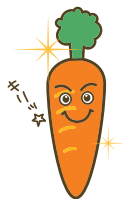


いんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503

◎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de注文(要登録)
<https://www.ninjinclub.net>



火田と台戸所をつよく

“魔法の調味料”と称される塩麴が、
走る豚の旨みを極限まで引き出しました！

ひと口頬張れば、麴のやさしい甘みと肉汁あふれる濃厚な
旨みが口いっぱいに広がります。
さらに、塩麴に含まれる酵素の力で、お肉は驚くほどしっ
とり柔らか。噛むたびに感じる上品な味わいは、一度食べ
たら忘れられない美味しさです。
素材と発酵が生み出す贅沢な味わいをお楽しみください。



ついに誕生！
「走る豚の塩麴漬け」

【ミツル醤油醸造元】

福岡県糸島市の田園地帯にある
「ミツル醤油醸造元」は、昭和初期に創業。
戦後の大量生産の経済の中で途絶えてしまった
醤油づくりを、2011年に三代目の城慶典(じょう
よしのり)さんが古い木桶を修復し、再び天然醸
造を復活。大量生産ではなく“人の手で仕込む小
さな蔵”として、伝統の味を守り続けています。



【ミツル醤油/城さん】

走る豚をミツル醤油の塩麴にじっくり漬け込みました！
塩麴に含まれる酵素の働きで、走る豚本来の旨味を引き出しながら、やわらかく仕上げて
います。小麦粉をまぶして香ばしく焼くのはもちろん、野菜と一緒に炒めても美味しくお
召し上がりいただけます。毎日の食卓で手軽に本格的な味わいをお楽しみください。

NEW!



30250 走る豚の塩麴漬け

200g
1,000円⇒
(¥1,080円) **857円**(¥926円)

30267 2P/走る豚の塩麴漬け

200g×2
2,000円⇒
(¥2,160円) **1,600円**(¥1,728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

30274 走る豚/バラブロック

300g
1,600円⇒
(¥1,728円) **1,552円**(¥1,676円)

30281 2P/走る豚/バラブロック

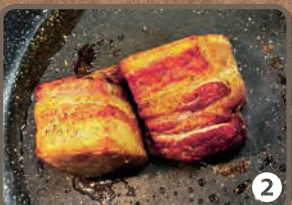
300g×2
3,200円⇒
(¥3,456円) **2,920円**(¥3,154円) フライス

ブロック肉を美味しく焼き上げるコツ

●「ブロック肉はどう焼くのが一番美味しいですか？」という質問をよくいただきます。
今回は、ご家庭でもBBQでも簡単にできる、おすすめの焼き方をご紹介します。



➡



➡



➡



➡



まずは下味をつけ表面をしっかり焼く
ブロック肉全体に、塩・こしょうをま
んべんなく振りよく熱したフライパン
で、肉の全面に焼き色をつける。表面
を焼くことで香ばしさが増し、肉汁を
逃がしにくくなります。

半分にカットして断面を焼く
焼き色がついたら肉を半分にカ
ットし、新しくできた断面を塩
こしょうして焼く。

さらにカットして焼く
それぞれをさらに半分にカッ
トし、断面を塩こしょうして
焼く。

お好みの大きさになるまで
繰り返す
同じ工程を繰り返しながら、
食べやすいサイズまでカット
して焼いていきます。

できあがり
外は香ばしく、中はジューシー！
焼くたびに旨味を閉じ込めながら
仕上げるので、お肉本来の美味し
さを存分に楽しめます。

これからのBBQシーズンにもぴったりの
焼き方です。ぜひお試しください！

調理方法

そのまま焼くだけでも、野菜と一緒に炒めてもおいしくお召し上がりいただけます。
粉をまぶして揚げ焼きにするのもおすすめです。
焦げやすいため、強火は避け、弱めの火加減でじっくり加熱するのがポイントです。

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



国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えたふんわりやわらかな豆腐団子に、食べ応えのあるゴロゴロ野菜をセットしました。ケチャップベースの甘酢あんできちんと煮込まれた味わい。【野菜で増量OK!】長ねぎ・なす・きこの類を追加してボリュームアップも。

原材料:野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参・水煮たけのこ】具入り添付タレ【たけのこ・キャブ・砂糖・酢・しょうゆ・馬鈴薯澱粉・食塩】・鶏肉・豆腐・玉ねぎ・豚脂・パン粉・揚げ油(なたね油)・鶏卵・長ねぎ・馬鈴薯澱粉・醤油・なたね油・清酒・食塩・生姜・こしょう

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め 2人前(450g) 1,328円(¥1,434円) **1,261円(¥1,362円) Sale!**



下処理済の野菜なので、調理時間がたった10分でこってりとした肉じゃがが完成。味噌ダレに漬け込んだ国産の豚肉と野菜をさらに醤油ダレで煮たので濃厚なうまみに仕上がります。

原材料:下処理済野菜【じゃがいも・玉葱・人参・つぎ出しの鶏肉・食塩・昆布/水酸化カルシウム(鶏肉用凝固剤)】調味料【豚バラ肉・赤みそ・砂糖・菜種油・醤油・鶏卵・酒・コチュジャン・馬鈴薯でんぷん・食塩・にんにく・こしょう・生姜】だし醤油タレ【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

7 こくうま肉じゃが 2〜3人前(530g) 1,586円(¥1,713円) **1,506円(¥1,627円) Sale!**



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】調味料【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

5 青椒肉絲 2人前(320g) 1,500円(¥1,620円) 6 4人前(640g) 3,000円(¥3,240円) **2,290円(¥2,473円) 産直ecoプライス**



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

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

8 にんにくもつ炒め 2人前(450g) 1,143円(¥1,234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】

3 2人前(410g) 1,364円(¥1,473円) 4 4人前(820g) 2,728円(¥2,946円) **2,005円(¥2,165円) 産直ecoプライス**



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

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

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

果物&野菜

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

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



ぶどうで一番ポピュラーな品種「デラウエア」。みずみずしくやさしい甘さ。*熟すと実が軸から外れてきます(古いわけではありません)。あらかじめご了承ください。

長有研(近藤慎二) 長崎県南島原市 ④菌2虫2

種なしぶどう(デラウエア) 11 1P 300g(約2房) 896円(¥968円) 12 2P 300g×2 1,792円(¥1,935円) **1,706円(¥1,843円) お値打ち!**

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!

なかや農園 岐阜県高山市 ④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 24 500g(AB込み) 638円(¥689円) **1,180円(¥1,274円) お値打ち!**

25 1kg(AB込み) 1,276円(¥1,378円) **3,462円(¥3,739円) さらに! お値打ち!**

26 約3kg箱(AB込み) 3,828円(¥4,134円)

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。『ともな』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。



*37weekまで企画予定
自然栽培グループともな 愛知県豊田市 ④菌0虫0 品種:ディスブルー他

自然栽培ブルーベリー 13 1P 100g 667円(¥720円)

14 2P 100g×2 1,334円(¥1,441円) **1,267円(¥1,368円) お値打ち!**

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

八重山フルーツクラブ(真南園) 沖縄県石垣市 ④除1菌0虫1植1 (肥料の一部に化成含む) (農業使用の当地比約1/3) 品種:ボゴール

19 小玉パイナップル・ハワイ 1玉(約0.6-1.0kg) 846円(¥914円) **今週限り! 在庫限り!**

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 ④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) 欠品カモ

27 きゅうり 3〜4本 330円(¥356円)

甘い香りと自然な味わい 南アルプスの桃

今年の夏も「mebuki farm」の「音食べておいしかった。桃らしい自然な美味しさ」をたっぷりお楽しみください! ★週ごとに品種が変わるので、何度も味わってください。



mebuki farm 山梨県南アルプス市 ④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 15 2玉 1,127円(¥1,217円)

16 畑直・5kg箱(約16〜24玉) 9,016円(¥9,737円) **7,406円(¥7,998円) お値打ち!**

※玉数は品種によってサイズが異なります。

PTJ タイ・チュポン県またはベップリ県 ④菌0虫0 化成使用 品種:グロスミッセル種ホムトン

タイバナナ 20 500g 492円(¥531円)

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

島田農園 愛知県稲沢市 ④菌0虫0 品種:筑陽など

28 なす 約300g(2〜3本) 330円(¥356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「なつここあ」をお届け予定です。

あすか 奈良県 ④菌0-2虫0-2 品種:ひとりじめ、なつここあ他(奈良県の一般栽培15回)

17 小玉すいか 1玉(約1.6kg) 1,207円(¥1,304円)

18 ちいさめ小玉すいか 1玉(約1.2kg) 1,018円(¥1,099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な 愛知県豊田市(または山梨県) ④菌0虫0 品種:千果、アサヒ

シンデイスイート 自然栽培ミニトマト 22 150g 320円(¥346円)

23 2P 150g×2 640円(¥691円) **610円(¥659円) お値打ち!**

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 ④菌0虫0 品種:京波

29 ピーマン 180g 330円(¥356円)

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

teranova 愛知県安城市 ④菌0虫0 品種:甘とう美人、甘長娘、松の舞

30 甘長とうがらし 150g 276円(¥298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 産
⑩菌0虫0
品種：ストロンググリーン

31 角オクラ 100g (約5-10本) 276円 (¥298円)

茎は空洞、加熱するとめめりが出ます。クセがなく炒め物・汁の実などに。カルシウムや鉄分などミネラルやカロテン豊富。

teranova
愛知県安城市 産
⑩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！生食向きの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑩菌0虫0

44 有機ベビーケール 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！皮はむかす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 産
⑩菌0虫0 品種：柳川理想

50 ごぼう 200g 377円 (¥407円)

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

生産者グループあすか
奈良県五條市 産
⑩菌0虫0 (和歌山県産)

58 にんにく 50g (約2〜3玉) 298円 (¥322円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡 産
⑩無薬剤

65 えのき 100g 146円 (¥158円)

66 徳用 200g 236円 (¥255円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ 岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産
⑩無薬剤

73 ホワイトマッシュルーム 100g 367円 (¥396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 産
奈良県五條市 産
⑩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 産
⑩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ペピー。独特の香りは◎醤油味の和風ドレッシングがベストマッチ！

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑩菌0虫0

45 有機サラダ春菊 30g 300円 (¥324円)

にんじんらしい味がすると評判の夏ににんじん。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 産
⑩菌0虫0 品種：楽陽

51 500g 398円 (¥430円)

52 500g×2 796円⇒(¥860円) 773円 (¥835円)

葉味に欠かせない土しょうが。洗ってそのまま冷凍保存できます。

あすか 高知県四万十町 産

59 しょうが 80g 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 産
⑩無薬剤

67 ぶなしめじ 100g 198円 (¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

68 ぶなしめじバラ徳用 300g 420円 (¥454円)

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

バイオコスモ 大分県国東市 産
⑩無薬剤

74 乾燥きくらげ 20g 625円 (¥675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 産
⑩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 586円⇒(¥633円) 494円 (¥534円)

生食しやすい小松菜のペピーリーフ。アグはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑩菌0虫0

40 有機サラダ小松菜 30g 300円 (¥324円)

レタス品種のペピ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 産
⑩菌0虫0

46 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、わざと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 産
⑩菌0虫0 品種：マシマ他

53 500g(S-2L混) 333円 (¥360円)

54 1kg(S-2L混) 666円⇒(¥719円) 628円 (¥678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 産
⑩菌2虫3-4

60 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 産
⑩無薬剤

69 まいたけ 100g 338円 (¥365円)

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

75 赤しそ(生) 300g 698円 (¥754円)

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
⑩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 産
⑩菌0虫0

41 有機サラダ水菜 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・スイスチード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑩菌0虫0

47 有機ベビーリーフ 30g 300円 (¥324円)

新しく有機農業を始める人を応援する「肥後やまと会」

熊本県でも山がちな場所にある「山都町」には有機農業が盛んで、新規就農する若者も多数。受け入れ先として誕生したのが「肥後やまと会」です。

肥後やまと会 熊本県益城郡山都町 産
⑩菌0〜1(有機許容)虫0

有機玉ねぎ 55 約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 産
⑩無薬剤

【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

61 きのこといろいろパック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 産
⑩無薬剤

70 エリンギ 100g 289円 (¥312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。このまま刻んでシン和えにしたり、おにぎりで包んでもおいしい。

あすか 和歌山県橋本市 産
原材料：赤しそ(あすか)・塩・梅酢(自家製) ⑩365日

76 もみしそ 300g 498円 (¥538円)

77 徳用 500g 830円⇒(¥896円) 739円 (¥798円)

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

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
⑩菌2虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培8回)
品種：ディーパパール他

36 高原のサニーレタス 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ッとした食感で、ボリュームアップ！

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
⑩菌0虫0

42 有機サラダロメイン 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、ご了承下さい)。ぴりりとした辛みを生かしてお使いください。

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
⑩菌2虫2(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)
品種：ニイクラほか

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

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

teranova 愛知県安城市 産
⑩菌0虫0 品種：大地の響き

56 約800g 628円⇒(¥678円) 576円 (¥622円)

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

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 産
⑩無薬剤

【内容】やまぶし茸40g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

62 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット 1セット 592円 (¥639円)

め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 産
⑩無薬剤

71 完熟なめこ 150g 255円 (¥275円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともっちり赤っぽいご飯に♪(一晚浸水してから炊いてください)

杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 産
⑩除1菌0虫0

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

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

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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菌0虫0(育苗時菌0虫0~1)
品種:コシヒカリ、ヒメボシなどのブレンド
※2025年度

- 杉浦さんのお米
- 79 玄米2kg 2,129円(¥2,299円)
 - 81 七分米2kg 2,387円(¥2,578円)
 - 83 白米2kg 2,387円(¥2,578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。

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

- 87 6個 388円(¥419円)
- 88 10個 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 三重県菰野町 毎週

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

◎6日 **フレグ** 乳

- 93 低温殺菌ノンホモ牛乳 443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菰野町 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 **フレグ** 乳

「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

- 89 2個 138円(¥149円)
- 90 6個 398円(¥430円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 94 1000ml 439円(¥474円)
- 95 500ml 338円(¥365円)
- 96 200ml 187円(¥202円)

ほど良い酸味と甘みのバランスが絶妙。とろりとクリーミーな仕上がります。ご家族みんなどうぞ！

四日市酪農 三重県菰野町 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 **フレグ** 乳

- 99 のむヨーグルトプレーン 163円(¥176円)
- 100 大(500ml) 438円(¥473円)

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

四日市酪農 三重県菰野町 毎週

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

◎18日 **フレグ** 乳

- 101 のむヨーグルトストロベリー 200円(¥216円)
- 102 大(500ml) 500円(¥540円)

無糖のプレーンヨーグルトを手軽な小分けカップ入りにしました。このまま、または好み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 三重県菰野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

◎17日 **フレグ** 乳

- 104 3Pプレーンヨーグルト(無糖) 324円(¥350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) **フレグ** 乳

- 107 シュレッドチーズ 924円(¥998円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩

◎90日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 108 スライスチェダー 649円(¥701円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・バターミルク・食塩

◎120日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 109 クリームチーズ 713円(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳

◎365日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 110 スキムミルク 463円(¥500円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩

◎180日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 111 よつ葉バター・有塩 568円(¥613円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩

◎180日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 112 パンにいいよつばバター 499円(¥539円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

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

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

◎最短3日 **フレグ** 麦

- 114 プレマ天然酵母角食パン・ノンライス 421円(¥455円)

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

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 **フレグ** 麦

- 115 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 421円(¥455円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母

◎最短3日 **フレグ** 麦

- 116 テーブルロール 397円(¥429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン

◎最短3日 **フレグ** 麦

- 117 レーズンロール 535円(¥578円)

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母

◎最短3日 **フレグ** 麦

- 118 バタール 486円(¥525円)

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

スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母

◎最短3日 **フレグ** 麦

- 119 ハイジの白パン 422円(¥456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！

米粉パンではありません。

スポット

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 **フレグ** 麦

- 120 プチ玄米ごはん 422円(¥456円)

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

毎週

原材料:基本材料・小倉あん(小豆・粗糖)・ホシノ天然酵母・ゴマ

◎最短3日 **フレグ** 麦

- 121 フランスあんパン 625円(¥675円)

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

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・ココアパウダー・有機豆乳

◎最短3日 **フレグ** 麦 豆

- 122 白いソフトショコラ 557円(¥602円)

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

毎週

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・豆乳

◎最短3日 **フレグ** 麦 豆

- 123 塩キャラめる 620円(¥670円)

オーサワジャパン 東京都

◎有機黒米 スポット

(国産/有機栽培)

- 85 オーサワの有機黒米 750円(¥810円)

200g

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

◎週

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

- 86 国産八穀ブレンド 814円(¥879円)

150g

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・ファーフ酵母原末・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

三重県三重郡菰野町

●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、「飲んでもおなかがゴロゴロしにくい」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 三重県菰野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

◎17日 **フレグ** 乳

- 97 プレーンヨーグルト(無糖) 378円(¥408円)

450g

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 三重県菰野町 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 **フレグ** 乳

- 103 やさしい甘さ鈴鹿山麓ヨーグルト 330円(¥356円)

70g×3

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 三重県菰野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)

*72℃15秒殺菌処理

◎7日 **フレグ** 乳

- 98 JPA2ヨーグルト(無糖) 400円(¥432円)

390g

生乳100%で作ったピュアで濃厚なほんものの生クリーム。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 三重県菰野町 毎週

原材料:生乳(国産)

◎9日 **フレグ** 乳

- 106 生クリーム 689円(¥744円)

200ml

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩

◎180日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 111 よつ葉バター・有塩 568円(¥613円)

150g

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

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩

◎180日(最短約1/3) **フレグ** 乳

- 112 パンにいいよつばバター 499円(¥539円)

100g

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



129 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用しました。いちじくの自然な甘さが美味しいスコーンです。

蔵 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



135 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、職人が作る湯豆乳寄せ豆腐です。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

蔵 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

146 国産有機湯水豆腐・絹よせ

170g **291円**(¥314円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 蔵 毎週

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

153 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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

株式会社 長野県飯田市

蔵 隔週A

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

159 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚(8個分) **461円**(¥498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



124 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



130 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



136 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

125 湯種レーズン食パン

330g **360円**(¥389円)

126 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。

蔵 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



131 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



137 レーズンクラッカー

7枚 **440円**(¥475円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 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) **アレルギー** 豆

142 東白川村の手作り豆腐セット

500g+にがり **518円**(¥559円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 隔週A

原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
Ⓢ 10日 **アレルギー** 豆

148 有機コクまめ

200g **269円**(¥291円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週A

原材料: 国産大豆(北海道産音更大振袖50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケ・さば・いわし・鰾粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス・凝固剤(伊豆大島海精にがり)
Ⓢ 4日 **アレルギー** 豆

155 黒はんぺん入がんも

2枚 **514円**(¥555円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 隔週A

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

161 無燐すり身の
カニ風味カマボコ

75g **391円**(¥422円)



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



132 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)

蔵 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



138 ブルーベリーパイ

1台 **1,200円**(¥1,296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

蔵 毎週

原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・湧水
Ⓢ 製造後3日(配達日含めて2日) **アレルギー** 豆

143 東白川村の豆乳

500g **438円**(¥473円)

ふわふわのおぼろ豆腐を、搾りたての豆乳に浮かべました。なめらかでプリプリみずみずしい食感。大豆の甘みがつまった出来たてのおいしさです。

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 隔週A

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

149 有機ふんわりやんわり

200g **438円**(¥473円)

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町

蔵 隔週A

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

156 豆庵の絹ごしがんも

2個(約75g×2) **412円**(¥445円)

こんにゃく

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

精翠食品
瀬川さん



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



127 全粒パン・カレンズ

300g **440円**(¥475円)

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

スポット

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



133 全粒パン・ナッツ

300g **440円**(¥475円)

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

おへそ

広島県

隔週

翌々週配達

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



139 ピザクラスト

2枚 **751円**(¥811円)

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

毎週

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



128 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を感じられるシンプルなパンにくるみを加えました。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット

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



134 田舎パン・くるみ(ドイツパン)

1個 **440円**(¥475円)

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

おへそ

広島県

隔週

翌々週配達

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



139 ピザクラスト

2枚 **751円**(¥811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

蔵 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

145 豆庵もめん豆腐

300g **353円**(¥381円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週A

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

152 網焼豆腐

200g **332円**(¥359円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

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

豆庵油揚げ

150 2枚(約50g×2)

248円(¥268円)

151 2P(約50g×2×2)

496円⇒(¥536円) **475円**(¥513円) **2P Sale**

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

隔週A

原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)
Ⓢ 9ヶ月 **アレルギー** 豆

157 豆乳で元氣(パック入豆乳)

125ml **187円**(¥202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

蔵 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

163 手造り生芋こんにゃく(板)

280g **300円**(¥324円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

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

152 網焼豆腐

200g **332円**(¥359円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週A

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

152 網焼豆腐

200g **332円**(¥359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。

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

隔週A

原材料: 豆乳(大豆/特別栽培)
Ⓢ 9ヶ月 **アレルギー** 豆

157 豆乳で元氣(パック入豆乳)

125ml **187円**(¥202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

蔵 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

164 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**(¥324円)

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



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・海藻粉末 60日

165 板こんにゃく 250g 210円(¥227円)

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



172 国産小麦の生うどん 300g 372円(¥402円)

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

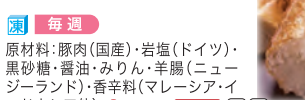


180 出雲そば 180g 447円(¥483円)



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

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



190 1P 80g 476円(¥514円)
191 2P 80g×2 915円(¥988円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばしくておすすめです。



197 ローススライスさんさん豚 180g 886円(¥957円)

一口サイズの角切り。ことこ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。



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

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・海藻粉末 60日

166 糸こんにゃく(黒) 200g 210円(¥227円)

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

167 糸こんにゃく(白) 200g 210円(¥227円)

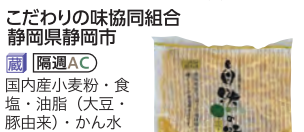
パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。

*ゆで時間約5～6分/約2食分

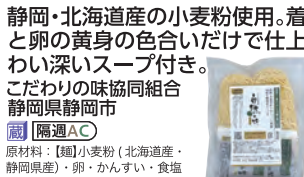


173 国産小麦100%の細うどん(生) 250g 330円(¥356円)

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



181 水を加えて調理する焼きそば 120g 216円(¥233円)



187 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付 2人前 672円(¥726円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



192 1P 80g 528円(¥570円)
193 2P 80g×2 1,019円(¥1,100円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚肩ロース肉 60日

198 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(¥929円)

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

199 モモスライスさんさん豚 180g 799円(¥863円)

くさがりなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならでは。3種類の部位を味わうことができるお得なセットです。



206 さんさん豚まとめ買いお得セット 約540g 2,231円(¥2,410円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



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

168 さしみこんにゃく 80g×2 233円(¥252円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

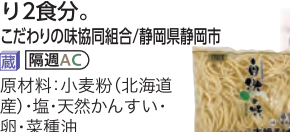
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日 7日 17日 27日

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん 174 1P 210g 170円(¥184円)

175 2P 210g×2 333円(¥360円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC



182 1P 300g(約2食) 314円(¥339円)
183 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円)



188 国産小麦の生麩 140g 363円(¥392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



195 中山道ローズハム 50g 503円(¥543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。



200 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

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



207 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、添加物をせずに作りました。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。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日 7日 17日 27日

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん 176 1P 210g 170円(¥184円)

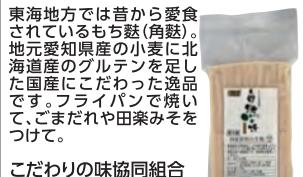
177 2P 210g×2 333円(¥360円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC



184 1P 160g 182円(¥197円)
185 2P 160g×2 353円(¥381円)



202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)



203 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。



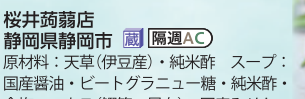
208 バジルソーセージ 140g(4～5本) 786円(¥849円)

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



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

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。



170 1P 150g 247円(¥267円)

171 2P 150g×2 375円(¥405円)

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

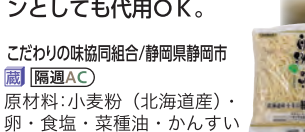
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩 5日 7日 17日 27日

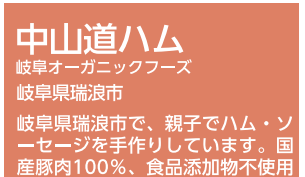
178 国産100%のゆでそば 160g(1食) 230円(¥248円)

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

202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)



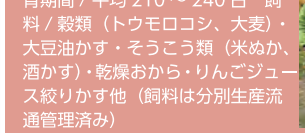
202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)



202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

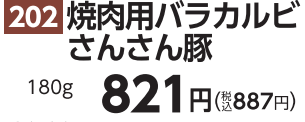
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)



203 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。



208 バジルソーセージ 140g(4～5本) 786円(¥849円)

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



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



202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

171 2P 150g×2 375円(¥405円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩 5日 7日 17日 27日

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

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

202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

201 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)



203 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)



202 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週
豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)



203 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。



208 バジルソーセージ 140g(4～5本) 786円(¥849円)

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



204 とんかつ用ロースさんさん豚 2枚(約180g) 971円(¥1,049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(豪州)・米ぬか(九州産)・麦(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)・炭(宮崎県産広葉樹)※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品(福岡県福岡市)

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

【グラデーションを楽しむ】

辛い時やもうひと踏ん張り必要な時に歌に支えられることが、私はよくあります。

好きな歌詞に「白か黒で答えろ」という難題を突きつけられ/ぶち当たった壁の前で/僕は迷っている/迷っているけど/白と黒のその間に/無限の色が広がってる」というのがあります。

世の中のことは0か100じゃなくて。人は多分もっとアナログで地続きなはずで。

極端な方は極端なオピニオンとしての役割があるけれど、私はバランスを取り続けたいと思っています。

バランスにこだわり過ぎると答えが出なかったり、決定力や瞬発力に難がありますが、それでも物事に対してできるだけ優しく在りたいというエゴを持っています。

派手さとか分かりやすい成果ではないけれど、淡々と地味に地道にちょっとずつ変化しながら続けていきたいと思っています。

はれととききはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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。余計なものに頼らず、素材の良さを正直に仕上げた、肉々しさが自慢の逸品。

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

269 走る豚/生ソーセージ

200g (5～6本) **1,142円**(¥1,233円)



噛むほどに広がる肉の旨みと香ばしさ、シンプルながらも奥深い味わいで食卓の主役にも！子どもから大人まで、幅広い世代に楽しんでいただけるソーセージです。

福岡・大誠食品 スポット
原材料：豚肉(熊本(走る豚))、羊腸、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク 180日 未調理

270 走る豚のソーセージ

約130g **859円**(¥928円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日
になります。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、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、無水クイ酸粗飼料(牧草(熊本産)・稲わら(熊本産)) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週

275 マザービーフ/特選すき焼き用

200g **1,765円**(¥1,906円)



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

251 走る豚/スペアリブ

200g **746円**(¥806円)

785円→(¥848円)



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット

252 走る豚/ミンチバラ凍結

300g **948円**(¥1,024円)

978円→(¥1,056円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/肩ローススライス

253 1P 200g **1,116円**(¥1,205円)

1,128円→(¥1,218円)

254 2P

200g×2 **2,000円**(¥2,160円)



熊本・やまあい村 スポット

261 走る豚/ロース

200g **1,083円**(¥1,170円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

265 走る豚/バラスライス

200g **1,095円**(¥1,183円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

266 走る豚/バラしゃぶ用

200g **1,095円**(¥1,183円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

272 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g **690円**(¥745円)

800円→(¥864円)

熊本・菊池農場 毎週

276 マザービーフ/万能小間

200g **968円**(¥1,045円)

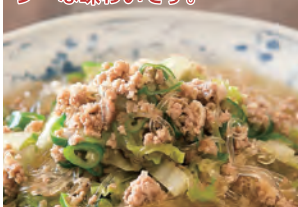
熊本・菊池農場 毎週



熊本・やまあい村 スポット

256 2P 200g×2 **1,576円**(¥1,702円)

2,174円→(¥1,851円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/もも生姜焼き用

257 1P 200g **840円**(¥907円)

857円→(¥926円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラ焼肉用

259 1P 200g **1,062円**(¥1,147円)

1,095円→(¥1,183円)

260 2P

200g×2 **2,098円**(¥2,266円)



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)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

267 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

269 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

2,256円→(¥2,436円)

熊本・菊池農場 スポット

277 マザービーフ/ミンチ

200g **917円**(¥990円)

熊本・菊池農場 毎週

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/ももスライス

255 1P 200g **848円**(¥916円)

857円→(¥926円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/もも生姜焼き用

257 1P 200g **840円**(¥907円)

857円→(¥926円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラ焼肉用

259 1P 200g **1,062円**(¥1,147円)

1,095円→(¥1,183円)

260 2P

200g×2 **2,098円**(¥2,266円)



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)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

267 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

269 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

2,256円→(¥2,436円)

熊本・菊池農場 スポット

277 マザービーフ/ミンチ

200g **917円**(¥990円)

熊本・菊池農場 毎週

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

256 2P 200g×2 **1,576円**(¥1,702円)

2,174円→(¥1,851円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/もも生姜焼き用

257 1P 200g **840円**(¥907円)

857円→(¥926円)



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/バラ焼肉用

259 1P 200g **1,062円**(¥1,147円)

1,095円→(¥1,183円)

260 2P

200g×2 **2,098円**(¥2,266円)



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)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

267 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/赤身ミンチ

300g **992円**(¥1,071円)

2,256円→(¥2,436円)



熊本・やまあい村 スポット

269 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

2,256円→(¥2,436円)

熊本・菊池農場 スポット

277 マザービーフ/ミンチ

200g **917円**(¥990円)

熊本・菊池農場 毎週

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 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、選別ことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 隔週

308 天草大王/モモ肉
150g 970円(¥1,048円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 隔週

309 天草大王/ムネ肉
150g 785円(¥848円)

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

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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

熊本・天草大王公元 隔週

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



脂肪のバランスがよく、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 隔週

310 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 隔週

311 天草大王/ささみ
150g 925円(¥999円)



熊本・天草大王公元 隔週

313 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g
880円→
(¥950円) 840円(¥907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 隔週

314 天草大王/スライス
150g 880円(¥950円)



熊本・天草大王公元 隔週

315 天草大王/ももミンチ
150g
925円→
(¥999円) 880円(¥950円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 隔週

316 天草大王/むねミンチ
150g 770円(¥832円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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



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

322 粗挽きウィンナー
110g 426円(¥460円)



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

323 あらびきチキンウィンナー
110g 375円(¥405円)



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

318 能勢のベーコン
100g
524円→
(¥566円) 512円(¥553円)



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

324 ヴァイスブルスト
130g 505円(¥545円)



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

319 ココちゃんウィンナー
90g 319円(¥345円)



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

325 ベーコンブロック
約300g 1,514円(¥1,635円)



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

320 おべんとウィンナー
90g 356円(¥384円)



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

326 能勢のロースハム
80g 512円(¥553円)



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

321 能勢のウィンナー
100g 384円(¥415円)



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

327 ハムステーキ
2枚
110g前後 665円(¥718円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

私たちグループの直営惣菜工場「那珂川キッチン」。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で手作りにしています。「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

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

福岡・那珂川キッチン 隔週
原材料：鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ 隔週 調理済

国産鶏ももから揚げ
333 1P
200g 735円(¥794円)
334 2P
200g×2
1,470円→
(¥1,588円) 1,395円(¥1,507円)



皆大好きなお餅と甘く味付けしたきんちゃくを合わせて作った「きんちゃくもち」です。解凍してすぐに食べられます。

福岡・那珂川キッチン

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

きんちゃくもち
339 1P
35g×3 516円(¥557円)



340 2P
35g×3×2
1,032円→
(¥1,115円) 980円(¥1,058円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週
原材料：具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト) 隔週 調理済

走る豚肉まん
329 1P 毎週
125g×2 738円(¥797円)



330 2P スポット
125g×2×2
1,476円→
(¥1,594円) 1,405円(¥1,517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 隔週
原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー 隔週 調理済

ハッシュドポテト
335 1P
30g×8 645円(¥697円)



336 2P
30g×8×2
1,290円→
(¥1,393円) 1,220円(¥1,318円)

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

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

鮭とほうれん草のグラタン
341 1P
180g 538円(¥581円)



342 2P
180g×2
1,076円→
(¥1,162円) 1,015円(¥1,096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」にドッキング！ハズレなしの美味さです！

福岡・那珂川キッチン 隔週
原材料：皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ) 隔週 調理済

331 走る豚チーズカレーまん
125g×2 850円(¥918円)

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

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

332 走る豚しゅうまい
30g×6 1,198円(¥1,294円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン 隔週
原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム) 隔週 調理済

手作りいなりずし
337 1P
60g×3 398円(¥430円)



338 2P
60g×3×2
796円→
(¥860円) 755円(¥815円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週
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 隔週 調理済

きのこドリア
343
180g×2 1,010円(¥1,091円)



夏こそ！冷凍フルーツ！

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機ブルーベリー 720日

357 オーガニックブルーベリー 150g 863円(¥932円)

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機ストロベリー 720日

358 オーガニックストロベリー 200g 775円(¥837円)

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機ラズベリー 720日

359 オーガニックラズベリー 150g 828円(¥894円) 790円(¥853円)

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機パイナップル 24ヶ月

362 オーガニックパイナップル 200g 660円(¥713円) 640円(¥691円)

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機マンゴー 24ヶ月

361 オーガニックマンゴー 200g 610円(¥659円)

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

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

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

344 1P 毎週 345 2P スポット

3種×2 562円(¥607円) 3種×2×2 1,060円(¥1,145円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

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

じゃがバター醤油コロッケミニ 348 1P 30g×5 545円(¥589円)

349 2P 30g×5×2 1,090円(¥1,177円) 1,035円(¥1,118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 冷蔵 毎週

原材料：有機スイートコーン(スペイン)

352 オーガニックホールコーン 150g 432円(¥467円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット

原材料：有機かぼちゃ(北海道) 2年

353 オーガニックかぼちゃ北海道産 400g 605円(¥653円)

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

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 毎週

原材料：有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖

356 オーガニックフレンチフライポテト 300g 480円(¥518円)

沸騰したお湯に「本場さめきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。

香川・七星食品 冷蔵 スポット

原材料：【麺】小麦粉、食塩

363 冷凍さめきうどん/包丁切 200g×3 397円(¥429円)

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

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう

パンキンコロッケミニ 346 1P 30g×5 470円(¥508円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 冷蔵 スポット

原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク

お弁当用鶏から揚げ醤油風味 350 1P 150g 786円(¥849円)

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

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機グリーンピース 24ヶ月

355 オーガニックグリーンピース 250g 386円(¥417円)

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

大阪・フリゴ 冷蔵 スポット JAS

原材料：有機いんげん(オランダ等)

354 オーガニックいんげん 250g 386円(¥417円)

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

大阪・ムソー 冷蔵 スポット

原材料：秋鮭(北海道産)、食塩

365 秋鮭スモークサーモン 40g×2 940円(¥1,015円)

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

福岡・ファーマーズファクトリー 冷蔵 スポット

原材料：生地(小麦粉(北海道)、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖)、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、パルメザン

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

石川・金沢錦 SALE おすすめ商品! 翌々週配達

地元産いわしを一つひとつ手作業で頭を取り、かつお節たっぷりで炊きました。どなたにも食べやすい仕上げです。

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：いわし(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、かつおのふし、さばのふし、本みりん、純米酢、純米酒

366 いわしふぶき煮 110g 655円(¥707円) 600円(¥648円)

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

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：真たこ(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子

367 能登産焼さば味噌煮 140g 655円(¥707円) 600円(¥648円)

能登で獲れた真だこを柔らかくじっくりと炊き込みました。

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：真たこ(石川)、丸大豆しょうゆ、砂糖、純米酢、本みりん、純米酒、だし(昆布、かつお節)

368 能登だこやわらか煮 90g 1,473円(¥1,591円) 1,340円(¥1,447円)

真だこを昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やおはんのお供にピッタリ。

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：昆布(北海道)、真だこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢

369 たらこ昆布煮 90g 582円(¥629円) 540円(¥583円)

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

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：はまぐり(ベトナム、タイ、ミャンマー)、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、山椒

370 はまぐり山椒煮 75g 636円(¥687円) 590円(¥637円)

和製のアンチョビ

発酵食品なのでチーズとの相性バッチリ。チーズとおにぎりの具に絶品！パスタやピザにもアンチョビ代わりに！

北陸の伝統食品である魚の糠漬け「さばのべしご」です。「べしご」は青魚を塩漬けた後、米糠に長時間漬け込み発酵、熟成させた保存食です。さつと食っていただく一層旨みを引き立ち、一切れでごはんが進みます。

石川・あら与 冷蔵 スポット

原材料：さば(国産)、米糠、食塩、糞、魚汁(いわし)、唐辛子、(一部にさばを含む)

376 さばぬか漬け 約100g 692円(¥747円) 580円(¥626円)

石川・あら与 冷蔵 スポット

原材料：ふぐ卵巣【ごまふぐ(国産)】、米糠、食塩、糞、魚汁(いわし)、唐辛子、(一部にさばを含む)

377 ふぐの子糠漬け 1本/約80g 1,077円(¥1,163円) 910円(¥983円)

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

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：いわし類稚魚(国産)、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天

371 山椒ちりめん 40g 596円(¥644円) 520円(¥562円)

波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ざわりが特長です。

石川・大根吉松商店 冷蔵 スポット

原材料：天然モズク(石川)、塩 20日

374 能登天然岩もずく おだやかな湾内では採れる絹もずく。ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワガメの代わりに味噌汁の具にも。※開封してそのまま召し上がれます！

375 能登天然絹もずく 各100g 471円(¥509円) 420円(¥454円)

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

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：れんこん(金沢)、ごぼう、にんじん、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、食用なたね油、白ごま、唐辛子

378 加賀蓮根と根菜きんぴら煮 80g 709円(¥766円) 640円(¥691円)

ちりめんしらすとかつお節、さば節を調味料で炊き上げました。おにぎりの具に、あたためご飯のおともに！

石川・金沢錦 冷蔵 スポット

原材料：ちりめんしらす(宮崎)、かつお節、砂糖、丸大豆しょうゆ、さば節、麦芽水あめ、本みりん、純米酒

372 おにぎりの心ちりめんおかか 50g 582円(¥629円) 540円(¥583円)

柔らかく炊いた昆布にかつお節とさば節の佃煮をブレンドしました。お子様にも食べやすい味に仕上げました。

石川・なかみち屋 冷蔵 スポット

原材料：海水(石川)

379 わじまの塩 100g 636円(¥687円) 550円(¥594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：鯉枯本節（国産）
1年
389 駿河ふぶき
2g×7
343円⇒
3370円
320円（~~346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
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産）
1年
393 1P 毎週
40g **986円**（~~1,065円~~）
394 2P スポット
40g×2 1,972円⇒
2,130円
1,940円（~~2,095円~~）



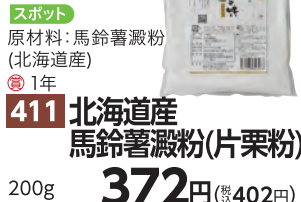
5種類の国産海藻をミックスした彩り豊かな海藻サラダです。伊勢志摩産天然わかめを使用しています。

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

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、食塩、有機米酢、有機濃縮りんじん、有機キャベツピューレー、有機セリピューレー
8ヶ月 **405 チキンコンソメ・液体タイプ**
10g×8 **521円**（~~563円~~）

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



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

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 **415 パン粉**
200g **335円**（~~362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
390 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（~~638円~~）



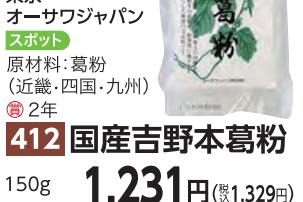
宍道湖産の大和しじみ100%使用しています。砂をはかせる手間がいらず、簡単においしいしじみ汁ができます。

島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産）
1年
402 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**（~~429円~~）

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

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

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒しました。なめらかな舌触りです。



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

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぶん、食塩/膨張剤（重曹）
1年 **416 天ぷら粉**
400g 420円⇒
454円
400円（~~432円~~）

良質なカツオならではの削りたての風味はバグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国産）
1年
387 鯉平削り
40g **352円**（~~380円~~）

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



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



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



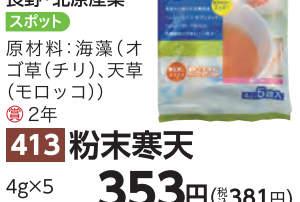
日本海近海の新鮮な小魚を使用し、素材の風味を大切にしています。添加物・保存料・着色料も使用していませんので、お子様のおやつとしても安心です。

山口・フジミツ 隔週 毎週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
90日
403 お魚ソーセージ
40g×3 **398円**（~~430円~~）

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

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、いたけエキス、酒精）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤）
6ヶ月 **409 有機みそ汁**
52.5g/3食分 **279円**（~~301円~~）

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。



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

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
417 ベーキングパウダー
113g **398円**（~~430円~~）

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節
1年
388 だしせん
80g **704円**（~~760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）
1年
392 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円**（~~1,056円~~）



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



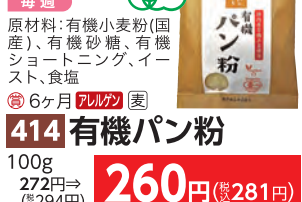
三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産）
1年
397 伊勢志摩産長ひじき
30g **596円**（~~644円~~）

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



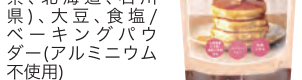
福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水）
6ヶ月
404 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**（~~593円~~）

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



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

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 **414 有機パン粉**
100g 272円⇒
294円
260円（~~281円~~）

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

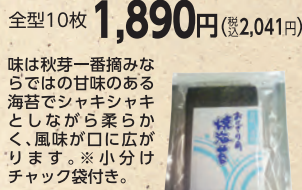


埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米（埼玉県・北海道、石川県）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用）
1年 **418 玄米粉パンケーキミックス**
200g **448円**（~~484円~~）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり（有明海）
180日
381 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、風味が口に広がります。※小分けチャック袋付き。

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

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



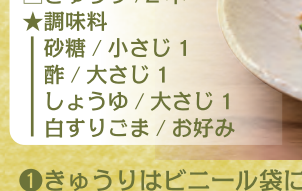
毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
180日 **385 味附おかず海苔**
8切20枚×3 **909円**（~~982円~~）

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

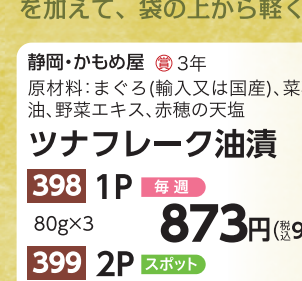


大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック
2年 **406 野菜のおかけ**
5g×8 **455円**（~~491円~~）

材料（2人分）
□ツナ缶油漬 1缶
□きゅうり / 2本
★調味料
砂糖 / 小さじ1
酢 / 大さじ1
しょうゆ / 大さじ1
白すりごま / お好み



①きゅうりはビニール袋に入れて、袋の上からめん棒で叩き、食べやすい大きさに割る。
②★を加えて袋の上から軽く揉み込む。ツナを加えて、袋の上から軽く揉み込んだら完成！



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

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



401 2P スポット
80g×3×2 1,636円⇒
1,767円
1,500円（~~1,620円~~）

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

埼玉・みたち

隔週AC

原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩(ベーキングパウダー(アルミニウム不使用))

1年

419

グルテンフリーパンケーキミックス

200g

448円

484円

北海道産小麦粉使用。風味よくしつかりとした食感。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:小麦粉(北海道)、小麦グルテン、天然重曹

1年

432

切り板麩

40g

300円

324円

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

北海道・よつ葉乳業

スポット

原材料:小麦粉(北海道製造)、砂糖、バター・ミルクパウダー、食塩(ベーキングパウダー)

1年

420

北海道バターミルクパンケーキミックス

450g

750円

810円

720円

778円

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

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー

スポット

原材料:玄米(北海道産)

365日

435

助っ人飯米玄米ごはん

160g

275円

297円

260円

281円

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

大阪・ムソー

原材料:有機ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない)、かんしょでん粉

2年

430

1P

毎週

100g

472円

510円

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロパスタや、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

423

ホール/有機トマト缶

400g

660円

713円

630円

680円

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。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

441

国内産ロングパスタ

300g

424円

458円

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

442

有機グルテンフリースパゲッティ

250g

885円

956円

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円



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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:大豆(国産)、にがり(塩化マグネシウム)

6ヶ月

433

1P

6枚・50g

515円

556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。

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:そば粉(北海道)、小麦粉(国産)

2年

447

1P

200g

489円

528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

444

手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円

536円

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

大阪・オルター

スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

450

オルターライスペーパー

45枚

662円

715円

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

大阪・オルター

スポット

原材料:タピオカ澱粉(ベトナム)、米、塩

720日

450

オルターライスペーパー

45枚

662円

715円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

北海道産大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。

兵庫・だいずデイズ

隔週AC

原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢

3ヶ月

422

蒸し発芽黒豆

70g

237円

256円

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

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、軽節、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩

1年

438

おかか/有機発芽玄米おにぎり

90g×2

450円

486円

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

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ)

240日

425

1P

毎週

70g

330円

356円

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

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ)

240日

427

1P

毎週

70g

330円

356円

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

長崎・本村製麺

スポット

原材料:小麦粉(南島原)、食塩(雲仙)、食用植物油(島原)

1年

445

手延べ素麺/旭

50g×5

565円

610円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

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、しつかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機大根(長崎)

6ヶ月

429

有機切干大根・長崎産

100g

550円

594円

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

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(国産)、わかめ、食塩

1年

439

わかめ/有機発芽玄米おにぎり

90g×2

450円

486円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

有機とうもろこし粉、米粉を使用したグルテンフリーのスパゲッティです。通常のパスタと同様にパスタソースと合えたり、グラタンなどの調理にご利用ください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

3年

443

有機グルテンフリーペンネ

250g

885円

956円

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機コヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう ⑥6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

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

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機そ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機コヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子 ⑥6ヶ月 **アレルギー** 麦 豆

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

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



⑤5ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 ⑥6ヶ月
458 納豆そば
81.5g **256円**(¥276円)

大阪・ムソー スポット

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



⑤5ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 ⑥6ヶ月
459 山菜そば
78g **256円**(¥276円)

どろり麺

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



⑥6ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 豆
460 カレーうどん
86.8g **256円**(¥276円)

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



⑥6ヶ月 **アレルギー** 麦 乳 豆
461 きつねうどん
77.3g **256円**(¥276円)

調味料

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

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) ⑥無期限

467 シママース
1kg **495円**(¥535円)

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

岐阜・木曾路物産 **スポット**
原材料:湖塩、黒胡椒 ⑥1年
468 モンゴル塩こしょうミル付
45g **1,480円**(¥1,628円)

469 モンゴル塩こしょう
250g **865円**(¥934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) ⑤540日
473 なのはな畑の菜種油
1250g
1,421円→
(¥1,535円) **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、和洋さまざまな料理にも合います。

福岡・平田産業 **毎週**
原材料:菜種(国産) ⑤1年半
474 一番しぼり 国産なたねサラダ油
450g **1,157円**(¥1,250円)

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

大阪・むそう スポット
原材料:オーガニック食用オリーブ油 ⑤540日
479 オーガニックエクストラバージンオリーブオイル
180g **1,320円**(¥1,426円)

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

愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC** ⑥最短2026年11月
原材料:もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麴(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度:13.5~14.5度
480 三河本みりん
700ml
2,240円→
(¥2,464円) **2,170円**(¥2,387円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

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

福島・大木代吉本店 **毎週**
原材料:米(国産)、米麴(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) ⑥無期限
485 こんにちは料理酒
720ml **1,773円**(¥1,950円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 **隔週AC**
原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 ⑥18ヶ月 **アレルギー** 麦 豆
486 八方だし
360ml **614円**(¥663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(しモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) ⑥6ヶ月 **アレルギー** 卵
491 平飼いの有精卵マヨネーズ
290g **715円**(¥772円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。
徳島・光食品 毎週
原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽糖)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 ⑥1年半
492 有機トマトケチャップ
300g **455円**(¥491円)

有機野菜、果実と有機純リンゴ酢を使用して香辛料をきかせた少し辛口のソースです。
徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コニスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ ⑥1年半 **アレルギー** 麦 豆
493 有機中濃ソース
250ml **460円**(¥497円)

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

愛知・角谷文治郎商店 **隔週AC**
原材料:有機もち米、有機米麴、有機米焼酎 アルコール度:13.5~14.5度 ⑥最短2026年11月
※この商品は(株)ドリームグループの直販です
482 有機三州味醂
500ml
2,260円→
(¥2,486円) **2,190円**(¥2,409円)

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

徳島・光食品 **毎週**
原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン ⑥1年半 **アレルギー** 麦 豆
494 オイスターソース
115g **502円**(¥542円)

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

福岡・平田産業 **純正ごま油・濃口一番しぼり**
原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) ⑤1年6ヶ月
477 165g 毎週
478 450g スポット
1,286円→
(¥1,389円) **1,150円**(¥1,242円)

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

埼玉・味の醸造 **毎週**
原材料:米、米麴、食塩 ⑥1年
483 味の母
720ml **1,046円**(¥1,130円)

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

島根・青砥酒造 **毎週**
原材料:米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール13%、食塩2%以上 ⑥1年半
484 みやこの料理酒
500ml **1,097円**(¥1,185円)

非遺伝子組み換え飼料と光と風を取り入れた開放鶏舎で育てた健康な鶏の卵と非遺伝子組み換え菜種の圧搾油、国産りんご酢で作りました。

愛知・あいのう流通センター **隔週AC**
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 ⑥180日 **アレルギー** 卵
aino MAMAマヨネーズ
489 1P 毎週
300g **672円**(¥726円)

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

福岡・庄分酢 **隔週AC**
原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉 ⑥12ヶ月 **アレルギー** 麦 豆
498 万能くろ酢たれ
300ml **675円**(¥729円)

ごまを丹念に練り上げた口当たり柔らかで甘みとコクがあるねりごまです。使いやすいチューブタイプ。
埼玉・みたけ食品工業 **隔週AC**
白ごま100% ※胡麻ドレッシングレシピ付き
原材料:むき白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア) ⑥1年
495 旨みねりごま/白
120g **436円**(¥471円)

夏にピッタリ!

東京・オーサワジャパン

原材料:有機アーモンド(アメリカ) 1年6ヶ月

513 有機アーモンドペースト

80g 828円⇒(894円)

800円(864円)

砂糖不使用手作りアイスクリーム

<材料 (2人分)>

□アーモンドペースト…大さじ1

□冷凍バナナ…2本

□アーモンドミルク…30〜50ml

<レシピ>

すべてミキサーにかけ、冷凍庫で冷やし固めたら完成!

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

京都・オーサワジャパン

スポット

原材料:胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮 1年

505 オーサワ胡麻らー油

30g 525円(567円)

厳選したすじ青のりを天然乾燥、火入れし、手もみした極上品で格別の旨味があります。納豆、玄米ご飯、お好み焼き、お餅などの料理の仕上げ用に。

大阪・向井珍味堂

スポット

原材料:すじ青のり(国産)

1年

511 向井の香辛料/すじ青のり

4g 364円(393円)

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

東京・食品企画

スポット

原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク、ブルーネエキス 1年

30007 キッズ本格カレールウ

120g 467円(504円)

冷たくても…美味しい!

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機にんじんピューレー(有機にんじん、かぼち)、有機トマトペースト(有機トマト)、有機にんじん濃縮汁、有機野菜汁(有機小松菜・有機エンサイ・有機つむらざき・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機馬鈴薯) 1年6ヶ月

30045 トマト&コンソメ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g 426円⇒(460円)

410円(443円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤(小袋)刻み海苔 1年

30137 五目ちらしずしの素

2合用 575円(621円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢

496 300ml

828円⇒(894円)

760円(821円)

福岡・庄分酢

毎週 2年

原材料:錦糸酢、ピートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

497 たっぴり徳用900ml

1,529円(1,651円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機米酢調味料、鰯節、昆布、食塩、有機米酢 1年6ヶ月

501 有機めんつゆ

300ml 565円(610円)

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

大阪・ムソー

毎週

原材料:水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物 8ヶ月

506 旨味本来からしチューブ

40g 388円(419円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:有機シナモン(スリランカ) 2年

512 オーガニックセイロンシナモンパウダー

20g 397円(429円)

愛知・愛農流通センター

原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマトペースト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、ペニタソース、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア 1年

やさしいカレールウ

煙まるごといただきます!

まろやか甘口

517 1P 毎週

100g 790円⇒(853円)

750円(810円)

トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。埼玉・オーサワジャパン

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機かぼちピューレー(有機かぼち)、有機にんじん濃縮汁(有機にんじん)、有機馬鈴薯でん粉、食塩 1年6ヶ月

30052 がち&コンソメ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ

140g 426円⇒(460円)

410円(443円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機カベシロップ、米麹、エリンギ、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末 2年

30144 きのごごはんの素

2合用 470円(508円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

八方美人酢

496 300ml

828円⇒(894円)

760円(821円)

福岡・庄分酢

毎週 2年

原材料:錦糸酢、ピートグラニュー糖(北海道)、純りんご酢、再生天日塩、昆布だし、有機玄米くろ酢、かつおだし

497 たっぴり徳用900ml

1,529円(1,651円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機砂糖、有機米酢調味料、鰯節、昆布、食塩、有機米酢 1年6ヶ月

501 有機めんつゆ

300ml 565円(610円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:水あめ、西洋わさび、本わさび、食塩、なたね油、植物繊維、りんご酢/香辛料抽出物 8ヶ月

507 旨味本来/生おろしわさびチューブ

40g 388円(419円)

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

東京・アルマテラ

スポット

3年

原材料:有機ブルーアガベ(メキシコ)

514 有機アガベシロップGOLD

各330g 672円(726円)

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

茨城・東京フード

スポット

180日

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

30014 甘口カレールウ

各150g 440円(475円)

国産小麦を自家焙煎したルッグベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

大阪・和田萬

スポット

180日

原材料:有機白りごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡椒 180日

30069 有機ナムルのもと

30g 400円⇒(432円)

390円(421円)

豆乳のkokと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。

大阪・富貴食研

スポット

原材料:豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう 12ヶ月

30090 きのご豆乳クリームソース

120g 385円(416円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機こしょう、有機すだち、有機米麹調味料、昆布、乾しいたけ 1年半

499 有機ぼん酢しょうゆ

250ml 482円(521円)

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

大阪・富貴食研

スポット

270日

原材料:国産野菜ブイヨン(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、有機トマトジュース濃汁(トマト、イタリア産)、トマトピューレ、チキンエキス、オリーブオイル、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、香辛料(黒こしょう、ローレル) 12ヶ月

502 イタリアンドマト

200g 388円(419円)

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

大阪・ムソー

毎週

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

508 旨味本来/生おろししょうがチューブ

40g 388円(419円)

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

東京・アルマテラ

スポット

3年

原材料:有機ブルーアガベ(メキシコ)

515 有機アガベシロップRAW DARK

各330g 672円(726円)

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

茨城・東京フード

スポット

180日

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

30014 甘口カレールウ

各150g 440円(475円)

国産小麦を自家焙煎したルッグベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

大阪・和田萬

スポット

180日

原材料:有機白りごま(国内製造)、食塩、有機砂糖、有機味噌パウダー、有機ニンニクパウダー、有機胡椒 180日

30069 有機ナムルのもと

30g 400円⇒(432円)

390円(421円)

豆乳のkokと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。

大阪・富貴食研

スポット

原材料:豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう 12ヶ月

30090 きのご豆乳クリームソース

120g 385円(416円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機こしょう、有機すだち、有機米麹調味料、昆布、乾しいたけ 1年半

499 有機ぼん酢しょうゆ

250ml 482円(521円)

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

大阪・富貴食研

スポット

270日

原材料:国産野菜ブイヨン(たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく)、有機トマトジュース濃汁(トマト、イタリア産)、トマトピューレ、チキンエキス、オリーブオイル、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、香辛料(黒こしょう、ローレル) 12ヶ月

502 イタリアンドマト

200g 388円(419円)

青森産のにんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香りで、薬味やさまざまな料理にお使いいただけます。便利なチューブタイプ。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液 9ヶ月

509 おろしにんにくチューブ

40g 460円(497円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

佐賀・佐藤農場

スポット

原材料:有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁 1年

516 有機みかんジャム

140ml 686円⇒(741円)

650円(702円)

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。

茨城・東京フード

スポット

180日

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

30014 甘口カレールウ

各150g 440円(475円)

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

大阪・和田萬

スポット

180日

原材料:有機白りごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩 180日

30076 有機ごまあえのもと

30g 400円⇒(432円)

390円(421円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品

スポット

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粉、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(昆布を含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩 1年半

30106 有機麻婆の素

100g(2~3人前) 273円⇒(295円)

260円(281円)

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん使用。本熟熟成された調味料を使用しています。保存料、着色料、化学調味料は使用していません。

徳島・光食品

スポット

原材料:醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん 1年6ヶ月

500 ヒカリ 焼肉のたれ

350g 702円(758円)

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

徳島・光食品

スポット

原材料:豆乳(大豆・国産NON-GMO)、ごま(すりごま、練りごま)、ごま油、味噌、醤油、砂糖、豆板醤、ポークエキス、チキンエキス、食塩、でん粉、ラー油、花椒粉 1年半

504 ごま味噌豆乳

180g 388円(419円)

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

大阪・向井珍味堂

スポット

原材料:唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの美、けしの実 1年

510 向井の香辛料/七味

15g 594円(642円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画

スポット

原材料:小麦粉(国産)、牛脂、カレー粉、ビートグラニュー糖、食塩、トマトピューレ、ココア、リンゴ、ブルーネ、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク 1年

519 カレールウ

120g 527円⇒(569円)

490円(529円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

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

30038 ベジタリアンのための根菜カレー

200g 430円(464円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:野菜(国産:ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩 2年

30120 地鶏めしの素

2合用 532円⇒(575円)

510円(551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ます。

徳島・光食品

スポット

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

30113 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) 273円⇒(295円)

273円(295円)

納豆類

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



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

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

211 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

216 ひきわり納豆カップ2 30g×2 279円(税301円)

バランス良くブレンドした八種類の国産穀物と北海道産特別栽培スズマル大豆を調整して炊き上げた納豆と八穀の美味しさが楽しめる納豆です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/特別栽培/スズマル)・八穀物ブレンド・納豆菌
8日

222 国産八穀ブレンド入り八穀納豆(タレなし) 45g×2 209円(税226円)

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

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

228 国産若ごぼう醤油漬 150g 500円(税540円)

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

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

234 国産黒豆の煮豆 150g 507円(税548円)

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

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

240 弓削多 有機しょうゆ 720ml 1,367円(税1,476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

247 東白川のお味噌 1kg 1,000円(税1,080円)

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 丸大豆(北海道産/特別栽培)・たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキスを・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
8日

211 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 358円(税387円)

212 北海道100 登喜和カップ2 30g×2 283円(税306円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

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

217 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

217 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 268円(税289円)

北海道産トヨミズキ大豆を使用。納豆のような粘りや独特なにおいはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

登喜和食品 東京都府中市 隔週BD
原材料: 大豆(国産) 米酢・米粉・テンペ菌
30日

223 丸大豆テンペ 100g 422円(税456円)

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

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

229 いわしと昆布のふりかけ 3g×5袋 344円(税372円)

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

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

235 五目豆 150g 437円(税472円)

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

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

241 本たまり 900ml 952円(税1,028円)

万能調味料塩麹。塩の代わりに調味料として、魚・肉にそのまま塗って、野菜を漬けてお使いいただけます。保存しやすいキャップ付きに。

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

248 生塩麹 170g 607円(税656円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/特別栽培)・たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキスを・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・砂糖・りんご果汁
9日

212 北海道100 登喜和カップ2 30g×2 283円(税306円)

212 北海道100 登喜和カップ2 30g×2 283円(税306円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

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

218 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

218 国産黒豆カップ納豆 30g×2 249円(税269円)

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

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

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

230 減塩味付けのり 8切48枚 847円(税915円)

230 減塩味付けのり 8切48枚 847円(税915円)

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

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

236 あずきの水煮 150g 386円(税417円)

酢屋茂 長野県立科町 毎週
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌増えにもどうぞ。
原材料: 大豆(国産)、米、再製天日塩
6ヶ月

242 信州米みそ 650g 775円(税837円)

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。
原材料: 大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩
毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。
原材料: 大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩

243 玄米みそ 650g 863円(税932円)

244 合わせみそ 650g 775円(税837円)

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

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

249 マスコバド糖 500g 657円(税710円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/特別栽培)・納豆菌/たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキスを・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・砂糖・りんご果汁
9日

213 十勝の息吹 小粒カップ3 30g×3 363円(税392円)

213 十勝の息吹 小粒カップ3 30g×3 363円(税392円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 大豆(静岡県産)・納豆菌 たれ: 醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水 からし: マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
8日

219 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

219 大粒味わい納豆 45g×2 209円(税226円)

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

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

225 きざみ紅生姜 60g 304円(税328円)

225 きざみ紅生姜 60g 304円(税328円)

231 大容量タイプ 8切110枚 1,941円⇒(税2,096円) 1,672円(税1,806円) お徳用

231 大容量タイプ 8切110枚 1,941円⇒(税2,096円) 1,672円(税1,806円) お徳用

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

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

245 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦(長野県産)※中力粉
1年

10101 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)※お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。
1年

10102 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

収穫が少ない希少価値の高い、青森県産有機栽培おすす大豆使用。旨味が強く、大豆の名称の通り粒が大きく、食べ応えがあります。

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道産/特別栽培)・納豆菌/たれ: 醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキスを・米酢・純米酒・マスタード・マスタード・醸造酢・砂糖・りんご果汁
9日

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

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料: 丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ: 醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし: マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
8日

220 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

220 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 218円(税235円)

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

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

226 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

226 蜂蜜入らっきょう漬 100g 480円(税518円)

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

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

232 ちりめんわかめ 50g 506円(税546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

238 小 720ml 697円(税753円)

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

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

245 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦(長野県産)※中力粉
1年

10101 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)※お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。
1年

10102 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料: 大豆(北海道十勝産)・納豆菌
9日

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

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

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

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

221 北海道産小粒納豆(タレなし) 45g×2 191円(税206円)

221 北海道産小粒納豆(タレなし) 45g×2 191円(税206円)

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

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

227 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬 130g 405円(税437円)

227 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬 130g 405円(税437円)

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

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

233 おかか昆布ふりかけ 35g 476円(税514円)

国産の米と大豆と塩だけで作りました。色が薄く、米麹の自然な甘みたっぷり。味噌汁に、料理に。

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

246 白みそ 250g 292円(税315円)

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

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

245 純豆味噌(つぶ) 1kg 1,134円(税1,225円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦(長野県産)※中力粉
1年

10101 長野県産の小麦粉 900g 391円(税422円)

日穀製粉 長野県長野市 隔週A
原材料: 小麦粉(北海道・長野県産)※お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。
1年

10102 おいしい強力粉 400g 320円(税346円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



ご飯との相性抜群な甘辛タレに漬け込んだマグロ丼の素。食感の良いピンチョウまぐろを適度な厚みでスライスし、コチュジャンと胡麻油、香味野菜を効かせたタレに漬け込みました。

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料・コチュジャン・ごま油・砂糖・馬鈴薯澱粉・ニンニク・生姜 90日 **アレルギー** **麦** **豆**

525 韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 **709円**(¥766円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

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

526 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 **680円**(¥734円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：メバチマグロ(台湾)・鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆**

529 まぐろつみれ

150g(9〜11個) 482円⇒**458円**(¥495円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：豚レバー(国産)・馬鈴薯澱粉・醤油・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ 90日 **アレルギー** **麦** **豆**

534 国産豚のレバニラ炒めの素

200g 552円⇒**524円**(¥566円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：メバチマグロ(太平洋)

90日

521 メバチマグロ切落しスライス

100g **800円**(¥864円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料

90日 **アレルギー** **麦** **豆**

527 まぐろ漬け丼用(びん長)

80g×2 **680円**(¥734円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：揚げエビ(エビ(ミナマール)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩)、チリソース(トマト、ケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニョン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒) 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

530 天然エビのチリソース

150g 672円⇒**639円**(¥690円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 30日 **アレルギー** **麦** **調理済**

535 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **603円**(¥651円)



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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：びんちょうまぐろ 10日

528 びんちょうまぐろ刺し身用

160g **638円**(¥689円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油) 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

531 ひとくちエビフライ

100g 629円⇒**597円**(¥645円)

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

つぶつぶまぐろ丼タレ付き

522 2食分

50g×2 **864円**(¥933円)

523 2P/4食分

50g×4 1,728円⇒**1,676円**(¥1,810円)

524 3P/6食分

50g×6 2,592円⇒**2,462円**(¥2,659円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：豚肉(北海道)、砂糖、黒酢、玉ねぎ、醤油、にんじん、ピーマン、馬鈴薯澱粉、菜種油、小麦粉、鶏卵、酒、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

532 黒酢の酢豚

330g **836円**(¥903円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：まぐろ、玉ねぎ、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、天日塩、生姜、ごま油、コショウ、にんにく 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

533 まぐろ団子甘酢ソース・2食

4個×2 **621円**(¥671円)

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

徳島・マストミ

※ スポット

原材料：キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩 90日 **アレルギー** **麦** **卵** **豆** **調理済**

536 もったいないマグロのカツ

150g **545円**(¥589円)



タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

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



夏のお魚・旬のトビウオが水揚げされ始めました！

夏の代表的なお魚。びよーんと海の上を飛ぶその身体は、高たんぱく低カロリー。あっさりしていますが、旨みのある魚です。



島根・渡邊水産

※ スポット

原材料：トビウオ

90日

540 トビウオ開き

2尾/150g **596円**(¥644円)

干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いてあります。



翌々週配達

島根・渡邊水産

※ スポット

原材料：真アジ(山陰沖)、食塩 90日

542 あじ開き

2尾(160g) **632円**(¥683円)

近海でとれた甘エビを新鮮なうちに冷凍しました。お刺身でどうぞ。



石川・守田輸送鮮魚部

原材料：甘エビ(石川) 90日

545 刺し身用頭甘エビ(中サイズ)

150g **714円**(¥771円)

キスに似た、ふわふわの白身の沖キスの干物です。白身の魚の旨みと独特の脂の旨みを合わせもち、丸干しにするとはおいしい魚です。腸がイワシほど苦くなく、中骨が柔らかい魚です。



翌々週配達

島根・渡邊水産

※ スポット

原材料：ニギス(山陰沖産)・塩 90日

543 沖キス丸干し

200g **579円**(¥625円)

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



石川・タマニ

原材料：マイワシ(能登産)・魚醤(サバ)・食塩 90日

546 能登いわしいしり干し

2枚(約130g) **557円**(¥602円)

能登で水揚げされたスズキを鮮魚から切身にしました。旨みのある白身です。塩胡椒をして、小麦粉をまぶして、バターで焼くのがおススメ。



翌々週配達

石川・守田輸送鮮魚部

※ スポット

原材料：スズキ(福井県小浜港)

544 スズキ切身

2切(約140g) **830円**(¥896円)

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



翌々週配達

福井・上杉商店

原材料：エテカレイ(福井県)・食塩 90日

547 エテカレイ一夜干し

2枚/180g **527円**(¥569円)

剣先イカとも呼ばれ、身が柔らかく、甘みのある肉質の高級イカです。釣りで獲れた白いかに薄めの塩をし、生干しに仕上げました。



翌々週配達

島根・渡邊水産

※ スポット

原材料：白イカ(山陰沖)、食塩 90日

541 白イカー一夜干し

1枚/100g **891円**(¥962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。

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

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

554 生炊きまぐろほぐし
60g 482円(¥521円)

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

翌々週配達
札幌中一北海道
原材料: 甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝(すべて北海道)
180日

549 北海道のシーフードミックス4種
170g 1,963円(¥2,120円)

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

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

555 日高産根昆布佃煮
80g 591円(¥638円)

北海道噴火湾産のベビーホタテを使用した甘露煮。そのまま召し上がることももちろん、炊き込みご飯やおにぎりの具としても。

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

553 ホタテしぐれ煮
60g 660円(¥713円)

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

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

556 無添加にぼし(片口いわし)
120g 660円(¥713円)

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

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

550 無着色たらこ
60g 697円(¥753円)

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

翌々週配達
ムソー 大阪府
原材料: 秋鮭(北海道)・食塩
180日

551 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) 814円(¥879円)

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

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

552 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) 814円(¥879円)

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。昔ながらの搅拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし
11日

562 蒸し蒲鉾(白)
150g 605円(¥653円)

生のぐちと、重曹燻製の入っていないすけそうたらすり身を使用して造った蒲鉾です。わび醤油をつけて、そのまま召し上がり頂くと、煮物や御吸い物の具としても御利用ください。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料: ぐち・すけそうたらすり身・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・卵白・発酵調味料・食塩・かつおだし
13日

563 白かまぼこ(2切)
30g×2 530円(¥572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
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
9日

558 小ちくわ 1P
5本 495円(¥535円)

いわしがたくさん入った栄養満点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
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

564 スティック揚げ(いわし)
6本 598円(¥646円)

ごぼうの風味の野菜スティック揚げです。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

565 スティック揚げ(野菜)
6本 598円(¥646円)

新鮮ないわしを骨や皮などいっしょにミンチにしました。イワシ丸ごとなので、お味噌汁やお吸い物の具にとダシも出て一石二鳥! 意外にふんわりやわらかく、イワシの風味が広がります。軽く焼いたり、フライにしてソースまたはマヨネーズでもお試しください。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料: 魚肉(いわし・たらこ)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし
6日

560 黒はんぺん
5枚 465円(¥502円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素
11日

561 蒸し蒲鉾(赤)
150g 605円(¥653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
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

567 味なひとくち揚げ
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。お子様にも人気の一品で、お弁当のおかずにもおすすめ。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
9日

568 うずら卵天
4個 537円(¥580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妻・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
原材料: いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし
10日

569 いわし団子
8個 453円(¥489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りましたが、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
原材料: すけそうたらすり身(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

570 桜えび入り揚げかま
3枚 707円(¥764円)

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

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

571 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
原材料: 魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
9日

572 たこぼーる
8個 453円(¥489円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区
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

573 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
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

574 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て無添加・無リンのすり身を製造し、減農薬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
原材料: まぐろすり身・すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし・水道水・菜種油
9日

575 ねぎとろちぎり揚げ
100g 495円(¥535円)

飲料

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

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

京都・ほった園
原材料: 茶(国産/有機栽培)
1年

577 有機栽培熟成三年番茶
150g 415円(¥448円)

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

京都・ほった園
原材料: 緑茶(国産/有機栽培)
180日

578 有機松印煎茶
100g 1,000円(¥1,080円)

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

京都・ほった園
原材料: 緑茶・抹茶(国産/有機栽培)
180日

579 有機抹茶入りくさ茶
100g 600円(¥648円)

静岡県産一番茶100%。やぶきたを中心に、石原園自慢の少量限定生産茶のみで造りました。栽培期間中、農薬や化学肥料不使用。

静岡県 石原園
原材料: 有機緑茶(静岡県産)
365日

580 有機栽培茶
100g 981円(¥1,059円)

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

静岡県 石原園
原材料: 有機緑茶(静岡県産)
365日

581 有機栽培/食葉茶パウダー
50g 698円(¥754円)

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

滋賀・かたぎ古香園
隔週AC

原材料:大麦(石川
県産/特別栽培)・
ほうじ茶(かたぎ
古香園/菌0虫0)

582 ほうじ茶入
麦茶ティーバッグ

10g×32 **600円**(¥648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
スッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

原材料:有機コーヒー(国内製造)

588 オーガニックアイスコーヒー/無糖

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

原材料:有機コーヒー(国内製造)・有機砂糖

589 オーガニックアイスコーヒー/微糖

各1000ml **560円**(¥605円)

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

茨城・ベルファーム 隔週AC

原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)
*製品は放射能検査済みのものです。

1年

有機ベルファーム青汁

595 1P **596** 10P

100ml **204円**(¥220円) 100ml×10 **1,961円**(¥2,118円)

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

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

592 津軽のかおり(びん)

1L **862円**(¥931円)

お菓子

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

甘さ控えめで、小豆の風味がきわだ
つ美味しい水羊羹です。小豆の食感
を残しています。

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

609 小倉

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

原材料:有機砂糖(ブラジル)・
有機インゲン豆(中国他)・有
機抹茶・寒天・本葛・食塩

611 抹茶

東京・遠藤製菓 スポット

270日

有機水羊羹 各1個 **180円**(¥194円)

あんこ屋さんが
つくった
水ようかん

原材料:有機小豆と有機砂糖を使用した美味しい
水羊羹です。上品な甘さでなめらかな食感
に仕上げています。

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

610 こし

大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

果実でちゅーちゅー

45ml×5本 **380円**(¥410円)

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

愛知県名古屋市の喜八 隔週AC

原材料:蕎麦
(富山県産)

1年

584 そば屋のそば茶

180g **1,350円**(¥1,458円)

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

九鬼産業・三重県 隔週AC

原材料:黒ごまパウ
ダー(国内製造)・
砂糖(さとうきび
(国産))・きなこ
(大豆(国産))・
食塩

1年

590 黒ごまラテ

150g **429円**(¥463円)

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

徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機トマト(アメリカ・イタリア他)

2年

**オーガニック
トマトジュース無塩**

597 3本 **598** ケース

190g×3 **489円**(¥528円) 190g×30 **4,743円**(¥5,122円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC 2年

原材料:水(岐阜)

高賀の森水

602 3本 **603** ケース **604** ケース

500ml×3 **540円**(¥583円) 500ml×24 **4,320円**(¥4,666円) 2L×6 **2,100円**(¥2,268円)

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

原材料:果実【有機ぶ
どう(アルゼンチン、
アメリカ)、有機レモ
ン】、てん菜糖

612 ぶどう **613** りんご

大阪・旭屋製菓 スポット 6ヶ月

果実でちゅーちゅー

45ml×5本 **380円**(¥410円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週AC

原材料:さつまいも(国産)、
加塩バター、鶏卵

180日

615 スイートポテト

40g×3 **495円**(¥535円)

バターとレモンの爽やかな酸味
を感じる甘さ控えめなビスケットで
す。素材の美味しさが最大限に生か
されています。

大阪・むそう商事 隔週AC

原材料:小麦粉・砂糖・バ
ター・大麦麦芽エキス・濃
縮しモン果汁・食塩

12ヶ月

620 バタービスケット・レモン

4枚×3袋 **607円**(¥656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

585 中挽 **586** 豆

各150g 1,211円(¥1,308円) **1,120円**(¥1,210円)

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

愛知・マルサン 毎週

原材料:大豆(国産)

120日

591 国産大豆の無調整豆乳

1000ml **388円**(¥419円)

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

徳島・光食品 隔週AC 1年6ヶ月

原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

599 3本 **600** ケース

250ml×3 **510円**(¥551円) 250ml×30 **4,960円**(¥5,357円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜
入り梅干番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末
(国産)・有機生姜粉末(中国産)

1年

606 生姜・番茶入り梅醤

250g **1,500円**(¥1,620円)

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

福岡・那珂川キッチン 隔週AC

原材料:さつまいも(熊
本)、きび砂糖、菜種油

180日

614 大学芋

150g **724円**(¥782円)

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

616 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

617 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉
末、昆布、鰹節

618 柚子 53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月

ポテトチップス

各 **232円**(¥251円)

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

岩手・味泉 隔週AC

原材料:玄米(国産)・
はと麦・ひえ・有機ア
マランサス・ごま・菜
種油・ごま油・食塩(赤
穂の塩)

3ヶ月

621 自然風味の五穀せんべい

100g **463円**(¥500円)

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

岐阜・桜井食品株式会社 隔週AC

原材料:オーガニック
カカオ豆(ペルー)

365日

587 有機ココア

100g **779円**(¥841円)

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

茨城・ベルファーム 隔週AC

原材料:ニンジン
(自社産/菌0虫0)

1年

**有機ベルファームの
にんじんジュース**

593 1P **594** 10P

100ml **226円**(¥244円) 100ml×10 **2,180円**(¥2,354円)

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

徳島・光食品 隔週AC 1年6ヶ月

原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

599 3本 **600** ケース

250ml×3 **510円**(¥551円) 250ml×30 **4,960円**(¥5,357円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜
入り梅干番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末
(国産)・有機生姜粉末(中国産)

1年

606 生姜・番茶入り梅醤

250g **1,500円**(¥1,620円)

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

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番
茶粉末(国産)・生姜粉
末(高知産)

1年

607 国産生姜入り
梅干番茶スティック

8g×20 **1,500円**(¥1,620円)

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

616 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

617 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉
末、昆布、鰹節

618 柚子 53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月

ポテトチップス

各 **232円**(¥251円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 隔週AC

原材料:粗糖(さと
うきび(鹿児島))・
小豆(北海道十勝)
・米粉(うるち米
(長野県))・粉末
山芋

30日

622 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 **547円**(¥591円)

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

岐阜・桜井食品株式会社 隔週AC

原材料:オーガニック
カカオ豆(ペルー)

365日

587 有機ココア

100g **779円**(¥841円)

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

徳島・光食品 隔週AC 1年6ヶ月

原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸

OGアップルサイダー+レモン

599 3本 **600** ケース

250ml×3 **510円**(¥551円) 250ml×30 **4,960円**(¥5,357円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜
入り梅干番茶です。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番
茶粉末(国産)・生姜粉
末(高知産)

1年

607 国産生姜入り
梅干番茶スティック

8g×20 **1,500円**(¥1,620円)

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

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醬
油・有機番茶(国産)・有機番
茶粉末(国産)・生姜粉
末(高知産)

1年

607 国産生姜入り
梅干番茶スティック

8g×20 **1,500円**(¥1,620円)

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

616 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、焼きのり

617 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉
末、昆布、鰹節

618 柚子 53g

北海道・ノースカラース 隔週AC 4ヶ月

ポテトチップス

各 **232円**(¥251円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 隔週AC

原材料:粗糖(さと
うきび(鹿児島))・
小豆(北海道十勝)
・米粉(うるち米
(長野県))・粉末
山芋

30日

622 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 **547円**(¥591円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 隔週AC

原材料:粗糖(さと
うきび(鹿児島))・
小豆(北海道十勝)
・米粉(うるち米
(長野県))・粉末
山芋

30日

622 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 **547円**(¥591円)

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



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・塩(海の精)

623 素焼き
206円(¥222円)



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機白ゴマ・有機たまり醤油

625 白胡麻
237円(¥256円)



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・有機たまり醤油

624 黒胡麻
237円(¥256円)



原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機たまり醤油・有機黒ゴマ

626 たまり醤油
206円(¥222円)

兵庫・アリモト **【C】** **4ヶ月**
玄米セラピー 各30g

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

東京・五月堂 **【C】**
原材料:小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・玄米粉(国産)・バーム油(コロンビア)・パン酵母・麦芽水あめ・食塩(オーストラリア)

635 玄米パン(あんなし)
3個 **557円**(¥602円)

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

東京・五月堂 **【C】**
原材料:つぶあん(小豆・てんさい糖(北海道)・水あめ)・小麦粉(国産)・黒糖(沖縄)・有機バーム油(コロンビア)・焙煎玄米粉(国産)・パン酵母・水あめ・食塩(オーストラリア)

636 玄米パン(あん入り)
3個 **594円**(¥642円)

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

北海道・ノースカラース **【スポット】**
原材料:粗糖(さとうきび(沖縄県産))・黒糖(さとうきび(沖縄県産))・糖蜜(さとうきび(沖縄県産))・食塩(石垣の塩)

634 純国産そのまま食べられる黒糖
75g(約15個) **276円**(¥298円)

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

静岡県・小沼製菓 **【C】**
原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

627 国産紫花豆のつややか甘納豆
100g **570円**(¥616円)

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

神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:純石けん分(36%・脂肪酸カルウム)

パックス 洗濯用石けんソフト
646 詰替
1000ml **950円**(¥1,045円)

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

神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:クエン酸・天然ガム・エチルアルコール・緑茶エキス・ヒノキチオール・天然香料

パックス衣類のリンス
647 詰替
550ml **600円**(¥660円)

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

神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)、ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

ナチュロンハンドソープ
652 詰替
450ml **810円**(¥891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)

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)

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!昔ながらの除虫菊を使用。

愛知・りんねしゃ **【毎週】**
成分:原料:除虫草、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぷん

10003 菊花せんこう・標準
10巻×3 **1,250円**(¥1,375円)

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

北海道・ノースカラース

【C】
原材料:いか(北海道産)・てん菜糖・食塩・さんま魚醤・(さんま・食塩・米麴)・昆布だし・かつおだし・しいたけだし **【C】** 180日

638 純国産北海道皮付さきいか
24g **591円**(¥638円)



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

兵庫・丹波わらしべ屋 **【C】**
原材料:黒大豆(北海道産/無農薬無化学肥料)・粗糖(種子島産)・ブランデー(大分県産)・塩(海の精)・バナラエキス **【C】** 300日 **【アレルギー】** **【国産】**

633 黒豆こんふい
150g **780円**(¥842円)

さわやかな柚子の風味が、くちどけのよいせんべいと絶妙にマッチ。

岡山県・鈴木屋 **【スポット】**

原材料:小麦粉(国産)・ビート上白糖・卵・ビートグラニュー糖・柚子・蜂蜜 **【C】** 120日 **【アレルギー】** **【国産】**

637 国産原料の柚子せんべい
120g **425円**(¥459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。

ノンホモパシュライズ牛乳と、濃縮乳(よつ葉乳業)のアイスクャンデーです。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 **【アレルギー】** **【乳】**

639 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クャンデーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶 **【アレルギー】** **【乳】**

642 宇治金時

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

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

640 小豆

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

原材料:ビート糖(北海道)、ブルーベリー(農業不使用)、国産レモン果汁

643 ブルーベリー

大阪・ネージュ **【週】** **【毎週】** **【1年】**
ネージュのアイスクャンデー

衣類・キッチンの両方に使用できます。



神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

648 酸素系漂白剤・詰替
500g **660円**(¥726円)

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。



神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール香料、クエン酸

649 ナチュロンシャンプー・詰替
500ml **870円**(¥957円)

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

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料が口口に豊かな香りを広げます



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

629 バニラ
120ml **450円**(¥486円)

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



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

630 いちご
120ml **450円**(¥486円)

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



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

631 ビターチョコ
120ml **450円**(¥486円)



632 3種
(バニラ・いちご・ビターチョコ)
120ml×3

1,350円→
(¥1,458円) **1,282円**(¥1,385円)

島根・木次乳業 **【隔週】** **【A】** **【1年】** **【アレルギー】** **【卵】** **【乳】**
VANAGAのアイス

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

愛知・サンコー **【C】**
原材料:米粉(国内産)・有機オートミール・米飴・植物油(菜種)・甜菜糖・馬鈴薯澱粉・食塩・膨張剤(重曹) **【C】** 120日

628 米粉クッキー
6本 **375円**(¥405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、石鹼を中心とした洗浄成分です。

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。



神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:エタノール、グリセリン、クエン酸、キサタンガム、ホホバ種子油、香料、クエン酸Na

650 ナチュロンリンス・詰替
500ml **870円**(¥957円)

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



神奈川・太陽油脂 **【C】**
成分:水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ビワ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

651 ナチュロンボディソープ・詰替
500ml **870円**(¥957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。

656 昼用羽なし
24個 **593円**(¥652円)



657 昼用羽付き
16個 **593円**(¥652円)



658 多い日昼用羽なし
18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。

659 夜用羽なし
12個 **593円**(¥652円)



10001 多い日夜用羽付き
10個 **593円**(¥652円)



10002 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。 **京都・日本グリーンパックス 毎週** **ナチュラムーン・ナプキン**

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

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

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



岩手・芽吹き屋 翌々週配達 スポット

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

1年 10008 笹もち 50g×4個 875円(¥945円)

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



翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

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

1年 10009 国産枝豆のずんだ餅 30g×4個 746円(¥806円)

契約栽培の希少な岩手県産ひら豆を主原料のひとつとしました。生地にも餡にも塩を少しだけ加えているので、餡の甘さが際立ちますが、余韻はあっさりしているので、食べ飽きることはありません。もちらではの優しい香りと、歯切れの良いモチモチ感、豆の素朴な味わいとほのかな香ばしさをお楽しみください。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：もち米（国産）、てん菜糖、黒豆、食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】 1年 10012 黒豆塩大福 55g×4個 789円(¥852円)

自社製粉したもち粉生地で青大豆あんを包みました。岩手県産の青大豆の自然な甘さが美味しい大福です。室温で自然解凍してお召し上がり下さい。



翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

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

1年 10010 青大豆大福 55g×4個 816円(¥881円)

新茶とともに味わいたい抹茶だんご。宇治抹茶を生地に練りこみ、抹茶餡を包んでいます。着色料不使用なので生地が黄緑色です。



翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：上新粉・抹茶あん（いんげん豆・砂糖・抹茶・寒天加工品・食塩）・砂糖・山芋加工品

1年 10011 餡入り抹茶だんご 45g×4本 789円(¥852円)

みらい 手作り韓国ごはん

愛知県稲沢市

キムチはフレッシュが一番おいしい、と注文をもらってから、ひとつひとつ手作りをします。賞味期限が短いのは添加物など使用していないから。味と素材にとことんこだわった「韓国ごはん」をどうぞ。



ポリポリしたキュウリと切干大根の旨みを活かした季節限定の夏キムチです。乱切りらしい食感を楽しめます。

愛知・みらい スポット

10017 採れたて胡瓜のキムチ 100g 633円(¥684円)

サラダ感覚で食べられるように爽やかな風味に仕上げました。

愛知・みらい スポット

10015 サラダキムチ 200g 764円(¥825円)

大人気「マイルドなビビン冷麺のたれ」ともちもち食感の麺のセットです。身近な野菜をたっぷりと絡めて混ぜ麺としてお召し上がりください。韓国麺らしい食感の麺と濃厚な甘辛だれが美味。
(麺にかんすい（食品添加物）を使用しています。)



愛知・みらい スポット

10023 マイルドなビビン冷麺セット 1人前（180g（タレ60g 麺120g）） 717円(¥774円)

ご家庭で簡単にできたてのキムチが作れます。お好みの野菜を軽く塩もみし（生でも可）、水分をふきとりたれを適量からめるだけ！炒め物の仕上げにも。

愛知・みらい スポット

10019 即席キムチの素 100g 800円(¥864円)

鶏肉、キャベツを用意していただき、たれ、トポッキ、粉唐辛子を入れて炒めれば、出来上がりです。仕上げにとろけるチーズを足せば、「チーズダッカルビ」の出来上がり！辛み調節が出来るように唐辛子は個包装しています。

愛知・みらい スポット

10024 ダッカルビの素 約170g 約2〜3人分 883円(¥954円)

暑い季節にうれしい涼やかな味わい ひんやり上品な甘さの冷しるこ



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

翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

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

1年 10007 冷やししるこ 100g×2 728円(¥786円)

晩夏にぴったり涼しげな和菓子たち

翌々週配達 岩手・芽吹き屋 スポット

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

原材料：紫芋あん（紫芋、砂糖、いんげん豆、食塩）、砂糖、上新粉、寒天、加工デンプン

10005 水まんじゅう/紫芋 40g×4個 674円(¥728円)

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

原材料：抹茶あん（いんげん豆、砂糖、抹茶、食塩）、砂糖、上新粉、寒天、加工デンプン

10006 水まんじゅう/抹茶 40g×4個 632円(¥683円)

白菜の甘みや食感を生かし、一夜漬け風に仕上げた“つくりたてキムチ”。酸味控えめ、爽やかな辛さが大人気です。

愛知・みらい スポット

10016 つくりたて白菜キムチ 200g 782円(¥845円)

甘さを控えめにして梅の爽やかな酸味を引き立てました。キュウリやスティック野菜、ごはんにも合います。

愛知・みらい スポット

10018 梅コチジャン 100g 800円(¥864円)

鍋だけじゃなく、炒めて醤油や味噌にしたり、おやつ感覚でトースターで焼いて、オカキのように食べても美味しい。

愛知・みらい スポット

10021 国産米トポッキ 150g 768円(¥829円)

ご家庭で手軽に作れる豆腐チゲをお子様でもいただけるよう味付けしました。麦みそを使用することでマイルドに仕上げています。人気のトポッキを添付。

愛知・みらい スポット

10025 時短豆腐チゲの素 150g 877円(¥947円)