

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

※締切後のキャンセルはお受けできません

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

生産者さんからのひとこと **米ヶモノ**



カネイシ

今年も7月に能登町宇出津であばれ祭りが盛大に開催されました。このあばれ祭りを皮切りに能登の各地区で夏から秋にかけて約200ものキリコ祭りがあると言われています。能登は祭りの国です。復興に向けて力強く進むために、地域の結束が固まる能登の大切な風習です。

大根音松商店

春に絹もずくの新漁のものが入荷しました。岩もずくは昨年からようやく海女さん達が夏の間に漁に出られるようになりました。天然の絹もずくと岩もずくは、違いのはっきり分かるもずくです。食べ比べも楽しいですよ。

みんなであつなぐ 能登の笑顔

なかみち

震災後わじまの朝市で出張続きの父から塩作りをまかしてもらえようになり、昨年法人成りし代表になりました。冬に双子を出産し、初めての育児と会社のことで毎日てんやわんやです。子供たちが輪島で生まれてよかったと思ってもらえるような輪島にしたいと思って奮闘しています(^^)

買って応援！
能登応援
食べて応援！

タマタニ

震災前からスーパーのなかった地域だったのですが、地域の有志でレストランとミニスーパーを併設した「とうげマルシェ」を作りました！人々が集まることができ、地域の拠点ができ、住民の結束はより強固に。町の復興の一步をみんなで歩み出しています。

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

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料:真さば(石川)、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子 60日 **フルタ** (要) 回
30137 能登産焼さば味噌煮
140g
655円⇒
(¥707円) **590円**(¥637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。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料:真だこ(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) 60日 **フルタ** (要) 回
30144 能登だこやわらか煮
90g
1,473円⇒
(¥1,591円) **1,320円**(¥1,426円)

能登で育った原木椎茸を乾燥させてから、北海道産昆布と一緒にコトコトと炊き上げました。昆布と椎茸の旨みのバランスが絶妙です。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料:昆布(北海道)、しいたけ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酢 60日 **フルタ** (要) 回
30151 能登原木しいたけの昆布煮
80g
655円⇒
(¥707円) **590円**(¥637円)

翌々週配達 石川・大根音松商店 蔵 スポット
原材料:天然モズク(石川)、塩 20日

おだやかな湾内で採れる絹もずく。ぬめりと歯ごたえがあり、使いやすい。ワカ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！

30168 能登天然岩もずく
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。

30175 能登天然絹もずく
各100g 471円⇒
(¥509円) **400円**(¥432円)



能登で栽培した大根を丁寧に切干し大根に仕上げ、能登の原木しいたけと国産にんじんを金沢名産すだれ麩を加えて炊き上げました。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料:切干し大根(大根(能登))、人参、乾しいたけ、生麩、丸大豆醤油、砂糖、本みりん、菜種油、ごま油 60日 **フルタ** (要) 回
30182 能登切干し大根煮
90g
691円⇒
(¥746円) **620円**(¥670円)

3年かけて熟成させた自家製のいしるを使った「ほたるいかの素干し」。直火であぶって食べるのがウマイ！

翌々週配達 石川・タマタニ 蔵 スポット 60日
原材料:ほたるいか、魚醤油(アジ、サバ)
30199 ほたるいか素干し
17g
587円⇒
(¥634円) **500円**(¥540円)

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

翌々週配達 石川・タマタニ 蔵 スポット
原材料:サバ(石川)、アジ(石川)、食塩 540日
30205 能登いしり
200ml
865円⇒
(¥934円) **720円**(¥778円)

石川県の奥能登に古くから伝わる、イカワタと塩のみで長期熟成させた魚醤油です。

翌々週配達 石川・カネイシ スポット
原材料:いか(イカワタ)、食塩 1年
30212 いかいしり
150ml
712円⇒
(¥769円) **590円**(¥637円)

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

翌々週配達 石川・なかみち屋 スポット
原材料:海水(石川)
30229 わじまの塩
100g
636円⇒
(¥687円) **560円**(¥605円)

石川県産のスルメイカに能登産の生ゆずを使用した添加物を使わない塩辛です。じっくり熟成させることで素材本来の味を楽しめます。

翌々週配達 石川・カネイシ 蔵 スポット
原材料:スルメイカ(石川)、イカワタ、食塩、柚子、唐辛子 90日
30236 いかの塩辛「潮」
80g
745円⇒
(¥805円) **690円**(¥745円)

能登産のさばを金沢錦ならではのマリネにしました。解凍するだけで手軽に一品！

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料:真さば(能登産)、玉ねぎ、純米醸造酢、丸大豆しょうゆ、なたね油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子 180日 **フルタ** (要) 回
30243 能登さばマリネ
140g
782円⇒
(¥845円) **740円**(¥799円)

能登ならではの「いしり干し」。朝水揚げしたイワシをすぐに下処理して開きにし、干物にしました。

翌々週配達 石川・タマタニ 蔵 スポット
原材料:マイワシ(能登産)、魚醬(サバ)、食塩 150日
30250 能登いわしいしり干し
2枚/約130g
557円⇒
(¥602円) **520円**(¥562円)

定置網で朝どれのぶりをシングルフローズンで切身に。照り焼きがおすすめです。

翌々週配達 石川・タマタニ 蔵 スポット
原材料:ブリ(石川) 90日
30267 能登産ぶり切身
2切(約160g)
836円⇒
(¥903円) **790円**(¥853円)

マダイやヒラメに負けない美味しきの自身魚です。水揚げ後すぐに使いやす切身に加工。塩焼きや塩コショウ・小麦粉をつけパ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 蔵 スポット
原材料:スズキ(石川) 90日
30274 スズキ切身
2切/約140g
830円⇒
(¥896円) **770円**(¥832円)

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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、お子様にも喜ばれる味つけです。【野菜で増量OK!】長ねぎ・さきのご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・水素たけのこ具入り添付タレ【たれ(ケチャップ・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・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパッと出来上がります。

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

5 国産豚の回鍋肉セット
2人前(360g) **1,198円**(¥1,294円)



グリーンリーフ自慢のもちもち麺を使用!

新鮮な野菜とごまの風味たっぷりの担々の素に、もちもち麺と濃厚なスープがセットになりました。ご家庭で簡単に本格担々麺をどうぞ。

原材料: 麺【小麦粉・鶏卵・あら塩・米粉(打ち粉)】/酒糟・かん水【野菜セット【にら・人参】担々の素【豚肉・ごま・砂糖・みそ・ポークエキス・醤油・野菜(きくらげ・しいたけ)・食塩・香辛料・でんぷん・香味食用油・酵母エキス・かつおエキス・ごま油・醸造酢】スープ【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でんぷん・かつおエキス・玉ねぎ・こしょう・にんにく】

6 半日分の野菜が摂れる担々麺
2人前(490g) **1,342円**(¥1,449円)



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

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

7 白湯水餃子スープ(国産きくらげ入り)
2〜3人前(440g) **1,233円**(¥1,332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) **2,005円**(¥2,165円)



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

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】

8 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	②	③	④	⑤	
除1病	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

お盆過ぎて秋のきざし、和梨の季節

お盆も過ぎて、みずみずしい「和梨」の甘さでホッとしたい頃。今年も生産者グループあすかの梨が始まります。果肉がやわらかく、甘みも酸味も強い、ジュシーで人気の品種です。食べる前に少し冷やしてください。

あすか(中上浩之ほか) 奈良県五條市 ⑩菌5-7虫3-9(当地比約1/3) ※奈良県の慣行栽培では農業使用計38回

梨(幸水) 12 2玉 約550g以上 **862円**(¥931円) 13 畑直 2kg箱 約5-8玉 3,135円(¥3,386円) **2,750円**(¥2,970円) *今週だけ!*

にんじんC1UBの夏野菜といえば、中家さんのトマト! 夏も涼しい高山にて、アスリートの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!」と根強いファンの多数。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 ⑩菌0虫0 品種: 龍夏他

中家さんのトマト *サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

18 500g(AB込み) **638円**(¥689円) 19 1kg(AB込み) **1,180円**(¥1,274円) 20 約3kg箱(AB込み) **3,462円**(¥3,739円)

21 自然栽培ミディトマト(中玉) 250g(約3玉前後) **369円**(¥399円)

22 自然栽培丸オクラ 100g **285円**(¥308円)

23 2P 150g×2 **610円**(¥659円)

24 1P 約2本 **276円**(¥298円)

25 2P 約2本×2 **530円**(¥572円)

26 なす 約250g(2〜3本) **330円**(¥356円) 27 ピーマン 180g **330円**(¥356円)

実りの季節のお楽しみ♪ 信州さんさんファームの早生りんごと梨!

春の産地イベント「りんごの花摘み」から会員さんと成長を見守ってきた「さんさんファームのりんご」今季本格スタート! 4/8の凍霜害&猛暑を生き延びた、生命力あふれるりんごをお届けします!

美しい赤色の早生りんご。果肉はきめ細かく、ジュシーで果汁多し。甘酸っぱい美味しさが人気です。★品種は変更する場合があります

さんさんファーム 長野県松川町



さんさんファームのりんご(つがる)

10 約700g(約2〜3玉) **916円**(¥989円) ⑩菌9虫2 有機許容5(当地比約1/3)

11 畑直: 9kg箱 ⑩菌7虫6(有機許容6含む/一般栽培34回) **8,146円**(¥8,798円)



自然栽培ブルーベリー

14 1P 100g **667円**(¥720円)

15 2P 100g×2 **1,267円**(¥1,368円)

22 150g **320円**(¥346円)

23 2P 150g×2 **610円**(¥659円)

24 1P 約2本 **276円**(¥298円)

25 2P 約2本×2 **530円**(¥572円)

26 なす 約250g(2〜3本) **330円**(¥356円) 27 ピーマン 180g **330円**(¥356円)

28 甘長とうがらし 150g **276円**(¥298円) 29 自然栽培丸オクラ 100g **285円**(¥308円)

30 角オクラ 100g(約5-10本) **276円**(¥298円)

自然な味わい、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。「ともわ」のブルーベリーは、本来の旨みがしっかりあり、日持ちも良いのが特長です。



*37weekまで企画予定

自然栽培グループともわ 愛知県豊田市 ⑩菌0虫0 品種: ディスブルー他

自然栽培ブルーベリー

14 1P 100g **667円**(¥720円)

15 2P 100g×2 **1,267円**(¥1,368円)

22 150g **320円**(¥346円)

23 2P 150g×2 **610円**(¥659円)

24 1P 約2本 **276円**(¥298円)

25 2P 約2本×2 **530円**(¥572円)

26 なす 約250g(2〜3本) **330円**(¥356円) 27 ピーマン 180g **330円**(¥356円)

28 甘長とうがらし 150g **276円**(¥298円) 29 自然栽培丸オクラ 100g **285円**(¥308円)

30 角オクラ 100g(約5-10本) **276円**(¥298円)

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



タイバナナ

16 500g **492円**(¥531円) 17 1kg **922円**(¥996円)

22 150g **320円**(¥346円)

23 2P 150g×2 **610円**(¥659円)

24 1P 約2本 **276円**(¥298円)

25 2P 約2本×2 **530円**(¥572円)

26 なす 約250g(2〜3本) **330円**(¥356円) 27 ピーマン 180g **330円**(¥356円)

28 甘長とうがらし 150g **276円**(¥298円) 29 自然栽培丸オクラ 100g **285円**(¥308円)

30 角オクラ 100g(約5-10本) **276円**(¥298円)

22 150g **320円**(¥346円)

23 2P 150g×2 **610円**(¥659円)

24 1P 約2本 **276円**(¥298円)

25 2P 約2本×2 **530円**(¥572円)

26 なす 約250g(2〜3本) **330円**(¥356円) 27 ピーマン 180g **330円**(¥356円)

28 甘長とうがらし 150g **276円**(¥298円) 29 自然栽培丸オクラ 100g **285円**(¥308円)

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



あすか 奈良県五條市 産 産地1-3虫0-2

31 大和真菜
200g **291円** (¥314円)

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



teranova 愛知県安城市 産 産地0虫0 品種:夏サラダ

37 空芯菜(エンサイ)
150g **276円** (¥298円)

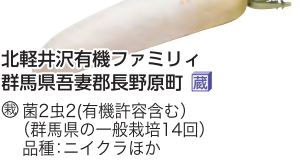
さわやかなゴマの風味がおいしい生食向けのルッコラベビー。料理の彩やサラダに使いやすい。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 産地0虫0

43 有機ベビールッコラ
30g **298円** (¥322円)

夏の大根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぷ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 産地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

49 高原の大根
1本 **462円** (¥499円)

湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。小坂 隆 長野県下高井郡山ノ内町 産地2虫3 ※長野県の一般栽培では最大18回使用(当社比約1/3)

玉ねぎ(M-2L混)
56 約500g 325円 (¥351円)



57 約1g 599円 (¥647円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。



バイオコスモ 長野県飯田市 産 産地0虫0 無薬剤

64 1P 310円 (¥335円)

65 2P 600円 (¥648円)

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



バイオコスモ 長野県飯田市 産 産地0虫0 無薬剤

73 はなびらたけ 402円 (¥434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 産地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

32 1/2玉 293円 (¥316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!

38 つるむらさき 276円 (¥298円)



teranova 愛知県安城市 産 産地0虫0

39 有機サラダ小松菜 300円 (¥324円)

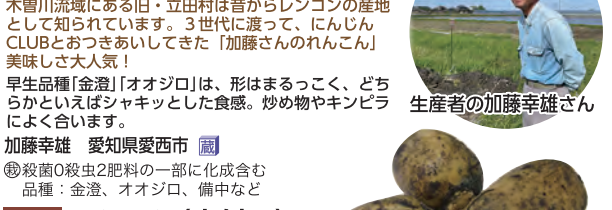
栄養満点のケールを食べやすく! 生食向けの苦みの少ない品種です。青汁やスムージー、サラダに。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 産地0虫0

44 有機ベビーケール 300円 (¥324円)

お待ちかね! みんな大好き! 加藤さんのれんこん始まるよー!



木曽川流域にある旧・立田村は昔からレンコンの産地として知られています。3世代に渡って、にんじんCLUBとおつきあいしてきた「加藤さんのれんこん」美味しさ大人気!

50 れんこん(土付き) 646円 (¥698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。

58 長ねぎ 362円 (¥391円)



teranova 愛知県安城市 産 産地0虫0 品種:大地の響き

59 にんにく 298円 (¥322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。

60 しょうが 328円 (¥354円)



バイオコスモ 長野県上伊那郡 産 産地0虫0 無薬剤

66 えのき 146円 (¥158円)

67 徳用 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 産地0虫0 無薬剤

74 ホワイトマッシュルーム 367円 (¥396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 産地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

34 高原の玉レタス 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 産地0虫0

40 有機サラダ水菜 300円 (¥324円)

レタス品種のベビーリーフをふ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! 使いやすいNo.1。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 産地0虫0

46 有機レタスリーフミックス 300円 (¥324円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり! 皮はむかず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 産地0虫0 品種:柳川理想

51 ごぼう 377円 (¥407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 産地2虫3-4

61 大葉 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 北海道松山郡または新潟県産 産地0虫0 無薬剤

70 まいたけ 338円 (¥365円)

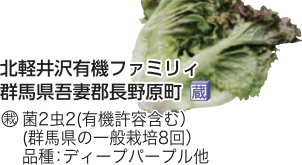
辛みの強い品種「蕃椒 ばんしょう」を、有機栽培&天日乾燥。ヘタごと漬物などに使えるよう、丁寧に仕上げています。



やさか共同農場 島根県浜田市 産 産地0虫0 品種:蕃椒 産地365日

76 有機鷹の爪 302円 (¥326円)

やわらかくソフトな歯ざわり、赤葉をおびた葉先、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 産地2虫2(有機許容含む) (群馬県の一般栽培8回) 品種:ディープパープル他

35 高原のサニーレタス 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 産地0虫0

41 有機サラダロメイン 300円 (¥324円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 産地0虫0

47 有機ベビーリーフ 300円 (¥324円)

ビタミンA、カルシウムなどが豊富で、古代エジプトでも珍重されました。クセがなくぬめりあり。おひたし、スープなどに。さっと茹でて細かくたたき、めんつゆとあわせた「緑のどろろ」は、ごはんや菜類に合います!



teranova 愛知県安城市 産 産地0虫0

36 モロヘイヤ 276円 (¥298円)

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



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 産地0虫0

42 有機ルッコラセルパチカ 320円 (¥346円)

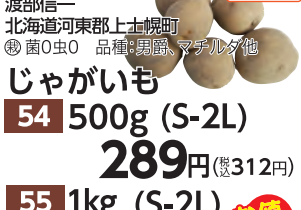
水菜・ルッコラ・ピングリーン・レッドマスタート・スイスチャード・レッドオーク・ターサイ・レッドロメイン・ケール・ビート・ほうれん草・コスレタス等の中から5種以上の幼葉をミックス。根をカットしてあるので、水洗いするだけで食べられます。



寺岡有機農場 広島県世羅町 産 産地0虫0

48 たっぷり有機ベビーリーフ 582円 (¥629円)

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



中村農園 福岡県久留米市 産 産地0虫0 品種:柔陽

52 500g 398円 (¥430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 神奈川県神奈川伊勢原市 産 産地0虫0 無薬剤

62 きのこいろいろパック5種 739円 (¥798円)

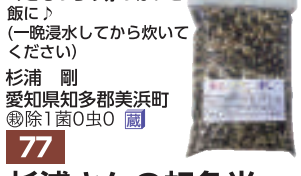
かなり珍しい「さんごヤマブシタケ」は白っぽくフワフワした見た目でやわらかく、旨みが強く、栄養価も抜群! 脳を活性化し、免疫力を高める成分を含みます。蒸してポン酢、スープ、天ぷらなどに。



バイオコスモ 神奈川県伊勢原市 産 産地0虫0 無薬剤

63 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット 592円 (¥639円)

ぬ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 産地0虫0 無薬剤

72 完熟なめこ 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 産地1菌0虫0 産地

77 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド) 924円 (¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

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

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

86 6個
421円⇒
(¥455円) **388円**(¥419円)

87 10個
698円⇒
(¥754円) **555円**(¥599円)

乳牛の飼育から一貫生産の「四日市酪農」にて、分別生産流通管理済み飼料で育てた牛のミルク。低温殺菌＆ノンホモジナイズで、搾りたてに近い自然な味わいです。
四日市酪農 三重県菟野町

原材料:65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
◎6日 **アレルギー** 乳

92 低温殺菌ノンホモ牛乳
1000ml **443円**(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
・ビートグラニュー糖(北海道)
◎18日 **アレルギー** 乳

のむヨーグルトプレーン

98 小(130ml)
163円(¥176円)

99 大(500ml)
438円(¥473円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩
◎90日
(最短約1/3)
アレルギー 乳

106 シュレッドチーズ

250g **924円**(¥998円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母
◎最短3日 **アレルギー** 麦

117 バタール

1本 **486円**(¥525円)

杉浦さんのお米

78 玄米2kg
2,129円(¥2,299円)

80 七分米2kg
2,387円(¥2,578円)

82 白米2kg
2,387円(¥2,578円)

産直 eco フライス



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

四日市酪農 三重県菟野町

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

92 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml **443円**(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
・いちごビュレ(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 **アレルギー** 乳

のむヨーグルトストロベリー

100 小(130ml)
200円(¥216円)

101 大(500ml)
500円(¥540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。

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩
◎90日
(最短約1/3)
アレルギー 乳

107 スライスチェダー

100g (25g×4枚入) **649円**(¥701円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

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

ふわふわの柔らかな生地になつとした甘みが残るパン。ジャムなど添えても美味しいですよ。

もっち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 **アレルギー** 麦

118 ハイジのパン

80g×2 **422円**(¥456円)

79 玄米5kg
5,323円⇒
(¥5,749円) **4,998円**(¥5,398円)

81 七分米5kg
5,968円⇒
(¥6,445円) **5,554円**(¥5,998円)

83 白米5kg
5,968円⇒
(¥6,445円) **5,554円**(¥5,998円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市
平飼卵 ◎11日

温泉卵

88 2個
138円(¥149円)

89 6個
414円⇒
(¥447円) **398円**(¥430円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

93 1000ml
439円(¥474円)

94 500ml
338円(¥365円)

95 200ml
187円(¥202円)

96 プレーンヨーグルト(無糖)

450g
378円⇒
(¥408円) **367円**(¥396円) **Sale!**

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農)
◎17日 **アレルギー** 乳

103 3Pプレーンヨーグルト(無糖)

70g×3 **324円**(¥350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。

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳
◎365日(最短約1/3) **アレルギー** 乳

109 スキムミルク

150g **463円**(¥500円)

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

毎週

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

113 プレマ天然酵母角食パン・ nonsライス

270g **421円**(¥455円)

114 プレマ天然酵母角食パン・5枚切

270g
434円⇒
(¥469円) **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りのコ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。

スポット

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 **アレルギー** 麦

120 フランスあんパン

110g×2
625円⇒
(¥675円) **602円**(¥650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)

84 オーサワの有機黒米
200g **750円**(¥810円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市
てこ通

原材料:もちあわ、もちきび、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

85 国産八穀ブレンド

150g **814円**(¥879円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩
◎120日 **アレルギー** 卵

90 うずらの卵水煮

6個×2連 **420円**(¥454円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

96 プレーンヨーグルト(無糖)

450g
378円⇒
(¥408円) **367円**(¥396円) **Sale!**

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、「飲んでもおなかでゴロゴロしにくい」といわれます。そのA2乳牛の生乳で作りしました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。

四日市酪農 三重県菟野町

原材料:生乳(四日市酪農)
◎17日 **アレルギー** 乳

97 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g **400円**(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

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

104 低脂肪牛乳

1000ml **408円**(¥441円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

115 テーブルロール

40g×4 **397円**(¥429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！

スポット

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

121 豆乳チョコソフト

90g×2 **557円**(¥602円)

卵

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

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 三重県菟野町

原材料:生乳(四日市酪農)
◎17日 **アレルギー** 乳

97 JPA2ヨーグルト(無糖)

390g **400円**(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町

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

102 やさしい甘さ鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3 **330円**(¥356円)

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 三重県菟野町

原材料:生乳(国産) ◎9日 **アレルギー** 乳

105 生クリーム

200ml **710円**(¥767円)

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

よつ葉乳業 北海道

原材料:生乳・食塩
◎180日(最短約1/3) **アレルギー** 乳

111 パンにいいよつばバター

100g **499円**(¥539円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

116 レーズンロール

45g×4 **535円**(¥578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。

スポット

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

122 塩キャラめる

100g×2 **620円**(¥670円)

マイスターズ・ バックシュトゥーベの パンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
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

カンパーニュ生地には香ばしいロースト
アーモンドとレーズンを加えた、工房
自慢のパンです。

スポット
原材料: 基本材
料・ライ麦粉(海
外有機認定)・
OGアーモンド・
OGレーズン
📅 5日
アレルギー 麦

128 レザン&アマンド
250g **440円**(¥475円)

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



スポット
原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・
サイリウムハスク 📅 5日
134 米粉パン
2個 **300円**(¥324円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
隔週 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 国産有機湧水豆腐・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 **隔週** 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。

株信濃雪 長野県飯田市
隔週 隔週AC
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) **509円**(¥550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

123 湯種食パン
520g **440円**(¥475円)

フランスパン生地にドライマトと
オリーブをトッピング。イタリアを思
わせる、細長くて歯ごたえのあるパン
です。

スポット
原材料: 基本材料
・なたね油・OGド
ライマト・オリ
ブ油・オリーブ・国
産はちみつ
📅 5日
アレルギー 麦

129 ドライマト&オリーブ
110g **300円**(¥324円)

豆乳で仕込むスコーンは、外はさっ
くり、中はしっとり。自家漬けのオー
ガニックブルーベリーが効いていま
す。

隔週 **スポット**
原材料: 国産小麦粉・
自然塩・調整豆乳(と
うもろこし含)・ノン
アルミベーキングパ
ウダー・バター・OG
ブルーベリー・ラム酒
📅 5日 **アレルギー** 麦 豆 乳

135 石窯スコーン・ブルーベリー
3個 **380円**(¥410円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
隔週 毎週
原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・
湧水 **アレルギー** 豆

📅 製造後3日(配達日含めて2日)
141 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
隔週 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

147 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

国産大豆100%使用、コクと甘味があ
ります。菜種油は遺伝子組換えの無い油
を使用した絹(きめ)生揚げです。油拔
き不用ですぐにお使いいただけます。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
隔週 隔週AC
原材料: 国産大豆(北
海道産秋田キタムス
メ大豆50%・佐賀県
産フクユタカ50%)
・菜種油/凝固剤(伊
豆大島海精にがり)
📅 7日 **アレルギー** 豆

154 きめ生揚(油抜き不要)
1枚 **421円**(¥455円)

国産野菜を使用。
「白たまり」を使用
し、優しい味わいに
仕上げました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
隔週 隔週AC
原材料: おから(国
産)・人参・蒟蒻・砂糖・
小麦醸造調味料・菊
油揚げ・椎茸・葱・味
醃・鰹節 📅 75日 **アレルギー** 麦 豆

**160 国産大豆100%
味付けうの花**
150g **467円**(¥504円)

オーガニックレーズンのおいしさが詰まっ
てます。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

124 湯種レーズン食パン
330g **360円**(¥389円)

125 湯種レーズン食パン(大)
540g **540円**(¥583円)

工房農場でとれた、新物のガーリッ
クをたっぷり使いました。パスタやサ
ラダと相性抜群!

スポット
原材料: 基本材料
・なたね油・蜂蜜・
バター(よつ葉乳
業)・オリーブ油・ガ
ーリック(自家栽培
)・乾燥バジル・鷹の
ツメ
📅 5日 **アレルギー** 麦 乳

130 ガーリックフランス
150g **320円**(¥346円)

自家製梅ジャムをヘーゼルナッツの
クッキー生地でサンド。さくさくの
食感と梅の酸味がベストマッチ!
(約6×8cm)

隔週 **スポット**
原材料: 国産小麦
粉・自然塩・バター
(よつ葉乳業)・
OGヘーゼルナツ
ツ・自家製梅ジャ
ム・粗糖・平飼卵
📅 20日 **アレルギー** 麦 乳 卵

**136 ヘーゼルナッツと
梅ジャムのタルト**
1枚 **440円**(¥475円)

レンジ調理で簡単! おうちで出来
立てを味わえる手作り豆腐セット
です。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村
隔週 毎週
原材料: 大豆(主に岐阜県
産)にがり・湧水 **アレルギー** 豆

📅 製造後3日(配達日含めて2日)
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
隔週 隔週AC
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)

北海道産音更大振抽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
も仕上がりました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
隔週 隔週AC
原材料: 国産大豆(北海道産音更大振抽50
%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油
・山手・黒はんぺん(ホッケ・さば・いわ
し・濃粉・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
したエキスをを使用したカニ風味カマ
ボコです。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
隔週 隔週AC
原材料: スケソウタラの
すり身(アメリカ産)・馬
鈴署濃粉(北海道産)・卵
白(静岡県産)・カニエキ
ス・塩・みりん・砂糖・紅
麹色素 📅 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)



ココア風味のメロン皮をのせて焼い
た、香ばしいメロンパン。

隔週 **スポット**
原材料: 基本材料
・平飼卵・バター・
粗糖・牛乳・ココア
パウダー・チョコ
チップ
📅 5日
アレルギー 麦 卵 乳

131 ココアメロンパン
90g **280円**(¥302円)

玄米粉入りの噛むほどに味が出るス
テック状の焼き菓子。ロースト玄米
の自然な甘さ・旨みが味わえます。

スポット
原材料: 基本材料
(国産小麦粉・自
然塩・天然酵母)・
ごまサラダ油・有
機玄米粉・粗糖
📅 30日
アレルギー 麦

137 玄米スティック
7本 **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
隔週 毎週
原材料: 大豆(主に岐阜県産)
・湧水 **アレルギー** 豆

📅 製造後3日(配達日含めて2日)
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
リンみたいな食感。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
隔週 隔週AC
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
して煮込んでも美味。

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町
隔週 隔週AC
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 麦

156 豆庵の絹ごしがんも
2個
(約75g×2) **412円**(¥445円)

こんにゃく

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

積翠食品
瀬川さん

いちじく、くるみ、オレンジピールが
入った完全粉40% 使用のパンです。

スポット
原材料: 基本材料
・ライ麦粉(海外有
機認定)・OGいち
じく・OGくるみ・OG
オレンジピール・自
家製オレンジピ
ール・白けしの実
📅 5日
アレルギー 麦

126 全粒パン・いちじく
300g **440円**(¥475円)

くるみとレーズンがぎっしりと詰ま
った、ライ麦入り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)

すりおろしたにんじんをたっぷり混
ぜ込んだ、パウンドケーキです。

隔週 **スポット**
原材料: 国産小麦
粉・自然塩・にん
じん・なたねサ
ラダ油・メイフル
シュガー・洗双
糖・OGレーズン・
ラム酒・平飼卵
📅 10日
アレルギー 麦 卵

138 にんじんケーキ
1台 **740円**(¥799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
隔週 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

144 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町
隔週 毎週
原材料: 大豆(国産/契約
栽培)・海精にがり・菜種油
📅 18日 **アレルギー** 豆

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)

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
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 隔週AC
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。

積翠食品 岐阜県各務原市 **隔週** 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)

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

127 カンパーニュ・ノア
280g **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
出した生地で、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。
チーズやピザソース、ソー
セージを乗せて焼くだけで
もちもちのピザが出来上
ります。(直径約18cm)

おへそ 広島県
隔週 **スポット** 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))・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)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町
隔週 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%を原料に使用した絹焼豆腐です。使い
やすい200gタイプ。すき焼きや鍋もの
に最適!

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市 **隔週** 隔週AC
原材料: 丸大豆(北海道産音更大振50%・
佐賀県産フクユタカ50%)・凝固剤(伊
豆大島海精にがり)/消泡剤 📅 7日

152 網焼豆腐 **アレルギー** 豆
200g **332円**(¥359円)

イモをすりおろして作った素朴な糸
こんにゃく。やわらかく風味満点。煮
物に。

積翠食品 岐阜県各務原市 **隔週** 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
原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

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。



*ゆで時間
約10〜12分/約2食分
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩 7日フルゲン 麦
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。

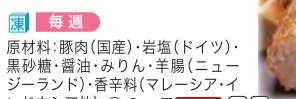


本田商店 島根県 隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩 730日フルゲン 麦(そ)
180 出雲そば
180g 447円(¥483円)



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・静岡県産)・卵・かんすい・食塩/スープ：有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス 7日フルゲン 麦(卵)(豆)
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。



中山道プレーンソーセージ
190 1P 80g 476円(¥514円)
191 2P 80g×2 952円(¥1,028円) お値打ち!

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肩ロース肉 60日

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
豚モモ肉 60日

199 モモスライスさんさん豚
180g 821円(¥887円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚モモ肉 60日
205 モモ肉カレー・シチュー用さんさん豚
180g 846円(¥914円) Sale! 820円(¥886円)

精翠食品 岐阜県各務原市 隔週
原材料：こんにゃく芋精粉(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

166 糸こんにゃく(黒)
200g 210円(¥227円)

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

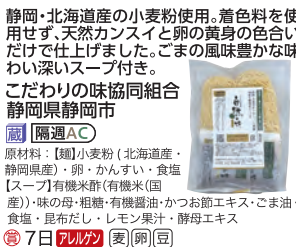


こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡)・塩 7日フルゲン 麦
173 国産小麦100%の細うどん(生)
250g 330円(¥356円)

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。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
国内産小麦粉・食塩・油脂(大豆・豚由来)・かん水 6日フルゲン 麦
181 水を加えて調理する焼きそば
120g 216円(¥233円)



静岡・北海道産の小麦粉使用。着色料を使用せず、天然カンスイと卵の黄身の色合いだけで仕上げました。こまの風味豊かな味わい深いスープ付き。
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：【麺】小麦粉(北海道産・静岡県産)・卵・かんすい・食塩【スープ】有機米酢(有機米(国産))・味の母・粗糖・有機醤油・かつお節エキス・食塩・昆布だし・レモン果汁・酵母エキス 7日フルゲン 麦(卵)(豆)
187 国産小麦の冷やし中華(生)スープ付
2人前 672円(¥726円)



中山道チーズソーセージ
192 1P 80g 528円(¥570円)
193 2P 80g×2 1,056円(¥1,140円) お値打ち!

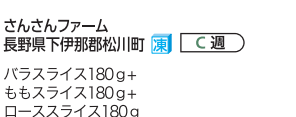
ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚各部位 60日

200 小間切れさんさん豚
180g 853円(¥921円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日



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

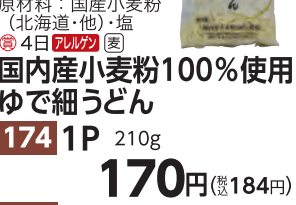
青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週
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日フルゲン 麦

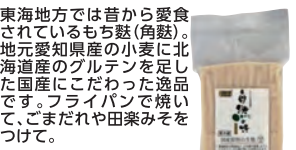


国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん
174 1P 210g 170円(¥184円)
175 2P 210g×2 340円(¥367円) 333円(¥360円)

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
原材料：小麦粉(北海道産)・塩・天然かんすい・卵・菜種油 5日フルゲン 麦(卵)
国産小麦の太焼そば
182 1P 300g(約2食) 314円(¥339円)
183 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円) お値打ち!



中山道ハム 岐阜オーガニックフーズ 岐阜県瑞浪市
岐阜県瑞浪市で、親子でハム・ソーセージを手作りしています。国産豚肉100%、食品添加物不使用のウィンナー、ハム、ベーコンです。
中山道生ベーコンスライス
50g 503円(¥543円)



206 さんさん豚まとめ買い
約540g 2,300円(¥2,484円) お値打ち! 2,231円(¥2,410円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚
180g 821円(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日

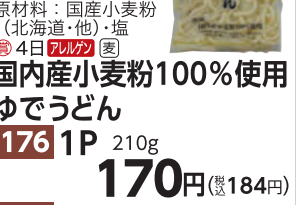


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚バラ肉 60日
202 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g 821円(¥887円) Sale! 799円(¥863円)

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日フルゲン 麦
国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん
176 1P 210g 170円(¥184円)
177 2P 210g×2 340円(¥367円) 333円(¥360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。

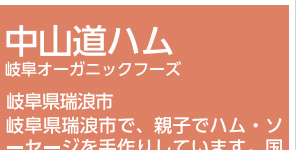


178 国産100%のゆでそば
160g(1食) 230円(¥248円)

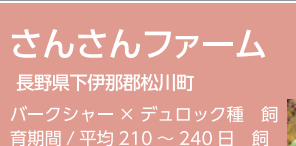
北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルツとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。



こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい 5日フルゲン 麦(卵)
国産小麦の細焼そば
184 1P 160g 182円(¥197円)
185 2P 160g×2 364円(¥393円) お値打ち! 353円(¥381円)



焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。
岐阜オーガニックフーズ 隔週
原材料：豚肉(国産)・塩(ドイツ岩塩)・薬塩(国産)・黒砂糖・香辛料(マレーシア・インドネシア他) 3ヶ月
194 中山道生ベーコンスライス
50g 503円(¥543円)



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

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日

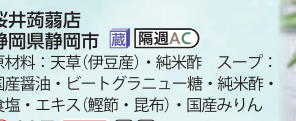
204 とんかつ用ロースさんさん豚
2枚(約180g) 971円(¥1,049円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日
209 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710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。



伊豆天草100%のところてん
170 1P 150g 247円(¥267円)

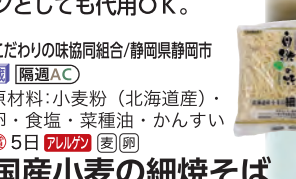
171 2P 150g×2 375円(¥405円)

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 7日フルゲン 麦(そ)

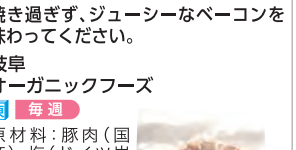


179 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 604円(¥652円)

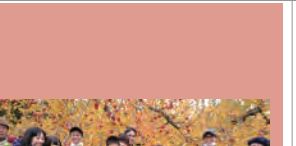
こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉(北海道産)・卵・食塩・菜種油・かんすい 5日フルゲン 麦(卵)



182 国産小麦の太焼そば
300g(約2食) 314円(¥339円)
183 2P 300g×2(約2食×2) 628円(¥678円) お値打ち!



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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
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) Sale! 799円(¥863円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
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)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日
209 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710円)



伊豆天草100%のところてん
170 1P 150g 247円(¥267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 7日フルゲン 麦(そ)

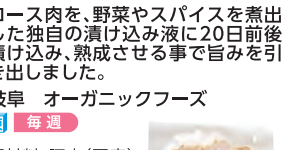


179 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 604円(¥652円)

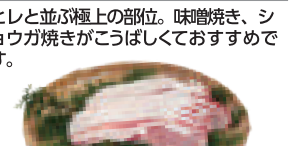
北海道産小麦、純国産鶏の鶏卵、天然かん水、オーストラリア産圧搾菜種油を使用。ツルツとした食感がとても美味。ラーメンとしても代用OK。



184 国産小麦の細焼そば
160g 182円(¥197円)
185 2P 160g×2 364円(¥393円) お値打ち! 353円(¥381円)



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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
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) Sale! 799円(¥863円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日
209 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710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。
飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ（米国）・麦（豪州）・米ぬか（九州産）・麸（豪州・米国・九州）・グルテン（米国）・大豆粕（米国）・炭酸カルシウム（牡蠣殻/福岡）・塩（長崎）・炭（宮崎県産広葉樹）※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品（福岡県福岡市）
※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。
価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

【十年振り三度目震度七】

たまたま地震の日是用事があり、熊本市の繁華街にいました。落ちてくる看板、まっすぐ走れない揺れ、この日に限って8階に止めた車、動かないエレベーター、超渋滞。

やっと山の農場に帰り着くと、豚さんたちは、スヤスヤ…。

倒れてくる建物は無く、湧水はその辺にあり、食べ物や燃やす燃料、川もある。田舎って災害に強いんだと実感しました。



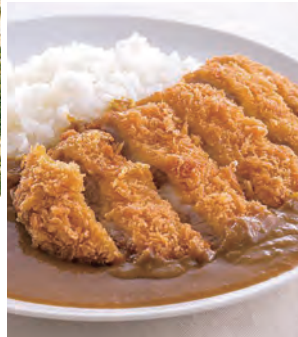
遺していきたいなあ。
中山間地域。

はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



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



塩麹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。



福岡・大誠食品 スポット
原材料：豚肉（熊本（走る豚））、塩麹（米麹（糸島））、塩（沖縄・シマムース）
272 走る豚の塩麹漬け
200g **1,000円** (¥1,080円)



さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じただけです。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/肩ローススライス
251 1P
200g **1,116円** (¥1,205円)



252 2P
200g×2 **2,000円** (¥2,160円)



あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/もも生姜焼き用
255 1P
200g **840円** (¥907円)



256 2P
200g×2 **1,500円** (¥1,620円)



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



福岡・大誠食品 スポット
原材料：豚肉（走る豚）、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料 180日 未調理
261 走る豚/生ソーセージ
200g(5～6本) **1,111円** (¥1,200円)

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



福岡・大誠食品 スポット
原材料：豚肉（熊本（走る豚））、羊腸、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク 180日 未調理
262 走る豚のソーセージ
約130g **833円** (¥900円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



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

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/ももスライス
253 1P
200g **820円** (¥886円)



254 2P
200g×2 **1,576円** (¥1,702円)



バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/バラ焼肉用
257 1P
200g **1,062円** (¥1,147円)



258 2P
200g×2 **2,098円** (¥2,266円)



濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
走る豚/スペアリブ
259 1P
200g **777円** (¥839円)



260 2P
200g×2 **1,375円** (¥1,485円)



脂が控えめでヘルシー！柔らかく臭みもなく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
266 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円** (¥926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
267 走る豚/バラスライス
200g **1,095円** (¥1,183円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
270 走る豚/ミンチ
300g **978円** (¥1,056円)

高たんぱくで定カローリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



バラ凍結 熊本・やまあい村 スポット
271 走る豚/赤身ミンチ
300g **992円** (¥1,071円)

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市
マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。
飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマジン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草（熊本産）・稲わら（熊本産） ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作物や価格によって産地が変動します。
精肉加工：（株）共同熊本ミートセンター（熊本県菊池市）
価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

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
277 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円** (¥1,906円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

熊本・菊池農場 マザービーフ



そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

焼きしゃぶやすき焼きがおすすめ！肉の旨味がギュッと詰まったバラ肉のしゃぶ用です。



熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **690円** (¥745円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/特選スライス
200g **1,598円** (¥1,726円)

マザービーフの本来の美味しさを食感が味わえる粗挽きです。



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

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週
276 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,328円** (¥1,434円)



国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

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

※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日にな
ります。

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。



【材料】
□健康あか牛小間スライス 400g
□酢飯……………3合分
□れんこん…………200g(約1節)
□おろし生姜…………大さじ1
□しば漬……………お好み

□大葉……………お好み
□卵……………2個
□八方美人酢…………100cc
☆醤油/50cc
☆砂糖/大さじ1
☆料理酒/100cc

【作り方】
①酢飯に刻んだしば漬、大葉を入れ混ぜておく。
②れんこんは皮を剥き2〜3mmの輪切りにし、歯ごたえが残る程度3分ほど茹で粗熱を取り八方美人酢に漬けておく。
③錦糸卵を作っておく。
④フライパンでおろし生姜と牛肉を炒め☆を入れ煮詰める。
⑤①に②と③と④を盛り付けて完成。
お好みでキュウリやラディッシュを入れても美味しいですよ！

愛知・
アルファフードスタッフ

毎週
原材料：さとうきび
(鹿児島) 無期限



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

497 八方美人酢 産直
徳用900ml eco
プライス

462 NN きびさとう
500g 495円(¥535円)

1,529円→
(¥1,651円) 1,380円(¥1,490円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園

和歌山県有田郡有田川町

鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆豆粕・コーン
グルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性
油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)＋前期の
み：魚粉

※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中 抗生物質薬剤等は不使用
加工：(株)シガボートリー 滋賀県甲賀市

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



和歌山・小坂農園 隔週AC 180日

303 1P 赤地鶏/手羽元

300g 585円→(¥632円)

560円(¥605円)

304 2P スポット 1,170円→(¥1,264円)

1,050円(¥1,134円)



ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 隔週 毎週

283 健康あか牛/サーロインスライス

200g 2,890円→(¥3,121円) 2,575円(¥2,781円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

287 健康あか牛/サーロインステーキ

250g 3,298円(¥3,562円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場 隔週 スポット

291 健康あか牛/肩ローススライス

200g 1,800円(¥1,944円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日

296 赤地鶏/もも肉

300g 939円(¥1,014円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日

300 赤地鶏/正肉

300g 859円(¥928円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 スポット 180日

306 赤地鶏/ももミンチ

300g 941円(¥1,016円)

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



熊本・菊池農場 隔週 毎週

284 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g 1,650円→(¥1,782円) 1,601円(¥1,729円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

288 健康あか牛/赤身ステーキ

200g 2,180円(¥2,354円)

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



熊本・菊池農場 隔週 スポット

292 健康あか牛/バラしゃぶ用

200g 1,000円(¥1,080円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日

297 1P 赤地鶏/むね肉

300g 730円(¥788円)

298 2P スポット 1,460円→(¥1,577円) 1,440円(¥1,555円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日

301 赤地鶏/ささみ

200g 643円(¥694円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日

307 赤地鶏/むねミンチ

200g 596円→(¥644円) 560円(¥605円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

285 健康あか牛/ミンチ

200g 1,038円→(¥1,121円) 1,001円(¥1,081円)

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



熊本・菊池農場 隔週 毎週

289 健康あか牛/焼肉セット

200g 1,800円(¥1,944円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

293 健康あか牛/赤身スライス

200g 1,580円(¥1,706円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 毎週 180日

299 赤地鶏/ももむね一口カット

200g 684円(¥739円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 隔週 隔週AC 180日

302 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g 709円(¥766円)

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



和歌山・小坂農園 隔週 スポット 180日

305 赤地鶏/手羽元せせり

200g 702円(¥758円)

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

和歌山・小坂農園 隔週 スポット 180日

308 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ用

12切(約300g) 745円(¥805円)

一頭からわずかしかとれない希少な部位で、肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

286 健康あか牛/ヒレステーキ

100g 1,720円(¥1,858円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 隔週 毎週

290 健康あか牛/モモブロック

400g 3,153円(¥3,405円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 隔週 毎週

294 健康あか牛/小間スライス

200g 1,400円(¥1,512円)

国産鶏肉【天草大王】



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

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 隔週
311 天草大王/ムネ肉
150g **785円**(¥848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 隔週
312 天草大王/手羽先&手羽元
2〜3本 **510円**(¥551円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 隔週
310 天草大王/モモ肉
150g 970円⇒
(¥1,048円) **930円**(¥1,004円)

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

熊本・天草大王 隔週

314 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)



つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 隔週
317 天草大王/ももミンチ
150g 925円⇒
(¥999円) **880円**(¥950円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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

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



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

豚肉の赤身部位を多く使用。粗びきならではの固さたえをお楽しみください。



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

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場 スポット 10日
原材料:豚バラ肉、粗塩、粗糖、香辛料
320 能勢のベーコン
100g 524円⇒
(¥566円) **512円**(¥553円)

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。



大阪・「能勢の里から」ハム工場 スポット 10日
原材料:豚モモ肉、粗塩、粗糖、香辛料
321 能勢のももハム
60g 352円⇒
(¥380円) **340円**(¥367円)

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



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

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



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

淡白な鶏ムネ肉を粗びきし、天然羊腸に詰めました。固さたえと、バジルの白い香りが特徴です。豚脂使用。



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

豚肉100%の粗びき生地にバジルの風味を効かせ、塩麹でスチームで蒸した白ソーセージです。ポイルが◎。



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

能勢のウィンナーをフランクフルトサイズに仕上げました。



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

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場 スポット 13日
原材料:豚バラ肉、塩、粗糖、醤油、ニンニク、生姜、香辛料
329 バラチャーシュー
100g **524円**(¥566円)

無添加惣菜



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

賞味期限:180日

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
335 1P
200g **735円**(¥794円)
336 2P
200g×2 1,470円⇒
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)

国産鶏ももから揚げ
335 1P
200g **735円**(¥794円)
336 2P
200g×2 1,470円⇒
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン 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
350 1P
30g×5 **470円**(¥508円)

パンプキンコロケミニ
350 1P
30g×5 **470円**(¥508円)



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

走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン スポット
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)
331 1P
125g×2 **738円**(¥797円)

走る豚肉まん
331 1P
125g×2 **738円**(¥797円)



332 2P
125g×2×2 1,476円⇒
(¥1,594円) **1,405円**(¥1,517円)

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

福岡・那珂川キッチン 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、魚肝油、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ)
333 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ょうまいです。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)
334 走る豚しょうまい
30g×6 **1,198円**(¥1,294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 スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
ハッシュドポテト
337 1P
30g×8 **645円**(¥697円)

337 1P
30g×8 **645円**(¥697円)
338 2P
30g×8×2 1,290円⇒
(¥1,393円) **1,220円**(¥1,318円)



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

福岡・那珂川キッチン スポット
原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
和のおかずセットB
348 1P
3種×2 **562円**(¥607円)



349 2P
3種×2×2 1,124円⇒
(¥1,214円) **1,060円**(¥1,145円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン 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
354 1P
150g **786円**(¥849円)



355 2P
150g×2 1,572円⇒
(¥1,698円) **1,480円**(¥1,598円)

大人気 冷凍弁当! シリーズ! 手軽なのに満足感のある一食をお楽しみいただけます。 電子レンジ600w/5分程度※機種により異なります。 福岡・那珂川キッチン 凍 スポット

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



<メニュー>●からあげ●チャーハン●ポテトコロッケ●小松菜のお浸し

原材料:チャーハン(米、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし、黒胡椒、塩、白胡椒)、唐揚げ(鶏肉、卵、小麦澱粉、小麦粉、ごま油、パン粉、薄口醤油、菜種油、大蒜、和風だし、生姜、白胡椒、唐辛子)、ポテトコロッケ(じゃが芋、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)

360日 7月 麦 乳 豆

342 (チャーハン入) 国産鶏のから揚げ弁当

260g 827円(893円)

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



<メニュー>●焼売●チャーハン●ポテトコロッケ●小松菜のお浸し

原材料:チャーハン(米、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし、黒胡椒、塩、白胡椒)、焼売(豚挽肉、玉葱、焼売の皮、小麦澱粉、ごま油、オイスターソース、粗糖、和風だし、塩、白胡椒)、ポテトコロッケ(じゃが芋、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)

360日 7月 麦 乳 豆

343 (チャーハン入) 国産豚の焼売弁当

270g 827円(893円)

アジフライのサクサク感とふくらみ感の定番「海苔弁当」。健康食材をベースに作り上げた健康弁当。



<メニュー>●アジフライ●米飯●さつま芋バター●小松菜のお浸し

原材料:米飯(国産)、アジフライ(マアジ、パン粉、菜種油、小麦粉、食塩)、さつま芋バター(さつま芋、バター)、儀助煮(大豆煮豆、イリコ、しょうゆ、みりん、砂糖、小麦粉、白ゴマ、菜種油)、小松菜のおひたし(小松菜、しょうゆ、粉末かつおだし、キビ砂糖)、のり

360日 7月 麦 乳 豆

344 アジフライ海苔弁当

250g 717円(774円) 680円(734円)

枝豆のふくらみ食感と磯の風味豊かなひじきを生かすための配合を練り返し見つけたバランスで焼き上げました。



<メニュー>●ひじき炊き込みご飯●儀助煮●小松菜のお浸し●さつま芋バター

原材料:枝豆入りひじきご飯(米(国産)、人参、薄口醤油、味酢、ひじき、油揚げ)、儀助煮(大豆煮豆、イリコ、しょうゆ、みりん、砂糖(粗糖)、小麦粉、白ゴマ、菜種油)、小松菜のおひたし(小松菜、しょうゆ(薄口)、粉末かつおだし、キビ砂糖)、さつま芋バター(さつま芋、バター)

360日 7月 麦 乳 豆

345 ひじき炊き込み飯弁当

240g 810円(875円) 770円(832円)

鶏肉は首皮の部位を使用。博多の定番旨味たっぷりかしわ飯です。



<メニュー>●かしわ飯●儀助煮●小松菜のお浸し●さつま芋バター

原材料:かしわ飯(米(国産)、鶏肉、酒、醤油、味酢、牛蒡、人参、和風だし)、さつま芋バター(さつま芋、バター)、儀助煮(大豆煮豆、イリコ、しょうゆ、みりん、粗糖、小麦粉、白胡椒、菜種油)、小松菜のおひたし(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)

360日 7月 麦 乳 豆

346 かしわ飯弁当

240g 763円(824円) 730円(788円)

秋川牧園の鶏ミンチ使用。宗谷峠周辺で漁獲された秋鮭、唐津産の卵で彩り鮮やかな三色丼をつくりました。



<メニュー>●三色丼

原材料:めし(国産)、鶏そぼろ(鶏ミンチ、醤油、粗糖)、鮭のほぐし身(鮭、塩)、炒り卵(卵、味酢、塩)

360日 7月 麦 乳 豆

347 鮭・そぼろ・たまごの三色丼

230g 748円(808円) 710円(767円)

夏のデザート! 冷凍フルーツ

ORGANIC BLUEBERRY 150g 720円 361 オーガニックブルーベリー 150g 863円(932円)

ORGANIC STRAWBERRY 200g 720円 362 オーガニックストロベリー 200g 740円(799円)

ORGANIC RASPBERRY 150g 720円 363 オーガニックラズベリー 150g 828円(894円)

ORGANIC MIXED BERRY 200g 720円 364 オーガニックミックスベリー 200g 887円(958円)

ORGANIC MANGO 200g 24ヶ月 365 オーガニックマンゴー 200g 590円(637円)

ORGANIC PINEAPPLE 200g 24ヶ月 366 オーガニックパイナップル 200g 660円(713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 凍 スポット 原材料:ホワイトソース(牛乳(国産)、小麦粉、玉ねぎ、菜種油、バター、きび砂糖、食塩、ホワイトベッター)、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 7月 麦 乳 豆 調理済

339 1P 鮭とほうれん草のグラタン 180g 538円(581円)

340 2P 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。 24ヶ月 1,015円(1,096円)

341 きのことドリア 180g×2 1,010円(1,091円)

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

356 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。 価格改定

357 オーガニックかぼちゃ北海道産 400g 697円(753円)

358 オーガニックいんげん 250g 443円(478円) 420円(454円)

359 オーガニックグリーンピース 250g 443円(478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。 価格改定

360 オーガニックフレンチフライポテト 300g 552円(596円) 530円(572円)

沸騰したお湯に「本場さぬきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。 価格改定

367 冷凍さぬきうどん/包丁切 200g×3 457円(494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、ピザ生地の素材の味を引き立てた飽きのこない定番ピザです。 価格改定 翌々週配達

368 トマトと放牧豚のマルゲリータ 1枚(18cm) 1,138円(1,229円) 1,100円(1,188円)

北海道・ファーマーズファクトリー 凍 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、パセリ

369 秋鮭スモークサーモン 40g×2 1,050円(1,134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色を使用。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。 価格改定

370 いわし田舎煮・小梅入り 85g 545円(589円) 500円(540円)

石川・金沢錦 SALE おすすめ商品! 翌々週配達

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

370 いわし田舎煮・小梅入り 85g 545円(589円) 500円(540円)

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。

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

真だらこと昆布をやわらかく炊き上げました。おむすびの具やごはんのお供にピッタリ!

372 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。ジューシーの中にピリッとした山椒の風味がきいています。

373 はまぐり山椒煮 75g 636円(687円) 590円(637円)

北海道産昆布を柔らかく炊き上げ、ごまの香りの香ばしい佃煮にしました。おにぎりの具に、あたたかいごはんとともに。

375 おにぎりのいご昆布 80g 582円(629円) 540円(583円)

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

376 ちりめんくるみ 45g 596円(644円) 550円(594円)

甘いいちりめん炊きに、ピリッと爽やかな山椒が加わり、ご飯との相性ばつぐん。おむすび、おすしにも。

377 山椒ちりめん 40g 596円(644円) 550円(594円)

一口サイズのいいだこと国産里芋をやわらかく炊き上げました。隠し味の昆布だしが効いた1品です。 お酒のお供や、あと一品欲しい時にもぴったり! 翌々週配達 石川・金沢錦 凍 スポット 原材料:さといも(国産)、いいだこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、寒天 60日 7月 麦 乳 豆 374 いいだこと里芋の煮付け 120g 655円(707円) 600円(648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（国内製造） 1年

387 駿河ふぶき

2g×7 **343円** (¥370円)

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

東京・オーサワジャパン
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 1年

391 1P 毎週

40g **986円** (¥1,065円)

392 2P スポット
40g×2 1,972円 (¥2,130円) **1,940円** (¥2,095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

388 NN かつおだしパック

10g×10 **591円** (¥638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 隔週
原材料：真昆布（北海道函館） 1年

389 根昆布入昆布粉末

50g **627円** (¥677円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週

原材料：鰹荒節（国内製造） 1年

385 鰹平削り

40g 352円 (¥380円) **330円** (¥356円)

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



静岡・新丸正 毎週

原材料：そうだかつお節（国内製造）、さば節、かつお節 1年

386 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

390 香信/九州産乾しいたけ

40g **978円** (¥1,056円)

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



三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産） 1年

394 伊勢志摩産芽ひじき

30g **551円** (¥595円)

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

皿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

379 柳川・皿垣開漁協産焼のり

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。

毎週

原材料：乾のり（有明海） 180日

381 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 **アリガト** **麦** **国**

383 味附おかず海苔

8切20枚×3 **909円** (¥982円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態ですが、味はかわりません！

毎週

原材料：乾のり（有明海） 180日

380 寿司はね焼のり

全型10枚 **873円** (¥943円)

口どけがよく、上品な甘み特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。

毎週

原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） 90日

382 韓国風味付塩焼海苔

4切20枚 **818円** (¥883円)

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

スポット

原材料：乾のり（有明海） 180日

384 きざみ焼海苔

20g 691円 (¥746円) **620円** (¥670円)

太い茎の部分をを使用した、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

395 伊勢志摩産長ひじき

30g **596円** (¥644円)

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

静岡・かもめ屋 3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

ツナフレーク油漬

396 1P 毎週

80g×3 **873円** (¥943円)

397 2P スポット

80g×3×2 1,746円 (¥1,886円) **1,600円** (¥1,728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、有機セリリーピューレ

8ヶ月 **アリガト** **麦** **国**

403 チキンコンソメ 液体タイプ

10g×8 **521円** (¥563円)

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

静岡・かもめ屋 3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

ツナフレーク水煮 食塩不使用

398 1P 毎週

80g×3 **818円** (¥883円)

399 2P スポット

80g×3×2 1,636円 (¥1,767円) **1,500円** (¥1,620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。

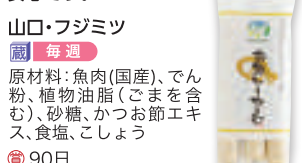


島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産） 1年

400 宍道湖産大和しじみ

120g **397円** (¥429円)

日本海近海の新鮮な小鱼を使用し、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。

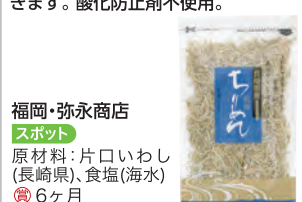


山口・フジミツ 毎週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう 90日

401 お魚ソーセージ

40g×3 **398円** (¥430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。

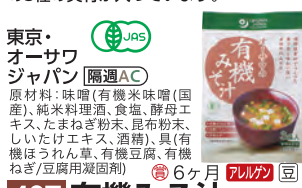


福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水） 6ヶ月

402 長崎県産乾燥ちりめん

50g **549円** (¥593円)

お湯を注ぐだけで本格派のお味噌汁が味わえます。有機大豆と有機米を使用した有機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。

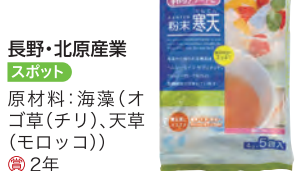


東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：味噌（有機味噌（国産））、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒糟、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） 6ヶ月 **アリガト** **麦** **国**

407 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。

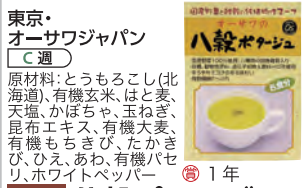


長野・北原産業 スポット
原材料：海藻（オゴ草（チリ）、天草（モロコ）） 2年

411 粉末寒天

4g×5 **353円** (¥381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 隔週
原材料：とうもろこし（北海道）、有機玄米、はと麦、大麦、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかひび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー 1年

408 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、粉砕・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 **アリガト** **麦**

412 有機パン粉

100g 272円 (¥294円) **260円** (¥281円)

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



静岡・こだわりの味協同組合 スポット
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道産） 1年

409 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、粉砕・乾燥して作ったパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩 6ヶ月 **アリガト** **麦**

413 パン粉

200g **368円** (¥397円)

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 2年 **アリガト** **麦** **国**

野菜のおかけ

5g×8 **455円** (¥491円)

405 徳用

5g×30 **1,444円** (¥1,560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。



価格改定
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

410 国産吉野本葛粉

150g **1,343円** (¥1,450円)

岐阜県産小麦粉・北海道産契約栽培馬鈴薯でんぷんを使用して作りしました。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、馬鈴薯でんぷん、食塩（膨張剤（重曹）） 1年 **アリガト** **麦**

414 天ぶら粉

400g **420円** (¥454円)

ヨーグルトクリームのクレープ



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 **アリガト** **乳** **麦**

418 北海道バターミルクパンケーキミックス

450g 750円 (¥810円) **730円** (¥788円)

＜クレープ（約20cmのフライパン10枚分）＞

□北海道バターミルクパンケーキミックス… 50g □ヨーグルトクリーム＜

□無塩バター… 10g □プレーンヨーグルト/150g

□牛乳… 150ml □純生クリーム/100ml

□卵… 1個 □砂糖/大さじ1

□油… 少々 ※フルーツ/お好み

①ボウルにパンケーキミックス、卵を入れよく混ぜる。生地がなじんだら、牛乳を3回に分けて加えて、都度よく混ぜる。

②生地をザルでこしてから、溶かしバターを加えて、冷蔵庫で2時間ほど休ませます。休ませることで生地の焼ムラを予防します。

③フライパンを強火で熱し、油を薄くひき、クレープ生地を流し入れ、薄く丸く伸ばします。火を中火にし、生地のまわりが乾いてきたら、弱火にし、持ち上げて裏返します。

ヨーグルトクリーム

④生クリームに砂糖を加えて泡立て、ホイップクリームを作ります。水切りしたプレーンヨーグルトに加え、よく混ぜ合わせます。飾り付けたら完成。



2パック SALE!

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

415 ベーキングパウダー 113g **398円** (¥430円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。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A**

原材料: 玄米 (埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー (アルミニウム不使用) 1年 **7月** 国

416 玄米粉パンケーキミックス 200g **448円** (¥484円)

北海道産大豆粉・国産米粉使用。もち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・みたけ **隔週A**

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 **7月** 国

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

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

JAS 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

427 有機切干大根・長崎産 100g **550円** (¥594円)

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

東京・アルマテラ **スポット**

原材料: 有機トマト、有機トマトジュース 3年

421 2P/ホール/有機トマト缶 400g×2 660円→ **630円** (¥680円)

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

東京・アルマテラ **スポット**

原材料: 有機トマト、有機トマトジュース 3年

422 2P/カット/有機トマト缶 400g×2 660円→ **630円** (¥680円)

北海道産小麦粉使用。風味よくしっとりとした食感。

東京・オーサワジャパン **スポット**

原材料: 小麦粉 (北海道)、小麦グルテン、天然重曹 1年 **7月** 国

430 切り板麩 40g **300円** (¥324円)

消泡剤・膨軟剤不使用。大豆を生のまま絞った「生絞製法」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 **7月** 国

431 1P 高野豆腐 6枚・50g **515円** (¥556円)

432 3P 50g×3 1,545円→ **1,480円** (¥1,598円)

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

愛知・コジマフーズ **スポット**

原材料: 有機玄米 (国産)、しそ、食塩 1年

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

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

436 おかか/有機発芽玄米おにぎり 90g×2 **450円** (¥486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。

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

大阪・オルター **スポット**

原材料: 米 (ベトナム)、タピオカ澱粉、塩 720日

448 オルターフォー 50g×4 **679円** (¥733円)

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

大阪・ムソー **スポット**

原材料: 玄米 (北海道産) 365日

433 助っ人飯米 玄米ごはん 160g **275円** (¥297円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。

大阪・ムソー **スポット**

原材料: うるち米 (北海道産) 365日

434 助っ人飯米 白米ごはん 160g **324円** (¥350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

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

449 オルターライスペーパー 45枚 **662円** (¥715円)

佐賀・まんてん 原材料: 白胡麻 (パラグアイ) 240日

原材料: 白胡麻 (パラグアイ) 240日

423 1P **330円** (¥356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 **スポット**

原材料: 黒大豆、食塩、黒酢、米酢 3ヶ月 **7月** 国

424 5P **1,560円** (¥1,685円)

佐賀・まんてん 原材料: 白胡麻 (パラグアイ) 240日

原材料: 白胡麻 (パラグアイ) 240日

425 1P **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 **スポット**

原材料: 白胡麻 (パラグアイ) 240日

426 5P **1,560円** (¥1,685円)

グルテンフリー界の救世主!

アルデンテで食べると本格パスタを感じる味わい。カナダ・ティンカイダ **スポット**

原材料: 玄米 (アメリカ) 3年

441 1P 454g **970円** (¥1,048円)

442 2P 454g×2 1,940円→ **1,880円** (¥2,030円)

石臼挽き玄米使用

小麦のパスタのような食感!

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、ごま油 1年 **7月** 国

443 手延べ素麺/水晶の光 50g×5 **496円** (¥536円)

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

長崎・本村製麺 **スポット**

原材料: 小麦粉 (南島原)、食塩 (雲仙)、食用植物油 (島原) 1年 **7月** 国

444 手延べ素麺/旭 50g×5 **565円** (¥610円)

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

大阪・ムソー **スポット**

原材料: そば粉 (北海道)、小麦粉 (国産) 2年 **7月** 国

446 1P 200g **489円** (¥528円)

国内産 二八そば

447 2P 200g×2 978円→ **935円** (¥1,010円)

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

長崎・本村製麺 **毎週**

原材料: 小麦粉 (北海道)、食塩、植物油 1年 **7月** 国

445 長崎手延べ 200g **483円** (¥522円)

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

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料: 油揚げ麺 (小麦粉 (国産)、パーム油、小麦たん白、食塩) 食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、芽芽エキス、ごま油 6ヶ月 **7月** 国

450 さくらのラーメン 199g **221円** (¥239円)

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

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料: 油揚げめん (小麦粉 (国産)、パーム油、小麦たん白、食塩) 食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ごま油、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月 **7月** 国

451 さくらのラーメン 100g **221円** (¥239円)

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

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料: 油揚げめん (小麦粉 (国産)、パーム油、小麦たん白、食塩) 食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ごま油、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月 **7月** 国

452 さくらのラーメン 99g **221円** (¥239円)

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

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料: 油揚げめん (小麦粉 (国産)、パーム油、小麦たん白、食塩) 食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ごま油、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油 6ヶ月 **7月** 国

453 さくらのラーメン 101g **221円** (¥239円)

麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

岐阜・桜井食品 **スポット**

原材料: 油揚げめん (小麦粉 (国産)、パーム油、小麦たん白、食塩) 食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉 6ヶ月 **7月** 国

454 さくらのラーメン 103g **231円** (¥249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。

価格改定

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 ㊟ 6ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

455 有機らーめん/醤油味

111g **294円**(~~318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。

価格改定

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、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 ㊟ 6ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

456 有機らーめん/味噌味

118g **294円**(~~318円~~)

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



㊟ 5ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

457 納豆そば

81.5g **256円**(~~276円~~)

原材料:油揚げめん【小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、乳糖、混合節粉末、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】



㊟ 5ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

458 山菜そば

78g **256円**(~~276円~~)

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



㊟ 6ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

459 カレーうどん

86.8g **256円**(~~276円~~)

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



㊟ 6ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

460 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つめ、時間をかけてつくりました。

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

466 シママース

1kg **495円**(~~535円~~)

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・木曽路物産 **スポット**
原材料:湖塩、黒胡椒 ㊟ 1年

467 モンゴル塩こしょうミル付

45g **1,480円**(~~1,628円~~)

468 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搾搾りです。酢と湯洗いで精製。薬剤処理していません。

福岡・平田産業 **毎週**
原材料:菜種(オーストラリア) ㊟ 540日

472 なのはな畑の菜種油

1250g **1,360円**(~~1,469円~~)

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

福岡・平田産業 **毎週**
原材料:菜種(国産) ㊟ 1年半

473 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(~~1,250円~~)

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

大阪・むそう スポット
原材料:オーガニック食用オリーブ油 ㊟ 540日

オーガニックエクストラバージンオリーブオイル

478 180g 1,320円(~~1,426円~~)

479 460g 2,800円(~~3,024円~~)

2,900円→(~~3,132円~~)

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

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

484 みやこの料理酒

500ml **1,097円**(~~1,185円~~)

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

福島・大木代吉本店 **毎週**
原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用:放射能検査済(未検出) ㊟ 無期限

485 こんにちば料理酒

720ml **1,773円**(~~1,950円~~)

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
原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料 ㊟ 180日 **アレルギー** **卵**

aino MAMAマヨネーズ

489 1P 毎週

300g **672円**(~~726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、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 ㊟ 1年半

492 有機トマトケチャップ

300g **455円**(~~491円~~)

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A**
原材料:醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 ㊟ 18ヶ月 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

八方だし

486 360ml 614円(~~663円~~)

487 1000ml 1,379円(~~1,489円~~)

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

徳島・光食品 隔週A
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、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、ごんぶ ㊟ 1年半 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

493 有機中濃ソース

250ml **460円**(~~497円~~)

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

愛知・節辰商店 **毎週**
原材料:しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節、宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん ㊟ 365日 **アレルギー** **麦** **乳** **豆**

488 NN うまみ鰹つゆ

500ml **797円**(~~861円~~)

489 オイスターソース

115g **502円**(~~542円~~)

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

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

491 平飼鶏の有精卵マヨネーズ

290g **715円**(~~772円~~)

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

埼玉・みたけ食品工業 **隔週A**
白ごま100% ※胡麻ドレッシングレシ付
原材料:むぎ白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア) ㊟ 1年

495 旨みねりごま/白

120g **436円**(~~471円~~)

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



福岡・庄分酢 **隔週A**
原材料: 醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
◎12ヶ月 **フルガ** **麦** **国**

498 万能くろ酢たれ
300ml **675円**(¥729円)

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

502 オーサワ胡麻らー油
30g **525円**(¥567円)

青森産にんにく使用。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 **フルガ** **麦** **国**

506 おろしにんにくチューブ
40g **460円**(¥497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。



原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)

512 有機アガベシロップGOLD
東京・アルマテラ **スポット** ◎3年
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。



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

519 甘口
茨城・東京フード **スポット** ◎180日 **フルガ** **麦** **国**
カレールウ
各150g **440円**(¥475円)

有機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、有機米醸酵調味料、昆布、乾しいたけ
◎1年半 **フルガ** **麦** **国**

499 有機ぼん酢しょうゆ
250ml **482円**(¥521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

503 旨味本来からしチューブ
40g **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、おの実、けしの実
◎1年

507 向井の香辛料/七味
15g **594円**(¥642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。



原材料: 有機ブルーアガベ(メキシコ)

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

国産有機100%使用のにんにく、しょうが、たまねぎ、にんにく使用。本格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、味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんにく
◎1年6ヶ月 **フルガ** **麦** **国**

500 ヒカリ 焼肉のたれ
350g **702円**(¥758円)

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



大阪・ムソー **毎週**

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

504 旨味本来/生おろしわさびチューブ
40g **388円**(¥419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

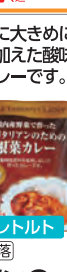
508 向井の香辛料/すじ青のり
4g **364円**(¥393円)

愛知・愛農流通センター **スポット**
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、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機コショウ ◎1年 **フルガ** **麦** **国**

やさしいカレールウ
畑まるごといただきます! まろやか甘口

515 1P **毎週**
100g **790円**(¥853円) **750円**(¥810円)

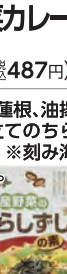
動物性原料を使用しないルウに大きめにカットした国内産野菜を具に加えた酸味と味に深みのあるレトルトカレーです。



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、ピーナッツペースト、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 **フルガ** **麦** **国**

30014 ベジタリアンのための根菜カレー
200g **451円**(¥487円)

国内産の人参、椎茸、干鰾、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 **フルガ** **麦** **国**

30113 五目ちらしずしの素
2合用 **575円**(¥621円) **550円**(¥594円)

トマトベースで大豆ミートを使用したポトローゼ。



大阪・富貴食研 **スポット**
原材料: 野菜(トマト、たまねぎ、にんにく、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう ◎12ヶ月 **フルガ** **麦** **国**

30069 ボロネーゼパスタソース
120g **385円**(¥416円)

国産輕節と国産昆布から極上のだしを自社でとり、有機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、有機米醸酵調味料、輕節、昆布、食塩、有機米酢
◎1年6ヶ月 **フルガ** **麦** **国**

501 有機めんつゆ
300ml **565円**(¥610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

505 旨味本来/生おろししょうがチューブ
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

509 オーガニックセイロンシナモンパウダー
20g **397円**(¥429円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



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

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

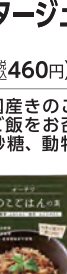
トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。



埼玉・オーサワジャパン **スポット** ◎1年6ヶ月
原材料: 有機にんじんピューレ(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・有機つむらぎ・有機モロヘイヤ・有機すだち果汁・有機玉ねぎ・有機有機じそ)、食塩、有機オリーブオイル、こしょう

30021 トマト&ゴボウ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g **426円**(¥460円)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュです。かぼちゃ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 **スポット** ◎1年6ヶ月
原材料: 有機かぼちゃピューレ(有機かぼちゃ)、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

30038 甘み&ゴボウ1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ
140g **426円**(¥460円)

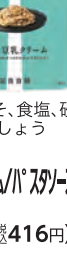
お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルがつけれます。



大阪・和田萬 **スポット**
原材料: 有機いりごま(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 **フルガ** **麦** **国**

30045 有機ナムルのもと
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、有機米醸酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オスターエキス、食塩
◎1年半 **フルガ** **麦** **国**

30083 有機麻婆の素
100g(2~3人前) **273円**(¥295円) **260円**(¥281円)

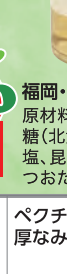


八方美人酢 **496 300ml**
828円(¥894円) **740円**(¥799円)

たっぷり 徳用900ml **497** **1,380円**(¥1,490円)

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

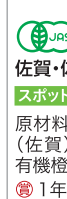
有機アーモンド100%。濃厚なコクと旨み! 砂糖・食塩・油脂不使用。パンにつけるほか、料理の隠し味などに。



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

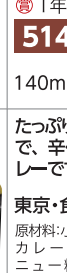
510 有機アーモンドペースト
80g **828円**(¥894円)

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



514 有機みかんジャム
140ml **686円**(¥741円)

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



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

518 キッズ本格カレールウ
120g **467円**(¥504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 **フルガ** **麦** **国**

30106 地鶏めしの素
2合用 **532円**(¥575円)



千葉・三育ラズ **スポット** ◎1年
原材料: 落花生(アメリカ産) **フルガ** **麦** **国**

511 ピーナッツバター
150g **620円**(¥670円) **600円**(¥648円)

①デーツをお湯に10分ほど漬けて柔らかくする(漬けた水は捨てずに取っておくと良いでしょう)
②フードプロセッサーでデーツを細かくする。ピーナッツバターを加えてさら混ぜる。
③生地が乾燥している場合は、デーツを漬けた水またはピーナッツバターを少しずつ加えて生地を柔らかくする。
④ロールドオーツを加え、生地がまとまったら、大きじ1程度をすくい、ボール状に丸めて完成。

材料
□デーツ……………5~6個
□ピーナッツバター…大さじ4
□ロールドオーツ……50g

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



埼玉・オーサワジャパン **スポット**
原材料: 昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アガベシロップ、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 **フルガ** **麦** **国**

30120 きのごはんの素
2合用 **575円**(¥621円) **470円**(¥508円)

豆乳のコクと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。



大阪・富貴食研 **スポット**
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 **フルガ** **麦** **国**

30076 きのご豆乳クリームソース
120g **385円**(¥416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あがります。



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、有機米醸酵調味料、食塩、有機ごぼう果汁、有機しょうが、オスターエキス
◎1年半 **フルガ** **麦** **国**

30090 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前) **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でおすすめです。

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

216 ひきわり納豆カップ2
30g×2 **279円**(¥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メ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/スズメ)・八穀物ブレンド・納豆菌
8日 [フレック](#) [国産](#)

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

228 きざみ紅生姜
60g **304円**(¥328円)

国産原料を使用して、原料の風味を生かすために、薄味で炊きました。お弁当のおかずや、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 [フレック](#) [国産](#)

234 五目豆
150g **437円**(¥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。旨みたっぷりで濃厚な美味しさ!

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 [フレック](#) [国産](#)

240 本たまり
900ml **952円**(¥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 隔週C
原材料:有機米(国産/有機栽培)・天日塩
365日

247 生塩糀
170g **607円**(¥656円)

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

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

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料:大豆(北海道産/特別栽培)・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 [フレック](#) [国産](#)

217 国産大豆カップスリー納豆
30g×3 **268円**(¥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おいではなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌
30日 [フレック](#) [国産](#)

223 丸大豆テンペ
100g **422円**(¥456円)

ぷりぷりのラッキョウが美味しい!柔らかな風味の甘酢に漬かったゴリゴリ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

229 蜂蜜入らっきょう漬
100g **480円**(¥518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 隔週A
原材料:小豆(北海道産/エリモ種)
180日

235 あずきの水煮
150g **386円**(¥417円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

信州米みそ 650g **775円**(¥837円)
原材料:大豆(国産)、米、再製天日塩
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
玄米みそ 650g **863円**(¥932円)
毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。
原材料:大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩
合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

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

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

248 マスコバド糖
500g **657円**(¥710円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道産/特別栽培)・たれ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢・からし:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
9日 [フレック](#) [国産](#)

212 北海道100 登喜和カップ2
30g×2 **283円**(¥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 [フレック](#) [国産](#)

218 国産黒豆カップ納豆
30g×2 **249円**(¥269円)

皮付の黒大豆を丸ごと無塩発酵させたうな粘りや独特なおいではなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:黒大豆(国産)米酢・米粉・テンペ菌
30日 [フレック](#) [国産](#)

224 黒大豆テンペ
100g **562円**(¥607円)

ピリッと辛い唐辛子の存在感。シャキシャキとした食感をお楽しみください。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C
原材料:らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩・唐辛子
120日

230 ピリ辛らっきょう
80g **430円**(¥464円)

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

酢屋茂 長野県立科町 毎週
杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。
原材料:大豆(国産)、米、再製天日塩
信州米みそ 650g **775円**(¥837円)
原材料:大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩
玄米みそ 650g **863円**(¥932円)
毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。
原材料:大豆(国産)、国産米、国産大麦、再製天日塩
合わせみそ 650g **775円**(¥837円)

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

せいふてい 神奈川県 隔週A
原材料:本わさび(長野)・塩・本わさび加工品
360日

249 おろし本わさび
5g×6 **683円**(¥738円)

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

登喜和食品 東京都府中市 毎週
原材料:大豆(北海道産/特別栽培)・納豆菌・たれ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢・からし:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
9日 [フレック](#) [国産](#)

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

静岡県産大豆使用。味も食感もしっかりしており、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 [フレック](#) [国産](#)

219 大粒味わい納豆
45g×2 **209円**(¥226円)

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

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、カリッとした歯ごたえが特徴的です。

上沖産業 宮崎県 隔週C
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 [フレック](#) [国産](#)

231 国産若ごぼう醤油漬
150g **500円**(¥540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 [フレック](#) [国産](#)

本格天然醸造醤油
237 小
720ml **697円**(¥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 [フレック](#) [国産](#)

244 純豆味噌(つぶ)
1kg **1,134円**(¥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 [フレック](#) [国産](#)

10100 長野県産の小麦粉
900g **391円**(¥422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・清酒・米酢・からし:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
9日 [フレック](#) [国産](#)

214 有機納豆 日本(みのり)カップ2
30g×2 **324円**(¥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(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし:マスタード・シード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子
8日 [フレック](#) [国産](#)

220 国産大豆ひきわり納豆
45g×2 **218円**(¥235円)

小梅の中で一番小さい甲州小梅を使用。とても肉厚で食べごたえ◎

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット
原材料:小梅(山梨県産)・紫蘇・食塩
180日

226 しそ漬昔ながらの小梅干し
90g **460円**(¥497円)

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C
原材料:大根・生姜・昆布・ごま・砂糖・小麦醸造調味料・醤油・食塩・純米酢・りんご酢・みりん
最短1か月 [フレック](#) [国産](#)

232 自然色たくあん
120g **432円**(¥467円)

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

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 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 [フレック](#) [国産](#)

238 大
1.8L **1,408円**(¥1,521円)

国産の米と大豆と塩だけで作りしました。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 隔週C
原材料:白米(岡山県産)、大豆(滋賀県産)、塩
180年 [フレック](#) [国産](#)

245 白みそ
250g **292円**(¥315円)

100%国内産の強力粉。パンやお菓子作りに。モチモチとした柔らかい食感が楽しめます。

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場合があります。ご了承ください。
1年 [フレック](#) [国産](#)

10101 おいしい強力粉
400g **320円**(¥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 [フレック](#) [国産](#)

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

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 毎週
原材料:大豆(北海道産/特別栽培/スズメ)・納豆菌
8日 [フレック](#) [国産](#)

221 北海道産小粒納豆(タレなし)
45g×2 **191円**(¥206円)

大分県の梅を100%使用。果肉が多く、酸味が少ないまろやかな味に仕上げました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 スポット
原材料:梅(大分産)・食塩・紫蘇
365日

227 南高梅 梅干し
100g **653円**(¥705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 [フレック](#) [国産](#)

233 国産黒豆の煮豆
150g **507円**(¥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、酸酵もよく旨みの多い醤油です。塩からさが少ないのも特長。つけ醤油にも煮物にも適しています。

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 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 [フレック](#) [国産](#)

239 弓削多 有機しょうゆ
720ml **1,367円**(¥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 [フレック](#) [国産](#)

246 東白川のお味噌
1kg **1,000円**(¥1,080円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週C
原材料:大豆(北海道産)
365日 [フレック](#) [国産](#)

10102 国産特別栽培大豆の黄粉
100g **333円**(¥360円)

魚・水産加工品

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

徳島・マストミ  スポット

原材料：びんちょうまぐろ  10日

525 びんちょうまぐろ刺し身用

160g **638円**( 689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ダ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   

529 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 **680円**( 734円)

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

徳島・マストミ  スポット

原材料：ピンチョウマグロ(太平洋)、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵)、揚げ油(菜種油)、魚醤、砂糖、食塩、コショウ  365日    

535 ひとくちまぐろカツ

150g **658円**( 711円)

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。

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

徳島・マストミ  スポット

原材料：メバチマグロ(太平洋)  10日

526 まぐろカマト口焼物用

200g **514円**( 555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  30日  

530 まぐろ漬け丼用 (びん長)

80g×2 **680円**( 734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)  10日

521 メバチマグロ 切落しスライス

100g **800円**( 864円)

硬い骨があることや加工に手間が掛かることから、市場にあまり流通せず、限られたルートでしか入手できないマグロの頭肉。加熱することで旨味が濃くなり、柔らかい身質が特徴でマグロの隠れた美味しい部位です。小骨が少なく、身離れも良いので、魚が苦手な方もお召し上がり頂きやすいです。

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   

527 まぐろカブト肉切身

300g **541円**( 584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(エビミソマー)、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    

531 天然エビのチリソース

150g **672円**( 726円)

絶妙にブレンドされたコチジャンのほのかな辛さと、天然醸造味噌の濃厚なコクと風味が、豚肉と野菜のうまみを引き立てます。

徳島・マストミ  スポット

原材料：豚肉(国産)、赤味噌(大豆を含む)、砂糖、菜種油、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉、食塩、ニンニク、コショウ、生姜  90日   

536 野菜で仕上げる回鍋肉

110g **500円**( 540円)

焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。きはだまぐろの薄い赤色とシブシブなタレがうまく調和し、大変美味しい漬け丼の具に仕上がりました。

石川・タカシヨク  スポット

原材料：キハダマグロ(太平洋)・タレ：醤油・砂糖・米酢  30日  

539 きはだまぐろ漬け丼の具

80g×2 **655円**( 707円)

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

価格改定

翌々週配達

福井・上杉商店  スポット

原材料：トビウオ(福井県)  90日

542 フライ用トビウオファイル

8枚 **618円**( 667円)

淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。

翌々週配達

福井・上杉商店  スポット

原材料：サバ(淡路島)、米酢、砂糖、みりん  60日

546 しめさば

1枚 **673円**( 727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 **1,676円**( 1,810円)

524 3P/6食分

50g×6 **2,462円**( 2,659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【メバチマグロ(太平洋、大西洋、インド洋)、菜種油】、タレ(醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス)  10日   

533 まぐろ団子 甘酢ソース・2食

4個×2 **621円**( 671円)

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

徳島・マストミ  スポット

原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、鶏卵、酒・オイスターソース、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、ショウガ、ニンニク、塩、コショウ  90日   

537 野菜で仕上げるチンジャオロースの素

120g **564円**( 609円)

脂ののったビンナガマグロを炭火焼きでたたきにしました。

「トロピンチョウタタキ」から名称変更しました

翌々週配達

石川・タカシヨク  スポット

原材料：ピンナガマグロ(静岡県産)  30日

540 びんながまぐろたたき

240g(2個) **930円**( 1,004円)

のどぐろのように、のどもお腹も黒く、しっとりとした自身に旨みのある魚です。干物にすることで美味しさが凝縮しています。

翌々週配達

島根・渡邊水産  スポット

原材料：カサゴ(山陰)・食塩  90日

544 夢かさご開き

2尾(180g) **727円**( 785円)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦  スポット

原材料：アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子  180日   

548 小アジマリネ

140g **673円**( 727円)

タカシヨク

石川県金沢市 翌々週配達

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

夏を感じる魚です。今回は貴重な大きいサイズ。

山陰の夏を告げる魚です。島根県の県魚でもあります。前回は丸とびでしたが、今回は大きいサイズの角とびです。地場では「大目」と呼ばれています。丸とびに比べると水揚げ量が少ないため、主に鮮魚で流通します。大きいサイズのトビウオは身の厚みもあり旨みもしっかり感じていただけると思います。

島根・渡邊水産  スポット

原材料：トビウオ 翌々週配達  90日

541 トビウオ開き 大

1尾/150g **599円**( 647円)

価格改定

翌々週配達

福井・上杉商店  スポット

原材料：トビウオ(福井県)  90日

542 フライ用トビウオファイル

8枚 **618円**( 667円)

淡路島近海で水揚げされた、ほどよく脂の乗ったサバをシメサバに。酸味はおだやかで甘さ控えめ。

翌々週配達

福井・上杉商店  スポット

原材料：サバ(淡路島)、米酢、砂糖、みりん  60日

546 しめさば

1枚 **673円**( 727円)

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

翌々週配達

島根・渡邊水産  スポット

原材料：イサキ(千葉県産)  90日

543 イサキ開き

3〜4尾(150g) **596円**( 644円)

ハタハタの内臓と頭を取り除き、一夜干しに。小ぶりで骨まで食べられて、適度にとった脂が美味。

翌々週配達

石川・タカシヨク  スポット

原材料：ハタハタ(山陰沖)・塩  150日

547 まるごとハタハタ丸干し(無頭)

100g(8尾前後) **483円**( 522円)

翌々週配達

島根・渡邊水産  スポット

原材料：カサゴ(山陰)・食塩  90日

544 夢かさご開き

2尾(180g) **727円**( 785円)

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦  スポット

原材料：アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子  180日   

548 小アジマリネ

140g **673円**( 727円)

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

翌々週配達

島根・渡邊水産  スポット

原材料：スルメイカ(山陰沖産)・食塩  90日

545 するめいか一夜干し

1枚/140g **684円**( 739円)

価格改定

翌々週配達

石川・金沢錦  スポット

原材料：アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子  180日   

海のお惣菜など

シンプルな調味料で、
こだわり加工の逸品。

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

翌々週配達

札幌中一
北海道

冷蔵 **1週間**

原材料：甘えび・スルメイカ・水タコ・帆立貝（すべて北海道産） 180日

550
北海道のシーフードミックス4種
170g **1,963円**（¥2,120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

冷蔵 **1週間**

原材料：アジ・衣（パン粉・小麦粉・馬鈴薯でんぷん・食塩・コショウ・白・小麦たん白） 180日

553 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **814円**（¥879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焼き上げました。しっとり美味しいやや甘口のおかかと昆布のふりかけです。

大阪・ムソー **1週間**

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 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

558 おかか昆布ふりかけ
35g **476円**（¥514円）

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

ムソー 大阪府 **1週間**

原材料：ひじき（国内産）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道産）・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産）） 6ヶ月 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

559 梅しそひじきふりかけ
35g **476円**（¥514円）

いちろうこ（南伊豆水産）
静岡県静岡市

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：まぐろすり身・すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・水漬水・菜種油 9日

568 まぐろ小判
120g **411円**（¥444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て作りました。煮物やおでんにどうぞ。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：まぐろすり身・すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・水漬水・菜種油 9日

568 まぐろ小判
120g **411円**（¥444円）

いわしがたくさん入った栄養価抜群の棒状の揚げかまぼこです。いわしの風味が広がります。お酒やビールのつまみ、お弁当などに。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **夏季限定** **スポット**

原材料：いわし・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

569 スティック揚げいわし
6本 **598円**（¥646円）

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけそうたらすり身（主に北海道産）、ごち、馬鈴薯澱粉（北海道産）、粗糖、桜えび、塩（天日粉砕塩）、味の母、かつおだし、菜種油 14日 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

574 桜えび入り揚げかま
3枚 **707円**（¥764円）

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけとうたらすり身（アラスカ・北海道産）、馬鈴薯でんぷん（北海道産）、粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ（国産） 10日

575 ごぼうつまみ
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

ほった園のお茶は36wで取り扱い終了となります。

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（抽出液でのカフェイン含有量は0.01g）番茶です。日常飲んでいただけの爽やかなお茶です。

京都・ほった園 **毎週**

原材料：茶（国産／有機栽培） 1年

581 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 **毎週**

原材料：緑茶（国産／有機栽培） 180日

582 有機松印煎茶
100g **1,000円**（¥1,080円）

北海道近海噴火湾胆振地方で水揚げされた新鮮なスケソウタラの卵を生のまま平釜造りのシママ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

冷蔵 **1週間**

原材料：すけとうだらの卵巣（北海道産）・食塩 6ヶ月

551 無着色たらこ
60g **697円**（¥753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はもちろん、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 **1週間**

原材料：ほたて（北海道産）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

554 ホタテしぐれ煮
60g **660円**（¥713円）

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

カネハチ・静岡県牧之原市 **冷蔵** **1週間**

原材料：まぐろ（国産）・日高昆布・粗糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・葱・ニンニク 90日 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

555 生炊きまぐろぼし
60g **482円**（¥521円）

なめ茸開発元祖が造る本格派。歯ごたえがよく、シャキッとした食感を楽しめます。自然のおいしさです。

小林農園 長野県 **1週間**

原材料：えのき茸（長野産）・本醸造醤油・麦芽水飴・本みりん・海の精・昆布エキス・酵母エキス・玄米酢 1年 **7月17日** **8月7日** **8月24日**

561 元祖の本造りなめ茸
200g **497円**（¥537円）

北海道産昆布を天然醸造醤油、鹿児島産の粗糖、沖縄の塩シママースで炊き上げました。そのまま温かいご飯にのせたり、浅漬け、炊き込みごはん等に使用し万能調味料としても。

ムソー 大阪府 **1週間**

原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩 8ヶ月 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

560 塩吹昆布
35g **460円**（¥497円）

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **毎週**

原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水 9日

564 小ちくわ 1P
5本 **495円**（¥535円）

565 2P
5本×2 **990円**⇒**941円**（¥1,016円）

ごぼうの風味の野菜スティック揚げです。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **夏季限定** **スポット**

原材料：スケウダラすり身・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

570 スティック揚げ野菜
6本 **598円**（¥646円）

ぶりっとしたタラすり身の食感と旨みが味わえる、シンブルな小判揚げ。焼いて生妻醤油、煮物や炒め物の具に重宝します。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道産）、味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん（北海道産）、粗糖・塩・菜種油 6日

571 小判揚げ
4枚 **370円**（¥400円）

青のりの風味がとてもしっかり小判揚げのもちもち食感ととても合います。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プ！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・青のり（静岡県・愛知県産）・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

577 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！

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけそうたらすり身・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

578 ねぎちぎり揚げ
100g **495円**（¥535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 **1週間**

原材料：有機緑茶（静岡県産） 365日

584 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。飲みやすく、使い易く、熱変性が殆どないので特徴です。

静岡県 石原園 **1週間**

原材料：有機緑茶（静岡県産） 365日

585 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**（¥754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 **冷蔵** **1週間**

原材料：秋鮭（北海道産）・食塩 180日

552 北海道産新巻鮭切身
120g(2切) **814円**（¥879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 **1週間**

原材料：かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩 180日

557 無添加にぼし（片口いわし）
120g **660円**（¥713円）

タカハシ食品 東京都 **1週間**

原材料：昆布（北海道産）・ビートグラニュー糖・醤油・本みりん 90日 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

556 日高産根昆布佃煮
80g **591円**（¥638円）

国産にんにくを使用。ご飯に乗せるのはもちろん、焼きおにぎりにして香ばしさを楽しむのもアリ！

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **1週間**

原材料：味噌（国産）・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天 365日 **7月17日** **8月7日** **8月24日**

562 国産にんにくみそ
150g **667円**（¥720円）

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麴色素 11日

566 蒸し蒲鉾(赤)
150g **605円**⇒**574円**（¥620円）

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・味の母・塩・鰹だし 11日

567 蒸し蒲鉾(白)
150g **605円**⇒**574円**（¥620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。

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：いわし・すけそうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

573 いわし団子
8個 **453円**（¥489円）

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

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん（北海道産）、粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 10日 **7月17日** **7月24日** **8月7日**

572 うずら卵天
4個 **537円**（¥580円）

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ（静岡県産）・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 10日

579 ごぼう巻き
4本 **370円**（¥400円）

いちろうこ 静岡県静岡市清水区 **スポット**

原材料：すけそうたらすり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、酸味料、かつおだし、菜種油 14日

574 桜えび入り揚げかま
3枚 **707円**（¥764円）

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

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)

586 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ 1年

10g×32 **706円**(¥762円)

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

大阪・ムソー C 通

原材料:有機緑茶(国産)

587 赤ちゃん番茶ティーバッグ 1年

2g×18 **490円**(¥529円)

無農薬・無化学肥料栽培のそばを国内の焙煎工場ですば茶にしました。風味豊かで美味しく、そのまま食べてもザ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)

588 そば屋のそば茶 1年

180g **1,350円**(¥1,458円)

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

福岡・POPCOFFEES 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 隔週JAS

589 中挽 590 豆

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

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。

大阪・ムソー スポット JAS

原材料:有機コーヒー(国内製造)

9ヶ月

591 オーガニックアイスコーヒー/無糖

1000ml **560円**(¥605円)

有機栽培カカオ豆100%のアルカリ処理をしていないココアです。カカオ豆本来の風味や酸味をお楽しみいただけます。お菓子作りや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 C 通

原材料:オーガニックカカオ豆(ペルー)

365日

592 有機ココア

100g **779円**(¥841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。

シンプル素材でできた黒ごまラテパウダー

ごま きなこ しお

九鬼産業・三重県 スポット

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

593 黒ごまラテ

150g **429円**(¥463円)

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

愛知・マルサン 毎週

原材料:大豆(国産)

120日

594 国産大豆の無調整豆乳

1000ml **388円**(¥419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

596 1P 100ml **226円**(¥244円)

597 10P 100ml×10 2,263円→(¥2,444円) **2,180円**(¥2,354円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低温搾りで仕上げた“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分であるとか。*風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。

茨城・ベルファーム 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

598 1P 100ml **204円**(¥220円)

599 10P 100ml×10 2,036円→(¥2,199円) **1,961円**(¥2,118円)

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

徳島・光食品 隔週AC

原材料:有機トマト(アメリカ・イタリア他)

2年

オーガニック トマトジュース無塩

600 3本 190g×3 **489円**(¥528円)

601 ケース 190g×30 4,890円→(¥5,281円) **4,743円**(¥5,122円)

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

徳島・光食品 隔週AC

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

602 3本 250ml×3 **510円**(¥551円)

603 ケース 250ml×30 5,114円→(¥5,523円) **4,960円**(¥5,357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%のストレートリんごジュースです。季節によってりんごの品種が変わります。

青森・斉藤農園(津軽産直組合) 毎週

原材料:りんご(津軽産直組合)

1年

595 津軽のかおり(びん)

1L **862円**(¥931円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC

原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)

6ヶ月

604 有機玄米甘酒(粒)

200g **375円**(¥405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

原材料:水(岐阜)

2年

高賀の森水

605 3本 500ml×3 **540円**(¥583円)

606 ケース 500ml×24 4,320円(¥4,666円)

607 ケース 2L×6 **2,100円**(¥2,268円)

お湯を注いでそのまま飲める。生姜入り梅干番茶です。

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

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:有機醤油・有機梅肉(梅/奈良県産)

1年

608 有機梅醤 陽寿

250g **1,900円**(¥2,052円)

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。

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

612 大学芋

150g **724円**(¥782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

612 大学芋

150g **724円**(¥782円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:さつまいも(国産)、加塩バター、鶏卵

180日

613 スイートポテト

40g×3 **495円**(¥535円)

お湯を注いでそのまま飲める、生姜入り梅醤です。梅醤に加えて、生姜でポカポカ。

無双本舗 奈良県奈良市 スポット

原材料:梅肉(梅/奈良県産)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・有機生薑粉末(中国産)

1年

609 生薑・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)・淡口醤油・有機番茶(国産)・有機番茶粉末(国産)・生薑粉末(高知産)

1年

610 国産生薑入り梅干番茶スティック

8g×20 **1,500円**(¥1,620円)

利き茶日本一のお茶屋が勧める昔なつかしいどら焼き

松田商店・静岡県 スポット

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

9日

617 1 P 1個 **265円**(¥286円)

618 2 P 2個 530円→(¥572円) **503円**(¥543円)

ほくほくのあんことしっとり生地がどら焼きのイメージを変えます。

原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

619 1 P 1個 **265円**(¥286円)

620 2 P 2個 530円→(¥572円) **503円**(¥543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

621 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油・食塩・焼きのり

622 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

623 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 価格改定 各 **269円**(¥291円)

マーガリンを使わず、さっくりとした食感のミニビスケットに仕上げました。国産のおからを使用しています。

愛知県・扶桑堂製菓 スポット

原材料:小麦粉(国産)・ビートグラニュー糖・卵・加糖練乳・おから粉末・脱脂粉乳/重曹

180日

615 国産小麦のミニビスケットおから入り

130g **628円**(¥678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、サクッとした歯応えです。

岩手・味泉 C 通

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

616 自然風味の五穀せんべい

100g **463円**(¥500円)

バターの代わりに有機パーム油を使用した優しい甘さがクセになるオーガニックビスケット。有機オーツ麦フレークのザクザク食感が美味。

大阪・むそう商事 C 通

原材料:有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料

12ヶ月

624 オーガニックビスケット・オーツ麦

5枚×3袋 **529円**(¥571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

120日

614 国産原料の柚子せんべい

120g **425円**(¥459円)

バターの風味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 C 通

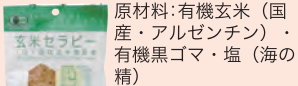
原材料:小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩

12ヶ月

625 パタービスケット・レモン

4枚×3袋 **607円**(¥656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。



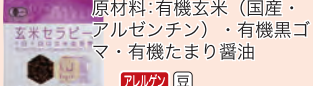
原材料:有機玄米(国産・アルゼンチン)・有機黒ゴマ・塩(海の精)

626 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

628 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

627 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

629 たまり醤油
206円(¥222円)

兵庫・アリモト 4ヶ月
玄米セラピー 各30g

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスキャンディー

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

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

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

641 ミルク

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

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

644 宇治金時

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

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

642 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

645 ブルーベリー

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ゅー詰まっています。

静岡・こだわりの味協同組合

C 週

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

630 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)

3個 619円(¥669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、ふっくら感をお楽しみ下さい。

静岡県・小沼製菓

C 週

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・紫花豆(北海道)

150日

631 国産紫花豆のつややか甘納豆

100g 570円(¥616円)



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が癒えるよさが特徴のクッキーです。

愛知・サンコー

C 週

原材料:米粉(国産)・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)

120日

632 米粉クッキー

6本 375円(¥405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 週

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)・パニラエキス

300日

633 黒豆こんふい

150g 780円(¥842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 週

原材料:いか(北海道産)・てん菜糖・食塩・さんま魚番(さんま・食塩・米麹)・昆布だし・かつおだし

180日

640 純国産北海道皮付さきいか

24g 591円(¥638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 週

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

651 ナチュロンシャンプー・詰替

500ml 870円(¥957円)

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンズです。

神奈川・太陽油脂

C 週

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

652 ナチュロンリンズ・詰替

500ml 870円(¥957円)

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

神奈川・太陽油脂

C 週

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

653 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(¥957円)

大阪・ネージュ 毎週 1年
ネージュのアイスキャンデー

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 週

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

648 詰替

1000ml 950円(¥1,045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 週

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

654 詰替

450ml 810円(¥891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)

657 ピュアティッシュペーパー

5箱 672円(¥739円)

クエン酸の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、すずき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 週

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ズ

649 詰替

550ml 600円(¥660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

655 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 740円(¥814円)

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

愛知・りんねしゃ 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

10005 菊花せんこう・標準

10巻×3 1,250円(¥1,375円)

衣類・キッチンの両方に使用できます。

神奈川・太陽油脂 C 週

成分:過炭酸ナトリウム(酸素系)

650 酸素系漂白剤・詰替

500g 660円(¥726円)

無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。

埼玉・山田洋治商店 毎週

656 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 672円(¥739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。

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

10002 夜用羽なし

12個 593円(¥652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

主原料は本次のパスチャライズ牛乳と平飼いの有精卵・国産のビートグラニュー糖・香料は天然のバニラだけ。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。



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)

636 バニラ

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)

638 ビターチョコ

120ml 450円(¥486円)

島根・木次乳業 隔週AC

1年 卵乳

639 3種(バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3 1,282円(¥1,385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

637 いちご

120ml 450円(¥486円)

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

東京・五月堂 C 週

原材料:つづあん(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)

40日

634 玄米パン(あんなし)

3個 557円(¥602円)

635 玄米パン(あん入り)

3個 594円(¥642円)

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

雑貨

神奈川・太陽油脂 C 週

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

653 ナチュロンボディソープ・詰替

500ml 870円(¥957円)

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）

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 1年

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ぷるぷ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

10008 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

10009 水まんじゅう/抹茶

40g×4個 632円(¥683円)

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 7月17日(日)

10010 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 7月17日(日)

10011 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。もちろん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 7月17日(日)

10012 黒豆塩大福

55g×4個

789円(¥852円)

あいのう醤油とたっぷりの鰹節で作りました。鰹節の豊かな風味と味わいをお楽しみ下さい。3倍濃縮タイプです。色々な料理にお使いいただけます。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料：濃口醤油・粗糖・食塩・鰹節・自家製鰹節エキス・宗田節・本みりん（国産）・日高昆布（北海道）・干し椎茸

1年 7月17日(日)

10016

ainoMAMAかつおたっぷりのだしつゆ

900ml

1,468円→(¥1,585円) 1,394円(¥1,506円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩

365日 7月17日(日)

10023

ainoMAMAオイスターソース

140g

512円(¥553円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料：乳粉（脱脂乳粉・全脂乳粉）、玄米粉・植物油（パーム油・べに花油）、豚脂・食塩・香辛料加工品（オニオンパウダー・ホワイトペッパー）、砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉

300日 7月17日(日)

10027

ainoMAMA玄米ホワイトソース

150g

636円(¥687円)

昔ながらの製法でじっくり火を通して作り、餡の風味を生かした水ようかんです。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：砂糖・ねり餡（北海道）・デンプン・寒天・食塩

180日

10031 国産材料の水ようかん

45g×4

715円(¥772円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフシチューのルーとしてご使用頂ける他、ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料：植物油（パーム油・べに花油）、玄米粉（あいのう）、野菜原料（トマト粉末・粉末パプリカ）、砂糖・酵母エキス・食塩（天日塩）、馬鈴薯澱粉、りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー

300日

10028

ainoMAMA玄米ハヤシライス

150g

683円(¥738円)

北海道産特別栽培の小豆を使用し、西尾の抹茶を濃めに利かせました。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：砂糖・ねり餡（北海道）・デンプン・抹茶・寒天・食塩

180日

10032 国産材料の抹茶水ようかん

45g×4

715円(¥772円)

9/25 は 十五夜

1年に1度限りの十五夜だんご！
今年の十五夜は9月25日（金）です。
少し早いですが、冷凍庫に準備
万端にしておきましょう！

今週限り！

ひとくちサイズの十五夜だんご。国産うるち米を原料とした自社開発上新粉使用の艶・歯応えの良い生地で北海道産小豆使用の粒餡を包んだだんごです。国産大豆使用のきな粉をかけてお召し上がりください。

翌々週配達 岩手・芽吹き屋

スポット

1年 7月17日(日)



原材料：うるち米（国産）・砂糖・山芋加工品（還元水あめ・大麦粉・食塩・やまいも粉）・粒あん（小豆、砂糖・還元水あめ・食塩）/ きな粉

10007 十五夜だんご

12個（きなこ10g） 860円→(¥929円)

818円(¥883円)

北海道産小豆と国産（主に東北産）うるち米を主原料とした上新粉使用のよもぎだんごです。香りよいよもぎの新芽を使用しております。

翌々週配達

岩手・芽吹き屋 スポット

原材料：うるち米・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん（小豆・砂糖・還元水あめ・食塩）

1年

10013 よもぎだんご

45g×4本

770円(¥832円)

北海道産小豆と国産もち米を使用した大福です。よもぎは農業の影響の少ない地域から残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。

岩手・芽吹き屋 翌々週配達

スポット

原材料：もち米（国産）、甜菜糖、よもぎ・山芋加工品、粒あん（小豆、砂糖・還元水あめ・食塩）、馬鈴薯澱粉

1年

10014 よもぎ大福

55g×4個

807円(¥872円)

あいのう流通センター 愛知県名古屋市区

育てて、つくる。農家の加工グループ@東海地方の山・里・海から

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

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット

原材料：大豆（愛知/フクユタカ）

6ヶ月 7月17日(日)

10021

ainoMAMAきな粉

150g

300円(¥324円)

翌々週配達
愛知・あいのう流通センター
スポット

原材料：醤油・風味原料（鰹節・鰹節エキス・宗田節・昆布・干椎茸）粗糖・みりん・果汁（ゆず・橙）食塩・米酢

365日

10022 ainoMAMAゆずポン酢

330g

743円(¥802円)

愛農会の生産者が無農薬で育てた大豆・小麦を、島根の醤油蔵・森田さんが木桶で仕込みました。旨みたっぷり、豊潤なお醤油です。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：大豆・小麦・塩

2年 7月17日(日)

10017 木桶仕込み あいのう醤油

900ml

1,486円→(¥1,605円) 1,412円(¥1,525円)

国内産大豆・小麦を原料に木桶で熟成させた。もろみをしばった後、加熱処理をしています。醤油の柔らかい味と香りを楽しめます。

翌々週配達

島根・森田醤油店

スポット

原材料：大豆・小麦・食塩

1年 7月17日(日)

10018

丸大豆生（なま）しょうゆ

200ml

843円(¥910円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。むろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：むろあじ節・さば節・いわし煮干

6ヶ月

10025

ainoMAMAおだしさん

8g×10

391円(¥422円)

農業や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎではないので苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：レモン（愛知県・広島県）

9ヶ月

10026

手搾り国産レモン果汁

100ml

714円(¥771円)



香熱有り湯機高を栽くか培いける茶茶だ入漬けりけなので

7食入

有機のお茶葉が直接入った、お茶を飲むお茶漬けの素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。

愛知・あいのう流通センター スポット 翌々週配達

原材料：食塩、あらね、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー

1年 7月17日(日)

10019 本物茶葉のお茶漬け

7食分(4.5g×7)

439円(¥474円)

10020 2P/本物茶葉のお茶漬け

7食分(4.5g×7) × 2

878円→(¥948円) 834円(¥901円)

有機栽培の北海道産の赤生餡を使用。すべての原料に国産のものを使用。昔ながらの製法でじっくり火を通すことで、あんの風味を最大限に生かしています。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：砂糖（北海道）・生餡・水飴・小豆・寒天

180日

10033 一口羊羹・小倉

58g

253円(¥273円)



58g × 3

759円→(¥820円) 729円(¥787円)

10034 3P/一口羊羹・小倉