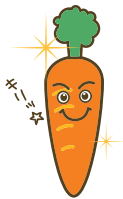


つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ



にんじんCLUB

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

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

※締切後のキャンセルはお受けできません

ホームページ

<https://www.ninjinclub.co.jp/>

インターネットでのご注文は⇒ネットde注文(要登録)

<https://www.ninjinclub.net>

D週

2026年 **36** week

お届けカレンダー 月 火 水 木 金

注文用紙提出日 ^{8/}24 25 26 27 28

商品のお届け日 ^{8/}31 ^{9/}1 2 3 4

翌々週分のお届け日 7 8 9 10 11

【ご注文】2026/8/24(月)～8/28(金)

【お届け】2026/9/14(月)～9/18(金)

※こちらは翌々々週配達です

スポット クッチーナリナルド

CUCINARINALDO

もちもち食感が楽しめる、食べきりサイズのスイーツピザです。自然栽培栗のソースと自社製フレッシュチーズをトッピングした、やさしい甘さが人気の一品です。

原材料:九州産小麦粉、宮崎綾町産栗、九州産牛乳、アルゼンチン産オーガニック粗糖(17%)、イラン産デーツ、天然酵母、長崎産自然塩

賞 6ヶ月 **アレルギー** 乳 麦

**10205 綾栗クリーム/
天然酵母スイーツピザ**

1枚: 7.5cm×8.8cm×4.8cm

690円(¥745円)



CUCINA RINALDO

イタリアン自然食品店

イタリアフィレンツェ出身の主人リナルドと、有機農業の町として全国でも知られている宮崎県綾町で、地元産の有機野菜やお肉、オーガニックや無添加の原材料を主原料に、手打ちパスタや天然酵母ピザ、パスタソース、ペースト、ジャム、スイーツなどを作っています。

「量よりも質を大切に」をモットーに、安心安全な原材料を使い二人で1つ1つ丁寧に手作りしています。

お野菜や果物は、地元宮崎県の有機栽培のものを積極的に使用し、添加物は一切使用せず、天然のオイルや自然塩で味つけ、毎日食べても飽きのこない本場イタリア料理を提供したいと思っています。

昔ながらの手作りイタリアンを食べたい方。無添加や自然食品にこだわっている方。安全で美味しいものを食べたいけど忙しくて自分で手作りする時間のない方。イタリア人シェフリナルドと私さとみが、心を込めて作った身体に優しいイタリアンをお届けします♪

ロッキジャーニ・さとみ

イタリア・トスカナ地方の伝統的な栗クリームを再現した「綾栗クリーム」です。綾町産自然栽培栗とオーガニック粗糖、伝統的な香辛料だけで仕上げた、栗本来の風味を楽しめる濃厚な味わい。パンやヨーグルト、アイスクリーム、フレッシュチーズにはもちろん、そのままデザートとしてもお楽しみいただけます。

原材料:宮崎綾町産栗、アルゼンチン産有機粗糖(46%)、香辛料 賞 1年

綾栗クリーム

10200 80g

867円(¥936円)

10201 140g

1,224円(¥1,322円)



宮崎県綾町産の自然栽培栗を使ったクリームを練り込んだ、乳製品・白砂糖不使用のグルテンフリーケーキです。米粉ならではのふんわり食感と、栗のやさしい甘さをお楽しみいただけます。

原材料:宮崎産卵、アルゼンチン産有機粗糖(28%)、九州産米粉、福岡産菜種油、宮崎綾町産栗

賞 6ヶ月 **アレルギー** 卵

10202 グルテンフリー米粉ケーキ<綾栗クリーム>

1本: 約7.5cm×15cm×4.5cm

1,328円(¥1,434円)

自社製チーズと自然栽培栗を使った、グルテンフリー・白砂糖不使用の生チーズケーキです。ふんわり米粉生地になめらかなチーズと栗クリームを合わせた、やさしい甘さが広がる一品です。

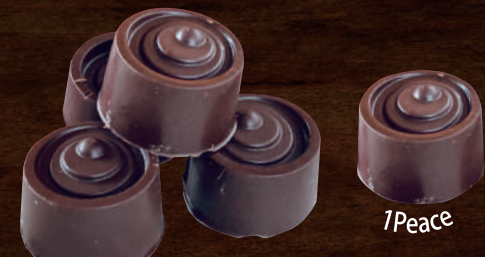
原材料:九州産牛乳、アルゼンチン産有機粗糖(18%)、宮崎産卵、綾町産栗、九州産米粉、福岡産菜種油(遺伝子組み換えではない)

賞 6ヶ月 **アレルギー** 卵 乳

10203 グルテンフリー生チーズケーキ<綾栗>

1個: 7.5cm×8.8cm×4.8cm

2,017円(¥2,178円)



1Peace

オーガニックベルチュールビターチョコに、自然栽培栗のクリームを詰めた手作りミニチョコです。栗のやさしい甘さとビターチョコのほろ苦さが楽しめます。

原材料:ドイツ産オーガニックビターチョコレート(58%)、宮崎綾町産栗、アルゼンチン産有機粗糖(16%)

賞 1ヶ月 **アレルギー** 乳

**綾栗クリーム/オーガニックビターチョコ
100%使用ミニチョコ**

10207 1個

11g

250円(¥270円)

10208 4個

11g×4個

1,000円(¥1,080円)



1Peace

オーガニックミルクチョコに、自然栽培栗のクリームを詰めた手作りミニチョコです。まろやかなミルクチョコと栗のやさしい甘さが楽しめる、栗好きにおすすめの一品です。

原材料:ドイツ産ミルクチョコレート、宮崎綾町産栗、アルゼンチン産有機粗糖(16%)

賞 1ヶ月 **アレルギー** 乳

**綾栗クリーム/オーガニックミルクチョコ
100%使用ミニチョコ**

10209 1個

11g

250円(¥270円)

10210 4個

11g×4個

1,000円(¥1,080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惣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



もちもちの餃子と大きめにカットした、たっぷりの野菜を使用した満足感がある炒め物です。野菜、きくらげは国産使用、餃子は12個も入っています。醤油だしで炒め合わせるので香ばしく仕上がります。

原材料: 野菜セット【白菜(国産)・チンゲン菜(国産)・玉ねぎ(国産)・人参(国産)・きくらげ(国産)】餃子【具(野菜(キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・しょうが)豚肉(国産)・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たん白・オイスターソース・でん粉・醤油・食塩・ゴマ油・砂糖・酵母エキス・魚醤)皮【小麦粉・でん粉・なたね油・食塩】打ち粉【でん粉】】調味料【醤油だし】【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】

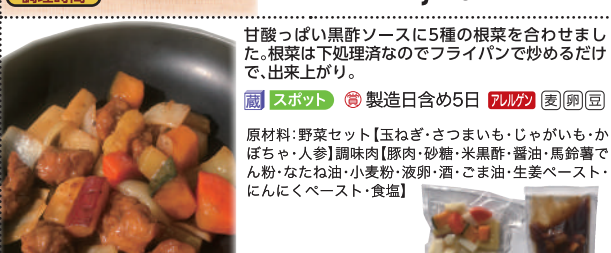
8 もちもち水餃子とたっぷり野菜の醤油だし炒め 2〜3人前(460g) 1,147円⇒(¥1,239円) 1,032円(¥1,115円)



4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め 2人前(340g) 1,214円⇒(¥1,311円) 1,153円(¥1,245円)



5 生きくらげと豚肉の野菜炒め 2人前(245g) 1,402円(¥1,514円)



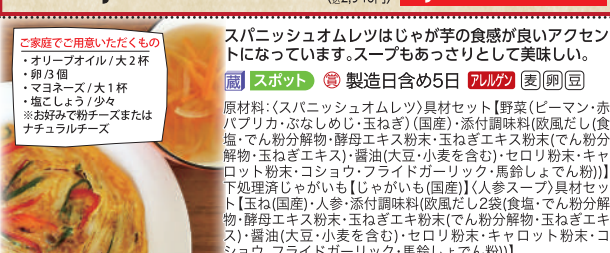
6 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め 2人前(360g) 1,248円(¥1,348円)



6 野菜と豚肉のカシューナッツ炒め 2人前(340g) 1,214円⇒(¥1,311円) 1,153円(¥1,245円)



2 2人前(410g) 1,364円(¥1,473円) 3 4人前(820g) 2,728円⇒(¥2,946円) 2,005円(¥2,165円)



7 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き) 2人前(375g) 1,066円(¥1,151円)

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記(例)

① 除1植1菌0虫0有機許容1

① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)

② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)

③ 殺菌剤

④ 殺虫剤

⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)

※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)

※表記の防除は、定植前育苗期間中および定植後栽培期間中に使用する殺菌、殺虫剤の使用回数です。(育苗期間中の使用の場合は省略)

※天候などの都合で変更になる場合があります

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

PTJ タイ・チュボン県またはベップリ県

⑩菌0虫0 化成使用

品種:グロスミツチル種ホムトン



タイバナナ 15 500g 492円(¥531円) 16 1kg 984円⇒(¥1,063円) 922円(¥996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！

赤梨系でしゃりとした食感、やや小ぶりながら糖度が高く甘くてジューシーな品種です。



※企画は今週限り

さんさんファーム 長野県松川町

⑩菌9虫6

(有機許容5含む/当地比約1/3)

10 梨サザンスイート 約700g(約3玉前後) 924円(¥998円)

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、ジューシーで果汁多し。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



さんさんファームのりんご(つがる)

11 約700g(約2〜3玉) 916円(¥989円)

12 畑直:9kg箱 11,777円⇒(¥12,719円) 8,146円(¥8,798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。「とものわ」のブルーベリーは、本来の旨みがしっかりあり、日持ちも良いのが特長です。



※37weekまで企画予定

自然栽培グループとものわ(終了間近)

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 13 1P 100g 667円(¥720円)

14 2P 100g×2 1,334円⇒(¥1,441円) 1,267円(¥1,368円)

高山・中家さんのトマト！！

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



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

なかや農園 岐阜県高山市

⑩菌0虫0 品種:麗夏他

※サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

中家さんのトマト 17 500g(AB込み) 678円(¥732円) 18 1kg(AB込み) 1,356円⇒(¥1,464円) 1,280円(¥1,382円) 19 約3kg箱(AB込み) 4,068円⇒(¥4,393円) 3,592円(¥3,879円)

大玉とミニトマトのあいだぐらいの中玉サイズ。味や栄養がぎゅっと詰まっていて、3サイズの中では一番おいしいという声も…。

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市(または山梨県)

⑩菌0虫0 品種:千果、アイコ、シンデイスイート

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

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



自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市または碧南市

⑩菌0虫0 品種:黒陽など

25 なす 約250g(2〜3本) 330円(¥356円)

安心して食べられるミニトマトです。生食のほか、カレーや煮込み料理のアクセントにしても美味しい！

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市(または山梨県)

⑩菌0虫0 品種:千果、アイコ、シンデイスイート

自然栽培ミニトマト 21 150g 320円(¥346円)

22 2P 150g×2 640円⇒(¥691円) 610円(¥659円)

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。



島田農園 愛知県稲沢市

⑩菌0虫0 品種:京波

26 ピーマン 180g 330円(¥356円)



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



teranova 愛知県安城市

⑩菌0虫0 品種:甘とう美人、甘長娘、松の舞

27 甘長とうがらし 150g 276円(¥298円)

夏野菜のキュウリですが、雨の少ない真夏は夏の苦手。生育状況により欠品になる場合があるので、あらかじめご了承ください。



長有研(本村龍次他) 長崎県南島原市

⑩菌1〜2虫1〜2 ※サイズ混

夏秋きゅうり 23 1P 約2本 276円(¥298円)

24 2P 約2本×2 552円⇒(¥596円) 530円(¥572円)

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれています。大きくなくても肉質が柔らかく、食味もたいへん良い品種です。



自然栽培グループ
ものわ
愛知県豊田市 蔵
◎菌0虫0 品種:エメラルド、他
※サイズ混

28 自然栽培丸オクラ
100g **285円**(¥308円)

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



teranova
愛知県安城市 蔵
◎菌0虫0

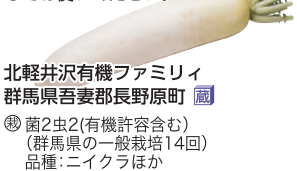
35 モロヘイヤ
80g **276円**(¥298円)

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



41 有機ベビールッコラ
30g **331円**(¥357円)

夏の太根は、冬と違ってやや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。ぴりりとした辛みを生かしてお使いください。



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

47 高原の大根
1本 **462円**(¥499円)



teranova 愛知県安城市 蔵
◎菌0虫0 品種:大地の響き

56 長ねぎ
200g **362円**(¥391円)

シャキッ！と食感としっかりした風味が特徴。通常のえのきに野生種のえのきを掛け合わせた、ほんのり茶色いえのきだけ。鍋や炒め物でお楽しみください。



バイオコスモ
長野県南安曇郡 蔵
◎無薬剤

63 ブラウンえのき
100g **245円**(¥265円)



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

バイオコスモ
長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

71 はなびらたけ
80g **402円**(¥434円)

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



teranova
愛知県安城市 蔵
◎菌0虫0 品種:ストロンググリーン

29 角オクラ
100g (約5-10本) **276円**(¥298円)

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



teranova
愛知県安城市 蔵
◎菌0虫0 品種:夏サラダ

36 空芯菜(エンサイ)
150g **276円**(¥298円)

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



42 有機ベビーケール
30g **342円**(¥369円)

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。昔ながらの「備中」は細長く粘りが強く、煮物おすす。



加藤幸雄
愛知県愛西市 蔵
◎殺菌0殺虫2肥料の一部に化成分
品種:金澄、オオジロ、備中など

48 れんこん(土付き)
500g **646円**(¥698円)



◎菌0虫0

57 しょうが
80g **328円**(¥354円)

薬味に欠かせない土しょうが。農薬不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごといただけるでしょう。洗ってそのまま冷凍保存できます。



バイオコスモ
長野県南安曇郡 蔵
◎無薬剤

64 えのき
100g **146円**(¥158円)

65 徳用
200g **236円**(¥255円)



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

バイオコスモ
山形県 蔵
◎無薬剤

72 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396円)

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



あすか
奈良県五條市 蔵
◎菌1-3虫0-2

30 大和真菜
200g **291円**(¥314円)

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



37 有機サラダ小松菜
30g **342円**(¥369円)

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



43 有機サラダ春菊
30g **342円**(¥369円)

水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり！皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



中村農園 福岡県久留米市 蔵
◎菌0虫0 品種:柳川理想

49 ごぼう
200g **377円**(¥407円)



あすか 奈良県五條市 蔵
◎菌2虫3-4

58 大葉
10枚 **174円**(¥188円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！



バイオコスモ
長野県上伊那郡 蔵
◎無薬剤

66 ぶなしめじ
100g **198円**(¥214円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得。

67 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454円)

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

三恵食品 福岡県八女市
たけのこ(鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産)
◎150日

73 スライス
150g **562円**(¥607円)

74 ホール
130g **902円**(¥974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 蔵
◎菌6虫6(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培26回)
品種:恋舞ほか

31 1/2玉
293円(¥316円)

32 1玉
586円→(¥633円) **494円**(¥534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。



38 有機サラダ水菜
30g **342円**(¥369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！使いやすさNo.1。



44 有機レタスリーフミックス
30g **342円**(¥369円)

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



中村農園 福岡県久留米市 蔵
◎菌0虫0 品種:楽陽

50 500g
398円(¥430円)



51 500g×2
796円→(¥860円) **773円**(¥835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
神奈川県神奈川県伊勢原市 蔵
◎無薬剤

59 きのこといろいろパック5種
1セット **739円**(¥798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
北海道松山市または新潟県産
◎無薬剤

68 まいたけ
100g **338円**(¥365円)

日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。

◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。
◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承ください(食べても問題ありません)。

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

パリッとした歯ごたわりのレタス。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 蔵
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)
品種:ペネトレイト他

33 高原の玉レタス
1玉 **469円**(¥507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！



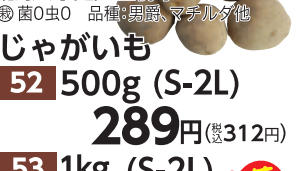
39 有機サラダロメイン
30g **342円**(¥369円)

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



45 有機ベビーリーフ
30g **342円**(¥369円)

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



渡部信一
北海道河東郡上士幌町
◎菌0虫0 品種:男爵、マチルダ他

52 500g (S-2L)
289円(¥312円)



53 1kg (S-2L)
578円→(¥624円) **526円**(¥568円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)



バイオコスモ
神奈川県神奈川県伊勢原市 蔵
◎無薬剤

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

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
◎無薬剤

69 エリンギ
100g **289円**(¥312円)

めりめりと歯ごたわりが特徴。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 蔵
◎無薬剤

70 完熟なめこ
150g **255円**(¥275円)

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



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

34 高原のグリーンリーフレタス
1玉 **403円**(¥435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。



40 有機ルッコラセルパチカ
30g **391円**(¥422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。



46 たっぷり有機ベビーリーフ
100g 1,140円→(¥1,231円) **706円**(¥762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
◎菌3虫3
※長野県の一般栽培では最大18回使用(当社比約1/3)

54 約500g
325円(¥351円)



55 約1g
650円→(¥702円) **599円**(¥647円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに割いて炒め物などに。



バイオコスモ
長野県飯田市 蔵
◎無薬剤

61 1P
100g (約4〜5玉) **310円**(¥335円)

62 2P
100g×2 620円→(¥670円) **600円**(¥648円)



めりめりと歯ごたわりが特徴。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 蔵
◎無薬剤

76 5kg
7,693円→(¥8,308円) **7,143円**(¥7,714円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

杉浦農園 (杉浦 剛)
愛知県知多郡美浜町 毎週
◎除1箇0虫0(育苗時箇0虫0〜1)
品種:コシヒカリ、ヒトメボシなどのブレンド
※2025年産

77 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

79 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

81 白米2kg

2,387円(¥2,578円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

85 6個

421円→(¥455円)

388円(¥419円)

86 10個

698円→(¥754円)

555円(¥599円)

産直 eco フライス

78 玄米5kg

5,323円→(¥5,749円)

4,998円(¥5,398円)

80 七分米5kg

5,968円→(¥6,445円)

5,554円(¥5,998円)

82 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 毎週

平飼卵 ◎ 11日

温泉卵

87 2個

138円(¥149円)

88 6個

414円→(¥447円)

398円(¥430円)

お徳打ち

オーサワジャパン 東京都 スポット

◎有機黒米 (国産／有機栽培)

83

オーサワの有機黒米

200g

750円(¥810円)

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 D 週

原材料:ハトムギ (国産) ◎ 1年

84 国内産ハトムギ

150g

662円(¥715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・コーンブレテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファファ酵母原木・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末)

牛乳・乳製品

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

四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産
＊飼料は非遺伝子組み換え

美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃C30分殺菌処理/ノンホモジナイズ/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料

◎ 6日 アレルギー 乳

91 低温殺菌ノンホモ牛乳

1000ml

443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:65℃C30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 1000ml

439円(¥474円)

93 500ml

338円(¥365円)

94 200ml

187円(¥202円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 アレルギー 乳

95 プレーン ヨーグルト (無糖)

450g

378円(¥408円)

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 乳牛の生乳で作りました。酸味のカドがなく、まろやかでクリーミーな美味しさ。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 アレルギー 乳

96 JPA2 ヨーグルト (無糖)

390g

400円(¥432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 毎週

原材料:生乳 (国産) ◎ 9日 アレルギー 乳

104 生クリーム

200ml

710円→(¥767円)

689円(¥744円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎ 90日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

105 シュレッドチーズ

250g

924円(¥998円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

99 小(130ml)

200円(¥216円)

100 大(500ml)

500円(¥540円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

101 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

70g×3

330円(¥356円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎ 17日 アレルギー 乳

102 3Pプレーン ヨーグルト (無糖)

70g×3

324円(¥350円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

103 低脂肪牛乳

1000ml

408円(¥441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 毎週

原材料:生乳 (国産) ◎ 9日 アレルギー 乳

104 生クリーム

200ml

710円→(¥767円)

689円(¥744円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎ 90日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

105 シュレッドチーズ

250g

924円(¥998円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩 ◎ 90日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

106 スライスチェダー

100g (25g×4枚入)

649円(¥701円)

表面に植え付けた白カビで熟成させた軟質チーズ。あっさりとしたクリーミーで、ワインにもピッタリ。

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週 BD

原材料:生乳・食塩 ◎ 180日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

107 カマンベールチーズ

90g

692円(¥747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。なめらかでほど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 毎週

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

108 クリームチーズ

200g

713円(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週 BD

原材料:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)・食塩) ◎ 120日 アレルギー 乳 (最短約 1/3)

109 おつまみチーズチェダー

30g

334円(¥361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 毎週

原材料:生乳 ◎ 365日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

110 スキムミルク

150g

463円(¥500円)

添加物を一切加えずに作りあげた本格的なバターです。季節により色が変わる場合があります。

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週 BD

原材料:生乳 ◎ 180日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

111 よつ葉バター・無塩

150g

605円(¥653円)

発酵バターをホイップし、口どけ良く仕上げました。発酵バター特有の、ヨーグルトのようなすっきりした爽やかな後味。

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週 BD

原材料:生乳・食塩 ◎ 180日 (最短約 1/3) アレルギー 乳

112 パンに美味しい よつば発酵バター

100g

538円(¥581円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料: 国産小麦粉・粗糖・塩(海のもの)

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。

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 毎週

114 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

270g

421円(¥455円)

115 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切

270g

434円→(¥469円)

421円(¥455円)

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。

◎ スポット

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ ◎ 最短3日 アレルギー 麦豆

121 豆乳クリームサンド

85g×2

575円(¥621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

116 テーブルロール

40g×4

397円(¥429円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

117 レーズンロール

45g×4

535円(¥578円)

外皮は柔らかく、内側はふんわり焼けたこうばい太めのバゲット。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

118 バタール

1本

486円(¥525円)

ふわふわの柔らかな生地ふわっ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。

◎ スポット

原材料:国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母 ◎ 最短3日 アレルギー 麦

119 ハイジのパン

80g×2

422円(¥456円)

ふわふわで柔らかく口解けの良いプレマオリジナル塩パン。そのままでも美味しいですが、軽く温めるとより一層美味。

◎ スポット

原材料:基本材料・有機バター油・ホシノ天然酵母 ◎ 最短3日 アレルギー 麦

120 プレマの塩パン

85g×2

514円→(¥555円)

491円(¥530円)

◎ スポット

原材料:基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ ◎ 最短3日 アレルギー 麦豆

121 豆乳クリームサンド

85g×2

575円(¥621円)

甘辛く味付けした豆味噌を玄米ごはんの生地に巻き込みスティック状にしました。おやきや五平餅を思い出すような味です。オーブンで軽く焼いていただくとかリッとおいしくなります。

◎ スポット

原材料:基本材料・玄米(愛知県産)・ホシノ天然酵母・味噌(大豆/愛知県産)・有機レーズン・ごま油・有機白ごま・醤油 ◎ 最短3日 アレルギー 麦豆

122 玄米みそスティック

80g×2

595円(¥643円)

たっぷりのごまをモチモチの生地に練りこみました。香ばしくお店でも大人気！

◎ スポット

原材料:基本材料・ごま・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

123 ごまベーグル

80g×2

551円(¥595円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市区千種区
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

クランベリーとカシューナッツがたっぷり入った、贅沢な田舎パン。

スポット

原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGクランベリー・OGカシューナッツ

5日

アレルギー

129 クランベリーとカシューナッツのカンパニユ

250g 440円(¥475円)

オートミール、レーズン入り、カリカリのロッククッキーです!

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター(よつ葉乳業)・牛乳・粗糖・平飼卵・OGオートミール(桜井食品)・OGレーズン

30日

アレルギー

135 オートミールのロッククッキー

75g 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。

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

製造後3日(配達日含めて2日)

141 東白川村の手作り豆腐セット

500g +にがり 518円(¥559円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

毎週

原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油

18日

アレルギー

豆庵油揚げ

147 2枚(約50g×2)

248円(¥268円)

148 2P(約50g×2×2)

496円⇒ 475円(¥513円)

使いやすいミニがんも。ブレンタイプなので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがりが焼いて生薑醤油で食べても美味。

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油

7日

アレルギー

154 京がんも

7個(約20g×7) 339円(¥366円)

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

こんになく

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

161 手造り生芋こんにやく(板)

280g 300円(¥324円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

162 手造り生芋糸こんにやく

250g 300円(¥324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

163 板こんにやく

250g 210円(¥227円)

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

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

原材料: こんにやく芋(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム・海草粉末

60日

164 糸こんにやく(黒)

200g 210円(¥227円)

原材料: こんにやく芋(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

60日

165 糸こんにやく(白)

200g 210円(¥227円)

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

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油)

90日

アレルギー

158 味付いなりあげ

6枚 342円(¥369円)

積翠食品 岐阜県各務原市

毎週

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

60日

164 糸こんにやく(黒)

200g 210円(¥227円)

原材料: こんにやく芋(群馬県産いも/有機栽培)・水酸化カルシウム

60日

165 糸こんにやく(白)

200g 210円(¥227円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしの食感、ツルツとした歯触りが美味です。

積翠食品 岐阜県各務原市

スポット

原材料: こんにやく芋精粉(群馬・栃木県産)・園0虫0・水酸化カルシウム・天然青のり粉(徳島県吉野川産)

30日

166 さしみこんにやく

80g×2 233円(¥252円)

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

128 カンパーニュ・ノア

280g 440円(¥475円)

あんずをラム酒に一晩漬けて、風味をしっかりとしみこませました。ほんのり香るコナツとよく合います。

丸和食品

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)・バター(よつ葉乳業)・ノンアルミベーキングパウダー・OGあんず・OGココナツ・ラム酒

5日

アレルギー

134 石窯スコン・あんずとココナツ

3個 360円(¥389円)

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

ヤマキ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

毎週

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水

製造後3日(配達日含めて2日)

140 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木綿豆腐。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

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

145 国産有機湧水豆腐・絹よせ

170g 291円(¥314円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり。

丸和食品 東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩

7日

アレルギー

152 具だくさんがんも(小えび入)

2個(約80g×2) 511円(¥552円)

国産大豆のおからと野菜を、しっかりと炊きあげました。青大豆の食感と油揚げのコクがアクセント。ほんのり甘めの味付けで、懐かしい味わい。コロッケの具材にも。

丸和食品/東京都練馬区

隔週BD

原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・油揚げ(こんにやく・シタケ)・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シタケ)・はちみつ・菜種油

30日

アレルギー

159 味付うの花料理

150g 349円(¥377円)

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

毎週

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

5日

アレルギー

125 湯種レーズン食パン

330g 360円(¥389円)

自家製オレンジピール・オーガニックオレンジピールが、爽やかな味わい。乳製品、卵不使用の食べやすいパンです。

スポット

原材料: 基本材料・なたね油・自家製オレンジピール・OGオレンジピール

5日

アレルギー

131 オレンジピールのプチパン

3個 280円(¥302円)

レモンの形をしたレモン風味のメロンパンです。冷やしてもおいしくいただけます。

丸和食品

スポット

原材料: 平飼卵・バター・洗双糖・牛乳・レモンピール・レモン果汁

5日

アレルギー

137 レモンパン

1個 280円(¥302円)

爽やかなレモン風味のパウンドケーキです。

丸和食品

スポット

原材料: 国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・レモン汁(自家製)・レモンピール(自家製)・OGレモンピール

10日

アレルギー

138 パウンドケーキ(レモン)

1本 740円(¥799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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

麺類(生・乾麺)

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：麺：小麦粉・塩・でん粉 つゆ：醤油・風味原料(いわし節・サバ節・むろあじ節かつお節)・砂糖・発酵調味料・かつお節だし・食塩(原料の一部に小麦含む) 20日 **フルガ** (麦)国

170 季穂・生うどん(太麺)つゆ付
130gx2 **479円**(¥517円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：麺：小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ：ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・こま・いわし・煮干・鰹節粉末・濃粉・香辛料 20日 **フルガ** (麦)国

174 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)
150gx2 **498円**(¥538円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **フルガ** (麦)国

180 地粉シュウマイの皮
30枚 **198円**(¥214円)

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

中山道プレーンソーセージ
80g **476円**(¥514円)

190 1P
80g **476円**(¥514円)

191 2P
80gx2 **915円**(¥988円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 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)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ～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 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)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：そば粉(北海道産)・小麦粉(長野県産)・塩・小麦タンパク・加工澱粉(サゴ椰子澱粉・馬鈴薯澱粉) つゆ：醤油(大豆・小麦)・調味原料(かつお節エキス)・てんさい糖・発酵調味料・塩 20日 **フルガ** (麦)国

168 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付
(130g+つゆ40g) x2食 **656円**(¥708円)

コクがあるのに後味スツカリ。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】 20日 **フルガ** (麦)国

日本の中華麺(生/2食入) 120gx2 **479円**(¥517円)

172 しお(生) 479円(¥517円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉 20日 **フルガ** (麦)国

175 生スパゲッティー
176 生フェットチーネ
各150gx2 **349円**(¥377円)

生タイプなので、やわらかい食感が揚がります。18cm角。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **フルガ** (麦)国

181 地粉春巻きの皮
10枚 **376円**(¥406円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぷりぷりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいです。水餃子におすすめ。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水 14日 **フルガ** (麦)国

182 もちぷり餃子の皮
20枚 **282円**(¥305円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

中山道チーズソーセージ
80g **528円**(¥570円)

192 1P
80g **528円**(¥570円)

193 2P
80gx2 **1,019円**(¥1,100円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 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 豚バラ肉 60日

201 バラスライスさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファームの遊休農地にて大豆を栽培するというこだわりの味噌で漬けました。焼くと油がじゅわ～とでるので、野菜を炒めて2度おいしい！

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

207 180g(3枚)
208 100g

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩 20日 **フルガ** (麦)国

169 神名のせいろ麺(ソースなし)
150gx2 **339円**(¥366円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】 20日 **フルガ** (麦)国

172 しお(生) 479円(¥517円)

173 味噌(生) 479円(¥517円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作り、自然乾燥で仕上げました。小麦の風味と栄養価が生きています。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

177 田舎うどん(全粒粉)
240g **271円**(¥293円)

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

178 季穂全粒粉きしめん
240g **271円**(¥293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。

中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくおすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位 60日

202 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 60日

203 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 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)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ～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 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)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

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

神奈川・金子製麺 隔週BD
原材料：国産小麦粉(農林61号・キタホナミ)・再製天日塩 365日 **フルガ** (麦)国

183 季穂 全粒粉そうめん
240g **286円**(¥309円)

184 季穂 全粒粉ひやむぎ
240g **286円**(¥309円)

神奈川・金子製麺 スポット 20日 **フルガ** (麦)国

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

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

177 田舎うどん(全粒粉)
240g **271円**(¥293円)

178 季穂全粒粉きしめん
240g **271円**(¥293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。

中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくおすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位 60日

202 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 60日

203 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 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)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ～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 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)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

177 田舎うどん(全粒粉)
240g **271円**(¥293円)

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

神奈川・金子製麺 隔週BD
原材料：小麦粉(福岡県産・北海道産・三重県産)・塩・馬鈴薯澱粉・サゴ椰子澱粉 ※つゆは付いておりません 20日 **フルガ** (麦)国

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

神奈川・金子製麺 スポット 20日 **フルガ** (麦)国

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

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

177 田舎うどん(全粒粉)
240g **271円**(¥293円)

178 季穂全粒粉きしめん
240g **271円**(¥293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。

中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくおすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位 60日

202 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 60日

203 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 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)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ～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 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)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

177 田舎うどん(全粒粉)
240g **271円**(¥293円)



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

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

177 田舎うどん(全粒粉)
240g **271円**(¥293円)

178 季穂全粒粉きしめん
240g **271円**(¥293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。

中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(¥543円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこばしくおすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚各部位 60日

202 焼肉用バラカルビさんさん豚
180g **821円**(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚バラ肉 60日

203 ミンチ肉さんさん豚
180g **780円**(¥842円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 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)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ～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 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)

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 豚モモ肉 60日

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

群馬県の契約農家が無農薬栽培した小麦を自家挽きたし、香り豊かな全粒粉を配合して作った平麺です。小麦の旨みをしっかりかみしめて味わってください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩 150日 **フルガ** (麦)国

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）・クルテン（米国）・大豆粕（米国）・炭酸カルシウム（杜鰈殻・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。

【揺れる】

令和八年熊本地震が起きて数日。

まだ余震が続いています。隆起したり壊れた道も応急処置が済み、初期の緊急対応が一段落したところで、被害の酷かったところへ手伝いに入ります。

「また？」もう勘弁して「辛い」と言いながら前に進もうとするのは台風や大雪や豪雨に地震と災害が多い国の国民性でしょうか。

先日お話しした陶芸家の方が「地震があるから定期的に陶器は割れ、新しい物が生み出される」と仰られました。地震を前提とした文化なのかもと。

地面や岩盤を硬く不動なものと思込みがちですが、宇宙規模の目線やタイムスパンで考えると、定期的にゆらゆらふらふらしているのを時々思い出したいです。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

走る豚の肉を2～3日じっくり熟成し、旨みを最大限に引き出してから腸詰にしました。赤身の力強さと脂の甘みが調和し、噛むほどに肉本来の美味しさが広がります。余計なものに頼らず、素材の良さを正直に仕上げた、肉々しさが自慢の逸品。
福岡・大誠食品 **産直 eco** スポット
原材料：豚肉（走る豚）、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料
180日 未調理
269 走る豚/生ソーセージ
200g(5～6本) **1,142円**(¥1,233円)

噛むほどに広がる肉の旨みと香ばしさ、シンプルながらも奥深い味わいで食卓の主役にも！子どもから大人まで、幅広い世代に楽しんでいただけるソーセージです。
福岡・大誠食品 **産直 eco** スポット
原材料：豚肉（熊本（走る豚））、羊腸、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク
180日 未調理
270 走る豚のソーセージ
約130g **859円**(¥928円)

国産牛肉【マザービーフ】

菊池農場 熊本県菊池市
マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池産牛マザービーフ」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、アルファファームール、食塩、糖蜜、ソーミン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草（熊本産）、稲わら（熊本産） ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：（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 **産直 eco** 毎週
276 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906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 **産直 eco** 毎週
277 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747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 **産直 eco** スポット
259 走る豚/ローススライス
200g **998円**(¥1,078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 **産直 eco** スポット
263 走る豚/ももしゃぶ用
200g **857円**(¥926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 **産直 eco** スポット
267 走る豚/小間スライス
200g **920円**(¥994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 **産直 eco** スポット
268 走る豚/ミンチ
300g **978円**(¥1,056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 **産直 eco** スポット
原材料：豚肉（熊本（走る豚））、塩麹（米麹（米島）、塩（沖縄・シマムース））
271 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ていただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
260 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218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 **産直 eco** スポット
264 走る豚/バラ焼肉用
200g **1,095円**(¥1,183円)

ビタミンB1たっぷり!
やまあい村の**走る豚応援 SALE!**
買って応援！食べて応援！ご協力をお願いいたします。

キメが細かく柔らかい肉質で、表面の脂身は噛みしめる度に旨みをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
251 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **918円**(¥991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 **産直 eco** スポット
252 走る豚/ももスライス
200g **820円**(¥886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 **産直 eco** 毎週
273 マザービーフ/万能小間
200g **833円**(¥900円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
261 走る豚/肩ロース生姜焼き用
200g **1,128円**(¥1,218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 **産直 eco** スポット
265 走る豚/バラスライス
200g **1,095円**(¥1,183円)

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



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
走る豚/ウデ生姜焼き用
253 1P 200g **865円**(¥934円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 **産直 eco** スポット
走る豚/軟骨
255 1P 200g **744円**(¥804円)

高たんぱくで定カロリー、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 **産直 eco** スポット
走る豚/赤身ミンチ
257 1P 300g **972円**(¥1,050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 **産直 eco** 毎週
274 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,328円**(¥1,434円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



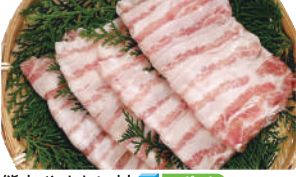
バラ凍結 熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
280 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **833円**(¥900円)

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 **産直 eco** スポット
262 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

産直 eco フライズ
254 2P 200g×2 **1,590円**(¥1,717円)

産直 eco フライズ
256 2P 200g×2 **1,250円**(¥1,350円)

産直 eco フライズ
258 2P 300g×2 **1,680円**(¥1,814円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 **産直 eco** 毎週
275 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **887円**(¥958円)



国産牛肉【健康あか牛】



※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

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)

価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

健康あか牛とゴーヤのさっぱり炒め

★ポン酢
/大さじ3
★砂糖
/大さじ1
★おろしニンニク
/小さじ1
★ごま油
/大さじ1



【材料】

□健康あか牛 / 小間スライス…200g
□ゴーヤ (150g) ……1本
□にんじん……1/2本
□卵……1個

【作り方】

- ①ゴーヤは縦半分に切り種とワタをスプーンで取り除き薄切り。人参も縦に割って薄切りにする。
- ②中火で熱したフライパンにごま油をひき、牛肉を入れて2分ほど炒めます。
- ③肉に火が通ってきたら、①を入れて中火で2分ほど炒めます。
- ④ゴーヤがしんなりしてきたら★を加え、味がなじむまで中火で1分ほど炒める。
- ⑤全体に火が通ってきたら溶き卵を回し入れ10秒ほど待つ。
- ⑥フライパンをふり、具材に卵がしっかりと絡んだら完成！器に盛り付けてお召し上がりください。

愛知・
アルファフードスタッフ
原材料：さとうきび
(鹿児島) ◎無期限

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

470 3P/NN きびさとう
500g×3
1,485円⇒
(¥1,604円)

488 純正ごま油・濃口
165g
696円(¥752円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園

和歌山県有田郡有田川町

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

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

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっくりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日

赤地鶏/むねミンチ

307 1P
200g
625円⇒
(¥675円)

308 2P
200g×2
1,250円⇒
(¥1,350円)



あか牛のロース、肩ロース、リブロースなどの上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 毎週

282 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円⇒
(¥2,028円)

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



熊本・菊池農場 毎週

287 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円(¥2,376円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 毎週

291 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(¥1,706円)

ブリット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 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 毎週 ◎180日

300 赤地鶏/正肉

300g
859円(¥928円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日

304 赤地鶏/キモ

200g
492円(¥531円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 毎週

283 健康あか牛/バラスライス
200g
1,023円⇒
(¥1,105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 毎週

288 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 毎週

292 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円(¥1,782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 毎週 ◎180日

297 赤地鶏/むね肉

300g
730円(¥788円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 毎週 ◎180日

301 赤地鶏/ささみ

200g
643円(¥694円)

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



和歌山・小坂農園 スポット ◎180日

305 赤地鶏/砂ずり

200g
507円⇒
(¥548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きへ。



熊本・菊池農場 毎週

284 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円⇒
(¥1,512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 毎週

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

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

293 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円(¥1,121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 毎週 ◎180日

298 赤地鶏/ももむね一口カット

200g
684円(¥739円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 隔週BD ◎180日

302 赤地鶏/手羽先

300g
591円(¥638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 毎週 ◎180日

306 赤地鶏/ももミンチ

300g
941円(¥1,016円)

背中中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 毎週

285 健康あか牛/サーロインステーキ

250g
3,298円(¥3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 毎週

286 健康あか牛/赤身ステーキ

200g
2,180円(¥2,354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 毎週

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

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週

294 健康あか牛/赤身ミンチ
200g
1,200円(¥1,296円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 スポット ◎180日

299 赤地鶏/ぶつ切り

300g
679円(¥733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BD ◎180日

303 赤地鶏/手羽元せせり

200g
791円⇒
(¥854円)

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



和歌山・小坂農園 スポット ◎180日

309 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ

12切
(約300g)
970円(¥1,048円)

国産鶏肉【天草大王】



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

賞味期限:180日

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



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

480円(¥518円)

SALE!SALE!SALE!SALE! 熊本県 天草大王 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・天草大王公元 週 毎週

天草大王/モモ肉

311 1P 毎週

150g **970円**(¥1,048円)

312 2P スポット

150g×2 1,940円⇒
(¥2,095円) **1,850円**(¥1,998円)



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



熊本・天草大王公元 週 毎週

317 天草大王/スライス

150g 880円⇒
(¥950円) **840円**(¥907円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 週 毎週

天草大王/ムネ肉

313 1P 毎週

150g **785円**(¥848円)

314 2P スポット

150g×2 1,570円⇒
(¥1,696円) **1,500円**(¥1,620円)



脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

318 天草大王/ももミンチ

150g **925円**(¥999円)

319 天草大王/むねミンチ

150g **770円**(¥832円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

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)



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

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)



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

321 能勢のウィンナー

100g 384円⇒
(¥415円) **372円**(¥402円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚バラ肉、粗塩、粗糖、香辛料

322 能勢のベーコン

100g 524円⇒
(¥566円) **512円**(¥553円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、澱粉、天然羊腸

323 ココちゃんウィンナー

90g **319円**(¥345円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

324 おべんとウィンナー

90g **356円**(¥384円)

無添加惣菜



賞味期限:180日

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安全、おいしい惣菜を作っています。

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

国産鶏ももから揚げ

336 1P

200g **735円**(¥794円)

337 2P

200g×2 1,470円⇒
(¥1,588円) **1,395円**(¥1,507円)



九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の連根を使いしっかりと仕上げています。

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オリーブオイル、和風だし、ホワイトペッパー

チキンレンコンボール

338 1P

200g **853円**(¥921円)

339 2P

200g×2 1,706円⇒
(¥1,842円) **1,620円**(¥1,750円)



.....走る豚の中華惣菜シリーズ.....

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



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(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、魚醤、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

走る豚チーズカレーまん

333 1P 毎週

125g×2 **850円**(¥918円)

334 2P スポット

125g×2×2 1,700円⇒
(¥1,836円) **1,615円**(¥1,744円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オリーブオイル、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)

332 走る豚肉まん

125g×2 **738円**(¥797円)

肉汁ジューシーな走る豚がぎゅっと詰まったしゅうまいです。ひとつひとつ手作業で丁寧を作っています。

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オリーブオイル、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)

335 走る豚しゅうまい

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。手作り感いっぱいのかんしゅどポテトです。



福岡・那珂川キッチン 週 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

340 ハッシュドポテト

30g×8 645円⇒
(¥697円) **610円**(¥659円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:チキンカツ:鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜フイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)

チキン串カツ

341 5本

5本×2 1,408円⇒
(¥1,521円) **793円**(¥856円)



342 10本

1,584円⇒
(¥1,711円) **1,500円**(¥1,620円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

博多とりかわ巻き

343 1P

5本 **704円**(¥760円)



国産小麦のマカロニにシリカファームの低菌殺菌牛乳、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタンです。

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:牛乳(熊本)、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、小麦と玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタンです。

345 マカロニグラタン

180g×2 **965円**(¥1,042円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。



福岡・那珂川キッチン **凍 スポット** **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**
原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー

コーンクリームコロッケ

350 1P 30g×5 **351** 2P 30g×5×2

532円(¥575円) **1,064円**→
(¥1,149円) **1,000円**(¥1,080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、ホワイトペッパー)、パスタ、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、バセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

346 鮭とほうれん草のグラタン

180g **538円**(¥581円)

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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー** **麦** **調理済**

ポテトコロッケ・ミニ

352 1P

30g×5 **542円**(¥585円)

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



福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料:牛乳(国産)、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風だし、キビ砂糖、菜種油、塩、白コショウ、乾燥パセリ **アレルギー** **麦** **乳** **調理済**

347 きのごドリア

180g×2 **1,010円**(¥1,091円)



353 2P

30g×5×2 **1,084円**→
(¥1,171円) **1,020円**(¥1,102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 **凍**

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



和のおかずセットB

348 1P **349** 2P **3種**×2×2

3種×2 **562円**(¥607円) **1,124円**→
(¥1,214円) **1,060円**(¥1,145円)

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



福岡・那珂川キッチン **凍 毎週**
原材料:有機スイートコーン(スペイン)

354 オーガニックホールコーン

150g **432円**(¥467円)

無添加惣菜



秋川牧園 山口県山口市
開放鶏舎でしっかり運動。鶏たちを開放鶏舎で育てるのも、こだわりのひとつです。一般の養鶏は一坪あたり50羽以上をウインドレス鶏舎で育てますが、秋川牧園では一坪あたり35羽程度に制限。日光と自然の風が入る鶏舎の中で、鶏たちはのびのびと育ちます。ストレスを与えない健康的な飼育方によって、ヒヨコのときから抗菌剤、抗生物質を一切与えない無投薬飼育を、日本でいち早く実現しました。

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



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**

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

359 スパイシーささみカツ

160g **598円**→
(¥646円) **593円**(¥640円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、甘いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい！



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生麦、にんにくペースト **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **調理済**

365 鶏レバー甘辛焼き

120g **534円**(¥577円)

秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグを、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。



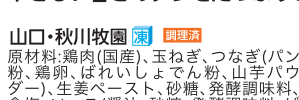
山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソース、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米粉、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生麦ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス) **180日** **アレルギー** **麦** **調理済**

371 ハンバーグ

115g **489円**(¥528円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。やわらかく仕上げたミートボールに、国産丸大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷりと絡めました。



山口・秋川牧園 **凍 調理済**

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生麦ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

377 1P **D 週**

100g **288円**(¥311円)



378 3P **スポット**

100g×3 **873円**→
(¥943円) **820円**(¥886円)

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやおードブルの一品におすすめです。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、塩麴、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、オニオンソース、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **乳** **調理済**

361 フライドチキン

300g **1,270円**→
(¥1,372円) **1,180円**(¥1,274円)

もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せんで調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。



山口・秋川牧園 **凍 D 週**

原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生麦、にんにくペースト) **9ヶ月** **アレルギー** **卵** **調理済**

367 やきとりセット

180g **907円**→
(¥980円) **850円**(¥918円)

にんにくやニラなどの香味野菜を控えめにしているので、女性やお子様にもおすすめです。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生麦)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩) **1年** **アレルギー** **麦** **未調理**

373 とり餃子

360g **786円**→
(¥849円) **750円**(¥810円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生麦ペースト、清酒、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

379 レバー入りミートボール

400g **932円**(¥1,007円)

国産丸大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるてりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメです！



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生麦ペースト、にんにくペースト **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **調理済**

362 骨付きてりやきチキン

300g **977円**→
(¥1,055円) **966円**(¥1,043円)

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



山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**

原材料:鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣(鶏卵、パン粉、小麦粉)、菜種油、ソース(砂糖、米粉、醤油、生麦ペースト) **9ヶ月** **アレルギー** **卵** **麦** **調理済**

368 甘酢のやわらかチキン南蛮

150g **536円**(¥579円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができます。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末 **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **調理済**

374 ガーリックチキンブルル

175g **613円**(¥662円)

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



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、ばれいしょでん粉)、玉ねぎ、砂糖、塩麴、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末 **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

380 鶏だんご

175g **491円**(¥530円)

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

山口・秋川牧園 **凍 隔週BD**

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

357 こだわりのチキンナゲット

200g **618円**(¥667円)

358 お徳用チキンナゲット

400g **1,209円**→
(¥1,306円) **1,120円**(¥1,210円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキンソース、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

363 ピリ辛チキンバー

150g/8本 **548円**(¥592円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。



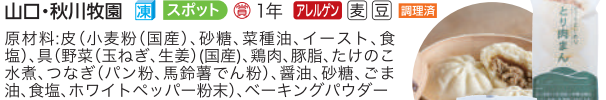
山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょでん粉、小麦粉、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油) **9ヶ月** **アレルギー** **麦** **卵** **調理済**

364 手羽中の甘辛揚げ

115g **598円**(¥646円)

鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら甘い食感をです。



山口・秋川牧園 **凍 スポット 1年** **アレルギー** **麦** **調理済**

原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生麦)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水漬、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー

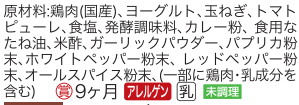
369 とり肉まん

100g×4 **771円**→
(¥833円) **740円**(¥799円)

370 とりミニ肉まん

35g×8 **650円**→
(¥702円) **620円**(¥670円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまるやかなカレーソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と炒めるだけでメインディッシュができます。



山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米粉、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オースバイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む) **9ヶ月** **アレルギー** **乳** **未調理**

375 タンドリーチキン

175g **613円**(¥662円)

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

山口・秋川牧園 **凍 スポット**

原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米粉、砂糖、食塩 **9ヶ月** **調理済**

381 1P **382** 2P

100g **520円**(¥562円) **1,046円**→
(¥1,130円) **980円**(¥1,058円)



乾物・缶詰・粉製品



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

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節（国産）
◎1年

392 駿河ふぶき
2g×7 **343円**（¥370円）

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびう煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし ◎1年

396 だしパック十二単
10g×20 **1,317円**（¥1,422円）

マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。

翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 ◎10ヶ月 フリッツ 園

400 有機天然だし甘口醤油
200ml 783円→
（¥846円） **720円**（¥778円）

原材料にこだわりました。和洋さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、昆布 ◎1年 フリッツ 園

404 天然だしのつゆ
500ml **889円**（¥960円）

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

静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩

410 ツナフレーク油漬
873円（¥943円）

原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス

411 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（¥883円）

国内産のあめびただけを使用し着色料不使用で仕上げました。風味豊かなあめびたは料理に旨味を添えます。

岡山・アマノ スポット

原材料：エビ（国産、アキアミ） ◎270日 フリッツ 園

416 国産小えび
12g **278円**（¥300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

393 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（¥638円）

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：うるめふし（熊本、愛媛）、かつおふし、こんぶ ◎10ヶ月

397 がんばるママのだしパック
8g×8 **633円**（¥684円）

マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機原材料等を配合したまろやかなうま味と酸味が特長のゆずぽん酢醤油です。

翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩 ◎10ヶ月 フリッツ 園

401 有機ゆずぽん酢醤油
200ml 783円→
（¥846円） **720円**（¥778円）

5種のこだわりの国産だし原料から煮出した香り高い天然だしに、本醸造醤油、本みりん等の調味料を合わせ、だしの風味豊かなそばつゆに仕上げました。そばつゆの他、丼のたれ、お刺身等にもそのままかけ醤油としてもご使用いただけます。

翌々週配達 スポット 兵庫・マエカワテイス

原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおふし、いわし煮干、そうだかつおふし、さばふし、昆布、かつおかればし ◎1年 フリッツ 園

405 だしが香るそばの友
500ml 1,070円→
（¥1,156円） **980円**（¥1,058円）

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週

原材料：鯉荒節（国産） ◎1年

390 鯉平削り
40g **352円**（¥380円）

国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス

原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 ◎1年

天然ダシパック特選
394 1P D 週
10g×25 **1,182円**（¥1,277円）

395 2P スポット
10g×25×2 2,364円→
（¥2,553円） **2,230円**（¥2,408円）

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく。一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取ることができます。

翌々週配達 価格改定 兵庫・マエカワテイス
スポット

原材料：鯉枯節（枕崎産） ◎1年半

398 鯉枯節
1本 2,855円→
（¥3,083円） **2,620円**（¥2,830円）

マエカワテイス独自の「煮釜だし製法」の濃縮だしと有機調味料、天然海水塩をブレンドした、味わい深いだし醤油です。

翌々週配達 JAS 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩 ◎10ヶ月 フリッツ 園

399 有機天然だし醤油
200ml 783円→
（¥846円） **720円**（¥778円）

約2.5個分の有機レモン果汁を配合。レモンを除く原材料はすべて国産原料を使用しております。レモン果汁のさわやかな酸味とだしのうま味が融合しています。ほんのりの代わりとして様々な料理で活躍します。

翌々週配達 スポット 兵庫・マエカワテイス

原材料：有機レモン果汁（有機レモン（アメリカ）、しょうゆ、いわしふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、こんぶ ◎10ヶ月 フリッツ 園

406 かける贅沢レモンつゆ
300ml 975円→
（¥1,053円） **930円**（¥1,004円）

砂抜き・加熱済みで便利。身入りがよくふくらみ、みそ汁や酒蒸し、パスタなどにも！

千葉・富山水産 スポット

原材料：あさり（北海道厚岸） ◎6ヶ月

412 あさりレトルト
150g **658円**（¥711円）

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

フリーズドライ 東京・オーサワジャパン
隔週BD

原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 ◎1年半 フリッツ 園

417 野菜ビヨン
5g×8 **518円**（¥559円）

418 徳用野菜ビヨン
5g×30 **1,599円**（¥1,727円）

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



静岡・新丸正 毎週

原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 ◎1年

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

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

原材料：乾のり ◎180日

寿司はね焼のり
385 1P 毎週

原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ◎90日

全型10枚 **873円**（¥943円）

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。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

388 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 818円→
（¥883円） **720円**（¥778円）

4種類のだし原料を長時間ゆっくりと煮詰めて旨みを凝縮させた白だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：いわし煮干（国産）、とびう煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしふし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。 ◎10ヶ月 フリッツ 園

402 無添加白だし（しあわせ）
300ml **1,619円**（¥1,749円）

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

東京・オーサワジャパン スポット

原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） ◎1年

408 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円**（¥1,056円）

砂抜き・加熱済みで便利！身入りがよくふくらみ、みそ汁や酒蒸し、パスタなどにも！

砂抜き・加熱済みで便利！身入りがよくふくらみ、みそ汁や酒蒸し、パスタなどにも！

千葉・富山水産 隔週BD

原材料：しじみ（島根県大津湖） ◎6ヶ月

413 大和しじみレトルト
130g **548円**（¥592円）

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ 兵庫・オーサワジャパン
隔週BD

原材料：味噌（立科米みそ）、有機大豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 ◎1年1ヶ月 フリッツ 園

420 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**（¥238円）

419 有機立科みそ汁
7.5g **220円**（¥238円）

福岡・成清海苔店

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

毎週 原材料：乾のり（有明海） ◎180日

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

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

毎週 原材料：乾のり ◎180日

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

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！

原材料：乾のり ◎180日

寿司はね焼のり
385 1P 毎週

原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） ◎90日

全型10枚 **873円**（¥943円）

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

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

389 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円**（¥982円）

国産だし原料を使用した癖のない上品な味わいの濃縮だしです。醤油を使用しておりませんので、料理のベースのおだしやコク付けにご使用いただけます。

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
D 週

原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばふし、干しえび、乾しいたけ ◎10ヶ月 フリッツ 園

403 無添加白だし（六合わせ）
300ml **1,436円**（¥1,551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 スポット

原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） ◎1年

409 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（¥1,065円）

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

山口・フジミツ園 ◎90日

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

お魚ソーセージ
414 1P 40g×3 毎週 **398円**（¥430円）

415 2P 40g×3×2 スポット **778円**（¥840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

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

佐賀・まんてん

原材料:白胡麻(パラグアイ) ㊦ 240目



胡麻の持つ本来の“香り”と“味”を最大限に引き出した逸品。ぷくぷくとしたすり上がり、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。

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。



434 毎週

NN すりごま・白

70g

330円(¥356円)

435 毎週

NN いりごま・白

70g

330円(¥356円)

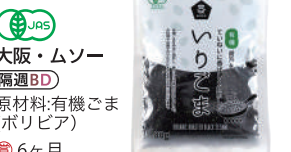
良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア)

㊦ 6ヶ月



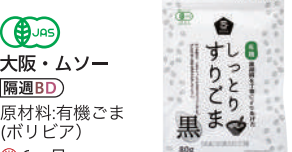
黒

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア)

㊦ 6ヶ月



黒

436 有機いりごま・黒

80g

356円(¥384円)

437 有機しっとりすりごま・黒

80g

443円(¥478円)

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

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢

㊦ 120日

㊦ 6ヶ月



蒸しミックスビーンズ

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢

㊦ 120日

㊦ 6ヶ月



蒸し雑穀

430 有機蒸しミックスビーンズ

85g

302円(¥326円)

431 国産10種の蒸し雑穀

70g

248円(¥268円)

近海産のスルメイカに有機玄米を使用した、温めるだけで食べられる釜炊き玄米いかごはんです。

北海道・エビスパック

スポット

原材料:スルメイカ(国産)、玄米、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩

㊦ 90日

㊦ 6ヶ月



玄米いかごはん

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。



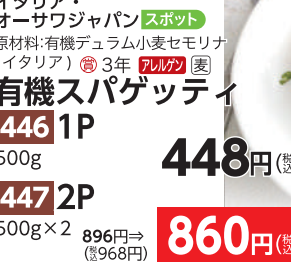
玄米ごはん

コシが強く歯ごたえがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性抜群です。

イタリア・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) ㊦ 3年



有機スパゲッティ

446 1P

500g

448円(¥484円)

447 2P

500g×2

896円→(¥968円)

860円(¥929円)

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



国産の十割そば

長崎・山本かじの

スポット

原材料:そば粉(北海道) ㊦ 2年

453 1P

200g

550円(¥594円)

454 2P

200g×2

1,268円→(¥1,369円)

1,210円(¥1,307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



パン粉

422 有機パン粉

100g

272円(¥294円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

㊦ 6ヶ月



ホットケーキミックス

426 お米のホットケーキミックス

200g

357円(¥386円)

皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロペースタや、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



ポモドーロペースタ

432 ホール/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

北海道産なつぽしを精米し、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



白米ごはん

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

㊦ 3年



有機グルテンフリースパゲッティ

448

250g

885円(¥956円)

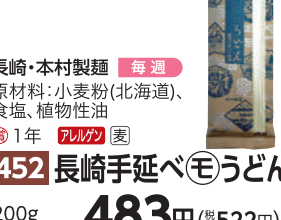
本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物油

㊦ 1年



手延べうどん

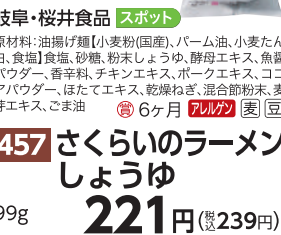
麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介と肉エキスをベースに飽きのこないあっさりとした醤油スープです。

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、魚鰵パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油

㊦ 6ヶ月



さくらのラーメンしょうゆ

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



パン粉

423 パン粉

200g

368円(¥397円)

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

兵庫・だいずデイズ

毎週

原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢

㊦ 180日



蒸し大豆

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



ポモドーロペースタ

433 カット/有機トマト缶

400g

330円(¥356円)

乾 麺

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

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉

㊦ 3年



有機グルテンフリーペンネ

449

250g

885円(¥956円)

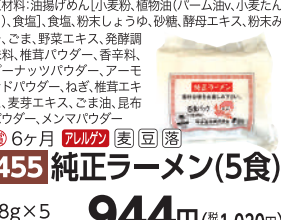
厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ビーツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー

㊦ 6ヶ月



純正ラーメン(5食)

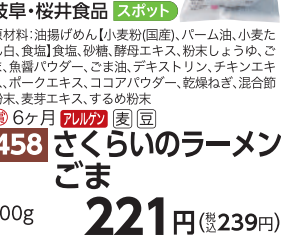
麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がたっぷりのスープです。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、こま魚鰵パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ずるめ粉

㊦ 6ヶ月



さくらのラーメンごま

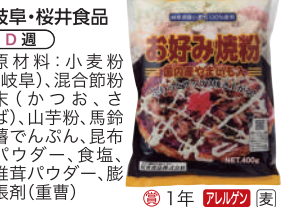
岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。

岐阜・桜井食品

D 週

原材料:小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぶん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

㊦ 1年



お好み焼粉

424 お好み焼粉

400g

580円→(¥626円)

540円(¥583円)

428 3P

100g×3

905円→(¥977円)

865円(¥934円)

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機大根(長崎)

㊦ 6ヶ月



切干大根

438 有機切干大根・長崎産

100g

550円(¥594円)

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



国内産ロングパスタ

444 1P

300g

433円(¥468円)

445 2P

300g×2

866円→(¥935円)

820円(¥886円)

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

アメリカ・ラムフォード

毎週

原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない)

㊦ 2年



ベーキングパウダー

425 ベーキングパウダー

113g

398円(¥430円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢

㊦ 120日



蒸しひよこ豆

429 有機蒸しひよこ豆

85g

302円(¥326円)

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

大阪・ムソー

スポット

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

㊦ 2年



はるさめ

439 2P/国内産はるさめ

100g×2

944円→(¥1,020円)

890円(¥961円)

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:小麦粉、小麦グルテン

㊦ 3年



国内産ロングパスタ

444 1P

300g

433円(¥468円)

445 2P

300g×2

866円→(¥935円)

820円(¥886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



手延べ素麺/旭

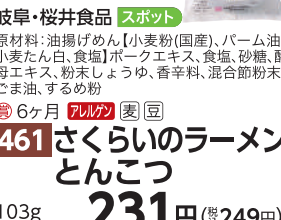
麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

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】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉

㊦ 6ヶ月



さくらのラーメンとんこつ

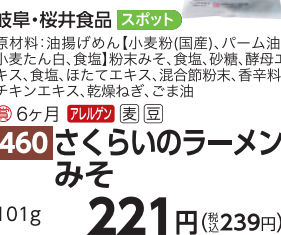
麺は国内産の小麦粉を使用し、かんすいは不使用です。魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、はたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油

㊦ 6ヶ月



さくらのラーメンみそ

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

岐阜・桜井食品

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ソース【砂糖、トマトピューレ、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス】、ふりかけ【あおさ、乾燥紅生姜】

さくらの焼そば

462 1P 隔週BD

114g

231円(¥249円)

463 3P スポット

114g×3

693円→

(¥748円)

660円(¥713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、植物油類(ごま)、かやく(納豆、ねぎ)】

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 81.5g×4

464 4P・どんぶり麺

納豆そば

1,040円→

(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

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

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 78g×4

465 4P・どんぶり麺

山菜そば

1,040円→

(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

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

大阪・ムソー スポット

6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 86.8g×4

466 4P・どんぶり麺

カレーうどん

1,040円→

(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

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

大阪・ムソー スポット

6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 77.3g×4

467 4P・どんぶり麺

きつねうどん

1,040円→

(¥1,123円)

990円(¥1,069円)

調味料



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

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！

海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム

海の精 ハーブソルト

473 55g

474 詰替

55g

538円(¥581円)

345円(¥373円)



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

愛知・アルファフードスタッフ

原材料:さとうきび(鹿児島) 無期限

NN きびさとう

469 1P 毎週

500g

495円(¥535円)



470 3P スポット

500g×3

1,485円→

(¥1,604円)

1,415円(¥1,528円)

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス！

海の精のやき塩とは、伊豆大島海水を使用し、釜焚き製法でつくられた自然海塩を高温で焼いた古式本格焼き塩です。粒子が細かくサラサラしています。塩味が強く甘みがあります。

伊豆大島・海の精 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒、白胡椒

海の精 ペッパーソルト

475 55g

476 詰替

55g

538円(¥581円)

345円(¥373円)



静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:米(福岡)

2年

庄分純米酢

479 300ml

480 1L

1,083円→

(¥1,170円)

650円(¥702円)

1,000円(¥1,080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

486

一番しぼり

国産なたねサラダ油

450g

1,157円(¥1,250円)



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

福岡・平田産業 毎週

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

487

純正ごま油・淡口

488

純正ごま油・濃口

各165g

696円(¥752円)

国内産有機玄米を使用。春と秋のお彼岸の時期に静置発酵法によるカメ仕込みです。アミノ酸や有機酸が豊富なコクと深みのあるお酢です。

福岡・庄分酢

毎週

原材料:有機玄米(国産)

24ヵ月

481

有機玄米くろ酢

300ml

1,906円(¥2,058円)



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

大阪・ムソー 毎週

原材料:オーガニックレモン(イタリア)

9ヶ月

483

オーガニックレモン

100%しぼりたて

180ml

575円(¥621円)



米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに圧力だけで搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養分が凝縮された貴重な食用油です。

和歌山・築野食品

スポット

原材料:食用こめ油

1年

489

国産こめ油

圧搾一番搾り

600g

1,593円(¥1,720円)



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

福岡・平田産業

原材料:菜種(オーストラリア)

540日

484

1P 毎週

1250g

1,421円→

(¥1,535円)

485 ケース スポット

1250g×8

11,368円→

(¥12,277円)

10,720円(¥11,578円)



パレスチナ産の肥沃な土地で育ったオリーブを手摘みしながらの石臼で潰し圧搾、熱をかせずそのまま瓶詰めしたフレッシュなエキストラバージンオリーブオイルです。

パレスチナ・パレスチナ

オリーブ生産組合 毎週

原材料:食用オリーブ油(パレスチナ)

1年

490

手摘みオリーブオイル

250ml

1,780円(¥1,922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

491

オーガニックエクストラ

バージンオリーブオイル

460g

2,900円(¥3,132円)



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

埼玉・味の醸造

原材料:米、米麹、食塩

1年

味の母

492 720ml 毎週

1,046円(¥1,130円)

493 1.8L スポット

2,260円→

(¥2,441円)

2,160円(¥2,333円)



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

愛知・オーサワジャパン

隔週BD

原材料:合わせだし(国産:乾しいたけ、昆布)、有機白醤油、食塩、本みりん、焼酎

1年1ヵ月 アレルゲン 麦 豆

496

オーサワの白だし

360ml

1,000円(¥1,080円)



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

愛知・節辰商店 毎週

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

365日 アレルゲン 麦 豆

497

NN うまみ鰹つゆ

500ml

797円(¥861円)



無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の精」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

494

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

福島県産未使用:放射能検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

495

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

毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日 アレルゲン 卵

498

aino

MAMAマヨネーズ

300g

672円(¥726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 アレルゲン 卵

499

平飼い鶏の

有精卵マヨネーズ

290g

715円(¥772円)



純りんご酢のカルパッチョ

お好みで合わせてかけるだけ！

- 白身魚
- 純りんご酢
- オリーブオイル
- 塩胡椒

福岡・庄分酢 スポット

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

482

純りんご酢

300ml

1,056円→

(¥1,140円)

960円(¥1,037円)

特製玉ねぎピクルスたっぷり！食感よく、まろやかな酸味と隠し味に白味噌を使いコクを出しました。卵・砂糖不使用。

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：なたね油、豆乳、玉ねぎ酢漬け【特別栽培玉ねぎ、りんご酢、食塩】、りんご酢、有機白味噌、食塩、メープルシュガー、マスタード、かぼちゃパウダー、酵母エキスを、こしょう、パセリ

6ヶ月 **アレルギー** 国

506 豆乳タルタルソース

150g 480円(¥518円)

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

徳島・光食品 隔週BD

原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、有機にんじん、有機かかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ）、糖類（砂糖、有機糖みつ）、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキスを、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

1年半 **アレルギー** 国

506 お好みソース関西風

300ml 377円(¥407円)

国産大豆を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン D 週

原材料：味噌、塩蔵唐辛子（唐辛子、食塩）、唐辛子、大豆、清酒

6ヶ月 **アレルギー** 国

512 オーサワの豆板醤

85g 554円(¥598円)

香り豊かな本格派の6種類のスパイスを厳選。カレー、ドレッシングやソースの風味付け、炒め物、ピラフなどに。（パイオ・ダイナミック農法）

東京・Fair tradeフェアトレードパイオフーズジャパン スポット

原材料：有機ターメリック、有機シナモン、有機カレーリーフ、有機レモングラス、有機生姜、有機こしょう

3年

518 有機カレー粉

30g 450円(¥486円)

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレグテンタイの玄米カレールウです。愛知・愛農流通センター

毎週

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

1年 **アレルギー** 国

30038 畑まるごといただきます甘口/カレールウ

100g 790円⇒(¥853円) 750円(¥810円)

国内産の人参、椎茸、干瓢、道根、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、かつお節エキスを、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔

1年 **アレルギー** 国

30199 五目ちらしずしの素

2合用 575円(¥621円)

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月 **アレルギー** 国乳

鶏キーマカレー

180g 30106 1P 589円(¥636円)

30106 1P

180g 589円(¥636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

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

有機トマトケチャップ

300g 501 1P 455円(¥491円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料：野菜（有機玉ねぎ、有機人参）、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリブオイル、香辛料

2年 **アレルギー** 国

507 有機ミートソース

140g 325円⇒(¥351円) 310円(¥335円)

まろやかな辛みと甘みでコクのある味わいです。ピビンパなどの韓国料理のほか、鍋物や炒め物など様々な料理にお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン D 週

原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢

6ヶ月 **アレルギー** 国

513 オーサワのコチュジャン

85g 634円(¥685円)

爽やかな香りを楽しむ有機こしょう100%。ピリッとした辛みが炒め物からパスタなどさまざまな料理に。（パイオ・ダイナミック農法）

東京・Fair tradeフェアトレードパイオフーズジャパン スポット

原材料：有機こしょう（スリランカ）

3年

519 有機黒コショウ(粒)

25g 413円(¥446円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレック状。

東京・食品企画 スポット

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

1年 **アレルギー** 国乳豆

30045 大人ふたりのカレールウ

120g 527円(¥569円)

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。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）、人参、かぼち、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アパシシロップ、油揚げ、米、食塩、醸造調味料、米酢、なたね油、酵母エキスを、メープルシュガー、昆布粉末

2年 **アレルギー** 国

30205 五目ごはんの素

2合用 460円(¥497円)

植物性素材でつくったこだわカレールウ。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月 **アレルギー** 国乳

30069 1P 589円(¥636円)

30069 1P

180g 589円(¥636円)

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がります。

八方美人酢 508 300ml

828円⇒(¥894円) 760円(¥821円)

509 たっぷり徳用900ml 1,529円(¥1,651円)

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外にも加えています。香辛料（薬味）として各種お料理などにご利用いただけます。

奈良・無双本舗 スポット

原材料：有機生姜

1年

514 有機生姜末アルミパック

45g 736円(¥795円)

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

福岡・藤井養蜂場 隔週BD

原材料：はちみつ（カナダ）

2年

30007 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g 894円(¥966円)

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

東京・食品企画 スポット

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

1年 **アレルギー** 国乳豆

30052 キッズ本格カレールウ

120g 467円(¥504円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそえるカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月 **アレルギー** 国乳

瀬戸内レモンのチキンカレー

180g 30076 2P 1,100円(¥1,188円)

植物性素材でつくったこだわカレールウ。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

宮城・秋川牧園 スポット

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

1年

30137 中辛

160g 552円(¥596円)

30137 中辛

160g 552円(¥596円)

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。

徳島・光食品 D 週

原材料：有機トマト、食塩、有機レモン果汁

2年

有機トマトピューレー

320g 475円(¥513円)

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

徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米麹醸造調味料、昆布、乾しいたけ

1年半 **アレルギー** 国

510 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

515 旨味本来からしチューブ

40g 388円(¥419円)

カリウム カルシウム マグネシウム

栄養素たっぷり！やさしい甘み！

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

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

1年半 **アレルギー** 国

30168 有機麻婆の素

100g(2~3人前) 273円(¥295円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。

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

1年半 **アレルギー** 国豆

30175 有機青椒肉絲の素

100g(2~3人前) 273円(¥295円)

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。

宮城・秋川牧園 スポット

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

18ヶ月 **アレルギー** 国乳

バターチキンカレー

180g 30083 1P 589円(¥636円)

30083 1P

180g 589円(¥636円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料：有機野菜・果実（有機りんご、有機たまねぎ、有機にんにく、有機レモン、有機トマト、有機かかん）、有機醸造酢（有機米酢、有機りんご酢）、糖類（有機糖みつ、有機砂糖）、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

2年 **アレルギー** 国

504 有機ウスターソース

250ml 460円(¥497円)

大豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。長期熟成大豆味噌使用し豊かなコクと上品な甘みです。砂糖・動物性原料不使用。

埼玉・オーサワジャパン D 週

原材料：大豆味噌（大豆（国産）、食塩）、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

6ヶ月 **アレルギー** 国

511 オーサワの甜麺醤

85g 554円(¥598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

516 旨味本来/生おろしわさびチューブ

40g 388円(¥419円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを蒸留して作る自然の甘味料です。カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 隔週BD

原材料：砂糖楓の樹液（カナダ）

1440日

30014 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー

250g 1,545円⇒(¥1,669円) 1,380円(¥1,490円)

採取時期の初期頃〜中期に採取される樹液からつくられるのが、アンバーリッチテイストのメープルシロップ。琥珀色のラム酒のような色が特徴です。

カナダ・プレステージ 隔週BD

原材料：有機メープルシロップ（カナダ）

720日

30021 有機メープルシロップ/アンバー

132g 891円⇒(¥962円) 800円(¥864円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキスを、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半 **アレルギー** 国豆

30182 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前) 273円⇒(¥295円) 260円(¥281円)

鶏肉（国産）、鶏がらスープ、野菜（ねぎ、にんにく）、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスを、バーム油、香辛料

宮城・秋川牧園 スポット

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

1年

30144 1P 552円(¥596円)

30144 1P

160g 552円(¥596円)

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

徳島・光食品 毎週

原材料：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぶん、魚醤、レモン

1年半 **アレルギー** 国

505 オイスターソース

115g 502円(¥542円)

大豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。長期熟成大豆味噌使用し豊かなコクと上品な甘みです。砂糖・動物性原料不使用。

埼玉・オーサワジャパン D 週

原材料：大豆味噌（大豆（国産）、食塩）、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

6ヶ月 **アレルギー** 国

511 オーサワの甜麺醤

85g 554円(¥598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

517 旨味本来/生おろししょうがチューブ

40g 388円(¥419円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを蒸留して作る自然の甘味料です。カナダ・シタデルメープルシロップ生産者組合 隔週BD

原材料：砂糖楓の樹液（カナダ）

1440日

30014 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー

250g 1,545円⇒(¥1,669円) 1,380円(¥1,490円)

採取時期の初期頃〜中期に採取される樹液からつくられるのが、アンバーリッチテイストのメープルシロップ。琥珀色のラム酒のような色が特徴です。

カナダ・プレステージ 隔週BD

原材料：有機メープルシロップ（カナダ）

720日

30021 有機メープルシロップ/アンバー

132g 891円⇒(¥962円) 800円(¥864円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。

原材料：有機米味噌、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキスを、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半 **アレルギー** 国豆

30182 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前) 273円⇒(¥295円) 260円(¥281円)

鶏肉（国産）、鶏がらスープ、野菜（ねぎ、にんにく）、松の実、でん粉、食塩、砂糖、おろししょうが、酵母エキスを、バーム油、香辛料

宮城・秋川牧園 スポット

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

1年

30144 1P 552円(¥596円)

30144 1P

160g 552円(¥596円)

納豆類

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



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

登喜和食品 東京都府中市

毎週

原材料:大豆(北海道産/トヨホマレ/特別栽培)・納豆菌 たれ:醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・酒・米酢 からし:ブラウンマスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

8日

217

ひきわり納豆カップ2

30g×2

279円

301円

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



価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

毎週

原材料:大豆(北海道産/特別栽培/スズマル)・納豆菌

8日

223

北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2

226円

244円

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日



229

梅干し

120g

467円

504円

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

丸川 静岡県

隔週BD

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

120日

235

ひじき豆

150g

451円

487円

すだちの爽やかな香りと酸味、だしの風味が料理の味を引き立てます。湯豆腐・しゃぶしゃぶ・焼き魚・鉄板焼などにおすすめです。

正金醤油

香川県小豆郡小豆島町

D週

原材料:醤油・りんご酢・すだち果汁(徳島県産)・砂糖・かつお節(鹿児島県産)・煮干(瀬戸内海産)・昆布(北海道産)・ゆず果汁(高知県産)・塩

6ヶ月

241

すだち生ぽん酢

360ml

710円

767円

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

新光糖業 鹿児島県

スポット

原材料:さとうきび(鹿児島)

248

南国糖

1kg

637円

688円

煙燻炭火造りにより、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)・納豆菌タレ:醤油(大豆・小麦)・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・マスタード:マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

8日

212

薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3

358円

387円

北海道産特別栽培鈴丸大豆を100%使用した無添加納豆。優しい塩風味納豆なので、たれがなくても美味しく食べられます。天然素材の経木で包んでいます。

富良野食品 静岡県静岡市

D週

原材料:大豆(特別栽培北海道産鈴丸大豆)・納豆菌/タレなし

8日

218

経木で包んだ塩味納豆/北海道産特別栽培鈴丸大豆

45g

239円

258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。

北海道100 登喜和

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

213

北海道100 登喜和カップ2

30g×2

283円

306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。

北海道100 登喜和

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

9日

219

国産大豆カップスリー納豆

30g×3

333円

360円

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

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

毎週

原材料:大豆(山形県産/越後みどり)・納豆菌・駿河湾深層水原水

8日

224

国産緑大豆の塩納豆(タレなし)

45g×2

281円

303円

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五條市 隔週BD

原材料:梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日



230

小梅干し

100g

544円

588円

国産特別栽培の大豆をやわらかく茹でました。そのまま、サラダ、スープ、カレーに加えたり、あらゆる料理にすぐ使えます。

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料:大豆(北海道産/ホコムスメ/特別栽培) 180日

236

国産大豆水煮(さわやか)

200g

325円

351円

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとうまい。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料:らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩 120日

231

宮崎県産らっきょう甘酢漬

80g

430円

464円

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、香りが溢れます。

味噌・醤油・こだわり調味料



許屋茂 長野県立科町 毎週 6ヶ月

杉櫨で熟成。ほんのり甘い超風味。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

242

信州米みそ

650g

775円

837円

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料:大豆(国産)、玄米(主に長野)、再製天日塩

243

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

244

合わせみそ

650g

775円

837円

伝統海塩「海の精」をつくる過程で生まれる天然にがり(液状)。手作り豆腐や健康づくりにお役立てください。

海の精 東京都大島町

D週

原材料:海水(伊豆大島産)

249

海精にがり

200ml

400円

432円

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りになりました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・太田油脂

D週

原材料:食用えごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済) 1年

10100

毎日えごまオイル

3g×30

1,615円

1,744円

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

小粒 タレあり

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

214

十勝の息吹 小粒カップ3

30g×3

363円

392円

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

価格改定

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

220

国産黒豆カップ納豆

30g×2

321円

347円

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

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

こはんと炊いて

登喜和食品 東京都府中市

毎週

30日

226

黒大豆テンペ

100g

562円

607円

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

上沖産業 宮崎県

D週

原材料:しょうが(宮崎県産)・漬原材料(醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢)

120日

232

宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g

405円

437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。

許屋茂 長野県立科町 毎週

原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年

本格天然醸造醤油

238

小

720ml

697円

753円

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

まるや 愛知県岡崎市

隔週BD

原材料:大豆(三河)・食塩

18ヶ月

245

三河産大豆の八丁味噌

300g

623円

673円

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

チョーコー醤油 長崎県長崎市

スポット

原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月

246

麦みそ・輝麦

500g

822円

888円

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10101

地粉 薄力粉

500g

417円

450円

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10102

地粉 全粒粉

500g

417円

450円

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒しました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料:もち米(秋田県大瀨村)100%

365日

10103

特別栽培の白玉粉

120g

667円

720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

216

北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2

233円

252円

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

毎週

原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ:醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢からし:マスタード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日

222

国産大豆ひきわり納豆

45g×2

263円

284円

十二割超味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料:納豆(国産)・粗製麹・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

20日

227

国産大豆納豆の佃煮

70g

404円

436円

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

丸川 静岡県

隔週BD

原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日

234

金時豆(煮豆)

150g

407円

440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

215

有機納豆 日本農(みのり)カップ2

30g×2

324円

350円

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

価格改定

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

221

大粒味わい納豆

45g×2

242円

261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)・粗製麹・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

20日

227

国産大豆納豆の佃煮

70g

404円

436円

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

丸川 静岡県

隔週BD

原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日

234

金時豆(煮豆)

150g

407円

440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

30日

226

黒大豆テンペ

100g

562円

607円

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

上沖産業 宮崎県

D週

原材料:しょうが(宮崎県産)・漬原材料(醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢)

120日

232

宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g

405円

437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。

許屋茂 長野県立科町 毎週

原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年

本格天然醸造醤油

238

小

720ml

697円

753円

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

まるや 愛知県岡崎市

隔週BD

原材料:大豆(三河)・食塩

18ヶ月

245

三河産大豆の八丁味噌

300g

623円

673円

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

チョーコー醤油 長崎県長崎市

スポット

原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月

246

麦みそ・輝麦

500g

822円

888円

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10101

地粉 薄力粉

500g

417円

450円

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10102

地粉 全粒粉

500g

417円

450円

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒しました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料:もち米(秋田県大瀨村)100%

365日

10103

特別栽培の白玉粉

120g

667円

720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

216

北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2

233円

252円

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

毎週

原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ:醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢からし:マスタード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日

222

国産大豆ひきわり納豆

45g×2

263円

284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

215

有機納豆 日本農(みのり)カップ2

30g×2

324円

350円

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

価格改定

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

221

大粒味わい納豆

45g×2

242円

261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)・粗製麹・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

20日

227

国産大豆納豆の佃煮

70g

404円

436円

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

丸川 静岡県

隔週BD

原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日

234

金時豆(煮豆)

150g

407円

440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

30日

226

黒大豆テンペ

100g

562円

607円

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

上沖産業 宮崎県

D週

原材料:しょうが(宮崎県産)・漬原材料(醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢)

120日

232

宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g

405円

437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。

許屋茂 長野県立科町 毎週

原材料:大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年

本格天然醸造醤油

238

小

720ml

697円

753円

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

まるや 愛知県岡崎市

隔週BD

原材料:大豆(三河)・食塩

18ヶ月

245

三河産大豆の八丁味噌

300g

623円

673円

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

チョーコー醤油 長崎県長崎市

スポット

原材料:はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月

246

麦みそ・輝麦

500g

822円

888円

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10101

地粉 薄力粉

500g

417円

450円

注文ごとに小麦を丸ごと挽いた、フレッシュな小麦の風味豊かな粉。ふすまや胚芽入りで食物繊維やビタミンも含まれます。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町

隔週BD

原材料:小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産:農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月

10102

地粉 全粒粉

500g

417円

450円

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒しました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

価格改定

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

原材料:もち米(秋田県大瀨村)100%

365日

10103

特別栽培の白玉粉

120g

667円

720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

216

北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2

233円

252円

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

毎週

原材料:丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌 たれ:醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢からし:マスタード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日

222

国産大豆ひきわり納豆

45g×2

263円

284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

215

有機納豆 日本農(みのり)カップ2

30g×2

324円

350円

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

価格改定

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

221

大粒味わい納豆

45g×2

242円

261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)・粗製麹・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

20日

227

国産大豆納豆の佃煮

70g

404円

436円

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

丸川 静岡県

隔週BD

原材料:金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日

234

金時豆(煮豆)

150g

407円

440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

30日

226

黒大豆テンペ

100g

562円

607円

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

上沖産業 宮崎県

D週

原材料:しょうが(宮崎県産)・漬原材料(醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢)

120日

232

宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g

405円

437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

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

原料は、前浜で水揚げされた、三重・熊野灘の新鮮な旬の魚と海産物。美味しい海産物の無添加加工で、原発立地計画から、美しい海と自然を守ります。



さば本来のおいしさを生かすため、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干しにしました。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: さば(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま

アレルギー **要** **国** **要** 15日

523 さば味酢干し

2枚 573円⇒**544円**(**588円**)
(**619円**)

熊野灘産アジ。熊野灘で獲れたアジを手開きし、国産丸大豆醤油、粗糖、三河みりんの調味液に漬け天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: あじ(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味酢、ごま

アレルギー **要** **国** **要** 15日

526 あじ味酢干し

4〜7枚 **591円**(**638円**)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を調理しやすい切身にしました。柔らかく、旨味たっぷり。煮付けや塩焼きにどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: 金目鯛(三重県熊野灘産) **要** 1か月

531 金目鯛切身(ブツ切)

4〜6切 (約200g) **792円**(**855円**)

新鮮なのでそのまま酢でめてしめさばもお造りになります。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: サバ(三重県熊野灘)・天日干し岩塩

要 30日

527 芦浜の塩サバ

半身×2 609円⇒**579円**(**625円**)
(**658円**)

熊野灘で獲れた新鮮な金目鯛を一枚一枚、丁寧に手開きをして天日干ししました。小ぶりですが、程よく脂が乗って甘みがあります。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: 金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩 **要** 15日

532 金目鯛開き

2〜3枚 **721円**(**779円**)

釜ゆで後、天日で干しあげてあります。上品でしっとりしているので、人気商品です。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: しらす(三重県熊野)、天日干し岩塩 **要** 30日

521 釜揚げちりめん

50g **466円**(**503円**)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: カワハギ(又はウマズラハギ(三重県熊野灘産)・国産丸大豆醤油・三河味酢・ごま・粗糖

アレルギー **要** **国** **要** 15日

524 かわはぎ味酢干し

2〜4枚 **713円**(**770円**)

栄養価の高いわしの美味しいみりん干し。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: いわし(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま **要** 15日 **アレルギー** **要** **国** **要**

525 いわし味酢干し

3〜5枚 **504円**(**544円**)

小さく食べやすいアジです。そのまま唐揚げや南蛮漬に。中火でゆっくり揚げてください。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: あじ(三重県熊野灘)

要 30日

528 豆あじ

200g **433円**(**468円**)

そのまま唐揚げや天ぷら、南蛮漬けなどに。煮付もオススメ。手開きして刺身で食べても美味しい!

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: きびなご(三重県熊野灘)

要 30日

534 きびなご

150g **420円**(**454円**)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ぶり(高知) **要** 90日

539 土佐の天然ぶり切身

120g **670円**(**724円**)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ブリ(高知県) **要** 90日

538 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g **914円**(**987円**)

土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや竜田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: さば(高知) **要** 90日

542 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(**737円**)

180度に熱した油で揚げてください。フライパンに少量の油でOKです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: サバ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩・コショウ **要** 90日 **アレルギー** **要** **未調理**

546 フライパンでサバフライ

120g **620円**(**670円**)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖 **要** 90日 **アレルギー** **要** **国** **要** **調理済**

543 土佐のかつお丼

80g **607円**(**656円**)

土佐沖で獲れた天然ぶりを自社の調味液に漬け込みました。冷凍のままフライパンでサッと揚げ焼きするだけ。タルタルソースやおろしポン酢など、アレンジもお楽しみいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ぶり(高知)・馬鈴薯澱粉・醤油・味酢・酒 **要** 90日 **アレルギー** **要** **国** **要** **未調理**

547 ぶり竜田揚げ

120g **600円**(**648円**)



鮮度のいい真イカを食べやすい大きさに切りました。炒め物や煮物、お好み焼き等にどうぞ。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: 真イカ(三重) **要** 1ヶ月

522 カットイカ(真イカ)

100g 559円⇒**531円**(**574円**)
(**604円**)

脂ののった天然ぶりの切身を塩水に漬け込み、天日干しにしました。ぶりの風味と旨みがたっぷり味わえる一夜干しです。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ぶり(三重県熊野灘)、岩塩 **要** 30日

529 ぶり一夜干し

2〜3枚 **770円**(**832円**)

解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: 真いわし(三重県熊野灘) **要** 30日

535 いわしミンチ

250g **518円**(**559円**)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: まあじ(三重県熊野灘)

要 15日

530 あじ開き

2〜3枚 **527円**(**569円**)

芦浜の岩場で刈り取った天然ヒジキを天日乾燥後、鉄釜でゆでました。軽く水洗いしてすぐ調理OK。

三重・芦浜産直出荷組合

凍 スポット

原材料: ひじき(三重県熊野)

要 15日

536 釜炊きひじき

120g **474円**(**512円**)

土佐佐賀産直出荷組合

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



土佐沖で獲れた魚をその目のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。(3〜4種)



高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

要 90日

541 土佐の前浜セット

約600g 1,480円⇒**1,391円**(**1,502円**)
(**1,598円**)

お届け例

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

高知・土佐佐賀産直出荷組

凍 スポット

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖) **要** 90日

540 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g 981円⇒**931円**(**1,006円**)
(**1,059円**)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩 **要** 90日 **アレルギー** **要** **国** **要** **未調理**

545 梅シソ風味のあじフライ

120g **611円**(**660円**)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料: さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油 **要** 90日 **アレルギー** **要** **国** **要** **調理済**

549 さばの南蛮漬け

140g 600円⇒**582円**(**629円**)
(**648円**)

548 白身魚のフライ

120g **600円**(**648円**)

パンタレ

福岡県糸島市

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



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: わかめ、食塩

6ヶ月

554 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g **575円**(¥621円)

海のお惣菜など

シンプルな調味料で、こだわりの加工の逸品。



高知県産の天然青のりをブレンド。色合いよく風味豊かな青のりです。焼きそばやお好み焼き、天ぷらの衣などに。

高知県四万十市・加用物産

D 週

原材料: 青のり(国内産) 6ヶ月

569 青のり粉

6g **407円**(¥440円)

いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市

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



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: 魚肉(いわし・たろ)、馬鈴薯でんぶん(北海道)、粗糖・塩・味の母・鰹だし 6日

576 黒はんぺん

5枚 **465円**(¥502円)

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

価格改定

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

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

582 小判揚

4枚 **382円**(¥413円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: カタクチイワシの稚魚、食塩

4週間

551 無漂白ちりめん

70g 778円→**739円**(¥798円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: かつおのふし(枕崎)

6ヶ月

556 枕崎のだしかつお

80g **725円**(¥783円)



一度も冷凍されていない、北海道産の昆布を一度茹でて乾燥させました。昆布本来の食感を楽しんでいただけます。サラダはもちろん、麺類の具や和え物、鍋物に。5分ほど水戻しするだけでご使用いただけます。

東京都 タカハシ食品

D 週

原材料: 真昆布(北海道)

360日

567 サラダ昆布

2枚 **467円**(¥504円)



きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店 福岡県柳川市

D 週

原材料: 乾海苔(有明海)・ごま・大豆・粗糖・発酵調味料・しょうゆ・食塩・こんぶ・むろあじ・かつおぶし・とうがらし

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

571 味のりふりかけ

50g **667円**(¥720円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

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

574 1P

5本 **509円**(¥550円)



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

価格改定

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: 魚肉(スケトウダラ)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅花色素 11日

577 蒸し蒲鉾(赤)

150g **640円**(¥691円)



くせがなく食べやすいので、お子様でも喜んで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麦・ネギを添えて、夕飯のおかずの一品としても重宝します。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: いわし・すけとうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし 10日

584 いわし団子

8個 **453円**(¥489円)



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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料: カタクチイワシ、食塩

3ヶ月

552 特選いりこ

100g **592円**(¥639円)



天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

※辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

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

2ヶ月

558 甘口 559 辛口

各100g **1,205円**(¥1,301円)



骨までおいしい! 北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利! 兼由 北海道 隔週BD

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月 アレルギー 麦 豆

561 北海道産いわしの味噌煮

95g(固形量70g) **301円**(¥325円)



北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月 アレルギー 麦 豆

562 北海道産さんまの味噌煮

95g(固形量70g) **346円**(¥374円)



北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

原材料: さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月 アレルギー 麦 豆

563 北海道産さばの味噌煮

120g(固形量90g) **346円**(¥374円)



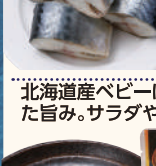
北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らか。

原材料: さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

564 北海道産さばの水煮

120g(固形量90g) **346円**(¥374円)



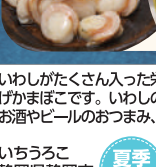
北海道産ベビーほたてを使用。身がふっくら柔らかく、しっとりとした旨み。サラダやパスタに和えても美味しい。

原材料: ほたて(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

565 北海道産ほたての水煮

65g(固形量40g) **522円**(¥564円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

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

13日

580 スティック揚げ(いわし)

6本 598円→**569円**(¥614円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 10日

586 ごぼうつまみ

100g **495円**(¥535円)



ごぼうの風味の野菜スティック揚げです。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

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

10日

587 たこボール

8個 **453円**(¥489円)



飲料

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

次週37weekより
「アトレ」のお茶登場！
お楽しみに！

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



京都・ほった園
毎週
原材料:緑茶・抹茶
(国産/有機栽培)
6ヶ月

592 有機抹茶入りくき茶
100g **600円**(¥648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
599 中挽 600 豆
各150g 1,211円⇒
(¥1,308円) **1,120円**(¥1,210円)

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



青森・斉藤農園
(津軽産直組合)
毎週
原材料:りんご
(津軽産直組合)
1年
605 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(¥931円)

国産有機しょうがを使用。着色料や香料等にたよらず、素材本来
の風味を生かしたジンジャーエールに仕上がってます。

徳島・光食品 隔週BD
原材料:有機砂糖、有機りんご果
汁、有機しょうが、有機レモン果
汁、有機すだち果汁、炭酸 1年半

OGジンジャーエール
610 3本
250ml×3 **510円**(¥551円)
611 ケース 30本入
250ml×30 **4,960円**(¥5,357円)

有機玄米の甘酒です。濃縮タイプ
なので2〜3倍に薄めてください。
濾してあるのでさらっとして飲みや
すいです。



東京・
オーサワジャパン
隔週BD
原材料:有機玄
米麹・玄米
6ヶ月
617
オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g **429円**(¥463円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン
原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州
産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビー
トグラニュー糖・生クリームを使ってなめら
かに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく 隔週 D 週
原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビー
トグラニュー糖、海水生にがり 7日 **7月** **7月** **7月**
国産大豆100%豆腐プリン
623 1P
80g **358円**(¥387円)
624 3P
80g×3 1,074円⇒
(¥1,160円) **1,042円**(¥1,125円)

まろやかで苦味は控えめ。有機栽培
なので安心です。



京都・
ほった園
隔週BD
原材料:緑茶(京都
府/有機栽培)
6ヶ月

589 宇治の有機抹茶
30g **1,127円**(¥1,217円)

静岡県産一番茶
100%。濃厚な香気が
特徴の「さやまかおり
種」を30%以上使
用。栽培期間中、農業
や化学肥料不使用。



静岡県 石原園
隔週 D 週
原材料:有機緑茶
(静岡県産) 365日
593
品種にこだわった有機栽培茶
100g **1,388円**(¥1,499円)

W ローストによ
り、酸味の少ない
マイルドな味わ
いを作り出して
います。



愛知県長久手市・
オキノ
隔週 D 週
原材料:有機
コーヒー豆
360日
601 有機ドリップオン
バッグコーヒー(スペシャル)
8g×8 **1,209円**(¥1,306円)

自然の甘味が生きている！有機にんじんと有機レモン果汁だけを
使用した無加塩・無加糖のジュースです。



徳島・光食品
隔週BD
原材料:有機濃縮にん
じん、有機レモン
2年
有機にんじんジュース
606 2本
160g×2 **416円**(¥449円)
607 ケース 30本入
160g×30 6,240円⇒
(¥6,739円) **6,053円**(¥6,537円)

有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、砂糖
不使用で有機果実の甘みだけで後味すっきり
の有機JAS認定ぶどうサイダーです。

徳島・光食品 隔週BD
原材料:果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸
1年6ヶ月

ぶどうサイダー+レモン
612 3本
250ml×3 **510円**(¥551円)
613 ケース 30本入
250ml×30 5,114円⇒
(¥5,523円) **4,960円**(¥5,357円)

口に含むとやわらかですーつからだに馴染むよう。万全の衛生管理の
もと、「除菌」「非加熱」でボトルに詰めました。常温で長期保存が可
能なため、「もしもの時用」に常備をおすすめします。

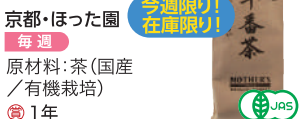
岐阜・奥長良川名水 隔週BD
原材料:水(岐阜) 5年6ヶ月

5年保存水
618
2L×6本 **2,280円**(¥2,462円)
619
500ml×24 **5,040円**(¥5,443円) **24本入**

むきやすいように
皮が割れていま
す。そのまま
でも、電子レンジ・
オーブン・湯煎等
であたためたり、冷
やしても美味しく
召し上がれます。

福島・丸成商事
隔週 D 週
原材料:有機栗
(中国河北省) 9ヶ月
625 有機楽笑栗
125g **420円**(¥454円)

有機茶葉を三年間熟成さ
せ、カフェインなどの刺
激物が少ない(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

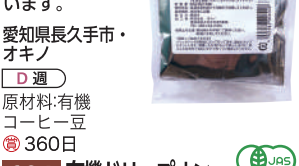
590 有機栽培熟成三年番茶
150g **415円**(¥448円)

有機栽培した静岡県
御前崎市で作られた
お茶です。自園・自
製・自社仕上げの香
りを楽しむほうじ茶
です。



静岡県 石原園
隔週 D 週
原材料:有機緑茶
(静岡県産) 365日
594
有機栽培のほうじ茶
100g **628円**(¥678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
隔週 D 週
原材料:有機コーヒー
(国内製造)
9ヶ月
602 オーガニックアイスコーヒー/無糖
1000ml **560円**(¥605円)

1本に1日分の野菜。20種類、350gの有機野菜を濃縮！
不足しがちな野菜類をサポート。



徳島・光食品 隔週 D 週
原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有
機にんじん、セリリー、有機かぼちゃ、だい
こん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピー
ツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッ
コリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラ
ガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)
、有機レモン果汁、有機ゆこう
果汁 1年半
有機野菜飲むならこれ!
608 2本
190g×2 **416円**(¥449円)
609 ケース 30本入
190g×30 6,240円⇒
(¥6,739円) **6,053円**(¥6,537円)

国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな
口当たりです。ストレートタイプなので、そのまま
お召し上がりください。
砂糖不使用。

愛知県・福光屋 隔週 D 週
原材料:米・米麴(国産)
1年

シルキー花甘酒
615 200ml
221円(¥239円)
616 1L
716円(¥773円)

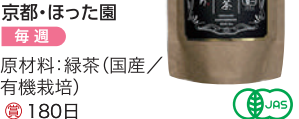
国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

静岡・
こだわりの味協同組合
隔週 D 週
原材料:さつまいも(国
産)・バター(国産)・
ビートグラニュー糖
(北海道産)・澱粉(北
海道産) 6日 **7月** **7月** **7月**
621 いもようかん
1個 **308円**(¥333円)

北海道産じゃがいも
も使用。あおさの
香りとのかな塩
味の、サクッとし
たソフトせんべい
風お菓子です。

岩手・穀の蔵
隔週 D 週
原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北
海道)、あおさ、食塩(伯方の塩) 6ヶ月
626 じゃがいもぽん
2枚×6 **346円**(¥374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

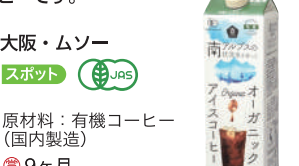
591 有機松印煎茶
100g **1,000円**(¥1,080円)

国産有機大麦100%使用。香ばしく
甘みがあり、すっきりとした味わい。
漂白をしていないティーバッグ使用。
煮出し・お湯出し・水出し両用。



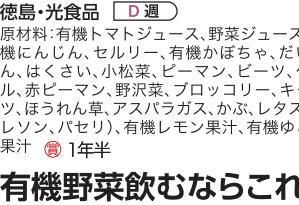
東京・オーサワジャパン
隔週BD
原材料:有機大麦
(国産)
2年
595 オーサワの有機麦茶
7g×24包 **562円**(¥607円)

有機栽培のココアと黒糖、そして沖
縄県産のサンゴカルシウムをブレ
ンドした、調整ココアです。



沖縄・海邦商事
隔週 D 週
原材料:黒糖、
ココアパウ
ダー、サンゴ
カルシウム
1年
603 黒糖ココア
150g **721円**(¥779円)

国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな
口当たりです。ストレートタイプなので、そのまま
お召し上がりください。
砂糖不使用。



愛知県・マルサン
毎週
原材料:大豆(国産)
120日 **7月** **7月** **7月**
604 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419円)

国産白豆、国産の餡を使用しています。
自然解凍、または、オーブン、レンジなど
で加熱して熱々をお召し上がり下さい。

福岡・
那珂川キッチン
隔週 D 週
原材料:白玉粉、
餡、小麦澱粉、きび
砂糖、菜種油、ごま
180日 **7月** **7月** **7月**
622 ごまだんご
3個100g **724円**(¥782円)

北海道産黒大豆の風味にこだわった無
添加の甘納豆です。あえて薄い砂糖蜜に
漬け込み、豆の風味を最大限に引き立
てています。

北海道・
ノースカラース
隔週 D 週
原材料:大豆(北海道十
勝産)・甜菜糖(北海道)
90日 **7月** **7月** **7月**
628 純国産
北海道黒豆の甘納豆
80g **390円**(¥421円)

鹿児島産さつまい
も使用。さつまい
もの自然な甘み
がおいしいソフト
せんべい風お菓
子です。

岩手・穀の蔵
隔週 D 週
原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、
黒ごま、食塩(伯方の塩) 6ヶ月
627 さつまいもぽん
2枚×6 **346円**(¥374円)

日本茶の風味を持った飲みやすい紅
茶で、ほのかな甘みがあり、砂糖無
しで楽しめます。

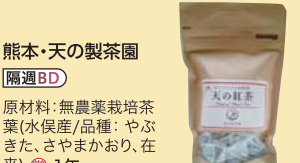


熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料:無農薬栽培茶
葉(水俣産/品種:やぶ
きた、さやまかおり、在
来) 1年

596 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

渋みがなくほんのり甘い「天の紅茶」に身体
を冷えから守る働きを持つ熊本産しょうが
をプラス。香り高く、まろやかでとても美味
しい国産ジンジャーティーです。



熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料:無農薬栽培茶
葉(水俣産/品種:やぶ
きた、さやまかおり、在
来)、無農薬乾燥し
ょうが(熊本)
1年
597 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(¥540円)

愛知・マルサン
毎週
原材料:大豆(国産)
120日 **7月** **7月** **7月**
604 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419円)



愛知・マルサン
毎週
原材料:大豆(国産)
120日 **7月** **7月** **7月**
604 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419円)

国産米100%使用。すっきりとした甘さ、滑らかな
口当たりです。ストレートタイプなので、そのまま
お召し上がりください。
砂糖不使用。



愛知県・福光屋 隔週 D 週
原材料:米・米麴(国産)
1年
シルキー花甘酒
615 200ml
221円(¥239円)
616 1L
716円(¥773円)

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

愛知県・福光屋 隔週 D 週
原材料:米・米麴(国産)
1年
シルキー花甘酒
615 200ml
221円(¥239円)
616 1L
716円(¥773円)

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。



国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。



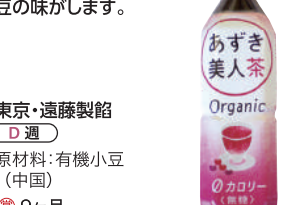
国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。



国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。



国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

国産の紅あずま100%使用。スイ
ートポテトのような甘さで、コーヒ
ーや紅茶によく合います。食べ切りサ
イズです。

パリッとした食感が◎の薄焼きせんべい(大変割れやすくなっています)。材料は「お米」と「お醤油」だけ。シンプルだけどヤミツキになる美味しさ！

北海道・ノースカラーズ

スポット

原材料：うるち米(山形県産)・しょうゆ(大豆(国産)・小麦(国産)・食塩(海水(国産))

◎ 180日 **アレルギー** 麦 豆

629 純国産うす焼きせんべい
しょうゆ味(ワレ混じり)

100g **397円**(¥429円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店

塩味ベースの優しい味！

◎ 120日

原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

633 プレーン

原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

634 あおさ

原材料：魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、甘えび(頭・殻付末)、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし

635 国産えび **アレルギー** 魚

お魚チップス 各40g **301円**(¥325円)

濃厚で純粋な美味しさ

初夏～夏の定番人気おやつ、無添加ネージュのアイスクャンディー

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

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

原材料：牛乳、濃縮乳、ビート糖

アレルギー 乳

645 ミルク

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

原材料：粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

アレルギー 乳

648 宇治金時

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

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

646 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

649 ブルーベリー

楽しく食べられるかぼちゃ・ほうれん草・ミルクの3色ぼうろ。水あめ以外は全て北海道原料使用。

北海道・ノースカラーズ

D 週

原材料：馬鈴薯澱粉・砂糖・水あめ・卵・脱脂粉乳・全粉乳・かぼちゃ粉末・ほうれん草粉末

◎ 180日 **アレルギー** 乳 卵

630 純国産北海道ぼうろ

100g **232円**(¥251円)

北海道産の大豆と黒豆を香ばしく焙煎した「煎豆」。塩不使用で、お豆本来の美味しさがぎゅっ！おやつにおつまみに。ご飯に炊きこんでも美味しい。

北海道・ノースカラーズ

スポット

原材料：大豆(北海道)・黒大豆(北海道)

◎ 210日 **アレルギー** 豆

637

純国産北海道2色の煎り大豆

65g **280円**(¥302円)



アーモンドと胡麻がたっぷりフレーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料：有機レーズン(有機まわり油漬)、有機胡麻、有機まわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機まわり油、寒天

631 アーモンド

大阪・むそう **D 週** ◎ 14ヶ月

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**(¥324円)

カシューナッツ、鶏卵、国産豆乳を使用し一口サイズのヨーロッパ風のお菓子です。ナッツの香ばしさとサクサクした口どけのよい後を引く美味しさです。

東京・志村菓生堂 **D 週**

原材料：カシューナッツパウダー・砂糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹)

◎ 120日 **アレルギー** 卵 豆

638 カシューナッツコロ

70g **280円**(¥302円)

愛知県産小麦100%の小麦粉と北海道産小麦のグルテンで生麺を作り、焼いて沖縄県産黒糖を塗りました。栄養豊富で消化吸収も良く、おやつに最適。

静岡・こだわりの味協同組合 **D 週**

原材料：黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産)

◎ 90日 **アレルギー** 麦

641 国産小麦の麺菓子

5本 **411円**(¥444円)



カシューナッツやアルミのカリッとした食感に、爽やかな果実の果汁が爽やかなバーです。

原材料：有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機まわり油漬)、有機レーズン(有機まわり油漬)、有機リンゴ、有機ピーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米パフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機まわりの種、有機ピーナッツ、有機まわり油、有機フリーストライズベリー、寒天

632 ザクロ

有機ローストアーモンドの香ばしさがたまらない！

東京・エムケイ・アンド・アソシエイツ

◎ 120日

原材料：小麦粉(国産)・砂糖・有機バーム油・なたね油・有機アーモンド・塩

アレルギー 麦

639 国産小麦のアーモンドクッキー

80g **535円**(¥578円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた音つかけしいボン菓子です。



静岡・こだわりの味協同組合 **D 週**

原材料：うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油

◎ 150日 **アレルギー** 麦 豆

636 特別栽培のたまりボン菓子

90g **518円**(¥559円)

栄養価の高い「国内産有機玄米」を、どなたにも手軽に召し上げられるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。

大阪・ムソー **D 週**

原材料：有機玄米(国産) ◎ 10ヶ月

640 有機玄米フレーク/プレーン

150g **670円**(¥724円)

信州産特別栽培のりんごを食べやすくスティック状にカットしました。砂糖を一切加えていないため、リンゴの自然な甘さをお楽しみいただけます。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 **D 週**

原材料：りんご(長野県松川町) ◎ 365日

643 かめばかむほどりんご

30g **465円**(¥502円)

雑貨

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

大阪・ネージュ **毎週** ◎ 1年

ネージュのアイスクャンデー

1箱 65ml×6 **930円**(¥1,004円)

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

東京・日本グリーンパックス **隔週BD**

成分：セスキ炭酸ソーダ100%

652 アルカリウオッシュ

1kg **771円**(¥848円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産 **隔週BD**

成分：クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国)

653 クエン酸

300g **560円**(¥605円)

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

岐阜・木曽路物産 **隔週BD**

成分：炭酸水素ナトリウム99%以上(モンゴル産)

654 天然重曹

600g **610円**(¥659円)

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

埼玉・山田洋治商店 **隔週BD**

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超薄口タイプです。

658 吸収名人キッチンペーパー

3箱 **570円**(¥627円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージョンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

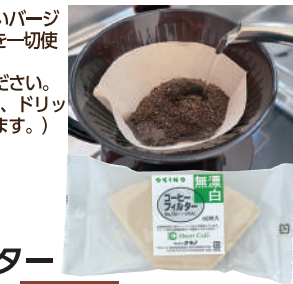
愛知県長久手市・オキノ **D 週**

原材料：紙(無漂白)

オキノコーヒーフィルター

659 1~2杯用

40枚 **230円**(¥253円)



10001 3~4杯用

40枚 **266円**(¥293円)

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

愛知・りんねしや **毎週**

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

10008 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,250円**(¥1,375円)

オーガニック認証原料を使用。マヌカハニ-MG850+、プロポリス、ハーブなどをブレンドしています。爽やかな風味。口内に1~5プッシュ吹き付けてお召し上がりください。

おもちゃ箱 ニュージーランド

原材料：マヌカフラワーウォーター・マヌカはちみつ・ハニージェル(はちみつ・プロポリス(ニュージーランド))・アニスシード油・クロブ油・オリーブ油・ヨウハッカ油(オーストラリア)

スポット ◎ 3年

10009 マヌカ&プロポリススプレー

30ml **3,643円**(¥3,934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)

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)

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

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

10002 昼用羽なし

24個 **593円**(¥652円)

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

10003 昼用羽付き

16個 **593円**(¥652円)

235mm×85mmと通常の昼用より一回り大きいサイズ。コットン100%だからお肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

10004 多い日昼用羽なし

18個 **593円**(¥652円)

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

10005 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。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

10006 多い日夜用羽付き

10個 **593円**(¥652円)

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

10007 おりものシート

40個 **739円**(¥813円)

トップシートはコットン100%不織布。吸収材はふかふか素材の綿状パルプを使用し、石油由来の高分子吸収材は不使用です。

京都・日本グリーンパックス **毎週**

ナチュラルムーン・ナプキン

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

「顔の見える」生産者が育てた、「元気いっぱい!」の安心安全素材でつくった、ジャムやジュースなどの加工食品。「どこのがれが」「どんなふう」に育てたかわかる、「フルーツや野菜そのものが美味しく新鮮で元気いっぱい」の材料を、自然そのもののおだやかな味わいに上げています。

飲むこんにやくゼリー

りんご りんごの美味しさ凝縮、とろとろな食感の飲むゼリー。青森県の契約農家が育てた元気なりんごの果汁を搾り、寒天とこんにやく粉で固めました。

原材料: りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにやく粉

10016 1P 130g **181円**(¥195円)

10017 3P 130g×3 **516円**(¥557円)



りんご23個&ぶどう22個入りのお徳用ミックス。寒天とこんにやく粉を使い、ふるふるの食感に仕上げました。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料: りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにやく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにやく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉

180日

10011 2種/お徳用ミニカップゼリー

22g×45 りんご23、ぶどう22 **1,322円**(¥1,428円)



静岡・フルーツバスケット スポット 1年

ぶどう 濃厚なぶどうの風味、とろとろな食感の飲むゼリー。有機ぶどう果汁(コンコード)を、寒天とこんにやく粉で固めました。自然の素材だけでつくったとろとろした食感のゼリーです。

原材料: 砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにやく粉

10018 1P 130g **181円**(¥195円)

10019 3P 130g×3 **516円**(¥557円)



甘みたっぷりなめらかクリームにつぶつが食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。

原材料: スイートコーン(北海道産)・食塩

スポット 3年

もろこし畑・クリーム(粒入り)

10024 1P 190g **249円**(¥269円)

10025 3P 190g×3P **730円**(¥788円)



北海道で契約栽培されたスイートコーンを100%使用。最も旬の時期に収穫されたとうもろこしを水煮加工しているのでおいしさが違います!(固形量125g)

原材料: スイートコーン(北海道産)、天然塩

スポット 3年

もろこし畑・ホールカーネル

10026 1P 180g **278円**(¥300円)

10027 3P 180g×3P **815円**(¥880円)



原材料: りんご(青森)、人参汁(北海道)、レモン果汁(広島)

スポット 365日

アップル&キャロット

10020 1本 195g **196円**(¥212円)

10021 ケース 30本入 195g×30 **5,409円**(¥5,842円)



「無茶々園」で契約栽培され、丁寧に収穫された完熟甘夏を100%使用したマーマレードです。ナチュラルで後味の爽やかさが特徴です。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料: 甘夏・砂糖・寒天 1年

10015 甘夏マーマレード

140g 503円(¥543円)



りんご果汁が68%入っているので、飲みやすく仕上がっています。



オラッチェカレールウシリーズがリニューアル!

再登場

国産原料にこだわり、自然の味を追求しました。味の決め手は沖縄県産うこんを使ったオリジナル配合のカレー粉。静岡県産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。

原材料: 植物性油脂(菜種油・パーム油)・小麦粉(国産)・砂糖・食塩・カレー粉・りんご果汁・ポークエキス・有機トマトパウダー・チキンエキス・香辛料(ガラムマサラ・うこんパウダー)・醤油・オイスターソース・全粉乳・ソース

730日 アレルギー 麦 豆 乳 スポット

10012 カレールウ甘口 115g **420円**(¥454円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手はオリジナル配合のカレー粉です。

原材料: 植物性油脂(菜種油・パーム油)・小麦粉(国産)・砂糖・食塩・カレー粉・りんご果汁・ポークエキス・有機トマトパウダー・チキンエキス・香辛料(ガラムマサラ・ブラックペパー・うこんパウダー)・醤油・チキンエキス・オイスターソース・ソース

730日 アレルギー 麦 豆 スポット

10013 カレールウ中辛 115g **420円**(¥454円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手はオリジナル配合のカレー粉です。

原材料: 植物性油脂(菜種油・パーム油)・小麦粉(国産)・砂糖・カレー粉・食塩・りんご果汁・香辛料(ガラムマサラ・唐辛子・ブラックペパー・うこんパウダー)・有機トマトパウダー・ポークエキス・醤油・チキンエキス・有機赤ワイン・オイスターソース・ソース

730日 アレルギー 麦 豆 スポット

10014 カレールウ辛口 115g **420円**(¥454円)



カートンコーヒー・エコブラック

10022 1本 195g **177円**(¥191円)

10023 ケース 30本入 195g×30 **4,939円**(¥5,334円)

静岡・フルーツバスケット スポット 9ヶ月

原材料: 有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)



和歌山県田辺市

熊野鼓動

熊野の山里から美味をお届けします

翌々週配達

しそ、梅、ゆず…。和歌山県熊野で採れる産物を原料に、飲み物や調味料を作っている「小さな食の工房」です。熊野のおばあちゃんたちが昔から作って食べてきた懐かしい季節ごとの行事食。食べることで山間地の熊野の人たちを元気にしたい、という願いも込められています。

熊野産ゆずに青唐辛子を合わせ香りよく繊細な辛さと酸味に仕上げました。七味やタバスコのようにお使いください。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動

スポット

原材料: ゆず果汁(和歌山)・青唐辛子・米酢・本みりん・食塩

10ヶ月

10035 くますこ 100ml **1,000円**(¥1,080円)



農産で栽培した柚子だけを使用して作りました。酢の物やゆずドリンクに。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動

スポット

原材料: ゆず

10ヶ月

10036 柚子100%ストレート果汁 100ml **922円**(¥996円)



熊野鼓動添いの農家が農業に頼らずに大切に栽培した赤しそエキスの熊野の水を使い、すっきりとした甘さと程よい酸味の飲み物に仕上げました。3~4倍に薄めてどうぞ。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: 梅・甜菜糖・赤しそ・みかん果汁

1年

10029 赤しそドリンク希釈用 500ml **1,831円**(¥1,978円)



もち米を釜で炊いて、すりこぎで搗いてできた餅によもぎをたっぷり加え、北海道産小豆を使った甘さ控えめのつぶあんをくるみました。

※別添のきな粉は無しになります。

原材料: もち米、小豆、てんさい糖、よもぎ、水飴、きな粉、塩 6ヶ月 アレルギー 豆

10030 よもぎ釜餅

4個 **1,058円**(¥1,143円)



もち米に自家栽培の黒米を加えました。赤飯のような色合いと、つぶつぶとした歯触りに、古代米特有の粘りが加わり、一層おいしさが増しました。

※別添のきな粉は無しになります。

原材料: もち米、小豆、てんさい糖、水飴、古代米、きな粉、塩 6ヶ月 アレルギー 豆

10031 古代米釜餅

4個 **1,058円**(¥1,143円)



おはぎとも大福とも違う、ふんわりとした独特の食感にくるみの歯ごたえと香ばしさ、それに釜炒り茶の香りが漂う贅沢な一品です。

原材料: もち米(国産)、小豆、甜菜糖、くるみ、釜入り茶、塩、きな粉、醤油

6ヶ月 アレルギー 麦 豆 卵 乳

10032 くるみ釜餅

4個 **1,058円**(¥1,143円)



人気の3種類(よもぎ・古代米・くるみ)の釜餅をセットにしました。

6ヶ月 アレルギー 麦 豆

10033 釜餅6個セット

6個(3種各2個) **1,631円**(¥1,761円)



ふんわりとやわらかい独特の食感のお餅です。一口サイズなので、少し食べたいときにぴったり。「あとひとつ、あとひとつ」と止まらないおいしさです。1個は約28gの一口サイズです。

原材料: もち米(国産)、小豆、ビートグラニュー糖(北海道産)、もぎ・天日塩

6ヶ月 アレルギー 豆

10042 よもぎ釜小餅

6個(28g×6) **895円**(¥967円)



紀州産のじゃばらを絞っただけの100%ストレート果汁。料理を引き立てるまろやかな酸味と野趣あふれる個性的な風味が特徴です。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動

スポット

原材料: じゃばら果汁(和歌山県産)

10ヶ月

10040 じゃき払い果汁 100ml **1,342円**(¥1,449円)



梅の風味に、甘酸っぱい夏穫みかんの香りがプラスされた、爽やかなドリンク。水や炭酸水などで3倍程度に薄めてお召し上がりください。

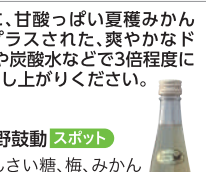
翌々週配達

和歌山・熊野鼓動 スポット

原材料: てんさい糖、梅、みかん

1年

10041 梅みかんドリンク希釈用 500ml **1,948円**(¥2,104円)



他に無い鮮烈な味わいとまろやかな酸味が特徴の稀少柑橘「じゃばら」のドリンクです。抗アレルギー作用が期待されるフラボノイド成分が含まれています。3~4倍に希釈してお飲み下さい。

翌々週配達

和歌山・熊野鼓動

スポット

原材料: じゃばら果汁(和歌山)、ビートグラニュー糖(北海道産)

1年

10043 じゃばらドリンク 希釈タイプ 275ml **1,651円**(¥1,783円)



10044 500ml 500ml **2,562円**(¥2,767円)

