

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>

A週

2026年 **37** week

お届けカレンダー 月 火 水 木 金

注文用紙提出日 ^{8/}31 ^{9/}1 2 3 4

商品のお届け日 **7** **8** **9** **10** **11**

翌々週分のお届け日 14 15 16 17 18

翌々週配達 山梨・野中 スポット

あんこ屋野中 4つのこだわり



使用原料にこだわる

厳選された2等の北海道産の小豆や、しつこくない甘さに仕上げるために、北海道産のビートグラニュー糖を100%使用！



原産地&生産現場にこだわる

小豆は農産物です。毎年天候などにより小豆の品質は大きく左右されますが、野中では創業以来から信頼する小豆問屋の協力を得て、その年の小豆の生育状態や品質情報等を把握し、年間を通して上質の小豆・原料を調達しています。



小豆の絶妙な炊き具合

「固すぎてもダメ」「柔らかくてもダメ」豆職人のこだわり仕上げるによる絶妙な炊き具合を実現しています。



小豆ひと粒ひと粒を厳選

小豆職人の手でひと粒ひと粒選別した小豆のみを使用しています。



手作りぜんざい



今までにない食感で、小豆の風味が口いっぱいに広がるのど越しも爽やかです。よく冷やし、よく振ることでトロトロの新食感「冷やししろこ」の出来上がりです。
原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖、寒天、塩

◎120日

30229 野中の冷ししろこ

120g

391円(¥422円)

限定
30個

しろこ

小豆の炊き具合が絶妙！！あずきの風味が心地よく口いっぱいに広がる、あんこ好きにはたまらないぜんざいです。甘さ控えめな上品な仕上がりで、かき氷だけでなく、アイスクリームや白玉等とも相性は抜群！

原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖

◎120日

30144 豆/野中の手作りぜんざい

120g

390円(¥421円)

ほとんどの工程を人の「手」で丁寧に作ったぜんざいに熊本県産の栗の甘露煮を丸ごと一粒入れました。

原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖、栗甘露煮(栗(熊本)、砂糖)

◎120日

30151 栗/野中の手作りぜんざい

120g

509円(¥550円)

国産大豆100%の無調整豆乳を使用した豆乳ぜんざい。大豆と小豆の相性抜群です。豆乳の風味を活かすため、甘さ控えめに仕上げました。甘いのが苦手な方にも「食べやすい」というお声をいただいています。ぜひ一度お試しください。

原材料:ビートグラニュー糖、無調整豆乳、小豆(北海道)

◎120日

30168 豆乳/野中の手作りぜんざい

120g

491円(¥530円)

豆、栗、豆乳ぜんざいの3種セットです。 ◎120日

30175 ぜんざい食べ比べ3種セット

120g×3

1,390円⇒

(¥1,501円)

1,275円(¥1,377円)



水ようかん

なめらか水ようかん

ひとくち口に入れたその瞬間に水ようかんが舌の上でとろけて小豆の風味が口いっぱいに広がります。のど越しも爽やかで今までにない食感が味わえます。
原材料:ビートグラニュー糖、小豆(北海道)、寒天、塩 ◎90日

◎90日

30182 小倉

80g

355円(¥383円)

ひとくち口に入れたその瞬間に水ようかんが舌の上でとろけて小豆の風味が口いっぱいに広がります。のど越しも爽やかで今までにない食感が味わえます。
原材料:ビートグラニュー糖、小豆(北海道)、寒天、塩 ◎90日

◎90日

30199 こし

80g

355円(¥383円)

抹茶の風味が一瞬で口いっぱいに広がります。のど越しも爽やかです。

原材料:ビートグラニュー糖、白隠元豆、抹茶、寒天/グレープフルーツ種子抽出物 ◎90日

◎90日

30205 抹茶

80g

355円(¥383円)

小倉、こし、抹茶の3種セットです。 ◎90日

30212 なめらか水ようかん食べ比べ3種セット

80g×3

1,064円⇒

(¥1,149円)

975円(¥1,053円)



あん

秋のお彼岸に「おはぎ」作りを楽しんでみませんか？

お彼岸の時期に、家族で「おはぎ」を楽しむことは日本の伝統行事の一部。おはぎは、秋分の日先祖供養のために供えられ、あんこに使われる小豆には、赤い色が「魔除け」になるという意味があり古くから邪気を払うと信じられてきました。



創業70年以上の老舗あんこ屋のあんこ職人が長年の経験を生かして練りあげる粒あん。小豆の風味や色(紫色)にこだわっています。おはぎやあんパン、おまんじゅうなどを作るのに最適な固さに仕上げております。

原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖、塩 ◎40日

30236 野中の粒あん

300g

712円⇒

(¥769円)

653円(¥705円)



原材料:小豆(北海道)、ビートグラニュー糖、塩 ◎40日

30243 野中のこしあん

300g

747円⇒

(¥807円)

685円(¥740円)



※農業不使用もち米(松風農園)は今週配布のチラシでご案内しています！

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



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

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

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前(450g) 1,328円(¥1,434円) **1,261円(¥1,362円)** Sale!



下処理・カット済みの野菜、ソースをフライパン一つで、炒めるだけで本格中華のおかずがパッと出来上がります。

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

5 国産豚の回鍋肉セット

2人前(360g) 1,198円(¥1,294円)



グリーンリーフ自慢のもちもち麺を使用!

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

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

6 半日分の野菜が摂れる担々麺

2人前(490g) 1,491円(¥1,610円) **1,342円(¥1,449円)** eco



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

原材料: 野菜セット【キャベツ・青パパイア・人参・にら】車麩【車麩・醤油だし(醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢)】調味料【かつお節粉末・食塩・甜菜糖・酵母エキス粉末・昆布粉末】

7 車麩のチャンプルー

2人前(376g) 1,169円(¥1,263円)



ご家庭では面倒な酢豚も袋から出して炒めるだけ!

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

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

3 2人前(410g) 1,364円(¥1,473円)

4 4人前(820g) 2,728円(¥2,946円) **2,005円(¥2,165円)** eco

8 有機ほうれん草を使ったベジタブルカレー

2〜3人前(700g) 1,274円(¥1,376円)

国産野菜を使用した野菜のカレーです。有機ほうれん草のペーストとトマトペーストをベースに、4種の国産野菜(玉ねぎ、かぼちゃ、人参、じゃがいも)を具材に使用しています。

原材料: トマトペースト・有機ほうれん草ペースト・野菜セット【かぼちゃ・じゃがいも・人参】スライス玉ねぎ・カレー用食用油(豚脂)・小麦粉・粗糖・カレー粉・食塩・チキンエキスパウダー・酵母エキス・チキンエキス・バター・クリームパウダー・ポークエキス・パプリカパウダー・オニオンパウダー・ガリックパウダー・トマトパウダー・野菜エキスパウダー・ハチミツパウダー・マンゴーパウダー・麦芽エキスパウダー・赤唐辛子

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)
除1植1菌0虫0有機許容1
① ② ③ ④ ⑤

- ① 除草剤(不使用の場合は記載を省略)
 - ② 植物成長調整剤(不使用の場合は記載を省略)
 - ③ 殺菌剤
 - ④ 殺虫剤
 - ⑤ JAS法にて有機農産物に使用することを許された農薬(法的には表示義務なし)
- ※基本は化学肥料不使用です。(記載を省略)
※表記の防除は、定植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

秋のきざし和梨の季節

★38wまで扱い予定

和梨の一番人気! 今年も生産者グループあすかの「豊水」「二十世紀」梨をお届けします。いまのところ昨年ほどの不作ではなく、お求めやすい2玉企画も予定しています。あすか(中上浩之ほか) 奈良県五條市

★生育状況により1週お届けが遅れる場合があります

果肉がやわらかく、甘みも酸味も強い、ジュシーで人気の品種です。食べる前に少し冷やしてください。*奈良県の慣行栽培では農薬使用計38回

梨(豊水) ⑤菌5-7虫3-5(当地比約1/3)

10 2玉(約550g以上) 862円(¥931円)

11 畑直2kg箱(約5〜7玉/約2kg前後) 3,135円(¥3,386円) **2,767円(¥2,988円)** お値打ち!

ちょっと懐かしい「二十世紀」は、ジュシーであっさりさわやか。冷やしてお召し上がりください。*奈良県の慣行栽培では農薬使用計38回

梨(二十世紀) ⑤菌5-7虫3-9(当地比約1/3)

12 2玉(約550g以上) 828円(¥894円)

13 畑直2kg箱(約5〜8玉/約2kg前後) 3,011円(¥3,252円) **2,637円(¥2,848円)** お値打ち!

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) ⑤菌0虫0 品種: メニーナ

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) ⑤菌0虫0 品種: 千果、アイコ、シンディスイート

自然栽培ミニトマト

21 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 ⑤菌0虫0 品種: 黒陽など

27 なす 約250g(2〜3本) 330円(¥356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 ⑤菌0虫0 品種: 京波

28 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 ⑤菌0虫0 品種: 甘とう美人、甘長娘、松の舞

29 甘長とうがらし 150g 276円(¥298円)

夏野菜のキュウリですが、雨の少ない真夏は大の苦手。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 ⑤菌1〜2虫1〜2 *サイズ混

夏秋きゅうり

24 1P 約2本 276円(¥298円)

25 2P 約2本×2 552円(¥596円) **530円(¥572円)** お値打ち!

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、しっかりとした風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりください!



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

なかや農園 岐阜県高山市 ⑤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

18 500g(AB込み) 678円(¥732円) **1,280円(¥1,382円)** お値打ち!

19 1kg(AB込み) 1,356円(¥1,464円) **3,592円(¥3,879円)** さらに お値打ち!

20 約3kg箱(AB込み) 4,068円(¥4,393円)

枝豆のような、栗のような...

季節限定! 掘りたてフレッシュな生落花生! 泥を落として30分ほど塩ゆでして召し上がれ。しっとり、自然な甘みとホクホク感が美味! *届いたら冷蔵保管しお早めにお召し上がりください

teranova 愛知県安城市 ⑤菌0虫0 品種: おおまさり他

26 なま落花生(殻付) 200g 450円(¥486円)

断面が丸型で「島オクラ」とも呼ばれています。大きくなっ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
ともわ
愛知県豊田市 産
◎菌0虫0 品種:エメラルド、他
※サイズ混

30 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 産
◎菌0虫0

37 モロヘイヤ
80g 276円(¥298円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

43 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)。ぷりりとした辛みを生かしてお使いください。

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎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

49 高原の大根
1本 462円(¥499円)

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

渡部信一
北海道河東郡上士幌町 産
◎菌0虫0 品種:男爵、マデラダ他

じゃがいも
58 500g (S-2L) 289円(¥312円)

59 1kg (S-2L) 526円(¥568円)

肉厚で風味のいい生しいたけ。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ
長野県飯田市 産
◎無薬剤

生しいたけ(菌床)

67 1P 310円(¥335円)

68 2P 600円(¥648円)

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

バイオコスモ
長野県飯田市 産
◎無薬剤

76 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 産
◎菌0虫0 品種:ストロンググリーン

31 角オクラ
100g (約5-10本) 276円(¥298円)

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

teranova
愛知県安城市 産
◎菌0虫0 品種:夏サラダ

38 空芯菜(エンサイ)
150g 276円(¥298円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

44 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 産
◎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

50 れんこん(土付き)
500g 646円(¥698円)

湿気があるといいたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。

小坂 隆
長野県下高井郡山ノ内町 産
◎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)

玉ねぎ(M-2L混)

60 約500g 325円(¥351円)

61 約1kg 599円(¥647円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。

バイオコスモ
長野県南安曇郡 産
◎無薬剤

69 えのき 200円(¥216円)

70 徳用 327円(¥353円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ
岡山県瀬戸内市または静岡県富士市 産
◎無薬剤

77 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

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

あすか
奈良県五條市 産
◎菌1-3虫0-2

32 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。アクはなく豊かな風味とほのかな辛みがあります。

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

39 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!

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

45 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 産
◎菌0虫0 品種:柳川理想

51 ごぼう
200g 377円(¥407円)

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

teranova
愛知県安城市 産
◎菌0虫0 品種:大地の響き

62 長ねぎ
200g 362円(¥391円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!

バイオコスモ
長野県上伊那郡 産
◎無薬剤

71 ぶなしめじ 255円(¥275円)

72 ぶなしめじバラ徳用 420円(¥454円)

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

バイオコスモ
大分県国東市 産
◎無薬剤

78 乾燥きくらげ
20g 625円(¥675円)

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎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

高原のキャベツ
33 1/2玉 293円(¥316円)

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

40 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。

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

46 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 産
◎菌0虫0 品種:楽陽

52 500g 398円(¥430円)

53 500g×2 773円(¥835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きましょう。洗って1回分ずつに切り、冷凍保存おすめ。

あすか
奈良県五條市 産
◎菌2虫3-4

64 大葉
10枚 174円(¥188円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。

バイオコスモ
北海道松山郡または新潟県産
◎無薬剤

73 まいたけ 409円(¥442円)

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

やさか共同農場
島根県浜田市 産
◎菌0虫0 品種:蕃椒 365日

79 有機鷹の爪
5g 302円(¥326円)

パリッとした歯ざわりのレタス。サラダ、炒め物、スープにしても美味しい。

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
◎菌4虫4(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培14回)
品種:ベネトレイト他

35 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!

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

41 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。

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

47 有機ベビーリーフ
30g 342円(¥369円)

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。農薬不使用なので皮ごと安心してお使いください。味噌汁に、煮ものに、おやつにどうぞ!

あやさち会
宮崎県綾町 産
◎菌0虫0 品種:宮崎紅ほか

54 約500g 436円(¥471円)

55 約1kg 786円(¥849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 産
◎無薬剤

65 きのこといろいろパック5種
1セット 739円(¥798円)

アワビに似た独特のシャキッとしたり歯ごたえと香りが美味。

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 産
◎無薬剤

74 エリンギ
100g 364円(¥393円)

お米・雑穀など
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がご了承ください。夏場は冷蔵庫または冷暗所で保管ください。

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

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

36 高原のサニーレタス
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。

寺岡有機農場
広島県世羅町 産
◎菌0虫0

42 有機ルッコラセルパチカ
30g 391円(¥422円)

独特のめりりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。

あやさち会
宮崎県綾町 産
◎菌0虫0 品種:石川早生

48 たっぷり有機ベビーリーフ
100g 706円(¥762円)

里いも
56 400g 367円(¥396円)

57 800g 652円(¥704円)

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

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 産
◎無薬剤

66 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット
1セット 592円(¥639円)

めりりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。

バイオコスモ
長野県長野市 産
◎無薬剤

75 完熟なめこ
150g 318円(¥343円)

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

杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 産
◎除1菌0虫0

80 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g 924円(¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

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

- 杉浦さんのお米
- 81 玄米2kg 2,129円(¥2,299円)
- 83 七分米2kg 2,387円(¥2,578円)
- 85 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

- 89 6個 421円→(¥455円) 388円(¥419円)
- 90 10個 698円→(¥754円) 555円(¥599円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

- 95 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

- 103 小(130ml) 200円(¥216円)
- 104 大(500ml) 500円(¥540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(最長約1/3) アレルゲン 乳

- 110 スライスチェダー 100g(25g×4枚入) 649円(¥701円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

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

スポット

原材料:基本材料・ホシノ天然酵母
◎最短3日 アレルゲン 麦

- 121 バタール 1本 486円(¥525円)

プレマのパン

愛知県小牧市

基本材料:
国産小麦粉・粗糖・塩(海の精)

口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレ

ルギーのある方にも安心して食べていた

だきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いま

せん。

ふわふわの柔らかな生地

に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 アレルゲン 麦

122 ハイジのパン 80g×2 422円(¥456円)

- 82 玄米5kg 5,323円→(¥5,749円) 4,998円(¥5,398円)
- 84 七分米5kg 5,968円→(¥6,445円) 5,554円(¥5,998円)
- 86 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

- 91 2個 138円(¥149円)
- 92 6個 398円(¥430円)

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

- 96 1000ml 439円(¥474円)
- 97 500ml 338円(¥365円)

- 98 200ml 187円(¥202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)
・ビートグラニュー糖(北海道) ◎17日 アレルゲン 乳

105 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト

- 70g×3 330円(¥356円)

106 3Pプレーン ヨーグルト(無糖)

- 70g×3 324円(¥350円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳
◎365日(最長約1/3) アレルゲン 乳

- 112 スkimミルク 150g 463円(¥500円)

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

毎週

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

117 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス

- 270g 421円(¥455円)

中にはあまーい粒あんがぎゅっしり!

スポット

原材料:基本材料・国産小倉あん・玄米(にんじんCLUB生産者)・ホシノ天然酵母・黒ごま(ポリビア産)

◎最短3日 アレルゲン 麦

- 123 玄米小倉ぱん 140g×2 658円(¥711円)

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)

オーサワの有機黒米

- 200g 750円(¥810円)

A 週

原材料:特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本産) ◎1年

- 88 押し麦・五分搗き 300g 804円(¥868円)

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

食通い 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 ◎120日 アレルゲン 卵

93 うずらの卵水煮

- 6個×2連 420円(¥454円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルゲン 乳

99 プレーン ヨーグルト(無糖)

- 450g 378円(¥408円)

牛乳の脂肪分が気になる方におすすめ！フレッシュなミルクの自然な甘み・コクはそのままに、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 アレルゲン 乳

107 低脂肪牛乳

- 1000ml 408円→(¥441円) 400円(¥432円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩
◎180日(最長約1/3) アレルゲン 乳

- 113 よつ葉バター・有塩 150g 568円(¥613円)

卵

安全な卵は、健康に育ったニワトリさんからの贈りもの。育て方(平飼いが基本)、飼料(自家配合)にこだわっています。鶏種:ごとうもみじ 平飼い(坪羽数15羽) 飼料:トウモロコシ(遺伝子組み換え分別生産流通管理済みPHF)・大豆油かす・コーングルテンミール・米ぬか・魚粉・その他(炭酸カルシウム・動物性油脂・アルファルファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファファ酵母原木・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 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルゲン 乳

100 JPA2ヨーグルト(無糖)

- 390g 400円(¥432円)

これはレア！牛乳の中でも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牛乳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 アレルゲン 乳

108 生クリーム

- 200ml 710円(¥767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 アレルゲン 乳

109 シュレッドチーズ

- 250g 924円(¥998円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週AC

原材料:生乳・食塩
◎180日(最長約1/3) アレルゲン 乳

- 114 パンにいいよつばバター 100g 499円(¥539円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

119 テーブルロール

- 40g×4 397円(¥429円)

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。

スポット

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

- 125 ソフトレーズン 360g 722円(¥780円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトプレーン

- 101 小(130ml) 163円(¥176円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルゲン 乳

102 大(500ml) 438円(¥473円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩
◎90日(最長約1/3) アレルゲン 乳

109 シュレッドチーズ

- 250g 924円(¥998円)

新鮮で良質な生乳からつくられた、まろやかでクリーミーなバターです。乳牛の飼育には、分別生産流通管理済の飼料を与えています。

丹那牛乳 静岡県 隔週AC

原材料:生乳(静岡)・食塩
◎150日(最長約1/3) アレルゲン 乳

115 白いバター

- 180g 1,183円(¥1,278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 アレルゲン 麦

120 レーズンロール

- 45g×4 535円(¥578円)

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

スポット

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

- 126 スイートクランベリー 110g×2 708円→(¥765円) 684円(¥739円)

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

愛知県名古屋市中千種区
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

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

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

133 田舎パン (ドイツパン)
1個 **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。ほんのり香るココナツとよく合います。

スポット
原材料: 国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし)・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** 麦(豆)乳

139 石窯スコーン・あんずとココナツ
3個 **360円**(¥389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。

151 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週**
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり) ◎ 6日 **アレルギー** 豆

152 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週**
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 ◎ 6日 **アレルギー** 豆

158 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

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

株信濃雪 長野県飯田市 **隔週AC**
原材料: 油あげ・粗糖・有機丸大豆・醤油・風味原料(かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス)・食塩・本みりん・いしる・にがり ◎ 75日 **アレルギー** 麦(豆)

164 国産大豆のやわらか味付稲荷
4枚(8個分) **509円**(¥550円)

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

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

127 湯種食パン
520g **440円**(¥475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プチパンです。

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** 麦

134 オレンジピールのプチパン
3個 **280円**(¥302円)

オートミール、レーズン入りト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** 麦(卵)乳

140 オートミールのロッククッキー
75g **440円**(¥475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バック詰め。豆の甘みがフワッと広がります。そのままでも、温めても美味しい。消泡剤不使用。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 **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) **アレルギー** 豆

146 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週**
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり) ◎ 6日 **アレルギー** 豆

152 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

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

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

159 きめ生揚げ(油抜き不要)
1枚 **421円**(¥455円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

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

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

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

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

128 湯種レーズン食パン
330g **360円**(¥389円)

129 湯種レーズン食パン(大)
540g **540円**(¥583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。

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** 麦(卵)乳

135 レモンパン
1個 **280円**(¥302円)

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

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

141 レーズンクラッカー
7枚 **440円**(¥475円)

レンジ調理で簡単! おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 **毎週**
原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 ◎ 製造後3日(配達日含めて2日) **アレルギー** 豆

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

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週AC**
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウムにがり) ◎ 10日 **アレルギー** 豆

153 有機コクまめ
200g **269円**(¥291円)

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

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

160 黒はんぺん入がんも
2枚 **514円**(¥555円)

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

こだわりの味 協同組合静岡県静岡市 **隔週AC**
原材料: スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麴色素 ◎ 19日 **アレルギー** 卵(力)

166 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **391円**(¥422円)

くるみ、レーズン、かぼちゃの種、ひまわりの種が入った朝食にぴったりのパンです。

スポット
原材料: 基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン・ひまわりの種・かぼちゃの種・自家製オレンジピール・OGオレンジピール・オートミール ◎ 5日 **アレルギー** 麦

130 ミューズリーリング
300g **460円**(¥497円)

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

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

136 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475円)

爽やかなレモン風味のパウンドケーキです。

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** 麦(卵)乳

142 パウンドケーキ(レモン)
1本 **740円**(¥799円)

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

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡東白川村 **毎週**
原材料: 大豆(主に岐阜県産)・湧水 ◎ 製造後3日(配達日含めて2日) **アレルギー** 豆

148 東白川村の豆乳
500g **438円**(¥473円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週AC**
原材料: 大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦) ◎ 6日 **アレルギー** 麦

154 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(¥473円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週AC**
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油 ◎ 6日 **アレルギー** 豆(玉)

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

こんにゃく

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

積翠食品 瀬川さん

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

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

131 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

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

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

137 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(¥475円)

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

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

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

143 1P
50gx3 **619円**(¥669円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **毎週**
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎ 6日 **アレルギー** 豆

149 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

豆庵油揚げ **隔週AC**
原材料: 大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油 ◎ 18日 **アレルギー** 豆

155 2枚(約50g×2)
248円(¥268円)

156 2P(約50g×2×2)
475円(¥513円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週AC**
原材料: 豆乳(大豆/特別栽培) ◎ 9ヶ月 **アレルギー** 豆

162 豆乳で元氣(パック入豆乳)
125ml **187円**(¥202円)

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

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

168 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(¥324円)

克蘭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克蘭ベリー・OGカシューナッツ ◎ 5日 **アレルギー** 麦

132 クランベリーとカシューナッツのカンパーニュ
250g **440円**(¥475円)

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

スポット
原材料: 米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク ◎ 5日

138 米粉パン
2個 **300円**(¥324円)

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

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

原料と味にこだわったピザ(イギリスパン)

144 2P 50gx3×2p
1,238円⇒(¥1,337円) **1,189円**(¥1,284円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **毎週**
原材料: 大豆(国産/特別栽培)・海精にがり ◎ 6日 **アレルギー** 豆

150 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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

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

157 網焼豆腐
200g **332円**(¥359円)

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

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 **隔週AC**
原材料: 豆乳(大豆/特別栽培) ◎ 9ヶ月 **アレルギー** 豆

163 ケース(125ml×24)
4,488円⇒(¥4,847円) **4,406円**(¥4,759円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。

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

169 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(¥324円)

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



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

170 板こんにゃく
250g 210円(¥227円)

伊豆産天草100%使用。粘り・弾力があり、香りのよいところてんです。

桜井蒔蒔店 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：天草（伊豆産）・純米酢 スープ：国産醤油・ビートグラニュー糖・純米酢・食塩・エキス（鯉節・昆布）・国産みりん 90日

伊豆天草100%のところてん
175 1P
150g 247円(¥267円)

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



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

171 糸こんにゃく（黒）
200g 210円(¥227円)

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



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

172 糸こんにゃく（白）
200g 210円(¥227円)

青のりの香りと色がさわやか、こしこの食感、ツルツとした歯触りが美味です。



積翠食品 岐阜県各務原市 隔週
原材料：こんにゃく芋精粉（群馬・栃木県産）（菌0虫0）・水酸化カルシウム・天然青のり粉（徳島県吉野川産） 30日

173 さしみこんにゃく
80g×2 233円(¥252円)

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、添加物をわずかに作りました。使わずに作りました。スープも化学調味料や合成添加物不使用。

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

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

177 国産小麦の生うどん
300g 372円(¥402円)



176 2P
150g×2 375円(¥405円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
*ゆで時間約5～6分/約2食分

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（静岡）・塩 7日

178 国産小麦100%の細うどん（生）
250g 330円(¥356円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。かけ、もり、ざるうどんに。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日

国内産小麦粉100%使用
ゆで細うどん
179 1P 210g 170円(¥184円)

180 2P 210g×2 340円(¥367円) 333円(¥360円)

添加物を一切使用せず、小麦粉と塩、富士山の湧き水で作りました。焼うどん、鍋焼うどんに。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩 4日

国内産小麦粉100%使用
ゆでうどん
181 1P 210g 170円(¥184円)

182 2P 210g×2 340円(¥367円) 333円(¥360円)

そば3割のあっさりとした食べやすい味わい。15秒間温めるだけで召し上がれます。やわらかいので、お年寄りやお子さんに。

国産小麦粉とそばの実の中心部分のみを使用。フセがなく食べやすい仕上がりです。汁そばにしても美味しい！

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩 7日

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

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

本田商店 島根県 隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩 730日

185 出雲そば
180g 447円(¥483円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水 6日

186 水を加えて調理する焼きそば
120g 216円(¥233円)

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

こだわりの味協同組合/静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油 5日

国産小麦の太焼そば
187 1P 300g（約2食） 314円(¥339円)

188 2P 300g×2（約2食×2） 628円(¥678円) 609円(¥658円)

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

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

国産小麦の細焼そば
189 1P 160g 182円(¥197円)

190 2P 160g×2 364円(¥393円) 353円(¥381円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産・静岡県産）・卵・かんすい・食塩/スープ：有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス 7日

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

東海地方では昔から愛食されているもち麴（角麴）。地元愛知県産の小麦に北海道産のグルテンを足した国産にこだわった逸品です。フライパンで焼いて、ごまだれや田楽みそをつけて。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 隔週AC
原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉 75日

192 国産小麦の生麴
140g 363円(¥392円)

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

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

198 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス
50g 503円(¥543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜オーガニックフーズ 隔週
原材料：豚肉（国産）・塩（ドイツ岩塩）・薬塩（国産）・黒砂糖・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月

198 3ヶ月 中山道生ベーコンスライス
50g 503円(¥543円)

シンプルなお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。

隔週
原材料：豚肉（国産）・岩塩（ドイツ）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月

中山道プレーンソーセージ
194 1P 80g 476円(¥514円)

195 2P 80g×2 952円(¥1,028円) 915円(¥988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

隔週
原材料：豚肉（国産）・ゴーダチーズ（オランダ）・塩（ドイツ岩塩）・薬塩（国産）・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸（ニュージーランド）・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月

中山道チーズソーセージ
196 1P 80g 528円(¥570円)

197 2P 80g×2 1,056円(¥1,140円) 1,019円(¥1,100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。

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

203 モモスライス さんさん豚
180g 821円(¥887円)

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

岐阜オーガニックフーズ 隔週
原材料：豚肉（国産）・塩（ドイツ岩塩）・薬塩（国産）・黒砂糖・香辛料（マレーシア・インドネシア他） 3ヶ月

199 中山道ローズハム
50g 503円(¥543円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 隔週
パークシャー × デュロック種 飼育期間/平均210～240日 飼料/穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）
母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

205 バラスライス さんさん豚 Sale!
180g 821円(¥887円) 799円(¥863円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！

さんさんファーム 隔週
原材料：さんさん豚肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日

206 焼肉用バラカルビ さんさん豚 Sale!
180g 821円(¥887円) 799円(¥863円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこうばしくておすすめです。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日

201 ローススライスさんさん豚
180g 912円(¥985円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肩ロース肉 60日

202 肩ローススライスさんさん豚
180g 860円(¥929円)

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚モモ肉 60日

203 モモスライス さんさん豚
180g 821円(¥887円)

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚各部位 60日

204 小間切れ さんさん豚
180g 853円(¥921円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
原材料：さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日

211 バジルソーセージ
140g（4～5本） 786円(¥849円)

じっくりこだわって育てた松川生まれ松川育ちの豚を使用したハンバーグです。あっさりとしているので、お子様から大人まで、大満足していただける商品です。加熱調理なので、湯煎で温めてお召し上がりください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日

212 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚肉各部位ミックス 60日

207 ミンチ肉 さんさん豚
180g 780円(¥842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚ロース肉 60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
豚モモ肉 60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・バジル（地中海沿岸産）・ナツメグ（インドネシア産）・唐辛子（中国産） 60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週
原材料：さんさん豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸 60日

211 バジルソーセージ
140g（4～5本） 786円(¥849円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週AC
原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 60日

212 さんさん豚ハンバーグ
110g 657円(¥710円)

国産豚肉【走る豚】

やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市

※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。

【〇人目】

先日、福岡県飯塚市のオーガニックレストランさんでお話をを行いました。お店のご家族をはじめ、ご友人方や参加された方々が創り出す空間はとても優しく温かなものでした。naturalInturalの会員さんもおられました！

店主さんの提案でお話会の後の、走る豚を使用して作ったシャルキュトリの販売上から、沢山の熊本地震被災地へのお気持ちをお預かりしました。

使用方法是お任せするとのことで迷いました。友人知人が直接被災地へ行くのに預けるか、物資を購入して一緒に持って行ってもらうか、炊き出しに使ってもらうか。

結局、色んな方々からいただいた支援であること。沢山の義援金の中で、最も全ての金額を公平に分配して使ってくれたらと思ったこと。

以上のことから、熊本県への義援金申し込みに直接持ち込みました。これからまた復興に長い時間がかかります。できることを、できるひとが、できるだけ。まずは自分がきちんと立っていないければ続けられません。

参加してくれた皆さま、本当にありがとうございました。「大丈夫だった？」って心配してくれたら「何かできることがあれば言って」と連絡をくれる方々。優しくとてもありがたいです。自然災害が多いから団結したり、助け合う気持ちが紡がれていくのかもしれない。こうやって、船の乗組員は増えていく。



はれときどきはしるふた

by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

260 走る豚/ロース
とんかつ用/2枚

200g **1,083円**(¥1,170円)

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



熊本・やまあい村 スポット

266 走る豚/ももしゃぶ用

200g **857円**(¥926円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 スポット

261 走る豚/ローススライス

200g **998円**(¥1,078円)

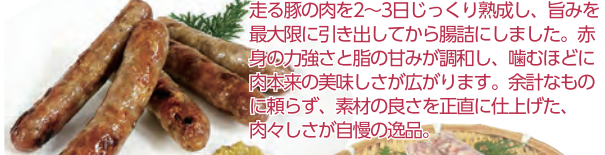
バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット

267 走る豚/バラ焼肉用

200g **1,095円**(¥1,183円)



福岡・大誠食品 スポット

原材料：豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料

◎180日 未調理

257 走る豚/生ソーセージ

200g(5〜6本)

1,142円→**1,111円**(¥1,200円)

(¥1,233円)



福岡・大誠食品 スポット

原材料：豚肉(熊本(走る豚))、羊腸、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク

◎180日 未調理

258 走る豚のソーセージ

約130g

859円→**833円**(¥900円)

(¥928円)

塩麹に含まれる酵素の働きで、走る豚本来の旨味を引き出しながら、やわらかく仕上げています。



福岡・大誠食品 スポット

原材料：豚肉(熊本(走る豚))、塩麹(米麹(糸島)、塩(沖縄・シマムース)

259 走る豚の塩麹漬け

200g

1,000円→**857円**(¥926円)

(¥1,080円)

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



熊本・やまあい村 スポット

262 走る豚/肩ロースブロック

400g **2,180円**(¥2,354円)

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



熊本・やまあい村 スポット

268 走る豚/バラスライス

200g **1,095円**(¥1,183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いただけます。



熊本・やまあい村 スポット

263 走る豚/肩ローススライス

200g **1,128円**(¥1,218円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 スポット

269 走る豚/バラしゃぶ用

200g **1,095円**(¥1,183円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/ももスライス

251 1P

200g **857円**(¥926円)

252 2P

200g×2 1,714円→**1,576円**(¥1,702円)

(¥1,851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 スポット

走る豚/ウデ生姜焼き用

253 1P

200g **865円**(¥934円)

883円→(¥954円)

254 2P

200g×2 1,766円→**1,590円**(¥1,717円)

(¥1,907円)

濃厚でジューシーな味わいが特徴の部位です。



熊本・やまあい村 スポット

走る豚/スペアリブ

255 1P

200g **777円**(¥839円)

785円→(¥848円)

256 2P

200g×2 1,570円→**1,375円**(¥1,485円)

(¥1,696円)

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 スポット

264 走る豚/肩ロース生姜焼き用

200g **1,128円**(¥1,218円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 スポット

270 走る豚/小間スライス

200g **920円**(¥994円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット

265 走る豚/もも生姜焼き用

200g **857円**(¥926円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



熊本・やまあい村 スポット

271 走る豚/ミンチ

300g **978円**(¥1,056円)

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市

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

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

※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。

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、電電を使用。



熊本・菊池農場 毎週

276 マザービーフ/特選スライス

200g **1,618円**(¥1,747円)

熊本・菊池農場

マザービーフ

SALE!

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 毎週

277 マザービーフ/赤身スライス

200g **1,369円**(¥1,479円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場 毎週

273 マザービーフ/合挽きミンチ

200g **714円**(¥771円)

833円→(¥900円)

焼きしゃぶややすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場 毎週

278 マザービーフ/バラしゃぶ用

200g **800円**(¥864円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週

274 マザービーフ/特選すき焼き用

200g **1,714円**(¥1,851円)

1,765円→(¥1,906円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 毎週

279 マザービーフ/万能小間

200g **968円**(¥1,045円)

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



熊本・菊池農場 毎週

275 マザービーフ/ミンチ

200g **887円**(¥958円)

917円→(¥990円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 スポット

280 マザービーフ/粗びきミンチ

200g **917円**(¥990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場

熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、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、ぶすま、コーングルテンフィード、麦めか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマテン、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。



【材料】
★ポン酢……………大さじ 2
□牛肉(しゃぶしゃぶ用)…… 200g
□レタス……………4枚
□トマト……………1個
□ベビーリーフ………… お好みの量
□玉ねぎ…………… 1/4個

- ①レタスは一口大に手でちぎります。トマトはヘタを取り、8等分のくし切りに、
- ②玉ねぎはスライスして水にさらしておく。
- ③★を全てよく混ぜ合わせる。
- ④鍋のお湯が沸騰したら牛肉を入れます。色が変わるまで中火でさっとゆで、氷水に取って冷やす。
- ⑤器に①を盛り、その上に水気を切った④を盛り付け、③をかけて②をトッピングして完成です。

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

9ヶ月 フレグ 国産

508 おろしにんにくチューブ

40g 460円(¥497円)

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

507 旨味本来/生おろししょうがチューブ

40g 388円(¥419円)

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



熊本・菊池農場 凍 スポット

282 健康あか牛/バラしゃぶ用

200g 1,000円→(¥1,080円)

978円(¥1,056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 凍 毎週

287 健康あか牛/モモブロック

400g 3,153円(¥3,405円)

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

291 健康あか牛/特選すき焼き用

200g 1,878円(¥2,028円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

283 健康あか牛/肩ローススライス

200g 1,800円→(¥1,944円)

1,753円(¥1,893円)

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 凍 毎週

288 健康あか牛/サーロインスライス

200g 2,890円(¥3,121円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 凍 毎週

292 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g 1,650円(¥1,782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 凍 毎週

284 健康あか牛/ミンチ

200g 1,038円→(¥1,121円)

1,001円(¥1,081円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

289 健康あか牛/パラスライス

200g 1,023円(¥1,105円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 凍 毎週

293 健康あか牛/小間スライス

200g 1,400円(¥1,512円)

背中中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみを感じられる部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

285 健康あか牛/サーロインステーキ

250g 3,298円(¥3,562円)

きめ細かい肉質で、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 凍 毎週

286 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。

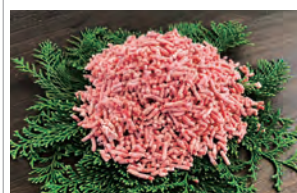


熊本・菊池農場 凍 毎週

290 健康あか牛/赤身スライス

200g 1,580円(¥1,706円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

294 健康あか牛/赤身ミンチ

200g 1,200円(¥1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】

価格改定



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・ぶすま・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

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 凍 180日

赤地鶏/もも肉

296 1P 毎週

300g 1,024円(¥1,106円)

297 2P スポット

300g×2 2,048円→(¥2,212円) 1,940円(¥2,095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 凍 スポット 180日

300 赤地鶏/ぶつ切り

300g 740円(¥799円)

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



和歌山・小坂農園 凍 隔週A/C 180日

304 赤地鶏/手羽元

300g 627円(¥677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 凍 毎週 180日

298 赤地鶏/むね肉

300g 796円(¥860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 凍 毎週 180日

302 赤地鶏/ささみ

200g 675円(¥729円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

307 赤地鶏/むねミンチ

200g 625円(¥675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。



バラ凍結 和歌山・小坂農園 凍 毎週 180日

299 赤地鶏/ももむね一口カット

200g 745円(¥805円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週A/C 180日

303 赤地鶏/手羽中ハーフ

300g 851円(¥919円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 凍 スポット 180日

308 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚げ

12切(約300g) 855円(¥923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 凍 毎週 180日

306 赤地鶏/ももミンチ

300g 1,062円→(¥1,147円) 1,000円(¥1,080円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王 熊本県

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

賞味期限:180日

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王 隔週

310 天草大王/モモ肉 150g 970円(¥1,048円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王 隔週

311 天草大王/ムネ肉 150g 785円(¥848円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。
※骨ごとミンチは、ガラスープをとるためのものです。ミンチ自体は骨が入っているので食べられません。

熊本・天草大王 隔週

314 天草大王/まるごとセット

計700g 2,465円(¥2,662円) 2,350円(¥2,538円)



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



熊本・天草大王 隔週

312 天草大王/手羽先&手羽元 2~3本 510円(¥551円)

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



熊本・天草大王 隔週

313 天草大王/ささみ 150g 925円(¥999円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王 隔週

315 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g 880円(¥950円) 840円(¥907円)

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



熊本・天草大王 隔週

316 天草大王/スライス 150g 880円(¥950円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王 隔週

318 天草大王/むねミンチ

150g 770円(¥832円) 730円(¥788円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王 隔週

317 天草大王/ももミンチ 150g 925円(¥999円)

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 スポット 10日
原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

324 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 スポット 10日
原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

325 あらびきチキンウィンナー 110g 375円(¥405円)

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

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

320 能勢のウィンナー 100g 384円(¥415円) 372円(¥402円)

豚のロース肉を形成せずにそのままくん煙、スライスしました。

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

321 能勢のロースハム 80g 512円(¥553円) 500円(¥540円)

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

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

322 ココちゃんウィンナー 90g 319円(¥345円)

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

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

323 おべんとウィンナー 90g 356円(¥384円)

能勢のウィンナーをフランクフルトサイズに仕上げました。

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

326 能勢のフランクフルト 175g 670円(¥724円)

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

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

327 能勢のベーコン 100g 524円(¥566円)

ロースハムを食べる際のお厚切りサイズにカット。野菜にトッピングするだけでボリューム満点のサラダに。

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

328 厚切り能勢のロースハム 90g 572円(¥618円)

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。

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

329 能勢のももハム 60g 352円(¥380円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

私たちグループの直営お惣菜工場『那珂川キッチン』。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもび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。

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン 隔週

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

国産鶏ももから揚げ

335 1P 200g 735円(¥794円)

336 2P 200g×2 1,395円(¥1,507円)

1,470円(¥1,588円)

一つ一つ手作業で作る、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。

福岡・那珂川キッチン

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

原材料:米(国産)、味噌、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし/凝固剤(塩化マグネシウム)

手作りいなりずし

339 1P 60g×3 398円(¥430円)

340 2P 60g×3×2 796円(¥860円) 755円(¥815円)

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

福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 麦 調理済

ハッシュドポテト

337 1P 30g×8 645円(¥697円)

338 2P 30g×8×2 1,290円(¥1,393円) 1,220円(¥1,318円)

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

福岡・那珂川キッチン

アレルギー 麦 豆 調理済

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

きんちゃくもち

341 1P 35g×3 516円(¥557円)



走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 隔週

原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉) アレルギー 麦 豆 調理済

走る豚しゅうまい

333 1P 30g×6 1,198円(¥1,294円)

334 2P 30g×6×2 2,396円(¥2,588円) 2,290円(¥2,473円)

2,396円(¥2,588円)

那珂川キッチンの人気冷凍弁当!

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



<メニュー> ●からあげ ●チャーハン ●ポテトコロッケ ●小松菜のお浸し

福岡・那珂川キッチン スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

345 (チャーハン入) 国産鶏のから揚げ弁当 260g 827円(¥893円)

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



<メニュー> ●三色丼

福岡・那珂川キッチン スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

346 鮭・そぼろ・たまごの三色丼 230g 748円(¥808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)、バستا、ほうれん草、玉ねぎ、鮭、バター、シュレッドチーズ、食塩、パセリ **アレルギー 麦 乳 調理済**

鮭とほうれん草のグラタン

343 1P **344 2P**
180g **538円**(¥581円) 180g×2 **1,015円**(¥1,096円)
1,076円⇒(¥1,162円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料: メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー **アレルギー 麦 乳 卵 調理済**

じゃがバター醤油コロッセミニ

351 1P **352 2P**
30g×5 **545円**(¥589円) 30g×5×2 **1,035円**(¥1,118円)
1,090円⇒(¥1,177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、九天、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 卵 調理済**

和のおかずセットB

347 1P **348 2P**
3種×2 **562円**(¥607円) 3種×2×2 **1,060円**(¥1,145円)
1,124円⇒(¥1,214円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。福岡・那珂川キッチン

凍 スポット
原材料: 鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク **アレルギー 麦 卵 調理済**

お弁当用鶏から揚げ醤油風味

353 1P **354 2P**
150g **786円**(¥849円) 150g×2 **1,020円**(¥1,102円)
1,572円⇒(¥1,698円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、シンジャー **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **356 鶏むね肉の味噌漬け**

200g **696円**(¥752円)

鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麴で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(ごしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **357 鶏むね肉の生姜焼き用**

295g **696円**(¥752円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、鶏肉(国産)、調味液(たまり醤油、醸酵調味料、砂糖、こいくち醤油、鶏肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)、香辛料 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **360 鶏もも肉のタンドリーチキン風味**

230g **765円**(¥826円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏むね肉(国産)、調味液(たまり醤油、醸酵調味料、砂糖、こいくち醤油、鶏肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)、香辛料 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **364 鶏肉の焼肉たれ漬け**

200g **696円**(¥752円)

鶏一番の皮なしむね肉とささみを荒焼きの焼肉にして、オリジナルのタレを入れました。自然解凍後、タレを全体的になじませてから、中火から弱火で4分から5分混ぜながら炒めてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、たれ(濃口醤油、砂糖、味酢、たまり醤油)、生姜 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **370 あらびき鶏そぼろ**

280g **706円**(¥762円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 具(馬鈴薯(国産)、鶏肉、たまねぎ、パン粉、バター、昆布エキス、発酵調味料、砂糖、食塩、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、鰹節エキス、鰹節、ばし、むろあじ節、昆布、乾燥椎茸、醸造酢)香辛料、衣(パン粉、米粉、米粉 **アレルギー 麦 乳 未調理**
120日 **376 鶏一番の鶏コロッセ**

60g×4 **657円**(¥710円)



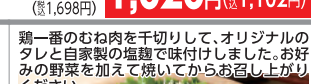
鶏一番のむね肉を千切りして、オリジナルのタレと自家製の塩麴で味付けしました。お好みの野菜を加えて焼いてからお召し上がりください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、コチュジャン(ごしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **361 鶏もも肉のコチュジャン焼き**

220g **755円**(¥815円)

鶏一番の手羽元を火が通りやすいように筋目を入れて塩を振ったあと、桜のチップのスキムをかけて一晩寝かせました。冷蔵庫内解凍後、フライパンもしくはオーブントースターで焼いてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏手羽元(愛知)、食塩 **アレルギー 麦 未調理**
60日 **362 鶏手羽元のうま塩焼き**

250g **650円**(¥702円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生薬、砂糖、食塩、ブラックペッパー **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **366 チーズチキンハンバーグ**

80g×3 **700円**(¥756円)

鶏一番の皮なしむね肉とささみを荒焼きの焼肉にして、オリジナルのタレを入れました。自然解凍後、タレを全体的になじませてから、中火から弱火で4分から5分混ぜながら炒めてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩) **アレルギー 麦 卵 未調理**
40日 **371 親子丼の素**

180g(2人前) **430円**(¥464円)

分列流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と豆乳を主にしたクリームに鶏肉と産産のとうもろこしを入れたクリームコロッセです。冷凍のまま170～180℃の油で5～6分間揚げてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 具(牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味酢、砂糖、焼酎、椎茸、昆布、食塩、香辛料)、衣(パン粉、米粉 **アレルギー 麦 乳 未調理**
120日 **377 チキンクリームコロッセ**

50g×4 **765円**(¥826円)

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

福岡・那珂川キッチン **凍 スポット**
原材料: かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう **アレルギー 麦 調理済**

パンプキンコロッセミニ

349 1P **350 2P**
30g×5 **470円**(¥508円) 30g×5×2 **885円**(¥956円)
840円⇒(¥907円)

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



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

355 オーガニックホールコーン

150g **432円**(¥467円)



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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏もも肉(国産)、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー) **アレルギー 麦 未調理**
40日 **359 鶏もも肉のハーブ焼き**

200g **755円**(¥815円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、味酢、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩)、香辛料(香辛料、コンパウダー、食用油脂)、食塩、シンジャー、オニオン、ガーリック、鰹節 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **363 鶏手羽元のカレー焼き**

300g **700円**(¥756円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生薬、砂糖、食塩、ブラックペッパー **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **367 生つみれ**

220g **676円**(¥730円)

鶏一番の皮なしむね肉とささみを荒焼きの焼肉にして、オリジナルのタレを入れました。自然解凍後、タレを全体的になじませてから、中火から弱火で4分から5分混ぜながら炒めてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾燥椎茸)、生薬、食塩、香辛料、衣(パン粉、米粉 **アレルギー 麦 卵 調理済**
120日 **373 手作りつくね串**

30g×5 **637円**(¥688円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 具(鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏肉、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾燥椎茸)、生薬、食塩、香辛料、衣(パン粉、米粉 **アレルギー 麦 卵 調理済**
120日 **380 鶏メンチカツ**

40g×4 **530円**(¥572円)

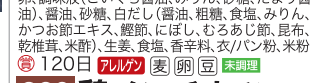
鶏一番のむね肉を自社製造の塩麴で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単にたぶらで上げられます。冷蔵庫内解凍後、たぶら粉をつけて揚げてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏むね肉(国産)、塩麴(米麴、食塩)、食塩、胡椒 **アレルギー 麦 未調理**
90日 **379 鶏細切りてんぷら用塩麴漬け**

220g **510円**(¥551円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾燥椎茸)、生薬、食塩、香辛料、衣(パン粉、米粉 **アレルギー 麦 卵 調理済**
120日 **380 鶏メンチカツ**

40g×4 **530円**(¥572円)

鶏肉・無添加惣菜



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

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットして、香辛料で味付けした玄米衣がザクザクした食感のグルテンフリーのチキンカツ。

静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏むね肉(国産)、玄米、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、加工うるち白米粉 **アレルギー 麦 未調理**
40日 **378 玄米衣のチキンカツ**

200g **540円**(¥583円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット 未調理**
原材料: 鶏むね肉(国産)、パン粉、加工うるち白米粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー) **アレルギー 麦 未調理**
40日 **381 鶏むね肉のハーブカツ**

200g **580円**(¥626円)

卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますのでお鍋やハンバーグにしてお好みの味付けで召し上がりください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(むね肉、もも肉、手羽元肉)(国産)、パン粉、やま芋(長芋、大和芋)、生薬、ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー **アレルギー 麦 未調理**
60日 **368 生姜つみれ**

220g **676円**(¥730円)

鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。冷凍のまま外袋から取り出して、袋が隠れる湯量で約15分間湯煎してください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、砂糖、生姜 **アレルギー 麦 卵 調理済**
180日 **374 鶏手羽元の甘煮**

370g **920円**(¥994円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯通しで約15分間湯通ししてください。

静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖 **アレルギー 麦 卵 調理済**
180日 **375 骨なしローストチキン**

180g **1,120円**(¥1,210円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット 未調理**
原材料: 鶏むね肉(国産)、パン粉、加工うるち白米粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー) **アレルギー 麦 未調理**
40日 **381 鶏むね肉のハーブカツ**

200g **580円**(¥626円)

鶏一番の手羽元付きのむね肉を化学調味料を使用しないで味付けし焼き上げました。鶏のおいしさを大切にシンプルな味付けです。冷凍のまま袋ごと湯通しで約15分間湯通ししてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、煮粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾燥椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料 **アレルギー 麦 卵 未調理**
60日 **369 ひとくち鶏つくね**

265g **859円**(¥928円)

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



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 鶏肉(愛知)、鶏肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩) **アレルギー 麦 卵 未調理**
40日 **371 親子丼の素**

180g(2人前) **430円**(¥464円)

分列流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と豆乳を主にしたクリームに鶏肉と産産のとうもろこしを入れたクリームコロッセです。冷凍のまま170～180℃の油で5～6分間揚げてください。



静岡・シガポートリー **凍 スポット**
原材料: 具(牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味酢、砂糖、焼酎、椎茸、昆布、食塩、香辛料)、衣(パン粉、米粉 **アレルギー 麦 乳 未調理**
120日 **377 チキンクリームコロッセ**

50g×4 **765円**(¥826円)

乾物・缶詰・粉製品



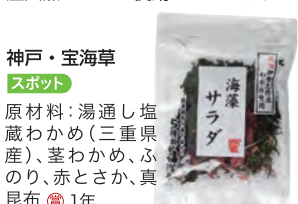
日本の風土で育った穀物の美味しさを活かしてシンプルに仕立てました。国内産原料を基本とし、見栄えを良くするための合成添加物等などは不使用。海外産の場合は有機を使用しています。

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節（国内製造）◎1年
391 駿河ふぶき
2g×7
343円⇒
（370円） **320円**（346円）

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



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

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 ◎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

399 1P 40g×3 毎週 **398円**（430円）

400 5P 40g×3×5 スポット **1,840円**（1,987円）
1,990円⇒
（2,149円）

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

大阪・スカイフード A週

原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみり（セリ） ◎10ヶ月

410 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 **412円**（445円）

ミルクでつくる、クリーミーでなめらかなポテトポタージュです。溶けやすい顆粒で暑い時期は冷やしたミルクでお作りいただけます。

大阪・スカイフード A週

原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜フィヨンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ ◎12ヶ月 アルカン 麦 豆 乳

411 ポテトのポタージュ
15.5g×3 **412円**（445円）

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

東京・オーサワジャパン 隔週A週

原材料：味噌（有機味噌（国産）、納豆料理用、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒粕）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） ◎6ヶ月 アルカン 麦 豆

416 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**（301円）

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

岐阜・桜井食品 毎週

原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩 ◎6ヶ月 アルカン 麦

418 パン粉
200g **368円**（397円）

岐阜・桜井食品 毎週

原材料：玄米（岐阜県） ◎6ヶ月

419 玄米ぱんこ
100g **398円**（430円）

良質なカツオならではの削りたての風味はパツン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国内製造）◎1年
389 鯉平削り
40g **352円**（380円）

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島） ◎1年
393 未選別/九州産乾しいたけ
90g **1,929円**（2,083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、赤糖の天塩

396 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

397 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（883円）

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

福岡・弥永商店 スポット

原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水） ◎6ヶ月

401 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**（593円）

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品 毎週

原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレ）、有機セリリーピューレ ◎8ヶ月 アルカン 麦 豆

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

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

大阪・スカイフード A週

原材料：かつお節（静岡）、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 ◎2年

404 四季彩々和風だし
5.5g×8 **460円**（497円）
491円⇒
（530円）

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

大阪・スカイフード A週

原材料：かつお節（鹿児島、静岡）、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 ◎1年

405 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 **514円**（555円）

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

大阪・スカイフード A週

原材料：酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル ◎1年 アルカン 麦 豆

407 四季彩々中華だし
6g×8 **514円**（555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（国内製造）、さば節、かつお節 ◎1年
390 だしせん
80g **704円**（760円）

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） ◎1年
394 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（1,065円）

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

島根・山光食品 隔週A週

原材料：しじみ（穴道湖産） ◎1年

398 穴道湖産大和しじみ
120g **397円**（429円）

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。

大阪・スカイフード A週

原材料：紅鮭（アメリカ、ロシア）、食塩（シママス） ◎1年

402 手ほぐし紅鮭
50g **700円**（756円）
739円⇒
（798円）

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

大阪・ムソー 隔週A週

原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック ◎2年 アルカン 麦 豆

野菜のおかけ

413 5g×8
5g×8 **455円**（491円）

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

大阪・スカイフード A週

原材料：かつお節（鹿児島、静岡）、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 ◎1年

405 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 **514円**（555円）

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

大阪・スカイフード A週

原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローズストックエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉 ◎2年 アルカン 麦 豆

408 四季彩々欧風だし
5g×8 **520円**（562円）
549円⇒
（593円）

有明の味と香りをお届けします！ 福岡・成清海苔店

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） ◎180日

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

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

毎週
原材料：乾のり（有明海） ◎180日

385 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ですが、味はかわりません！

毎週
原材料：乾のり ◎180日

384 寿司はね焼のり
全型10枚 **873円**（943円）

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。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

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

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

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

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

387 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円**（982円）

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

大阪・スカイフード A週

原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、コショウ、具（とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく） ◎1年 アルカン 麦 豆

409 海藻七草スープ
4.8g×3 **460円**（497円）
488円⇒
（527円）

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

大阪・ムソー スポット

原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 ◎1年

415 野菜でうまみ（食塩無添加）
3.5g×6 **370円**（400円）
392円⇒
（423円）

大豆でヘルシー餡かけつくる

大阪・スカイフード A週

原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス ◎1年

406 四季彩々あごだし
4g×8 **480円**（518円）
514円⇒
（555円）

準備：水と片栗粉を混ぜて、水溶き片栗粉を作る。豆腐を水切る。

<つくね>
□豆腐…………… 半丁
□鶏ミンチ………… 150g
□刻みネギ………… 150g
□片栗粉…………… 大さじ1
□生美チューブ………… 適量
□塩コショウ………… 適量

<餡>
□あごだし…………… 1袋
□水…………… 150cc
□醤油…………… 大さじ1
□砂糖…………… 小さじ1/2
<水溶き片栗粉>
□水…………… 大さじ1と1/2
□片栗粉…………… 大さじ1

- ①ポウルにつくねの材料を入れて混ぜ合わせて、一口大に丸めて、油をひいたフライパンで両面焼きお皿へ移す。
- ②餡の材料を入れて火にかけ、煮立ったら様子を見ながら水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ③つくねに餡をかけ、お好みで大葉をのせれば出来上がり。



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

埼玉・みたち **隔週AC**
原材料:玄米(埼玉県、北海道、石川県)、
大豆、食塩/ベーキングパウダー(アル
ミニウム不使用)
Ⓢ 1年 **アレルギー** 国

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

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

埼玉・みたち **隔週AC**
原材料:米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ペー
キングパウダー(アルミニウム不使用)
Ⓢ 1年 **アレルギー** 国

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

北海道産の大豆100%使用。発芽させ
た大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ **隔週AC**
原材料:大豆、食塩、米酢
Ⓢ 3ヶ月 **アレルギー** 国

423 蒸し発芽大豆
100g **237円**(¥256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させ
た大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ **隔週AC**
原材料:黒大豆、食塩、黒酢、米酢
Ⓢ 3ヶ月 **アレルギー** 国

424 蒸し発芽黒豆
70g **237円**(¥256円)

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



東京・アルマテラ **スポット**
原材料:有機トマ
ト、有機トマト
ジュース
Ⓢ 3年
425 2P/ホール/有機トマト缶
400g×2
660円⇒
(¥713円) **630円**(¥680円)

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



東京・アルマテラ **スポット**
原材料:有機トマ
ト、有機トマ
ジュース
Ⓢ 3年
426 2P/カット/有機トマト缶
400g×2
660円⇒
(¥713円) **630円**(¥680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
420 ベーキングパウダー
113g **398円**(¥430円)



**1日1片を
習慣に**

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

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

431 国産有機黒にんにく
120g **1,700円**(¥1,836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
432 有機切干大根・長崎産
100g **550円**(¥594円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、
一つ一つ、丁寧に手焼きしました。



大阪・ムソー **スポット**
原材料:小麦粉(国
産)、小麦タンパク
(グルテン)、山芋粉
Ⓢ 1年 **アレルギー** 国
433 もちふ
25g **310円**(¥335円)

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



愛知・コジマフーズ **スポット**
原材料:有機玄米(秋田)、食塩 Ⓢ 1年
434 有機玄米粥
200g
232円⇒
(¥251円) **220円**(¥238円)

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



愛知・コジマフーズ **スポット**
原材料:有機玄米
(秋田)、さつまいも、食塩 Ⓢ 1年
435 玄米いも粥
200g
275円⇒
(¥297円) **260円**(¥281円)

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



愛知・コジマフーズ **スポット**
原材料:有機玄米(秋田)、有機小
豆、食塩 Ⓢ 1年
436 有機玄米小豆粥
200g
265円⇒
(¥286円) **250円**(¥270円)

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

愛知・コジマフーズ **スポット**
原材料:有機玄
米(国産)、しそ、
食塩 Ⓢ 1年
**437 しそ/有機
発芽玄米おにぎり**
90g×2 **450円**(¥486円)

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

愛知・コジマフーズ **スポット** **アレルギー** 国 国
原材料:有機玄米
(国産)、鰹節、醬
油(大豆、小麦を
含む)、食塩 Ⓢ 1年
**438 おかか/有機
発芽玄米おにぎり**
90g×2 **450円**(¥486円)

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

愛知・コジマフーズ **スポット**
原材料:有機玄米
(国産)、わかめ、
食塩 Ⓢ 1年
**439 わかめ/有機
発芽玄米おにぎり**
90g×2 **450円**(¥486円)

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

大阪・むそう商事 **スポット** Ⓢ 3年 **アレルギー** 国
低温でゆっくり乾燥させているため、もちも
ちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいた
だけます。原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)
441 有機スパゲッティ/デルーカ
500g **543円**(¥586円)
濃厚ソースと相性抜群な幅広い平麺。もちもちした食感
と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。
原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)
442 有機フェットチーネ/デルーカ
500g **600円**(¥648円)

有機とうもろこし粉、有機玄米粉を
使用したグルテンフリーのスパゲッティ
です。ほんのり甘く、もちっとした食感
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
443 有機グルテンフリースパゲッティ
250g **885円**(¥956円)

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

長崎・本村製麺 **毎週**
原材料:小麦粉(国産)
食塩、食用植物油、
Ⓢ 1年 **アレルギー** 国
444 手延べ素麺/水晶の光
50g×5 **496円**(¥536円)

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

長崎・本村製麺 **スポット**
原材料:小麦粉(南島
原)、食塩(雲仙)、食用
植物油(島原)
Ⓢ 1年 **アレルギー** 国
445 手延べ素麺/旭
50g×5 **565円**(¥610円)

グルテンフリー料理で大活躍！

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



大阪・オルター **スポット**
原材料:米(ベトナム)、
タピオカ澱粉、塩
Ⓢ 720日
449 オルターフォー
50g×4
679円⇒
(¥733円) **630円**(¥680円)

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



大阪・オルター **スポット**
原材料:タピオカ澱粉
(ベトナム)、米、塩
Ⓢ 720日
450 オルターライスペーパー
45枚
662円⇒
(¥715円) **620円**(¥670円)

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



長崎・本村製麺
原材料:小麦粉(北海道)、
食塩、植物油
Ⓢ 1年 **アレルギー** 国
長崎手延べⓈうどん
446 1P 毎週
200g **483円**(¥522円)
447 3P スポット
200g×3
1,449円⇒
(¥1,565円) **1,280円**(¥1,382円)

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

大阪・ムソー **スポット**
原材料:そば粉(北海道)、
小麦粉(国産)
Ⓢ 2年 **アレルギー** 国 国
448 国内産 二八そば
200g **489円**(¥528円)

麺は国内産の小麦粉を使用
し、かんすいは不使用です。
魚介の風味ある和風とどん
こスープは、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】ボークエキス、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 **アレルギー** 国 国
**455 さくらのラーメン
とんこつ**
103g **231円**(¥249円)

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
ごまの風味がびつたりの
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、魚露パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキ
ス、ボークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節
粉末、麦芽エキス、するめ粉
Ⓢ 6ヶ月 **アレルギー** 国 国
**451 さくらのラーメン
しょうゆ**
99g **221円**(¥239円)

麺は国内産の小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。あっさりとした
醤油ベースのスープに
ごまの風味がびつたりの
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、魚露パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキ
ス、ボークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節
粉末、麦芽エキス、するめ粉
Ⓢ 6ヶ月 **アレルギー** 国 国
**452 さくらのラーメン
ごま**
100g **221円**(¥239円)

麺は国内産の小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。天日塩のまろや
かな味にチキンエキスを
加え、あっさり軽く仕上
げました。

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、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、
チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
Ⓢ 6ヶ月 **アレルギー** 国 国
**453 さくらのラーメン
しお**
99g **221円**(¥239円)

麺は国内産の小麦粉を
使用し、かんすいは不
使用です。魚介のダン
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、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、
チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
Ⓢ 6ヶ月 **アレルギー** 国 国
**454 さくらのラーメン
みそ**
101g **221円**(¥239円)

種は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ種です。魚介の旨みがきいた醤油スープが味わい深い十穀種によく合います。

岐阜・桜井食品 スポット

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

456 しょうゆ味/ 十穀らーめん 89g 247円⇒ 230円(¥248円) 6ヶ月

種は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ種です。チキンベースにスパイス香るまろやかな旨味スープが味わい深い十穀種によく合います。

岐阜・桜井食品 スポット

原材料：めん【小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩】、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・こまを含む)を含む

457 しお味/ 十穀らーめん 89g 247円⇒ 230円(¥248円) 6ヶ月

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

5ヶ月 458 4P/納豆そば 81.5g×4 1,040円⇒ 990円(¥1,069円) 6ヶ月

大阪・ムソー スポット

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

5ヶ月 459 4P/山菜そば 78g×4 1,040円⇒ 990円(¥1,069円) 6ヶ月

どんぶり麺

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

6ヶ月 460 4P/カレーうどん 86.8g×4 1,040円⇒ 990円(¥1,069円) 6ヶ月

4P★SALE

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

6ヶ月 461 4P/きつねうどん 77.3g×4 1,040円⇒ 990円(¥1,069円) 6ヶ月

4P★SALE

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

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 純正ごま油・淡口圧搾しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

476 165g 696円(¥752円) 477 450g 1,286円(¥1,389円)

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

福岡・平田産業 純正ごま油・濃口一番しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 1年6ヶ月

478 165g 696円(¥752円) 479 450g 1,286円(¥1,389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 なのはな畑の菜種油 1250g 1,421円⇒ 1,360円(¥1,469円) 540日

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 原材料：有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度：13.5～14.5度 1年

485 有機三州味噌 500ml 2,260円(¥2,486円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC 原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 18ヶ月

八方だし 489 360ml 590円(¥637円)

614円⇒ 590円(¥637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 一番しぼり国産なたねサラダ油 450g 1,157円(¥1,250円)

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

埼玉・味の醸造 毎週 原材料：米、米麹、食塩 1年

486 味の母 720ml 1,046円(¥1,130円)

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

愛知・節展商店 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

491 NN うまみ鰹つゆ 500ml 797円(¥861円)

1,378円⇒ 1,320円(¥1,426円)

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週 原材料：さとうきび(鹿児島) 無期限

463 NN きびさとう 500g 495円(¥535円)

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

海の精 やきしお 466 60g 463円(¥500円)

467 詰替用 60g 265円(¥286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 A週 原材料：有機玄米(国産) 24ヵ月

471 有機玄米くろ酢 300ml 1,906円⇒ 1,580円(¥1,706円) 2,058日

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、昔ながらの石臼で潰し圧搾、熱をかけ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

480 手摘みオリーブオイル 250ml 1,780円(¥1,922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」を添加した料理酒です。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

487 みやこの料理酒 500ml 1,097円(¥1,185円)

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

愛知・あいの流通センター 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

492 aino MAMAマヨネーズ 300g 672円(¥726円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 無期限

464 てんさい含蜜糖 500g 509円(¥550円)

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

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

465 シママース 1kg 495円(¥535円)

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

兵庫・赤穂化成 スポット 原材料：塩産地天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩産地にがり 3年

468 塩胡椒 65g 498円(¥538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 469 300ml 650円(¥702円)

470 1L 1,083円(¥1,170円)

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

福岡・庄分酢 スポット 原材料：りんご果汁、りんご果実(国産) 24ヵ月

472 純りんご酢 300ml 1,056円(¥1,140円)

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

大阪・ムソー 毎週 原材料：オーガニックレモン(イタリア) 9ヶ月

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

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

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度：13.5～14.5度 1年

三河本みりん 483 700ml 2,240円(¥2,464円)

484 1.8L 5,135円(¥5,649円)

カラダがキレイになる 美容と健康のオイル！？

——インカグリーンナッツオイルに含まれるオメガ3・ビタミンEにはどんな効果があるの？——

オメガ3は、血液の流れをよくし、体内の悪玉コレステロールの数を減らしてくれるほか、お肌の代謝をアップさせたり、炎症やニキビを抑えてくれるなどの効果があります。さらに、ビタミンEは体内の脂肪を洗い流してくれるため、ダイエットにも良いオイルとも言われています。

——加熱できる唯一のオメガ3オイル

オメガ3オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、5分ほどなら炒め物にも使用できます。

その上、天然の抗酸化成分ビタミンEがけた外れに豊富で酸化しにくい優れたもの。

千葉・アルコリス スポット 原材料：有機チャイナ種子(ペルー) 1年6ヶ月

482 オーガニックインカグリーンナッツオイル 180g 1,960円(¥2,117円)

ティンスプーン1杯で
真鍮3匹分のオメガ3

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 **715円**(¥772円)

493 平飼いい鶏の有精卵マヨネーズ

290g

有機JAS 徳島・光食品 毎週

原材料:有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料

1年半

494 有機トマトケチャップ

300g

455円(¥491円)

有機JAS 徳島・光食品 毎週

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

2年

495 有機ウスターソース

250ml

460円(¥497円)

有機JAS 徳島・光食品 隔週A

原材料:有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ

1年半

496 有機中濃ソース

250ml

460円(¥497円)

440円(¥475円)

徳島・光食品 毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぶん、魚醤、レモン

1年半

497 オイスターソース

115g

502円(¥542円)

480円(¥518円)

有機JAS 徳島・光食品 隔週A

原材料:有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米発酵調味料

1年半

498 有機ピザソース

225g

482円(¥521円)

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

有機JAS 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、有機にんにくビュレ、有機オリーブオイル、香辛料

2年

499 有機ミートソース

140g

325円(¥351円)

半ねど Project

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

828円(¥894円)

500 八方美人酢

300ml

760円(¥821円)

501 たっぷり徳用900ml

1,529円(¥1,651円)

福岡・庄分酢 隔週A

原材料:醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉

12ヶ月

502 万能くろ酢たれ

300ml

675円(¥729円)

有機JAS 徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油、有機米酢、有機ゆづ、麦芽水飴、食塩、有機ゆづ、有機すだち、有機米酢調味料、昆布、乾しいたけ

1年半

503 有機ぼん酢しょうゆ

250ml

482円(¥521円)

徳島・光食品 スポット

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

1年6ヶ月

504 ヒカリ 焼肉のたれ

350g

702円(¥758円)

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

大阪・ムソー 毎週

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

505 旨味本来からしチューブ

40g

388円(¥419円)

大阪・ムソー 毎週

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

8ヶ月

506 旨味本来/生おろしわさびチューブ

40g

388円(¥419円)

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

507 旨味本来/生おろししょうがチューブ

40g

388円(¥419円)

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

埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料:にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液

9ヶ月

508 おろしにんにくチューブ

40g

460円(¥497円)

島根・吉田ふるさと村 スポット

原材料:にんにく(国産)、米酢、食塩

6ヶ月

509 すりおろしにんにく

60g

579円(¥625円)

大阪・向井珍味堂 スポット

原材料:金胡麻(国産)、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

1年

510 向井の香辛料/和七味

10g

650円(¥702円)

ベクテン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。

有機JAS 佐賀・佐藤農場 スポット

原材料:有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁

1年

511 有機みかんジャム

140ml

686円(¥741円)

610円(¥659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ークタイプの玄米カレールーです。

愛知・愛濃流通センター

原材料:玄米粉(米(九州産))、有機バーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、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

512 1P 畑まるごといただきます甘口/カレールー

100g

790円(¥853円)

750円(¥810円)

513 2P

100g×2

1,580円(¥1,706円)

1,450円(¥1,566円)

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、プルーン、味噌、ヨーグルト、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、玉ねぎ、ニンニク

1年

514 大人ふたりのカレールー

120g

527円(¥569円)

東京・食品企画 スポット

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

1年

515 キッズ本格カレールー

120g

467円(¥504円)

茨城・東京フード スポット 180日

使いやすいフレーク状。スパイシーけどほんのリマイルドな甘口タイプ。

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

150g

516 1P カレールー甘口

150g

440円(¥475円)

800円(¥864円)

茨城・東京フード スポット 180日

国産小麦を自家焙煎したルーがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。

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

150g

517 2P カレールー辛口

150g

440円(¥475円)

800円(¥864円)

岐阜・桜井食品 スポット

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

18ヶ月

30007 ベジタリアンのための根菜カレー

200g

451円(¥487円)

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

価格改定

宮城・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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、全卵乳、カレー粉、食塩、おろししょうが

18ヶ月

30014 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

604円(¥652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。

価格改定

宮城・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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、全卵乳、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

12ヶ月

30021 バターチキンカレー

180g

604円(¥652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。

価格改定

宮城・秋川牧園 スポット

原材料:鶏肉、炒めたたまねぎ、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

30038 鶏キーマカレー

180g

604円(¥652円)

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

価格改定

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、酵母エキスパウダー、香辛料

1年

30045 参鶏湯風スープ

160g

566円(¥611円)

お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルがつけれます。

大阪・和田萬 スポット

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

180日

30052 有機ナムルのもと

30g

400円(¥432円)

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

大阪・和田萬 スポット

原材料:有機白いりごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩

180日

30069 有機ごまあえのもと

30g

400円(¥432円)

トマトベースで大豆ミートを使用したボロネーゼ。

大阪・富貴食研 スポット

原材料:野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノケタケ、砂糖、黒こしょう

12ヶ月

30076 ボロネーゼ/パスタソース

120g

385円(¥416円)

370円(¥400円)

豆乳のコクと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。

大阪・富貴食研 スポット

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

12ヶ月

30083 きこの豆乳クリームパスタソース

120g

385円(¥416円)

370円(¥400円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。

徳島・光食品 スポット

原材料:有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぶん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくビュレ、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オスターエキス、食塩

1年半

30090 有機麻婆の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

260円(¥281円)

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召上がりいただけます。

徳島・光食品 スポット

原材料:有機味噌(大豆・小麦を含む)、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油

1年半

30106 有機回鍋肉の素

100g(2~3人前)

273円(¥295円)

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

大阪・ムソー スポット

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

1年

30113 五目ちらしずしの素

2合用

575円(¥621円)

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。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:大豆ミート(国産)、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカペシロップ、油揚げ、米麹、食塩、発酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー

2年

30120 ベジ釜めしの素(とり釜めし風)

2合用

460円(¥497円)

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

2年

30137 五目ごはんの素

2合用

460円(¥497円)

450円(¥486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。

価格改定
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・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
●8日 **アレルゲン** 国産

219 ひきわり納豆カップ2 30g×2 **308円** (¥333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。

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 **アレルゲン** 国産

225 北海道産小粒納豆(タレなし) 45g×2 **226円** (¥244円)

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

価格改定
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・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁
●8日 **アレルゲン** 国産

214 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ 30g×3 **406円** (¥438円)

豆の旨みがしっかり味わえる大粒タイプ。松の経木包みで見た目も香りも納豆を引き立てます。納豆好きに おすすめの一品！

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**
原材料：大豆（北海道産/音更大袖振）・納豆菌
タレ：醤油（国産大豆・国産小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢・からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
●8日 **アレルゲン** 国産

220 手造り納豆 100g **344円** (¥372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。

サラダやカレーに **価格改定**
登喜和食品 東京都府中市 **毎週**
原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌
●30日 **アレルゲン** 国産

226 丸大豆テンペ 100g **477円** (¥515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。

価格改定
登喜和食品 東京都府中市 **毎週**
原材料：大豆（北海道産/特別栽培）・たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢
からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
●9日 **アレルゲン** 国産

215 北海道100 登喜和カップ2 30g×2 **298円** (¥322円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**
原材料：大豆（北海道産/スズマル/特別栽培：菌1虫3除2）・納豆菌
タレ：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：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
●8日 **アレルゲン** 国産

221 国産大豆カップスリー納豆 30g×3 **333円** (¥360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。

価格改定
登喜和食品 東京都府中市 **毎週**
原材料：大豆（北海道産/特別栽培）・納豆菌・たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢
からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
●9日 **アレルゲン** 国産

216 十勝の息吹 小粒カップ3 30g×3 **380円** (¥410円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**
原材料：黒大豆（北海道産/いわい黒）・納豆菌
タレ：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 **アレルゲン** 国産

222 国産黒豆カップ納豆 30g×2 **321円** (¥347円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

あと一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料がら吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

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

登喜和食品 東京都府中市 **毎週** **価格改定**
原材料：大豆（北海道産/特別栽培）・納豆菌・たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢
からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁
●9日 **アレルゲン** 国産

217 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2 30g×2 **341円** (¥368円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**
原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・経節・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 **アレルゲン** 国産

223 大粒味わい納豆 45g×2 **242円** (¥261円)

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

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

229 きざみ紅生姜 60g **304円** (¥328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。

価格改定
登喜和食品 東京都府中市 **毎週**
原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌
●9日 **アレルゲン** 国産

218 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし) 30g×2 **264円** (¥285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
タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・経節・塩・みりん・昆布・りんご酢
からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子
●8日 **アレルゲン** 国産

224 国産大豆ひきわり納豆 45g×2 **263円** (¥284円)

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

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

230 蜂蜜入らっきょう漬 90g **558円** (¥603円)

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

原材料：（白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ）のみ

232 信州望月自家農園こだわりキムチ 360g **522円** (¥564円)

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。

原材料：（白菜・ビートグラニュー糖・ニンニク・リンゴ・玉ねぎ・生姜・ニラ・水飴・昆布だし・もち米粉・あみ海老・塩・唐辛子・いわし塩辛・塩・ゴマ）・辛唐辛子

233 信州高原辛キムチ 360g **522円** (¥564円)

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。

234 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット
こだわりキムチ+辛キムチ各1
1,044円→ (¥1,128円) **993円** (¥1,072円)
カナモト食品 長野県東御市 **毎週** ●14日 **アレルゲン** E

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリッと感がクセになる！

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **毎週**
原材料：きゅうり・青唐辛子・生姜・しその実・醤油・砂糖・みりん・純米酢
●最短1ヶ月 **アレルゲン** 国産

231 きゅうり南蛮 120g **432円** (¥467円)

味噌・醤油・こだわり調味料

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

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
●1年 **アレルゲン** 国産

239 小 720ml **697円** (¥753円)

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

丸川 静岡県 **隔週AC**
原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹
●120日 **アレルゲン** 国産

235 国産黒豆の煮豆 150g **507円** (¥548円)

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

酢屋茂 長野県立科町 **毎週**
原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩
●1年 **アレルゲン** 国産

240 大 1.8L **1,408円** (¥1,521円)

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

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

236 五目豆 150g **437円** (¥472円)

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

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

237 あずきの水煮 150g **386円** (¥417円)

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

弓削多醤油 埼玉県坂戸市 **隔週AC**
原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）
●2年 **アレルゲン** 国産

241 弓削多 有機しょうゆ 720ml **1,367円** (¥1,476円)

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

南蔵 青木弥右衛門 愛知県知多郡武豊町 **隔週AC**
原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）
●1年 **アレルゲン** 国産

242 本たまり 900ml **952円** (¥1,028円)

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

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

249 マスコバド糖 500g **657円** (¥710円)

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

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

243 有機梅酢・赤 200ml **540円** (¥583円)

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。

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

10100 おろし本わさび 5g×6 **683円** (¥738円)

酢屋茂 長野県立科町 **毎週** ●6ヶ月 **アレルゲン** 国産

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

244 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

245 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

246 合わせみそ 650g **775円** (¥837円)

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

日東醸造 愛知県 **隔週AC**
原材料：小麦（愛知）・経節・食塩（海の精）・本みりん（三河みりん）・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸
●6ヶ月 **アレルゲン** 国産

10101 三河白だし 400ml **1,400円** (¥1,512円)

長野県産小麦「しらね」100%。手打ちうどんやお焼きなど、地元の「粉食」文化を育んできた「地粉」の美味しさ。ナンをつくってカレーに添えても。

日穀製粉 長野県長野市 **隔週AC**
原材料：小麦（長野県産）※中力粉
●1年 **アレルゲン** 国産

10102 長野県産の小麦粉 900g **391円** (¥422円)

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

南蔵 愛知県知多郡武豊町 **隔週AC**
原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）
●1年 **アレルゲン** 国産

247 純豆味噌(つぶ) 1kg **1,134円** (¥1,225円)

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

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

10103 おいしい強力粉 400g **320円** (¥346円)

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

東白川生産組合（岐阜県加茂郡） **隔週AC** **スボット**
原材料：大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・大麦（国産）・麹菌（国産）
●1年 **アレルゲン** 国産

248 東白川のお味噌 1kg **1,000円** (¥1,080円)

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

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

10104 そば屋のそば粉 500g **1,050円** (¥1,134円)

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを自給し、絶品のお刺身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



徳島・マストミ **漁 スポット**
原材料:メバチマグロ(台湾) 10日

525 メバチマグロ短冊

100g **800円**(¥864円)

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



徳島・マストミ **漁 スポット**
原材料:メバチマグロ(台湾)、ソデイカ(沖縄県)、菜種油・食塩/タレ(醤油・砂糖・発酵調味料・食塩・酵母エキス) 15日 **アレルギー** **国産**

529 まぐろ丼(イカ入り)

140g (50g×2 タレ20g×2) **782円**(¥845円)

530 2p/まぐろ丼(イカ入り)

140g (50g×2 タレ20g×2)×2p 1,564円→ **1,481円**(¥1,599円)

マストミさんちの 台所でつくるお惣菜 シリーズ

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

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



徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、ニンニク、砂糖、食塩 90日 **アレルギー** **国産** **調理済**

536 まぐろの塩麹竜田

150g 707円→ **672円**(¥726円)

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



徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:メバチマグロ(台湾)・醤油・発酵調味料・コチュジャン・胡麻油・酒・馬鈴薯澱粉・砂糖・ニンニク・生姜・唐辛子 90日 **アレルギー** **国産** **調理済**

537 野菜で仕上げる
まぐろのピビンパ

130g 509円→ **484円**(¥523円)

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

徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:南マグロ(インド洋) 15日

521 天然南マグロ切り落とし
スライス(中トロ)

70g 1,350円→ **1,282円**(¥1,385円)

解凍後、10分程度グリルで焼いて召し上がれます。1尾のピンチョウマグロからわずかしこ取れない腹身です。

徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋) 30日

526 まぐろ腹身(焼き物用)

170g(2切) 541円→ **514円**(¥555円)

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

徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:メバチマグロ(太平洋) 30日

527 メバチマグロの
カマぶつ切り

300g **422円**(¥456円)

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

徳島・マストミ

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

531 まぐろ漬け丼(胡麻ダレ)

80g×2 **800円**(¥864円)

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

徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)・醤油・米発酵調味料・コチュジャン・ごま油・砂糖・馬鈴薯澱粉・ニンニク・生姜 30日 **アレルギー** **国産**

528 韓国風まぐろ漬け丼用

80g×2 **873円**(¥943円)



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

徳島・

マストミ **漁 スポット**

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

534 ひとくちエビフライ

100g **629円**(¥679円)

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



徳島・マストミ **漁 スポット**
原材料:キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩 90日 **アレルギー** **国産** **調理済**

539 もったいないマグロのカツ

150g **545円**(¥589円)

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

つぶつぶまぐろ丼
タレ付き

522 2食分

50g×2 **918円**(¥991円)

523 2P/4食分

50g×4 1,836円→ **1,768円**(¥1,909円)

524 3P/6食分

50g×6 2,754円→ **2,558円**(¥2,763円)

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

徳島・マストミ

漁 スポット
原材料:ピンチョウマグロ(太平洋)、醤油、米発酵調味料 30日 **アレルギー** **国産**

532 まぐろ漬け丼用びん長

80g×2 **800円**(¥864円)



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



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

徳島・マストミ

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

535 まぐろ団子
甘酢ソース・2食

4個×2 **621円**(¥671円)

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



徳島・マストミ **漁 スポット**
原材料:豚レバー(国産)・馬鈴薯澱粉・醤油・オイスターソース・菜種油・砂糖・酒・生姜・にんにく・食塩・コショウ 90日

541 国産豚の
レバー炒めの素

200g **552円**(¥596円)

すり身は徳島近海の小鱼で作った自家製と、旨味が際立つ北海道産スケトウダラの無リンすり身を合わせて作ったオリジナル。



徳島・マストミ **漁 スポット**

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

540 阿波のフィッシュカツ

2枚(130g) **603円**(¥651円)

奥寅商店

静岡県沼津市



全国一の干物生産地沼津において三代にわたり無添加の干物のみを製造。(奥寅商店の工場では一切、添加物を使用しておりません！) 各魚の旬な時期に一括仕入。1枚1枚手開きで丁寧に加工しています。食の安全性が危惧される昨今「安心」「安全」「おいしい」をコンセプトに、どなたにも自信をもってお届けできる商品づくりを目指しています。

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

九州近海で漁獲され、長崎港に水揚げされた「アカカマス」。一枚一枚手開きされ、時間をかけて加工しています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週
原材料: かます(長崎)・塩(沖縄)
賞 4日

545 かますひもの
2枚 745円(¥805円)

富士山からの湧き水と、沖縄の自然塩だけで味付けをしました。素材の鮮度が美味し味の秘訣です。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週
原材料: 真あじ(対馬)・塩(沖縄)
賞 4日

543 真あじのひもの
3枚 666円⇒
(¥719円) 632円(¥683円)

九州近海で、11月前半に漁獲された「真さば」を原料に使用し、富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週
原材料: 真さば(長崎)・塩(沖縄) 賞 4日

546 真さばの干物
1枚 553円(¥597円)

海のお惣菜など

シンプルな調味料で、
こだわり加工の逸品。

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 A 週
原材料: いわしの煮干(国内製造)・昆布
賞 365日

563 いわしと昆布のふりかけ
3g×5袋 344円(¥372円)

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

カネハチ・
静岡県牧之原市

蔵 A 週
原材料: まぐろ(国産)・蒟蒻・粗製糖・醤油(小麦を含む)・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク
賞 300日 アルカン 麦 豆

558 生炊きまぐろ角煮
140g 754円(¥814円)

北海道産礼文島の真ほっけを富士山からの伏流水と沖縄産天然にがりの自然塩だけの漬け汁で味をつけています。

静岡・奥寅商店

蔵 A 週
原材料: 真ほっけ(北海道)・塩(沖縄) 賞 4日

547 真ほっけひもの
2枚 830円(¥896円)

559 鰯子と昆布の旨煮
100g 835円(¥902円)

国内産のオキアミ・片口いわし・あおさのり・青のりで作った、カルシウムたっぷりのふりかけ。カリカリとした食感でおいしさアップ!

ムソー 大阪府

蔵 A 週
原材料: オキアミ(国内産)・だし(鰹節・真昆布)・有機白ごま・砂糖・片口いわし(国内産)・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢
賞 6ヶ月 アルカン 麦 豆

565 海鮮小魚ふりかけ
35g 476円(¥514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、温度が上がらずに風味を損ねない昔ながらの製法です。



いちうろこ
静岡県静岡市清水区

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

574 蒸し蒲鉾(白)
150g 640円(¥691円)

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・ごぼう・にんじん・砂糖・塩・味の母・かつおだし・菜種油
賞 13日

575 スティック揚げ(いわし)
6本 598円(¥646円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区

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

570 小ちくわ
5本 509円(¥550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: スケソウダラすり身・馬鈴薯澱粉・ごぼう・味の母・粗糖・塩・菜種油
賞 13日

576 スティック揚げ(野菜)
6本 598円(¥646円)

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市

翌々週配達

美しいパプアニューギニアの海で、地元の漁師とともに、ゼロから「天然エビ漁&加工」に取り組んできた武藤さん。震災後、石巻から大阪に移転し、復興に取り組んでいます。

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

漁 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア) 賞 6ヶ月 アルカン 麦 豆

551 簡単便利なむきえび
120g 1,100円(¥1,188円)

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオススメ。

翌々週配達
大阪・パプアニューギニア海産

漁 A 週

原材料: 天然えび(タイガー海老/パプアニューギニア) 賞 1年 アルカン 麦 豆

554 タイガー(3L)
5尾 2,476円(¥2,674円)

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

マルハチ食品
静岡県

蔵 A 週

原材料: 昆布(北海道産)・醤油(国内産丸大豆・国産小豆)・ビートグラニュー糖・ごま(国産)
賞 30日 アルカン 麦 豆

560 国産ごま昆布の佃煮
60g 542円(¥585円)

丹念に炒ったボリビア産の有機黒胡麻をていねいにすりつぶし、海の精やきしおをブレンドしています。塩分が約10%のまろやかなごま塩です。有機JAS認証商品。すりごまを使用していますので、しっとりした、胡麻の風味・香り豊かなごま塩です。

ムソー 大阪府

蔵 A 週

原材料: 有機黒ごま(ボリビア産)・食塩
賞 6ヶ月

566 有機ごま塩
50g 300円(¥324円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

漁 A 週

原材料: バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(種類ミックス・無頭/パプアニューギニア) 賞 6ヶ月 アルカン 麦 豆

549 天然エビ殻付
200g 1,298円(¥1,402円)



550 2P
200g×2 2,597円⇒
(¥2,805円) 2,468円(¥2,665円)

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

漁 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア) 賞 6ヶ月 アルカン 麦 豆

553 むきえび(L-2L)
200g(約10尾入) 2,160円(¥2,333円)

卵不使用。薬品・添加物を一切使用していません。海老の食感・味が強く、パン粉は薄く仕上げています。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

漁 A 週

原材料: 船凍天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、パン粉
賞 6ヶ月 アルカン 麦 豆

555 天然海老フライL
120g 1,191円(¥1,286円)

薄い衣に海老がぎっしり入って食べ応えがあります。漁獲してすぐに船上凍結した天然エビのみ使用で鮮度抜群。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

漁 A 週

原材料: 天然エビ(パプアニューギニア)、小麦粉、小麦粉
賞 6ヶ月 アルカン 麦 豆

556 天然海老フライ2L
5~6尾 2,021円(¥2,183円)

脂ののった、国産さばを焼き上げ、手で粗くほくしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用しました。

スクイフード 大阪
原材料: さば(国産)・食塩 賞 1年

561 手ほぐし焼鯖
50g 571円(¥617円)

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う! 野菜炒めの味付けにもおすすめ。

ねぎの味噌
静岡県静岡市清水区

蔵 A 週

原材料: 味噌(国産)・砂糖・ねぎ・米発酵調味料・醸造酢・赤唐辛子塩蔵・寒天
賞 540日 アルカン 麦 豆

567 国産ねぎみそ
140g 707円(¥764円)

瀬戸内海で獲れたかたくちいわしを無添加で煮あげました。とても美味しうにカルシウムが手軽にとれます。そのままお召し上がりください。

静岡県静岡市小倉食品

蔵 A 週

原材料: かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩
賞 180日

562 無添加食べる小魚
60g 511円(¥552円)

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊きました。シャキシャキとした生姜の歯応えと、後に来る生姜の辛さが食欲を増進させます。お茶漬け、おむすびなどに。

マルシマ
広島県尾道市

蔵 スポット

原材料: 生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス
賞 1年 アルカン 麦 豆

568 生姜でごはん
70g 633円(¥684円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

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

573 蒸し蒲鉾(赤)
150g 640円(¥691円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

原材料: すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
賞 9日 アルカン 麦 豆

578 うずら卵天
4個 537円(¥580円)



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



いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油
賞 14日 アルバ 田
賞 10日

579 いわし団子
8個 453円(税489円)

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



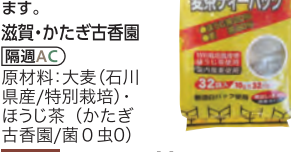
いちろうこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料:すけそうたらすり身(主に北海道)、ぐち、馬鈴薯澱粉(北海道)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油
賞 14日 アルバ 田
賞 10日

580 桜えび入り 揚げかま
3枚 707円(税764円) 672円(税726円) Sale!

飲料

国産もしくは有機の原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

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



滋質・かたぎ古香園
隔週AC
原材料:大麦(石川県産/特別栽培)、ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0)
591 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ 1年
10g×32 706円(税762円)

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



愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料:蕎麦(富山県産)
賞 1年
592 そば屋のそば茶
180g 1,350円(税1,458円)

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



いちろうこ
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(ペトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
賞 10日

581 たこボール
8個 453円(税489円)

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



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

582 青のり小判
3枚 389円(税420円)

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



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

583 ごぼう巻き
4本 382円(税413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。

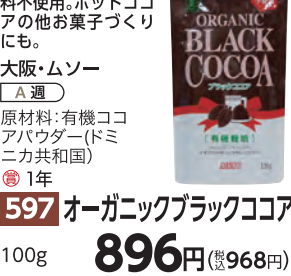


福岡・POPCOFFEES
毎週
原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆
賞 6ヶ月
OGこだわりブレンド
594 中挽 595 豆
各150g 1,211円(税1,308円) 1,120円(税1,210円)

やわらかな苦みとココ、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。



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



今週より新登場！アトレのお茶

有機栽培された新芽の下の硬化した茶葉と茎を蒸し、熱風で乾燥させてからじっくり焙じています。刺激物が少ない体に優しいお茶です。

アトレ・京都府
毎週
原材料:有機緑茶(京都府)
賞 185日
585 有機三年ねかせた熟番茶
200g 1,200円(税1,296円)

有機栽培された新芽の下の硬化した茶葉と茎を蒸し、熱風で乾燥させてからじっくり焙じています。便利なティーバッグタイプ

アトレ・京都府
毎週
原材料:有機緑茶(京都府)
賞 365日
586 有機京の三年番茶TB
2g×15p 500円(税540円)

有機の上級煎茶を手軽に味わっていただけるティーバッグ。さわやかな香りと程よい渋み、甘みの中で広がります。



お菓子などに使っている有機抹茶を商品化しました。グリーンティーやデザートお料理にも気軽に使っていただけます。



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



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。



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



茨城・ベルファーム
隔週AC
原材料:ニンジン(自社産/菌0虫0)
賞 1年



有機栽培のてん茶を臼で挽いた上級のお茶。茶葉はもちろんデザートなどにも安心して使えます。



どくだみ茶は昔から十薬と呼ばれ、民間の健康茶として親しまれてきました。国産原料を使い、遠赤焙煎で飲みやすくしました。



愛知・マルサン
毎週
原材料:大豆(国産)
賞 120日 アルバ 田
598 国産大豆の無調整豆乳
1000ml 388円(税419円)

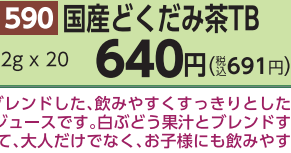
青森・斉藤農園(津軽産直組合)
毎週
原材料:りんご(津軽産直組合)
賞 1年
599 津軽のかおり(びん)
1L 862円(税931円)

有機ベルファームの
600 1P
100ml 226円(税244円)
601 10P
100ml×10 2,263円(税2,444円) 2,180円(税2,354円)

オーガニック
トマトジュース無塩
604 3本
190g×3 489円(税528円)
605 ケース 30本入
190g×30 4,890円(税5,281円) 4,743円(税5,122円)

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

徳島・光食品 A週
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)
OGブドウジュース
606 3本
160g×3 600円(税648円)
607 ケース 30本入
160g×30 6,000円(税6,480円) 5,820円(税6,286円)



茨城・ベルファーム
隔週AC
原材料:ケール(菌0虫0/自家採種)
*製品は放射能検査済みのものです。
賞 1年
有機ベルファーム青汁
602 1P
100ml 204円(税220円)
603 10P
100ml×10 2,036円(税2,199円) 1,961円(税2,118円)



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

徳島・光食品 隔週AC
原材料:有機トマト(アメリカ・イタリア他)
賞 2年
オーガニック
トマトジュース無塩
604 3本
190g×3 489円(税528円)
605 ケース 30本入
190g×30 4,890円(税5,281円) 4,743円(税5,122円)



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

徳島・光食品 A週
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)
OGブドウジュース
606 3本
160g×3 600円(税648円)
607 ケース 30本入
160g×30 6,000円(税6,480円) 5,820円(税6,286円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
賞 2年
高賀の森水
原材料:水(岐阜)
612 3本
500ml×3 540円(税583円)
613 ケース
500ml×24 4,320円(税4,666円)
614 ケース
2L×6 2,100円(税2,268円)

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

徳島・光食品 隔週AC
賞 1年6ヶ月
原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸
OGアップルサイダー+レモン
608 3本
250ml×3 510円(税551円)
609 ケース 30本入
250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)



濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)
賞 6ヶ月
濃縮タイプ
610 有機玄米甘酒(粒)
200g 375円(税405円)

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

大阪・ムソー A週
原材料:有機緑茶(国産)
賞 8ヶ月
611 さらつや美人番茶
500ml 177円(税191円)

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

徳島・光食品 A週
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)
OGブドウジュース
606 3本
160g×3 600円(税648円)
607 ケース 30本入
160g×30 6,000円(税6,480円) 5,820円(税6,286円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
賞 2年
高賀の森水
原材料:水(岐阜)
612 3本
500ml×3 540円(税583円)
613 ケース
500ml×24 4,320円(税4,666円)
614 ケース
2L×6 2,100円(税2,268円)

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

徳島・光食品 隔週AC
賞 1年6ヶ月
原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸
OGアップルサイダー+レモン
608 3本
250ml×3 510円(税551円)
609 ケース 30本入
250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)
賞 6ヶ月
濃縮タイプ
610 有機玄米甘酒(粒)
200g 375円(税405円)

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

大阪・ムソー A週
原材料:有機緑茶(国産)
賞 8ヶ月
611 さらつや美人番茶
500ml 177円(税191円)

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

徳島・光食品 A週
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)
OGブドウジュース
606 3本
160g×3 600円(税648円)
607 ケース 30本入
160g×30 6,000円(税6,480円) 5,820円(税6,286円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
賞 2年
高賀の森水
原材料:水(岐阜)
612 3本
500ml×3 540円(税583円)
613 ケース
500ml×24 4,320円(税4,666円)
614 ケース
2L×6 2,100円(税2,268円)

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

徳島・光食品 隔週AC
賞 1年6ヶ月
原材料:有機果実【りんご、レモン】、炭酸
OGアップルサイダー+レモン
608 3本
250ml×3 510円(税551円)
609 ケース 30本入
250ml×30 5,114円(税5,523円) 4,960円(税5,357円)

濃縮タイプです。約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料:有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)
賞 6ヶ月
濃縮タイプ
610 有機玄米甘酒(粒)
200g 375円(税405円)

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

大阪・ムソー A週
原材料:有機緑茶(国産)
賞 8ヶ月
611 さらつや美人番茶
500ml 177円(税191円)

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

徳島・光食品 A週
原材料:有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)
OGブドウジュース
606 3本
160g×3 600円(税648円)
607 ケース 30本入
160g×30 6,000円(税6,480円) 5,820円(税6,286円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC
賞 2年
高賀の森水
原材料:水(岐阜)
612 3本
500ml×3 540円(税583円)
613 ケース
500ml×24 4,320円(税4,666円)
614 ケース
2L×6 2,100円(税2,268円)

お菓子

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

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



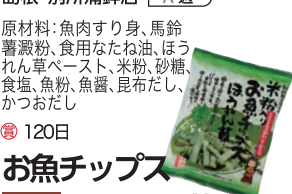
有機グリーンピースを、薄く軽い味わいに焼き上げ「伯方の塩」で味付けしました。ノンフライのヘルシースナックです。



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



勿論、酸化防止剤・リン酸塩・うま味調味料・香料は使用せず。納得のいく原料のみを使用しています。



国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。



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

東京・丸成商事 A週
原材料:有機栗(中国河北省)
賞 1年
616 有機むき栗
80g 350円(税378円)

大阪・むそう A週
原材料:有機えんどう、塩
賞 9ヶ月
617 有機グリーンピースチップス
45g 276円(税298円)

大阪・むそう A週
原材料:有機緑豆(中国)、塩
賞 9ヶ月
618 有機緑豆チップス
50g 276円(税298円)

お魚チップス
619 ほうれん草
40g 301円(税325円)

愛知・サンコー A週
原材料:うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩
賞 4ヶ月
620 さくふわせんべい 紫いも味
21g 355円(税383円)

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

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩

621 うすしお 55g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油・食塩・焼きのり

622 のり塩 53g

原材料:じゃがいも(国産)、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節

623 柚子 53g

北海道・ノースカローズ 隔週AC 4ヶ月 **ポテトチップス** 各 **269円**(¥291円)

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり!



大阪・ムソー A 週

原材料:もち米(三重)・植物油(バード油)・ひじき・食塩

120日

626 ひじきあられ

55g **364円**(¥393円)

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。



岡山県・鈴木屋 スポット

小麦粉(国産)・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩

120日

627

国産原料の黒大豆せんべい

15枚 **470円**(¥508円)

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

岡山県・鈴木屋 スポット

原材料:水水あめ(国産)・小麦粉・卵

120日

624

甘さをおさえたこどものたまごせんべい

60g **437円**(¥472円)

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



兵庫・アリモト スポット

原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・有機キヌア・有機チアシード

180日

628

有機玄米プラス・キヌア&チアシード

40g **297円**(¥321円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。

埼玉・松崎米菓 A 週

原材料:うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)

4ヶ月

625

藻塩サラダせんべい

88g **472円**(¥510円)

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



兵庫・アリモト スポット

原材料:有機玄米(国産)・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ

180日

629

有機玄米プラス・めかぶ

40g **297円**(¥321円)

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

スポット

東京・オーサワジャパン

原材料:菊芋(熊本県産)

1年

630

オーガニック菊芋ポリポリ

20g **388円**(¥419円)

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



静岡県・小沼製菓 A 週

原材料:ビートグラニュー糖(北海道)・大納言小豆(北海道)

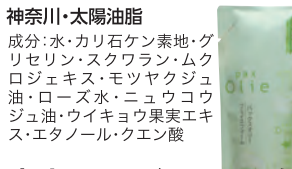
150日

631

大納言つややか甘納豆

120g **532円**(¥575円)

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



神奈川・太陽油脂

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

140ml

649

詰替

790円(¥869円)

オリーフェイスフォーム

140ml **790円**(¥869円)

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

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

658

昼用羽なし

24個 **593円**(¥652円)

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

10002

夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

10003

多い日夜用羽つき

10個 **593円**(¥652円)

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



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

635

バニラ

120ml **450円**(¥486円)

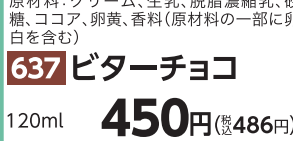


原材料:クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、砂糖、ココア、卵黄、香料(原材料の一部に卵白を含む)

637

ビターチョコ

120ml **450円**(¥486円)



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

638

3種

(バニラ・いちご・ビターチョコ)

120ml×3 **1,282円**(¥1,385円)

島根・木次乳業 隔週AC 1年

636

いちご

120ml **450円**(¥486円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・抹茶・クロレラ・食塩/重曹

632

国産原料にこだわった抹茶どら焼き

1個 **265円**(¥286円)



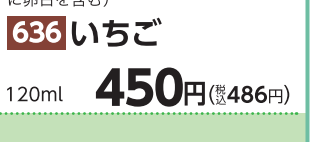
主原料は、奥出雲の新鮮な牛乳、なめらかなクリームと果肉を残した新鮮いちごの出会いが、新しい美味しさを提案

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

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

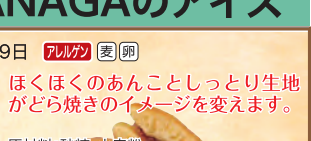


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

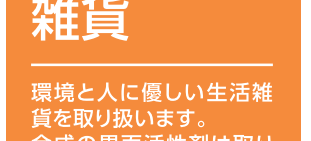


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

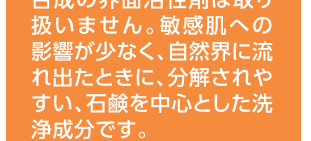


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

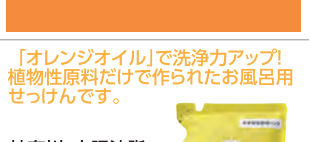


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

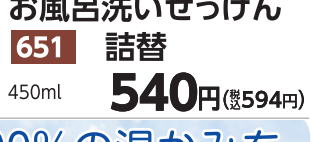


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

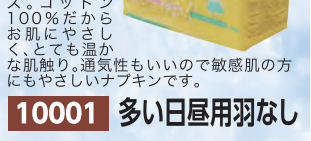


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)

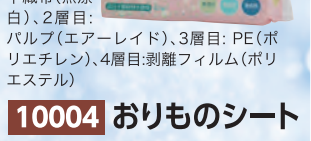


原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286円)



原材料:砂糖・小麦粉・卵・小豆・なたね油・食塩/重曹

633

国産原料にこだわったどら焼き

1個 **265円**(¥286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キャンディー

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

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

原材料:牛乳、濃縮乳、ビート糖

639

ミルク

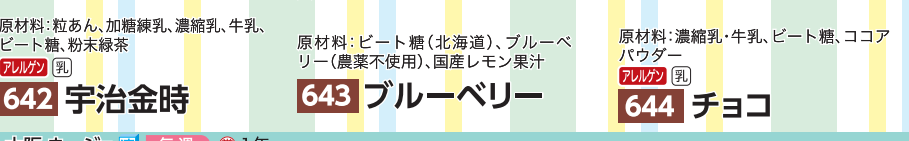
北海道産小豆と種子島甘藷分蜜糖で作った粒あん、有機栽培の粉末緑茶を使用したアイスキャンディーです。

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

642

宇治金時

1箱 65ml×6 **930円**(¥1,004円)



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

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

642

宇治金時

1箱 65ml×6 **930円**(¥1,004円)

大阪・ネージュ 隔週 1年

ネージュのアイスキャンディー

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌によさしいヘアケアソープです。スパシートのワイルドの香り。

神奈川・太陽油脂 A 週

成分:水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・クエン酸・オリーブ果実油・オリーブエキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカン・ベタイン・トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル・香料・トコフェロール・塩化Na・エタノール

646

オリーブヘアソープ(詰替)

400ml **1,460円**(¥1,606円)

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

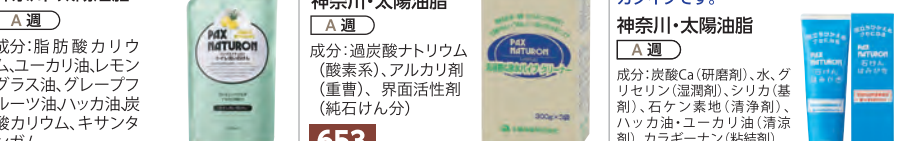
神奈川・太陽油脂 A 週

成分:脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモンガラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

652

詰替

350ml **420円**(¥462円)



成分:脂 脂肪酸カリウム、ユーカリ油、レモンガラス油、グレープフルーツ油、ハッカ油、炭酸カリウム、キサンタンガム

652

詰替

350ml **420円**(¥462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。

ミトク 東京都港区

自然とともに、伝統とともに

翌々週配達



昔ながらの日本の伝統食材を海外へ紹介し、本物のオーガニックフードを日本へ届けます。添加物や化学調味料不使用。遺伝子組み換えは使わない・無農薬有機栽培または野生の原料を選ぶことにこだわり、昔ながらの伝統製法・環境保護・フェアトレードを大切にしています。

メープルシロップ

東京・ミトク 翌々週配達 スポット
原材料:有機カエデ樹液

ダークロバストテイスト・・・
濃い琥珀色と、メープル独特な芳醇な香りが特徴。
さっぱりした甘さながらキャラメルのような深いコク。

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの純粹メープルシロップ。醤油や味噌との相性も良く、料理全般に使えます。

ダークロバストテイスト

- 10020 132g 24ヶ月 760円(¥821円)
- 10021 330g 36ヶ月 1,400円(¥1,512円)
- 10022 1320g 24ヶ月 4,800円(¥5,184円)

ゴールデンデリケートテイスト・・・
淡い色調と、繊細ですっきりとした上品な特徴。他の素材の風味を損ないません。

有機栽培されたサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの、純粹メープルシロップ。ホットケーキやフレンチトースト、お料理にも。

10019 ゴールデンデリケートテイスト

36ヶ月
330g(250ml) 1,600円(¥1,728円)

“からだ”が求める、生きたオイル

東京・ミトク 翌々週配達 スポット



かぼちゃ種子を低温圧搾で抽出したオイルです。奥深いクリーミーなコクと独特の芳ばしさが素材の味を引き立てます。熱に弱いため、サラダのドレッシングやカルパッチョなど、火を使わない料理におすすめ。

パンプキンシードオイル

原材料:有機食用かぼちゃ種子油

- 10031 229g 15ヶ月 2,800円(¥3,024円)
- 10032 92g 1,400円(¥1,512円)

現代人に不足がちなオメガ3 (αリノレン酸) を含んだ、コールドプレス (低温圧搾) 製法の亜麻仁オイルです。熱に弱いため、生食用としてご利用ください。

アマニオイル

原材料:有機食用アマニ油

- 10027 15ヶ月 低温圧搾タイプ
229g 1,800円(¥1,944円)

「森のバター」とも呼ばれる栄養価の高いアボガド。コクがあるのに、クセがないのが特徴です。フルーティーな香りと、ナッツを思わせるクリーミーで濃厚な味わい。エメラルドグリーンオイルが料理を鮮やかに。

アボガドオイル

原材料:有機食用アボカド油

- 10028 15ヶ月 精製タイプ
229g 1,800円(¥1,944円)
- 10029 229g 3,000円(¥3,240円)
- 10030 92g 1,500円(¥1,620円)

イングリッシュブレックファストの美味しさはそのままに、カフェインを取り除きました。ミルクティーにしても美味。

東京・ミトク スポット
原材料:有機紅茶

36ヶ月

- 10036 チョイス デカフェイン
イングリッシュブレックファスティー
16袋入 1,460円(¥1,577円)

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理。爽やか香りが引き立ちます。

東京・ミトク スポット
原材料:有機紅茶・有機ベルガモットオイル

36ヶ月

- 10037 チョイス デカフェアールグレイティー
16袋入 1,460円(¥1,577円)

苦味の少ない穀物コーヒー。なのに香りは良くて、優しい口当たり。穀物の恵が詰まっています。カフェインが気になる方に、おすすめです。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料:ライ麦・大麦麦芽・大麦・チコリ・いちじく (以上、有機)

- 10007 ビオピュール有機穀物コーヒー
100g 1,380円(¥1,490円)

デトックス効果があるゴマたっぷり、カラダにも美味しいおせんべい。白ゴマそのままの香ばしさが生きています! 黒ゴマよりちよっぴり薄味。

原材料:玄米・たまり醤油 (丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴・白ゴマ

10016 白ゴマ

小麦粉を使用しない玄米せんべい

- 東京・ミトク 玄米せんべい 各60g 380円(¥410円)

オーツ麦、発芽そば、アーモンドの粉などをベースとしたグルテンフリーのパンケーキミックス。2種の植物由来プロテインをバランスよく配合。美味しく、簡単に、たんぱくチャージできます。

東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦・有機発芽そば・有機玄米粉・有機アーモンド粉・有機玄米粉・有機アミノ酸・有機アーモンドプロテイン・有機コーンスターチ/膨張剤

- 10018 プロテインパンケーキミックス
200g (100g×2袋) 1,200円(¥1,296円)

有機栽培されたオーツ麦100%使用のオーガニックオートミール。素材そのままのほのかな甘み特徴です。

東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦

- 10008 オートミール
500g 980円(¥1,058円)

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじっくり広がります。

原材料:キノア・玄米・黒ゴマ・タピオカ・たまり醤油 (丸大豆・水・海塩・葛粉)・玄米水飴

10017 キノア

風味豊かなマスタードの香りにプチプチ食感と上品な辛みが楽しめます。ソースやディップ、煮込み料理のアクセントにも。

東京・ミトク スポット

原材料:有機マスタード・有機醸造酢・食塩

18ヶ月

- 10023 ビオスター粒マスタード
200g 700円(¥756円)

有機オーツ麦から作った穀物ドリンク。オーツ麦の香ばしい風味と穀物の甘みがおいしい。飲み物としてだけでなく、お菓子作り等にもご利用いただけます。

東京・ミトク スポット

原材料:有機オーツ麦・有機食用ひまわり油・有機食用紅花油・食塩

14ヶ月

- 10024 オーツドリンク
250ml 320円(¥346円)

- 10025 200ml 320円(¥346円)
- 10026 1000ml 880円(¥950円)

果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル!

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとのバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

東京・ミトク スポット

原材料:有機食用オリーブ油

18ヶ月

エピクロス

エキストラバージンオリーブオイル デメター

- 10033 92g(100ml) 920円(¥994円)

濃厚なスイーツのような美味しさなのに、砂糖・甘味料不使用! 素材そのままの味を楽しめるシンプル&リッチなバー

フルーツ&ナッツバー

翌々週配達 12ヶ月

“ちゃんと食べた”がこの1本で! からだにやさしいシンプル素材。お腹も心もしっかり満足。

ナッツとアーモンドの香ばしさに、ブルーベリーのほのかな酸味と豊かな果実味広がるバー

原材料:有機デーツ、有機カシューナッツ、有機レーズン、有機アーモンド、有機ブルーベリーパウダー

- 10009 ブルーベリー
35g 380円(¥410円)

カシューナッツ

- 35g 380円(¥410円)

有機のフルーツと有機ナッツをベースに素材の良さを引き出し、ヘルシーで罪悪感のないバーに。香ばしいピーナッツとまろやかな塩味。

原材料:有機デーツ、有機ピーナッツ、有機カカオニブ・食塩、有機バニラパウダー、有機レーズン

- 10011 ピーナッツ・ピンクソルト
35g 380円(¥410円)

カカオ&ヘーゼルナッツ

- 35g 380円(¥410円)

スーパーフードキャロブが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料:有機デーツ、有機バンパキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャロブ、有機カシューナッツ、有機レーズン

- 10013 キャロブ
35g 380円(¥410円)

栄養満点“バオバブの実”とオレンジの爽やかな味わい

原材料:有機デーツ、有機くるみ、有機レーズン、有機ココアバター、有機いちじく、有機バオバブ、有機オレンジエキス末、有機オレンジ果皮油

- 10014 オレンジ&バオバブ
35g 380円(¥410円)

くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

原材料:有機デーツ、有機くるみ、有機レーズン、有機いちじく、有機カシューナッツ、有機レモンエキス末、有機レモン果皮油

- 10015 レモン&クルミ
35g 380円(¥410円)

プロテインバー

翌々週配達 スポット

原材料:有機アーモンド (イタリア)

12ヶ月

アーモンドドリンク

- 10025 200ml 320円(¥346円)

- 10026 1000ml 880円(¥950円)



イングリッシュブレックファストの美味しさはそのままに、カフェインを取り除きました。ミルクティーにしても美味。

東京・ミトク スポット
原材料:有機紅茶

36ヶ月

- 10036 チョイス デカフェイン
イングリッシュブレックファスティー
16袋入 1,460円(¥1,577円)

アールグレイの美味しさはそのままに、脱カフェイン処理。爽やか香りが引き立ちます。

東京・ミトク スポット
原材料:有機紅茶・有機ベルガモットオイル

36ヶ月

- 10037 チョイス デカフェアールグレイティー
16袋入 1,460円(¥1,577円)

東京・ミトク スポット

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌 (マザー) 入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機りんご果汁

36ヶ月

- 10038 アップルサイダービネガー(マザー入り)
250ml 852円(¥920円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌 (マザー) 入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。

原材料:有機ザクロ果汁

36ヶ月

- 10040 ザクロビネガー(マザー入り)
250ml 1,006円(¥1,087円)

- 10039 アップル・ラズベリー
500ml 1,394円(¥1,506円)

- 10041 アップル・ストロベリー・ブルーベリー
500ml 1,665円(¥1,798円)

パンケーキのソースにしても美味!

りんごをベースにオーガニックフルーツで作ったスムージー

有機りんごをベースにラズベリーを使用しました。甘酸っぱさがりんごと相性抜群です

原材料:有機りんご・有機ラズベリー・有機バナナ・有機レモン

- 10042 アップル・ラズベリー
2種類のベリーを贅沢にくわえました。ベリー系の優しい甘さです。

原材料:有機果実 (有機りんご・有機ブルーベリー・有機レモン)

- 10046 アップル・ストロベリー・ブルーベリー

いつも手軽に飲めるスムージー。飽きのこないスッキリとした甘さです。

原材料:有機果実 (有機りんご・有機レモン)

- 10043 アップル

2種類のベリーを贅沢にくわえました。ベリー系の優しい甘味がクセになります。

原材料:有機果実 (有機りんご・有機洋なし・有機レモン)

- 10047 アップル・洋なし

爽やかなあんずの酸味にももの甘さがよくあいます。

原材料:有機果実 (有機りんご・有機あんず・有機レモン)

- 10044 アップル・ピーチ・アプリコット

有機りんごをベースにパッションフルーツを使用しました。豊かな香りが口に残ります。

- 10048 アップル・パッションフルーツ

南国の香り豊かなマンゴーとパイナップルの甘酸っぱさが口の中に広がります。

原材料:有機果実 (有機りんご・有機マンゴー・有機パイナップル・有機レモン)

- 10045 アップル・マンゴー・パイナップル

バナナの優しい甘みと風味が、りんごとよく合います

原材料:有機果実 (有機バナナ・有機りんご・有機レモン)

- 10049 アップル・バナナ

クールフルーツ

東京・ミトク スポット

15ヶ月

各90g

290円(¥313円)

281円(¥303円)