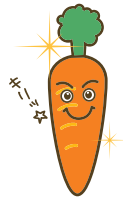


火田と台戸所をつなぐ



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

※締切後のキャンセルはお受けできません

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

B 週

2026年

38 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	9/7	8	9	10	11
商品のお届け日	14	15	16	17	18
翌々週分のお届け日	21	22	23	24	25

おうちで揚げて、感動の一口
キングフーズが「揚げない」のは、カリッとした衣と、ジュワッと広がるお肉の旨味を、一番おいしい瞬間に味わってほしいから。最高の一口、ぜひご自宅で！



①鶏皮粉100gに対して水70gで衣を作る。
②解凍した本品に①を付け175℃の油で5分揚げる。

未調理
たれに漬込んであるので、衣をつけて揚げるだけ！ご自宅で簡単にプロの味がお楽しみいただけます。

原材料: 豚肉(走る豚)、醤油、生姜、砂糖 ①年 フルガツ ②月 ③日

走る豚の唐揚げ(たれ漬)
30199 200g(約1人分)

1,020円(¥1,102円)

30205 500g(約2～3人分)

2,437円⇒
(¥2,632円) **2,231円**(¥2,409円)



凍ったまま175℃の油で5分揚げる。

未調理
サクサクの衣と走る豚の旨みが絶妙に調和し噛むたびにうまみが広がる絶品とんかつです。

原材料: 豚肉(走る豚)、パン粉、小麦粉、塩、コショウ

①年 フルガツ ②月 ③日

走る豚のとんかつ

30274 1P

150g

877円(¥947円)

30281 2P

150g×2

1,754円⇒
(¥1,894円) **1,580円**(¥1,706円)

未調理
走る豚のバラ肉を時間をかけてじっくり煮込んだ逸品。ほろりとほろりと食感と、深みのある上品な味わいが特長です。一口ごとに広がる豊かな走る豚の旨みを堪能ください。

原材料: 豚肉(走る豚)、蜂蜜、醤油、酒、生姜、砂糖、にんにく

①年 フルガツ ②月 ③日

走る豚の角煮

30175 1P

150g

850円⇒
(¥918円) **820円**(¥886円)

30182 2P

150g×2

1,700円⇒
(¥1,836円) **1,475円**(¥1,593円)



KING FOODS

あなたと家族の未来のために、
今、できることから…

やさしい無添加食品を



毎日の食事に、
からだ想いの

添加物の多い食生活は、肝臓や腎臓に負担をかけ、代謝の低下や冷え性、さらには健康リスクを招くことも。キングフーズは、すべての商品が無添加。素材本来の力をしっかり届けて、健やかな毎日をサポートします。

翌々週配達 熊本・キングフーズ ③月 スポット

「走る豚の角煮」



湯せんで
解凍

バラ肉をじっくり時間をかけて煮込んだ角煮は、箸をつけるとお肉がホロリと崩れ、口にいれるとトロッと柔らかくほぐれます。正に走る豚の旨みを堪能できる絶品料理！是非お試しください。



未調理

走る豚100%の「ボークハンバーグ」。冷めてもやわらかくお子様やご年配の方にもおすすめです。くせがないのでソースは和風・洋風どちらとも相性◎
原材料: 豚肉(走る豚)、醤油、生姜、砂糖

①年 フルガツ ②月 ③日

走る豚の生ハンバーグ

30212 1P

160g

847円(¥915円)

30229 2P

160g×2

1,694円⇒
(¥1,830円) **1,526円**(¥1,648円)

解凍後、中火2～3分
蒸し焼き2～3分



未調理

走る豚100%の「ボークハンバーグ」に国産のしいたけがたっぷり入っています。

原材料: 豚肉(走る豚)、玉ねぎ、パン粉、椎茸、卵、生姜、塩、にんにく、ナツメグ、胡椒

①年 フルガツ ②月 ③日

走る豚としいたけの生ハンバーグ

30236 1P

160g

887円(¥958円)

30243 2P

160g×2

1,774円⇒
(¥1,916円) **1,600円**(¥1,728円)

解凍後、中火2～3分
蒸し焼き2～3分



会員様に
人気です！
★★★★

調理済

豚がうまい。野菜が甘い。だから美味しい！走る豚の旨みが野菜に染み込み満足の味わい。栄養たっぷり食べ応え抜群のポトフです。

原材料: 豚肉(走る豚)、塩、コショウ、タイム、粉山椒、にんにく、生姜パウダー、チキンコンソメ、人参、ミニキャベツ、トウモロコシ ①年

走る豚と野菜のポトフ

30250 450g(約2人分)

1,454円(¥1,570円)

30267 900g(約4人分)

2,812円⇒
(¥3,037円) **2,576円**(¥2,782円)

湯煎6分程度で解凍。冷製の場合は流水解凍。冷蔵庫で自然解凍するだけで美味しく召し上がりがいただけます。

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惣菜類や下処理済のもの。
材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

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



ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ！

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

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

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

果物&野菜

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

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

実りの季節のお楽しみ♪ 信州さんさんファームから、 秋のりんご&洋梨！

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町

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

⑩ 菌9虫2 有機許容5(当地比約1/3)

10 さんさんファームの
りんご(ひめかみ) NEW!
約800g
(2〜3玉) 929円(¥1,003円)

「子どもの頃、運動会といえば、二十世紀だったな」と宮下ゆかりさん。ジュワッとジュシー、甘くてほんのり酸味と渋みのある、さっぱりした味わいの青梨。少し冷やしてお召し上がりください。

⑩ 菌7虫3 有機許容2(当地比約1/4)
※長野県の一般栽培37回

11 梨ゴールド20世紀 NEW!
約800g 924円(¥998円)

洋梨の早生品種。甘さ・舌ざわりのよさ・ジュシーさなど、洋梨ならではの楽しみがギュッ

⑩ 菌7虫2 有機許容2(当地比約1/4)
※長野県の一般栽培34回

洋梨・オーロラ

12 2玉 828円(¥894円)
13 畑直：5kg箱 約14〜18玉 6,624円(¥7,154円) 4,934円(¥5,329円)

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

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

4 こくうま肉じゃが 2〜3人前(530g) 1,586円(¥1,713円)

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

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

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

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

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

6 5種の根菜と豚肉の黒酢あん炒め 2人前(360g) 1,248円(¥1,348円) 1,186円(¥1,281円)

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 ⑩ 菌5-7虫3-9(当地比約1/3)
★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) 今週限り！

14 2玉(約550g以上) 862円(¥931円)
15 畑直2kg箱(約5〜7玉/約2kg前後) 3,135円(¥3,386円) 2,767円(¥2,988円)

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) 今週限り！

16 2玉(約550g以上) 828円(¥894円)
17 畑直2kg箱(約5〜8玉/約2kg前後) 3,011円(¥3,252円) 2,637円(¥2,848円)

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

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市(または山梨県) ⑩ 菌0虫0 品種：メニーナ

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

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分ほど塩でして召し上げ。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 ⑩ 菌0虫0 品種：おおまさり他

28 なま落花生(殻付) 200g 450円(¥486円)

安心して食べられるミニトマトです。生食のほか、カレーや煮込み料理のアクセントにしても美味しい！
自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市(または山梨県) ⑩ 菌0虫0 品種：千果、アピコ、シンデイスイート

自然栽培ミニトマト 24 150g 320円(¥346円)

25 2P 150g×2 640円(¥691円) 610円(¥659円)

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

自然栽培グループとものわ 愛知県豊田市または碧南市 ⑩ 菌0虫0 品種：黒陽など

29 なす 約250g(2〜3本) 330円(¥356円)



1 セットでスープとおかずが作れます！
ご家庭でご利用いただくもの
・オリーブオイル/大2杯
・卵3個
・マヨネーズ/大1杯
・塩こしょう/少々
※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

じゃが芋の食感が良いアクセントになっているスパニッシュオムレツとあっさりとした美味しいスープが作れるセットです。

原材料：(スパニッシュオムレツ)具材セット【野菜(ピーマン・赤パプリカ・ぶなしめじ・玉ねぎ)(国産)・添付調味料(欧風だし(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)醤油・コショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉)】下処理済じゃがいも【じゃがいも(国産)】(人参スープ)具材セット【玉ねぎ(国産)・人参・添付調味料(欧風だし2袋(食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末(でん粉分解物・玉ねぎエキス)醤油(大豆・小麦を含む)・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴しょでん粉)】

7 スパニッシュオムレツ(人参スープ付き) 2人前(375g) 1,066円(¥1,151円) 959円(¥1,036円)

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

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

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

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸処理をする場合があります。
★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります！
PTJ タイ・チュボン県またはペップリ県 ⑩ 菌0虫0 化成使用
品種：グロスミツヘル種ホムトン

タイバナナ 18 500g 492円(¥531円) 19 1kg 984円(¥1,063円) 922円(¥996円)

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

なかや農園 岐阜県高山市 ⑩ 菌0虫0 品種：麗夏他

中家さんのトマト ★サイズは大小あり不揃い、多少の傷あり

20 500g(AB込み) 678円(¥732円)

21 1kg(AB込み) 1,356円(¥1,464円) 1,280円(¥1,382円)

22 約3kg箱(AB込み) 4,068円(¥4,393円) 3,592円(¥3,879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 ⑩ 菌1〜2虫1〜2 ※サイズ混

夏秋きゅうり 26 1P 約2本 276円(¥298円)

27 2P 約2本×2 552円(¥596円) 530円(¥572円)

ツヤツヤの緑が美しいピーマン。定番の炒め物の他、お好みでサラダにどうぞ。

島田農園 愛知県稲沢市 ⑩ 菌0虫0 品種：京波

30 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。焼いて醤油をかけてだけで、箸がとまらないおいしさ！

teranova 愛知県安城市 ⑩ 菌0虫0 品種：甘とう美人、甘長娘、松の舞

31 甘長とうがらし 150g 276円(¥298円)

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

自然栽培グループ
とのわ
愛知県豊田市 産
●菌0虫0 品種:エメラルド、他
＊サイズ混

32 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
39 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。



45 有機ベビールッコラ
30g 331円(¥357円)

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

北軽井沢有機ファミリー
群馬県吾妻郡長野原町 産
●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

51 高原の大根
1本 462円(¥499円)

農業不使用なので、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、マチルダ他

じゃがいも
60 500g (S-2L) 289円(¥312円)

61 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)
69 1P 310円(¥335円)

70 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

78 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

33 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

40 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。



46 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、煮物おすすめ。

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

52 れんこん(土付き)
500g 646円(¥698円)

台所のTHE定番野菜! 湿気があるといたみやすいので、保管は風通しのいい冷暗所です。

小坂 隆
長野県下高井郡山ノ内町 産
●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)
62 約500g 325円(¥351円)

63 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

71 えのき
100g 200円(¥216円)

72 徳用 327円(¥353円)

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

バイオコスモ
山形県 産
●無薬剤

79 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(¥396円)

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

あすか
奈良県五條市 産
●菌1-3虫0-2

34 大和真葉
200g 291円(¥314円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
●菌0虫0

41 有機サラダ小松菜
30g 342円(¥369円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
●菌0虫0

中村農園
福岡県久留米市 産
●菌0虫0 品種:柳川理想

53 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

64 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

73 ぶなしめじ
100g 255円(¥275円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

74 ぶなしめじバラ徳用
300g 420円(¥454円)

貴重な国産&無薬剤きくらげを、天日干し仕上げ。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

80 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
35 1/2玉 293円(¥316円)

36 1玉 494円(¥534円)

よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みまし。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

42 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んわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ! 使いやすさNo.1。



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
●菌0虫0

にんじん
54 500g 398円(¥430円)

55 500g×2 773円(¥835円)

薬味に欠かせないしょうが。農業不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごといただきます。洗って1回分ずつに切り、冷凍保存おすすめ。

あすか
高知県四万十町 産
●菌0虫0

65 しょうが
80g 328円(¥354円)

あすか
奈良県五條市 産
●菌2虫3-4

66 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
北海道松山市または新潟県産
●無薬剤

75 まいたけ
100g 409円(¥442円)

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

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

国産たけのこ水煮
81 スライス 562円(¥607円)

82 ホール 902円(¥974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:ペネトレイト他

37 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

43 有機サラダロメイン
30g 342円(¥369円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
●菌0虫0

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。農業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

56 約500g 436円(¥471円)

57 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

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

67 きのこといろいろ
パック5種 739円(¥798円)

アワビに似た独特のシャキッと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

76 エリンギ
100g 364円(¥393円)

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



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

38 高原のグリーンリーフレタス
1玉 403円(¥435円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 産
●菌0虫0

44 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

里いも
58 400g 367円(¥396円)

59 800g 652円(¥704円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 産
●無薬剤

【内容】黒あわび茸30g・まいたけ50g・ぶなしめじ約50g・えのき100g

68 黒あわび茸入り
きのこ4種セット 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

77 完熟なめこ
150g 318円(¥343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(食べても問題ありません)
◆収穫後の保管時に燻蒸処理などしていないので、気温が上がると虫が発生することがあります。夏場は冷暗所または冷蔵庫で保管ください。

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♪
(一晩浸水してから炊いてください)
杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 産
●除1菌0虫0

83 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菌0虫0(育苗時菌0虫0~1)
品種:コシヒカリ、ヒメボレなどのブレンド
※2025年産

杉浦さんのお米

84 玄米2kg

2,129円(¥2,299円)

86 七分米2kg

2,387円(¥2,578円)

88 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

92 6個

421円→(¥455円)

388円(¥419円)

93 10個

698円→(¥754円)

555円(¥599円)

産直 eco フライス



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 **アレルギー** 乳

98 低温殺菌 ノンホモ牛乳

1000ml
443円→(¥478円)

433円(¥468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。香料や着色料等の添加物は不使用。

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

106 小(130ml)

200円(¥216円)

107 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) **アレルギー** 乳

113 スライスチェダー

100g (25g×4枚入)

649円(¥701円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳・食塩
◎180日 (最長約1/3) **アレルギー** 乳

114 カマンベールチーズ

90g

692円(¥747円)

国産小麦&天然酵母のパン

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

スポット



原材料:基本材料・ホシノ天然酵母
◎最短3日 **アレルギー** 麦

125 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。

スポット



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

126 ハイジのパン

80g×2

422円(¥456円)

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

米粉パンではありません。

スポット



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

127 玄米ごはん

280g

680円(¥734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

94 2個

138円(¥149円)

95 6個

414円→(¥447円)

398円(¥430円)

産直 eco フライス



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

102 プレーンヨーグルト (無糖)

450g

378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

109 3Pプレーンヨーグルト (無糖)

70g×3

324円(¥350円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

110 低脂肪牛乳

1000ml

408円(¥441円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

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

115 クリームチーズ

200g

713円(¥770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。「ミミもパサつきがなく美味しい」と好評です。

毎週

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

121 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス

270g

421円(¥455円)

毎週

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

122 プレマ天然酵母角食パン・5枚切

270g

421円(¥455円)

甘さ控えめのおんこをたっぷり包んだ、シンプルな「あんぱん」。

産直 eco フライス

スポット



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

128 小倉あんぱん

85g×2

522円(¥564円)

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 B 週

原材料:もちきび (岩手) 品種:釜石16 ◎1年

90 国産もちきび

150g

814円(¥879円)

B 週

原材料:ひえ(岩手)品種:達磨 ◎1年

91 国産ひえ

150g

814円(¥879円)

産直 eco フライス



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

102 プレーンヨーグルト (無糖)

450g

378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

110 低脂肪牛乳

1000ml

408円(¥441円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

110 低脂肪牛乳

1000ml

408円(¥441円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

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

116 おつまみチーズチェダー

30g

334円(¥361円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

123 テーブルロール

40g×4

397円(¥429円)

毎週

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

124 レーズンロール

45g×4

535円(¥578円)

甘酸っぱいレーズンとシナモンの香りがベストマッチ。

スポット

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

129 シナモン・レーズン

100g×2

557円(¥602円)

卵

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



牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菟野町

●直営牧場にて一貫生産
*飼料は非遺伝子組み換え

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



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (四日市酪農) ◎17日 **アレルギー** 乳

103 JPA2ヨーグルト (無糖)

390g

400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳 (国産) ◎9日 **アレルギー** 乳

111 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 **アレルギー** 乳

111 生クリーム

200ml

710円(¥767円)

北海道産の生乳100%使用！低脂肪で、たんば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) **アレルギー** 乳

117 スkimミルク

150g

463円(¥500円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

123 テーブルロール

40g×4

397円(¥429円)

毎週

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

124 レーズンロール

45g×4

535円(¥578円)

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

産直 eco フライス

スポット



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

129 シナモン・レーズン

100g×2

557円(¥602円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトプレーン

104 小(130ml)

163円(¥176円)

105 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) **アレルギー** 乳

112 シュレッドチーズ

250g

924円(¥998円)

よつ葉乳業 北海道 隔週BD 翌々週配達

原材料:生乳 **アレルギー** 乳
◎180日 (最長約1/3)

118 よつ葉バター・無塩

150g

605円(¥653円)

隔週BD 翌々週配達

原材料:生乳・食塩 **アレルギー** 乳
◎180日 (最長約1/3)

119 パンに美味しいよつば発酵バター

100g

538円(¥581円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

123 テーブルロール

40g×4

397円(¥429円)

毎週

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

124 レーズンロール

45g×4

535円(¥578円)

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

産直 eco フライス

スポット



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

130 ワイルドチョコレート

100g×2

597円(¥645円)

マイスターズ・
バックシュトゥーベの
パンと焼き菓子

愛知県名古屋市千種区
基本材料: 国産小麦粉・
自家製天然酵母・自然塩
★規格(g)は焼く前の生
地重量です

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。



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。



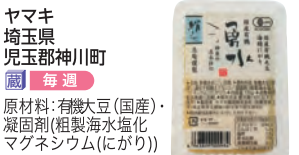
3個 **360円**(¥389円)

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。



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。



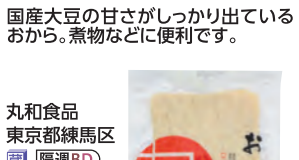
170g **291円**(¥314円)

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…。



1枚 (約240g) **409円**(¥442円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。



200g **193円**(¥208円)

シンプルな食パン。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。



520g **440円**(¥475円)

自家製オレンジピール・オーガニックオリーブオイルが、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。



3個 **280円**(¥302円)

オートミール、レーズン入り♪カリカリのロッククッキーです!



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パック詰め。豆の甘みがフワッと広がります。そのままでも、温めても美味しい。消化剤不使用。

ヤマサ食品 岐阜県加茂郡 東白川村

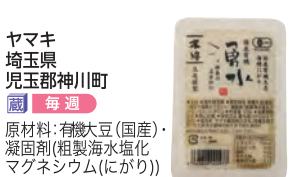


原材料: 大豆 (主に岐阜県産) にがり・湧水

製造後3日 (配達日含めて2日)

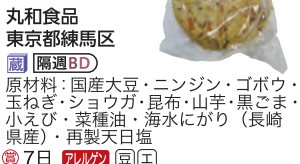
300g **452円**(¥488円)

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



170g **291円**(¥314円)

旨みたっぷりの小エビや風味のいいゴボウなど具だくさんの大きながんも。焼いても美味。



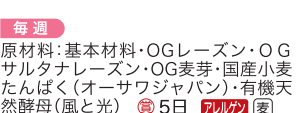
2個 (約80g×2) **511円**(¥552円)

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



6枚 **342円**(¥369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。



330g **360円**(¥389円)

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。



1個 **280円**(¥302円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。



6本 **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

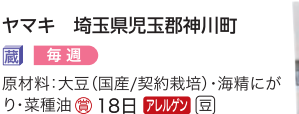


原材料: 大豆 (主に岐阜県産) にがり・湧水

製造後3日 (配達日含めて2日)

500g + にがり **518円**(¥559円)

豆の甘さと油の良質さが感じられる油揚げ。旨みがつまっているので、少量刻んで入れるだけで、料理の味だしになります。冷凍しておき、凍ったまま刻んで使えて、本当に重宝します!!



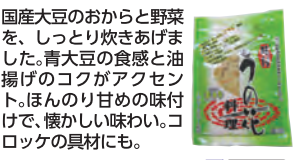
2枚 (約50g×2) **248円**(¥268円)

国産丸大豆100%使用。消化剤無添加。圧搾一番搾りの菜種油でおいしくかつとあがつたがんもどき。国産のお野菜がたっぷり、おからでふんわり♪



100g (5個入) **260円**(¥281円)

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



150g **349円**(¥377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。



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。



320g **440円**(¥475円)

オレンジとグラマンエの香りが漂う、大人の爽やかパウンドケーキ。コーヒーや紅茶のお供にどうぞ。



1台 **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いのでご注意ください。早めにお召し上がりください。



500g **438円**(¥473円)

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



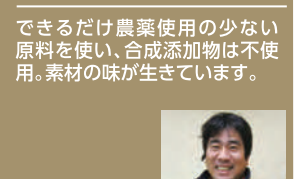
150g×2 **222円**(¥240円)

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



10個 (220g) **385円**(¥416円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。



250g **300円**(¥324円)

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



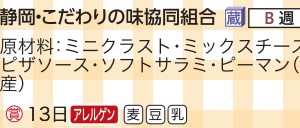
280g **440円**(¥475円)

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



300g **440円**(¥475円)

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



50g×3 **619円**(¥669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。



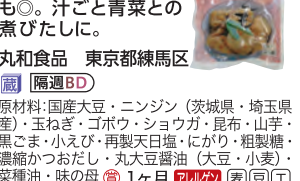
300g **359円**(¥387円)

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



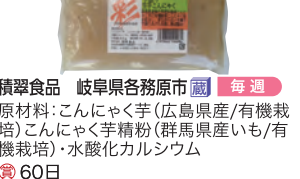
150g×2 **222円**(¥240円)

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



10個 (220g) **385円**(¥416円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。



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。



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。



2個 **300円**(¥324円)

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



50g×3 **619円**(¥669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。



300g **353円**(¥381円)

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



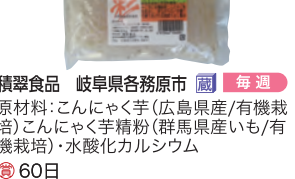
2枚 **302円**(¥326円)

丸和食品 東京都練馬区



220g **335円**(¥362円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにやく。やわらかく風味満点。煮物に。



250g **300円**(¥324円)

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

原材料：こんにやく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

173 板こんにやく 250g 210円(¥227円)

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



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週BD

原材料：国産小麦粉・天然かん水（中国産）・塩 20日

179 神名のせいろ麺（ソースなし） 150g×2 339円(¥366円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡



あしがら車屋 ラーメン

隔週 B 週 20日

各120g×2

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

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



積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

原材料：こんにやく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム・海草粉末 60日

174 糸こんにやく（黒） 200g 210円(¥227円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

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

180 季穂・生うどん（太麺）つゆ付 130g×2 479円(¥517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。

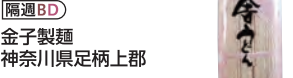


積翠食品 岐阜県各務原市 毎週

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

175 糸こんにやく（白） 200g 210円(¥227円)

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



隔週 BD 金子製麺 神奈川県足柄上郡

原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩 150日

186 田舎うどん（全粒粉） 240g 271円(¥293円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

原材料：国産小麦粉（一部自家製粉）・塩 150日

187 季穂全粒粉きしめん 240g 271円(¥293円)

もちもち、プリッとした食べごたえのある本格ギョウザが作れる人気商品！直径10cm。



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週BD

原材料：国産小麦粉（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水 14日

188 地粉ぎょうざの皮 20枚 264円(¥285円)

青のりの香りと色がさわやか、しこしこの食感、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 スポット

原材料：こんにやく芋精粉（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

176 さしみこんにやく 80g×2 233円(¥252円)

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

190 季穂 全粒粉そうめん 240g 286円(¥309円)

191 季穂 全粒粉ひやむぎ 240g 286円(¥309円)

神奈川・金子製麺 隔週 BD 20日 原材料：国産小麦粉・食塩・天然かん水（中国産）・水・デンプン（打ち粉）

194 日本の中華麺/冷やし中華醤油味（生/スープ付） 120g×2 479円(¥517円)

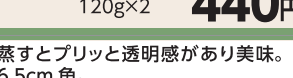
原材料：小麦粉・食塩・デンプン（打ち粉）/かん水 スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりこま・植物油（なたね油・ボークエキス・ごま）

195 日本の中華麺/冷やし中華ごまだれ味（生/スープ付） 120g×2 498円(¥538円)

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

198 日本の中華麺 ざるらーめん（生/スープ付） 120g×2 440円(¥475円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm 角。



金子製麺 神奈川県 足柄上郡 隔週BD

原材料：国産小麦粉・塩（室戸沖深層水使用）・でん粉・イオン水 14日

189 地粉シュウマイの皮 30枚 198円(¥214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

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

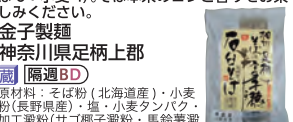
205 中山道ローズハム 50g 503円(¥543円)

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

そうめん・ひやむぎ・冷やし中華は今季最終！

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

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

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

神奈川・金子製麺 B 週 原材料：小麦粉・でん粉・小麦たんぱく・食塩・デンプン（打ち粉）・天然かんすい スープ：砂糖・醤油・リンゴ酢・食塩・ビーフエキス・澱粉・牛脂・香辛料 20日

193 歯切れのイイ、中華冷麺（生/スープ付） 120g×2 479円(¥517円)

神奈川・金子製麺 B 週 原材料：小麦粉・食塩・デンプン（打ち粉）/かんすい スープ：醤油・リンゴ酢・砂糖・ねりこま・植物油（ボークエキス・ごま） 20日

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

無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。

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

196 全粒粉なまラーメン冷やし中華ごまだれ味 120g×2 498円(¥538円)

無添加さっぱり醤油味のスープで食欲がすすみます。

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

197 全粒粉なまラーメン冷やし中華醤油味 120g×2 488円(¥527円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週BD

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

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

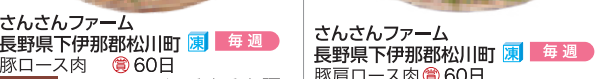
シンプルでな材料で作ったソーセージ。焼き過ぎず、ジューシーさを味わってください。



中山道ブレンソーセージ 200 1P 80g 476円(¥514円)

201 2P 80g×2 915円(¥988円)

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、シヨウガ焼きがこばしくおすすめです。

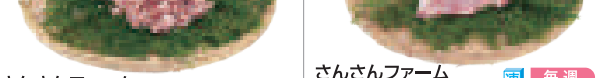


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週

豚ロース肉 60日

207 ローススライスさんさん豚 180g 886円(¥957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

213 ミンチ肉 さんさん豚 180g 780円(¥842円)

ナチュラルチーズのkokが美味しいソーセージです。



中山道チーズソーセージ 202 1P 80g 528円(¥570円)

203 2P 80g×2 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。

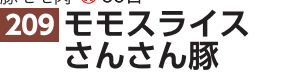


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週

豚モモ肉 60日

209 モモスライス さんさん豚 180g 821円(¥887円)

一口サイズの角切り。ことこ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。

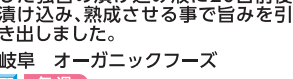


さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週

豚モモ肉 60日

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

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週

豚肩ロース肉 60日

210 小間切れ さんさん豚 180g 853円(¥921円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 スポット

原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・流双糖・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

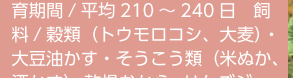
10100 チョリソー（辛口ソーセージ） 140g（4〜5本） 786円(¥849円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

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。



211 バラスライス さんさん豚 180g 821円(¥887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。

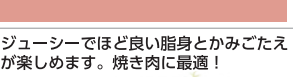
岐阜 オーガニックフーズ

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



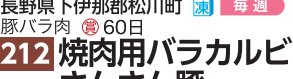
204 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(¥543円)

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



212 焼肉用バラカルビ さんさん豚 180g 821円(¥887円)

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



りんごたっぷり！焼肉のたれ 180g 667円(¥720円)

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

10101 甘口 10102 辛口

スパイスがピリリときいた大人の味。 原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

10101 甘口 10102 辛口

国産豚肉【走る豚】



やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市
その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。脂身はあっさりとし甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召し上がりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。
飼育期間：7～8ヵ月 飼料：トウモロコシ（米国）・麦（豪州）・米ぬか（九州産）・苡（豪州・米国・九州）・グルテン（米国）・大豆粕（米国）・炭酸カルシウム（牡蠣殻・福岡）・塩（長崎）＋炭（宮崎県産広葉樹）※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品（福岡県福岡市）
※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。
価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

【雨乞い】

7月8日に梅雨明けしてから、ひと月半…。全く雨が降らず干ばつ状態です。熊本県北部を避けるように流れる雨雲…。雑草も勢いがありますが、野菜や果樹には死活問題です。今年は栗は中身スッカスカかなあ…。

豚さんたちの放牧地の土もフッカフカになっています。



はれとどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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



福岡・大誠食品  スポット
原材料：豚肉（走る豚）、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料 180日 未調理

269 走る豚/生ソーセージ
200g(5～6本) **1,142円**(¥1,233円)

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



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

270 走る豚のソーセージ
約130g **859円**(¥928円)

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



熊本・やまあい村  スポット
259 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **998円**(¥1,078円)

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村  スポット
263 走る豚/バラブロック
300g **1,600円**(¥1,728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・シママス）
271 走る豚の塩麹漬け
200g **1,000円**(¥1,080円)

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村  スポット
260 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218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
262 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

走る豚の甘みと旨味が凝縮された部位です。



熊本・やまあい村  スポット
264 走る豚/バラしゃぶ用
200g **1,095円**(¥1,183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
265 走る豚/スペアリブ
200g **785円**(¥848円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場  毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,680円**(¥1,814円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



熊本・やまあい村  スポット
251 走る豚/ももスライス
200g **810円**(¥875円)

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  スポット
253 1P 走る豚/ももしゃぶ用
200g **810円**(¥875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
255 1P 走る豚/バラスライス
200g **1,062円**(¥1,147円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村  スポット
257 1P 走る豚/軟骨
200g **744円**(¥804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
267 走る豚/ミンチ
300g **978円**(¥1,056円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

そ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
279 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990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高いのが特徴。強い火力でジューシーさを保ちやすく生姜焼きに適しています。



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

脂が多く、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
254 2P 走る豚/もも生姜焼き用
200g×2 **1,500円**(¥1,620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
256 2P 走る豚/バラしゃぶ用
200g×2 **1,968円**(¥2,125円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村  スポット
258 2P 走る豚/ミンチ
200g×2 **1,250円**(¥1,350円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



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

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場  毎週
275 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **806円**(¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市
マザービーフは出産を終えた母牛を菊池地域の農家から譲り受け、6ヶ月ほど非遺伝子組換え飼料で育てています。「味わいが深い菊池和牛マザービーフ」として独自の価値をつけて世に出す取り組みを進めています。
飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファメイル、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、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：（株）共同熊本ミートセンター（熊本県菊池市）
価格維持と効率化のため約10%前後のグラム幅でご提供いたします。

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場  毎週
276 マザービーフ/赤身スライス
200g **1,369円**(¥1,479円)



熊本・菊池農場 マザービーフ



SALE!

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



熊本・菊池農場  毎週
277 マザービーフ/バラしゃぶ用
200g **800円**(¥864円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場  毎週
273 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,680円**(¥1,814円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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

そ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
279 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(¥990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



熊本・菊池農場  毎週
275 マザービーフ/合挽きミンチ
200g **806円**(¥870円)

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



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

国産牛肉【健康あか牛】



※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

菊池農場 熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかけ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。
飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸粗飼料、牧草(熊本産)・稲わら(熊本産) ※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：(有)大誠食品(福岡県福岡市)

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。

肉みそキーマの
アレンジ素麺



【材料】

□オリーブオイル/大さじ2

□2人分牛ミンチ 200g

□素麺 2束

□玉ねぎ 1個

□おろしにんにく/小さじ2

□オリーブオイル/大さじ3

□カレー粉 小さじ2

□料理酒 大さじ1

□砂糖 小さじ1/2

【作り方】

1、素麺はゆで、水ですばやく水洗いして水をきっておく。たまねぎはみじん切り。

2、フライパンにオリーブオイル、おろしにんにくを入れ火にかけ、玉ねぎを加え炒める。

3、玉ねぎに火が通ったら牛ひき肉を加え炒める。

4、肉に火が通ったら、料理酒、醤油、カレー粉を加えさっと炒め混ぜ、砂糖をを加え味を整える。

5、器に素麺を盛り付け、肉味噌を乗せる。彩りにパセリをちらして完成！

長崎・本村製麺 毎週

原材料：小麦粉(国産)
食塩、食用植物油、
㊿1年 **アレルギー** (麦)

447
手延べ素麺/水晶の光

50g×5 **496円**(¥536円)

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) ㊿1年

476
手摘みオリーブオイル

250ml **1,780円**(¥1,922円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園 和歌山県有田郡有田川町
鶏種：ロードアイランドレッド系
飼育期間：平均83日以上
飼料：マイロ・とうもろこし・大豆油粕・コーングルテンミール・ごま油粕・ふすま・米ぬか・動物性油脂・塩・その他(炭酸カルシウムなど)＋前期のみ：魚粉
※飼料は非遺伝子組み換え
※飼育期間中、抗生物質薬剤等是不使用
加工：(株)シガポートリー 滋賀県甲賀市

骨付きなので、だしにコクがでます。
煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園 **スポット** ㊿180日

300 赤地鶏/ぶつ切り

300g **700円**(¥756円)



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



和歌山・小坂農園 **毎週** ㊿180日

301 赤地鶏/正肉

300g **860円**(¥929円)



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



産直 eco プライス



熊本・菊池農場 **毎週**

282 健康あか牛/特選サイコロステーキ

200g **1,938円**(¥2,093円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 **毎週**

288 健康あか牛/モモブロック

400g **3,153円**(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 **毎週**

292 健康あか牛/赤身すき焼き用

200g **1,650円**(¥1,782円)

和歌山・小坂農園 **毎週** ㊿180日

297 赤地鶏/もも肉

300g **1,024円**(¥1,106円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！
煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 **毎週** ㊿180日

303 1P **664円**(¥717円)

304 2P **1,260円**(¥1,361円)

300g×2

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



和歌山・小坂農園 **毎週** **スポット** ㊿180日

307 赤地鶏/砂ずり

200g **507円**(¥548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 **毎週**

283 健康あか牛/肩ローススライス

200g **1,753円**(¥1,893円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしやぶしやぶに！



熊本・菊池農場 **毎週**

289 健康あか牛/サーロインスライス

200g **2,890円**(¥3,121円)

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 **毎週**

293 健康あか牛/小間スライス

200g **1,400円**(¥1,512円)

和歌山・小坂農園 **毎週** ㊿180日

298 赤地鶏/むね肉

300g **796円**(¥860円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！
煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



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いしくいただけます！



和歌山・小坂農園 **毎週** **スポット** ㊿180日

308 赤地鶏/ももミンチ

300g **1,062円**(¥1,147円)



高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 **毎週**

284 健康あか牛/赤身スライス

200g **1,529円**(¥1,651円)

ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 **毎週**

286 健康あか牛/サーロインステーキ

250g **3,298円**(¥3,562円)

脂身の旨味や甘さ、こってり感やジューシー感などを楽しめます。



熊本・菊池農場 **毎週**

290 健康あか牛/バラスライス

200g **1,023円**(¥1,105円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。

和歌山・小坂農園 **毎週** ㊿180日

299 赤地鶏/ももむね一口カット

200g **745円**(¥805円)

和歌山・小坂農園 **毎週** **スポット** ㊿180日

305 赤地鶏/手羽元せせり

200g **791円**(¥854円)

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



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 **毎週** ㊿180日

309 赤地鶏/むねミンチ

200g **625円**(¥675円)



肉質が柔らかく脂肪が少ないのが特長。※希少な部位



熊本・菊池農場 **毎週**

285 健康あか牛/ヒレステーキ

100g **1,720円**(¥1,858円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 **毎週**

287 健康あか牛/赤身ステーキ

200g **2,180円**(¥2,354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 **毎週**

291 健康あか牛/特選すき焼き用

200g **1,878円**(¥2,028円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。

和歌山・小坂農園 **毎週** ㊿180日

302 赤地鶏/ささみ

200g **675円**(¥729円)

和歌山・小坂農園 **毎週** **スポット** ㊿180日

310 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ

12切(約300g) **1,091円**(¥1,178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)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど(※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです)。
加工:大誠食品(福岡県福岡市)
※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。
企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚、噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小さめ、オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限:180日

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

316 天草大王/手羽先&手羽元

2~3本 510円(¥551円)

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

317 天草大王/ささみ

150g 925円→(¥999円) 880円(¥950円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

天草大王/モモ肉

312 1P 毎週

150g 970円(¥1,048円)



313 2P スポット

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

天草大王/ムネ肉

314 1P 毎週

150g 785円(¥848円)



315 2P スポット

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

つくねやそばろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 週 毎週

319 天草大王/ももミンチ

150g 925円→(¥999円) 880円(¥950円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

320 天草大王/むねミンチ

150g 770円(¥832円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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

パズルの風味をきかせスチームで蒸上げたウィンナーです。通常のウィンナーとは、一味違う食感を楽しんでください。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 10日 スポット

322 ヴァイスブルスト

130g 505円→(¥545円) 493円(¥532円)

豚バラ肉のおいしさをそのまま焼しています。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

原材料:豚バラ肉、粗塩、粗糖、香辛料 10日 スポット

323 能勢のベーコン

100g 524円→(¥566円) 512円(¥553円)

豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:豚モモ肉、粗塩、粗糖、香辛料 10日 スポット

324 能勢のももハム

60g 352円→(¥380円) 346円(¥374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

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

325 ココちゃんウィンナー

90g 319円(¥345円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 スポット

326 おべんとウィンナー

90g 356円(¥384円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 スポット 10日

327 能勢のウィンナー

100g 384円(¥415円)

豚肉の赤身部位を多く使用。粗びきならではの歯ごたえをお楽しみください。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 10日 スポット

328 粗挽きウィンナー

110g 426円(¥460円)

淡泊な鶏ムネ肉を粗びきし、天然羊腸に詰めました。歯ごたえと、パズルの旨い香りが特徴です。豚脂使用。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 10日 スポット

329 あらびきチキンウィンナー

110g 375円(¥405円)

一般的には煮込みが多いなか、本当に焼いた焼豚です。風味を守るブロックでお届け。ネット入です。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:豚肩ロース肉(国産)、醤油、粗糖、粗塩、にんにく、しょうが スポット 10日

330 焼豚ブロック

180g 1,028円(¥1,110円)

鶏ムネ肉、豚脂、塩、粗糖、香辛料を使用。つなぎにでん粉・卵を使っています。あっさり味。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料 10日 スポット

331 チキンハム

90g 368円(¥397円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

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

賞味期限:180日

..... 走る豚の中華惣菜シリーズ 産直 おすすめ 太鼓判

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

走る豚肉まん

333 1P 毎週

125g×2 738円(¥797円)



334 2P スポット

125g×2×2 1,476円→(¥1,594円) 1,405円(¥1,517円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレールウ(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ) アレルギー 麦 乳 調理済

335 走る豚チーズカレーまん

125g×2 850円(¥918円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

336 走る豚しゅうまい

30g×6 1,198円(¥1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉(国産)、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、しょうが、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ アレルギー 麦 卵 調理済

国産鶏ももから揚げ

337 1P

200g 735円(¥794円)

338 2P

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



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

福岡・那珂川キッチン スポット

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

チキン串カツ

342 5本

793円(¥856円)



343 10本

1,584円→(¥1,711円) 1,500円(¥1,620円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー アレルギー 麦 卵 調理済

チキンレンコンボール

339 1P

200g 853円(¥921円)

340 2P

200g×2 1,706円→(¥1,842円) 1,620円(¥1,750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 週 毎週

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 調理済

和のおかずセットB

348 1P 毎週

3種×2 562円(¥607円)



349 2P スポット

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

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



福岡・那珂川キッチン スポット

原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子 アレルギー 麦 調理済

博多とりかわ巻き

344 1P 5本

704円(¥760円)

345 2P 5本×2

1,408円→(¥1,521円) 1,335円(¥1,442円)

お子様に
人気のカレー味

福岡・那珂川キッチン

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

カレーコロッケ・ミニ

354 1P 30g×5

540円(¥583円)

走る豚のミンチを使い、素材の美味しさを活かしました。

福岡・那珂川キッチン

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

カレーコロッケ・ミニ

355 2P 30g×5×2

540円(¥583円) 1,080円→(¥1,166円) 980円(¥1,058円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。

福岡・那珂川キッチン

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

コーンクリームコロッケ

350 1P 30g×5

532円(¥575円)

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

福岡・那珂川キッチン

原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

ハッシュドポテト

341 30g×8

645円(¥697円)

福岡・那珂川キッチン

原材料:牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

マカロニグラタン

346 180g×2

965円(¥1,042円)

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

福岡・那珂川キッチン

原材料:牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ

マカロニグラタン

346 180g×2

965円(¥1,042円)

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

福岡・那珂川キッチン

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

ポテトコロッケ・ミニ

352 1P 30g×5

542円(¥585円)

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

福岡・那珂川キッチン

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

きのこドリア

347 180g×2

1,010円(¥1,091円)

福岡・那珂川キッチン

原材料:有機スイートコーン(スペイン)

オーガニックホールコーン

356 150g

432円(¥467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

原材料:有機スイートコーン(スペイン)

オーガニックホールコーン

356 150g

432円(¥467円)

無添加惣菜

価格改定

秋川牧園

山口県山口市

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

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

9ヶ月

358 150g

598円(¥646円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

9ヶ月

359 400g

1,320円(¥1,426円)

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

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

9ヶ月

360 200g

625円(¥675円)

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

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)

9ヶ月

361 400g

1,130円(¥1,220円)

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

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

362 200g

625円(¥675円)

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

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

361 400g

1,130円(¥1,220円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

366 500g

1,434円(¥1,549円)

手羽元を持ちやすく食べやすいチュールリップのフライドチキンにしました。

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

366 500g

1,434円(¥1,549円)

山口・秋川牧園

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

270日

357 350g

1,075円(¥1,161円)

山口・秋川牧園

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

270日

362 150g

610円(¥659円)

山口・秋川牧園

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

270日

362 150g

610円(¥659円)

山口・秋川牧園

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

270日

362 150g

610円(¥659円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

363 160g

598円(¥646円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

363 160g

598円(¥646円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 食塩、ホワイトペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

364 150g

554円(¥598円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 食塩、ホワイトペーパー粉末、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、あおさ粉末、食塩)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

364 150g

554円(¥598円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖)

9ヶ月

365 150g

550円(¥594円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)、ソース(ウスターソース(りんごを含む)、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖)

9ヶ月

365 150g

550円(¥594円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

366 500g

1,434円(¥1,549円)

山口・秋川牧園

原材料:鶏肉(国産) 清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、パセリ、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)

9ヶ月

366 500g

1,434円(¥1,549円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

367 170g

666円(¥719円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

368 170g×2

1,250円(¥1,350円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

367 170g

666円(¥719円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

368 170g×2

1,250円(¥1,350円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

369 120g

538円(¥581円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

369 120g

538円(¥581円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

370 180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

490円(¥529円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

370 180g(つくね160g(4個)・タレ20g)

490円(¥529円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

371 150g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

371 150g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

371 150g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

371 150g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

373 200g

652円(¥704円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

374 500g

1,380円(¥1,490円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

381 100g×3

840円(¥907円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

381 100g×3

840円(¥907円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

376 150g

466円(¥503円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584円)

山口・秋川牧園

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

9ヶ月

379 180g

541円(¥584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

394 駿河ふぶき

2g×7 343円(¥370円)

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



東京・オーサワジャパン

毎週
原材料: 湯通し塩蔵わかめ(鳴門産) 1年

398 鳴門産カットわかめ

40g 986円(¥1,065円)

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



静岡・望仙

スポット
原材料: 桜えび(駿河湾) 6ヶ月

405 桜えび干

10g 835円(¥902円)

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

東京・オーサワジャパン(隔週BD)

原材料: 食塩(天塩)、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんにくパウダー、にんにくパウダー 1年

407 野菜ブイヨン

5g×8 518円(¥559円)

408 徳用野菜ブイヨン

5g×30 1,599円→(¥1,727円) 1,560円(¥1,685円)

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



岐阜・桜井食品

毎週

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

415 有機パン粉

100g 272円→(¥294円) 260円(¥281円)

有機スイートコーンを使用したフリーズドライの粉末ポタージュ。甘さだけが際立つ単調な味ではなく深みを求めて本来の甘さ、甘さの中にある雑味、そしてコクを引き出すことを素材のかけあわせにより工夫しました。



兵庫・コスモス食品

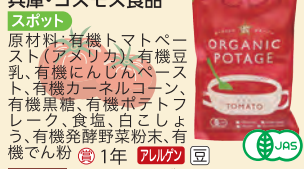
スポット

原材料: 有機カーネルコーン(ハンガリー)、有機豆乳、有機黒糖、食塩、有機ポテトフレーク、有機でん粉、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

411 コーン/オーガニックポタージュ

18g 260円(¥281円)

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



兵庫・コスモス食品

スポット

原材料: 有機トマトペースト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト、有機カーネルコーン、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩、白こしょう、有機発酵野菜粉末、有機でん粉 1年

412 トマト/オーガニックポタージュ

16g 260円(¥281円)

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン! だしに。



静岡・新丸正 毎週

原材料: 鯉荒節(国内製造) 1年

392 鯉平削り

40g 352円→(¥380円) 330円(¥356円)

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



北海道・オーサワジャパン

スポット

原材料: 昆布(北海道日高) 1年

396 オーサワの日高出し昆布

80g 1,082円(¥1,169円)

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

399 ツナフレーク油漬

873円(¥943円)

原材料: まぐろ(輸入又は国産)、野菜エキス

400 ツナフレーク水煮/食塩不使用

818円(¥883円)

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。



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

393 だしせん

80g 704円(¥760円)

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



東京・オーサワジャパン

スポット

原材料: 椎茸(大分・宮崎・熊本・鹿児島県) 1年

397 香信/九州産乾しいたけ

40g 978円(¥1,056円)

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



福岡・弥永商店

スポット

原材料: 片口いわし(長崎県)、食塩(海水) 6ヶ月

404 長崎県産乾燥ちりめん

50g 549円(¥593円)

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

お魚ソーセージ

402 1P 40g×3 398円(¥430円)

403 2P 40g×3×2 778円(¥840円)

796円→(¥860円)

福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料: 乾のり(有明海) 180日

386 柳川・血塩開漁協産焼のり

全型10枚 1,890円(¥2,041円)

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません!



毎週
原材料: 乾のり 180日

387 寿司はね焼のり

全型10枚 873円(¥943円)

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。

原材料: 乾のり(有明海)、ごま油、食塩(天塩) 90日

韓国風味付塩焼海苔

389 1P 毎週

4切20枚 818円→(¥883円)

390 2P スポット

4切20枚×2 1,636円→(¥1,767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。



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

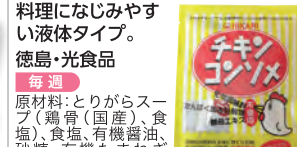
原材料: 乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし 180日

フルクン 韓国 国

391 味附おかず海苔

8切20枚×3 909円(¥982円)

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



原材料: とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレ(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、有機セリーピューレ 8ヶ月

フルクン 韓国 国

406 チキンコンソメ・液体タイプ

10g×8 521円(¥563円)

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

静岡・こだわりの味協同組合

スポット

原材料: 馬鈴薯澱粉(北海道産) 1年

414 北海道産馬鈴薯澱粉(片栗粉)

200g 372円(¥402円)

人気商品!

お湯を注ぐだけの簡単みそ汁!

5P/SALE

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

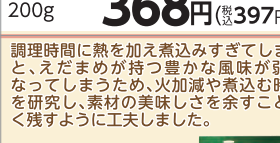
岐阜・桜井食品 毎週
原材料: 小麦粉(岩手)、イースト、塩 6ヶ月

416 パン粉

200g 368円(¥397円)



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



兵庫・コスモス食品

スポット

原材料: 有機むきえだまめ(中国)、有機豆乳、有機黒糖、有機でん粉、食塩、有機ポテトフレーク、白こしょう、有機発酵野菜粉末 1年

413 えだまめ/オーガニックポタージュ

17g 260円(¥281円)

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

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン
スポット

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

フルクン 国

409 5P/有機立科米みそ汁

7.5g×5 1,100円→(¥1,188円) 1,070円(¥1,156円)

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン
スポット

原材料: 麦味噌(立科麦みそ)、有機味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 1年1ヶ月

フルクン 国

410 5P/オーサワの赤だしみそ汁

9.2g×5 1,100円→(¥1,188円) 1,070円(¥1,156円)



原材料: 小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

419 無糖

原材料: 小麦粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

420 有糖

岐阜・桜井食品(隔週BD) 1年 各400g

ホットケーキミックス

473円→(¥511円) 450円(¥486円)

材料(16個分)
□ホットケーキミックス 200g
□溶かしバター(無塩) 40g
□卵 個
□砂糖 40g
※トッピング: グラニュー糖 適量

- ① オープンを180℃に予熱する。
- ② ボウルに卵を割り入れ、ホットケーキミックス、溶かしバターと砂糖を加えてよく混ぜる。まとまってきたらなめらかになるまで手でこねる。
- ③ 生地を16等分にし、丸く成形してクッキングシートを敷いた天板に並べる。
- ④ ナイフなどでメロンパンのように格子状に切れ目を入れる。
- ⑤ グラニュー糖をふりかけ、180℃に予熱したオープンで7分ほど焼いて完成。

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

大阪・スカイフード

隔週BD

原材料:小麦粉(国内製造)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩、食用こめ油、チキンブイヨン、砂糖、ブーケガルニ(食用オリーブ油、香草)、生麦ペースト、にんにくペースト、ホワイトペーパー

9ヶ月

アレルギー

乳

417

ホワイトソース

120g

594円

(¥642円)

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

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

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

120日

アレルギー

豆

425

有機蒸しミックスビーンズ

85g

302円

(¥326円)

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

アメリカ・ラムフォード

毎週

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

2年

418

ベーキングパウダー

113g

398円

(¥430円)

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

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

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

120日

アレルギー

豆

426

国産10種の蒸し雑穀

70g

248円

(¥268円)

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

岐阜・桜井食品

スポット

原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

6ヶ月

421

お米のホットケーキミックス

200g

357円

(¥386円)

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

愛知・コジマフーズ

毎週

原材料:小豆(国産)

1年

427

小豆の水煮

230g

260円

(¥281円)

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

岐阜・桜井食品

隔週BD

原材料:有機うるち米(国産)

6ヶ月

422

お菓子をつくるお米の粉

250g

775円

(¥837円)

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

428

2P/ホール有機トマト缶

400g×2

660円

⇒

630円

(¥680円)

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

兵庫・だいずデイズ

毎週

原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢

180日

アレルギー

豆

423

有機蒸し大豆

100g

302円

(¥326円)

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

東京・アルマテラ

スポット

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

3年

429

2P/カット有機トマト缶

400g×2

660円

⇒

630円

(¥680円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!

兵庫・だいずデイズ

隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢

120日

424

有機蒸しひよこ豆

85g

302円

(¥326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

434

有機切干大根・長崎産

100g

550円

(¥594円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) 240日

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

430

毎週

NN すりごま・白

70g

330円

(¥356円)

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

431

毎週

NN いりごま・白

70g

330円

(¥356円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア)

6ヶ月

432

有機いりごま・黒

80g

356円

(¥384円)

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

大阪・ムソー

隔週BD

原材料:有機ごま(ポリビア)

6ヶ月

433

有機しっとりすりごま・黒

80g

443円

(¥478円)

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

大阪・ムソー

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

2年

435

1P

毎週

国内産はるさめ

100g

472円

(¥510円)

436

2P

スポット

国内産はるさめ

100g×2

944円

⇒

890円

(¥961円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:小麦グルテン(北海道)、全粒小麦粉

1年

アレルギー

麦

437

全粒小麦粉使用くるまふ

6枚・55g

474円

(¥512円)

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

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機玄米(秋田、山形)

1年

438

有機玄米ごはん

160g

310円

(¥335円)

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

愛知・コジマフーズ

スポット

原材料:有機発芽玄米(秋田)

1年

439

有機発芽玄米ごはん

160g

330円

(¥356円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)

440

有機玄米もち

6個・300g

660円

(¥713円)

有機もち玄米使用。杵つきならではの強い粘りとコシ、濃厚なよもぎの風味。

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

441

有機よもぎ入り玄米もち

6個・300g

750円

(¥810円)

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

446

3P/ベジ玄米ラーメン/しょうゆ

112g×3

930円

⇒

890円

(¥961円)

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料:有機水稲もち玄米(国産)、よもぎ粉

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

447

手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円

(¥536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・合成着色料など是不使用です。

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

イタリア・オーサワジャパン

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) 3年

有機スパゲッティ

443 1P 500g 448円(¥484円)

444 2P 500g×2 896円(¥968円)

860円(¥929円)

443

1P

500g

448円

(¥484円)

444

2P

500g×2

896円

⇒

860円

(¥929円)

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

埼玉・オーサワジャパン

スポット

原材料:玄米(タイ)

2年

453

玄米ビーフン

40g×3

600円

(¥648円)

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

東京・オーサワジャパン

原材料: 麵(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ【醤油、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、こしょう(白、黒))、ごま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】

6ヶ月

456 3P/ベジ玄米ラーメン/しょうゆ

112g×3 930円(¥1,004円)

890円(¥961円)

3パック

玄米

ラーメン

SALE

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、植物性油

1年

アレルギー

麦

449

1P

毎週

長崎手延べ(Ⓜ)うどん

200g

483円

(¥522円)

450

5P

スポット

長崎手延べ(Ⓜ)うどん

200g×5

2,415円

⇒

2,140円

(¥2,311円)

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

長崎・本村製麺

毎週

原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油、

1年

アレルギー

麦

447

手延べ素麺/水晶の光

50g×5

496円

(¥536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

原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 3年

有機グルテンフリースパゲッティ

445 1P 250g 885円(¥956円)

446 2P 250g×2 1,592円(¥1,719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

麦

448

手延べ素麺/旭

50g×5

565円

(¥610円)

445

1P

250g

885円

(¥956円)

446

2P

250g×2

1,592円

⇒

1,530円

(¥1,652円)

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

東京・オーサワジャパン

原材料: 麵(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ【味噌、発酵調味料、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう)胡麻油、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】

6ヶ月

457 3P/ベジ玄米ラーメン/みそ

118g×3 930円(¥1,004円)

890円(¥961円)

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

東京・オーサワジャパン

原材料: 麵(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ【小麦醸造調味料(足助仕込三河しるたまり)、発酵調味料、食塩、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、こしょう)胡麻油、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、昆布粉末】

6ヶ月

458 3P/ベジ玄米ラーメン/しお

112g×3 930円(¥1,004円)

890円(¥961円)

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

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料: 麵(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ【胡麻(南米・アフリカ産他)、醤油、食塩、発酵調味料、胡麻こしょう(白・黒))、ごま油、食塩、メーブルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末】

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

459

3P/ベジ玄米ラーメン/ごまみそ

119g×3

930円

⇒

890円

(¥961円)

国内産小麦粉に玄米粉を配合した無かんすいのノンフライ麺と動物性原料不使用、ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。

東京・オーサワジャパン

スポット

原材料: 麵(小麦粉(愛知)、玄米粉(国産)、小麦グルテン、食品(シママース))、スープ【胡麻、食塩、みりん、食用植物油(胡麻油、パブリカ)、清酒、醤油、味噌、メーブルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、胡椒)、馬鈴薯でん粉】

6ヶ月

アレルギー

麦

豆

460

3P/ベジ玄米ラーメン/担担麺

132g×3

1,104円

⇒

1,050円

(¥1,134円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 玉ねぎ(国産)、本醸造醤油、なたね油、酒みりん、醸造酢、砂糖、かつお節エキス、レモン果汁 **5**ヶ月 **7**月(金) 麦(豆)

501 おにおんドレッシング

280ml **700**円(¥756円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、胡麻、本醸造醤油、醸造酢、砂糖、酒みりん、卵黄、かつお **5**ヶ月 **7**月(金) 麦(豆)

503 すりごまドレッシング

280ml **700**円(¥756円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、人参、酒みりん、玉ねぎ、りんご果汁、醸造酢、塩、砂糖、マスタード **5**ヶ月

502 にんじんドレッシング

280ml **660**円(¥713円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、醸造酢、玉ねぎ、砂糖、鶏卵、塩、レモン果汁、マスタード、胡椒 **5**ヶ月 **7**月(金) 麦(豆)

504 フレンチドレッシング

280ml **660**円(¥713円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 砂糖、唐辛子、塩、風味原料(かつお、こんぶ)、にんにく、ゆず果汁、ごま、酵母エキス **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

506 とうがらしドレッシング

300g **660**円(¥713円)

瀬戸内の海塩をベースに高知県産のゆず果汁・徳島産のすだち果汁をたっぷり使用。まろやかな塩味とさわやかな果汁の酸味が料理の味を引き立てます。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 柑橘果汁(ゆず、すだち)、砂糖、醸造酢、塩、風味原料、(かつお、こんぶ)、酒、酒みりん、酵母エキス **1**年

497 塩ぽんず

360ml **760**円(¥821円)

ごまの中で特段に香りと味の優れた最高品質のきんごまをたっぷり使いました。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: なたね油、本醸造醤油、金ごま、砂糖、酒みりん、醸造酢、卵黄、にんにく、しょうが、ゆず果汁、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

507 きんごましゃぶしゃぶのたれ

360ml **760**円(¥821円)

香りと風味の良い金ごまをたっぷり使用したごまめんつゆです。煮干しだしを効かせた出汁と無添加味噌を合わせたつゆにごまをたっぷり加えてさらに薬味として生姜ですっきりと仕上げました。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、砂糖、すりごま、風味原料(かつお)、煮干しエキス、ねりごま、味噌、塩、酒みりん、酵母エキス、生姜(高知産)、醸造酢 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

511 大人のめんつゆ/ごまみそ

360ml **720**円(¥778円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、米】ゆず果汁、砂糖、風味原料(かつお、こんぶ)、醸造酢、酒みりん、塩、にんにく、すりごま、酵母エキス **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

498 味噌ぽんず

360ml **862**円(¥931円)

塩田の栄えた瀬戸内のまろやかな海塩がベースです。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 砂糖、塩、ゆず果汁、醸造酢、コーンスターチ、にんにく、ごま、酵母エキス、唐辛子 **1**年

508 塩だれ

360ml **660**円(¥713円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦)、風味原料(かつお節、こんぶ、しいたけ)、砂糖、塩、酒みりん、酵母エキス、金ごま、ゆず果汁(高知産)、唐辛子 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

512 大人のめんつゆ/ピリ辛

360ml **620**円(¥670円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、すだち果汁、砂糖、醸造酢、風味原料、酒みりん、酵母エキス **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

499 すだちぽんず

300ml **910**円(¥983円)

辛口は焼きそばや焼うどん等の辛味付けにもご利用いただけます。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 砂糖、本醸造醤油【大豆、小麦】、酒みりん、コチジャン、酵母エキス、玉ねぎ、ごま油、にんにく、塩、しょうが、ビーフエキス、赤ワイン、ごま、唐辛子、増粘多糖類 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

509 甘口 510 辛口

各360ml **1,185**円(¥1,280円)

レモンの酸味の爽やかなあっさり味のポン酢です。素材の味を引き立てますので、上質の牛肉新鮮な魚介類、野菜に押すめです。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: レモン果汁、砂糖、醸造酢、塩、風味原料(かつお、しいたけ)、酒みりん、酵母エキス **1**年

500 レモン塩ぽんず

300ml **969**円(¥1,047円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

小豆島産のり、小豆島産醤油を使用し、小豆島の工場で炊き上げたのり佃煮です。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

カナダの雪解けの頃に採取される、新鮮なサトウカエデの樹液だけを煮詰めて作る自然の甘味料です。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

簡単中華の素シリーズ

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができます。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

粒の食べ応え十分な甘みのあるコーンスープ。子どもにも大人気!

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

エヌハーベスト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、甘口でお子様も食べられるフレークタイプの玄米カレールッです。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

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

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698円)

価格改定

岡山・倉敷銘泉 **B 週**

原材料: 本醸造醤油、ゆず果汁、醸造酢、砂糖、塩、酒みりん、かつお節エキス、酵母エキス、香辛料 **1**年 **7**月(金) 麦(豆)

505 ゆずドレッシング

300g **646**円(¥698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。



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

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**

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・麦**

217 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3 **406円** (¥438円)

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

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**

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・麦**

218 北海道100 登喜和カップ2

30g×2 **298円** (¥322円)

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

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**

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・麦**

219 十勝の息吹 小粒カップ3

30g×3 **380円** (¥410円)

収穫が少ない希少価値の高い、青森県産有機栽培おすず大豆使用。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 **隔週**

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・麦**

220 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2

30g×2 **341円** (¥368円)

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

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌

9日 **アレルゲン** **国**

221 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2 **264円** (¥285円)

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

登喜和食品 東京都府中市 **隔週**

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

8日 **アレルゲン** **国・麦**

222 ひきわり納豆カップ2

30g×2 **308円** (¥333円)

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

富良食品 静岡県静岡市 **隔週** **B 週**

原材料：大豆（静岡県産フクユタカ大粒）・納豆菌 /タレなし

8日 **アレルゲン** **国**

223 経木で包んだ塩味納豆/静岡県産大豆

45g **239円** (¥258円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **隔週** **国・麦**

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

8日 **アレルゲン** **国・麦**

224 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 **333円** (¥360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 **隔週** **国・麦**

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

8日 **アレルゲン** **国・麦**

225 国産黒豆カップ納豆

30g×2 **321円** (¥347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 **隔週** **国・麦**

原材料：大豆（静岡県産）・納豆菌 たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・醸造酢・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・麦**

226 大粒味わい納豆

45g×2 **242円** (¥261円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **隔週** **国・麦**

原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌 たれ：醤油・砂糖・醸造酢・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・麦**

227 国産大豆ひきわり納豆

45g×2 **263円** (¥284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 **隔週** **国・麦**

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**

228 北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2 **226円** (¥244円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **隔週** **国・麦**

原材料：大豆（山形県産/越後みどり）・納豆菌・駿河湾深層水原水

8日 **アレルゲン** **国**

229 国産緑大豆の塩納豆(タレなし)

45g×2 **281円** (¥303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にはなく、食べやすくなっています。そのままでも、料理の素材としてもおいしくいただけます。

登喜和食品 東京都府中市 **隔週** **国・麦**

原材料：大豆（北海道産/トヨミズキ大豆）

30日 **アレルゲン** **国・麦**

原材料：大豆（国産） 米酢・米粉・テンペ菌

10103 丸大豆テンペ

100g **477円** (¥515円)

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

登喜和食品 東京都府中市 **隔週** **国・麦**

原材料：黒大豆（国産） 米酢・米粉・テンペ菌

30日 **アレルゲン** **国・麦**

原材料：黒大豆（国産） 米酢・米粉・テンペ菌

10104 黒大豆テンペ

100g **615円** (¥664円)

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五条市 **隔週BD**

原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩

180日

231 梅干し

120g **467円** (¥504円)

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五条市 **隔週BD**

原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩

180日

232 小梅干し

100g **544円** (¥588円)

国産の生姜を、梅干し製造時に出来る梅酢を使って色づけた風味豊かなお漬物です。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **隔週** **B 週**

原材料：生姜・梅酢

最短1ヶ月

233 紅生姜

120g **432円** (¥467円)

一本一本手剥きした大根をゆっくりと低温で漬け込み、絞り、蒸した契約栽培の米を合わせ、再度熟成。歯切れの良さとさっぱり感が◎

小田原屋 福島県 **隔週** **B 週**

原材料：大根（国産）・砂糖・純米酢・食塩・米・みりん

最短9日

234 べったら漬け

ハーフ 2本入 **746円** (¥806円)

無添加・無着色の福神漬です。甘味あつざりで、カレーによく合います。砂糖、添加物不使用。

オーサワジャパン 東京都 **隔週** **スポット**

原材料：有機大根（宮崎）・きゅうり・なす・有機にんじん・しょうが・なた豆・しそ葉・昆布・漬け原材料【有機どうろ果汁・しょうゆ・みりん・梅酢・昆布だし・食塩】

8ヶ月 **アレルゲン** **麦・国**

235 オーサワの福神漬

120g **512円** (¥553円)

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

丸川 静岡県 **隔週BD**

原材料：金時豆（北海道産）・砂糖（鹿児島県産）・塩

120日 **アレルゲン** **国**

236 金時豆(煮豆)

150g **407円** (¥440円)

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

丸川 静岡県 **隔週BD**

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

120日 **アレルゲン** **麦・国**

237 ひじき豆

150g **451円** (¥487円)

北海道産小麦粉とエキストラバージンオリーブが主原料。ナンを焼く為の特殊なオープンで高温短時間で焼き上げ、もっちり食感に仕上げました。

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **隔週** **B 週**

原材料：小麦粉（北海道産）・オリブ油・イースト・食塩・甜菜糖・菜種油

29日 **アレルゲン** **麦**

238 北海道産小麦粉ナン

70g×2 **480円** (¥518円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市 **隔週BD**

原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）

180日

239 国産大豆水煮(さわやか)

200g **325円** (¥351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。

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

まるや 愛知県岡崎市 **隔週BD**

原材料：大豆（三河）・食塩

18ヶ月 **アレルゲン** **国**

247 三河産大豆の八丁味噌

300g **623円** (¥673円)

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

許屋茂 長野県立科町 **隔週**

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

1年 **アレルゲン** **麦・国**

本格天然醸造醤油

241 小

720ml **697円** (¥753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** **スポット**

原材料：大豆（岐阜県東白川村産）食塩・丸麦（国産）麴菌（国産）

1年 **アレルゲン** **麦・国**

242 大

1.8L **1,408円** (¥1,521円)

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

アイワ 長野県 **スポット**

原材料：米ぬか・花・米麹・食塩（シママース）・酵母菌・乳酸菌

1年

243 麴屋甚平/浅漬の素

500ml **600円** (¥648円)

杉樽で熟成。ほんのり甘い麴風味。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)

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

チョコー醤油 長崎県長崎市 **隔週** **スポット**

原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩

6ヶ月 **アレルゲン** **麦・国**

248 麦みそ・輝麦

500g **822円** (¥888円)

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

新光糖業 鹿児島県 **スポット**

原材料：さとうきび（鹿児島）

10105 南国糖

1kg **637円** (¥688円)

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

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町 **隔週BD**

原材料：小麦（農林61号・群馬県産・栃木県産・農薬不使用）

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 **アレルゲン** **麦**

10107 地粉 薄力粉

500g **417円** (¥450円)

オーサワジャパン 東京都 **スポット**

原材料：水稲うるち米（国産）

6ヶ月

10109 オーサワの国産米粉

500g **1,449円** (¥1,565円)

毎日のお味噌汁にオススメ！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）、玄米（主に長野）、再製天日塩

245 玄米みそ

650g **863円** (¥932円)

こだわりの味協同組合 静岡県 **B 週**

原材料：ゆず・青唐辛子・塩・甜菜糖

1年

10106 国産ゆずごしょう

50g **619円** (¥669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** **スポット**

原材料：大豆（岐阜県東白川村産）食塩・丸麦（国産）麴菌（国産）

1年 **アレルゲン** **麦・国**

249 東白川のお味噌

1kg **1,000円** (¥1,080円)

国産米100%。農薬・化学肥料不使用。小麦粉の代わりとして様々な料理に。

オーサワジャパン 東京都 **スポット**

原材料：水稲うるち米（国産）

6ヶ月

10109 オーサワの国産米粉

500g **1,449円** (¥1,565円)

土佐佐賀産直出荷組合

高知県黒潮町

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



土佐沖で捕れたゴマサバを三枚おろしにしました。煮付けや電田揚げにどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:さば(高知)

90日

524 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(¥737円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当にオススメです。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖・ゆず

90日 **アルゲン** **麦** **国** **調理済**

525 かつおの角煮

110g **600円**(¥648円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩

90日 **アルゲン** **麦** **未調理**

528 アジガーリックフライ

150g **681円**(¥736円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:あじ(高知)・パン粉・小麦粉・梅・しそ・食塩

90日 **アルゲン** **麦** **未調理**

529 梅シソ風味のあじフライ

120g **611円**(¥660円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:ブリ(高知) 90日

521 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g **914円**(¥987円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:ぶり(高知) 90日 **未調理**

522 土佐の天然ぶり切身

120g **670円**(¥724円)

高知県の天然ぶりを菜種油で揚げた1品。流水解凍をして、お好みの野菜と合わせて、お召し上がりください。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:ブリ(高知県)・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・菜種油

90日 **アルゲン** **麦** **国** **調理済**

527 ブリ甘酢あんかけ

140g **611円**(¥660円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

90日 **アルゲン** **麦** **国** **調理済**

526 土佐のかつお丼

80g **607円**(¥656円)

高知県のしいらを食べやすい大きさに切って衣をつけました。凍ったまま揚げてサクサク感をお楽しみいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:しいら(高知)・パン粉・小麦粉・食塩・こしょう

40日 **アルゲン** **麦** **未調理**

531 白身魚のフライ

120g **600円**(¥648円)

解答した白身魚と冷蔵庫にあるお好みの野菜を合わせるだけで、2〜3人分のおいしい一品ができあがります。国産調味料を使用していますので、安心してお召し上がりいただけます。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:シイラ(高知県)・馬鈴薯澱粉・ケチャップ・砂糖・醤油・菜種油

90日 **アルゲン** **麦** **国** **調理済**

530 白身魚ケチャップ煮

140g **620円**(¥670円)

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:鰹(太平洋・土佐沖)

90日

523 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g **931円**(¥1,006円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:さば(高知)・馬鈴薯澱粉・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アルゲン** **麦** **国** **調理済**

532 さばの南蛮漬け

140g **600円**(¥648円)

高知県産の新鮮な豆アジを揚げて、甘酸っぱい調味液に漬け、南蛮漬けにしました。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。シャキシャキとした豆アジの食感と、野菜の彩で食卓が豊かに。ご飯のお供にはもちろん、お酒の肴にもどうぞ。

高知・土佐佐賀産直出荷組合

凍 スポット

原材料:アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

90日 **アルゲン** **麦** **国** **調理済**

533 豆アジ南蛮漬け

130g **581円**(¥627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。

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

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料:マイワシ(銚子港)・醤油・砂糖(喜界島粗糖)

3年 **アルゲン** **国**

536 ミニとろイワシ味付

100g **405円**(¥437円)

調味料は一切使用していない、素材そのままのふりかけ。焼津産の鰹節と、北海道南芽部産の白口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

スポット

原材料:かつおぶし(国内製造)・昆布

365日

543 かつおと昆布のふりかけ

3g×5袋 **344円**(¥372円)

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

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料:マイワシ(銚子港)・塩・純米酢

3年

535 とろイワシ水煮

150g **495円**(¥535円)

適度に脂ののった銚子産マイワシを菜種一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリエに漬け素材の美味しさにこだわりました。

千葉・千葉産直サービス

B 週

原材料:まいわし(銚子港)・なたね油・ローリエエキス・食塩

3年

537 オイルサーディン

100g **410円**(¥443円)

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。

広島・北洋本多フーズ

B 週

原材料:昆布(北海道)・椎茸・醤油・砂糖・水飴

90日 **アルゲン** **麦** **国**

546 椎茸昆布佃煮

60g **345円**(¥373円)

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。

広島・北洋本多フーズ

B 週

原材料:昆布(北海道)・醤油・砂糖・水飴・胡麻

90日 **アルゲン** **麦** **国**

547 胡麻昆布佃煮

75g **345円**(¥373円)

骨までおいしい！北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくと便利！ 兼用 北海道 隔週BD

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月 **アルゲン** **麦** **国**

538 北海道産いわしの味噌煮

95g (固形量70g) **301円**(¥325円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月 **アルゲン** **麦** **国**

539 北海道産さんまの味噌煮

95g (固形量70g) **346円**(¥374円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

1年6ヶ月 **アルゲン** **麦** **国**

540 北海道産さばの味噌煮

120g (固形量90g) **346円**(¥374円)

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



原材料:さば(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

541 北海道産さばの水煮

120g (固形量90g) **346円**(¥374円)

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



原材料:ほたて(北海道産)、食塩

1年6ヶ月

542 北海道産ほたての水煮

65g (固形量40g) **522円**(¥564円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：わかめ、食塩
6ヶ月

552 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **575円**(¥621円)

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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：もずく、自然塩
6ヶ月

553 天然もずく
200g **467円**(¥504円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：カタクチイワシの稚魚、食塩
4週間

549 無漂白ちりめん
70g **778円**(¥840円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

550 特選いりこ
100g **592円**(¥639円)

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
3ヶ月

551 いりこ
100g **558円**(¥603円)



別所かまぼこ店

島根県出雲市 **翌々週配達**

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



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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料：魚肉すり身、地下水、馬鈴薯澱粉、菜種油、みりん、塩、砂糖、あおさ粉、かつおだし、魚醤、昆布だし
180日

559 出雲のちくわ磯辺揚げ
120g **470円**(¥508円)

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

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料：魚肉すり身・地下水・棒ごぼう・馬鈴薯澱粉・菜種油・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

560 出雲の棒ごぼう天
3本 **470円**(¥508円)

別所かまぼこ SALE!!

の練り物

今だけお買い得！

新鮮な魚肉にコリコリ食感の国産きくらげを練り込み、圧搾方抽出の菜種油で風味豊かに揚げました。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料：魚肉すり身・地下水・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・魚醤・乾燥きくらげ・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

561 きくらげ天
6枚・120g **447円**(¥483円)

イカとホタテを魚肉すり身に混ぜ合わせ、菜種油で風味豊かに揚げました。魚肉と海鮮のうまみが食欲をそそります。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料：魚肉すり身・地下水・イカ・ホタテ・カット玉葱・菜種油・馬鈴薯澱粉・魚醤・砂糖・塩・鰹だし・昆布だし・みりん
180日

562 海鮮揚げ
100g **447円**(¥483円)

新鮮な魚肉すり身に国産あおさ粉を練り合わせ、あおさの香りと魚肉風味豊かに蒸し上げました。お吸い物やサラダの具材、煮物などいろいろな調理に使用できます。

翌々週配達
島根・別所蒲鉾店
隔週B週
原材料：魚肉すり身・地下水・馬鈴薯澱粉・塩・みりん・魚醤・鰹だし・砂糖・昆布だし・あおさ粉
180日

563 あおさつみれ
120g **447円**(¥483円)

いちうろこ(南伊豆水産)

静岡県静岡市清水区

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、鰹節油。だしの油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらのすり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**

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
9日

小ちくわ
573 1P
5本 **509円**(¥550円)

574 2P
5本×2 **967円**(¥1,044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 **隔週**

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
11日

575 蒸し蒲鉾(赤)
150g **640円**(¥691円)

576 蒸し蒲鉾(白)
150g **640円**(¥691円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**

原材料：魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし
6日

577 黒はんぺん
5枚 **465円**(¥502円)

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**

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

578 ねぎちぎり揚
100g **466円**(¥503円)



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**

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

579 小判揚げ
4枚 **382円**(¥413円)

一番人気のちくわと冷やして食べても美味しいごぼう巻き、小判揚げ。癖がなくお子様でも食べやすい「いわし団子」の4種セットです。熱々を食べていただくのもよし、冷やして食べても美味しいセットとなっています。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**

原材料：【共通原材料】スケトウダラすり身・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩・発酵調味料・鰹だし・水【小判揚げ】菜種油【いわしだんご】いわし・ぐち・ねぎ【ごぼう巻き】ごぼう・菜種油
14日

580 夏のおでん種セット
4種8品 **747円**(¥807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姜・ネギをちらして、夕飯のおかずの一品としても重宝します。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区 **隔週**

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

581 いわし団子
8個 **453円**(¥489円)



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

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
(天日粉碎塩)、味の母、かつおだし、菜種油
◎ 14日 **7レバ** **国**

582 桜えび入り 揚げかま
3枚 **707円**(¥764円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

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

583 ごぼうつまみ
100g **495円**(¥535円)

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

いちろうこ
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(ベ
トナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道)・粗
糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 ◎ 10日

584 たこボール
8個 **453円**(¥489円)

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

いちろうこ
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 ◎ 10日

585 青のり小判
3枚 **389円**(¥420円)

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

いちろうこ
静岡県静岡市清水区

蔵 スポット
原材料: まぐろすり身・すけとうだらすり身・
馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・
かつおだし・水道水・菜種油 ◎ 9日

586 ねぎとろちぎり揚げ
100g **495円**(¥535円)

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

いちろうこ
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 ◎ 14日

587 ごぼう巻き
4本 **382円**(¥413円)

飲料

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

三年番茶をティーバッグにしました。
急須でも、冷水からもOK。チャック
付き袋入りです。



大阪・ムソー **B 週**
原材料: 有機緑茶(国産) **JAS**
◎ 1年

594 有機無双番茶ティーバッグ
5g×40 **1,150円**(¥1,242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ゅ
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)
◎ 185日

589 有機三年ねかせた熟番茶
200g **1,200円**(¥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ゅ
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)
◎ 365日

590 有機京の三年番茶TB
2g×15p **500円**(¥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、甘みが口の中で広がります。



アトレ・京都府
毎週
原材料: 有機緑茶
(京都府)
◎ 365日

591 有機ちよこっと宇治煎茶TB
2g×10p **690円**(¥745円)

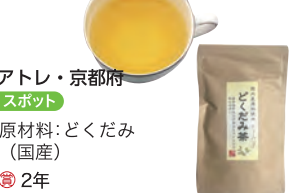
有機栽培のてん茶を臼で挽いた上級のお
薄。茶事はもちろんデザートなどにも安
心して使えます。



アトレ・京都府
スポット
原材料: 有機緑茶
(京都府)
◎ 185日

592 有機宇治抹茶 缶入り
30g **1,800円**(¥1,944円)

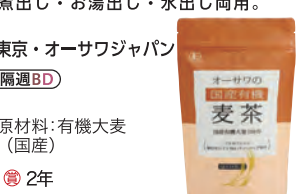
どくだみ茶は昔から十薬と呼ばれ、民間
の健康茶として親しまれてきました。国
産原料を使い、遠赤焙煎で飲みやすくし
ました。



アトレ・京都府
スポット
原材料: どくだみ
(国産)
◎ 2年

593 国産どくだみ茶TB
2g×20 **640円**(¥691円)

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



東京・オーサワジャパン
隔週BD
原材料: 有機大麦
(国産)
◎ 2年

595 オーサワの有機麦茶
7g×24包 **562円**(¥607円)

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



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

596 天の紅茶 リーフ
40g **500円**(¥540円)

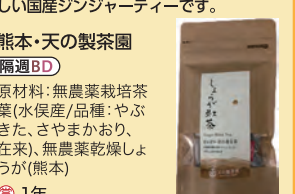
使いやすい天の紅茶のティーバッグ。



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

597 天の紅茶TB
2g×16 **500円**(¥540円)

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



熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料: 無農薬栽培茶
葉(水産産/品種: やぶ
きた、さやまかおり、在
来)、無農薬乾燥しょう
が(熊本)
◎ 1年

598 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**(¥702円)

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



大阪・ムソー
スポット **JAS**
原材料: 有機コーヒー
(国内製造)
◎ 9ヶ月

607 オーガニックアイスコーヒー/無糖
1000ml **560円**(¥605円)

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



福岡・POPCOFFEES
毎週
原材料: 東ティモール・ブラジル・グアテマ
ラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆
◎ 6ヶ月

OGこだわりブレンド **JAS**
599 中挽 600 豆
各150g 1,211円⇒ **1,120円**(¥1,210円)

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



愛知・マルサン
毎週
原材料: 大豆(国産)
◎ 120日 **7レバ** **豆**

608 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **388円**(¥419円)

おうちで最上級の 1 杯を

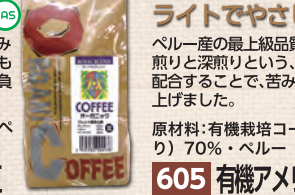
シーンを問わない好バランス **JAS**
飲み口は軽く、苦味・酸味・渋み・香りは程よくブ
レンド。薄めに淹れても味や香りがあり、濃く淹れ
ても嫌みや雑味は感じません。朝昼晩も問わず愛さ
れるロングセラー。
原材料: 有機栽培コーヒー豆 (ペルー・グアテマ
ラ)

601 有機スペシャルブレンド・豆
602 有機スペシャルブレンド・粉
各200g **1,600円**(¥1,728円)



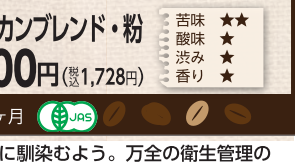
どっしりとしたボディと旨み **JAS**
「より深みのある珈琲を」との要望から誕生。苦み
はありながらも渋みはなく、スイーツや食事に
も合う味わいです。砂糖やミルクを入れなくても負
けない深みを楽しめます。
原材料: 有機栽培コーヒー豆 (グアテマラ・ペ
ルー)

603 有機ロイヤルブレンド・豆
604 有機ロイヤルブレンド・粉
各200g **1,728円**(¥1,866円)



ライトでやさしい味わい **JAS**
ペルー産の最上級品質の豆を 100% 使用。中
煎りと深煎りという、焙煎度の異なるものを
配合することで、苦みも酸味もまろやかに仕
上げました。
原材料: 有機栽培コーヒー (ペルー (中煎
り) 70%・ペルー (深煎り) 30%)

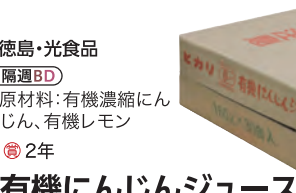
605 有機アメリカンブレンド・豆
606 有機アメリカンブレンド・粉
各200g **1,600円**(¥1,728円)



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)
◎ 1年

609 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(¥931円)

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



徳島・光食品
隔週BD
原材料: 有機濃縮にん
じん、有機レモン
◎ 2年

有機にんじんジュース
610 2本
160g×2 **416円**(¥449円)



611 ケース 30本入
160g×30
6,240円⇒ **6,053円**(¥6,537円)

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

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

OGジンジャーエール
612 3本
250ml×3 **510円**(¥551円)

613 ケース 30本入
250ml×30
5,114円⇒ **4,960円**(¥5,357円)

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

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

ぶどうサイダー+レモン **JAS**
614 3本
250ml×3 **510円**(¥551円)

615 ケース 30本入
250ml×30
5,114円⇒ **4,960円**(¥5,357円)

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

岐阜・奥長良川名水 **隔週BD**
原材料: 水(岐阜) ◎ 5年6ヶ月

5年保存水
617
2L×6本 **2,280円**(¥2,462円)

618
500ml×24 **5,040円**(¥5,443円) **24本入**

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



東京・
オーサワジャパン
隔週BD
原材料: 有機玄
米麹・玄米
◎ 6ヶ月

616
オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g **429円**(¥463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。



北海道生まれのリュクス贅沢クリームチ
ーズをふんだんに使用したバイクドチ
ーズケーキです。上品で滑らかなくどけ
が癖になります。

福岡・那珂川キッチン **蔵 スポット**
原材料: クリーム
チーズ、生クリー
ム、鶏卵、ビスケッ
ト、きび砂糖、無塩
バター、小麦粉(薄
力粉)、レモン
ジュース
◎ 180日 **7レバ** **麦** **卵** **乳** **調理済**

620 バイクドチーズケーキ
1/8カット
×2 **800円**(¥864円)

北海道産有機小豆を100%使用。あずきを、きび糖でほんの
り甘く味付けしました。そのままおやつはもちろん、スイ
ーツのトッピングにも。

兵庫・だいずデイズ
B 週
原材料: 有機小豆(北海道)、
有機きび糖 ◎ 120日

有機ほの甘あずき
621 1袋
55g **250円**(¥270円)

622 3袋
55g×3 750円⇒ **735円**(¥794円)



バターをたっぷり、20.8%使用。マーガ
リン・ショートニング不使用のバターの
香り豊かなクッキーです。



北海道・ノースカース
B 週
原材料: 小麦粉、バター、
てん菜糖、卵、食塩
◎ 180日 **7レバ** **麦** **卵** **乳**

623 純国産北海道バタークッキー
8枚 **331円**(¥357円)

国産有機玄米100%使用。軽い食感と程よい塩味がクセになります。朝食やおやつ、栄養補給にお湯を注いで玄米粥や、ジャム等お好みの味で召し上がれます。

オーサワジャパン・東京

B 週

原材料:有機玄米(国産)・食塩

6ヶ月

624 玄米ポンセン

8枚 **475円**(¥513円)

オーサワジャパン・東京

B 週

原材料:有機玄米(国産)・黒豆・食塩

6ヶ月

625 玄米ポンセン黒豆入り

8枚 **485円**(¥524円)

七分つき米を主原料に、甜菜糖・食塩・ハトムギ粉末を混ぜて焼き上げた、口溶けの良い幼児向けのせんべいです。

愛知・サンコー

B 週

原材料:うるち米(埼玉・長野・島根県産)・甜菜糖(北海道産)・食塩・ハトムギ粉末

120日

627 赤ちゃんせんべい

25g(1枚×14袋) **330円**(¥356円)

農業不使用のうるち米のおせんべい。香ばしい醤油味です。

岩手・味泉

B 週

原材料:うるち米(国産)・醤油・玄米水あめ・馬鈴薯・玄米水あめ・馬鈴薯でんぶん(北海道)

4ヶ月 **628 みちのくせんべい(小丸しょうゆ)**

110g **544円**(¥588円)

杵でついた国産もち米で丁寧に焼き上げた柿の種です。ピリッと辛口で仕上げています。

大阪・ムソー

B 週

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

3ヶ月 **630 柿の種**

65g **310円**(¥335円)

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

兵庫・アリモト

B 週

原材料:玄米

4ヶ月 **631 玄米こは/プレーン**

80g **420円**(¥454円)

梅プルのやさしい甘みが味わえるシンプルなクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・オーサワの有機メープルシロップ・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・食塩

6ヶ月

635 メープル/米粉クッキー

60g **460円**(¥497円)

かぼちゃの豊かな風味のクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機アガベシロップ・かぼちゃ粉末(北海道)・食塩

6ヶ月

636 かぼちゃ/米粉クッキー

60g **460円**(¥497円)

キャラブとココアの豊かな風味とほろ苦さのクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・オーサワの有機メープルシロップ・なたね油・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機キャラブパウダー・ココアパウダー・食塩

6ヶ月

637 キャラブ&ココア/米粉クッキー

60g **460円**(¥497円)

3種のベリーの甘酸っぱい風味のクッキー。

石川・オーサワジャパン

スポット

原材料:米粉(米(石川県))・なたね油・アーモンドパウダー・てんさい含蜜糖・有機アガベシロップ・ラズベリー果汁・ストロベリー果汁・アロニア果汁・塩

6ヶ月

638 ベリー/米粉クッキー

60g **460円**(¥497円)

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

埼玉・山田洋治商店

毎週

654 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **740円**(¥814円)

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

埼玉・山田洋治商店

隔週BD

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

657 吸収名人キッチンペーパー

3箱 **570円**(¥627円)

手軽に食べれるサクサク食感のおせんべいに仕上げました。うるち米・かぼちゃ・にんじんは100%国内産を使用しています。

愛知・サンコー

B 週

原材料:うるち米(愛知・岐阜県産)・甜菜糖(北海道産)・かぼちゃペースト(国産)・にんじんペースト(国産)・食塩

6ヶ月

626 おこめせん・にんじん&かぼちゃ味

20g(1枚×12袋) **390円**(¥421円)

一口サイズのふんわり香ばしいおせんべい。ほんのり甘口で醤油と昆布だしがきいた味わい。兵庫県但馬産「コノトリ育むお米」、小豆島の丸大豆醤油など、厳選材料を使用。

兵庫・アリモト

スポット

原材料:うるち米(国産)・醤油・砂糖・水あめ・昆布粉

150日

629 召しませ日本・島醤油煎餅

80g **380円**(¥410円)

国産の小麦粉に、国産大豆から作った豆乳を加えて揚げたドーナツです。

愛知・サンコー

B 週

原材料:国産小麦粉・てんさい糖・豆乳・バーム油・脱脂粉乳・水飴・食塩・ベーキングパウダー

60日 **632 豆乳どーなっつ**

72g **220円**(¥238円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

隔週BD

原材料:粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・蜂蜜・黒酢・重曹

4日 **639 ふっくらふくれプレーン**

1個 **491円**(¥530円)

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

こだわりの味協同組合 静岡県静岡市

スポット

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

4日 **640 ふっくらふくれ抹茶**

1個 **528円**(¥570円)

雑貨

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

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739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。

ノンホモバスターライズ牛乳と、濃縮乳(よつば乳業)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

644 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

645 小豆

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

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

646 みかん

アルカリ処理をしていないココアパウダーを使用した、甘さ控えめのチョコミルク味のアイスキャンディーです。

原材料:濃縮乳・牛乳・ビート糖、ココアパウダー

647 宇治金時

原材料:粒あん、加糖練乳、濃縮乳、牛乳、ビート糖、粉末緑茶

648 ブルーベリー

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

649 チョコ

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

1箱 65ml×6 **930円**(¥1,004円)

大阪・ネージュ **毎週** 1年 **在庫限り!** **ネージュのアイスキャンデー**

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

大阪・ムソー

B 週

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

10ヶ月

633 OGコーンフレーク/プレーン

150g **500円**(¥540円)

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

大阪・ムソー

B 週

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

10ヶ月

634 フロスト/OGコーンフレーク

150g **526円**(¥568円)

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

北海道・ノースカラーズ

スポット

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

180日

643 純国産北海道ホタテ貝ひも

45g **563円**(¥608円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産

隔週BD

成分:クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来:中国)

651 アルカリウオッシュ

1kg **771円**(¥848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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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。

京都・日本グリーンバックス

毎週

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

10003 夜用羽なし

12個 **593円**(¥652円)

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。

埼玉・山田洋治商店

毎週

成分:紙パック 55%・古紙45% (無漂白)

656 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**(¥739円)

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

愛知・りんねしや

毎週

成分:原料:除虫菊、ハッカ(北海道産)、除虫菊末、白樺木粉、タブ粉、でんぶん

10006 菊花せんこう・標準

10巻×3 **1,364円**(¥1,500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

第3世界ショップ 東京都目黒区 フェアトレードからコミュニティトレードへ

「フェアトレード（国際産直）」商品。世界各地で自然と共生しながら育まれてきた食文化を楽しみながら、持続可能な農業と生産製造者（地域）の自立した応援をすることに役立ちます。※「コミュニティトレード」とは、環境との調和や持続可能な生産、過疎、後継者難、伝統の消失といった、地域の課題を解決していこうとする貿易のあり方のことです。

海外の有機認証を受けた干しいちじくです。食物繊維、カルシウムが豊富で天然の整腸作用が女性に人気です。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:干しいちじく
(アメリカ)
120日

10011 干しいちじく
120g 780円(¥842円)

食物繊維・亜鉛・鉄分が豊富で、たんぱく質・ビタミンEを多く含んでいます。生のままでも味付けをしていないので、製菓・製パン・調理素材など幅広い用途にお使いいただけます。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:ピーカンナッツ
(アメリカ)
180日

10014 ピーカンナッツ (生)
65g 689円(¥744円)

たんぱく質や食物繊維、鉄分、ビタミンB1が豊富でコレステロールゼロ!豊かな自然の中で栽培されたピスタチオを、日本で油を使わずにローストしました。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:ピスタチオ
(アメリカ)
180日

10018 ピスタチオ(食塩不使用)
70g 689円(¥744円)

豊かなコクと香りそのままに、脂肪分を抑えたココアパウダーです。通常の脂肪分を46%カットし口当たりをまろやかにしました。砂糖と乳製品は使用していません。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:ココアパウダー
1年

10023 ココア
110g 900円(¥972円)

酸味・苦み・コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:コーヒー豆
(グアテマラ)
1年

パロ・ブランコーヒー

10028 豆
150g 991円→962円(¥1,039円)

しっかり甘味が感じられる、ドライマンゴー・ドライクランベリー・レーズン・ドライパイナップルの4種をミックスしました。製品1袋で、ヨーグルト(400g入り)2パック分使えます。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:ドライマンゴー(メキシコ)・ドライクランベリー(クランベリー粗糖・ひまわり油)(アメリカ)・レーズン(アメリカ)・ドライパイナップル(メキシコ)
180日

10012 ヨーグルトと食べるドライフルーツ
100g 689円(¥744円)

カリフォルニアで農業や化学肥料に頼らずに栽培された、素材のコクと甘みを生かしたノンローストのクルミです。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:クルミ(カリフォルニア産)
180日

10015 くるみ(生)
65g 689円(¥744円)

インド産のカシューナッツを、国内で香ばしくローストしました。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:カシューナッツ (インド)
180日

10019 カシューナッツ (食塩不使用)
70g 689円(¥744円)

毎日飲んでも飽きのこないすっきりとした香ばしい味わいです。丁寧に卓越した烏龍茶作りの技術で、茶葉の香りと味を最大限に引き出すことで、何煎出しても豊かな味わいが続きます。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:茶(半発酵茶)
1年

10029 粉
150g 991円→962円(¥1,039円)

オイルコーティングをしておらず、味が濃く美味しいプルーンです。国際的有機栽培認定団体の基準に従って栽培されています。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:プルーン(種なし)
180日

10008 プルーン(種ぬき)
110g 689円→669円(¥723円)

クランベリーはポリフェノールの供給源として知られ、膀胱炎予防や肌の老化防止、歯周病予防などに効果があるといわれています。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:クランベリー(アメリカ)・粗糖・ひまわり油
180日

10013 ドライクランベリー
80g 560円(¥605円)

健康を気にする女性にうれしい栄養素がたくさん詰まっています。食塩不使用なので料理やお菓子にも幅広くご使用になれます。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:アーモンド(アメリカ)
180日

10016 アーモンド (食塩不使用)
70g 689円→669円(¥723円)

不飽和脂肪酸を含みアンチエイジング効果が期待できるマカダミアナッツ。油を使わずローストしています。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:マカダミアナッツ (マラウイ共和国)
180日

10020 マカダミアナッツ (食塩不使用)
65g 689円(¥744円)

4種のナッツをバランス良くミックスしました。油を使用していないので、おつまみとしてはもちろん、手軽に栄養がとれるヘルシーなおやつとしてもオススメです。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:くるみ(アメリカ)・アーモンド(アメリカ)・ピスタチオ(アメリカ)・カシューナッツ
180日

10021 よくばりナッツ (食塩不使用)
80g 689円(¥744円)

スリランカから来たスパイスの王様。太陽をたっぷり浴びて育ったこしょうは、すっと鼻に抜けるような香りとピリっとした野性的な辛みが特徴。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:こしょう(スリランカ)
2年

10025 ペッパー黒ホール
20g 400円(¥432円)

「カレーの壺」生産者スリランカのマリオスリランカのマリオさん秘伝の16種類のスパイスを、カシューナッツにブレンド。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:カシューナッツ(インド)・小麦粉・ビート糖・コーンスターチ・なたね油・スパイスミックス・食塩
6ヶ月

10030 カシューナッツカレー味
60g 592円(¥639円)

10035 アーモンドミックス
30g 517円(¥558円)

本格旨辛な使い切り カレーペースト

調理例

豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。

原材料:【カレーペースト】ココナッツオイル・醸造酢・乾燥ココナッツ・タマリンド・しょうが・玉ねぎ・とうがらし・食塩・にんにく・コリアンダー・スクリュバイン・米・フェネル・こしょう・カレーリーフ・シナモン・クミン・フェネグリーク・マスタード・ターメリック・クロール【ターメリックパウダー】ターメリック

10009 カルボル/カレーペースト
80g 350円(¥378円)

東京・第3世界ショップ 25ヶ月

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香りが活かされています。11種類のスパイスやハーブを、ホールやパウダーで必要な分量をパッケージングしてあるので、これ1パックで手軽に本格カレー作りがはじめられます。カレーペースト&カレーのレシピ付。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:コリアンダー、クミン、フェネグリーク、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クロール、スクリュバイン、カルダモン、レモンラス、ターメリック
3年

10017 スリカレー
34g 520円(¥562円)

厚みがあり、歯ごたえが残るように仕上げたオートミールです。いろいろな料理に活用できます。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:オーツ麦
365日

10022 オートミール
450g 948円→920円(¥994円)

油を使わずカリッと香ばしくローストしたアーモンドをメープルシロップで衣がけした自然派スナック。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:ローストアーモンド、メープルシロップ、食塩
180日

10027 メープルアーモンド
40g 520円(¥562円)

洗みの少ないくみに香ばしいきな粉をからめ、素朴で優しい味わいに仕上げました。くるみ・粗糖・きな粉の絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:くるみ・きな粉・砂糖・食塩
180日

10032 きな粉くるみ
65g 520円(¥562円)

くるみは有機栽培認定団体の基準に従って栽培、黒糖は沖縄産。黒糖のコーティングは手作業でしています。

東京・第3世界ショップ
スポッ
原材料:くるみ、加工黒糖、砂糖
180日

10033 黒糖くるみ
65g 520円(¥562円)