つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

にんじんCLUB 所在地:愛知県小牧市中央2-246
TEL:0568-71-4114 FAX:0568-71-1503
◎営業時間:月～金▶9:00～12:30／13:30～17:30 土▶9:00～12:30
※締切後のキャンセルはお受けできません

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

C週 2026年 43 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	10/12	13	14	15	16
商品のお届け日	19	20	21	22	23
翌々週分のお届け日	26	27	28	29	30

鯛、鯵、カマス、いとより、たら等の季節の魚を使用しています。
柔らかく、くせのない食べやすい天ぷらです。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞 180日

30144 おじいちゃんの天ぷら
6枚
470円⇒(税込508円)
444円(税込480円)

新鮮野菜のたまねぎ、ごぼう、にんじんをたっぷり練り込んだ天ぷらです。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、カットごぼう、カット人参、カット玉ねぎ、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞 180日

30151 出雲の野菜天
3枚120g
470円⇒(税込508円)
444円(税込480円)

肉厚の「出雲のちくわ」に比べて「肉薄タイプ」です。魚の新鮮なおいしさと弾力を活かし、生食はもちろん、煮込み・サラダなど多用途に使用できる人気商品です。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、みりん、塩、砂糖、魚醤、かつおだし、昆布だし 賞 180日

30168 出雲のちくわ だんだんだんだん
4本100g
440円⇒(税込475円)
415円(税込448円)

ふわっとした食感の魚のすり身にえびが上手く絡まって美味。
サッとあぶって、ポン酢などでいただくのもおすすめ。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、えび、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、かつおだし、砂糖、昆布だし
賞 180日 アレルゲン エ

30175 海老つみれ 産直eco プライス
5個100g
470円⇒(税込508円)
398円(税込430円)

新鮮な魚肉にコリコリ食感の国産きくらげを練り込み、圧搾法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 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、菜種油、馬鈴薯澱粉、砂糖、魚醤、乾燥きくらげ、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞 180日

30182 きくらげ天
6枚120g
470円⇒(税込508円)
398円(税込430円)

魚肉の旨みを十分に引き出し、イカをたっぷり練り込んだ天ぷらです。



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、イカ、菜種油、馬鈴薯澱粉、魚醤、砂糖、鰹だし、昆布だし、みりん 賞 180日

30199 出雲のイカ天
4枚100g
470円⇒(税込508円)
398円(税込430円)



お待たせしました！
今季初のおでん、
はじめます。

別所蒲鉾店（島根県出雲市）

朝晩に少しずつ秋の気配を感じるようになると、恋しくなるのが、あったか～いおでん。
毎年この時期にご紹介している、島根県出雲市「別所蒲鉾店」の自慢の無添加おでん。
今年もいよいよ登場です！

毎年初回から大人気！おでん種セット

いろいろなおでん種に、おでんだしまで付いた便利なセット。あれこれ選ぶ楽しさがありながら、だしを用意する手間もなく、届いたらすぐに本格的なおでんが楽しめます。毎年、初回からたくさんのご注文をいただく人気商品です。「まずはセットで！」という方はもちろん、好きなおでん種を追加して、わが家流のおでんを楽しむのもおすすめです。



大
具材8種16個+濃縮だし30g+だしパック1袋

セット内容(大)
- 出雲のちくわ×1
- あじはんぺん×2
- 魚ぎょっと骨入りバーグ×2
- きくらげ天×2
- あおさつみれ×3
- おじいちゃんの天ぷら×2
- タコと青さの旨魚揚げ×2
- 乾燥昆布×2
- だし30g×1
- だしパック6g×1

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット 賞 180日 アレルゲン 麦 豆
30120 だし付おでん種セット(大) 産直eco プライス
1,255円⇒(税込1,355円)
1,050円(税込1,134円)



小
具材7種9個+濃縮だし30g

翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット

セット内容(小)
- 出雲のちくわ×1
- 魚ぎょっと骨入りバーグ×1
- おじいちゃんの天ぷら×1
- 玉ねぎボール×1
- タコと青さの旨魚揚げ×1
- あおさつみれ×2
- アジはんぺん×2
- だし30g×1

賞 180日 アレルゲン 麦 豆
30137 だし付おでん種セット(小) 産直eco プライス
818円⇒(税込883円)
687円(税込742円)

ゴボウの歯ごたえと風味がマッチ。ダシ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 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、ごぼう、馬鈴薯澱粉、菜種油、魚醤、砂糖、塩、かつおだし、昆布だし、みりん 賞 180日

30205 出雲の棒ごぼう天
3本
470円⇒(税込508円)
444円(税込480円)

柚子の香りいっぱいのふわふわの食感のはんぺん。そのままお刺身風に食べても◎



翌々週配達 島根・別所蒲鉾店 凍 スポット
原材料:魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、塩、みりん、魚醤、ゆず、かつおだし、昆布だし、砂糖 賞 180日

30212 ゆず入りはんぺん
3枚120g
470円⇒(税込508円)
444円(税込480円)

何を追加する？

にんじんCLUB 人気のおでん種BEST5

今年は、にんじんCLUBで人気のおでん種をランキングでご紹介！

1位 おじいちゃんの天ぷら
ー魚の旨みと食べ応えが人気の看板商品。

2位 出雲の野菜天
ー野菜の甘みと魚の旨みが楽しめる一品。

3位 出雲のちくわだんだんだんだん
ーおでんには欠かせない定番。だしを含んだおいしさは格別です。

4位 海老つみれ
ーふんわりとした食感と海老の風味が楽しめる人気のつみれ。

5位 きくらげ天
ーコリコリとした食感が楽しい、ちょっと個性的なおでん種。

さらに今回は 産直eco プライス ecoプライスでおトク！

＜おでんにおすすめの3品＞
別所蒲鉾店おすすめの3品を、今回は特別価格でご紹介します！

● 出雲のイカ天　● きくらげ天　● 海老つみれ

気になっていた商品を、この機会にぜひお試しください！

素材の旨みを大切に、無添加にこだわってつくられる別所蒲鉾店の練り製品。
まずは、だし付きのおでん種セットで手軽に。そして、お気に入りの種を単品でプラス。魚の旨みがしっかり味わえる、別所蒲鉾店のおでん。
今年の秋冬も、あったか～いおでんを囲んで、家族みんなでお楽しみください。

惣菜キット　グリンリーフ群馬県利根郡



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

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

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



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

蔵 スポット 営 製造日含め6日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

2 ふんわり豆腐団子と野菜の甘酢炒め

2人前（450g）

1,328円⇒（税込1,434円）　**1,195円**（税込1,291円）



野菜・お肉は全て細切りにしてあります。面倒な手間はいりません！野菜とチンジャオロースたれを炒めるだけで、本格「青椒肉絲」の出来上がりです。

蔵 スポット 営 製造日含め6日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【ピーマン・赤パプリカ・水煮たけのこ・玉ねぎ】調味肉【豚肉・醤油・鶏卵・酒・オイスターソース・菜種油・馬鈴薯澱粉・砂糖・生姜ペースト・にんにくペースト・食塩・こしょう】

青椒肉絲

5 2人前（320g）　**1,450円**（税込1,566円）

6 4人前（640g）　2,900円⇒（税込3,132円）　**2,213円**（税込2,390円）



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。

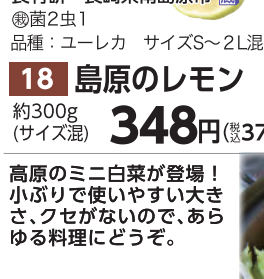
蔵 スポット 営 製造日含め6日 アレルゲン 麦 卵 豆

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

彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

3 2人前（410g）　**1,364円**（税込1,473円）

4 4人前（820g）　2,728円⇒（税込2,946円）　**2,005円**（税込2,165円）



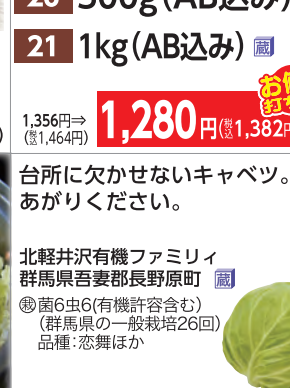
かぼちゃ、にんじん、じゃがいもなどの国産野菜をたっぷり使用した、心もからだもほっこりスープです。国産鶏むね肉を使用した、しっとり蒸し鶏がうまさをアップ。

蔵 スポット 営 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆 乳 卵

原材料：野菜セット【玉ねぎ(国産)・大根(国産)・人参(国産)・かぼちゃ(国産)・じゃがいも(国産)・ぶなしめじ(国産)】蒸し鶏スライス【鶏むね肉(国産)・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉(えんどう豆)・乳清蛋白濃縮物・コショウ】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・馬鈴薯でん粉】

7 根菜の彩りミルクスープ

2人前（540g）　**1,205円**（税込1,301円）



8種類の国産野菜に小エビの出汁が効いた、具だくさんの中華風炒め物です。フライパンで炒めてとろみをつけるだけの簡単調理。

蔵 スポット 営 製造日含め5日

アレルゲン 麦 卵 豆 エ

原材料：野菜セット【白菜・小松菜・玉ねぎ・人参】具材セット【水煮たけのこ(たけのこ(国産))・れんこん・うずら卵水煮(うずら卵(国産))・コーン・きくらげ・粉末中華だし・素干しえび】添付調味料(液体塩こうじ)【米こうじ・食塩／酒精】

8 野菜たっぷり！塩こうじ炒め

2～3人前（609ｇ）　1,297円⇒（税込1,401円）　**1,232円**（税込1,331円）　Sale!



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

蔵 スポット 営 製造日含め5日

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

ご用意いただくもの
・卵　2個
・マヨネーズ　小1
・ごま油　大2

9 彩とりどり野菜のガーリック炒め

2～3人前（370g）　**1,055円**（税込1,139円）

果物&野菜

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

青果物へ使用予定の「農薬」及び「栽培方法」

順次表記（例）
㊎ 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

さんさんファーム人気No.1！甘～い長野のリンゴ

シナノスイートといえば、
長野県生まれのりんご人気No.１！！





長野県で生まれた特定新品種。果肉が真っ白で、赤い皮とのコントラストが美しい、信州の甘～いリンゴです！

さんさんファーム　長野県松川町 蔵
㊎菌9虫4有機許容6（当地比約1/3）

11 りんご・シナノスイート

約700g　**878円**（税込948円）

島原の極早生みかん始まります！

今のみかんは、まだ青みがかった「ごく（極）、わせ（早生）」です。あっさりしていてさわやか。そのまま食べるほか、ジュースにしたり、ほぐしてサラダなどに。



長有研　長崎県南島原市
㊎菌3虫7有機許容１（当地比約1/2）
品種：岩崎、日南ほか

極早生みかん(S-2L混)

13 1kg　**588円**（税込635円）

14 3kg　1,764円⇒（税込1,905円）　**1,634円**（税込1,765円）　お値打ち！

秋の味覚



秋の味覚「平核無柿」は、渋抜きして食べる品種で、産地で渋抜き後、お届けします。果肉が緻密で果汁が多く甘い。届いたばかりのさくっとした食感も良し、熟してやわらかくなったところも良し。お好みでどうぞ！

柿は「柿が色づくと医者が青くなる」といわれるほど栄養価の高い果物。ビタミンCをはじめ、ポリフェノール、カロテン、食物繊維などの健康成分が凝縮されています。コレステロール値を下げる、免疫力の向上や美肌効果、腸内環境の改善、二日酔いの予防などに効果があります。（食べすぎにはご注意ください）

美味しいだけでなく身体にもイイ

㊎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種：平核無柿
生産者グループあすか
奈良県五條市
＊残暑が厳しいと赤くならないため青いものが混じります。ご了承ください。

15 あすかのたねなし柿

900g（サイズ混）　**636円**（税込687円）

大人気！甘くてジューシーな梨

長野県で誕生した赤梨。糖度が高く、甘みが強く、酸味はほとんどありません。果汁多め、ジューシーな美味しい梨です。
＊サイズ大小あり。多少の変形あり。

担当者オススメ！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 蔵
㊎菌8虫2有機許容2（当地比約1/4）
＊長野県の一般栽培37回
＊大玉1玉でお届けする場合があります。

12 梨・南水

約700g　**893円**（税込964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・チュポン県またはペッブリ県
㊎菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン

タイバナナ

16 500g　**492円**（税込531円）

17 1kg　984円⇒（税込1,063円）　**922円**（税込996円）　お値打ち！

酸味が強く香りさわやかな、青いレモン（だんだん熟して黄色くなります）。料理のアクセントに、お菓子づくりに。ノーワックスで皮ごと使えます。

長有研　長崎県南島原市 蔵
㊎菌2虫1
品種：ユーレカ　サイズS～2L混

18 島原のレモン

約300g（サイズ混）　**348円**（税込376円）



必須アミノ酸、ビタミンB2、βカロテンなど、彩りだけでなく栄養も豊富！免疫機能やカルシウムの吸収を高める、疲労回復、ガン予防などが期待されます！

今週限り！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 蔵
㊎菌0虫0有機許容3
品種：さくさく王子ほか
★有機肥料を施肥した畑にて栽培

19 秋いんげん

80g　**289円**（税込312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。「やっぱりトマトは中家さんでなくちゃ！」と根強～いファン多数。ただ甘いだけでなく、しっかりとした風味のある美味しいトマトを今年もたっぷりお召し上がりくださいね！

なかや農園　岐阜県高山市
㊎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） 蔵　**678円**（税込732円）

21 1kg（AB込み） 蔵　1,356円⇒（税込1,464円）　**1,280円**（税込1,382円）　お値打ち！

22 約3kg箱（AB込み）　4,068円⇒（税込4,393円）　**3,592円**（税込3,879円）　さらにお値打ち！

この季節にうれしい葉もの、高原のホウレンソウ！定番おひたし、バター炒め、ナムルも美味しい。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊎ 菌0虫1
品種：クロノス、オシリス

23 高原のほうれん草

200g　**364円**（税込393円）

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

あすか
奈良県五條市 蔵
㊎菌1-3虫0-2

24 大和真菜

200g　**291円**（税込314円）



高原のミニ白菜が登場！小ぶりで使いやすい大きさ、クセがないので、あらゆる料理にどうぞ。

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊎菌3虫5
（有機許容含む）
（群馬県の一般栽培25回）
品種：タイニーシュシュ

25 ミニ白菜

1玉　**517円**（税込558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ィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊎菌6虫6(有機許容含む)
（群馬県の一般栽培26回）
品種：恋舞ほか

高原のキャベツ

26 1/2玉　**293円**（税込316円）

27 1玉　586円⇒（税込633円）　**494円**（税込534円）　お値打ち！

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0

28 有機サラダ小松菜

30ｇ　**342円**（税込369円）

よりサラダ向きにやわらかい幼葉を摘みました。しゃきっ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 蔵
㊎菌０虫０

29 有機サラダ水菜

30g　**342円**（税込369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 蔵
広島県世羅町
㊎菌０虫０



30 有機サラダロメイン

30g **342円**(税込369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 蔵
㊎菌０虫０



31 有機ルッコラセルバチカ

30g **391円**(税込422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 蔵
㊎菌０虫０



32 有機サラダ春菊

30g **342円**(税込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№１。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌0虫0



33 有機レタスリーフミックス

30g **342円**(税込369円)

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

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

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊎菌０虫０



34 有機ベビーリーフ

30ｇ **342円**(税込369円)

35 たっぷり有機ベビーリーフ

お値打ち！

100ｇ
1,140円⇒(税込1,231円)
706円(税込762円)

北の大地から…渡部さんのカボチャ届きます

エビス系のほくほくしたカボチャ。
和・洋・中どんな料理にも合います。

渡部信一
北海道河東郡上士幌町
㊎菌0虫0
品種：くりほまれ



かぼちゃ

36 1/2玉 蔵

439円(税込474円)

37 1玉

お値打ち！

878円⇒(税込948円)
737円(税込796円)

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）。



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

38 高原の大根

1本 **462円**(税込499円)

みんな大好き！加藤さんのれんこん

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



生産者の加藤幸雄さん

早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。

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



39 れんこん（土付き）

500g **646円**(税込698円)

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

中村農園　福岡県久留米市 蔵
㊎菌0虫0
品種：柳川理想



40 ごぼう

200g **377円**(税込407円)

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

中村農園　福岡県久留米市 蔵
㊎菌0虫0　品種：楽陽

にんじん



41 500g

398円(税込430円)

42 500g×2

お値打ち！

796円⇒(税込860円)
773円(税込835円)

「もったいない」混じりでお値打ち！

「もったいない」混じりでお値打ちにお届けします（なくなり次第終了）。農薬不使用栽培なので、皮はむかず、タワシでこすり洗いしてお使いください。
＊サイズ不揃い、変形など混じります

渡部信一　北海道河東郡上士幌町 蔵
㊎菌0虫0/品種：ちはま他



※画像はイメージです

不揃いにんじん

43 700g(AB混/S-2L)

398円(税込430円)

44 1.5kg(AB混/S-2L)

お値打ち！

796円⇒(税込860円)
739円(税込798円)

自然栽培とものわ ご自慢のおイモさん新登場！

「農副連携」で、自然栽培に取り組む『とものわ』。
特に力を入れて育てているのが、ご自慢のサツマイモです！

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市
㊎菌0虫0
品種：紅はるか



自然栽培さつまいも

45 約350ｇ(約2～3本)

300円(税込324円)

46 約600g (大2本～)

お値打ち！

600円⇒(税込648円)
545円(税込589円)

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

あやさち会　宮崎県綾町 蔵
㊎菌0虫0
品種：石川早生



里いも

47 400g

367円(税込396円)

48 800g

お値打ち！

734円⇒(税込793円)
652円(税込704円)

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

渡部信一
北海道河東郡上士幌町
㊎菌0虫0　品種：男爵、マチルダ他

じゃがいも

49 500g (S-2L)

289円(税込312円)

50 1kg (S-2L)

お値打ち！

578円⇒(税込624円)
526円(税込568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。

小坂 隆　長野県下高井郡山ノ内町
㊎菌3虫3
※長野県の一般栽培では最大18回使用（当社比約1/3）



玉ねぎ(M-2L混)

51 約500ｇ

325円(税込351円)

52 約1kg

お値打ち！

650円⇒(税込702円)
599円(税込647円)

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

あすか　高知県四万十町 蔵



㊎菌0虫0

53 しょうが

80g **328円**(税込354円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか　奈良県五條市 蔵
㊎ 菌2虫3-4

54 大葉

10枚 **174円**(税込188円)

５種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです！

バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊎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



55 きのこいろいろパック５種

1セット **739円**(税込798円)

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

バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 蔵
㊎無薬剤
【内容】やまぶし茸40ｇ・まいたけ50ｇ・ぶなしめじ約50ｇ・えのき100ｇ



56 さんごヤマブシ茸入きのこ４種セット

1セット **592円**(税込639円)

原木栽培ならではの、しっかりした食感と旨み。石づきも捨てずに裂いて炒め物などに。

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
蔵 ㊎無薬剤



原木生しいたけ

57 1P

100g **369円**(税込399円)

58 2P

お値打ち！

100g×2
738円⇒(税込797円)
717円(税込774円)

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

バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 スポット
㊎無薬剤



59 ブラウンえのき

100g **245円**(税込265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
蔵 ㊎無薬剤



60 えのき

100g **200円**(税込216円)

61 えのき徳用

お値打ち！

200g
400円⇒(税込432円)
327円(税込353円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊎無薬剤



62 ぶなしめじ

100g **255円**(税込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。

バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊎無薬剤



お値打ち！

63 ぶなしめじバラ徳用

300g **420円**(税込454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 蔵
北海道桧山郡または新潟県産
㊎無薬剤

64 まいたけ

100g **409円**(税込442円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊎無薬剤

65 エリンギ

100g **364円**(税込393円)

規格外（やや小さめ）の増量タイプ。炒め物や煮物、フライなど、たっぷりお使いいただけます！！！

バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊎無薬剤



66 ふぞろいエリンギ

150g **309円**(税込334円)

ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ　長野県長野市 蔵
㊎無薬剤

67 完熟なめこ

150g **318円**(税込343円)

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

こりこり食感



バイオコスモ
長野県飯田市 蔵
㊎無薬剤

68 はなびらたけ

80g **402円**(税込434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き



バイオコスモ　岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 蔵
㊎無薬剤

69 ホワイトマッシュルーム

100g **367円**(税込396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。ソテーや色の濃い料理、肉料理と相性◎。



バイオコスモ　山形県 蔵
㊎無薬剤

70 ブラウンマッシュルーム

100g **367円**(税込396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
たけのこ（鹿児島・熊本・福岡・高知・香川県産）
寄 150日



71 国産たけのこ水煮（スライス）

150g **562円**(税込607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のでご了承願います（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っ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
㊎除1菌0虫0 蔵



73 杉浦さんの虹色米（古代米ブレンド）

350g **924円**(税込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、ヒトメボレなどのブレンド
※2026年産

杉浦さんのお米

新米

74 玄米2kg 1,998円（税込2,158円）
76 七分米2kg 2,262円（税込2,443円）
78 白米2kg 2,262円（税込2,443円）
75 玄米5kg 4,995円⇒（税込5,395円） お値打ち！ 4,628円（税込4,998円）
77 七分米5kg 5,655円⇒（税込6,107円） お値打ち！ 5,313円（税込5,738円）
79 白米5kg 5,655円⇒（税込6,107円） お値打ち！ 5,313円（税込5,738円）

オーサワジャパン　東京都
㊙有機黒米（国産／有機栽培） スポット

80 オーサワの有機黒米 200g 841円（税込908円）
こだわりの味協同組合　静岡県静岡市
C 週
原材料：もちあわ、もちきび、うるちひえ、アマランサス、はとむぎ、大麦、赤米、黒米（すべて国産） 賞 1年
81 国産八穀ブレンド 150g 814円（税込879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・アルファファミール・りん酸カルシウム・食塩・ファフィア酵母原末・クエン酸・枯草菌・発酵乳粉末）



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
蔵 毎週

信州たまご山ランドの自然卵



82 6個 421円⇒（税込455円） 388円（税込419円）
83 10個 698円⇒（税込754円） 555円（税込599円） お値打ち！

「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～ッと美味。
会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 賞 11日

温泉卵



84 2個 138円（税込149円）
85 6個 414円⇒（税込447円） お値打ち！ 398円（税込430円）

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



食通U　東京都世田谷区 蔵 毎週
原材料：うずら卵（愛知県産）・食塩
賞 120日 アレルゲン 卵
86 うずらの卵水煮 6個×2連 420円（税込454円）

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

三重県三重郡菰野町
●直営牧場にて一貫生産
＊飼料は非遺伝子組み換え
美味しい牛乳の生産製造を通して、未来の食と農を守る取り組みを真摯に続けています



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



四日市酪農　三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：65℃30分殺菌処理/ノンホモジナイズド/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
賞 6日 アレルゲン 乳
88 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円（税込478円）

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



四日市酪農　三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
賞 5日 アレルゲン 乳

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

89 1000ml 439円（税込474円）
90 500ml 338円（税込365円）
91 200ml 187円（税込202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
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農） 賞 17日 アレルゲン 乳
92 プレーンヨーグルト（無糖） 450g 378円⇒（税込408円） Sale! 370円（税込400円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農） 賞 17日 アレルゲン 乳
93 JPA２ヨーグルト（無糖） 390g 400円（税込432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　三重県菰野町 蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）・ビートグラニュー糖（北海道）
賞 18日 アレルゲン 乳
94 のむヨーグルトプレーン 小(130ml) 163円（税込176円）
95 大(500ml) 438円（税込473円）

ほんのり自然ないちご味の飲むヨーグルト！かすかなピンク色もかわいい。香料や着色料等の添加物は不使用。
四日市酪農　三重県菰野町 蔵 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） 賞 18日 アレルゲン 乳
96 のむヨーグルトストロベリー 小(130ml) 200円（税込216円）
97 大(500ml) 500円（税込540円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）・ビートグラニュー糖（北海道）
賞 17日 アレルゲン 乳
98 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円（税込356円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農） 賞 17日 アレルゲン 乳
99 3Pプレーンヨーグルト（無糖） 70g×3 324円（税込350円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）
＊72℃15秒殺菌処理
賞 7日 アレルゲン 乳
100 低脂肪牛乳 1000ml 408円（税込441円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（国産）
賞 9日 アレルゲン 乳
101 生クリーム 200ml 710円（税込767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
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日（最短約1/3）
アレルゲン 乳
102 シュレッドチーズ 250g 924円（税込998円）

チェダーチーズを厚めにスライスしました。そのままで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
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日（最短約1/3）
アレルゲン 乳
103 スライスチェダー 100g（25g×4枚入） 649円（税込701円）

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



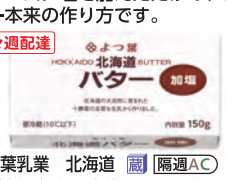
翌々週配達
よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・バターミルク・食塩
賞 120日（最短約1/3） アレルゲン 乳
104 クリームチーズ 200g 713円（税込770円）

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



翌々週配達
よつ葉乳業
北海道
毎週
原材料：生乳
賞 365日（最短約1/3） アレルゲン 乳
105 スキムミルク 150g 463円（税込500円）

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



翌々週配達
よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩
賞 180日（最短約1/3） アレルゲン 乳
106 よつ葉バター・有塩 150g 568円（税込613円）

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



翌々週配達
よつ葉乳業
北海道
蔵 隔週AC
原材料：生乳・食塩
賞 180日（最短約1/3） アレルゲン 乳
107 パンにおいしい よつばバター 100g 499円（税込539円）

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



翌々週配達
よつ葉乳業
北海道
蔵 スポット
原材料：生乳・食塩
賞 180日（最短約1/3） アレルゲン 乳
108 パンにおいしい よつば発酵バター 100g 538円（税込581円）

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

愛知県小牧市
基本材料：国産小麦粉・粗糖・塩（海の精）
口当たりの良いやわらかいパン中心。「アレルギーのある方にも安心して食べていただきたい」と、基本的に卵と牛乳は使いません。



お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。「ミミも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
賞 最短3日
アレルゲン 麦
110 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス 270g 421円（税込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
賞 最短3日
アレルゲン 麦
111 プレマ天然酵母 角食パン・5枚切 270g 434円⇒（税込469円） 421円（税込455円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
賞 最短3日
アレルゲン 麦
112 テーブルロール 40g×4 397円（税込429円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機レーズン
賞 最短3日
アレルゲン 麦
113 レーズンロール 45g×4 535円（税込578円）

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



スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
賞 最短3日 アレルゲン 麦
114 バタール 1本 486円（税込525円）

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



スポット
原材料：国産小麦粉・有機ショートニング・粗糖・ホシノ天然酵母
賞 最短3日
アレルゲン 麦
115 ハイジのパン 80g×2 422円（税込456円）

もっちり甘みのある玄米を生地に練り込みました。薄めにスライスし、軽くトーストして。サラダやお肉をはさんでサンドイッチもおいしい！



スポット
米粉パンではありません。
原材料：基本材料・玄米（島田農園/愛知県稲沢市）・ホシノ天然酵母
賞 最短３日
アレルゲン 麦
116 プチ玄米ごぱん 40g×4 440円（税込475円）

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



スポット
原材料：基本材料・小倉あん（小豆・粗糖）・ホシノ天然酵母・ゴマ
賞 最短3日
アレルゲン 麦
117 フランスあんパン 110g×2 625円（税込675円）

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



スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・ココアパウダー・有機豆乳
賞 最短3日 アレルゲン 麦 豆
118 豆乳チョコソフト 90g×2 557円（税込602円）

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



スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・豆乳
賞 最短3日 アレルゲン 麦 豆
119 塩キャラめる 100g×2 620円⇒（税込670円） Sale! 597円（税込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

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

毎週
原材料：基本材料・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
営5日 アレルゲン 麦



120 湯種食パン
520g **440円**(税込475円)

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

毎週
原材料：基本材料・OGレーズン・OGサルタナレーズン・OG麦芽・国産小麦たんぱく(オーサワジャパン)・有機天然酵母(風と光)
営5日 アレルゲン 麦



121 湯種レーズン食パン
330g **360円**(税込389円)

122 湯種レーズン食パン(大)
540g **540円**(税込583円)

完全粉を40%使ったパン。中にアプリコット・くるみ・オレンジピールを練りこみました。

スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGアプリコット・OGくるみ・OGオレンジピール・自家製オレンジピール・白けしの実
営5日 アレルゲン 麦



123 全粒パン・アプリコット
300g **440円**(税込475円)

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

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



124 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(税込475円)

干しりんごの甘酸っぱさとオーガニックくるみの香ばしさがほどよくマッチ。

スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OG干りんご・OGくるみ
営5日 アレルゲン 麦



125 干しりんごのカンパーニュ
250g **440円**(税込475円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいが感じられるシンプルなパンにくるみを加えました。薄くスライスしてバターやチーズをのせてお楽しみください。

スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ
営5日 アレルゲン 麦 くるみ



126 田舎パン・くるみ(ドイツパン)
1個 **440円**(税込475円)

しいたけや舞茸を使った、秋の香り&味覚たっぷりのフォカッチャ。軽く温めてどうぞ。

蔵 スポット
原材料：基本材料・オリーブ・オリーブオイル・ローズマリー(自家栽培)・きのこ・玉ねぎ(自家栽培)・にんじん(自家栽培)
営5日 アレルゲン 麦



127 きのこのフォカッチャ
110g **280円**(税込302円)

オーガニックのレーズン生地に自家製ハニーアーモンドフィリングをあしらった程よい甘さのお菓子パン。はちみつとアーモンドのハーモニーをお楽しみください。

蔵 スポット
原材料：基本材料・平飼卵・バター(よつ葉乳業)・粗糖・牛乳・アーモンドスライス・はちみつ(国産)・OGレーズン
営5日 アレルゲン 麦 卵 乳



128 ハニー&アーモンド
90g **280円**(税込302円)

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

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



129 パン・オ・ノア
320g **440円**(税込475円)

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



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

130 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(税込475円)

ほんのりレモン風味。自家製レモンピール入りのスコーンです。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳(とうもろこし含)・ノンアルミベーキングパウダー(アリサン)・バター(よつ葉乳業)・自家製レモンピール・OGレモンピール
営5日 アレルゲン 麦 豆 乳



131 レモン風味の石窯スコーン
3個 **380円**(税込410円)

オーガニックココナツ入りのサクッとした食感のクッキー。コーヒーや紅茶のお供に。



スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・片栗粉・なたね油・洗双糖・OGココナツ・調整豆乳(とうもろこし含) 営30日 アレルゲン 麦 豆

132 ココナツサブレ
6個 **440円**(税込475円)

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

スポット
原材料：基本材料(国産小麦粉・自然塩・天然酵母)・ごまサラダ油・有機玄米粉・粗糖
営30日 アレルゲン 麦



133 玄米スティック
7本 **440円**(税込475円)

オーガニックコーヒーを使用した、ほろ苦いパウンドケーキです。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・バター・平飼卵・粗糖・オーガニックコーヒー・ラムレーズン



営10日 アレルゲン 麦 乳 卵

134 珈琲のパウンドケーキ
1台 **740円**(税込799円)

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

おそえ 広島県 凍 C週 翌々週配達
原材料：小麦粉(小麦(熊本県産))・全粒粉(小麦(広島県))・天日塩(オーストラリア産)
営1年 アレルゲン 麦



135 ピザクラスト
2枚 **751円**(税込811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。



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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 アレルゲン 豆
営製造後3日(配達日含めて2日)



137 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(税込488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

蔵 毎週
原材料：大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水 アレルゲン 豆
営製造後3日(配達日含めて2日)



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

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡
東白川村

蔵 毎週
原材料：大豆(主に岐阜県産)・湧水 アレルゲン 豆
営製造後3日(配達日含めて2日)



139 東白川村の豆乳
500g **438円**(税込473円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
営6日 アレルゲン 豆



140 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(税込387円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり
営6日 アレルゲン 豆



141 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(税込381円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週
原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
営6日 アレルゲン 豆



142 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週
原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
営6日 アレルゲン 豆



143 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 隔週AC
原材料：有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
営10日 アレルゲン 豆



144 有機コクまめ
200g **269円**(税込291円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 隔週AC
原材料：大豆(国産/有機栽培)・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)
営6日 アレルゲン 麦



145 有機ふんわりやんわり
200g **438円**(税込473円)

ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週
原材料：大豆(国産/契約栽培)・海精にがり・菜種油
営18日 アレルゲン 豆



豆庵油揚げ

146 2枚(約50g×2)
248円(税込268円)

147 2P(約50g×2×2)
496円⇒(税536円)
2P Sale **475円**(税込513円)

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



こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：丸大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)/凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤
営7日 アレルゲン 豆

148 網焼豆腐
200g **332円**(税込359円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町 蔵 毎週
原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油 営6日 アレルゲン 豆

149 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(税込442円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：国産大豆(北海道産秋田キタムスメ大豆50%、佐賀県産フクユタカ50%)、菜種油/凝固剤(伊豆大島海精にがり)



営7日 アレルゲン 豆

150 きぬ生揚(油抜不要)
1枚 **421円**(税込455円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：国産大豆(北海道産音更大袖振50%・佐賀県産フクユタカ50%)・菜種油・山芋・黒はんぺん(ホッケ・さば・いわし・澱粉・粗糖・食塩・魚介エキス)・人参・ごぼう・しいたけ・たまねぎ・粗糖・食塩・魚介エキス／凝固剤(伊豆大島産海精にがり)



営4日 アレルゲン 豆

151 黒はんぺん入がんも
2枚 **514円**(税込555円)

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡
神川町

蔵 隔週AC
原材料：大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油



営6日 アレルゲン 豆 エ

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

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

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



153 豆乳で元気(パック入豆乳)
125ml **187円**(税込202円)

154 ケース(125ml×24)
4,488円⇒(税4,847円)
お得 **4,406円**(税込4,759円)

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

㈱信濃雪 長野県飯田市

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



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

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：おから(国産)・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味醂・鰹節 営75日 アレルゲン 麦 豆



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

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC
原材料：スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素 営19日 アレルゲン 卵 カ



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

こんにゃく

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



積翠食品
瀬川さん

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



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

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

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



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

160 手造り生芋糸こんにゃく
250g **300円**(税込324円)

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



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

161 板こんにゃく
250g **210円**(税込227円)

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



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

162 糸こんにゃく(黒)
200g **210円**(税込227円)

163 2P(200g×2)
420円⇒(税込454円) **407円**(税込440円)



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

164 糸こんにゃく(白)
200g **210円**(税込227円)

165 2P(200g×2)
420円⇒(税込454円) **407円**(税込440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。

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

＊ゆで時間
約10～12分／約２食分



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡・愛知)・塩
営 7日 アレルゲン 麦

167 国産小麦の生うどん
300g **409円**(税込442円)

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
＊ゆで時間約5～6分／約2食分



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉(静岡)・塩
営 7日 アレルゲン 麦

168 国産小麦100%の細うどん(生)
250g **365円**(税込394円)

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



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

国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん

169 1P 210g **170円**(税込184円)

170 2P 210g×2 340円⇒(税込367円) **333円**(税込360円)

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



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

国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん

171 1P 210g **170円**(税込184円)

172 2P 210g×2 340円⇒(税込367円) **333円**(税込360円)

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉(北海道産)・塩
営 5日 アレルゲン 麦 そ

173 国産100%のゆでそば
160g(1食) **261円**(税込282円)

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 隔週AC
原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩
営 7日 アレルゲン 麦 そ

174 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば
120g×2 **640円**(税込691円)

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



本田商店　島根県
隔週AC
原材料：小麦粉・そば粉・塩
営 730日 アレルゲン 麦 そ

175 出雲そば
180g **447円**(税込483円)

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



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

176 水を加えて調理する焼きそば
120g **216円**(税込233円)

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



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

国産小麦の太焼そば

177 1P 300g(約2食) **349円**(税込377円)

178 2P 300g×2(約2食×2) 698円⇒(税込754円) **677円**(税込731円) お値打ち!

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



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

国産小麦の細焼そば

179 1P 160g **211円**(税込228円)

180 2P 160g×2 422円⇒(税込456円) **409円**(税込442円) お値打ち!

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

181 国産小麦のラーメン(生) スープ付
120g×2 **702円**(税込758円)

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



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

182 国産小麦の生麸
140g **363円**(税込392円)

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

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



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



凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・岩塩(ドイツ)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

184 中山道プレーンソーセージ
80g **476円**(税込514円)

185 2P
80g×2 952円⇒(税込1,028円) **915円**(税込988円) お値打ち!



ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



凍 毎週
原材料：豚肉(国産)・ゴーダチーズ(オランダ)・塩(ドイツ岩塩)・藻塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)
営 3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

186 中山道チーズソーセージ
80g **528円**(税込570円)

187 2P
80g×2 1,056円⇒(税込1,140円) **1,019円**(税込1,100円) お値打ち!



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

188 中山道生ベーコンスライス
50g **503円**(税込543円)

ロース肉を、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
凍 毎週
原材料：豚肉（国産）・塩（ドイツ岩塩）・藻塩（国産）・黒砂糖・香辛料（マレーシア・インドネシア他）
営 3ヶ月

189 中山道ロースハム
50g **503円**(税込543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

バークシャー×デュロック種　飼育期間／平均210～240日　飼料／穀類（トウモロコシ、大麦）・大豆油かす・そうこう類（米ぬか、酒かす）・乾燥おから・りんごジュース絞りかす他（飼料は分別生産流通管理済み）



母豚からの一貫飼育で、兄弟なかよく開放豚舎でのびのび育てた豚は、旨みのつまった赤身と、甘みのある脂身のバランスが絶妙。飼料米の自作にも挑戦中。

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 営 60日

191 ローススライスさんさん豚
180g **912円**(税込985円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚肩ロース肉 営 60日

192 肩ローススライスさんさん豚
180g **860円**(税込929円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚モモ肉 営 60日

193 モモスライス さんさん豚
180g **821円**(税込887円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚各部位 営 60日

194 小間切れ さんさん豚
180g **853円**(税込921円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 営 60日

195 バラスライス さんさん豚 Sale!
180g 821円⇒(税込887円) **799円**(税込863円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚バラ肉 営 60日

196 焼肉用バラカルビ さんさん豚
180g 821円⇒(税込887円) **799円**(税込863円) Sale!

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 凍 毎週
豚肉各部位ミックス 営 60日

197 ミンチ肉 さんさん豚
180g **780円**(税込842円)

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉 営 60日

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

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじわ～っと深まる味わいは、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 凍 毎週
豚モモ肉 営 60日

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

くさみがなくほのかに甘みのある脂身のおいしさは、健康な豚ならでは。３種類の部位を味くらべできるお得なセットです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 C週
バラスライス180g＋ももスライス180g＋ローススライス180g
営 60日

200 さんさん豚まとめ買いお得セット お値打ち!
約540g 2,300円⇒(税込2,484円) **2,231円**(税込2,410円)

スパイスをきかせた荒挽きタイプで、豚肉の旨みを堪能。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩(モンゴル産)・洗双糖・ブラックペッパー(マレーシア産)・ナツメグ(インドネシア産)・バジル(地中海沿岸産)
営 60日

201 ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

豚の旨みとお米のほのかな甘み、もちっとした食感が美味しい逸品！長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット
原材料：(さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・ブラックペッパー（マレーシア産）・ナツメグ（インドネシア産））・玄米（長野県下伊那郡松川町産）
営 60日

202 玄米ソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849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 凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・羊腸・岩塩（モンゴル産）・洗双糖・バジル（地中海沿岸産）・ナツメグ（インドネシア産）・唐辛子（中国産）
営 60日

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

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
営 60日

204 りんご入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

自家製バジルがほのかに香るソーセージ。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
凍 スポット
原材料：さんさん黒豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・バジル・天然羊腸
営 60日

205 バジルソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

にんじんなどの野菜が細かく入った大きめのソーセージ。野菜嫌いのお子様もおいしく食べられます。長さ12cm前後。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
凍 スポット
原材料：さんさん豚肉・トウモロコシ・ニンジン・インゲン・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸
営 60日

206 野菜入りソーセージ
140g(4～5本) **786円**(税込849円)

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



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

207 さんさん豚ハンバーグ
110g **657円**(税込710円)

国産豚肉【走る豚】



やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市

その名の通り山に囲まれた放牧場で、十分に運動して育つ「走る豚」。健康で病気知らず、薬いらず（抗生物質・ホルモン剤不使用）。脂身はあっさりと甘みがあり、赤身は旨みが詰まっているので、シンプルにお召しあがりください。完全一頭買いのため、他の肉の混入はありません。

飼育期間：7～8ヵ月　飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麩(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。

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット

255 走る豚/バラしゃぶ用 1P 200g 1,095円⇒(税込1,183円) **1,062円(税込1,147円)**

256 2P 200g×2 2,190円⇒(税込2,365円) **1,968円(税込2,125円)** 産直 eco プライス

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 凍 スポット

262 走る豚/ロースとんかつ用/2枚 200g **1,083円(税込1,170円)**

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット

263 走る豚/ローススライス 200g **998円(税込1,078円)**

【山女魚】

近くの川のヤマメの塩焼きと唐揚げとオニギリにたくあん。骨やヒレや皮ごといただきます。最高です。

素材を食べられるようにする料理技術も素晴らしいことですが、素材そのものをシンプルにいただける環境も素晴らしいことです。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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 凍 スポット

257 走る豚/スペアリブ 1P 200g 785円⇒(税込848円) **777円(税込839円)**

258 2P 200g×2 1,570円⇒(税込1,696円) **1,375円(税込1,485円)** 産直 eco プライス

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 凍 スポット

264 走る豚/肩ロススライス 200g **1,128円(税込1,218円)**

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



熊本・やまあい村 凍 スポット

265 走る豚/肩ロース生姜焼き用 200g **1,128円(税込1,218円)**

走る豚の肉を2～3日じっくり熟成し、旨みを最大限に引き出してから腸詰にしました。



福岡・大誠食品 凍 スポット

原材料：豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料

当180日 未調理

259 走る豚/生ソーセージ 200g(5～6本) 1,142円⇒(税込1,233円) **1,111円(税込1,200円)**

ソーセージのボイル方法

❶鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら火を止める。
❷お湯が 70 ～ 80℃くらいになったら、ソーセージを入れる。
❸蓋をして、10 ～ 15 分そのまま余熱で茹でる。

焼き目を付けたい場合

ボイルしたソーセージをフライパンで軽く焼いて焼き目を付ける。

シチューなどの煮込み料理に使う場合

ーソーセージを冷蔵庫から取り出し室温に戻す。
ーシチューが完成する 10 分ほど前に、上記のボイル方法で温めたソーセージを加え、余熱で仕上げると、おいしくお召し上がりいただけます。

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



熊本・やまあい村 凍 スポット

266 走る豚/ももしゃぶ用 200g **857円(税込926円)**

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



熊本・やまあい村 凍 スポット

267 走る豚/ウデ生姜焼き用 200g **883円(税込954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 凍 スポット

251 走る豚/ももスライス 1P 200g 857円⇒(税込926円) **820円(税込886円)**

252 2P 200g×2 1,714円⇒(税込1,851円) **1,576円(税込1,702円)** 産直 eco プライス

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 凍 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

当180日 未調理

260 走る豚のソーセージ 約130g 859円⇒(税込928円) **833円(税込900円)**



バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 凍 スポット

268 走る豚/バラ焼肉用 200g **1,095円(税込1,183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 凍 スポット

269 走る豚/バラスライス 200g **1,095円(税込1,183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 凍 スポット

253 走る豚/もも生姜焼き用 200g 857円⇒(税込926円) **840円(税込907円)**

254 2P 200g×2 1,714円⇒(税込1,851円) **1,500円(税込1,620円)** 産直 eco プライス

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 凍 スポット

原材料：豚肉(熊本(走る豚))、塩麹(米麹(糸島)、塩(沖縄・シママース)

261 走る豚の塩麹漬け 200g 1,000円⇒(税込1,080円) **857円(税込926円)**

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット

270 走る豚/小間スライス 200g **920円(税込994円)**

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット

271 走る豚/ミンチ 300g **978円(税込1,056円)**

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市

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

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、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：(株)共同熊本ミートセンター(熊本県菊池市)

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

価格維持と効率化のため約 10%前後のグラム幅でご提供いたします。

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

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



熊本・菊池農場 凍 毎週

273 マザービーフ/バラしゃぶ用 200g 800円⇒(税込864円) **748円(税込808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 凍 毎週

274 マザービーフ/特選スライス 200g 1,618円⇒(税込1,747円) **1,598円(税込1,726円)**

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週

275 マザービーフ/赤身スライス 200g 1,369円⇒(税込1,479円) **1,328円(税込1,434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 凍 毎週

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

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 凍 毎週

277 マザービーフ/万能小間 200g **968円(税込1,045円)**

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

278 マザービーフ/ミンチ 200g **917円(税込990円)**

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

279 マザービーフ/合挽きミンチ 200g **833円(税込900円)**

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週

280 マザービーフ/粗びきミンチ 200g **917円(税込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(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、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。

あか牛と野菜たっぷりのしぐれ煮



【材料】
□牛肉 /200g
□生姜 (皮付きのままスライス)/2 かけ
□だし / カップ 1/3
□酒・醤油・砂糖 / 大さじ 3
□みりん / 大さじ 2
□なたね油 / 大さじ 1
ごぼう・にんじん・蓮根・エリンギ / 各約 50g

【作り方】
❶牛肉はひと口大に切る。
❷ごぼうはよく洗い斜め薄切りに、蓮根・にんじんは小さめの乱切り、エリンギは拍子木切りにする。
❸ごぼうとれんこんは酢を２～３滴落としたに放ちあく抜きする。
❹フライパンに油を熱し牛肉としょうがを入れほぐしながら炒める。
❺肉の色が変わったら根菜類ときのこを入れて炒め、だし→酒→砂糖→醤油→みりんの順に加える。
❻落し蓋をして中火で煮汁が少なくなるまで煮る。
❼味を見て調整し煮汁がなくなるまで煮る。
❽器に盛り付け完成！

愛知・角谷文治郎商店
隔週AC　700ml
原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米)　アルコール度：13.5～14.5度　常1年



482 三河本みりん
2,240円(税込2,464円)

福岡・平田産業
毎週
原材料：菜種(オーストラリア)
常540日



473 なのはな畑の菜種油
1250g
1,421円⇒(税込1,535円)
990円(税込1,069円)

ローストビーフやシチューにおすすめ！上質な風味と豊かな旨味をお楽しみください。



熊本・菊池農場 凍 毎週
282 健康あか牛/モモブロック
400g
3,153円⇒(税込3,405円)
3,060円(税込3,305円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
283 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円⇒(税込1,782円)
1,601円(税込1,729円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
284 健康あか牛/ミンチ
200g
1,038円⇒(税込1,121円)
1,001円(税込1,081円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
285 健康あか牛/ヒレステーキ
100g
1,720円(税込1,858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 凍 毎週
286 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(税込3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
287 健康あか牛/赤身ステーキ
200g
2,180円(税込2,354円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
288 健康あか牛/特選サイコロステーキ
200g
2,200円(税込2,376円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
289 健康あか牛/焼肉セット
200g
1,800円(税込1,944円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



熊本・菊池農場 凍 毎週
290 健康あか牛/サーロインスライス
200g
2,890円(税込3,121円)

煮込みから焼き物まで色々な食べ方ができます。



熊本・菊池農場 凍 毎週
291 健康あか牛/肩ローススライス
200g
1,800円(税込1,944円)

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



熊本・菊池農場 凍 スポット
292 健康あか牛/バラしゃぶ用
200g
1,000円(税込1,080円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
293 健康あか牛/赤身スライス
200g
1,580円(税込1,706円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 凍 毎週
294 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(税込1,512円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 常180日
296 赤地鶏/もも肉
300g
1,024円(税込1,106円)

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 凍 常180日
赤地鶏/むね肉
297 1P 毎週
300g
796円(税込860円)
298 2P スポット
300g×2
1,592円⇒(税込1,719円)
1,540円(税込1,663円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 毎週 常180日
299 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
745円(税込805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 凍 毎週 常180日
300 赤地鶏/正肉
300g
936円⇒(税込1,011円)
840円(税込907円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 凍 毎週 常180日
301 赤地鶏/ささみ
200g
675円(税込729円)

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週AC 常180日
302 赤地鶏/手羽中ハーフ
300g
851円(税込919円)

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



和歌山・小坂農園 凍 常180日
赤地鶏/手羽元
303 1P 隔週AC
300g
627円(税込677円)
304 2P スポット
300g×2
1,254円⇒(税込1,354円)
1,180円(税込1,274円)

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



和歌山・小坂農園 凍 スポット 常180日
305 赤地鶏/手羽元せせり
200g
791円(税込854円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 毎週 常180日
306 赤地鶏/ももミンチ
300g
1,062円(税込1,147円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 常180日
307 赤地鶏/むねミンチ
200g
625円(税込675円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園 凍 スポット 常180日
308 赤地鶏/ムネ肉カット唐揚用
12切(約300g)
855円(税込923円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【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

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



鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週

310 天草大王/モモ肉

150g 970円⇒(税込1,048円) **930円**(税込1,004円)

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

天草大王の一羽をまるごと楽しめます。

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



熊本・天草大王公元 凍 隔週AC

314 天草大王/まるごとセット

計700g 2,465円⇒(税込2,662円) **2,350円**(税込2,538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 凍 毎週

318 天草大王/むねミンチ

150g 770円⇒(税込832円) **730円**(税込788円)



たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 凍 毎週

311 天草大王/ムネ肉

150g **785円**(税込848円)



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

熊本・天草大王公元 凍 毎週

312 天草大王/手羽先&手羽元

2～3本 **510円**(税込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 凍 毎週

313 天草大王/ささみ

150g **925円**(税込999円)



モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。

熊本・天草大王公元 凍 毎週

315 天草大王/モモ&ムネ一口カット

150g **880円**(税込950円)



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

熊本・天草大王公元 凍 毎週

316 天草大王/スライス

150g **880円**(税込950円)



つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。

熊本・天草大王公元 凍 毎週

317 天草大王/ももミンチ

150g **925円**(税込999円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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



鶏肉のあっさりしたウインナーです。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
蔵 スポット
原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、澱粉、天然羊腸 営10日

320 ココちゃんウインナー

90g **319円**(税込345円)



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

価格改定

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

321 おべんとウインナー

90g **374円**(税込404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。ボイルして、マスタードで食べてもおいしい。

価格改定

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

322 能勢のウインナー

100g **401円**(税込433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。

価格改定

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 営10日 蔵 スポット

323 粗挽きウインナー

110g **442円**(税込477円)



淡白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、バジルの甘い香りが特徴です。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 営10日 蔵 スポット

324 あらびきチキンウインナー

110g **375円**(税込405円)



能勢のベーコンを厚めにスライスしました。豚バラ肉の旨みを存分に味わえます。

価格改定

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

325 厚切り能勢のベーコン

100g **570円**(税込616円)



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

価格改定

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

326 能勢のベーコン

100g **570円**(税込616円)



豚のロース肉を形成せずにそのまくん煙、スライスしました。

価格改定

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

327 能勢のロースハム

80g **543円**(税込586円)



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

価格改定

大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット
原材料：豚バラ肉、塩、粗糖、醤油、ニンニク、生姜、香辛料 営13日 アレルゲン 麦 豆

328 バラチャーシュー

100g **570円**(税込616円)



鶏ムネ肉、豚脂、塩、粗糖、香辛料を使用。つなぎにでん粉・卵を使っていません。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 営10日 蔵 スポット

329 チキンハム

90g **368円**(税込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お惣菜工場『那珂川キッチン』。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にも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



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 凍 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)
アルゲン 麦 乳 調理済

331 走る豚肉まん

125g×2 **738円**(税込797円)



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

福岡・那珂川キッチン 凍 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
アルゲン 麦 乳 調理済

332 走る豚チーズカレーまん

125g×2 **850円**(税込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 凍
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)
アルゲン 麦 豆 調理済

333 走る豚しゅうまい 1P 毎週

30g×6 **1,198円**(税込1,294円)

334 2P スポット

30g×6×2 2,396円⇒(税込2,588円) **2,290円**(税込2,473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、こだわりつまった大人気商品です。

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

国産鶏ももから揚げ

335 1P 200g **735円**(税込794円)

336 2P 200g×2 1,470円⇒(税込1,588円) **1,395円**(税込1,507円)



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

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

鮭とほうれん草のグラタン

339 1P 180g **538円**(税込581円)

340 2P 180g×2 1,076円⇒(税込1,162円) **1,015円**(税込1,096円)



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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
アルゲン 麦 調理済

ハッシュドポテト

337 1P 30g×8 **645円**(税込697円)

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

那珂川キッチンの人気冷凍弁当！

○電子レンジ600w/5分程度
※機種により異なります。
福岡・那珂川キッチン 凍



国産鶏を手作りでふんわり揚げた酢鶏に、ほどよい甘酸っぱさの特製あんを絡めました。

C週

メニュー●酢鶏/鮭フレークご飯/豆ひじき/きんぴら/小松菜のお浸し

原材料：ご飯(米、鮭、塩)、酢鶏(鶏肉、玉葱、酢、人参、粗糖、濃口醤油、ピーマン、小麦澱粉、菜種油)、きんぴら(牛蒡、人参、濃口醤油、酒、味醂、粗糖、胡麻、ごま油、唐辛子)、豆ひじき(大豆、乾燥ひじき、濃口醤油、味醂、塩、粗糖、和風だし)、小松菜お浸し(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)
営360日 アレルゲン 麦 豆

341 (鮭フレークご飯入) 国産鶏の酢鶏弁当

290g **885円**(税込956円)



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

スポット

<メニュー>●アジフライ●米飯●さつま芋バター●小松菜のお浸し

原材料：米飯(国産)、アジフライ(マアジ、パン粉、菜種油、小麦粉、食塩)、さつま芋バター(さつま芋、バター)、儀助煮(大豆煮豆、イリコ、しょうゆ、みりん、砂糖、小麦粉、白ゴマ、菜種油)、小松菜のおひたし(小松菜、しょうゆ、粉末かつおだし、キビ砂糖)、のり
営360日 アレルゲン 麦 乳 豆

342 アジフライ海苔弁当

250g **717円**(税込774円)



鶏肉は首皮の部位を使用。博多の定番旨味たっぷりかしわ飯です。

スポット

<メニュー>●かしわ飯●儀助煮●小松菜のお浸し●さつま芋バター

原材料：かしわ飯(米(国産)、鶏肉、酒、醤油、味醂、生姜、人参、和風だし)、さつま芋バター(さつま芋、バター)、儀助煮(大豆煮豆、イリコ、しょうゆ、みりん、粗糖、小麦粉、白胡麻、菜種油)、小松菜のおひたし(小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖)
営360日 アレルゲン 麦 乳 豆

343 かしわ飯弁当

240g 763円⇒(税込824円) **720円**(税込778円)

夏のデザート！冷凍フルーツ

味がしっかりとした有機フルーツを新鮮なまま冷凍していますので、そのままでもスムージーやヨーグルトにも！





翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ブルーベリー　賞720日
357 オーガニックブルーベリー
150g **863円**(税込932円)



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ストロベリー　賞720日
358 オーガニックストロベリー
200g **775円**(税込837円)



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ラズベリー　賞720日
359 オーガニックラズベリー
150g **828円**(税込894円)

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機ストロベリー、有機ブルーベリー、有機ラズベリー　賞720日
360 オーガニックミックスベリー
200g
887円⇒(税込958円)
840円(税込907円)

大自然の中で有機栽培された有機マンゴーを一口サイズにカットしそのまま冷凍しました。



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機マンゴー　賞24ヶ月
361 オーガニックマンゴー
200g
610円⇒(税込659円)
590円(税込637円)

大自然の中で栽培された有機パイナップルです。適度に熟したパイナップルを一口サイズにカットしました。



翌々週配達
大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機パイナップル　賞24ヶ月
362 オーガニックパイナップル
200g **660円**(税込713円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：かぼちゃ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、菜種油、きび砂糖、食塩、こしょう　アレルゲン 麦　調理済
パンプキンコロッケミニ
346 1P
30g×5 **470円**(税込508円)

347 2P
30g×5×2
940円⇒(税込1,015円)
885円(税込956円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍
原材料：きんぴらごぼう（ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし）、切干大根（にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし）、豆ひじき（大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩）
アレルゲン 麦 豆　調理済
和のおかずセットB
344 1P　毎週
3種×2 **562円**(税込607円)

345 2P　スポット
3種×2×2
1,124円⇒(税込1,214円)
1,060円(税込1,145円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：メークイン、薄力粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 乳 豆　調理済
じゃがバター醤油コロッケミニ
348 1P
30g×5 **545円**(税込589円)

349 2P
30g×5×2
1,090円⇒(税込1,177円)
1,035円(税込1,118円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：鶏肉（国産）、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
アレルゲン 麦 豆　調理済
お弁当用鶏から揚げ醤油風味
350 1P
150g **786円**(税込849円)

351 2P
150g×2
1,572円⇒(税込1,698円)
1,480円(税込1,598円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：有機スイートコーン（スペイン）
352 オーガニックホールコーン
150g **432円**(税込467円)

北海道の大地で大切に育てられた有機JAS認証のかぼちゃです。



翌々週配達 大阪・フリゴ 凍 スポット
原材料：有機かぼちゃ（北海道）　賞2年
353 オーガニックかぼちゃ・北海道産
400g **697円**(税込753円)

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



翌々週配達　賞24ヶ月
オランダ・ムソー 凍 スポット
原材料：有機いんげん（オランダ等）
354 オーガニックいんげん
250g
443円⇒(税込478円)
420円(税込454円)

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



翌々週配達
スペイン・ムソー 凍 スポット
原材料：有機グリーンピース　賞24ヶ月
355 オーガニックグリーンピース
250g **443円**(税込478円)

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



翌々週配達
大阪・ムソー 凍 スポット
原材料：有機じゃがいも、有機植物油、有機ぶどう糖　賞24ヶ月　未調理
356 オーガニックフレンチフライポテト
300g **552円**(税込596円)

沸騰したお湯に「本場さぬきうどん」を入れ約1分間ゆでてください。



翌々週配達
香川・七星食品
凍 スポット
原材料：【麺】小麦粉、食塩
賞1年　アレルゲン 麦
363 冷凍さぬきうどん/包丁切
200g×3 **457円**(税込494円)

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



翌々週配達
北海道・ファーマーズファクトリー 凍 スポット
原材料：生地【小麦粉（北海道）、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖】、ナチュラルチーズ、トマトピューレ、豚肉、食塩、バジル
賞365日　アレルゲン 麦 乳　未調理
364 トマトと放牧豚のマルゲリータ
1枚（18㎝）**1,138円**(税込1,229円)

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



翌々週配達
大阪・ムソー
凍 スポット
原材料：秋鮭（北海道産）、食塩
賞365日
365 秋鮭スモークサーモン
40g×2 **1,050円**(税込1,134円)

石川・金沢錦 SALE おすすめ商品！

翌々週配達

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



容量変更
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：いわし（国産）、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、かつおのふし、さばのふし、本みりん、純米酢、純米酒
賞30日　アレルゲン 麦 豆
366 いわしふぶき煮
80g
527円⇒(税込569円)
490円(税込529円)

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



容量変更
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：真さば（石川）、みそ、本みりん、砂糖、丸大豆しょうゆ、唐辛子
賞60日　アレルゲン 麦 豆
367 能登産焼さば味噌煮
110g
555円⇒(税込599円)
520円(税込562円)

一口サイズのいいだこと国産里芋をやわらかく炊き上げました。隠し味の昆布だしが効いた1品です。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：さといも（国産）、いいだこ、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし（昆布）
賞60日　アレルゲン 麦 豆
368 いいだこと里芋の煮付け
120g
655円⇒(税込707円)
590円(税込637円)

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



容量変更
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：昆布（北海道）、真だらこ、丸大豆しょう、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢
賞60日　アレルゲン 麦 豆
369 たらこ昆布煮
60g
473円⇒(税込511円)
440円(税込475円)

国産ぶりを生姜を加えて臭みを取りながらやわらかく炊きあげました。薄味仕上げの大根とのバランスの良い仕上がりです。



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：ぶりかま（国産）、大根、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、麦芽水あめ、生姜
賞60日　アレルゲン 麦 豆
371 ぶり大根
100g
564円⇒(税込609円)
530円(税込572円)

白ごはんにも！お酒のお供にもぴったり！



にしんの片身を丁寧に炊き上げました。にしんそばのトッピングに、またそのままお召し上がりください。

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：身欠きにしん（アメリカ）、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、本みりん、純米酢　賞60日　アレルゲン 麦 豆
370 にしん甘露煮
2本
782円⇒(税込845円)
690円(税込745円)

金沢の名産品、車麸を、牛肉、長ネギとすきやき風に炊き上げました。金沢錦ならではの上品な味です。



容量変更
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：車麸、長ネギ、牛肉、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、だし（昆布、かつお節）　賞60日　アレルゲン 麦 豆
372 小車麸のすきやき煮
90g
545円⇒(税込589円)
510円(税込551円)

ごぼうとひき肉の旨みをいかして、丁寧に炊き上げました。



容量変更
翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：ごぼう（国産）、鶏ひき肉、人参、丸大豆しょうゆ、砂糖、本みりん、純米酒、唐辛子、だし（昆布、かつお節）
賞60日　アレルゲン 麦 豆
373 ごぼうのそぼろ煮
90g
527円⇒(税込569円)
490円(税込529円)

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



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：いわし類稚魚（国産）、丸大豆しょうゆ、砂糖、麦芽水あめ、山椒、本みりん、純米酒、寒天　賞60日　アレルゲン 麦 豆
374 山椒ちりめん
40g
596円⇒(税込644円)
530円(税込572円)

国内産の小さめのイカナゴをやわらかく炊き上げ、白ごまと合わせました。ご飯が進む美味しさ！



翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：いわし類稚魚（国産）、砂糖、麦芽水あめ、丸大豆しょうゆ、白ごま、本みりん、純米酒
※いわし類稚魚は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。　賞60日　アレルゲン 麦 豆
375 ごまちりめん
40g
538円⇒(税込581円)
480円(税込518円)



ちりめんシラスとかつお節、さば節を調味料で炊き上げました。おにぎりの具に、あたたかいご飯のおともに！

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：ちりめんしらす（宮崎）、かつお節、砂糖、丸大豆しょうゆ、サバ節、麦芽水あめ、本みりん、純米酒
賞60日　アレルゲン 麦 豆
376 おにぎりの心/ちりめんおかか
50g
582円⇒(税込629円)
540円(税込583円)



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

翌々週配達 石川・金沢錦 蔵 スポット
原材料：昆布（北海道）、丸大豆しょうゆ、てんさい糖、かつお節、さば節、本みりん、麦芽水あめ、きくらげ、純米酢
賞60日　アレルゲン 麦 豆
377 おにぎりの心/かつお昆布
100g
636円⇒(税込687円)
590円(税込637円)

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

波の荒い日本海の外浦で採れます。繊維が太くコリッとした歯ざわりが特長です。



378 能登天然岩もずく

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

379 能登天然絹もずく
各100g
471円⇒(税込509円)
420円(税込454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。

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹荒節（国内製造） 賞1年
387 鰹平削り
40g **472円**（税込510円）

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節（国内製造）、さば節、かつお節 賞1年
388 だしせん
80g **741円**（税込800円）

有明の味と香りをお届けします
福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
381 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円**（税込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（有明海）
賞180日
382 寿司はね焼のり
全型10枚 **873円**（税込943円）

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



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

口どけがよく、上品な甘みが特徴です。素朴な味付けで本場の味を醸し出しました。



毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩）
賞90日
384 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚
818円⇒（税込883円） **720円**（税込778円）

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

毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ



385 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円**（税込982円）

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



スポット
原材料：乾のり（有明海）
賞180日
386 きざみ焼海苔
20g
691円⇒（税込746円） **620円**（税込670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 賞3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤穂の天塩
ツナフレーク油漬



398 1P 毎週
80g×3 **873円**（税込943円）

399 2P スポット
80g×3×2
1,746円⇒（税込1,886円） **1,600円**（税込1,728円）

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：鰹枯本節（国内製造） 賞1年
389 駿河ふぶき
2g×7
343円⇒（税込370円） **320円**（税込346円）

n natural natural
煮干しが多く配合された化学調味料・保存料無添加のだしパックです。ティーパックには未晒し和紙を使用しています。



愛知・節辰商店 毎週
水500mlにティーパック1袋
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布
賞180日
390 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638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 賞3年
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
ツナフレーク水煮 食塩不使用



400 1P 毎週
80g×3 **818円**（税込883円）

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

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



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

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） 賞1年
392 香信/九州産乾しいたけ
40g **978円**（税込1,056円）

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

東京・オーサワジャパン
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 賞1年
鳴門産カットわかめ



393 1P 毎週
40g **986円**（税込1,065円）

394 2P スポット
40g×2
1,972円⇒（税込2,130円） **1,940円**（税込2,095円）

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

神戸・宝海草 スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ（三重県産）、茎わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布 賞1年



395 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**（税込486円）

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

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産） 賞1年



396 伊勢志摩産芽ひじき
30g **551円**（税込595円）

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

三重・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：ひじき（伊勢志摩産） 賞1年



397 伊勢志摩産長ひじき
30g **596円**（税込644円）

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

島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産） 賞1年



402 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**（税込429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 蔵 毎週
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油脂（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
賞90日



403 お魚ソーセージ
40g×3 **398円**（税込430円）

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

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



404 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**（税込593円）

料理になじみやすい液体タイプ。

徳島・光食品 毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（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ー、有機セルリーピューレー
賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆



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

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

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



406 野菜のおかげ 5g×8
5g×8 **455円**（税込491円）

407 徳用
5g×30 **1,444円**（税込1,560円）

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

大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 賞1年



408 野菜でうまみ（食塩無添加）
3.5g×6 **392円**（税込423円）

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

東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） 賞6ヶ月 アレルゲン 豆



409 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**（税込301円）

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

東京・オーサワジャパン C週
原材料：とうもろこし（北海道）、有機玄米、はと麦、天塩、かぼちゃ、玉ねぎ、昆布エキス、有機大麦、有機もちきび、たかきび、ひえ、あわ、有機パセリ、ホワイトペッパー
賞1年



410 八穀ポタージュ
15g×5 **957円**（税込1,034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）
賞1年



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

NEW!





山菜「わらび」の細い根から、ほんのわずかしか採れない希少な澱粉を使用した、国産100%の本わらび粉。

福岡・オーサワジャパン スポット
原材料：蕨根（国産） 賞3年
412 本わらび粉
50g
1,026円⇒（税込1,108円） **980円**（税込1,058円）

わらび餅

材料（作りやすい量）
□オーサワの本わらび粉…50g
□水…200ml
□米飴…70g
□きな粉…適量
□塩…少々

作り方
❶鍋に本わらび粉を入れ、水を少しずつ入れよく溶かす。
❷❶に米飴と塩を入れよく混ぜる。
❸鍋を中火にかけ、絶えず混ぜながら練る。つややかな餅状になったら火を止め、さらに2～3分練る。
❹きな粉と塩を混ぜ、バットに広げておき、その上に3を平らに広げる。
❺❹の粗熱を取り、上からきな粉を振り、お好みの大きさに切り分けて完成。

近畿、四国、九州産の野生の葛の根を寒晒ししました。なめらかな舌触りです。

東京・オーサワジャパン スポット
原材料：葛粉（近畿・四国・九州）
賞2年



413 国産吉野本葛粉
150g **1,343円**（税込1,450円）

粉末寒天は裏ごしの必要もなく手軽に料理やデザートが作れます。

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



414 粉末寒天
4g×5 **353円**（税込381円）

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩
賞6ヶ月 アレルゲン 麦



415 有機パン粉
100g
303円⇒（税込327円） **280円**（税込302円）

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩
賞6ヶ月 アレルゲン 麦



416 パン粉
200g **368円**（税込397円）

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

岐阜・桜井食品
スポット
原材料：小麦粉、馬鈴薯でんぷん、食塩/膨張剤（重曹）
賞味 1年 アレルゲン 小麦



417 天ぷら粉
400g　420円（税込454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）
賞味 2年



418 ベーキングパウダー
113g　398円（税込430円）

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

埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米（埼玉県、北海道、石川県）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用）
賞味 1年 アレルゲン 大豆



419 玄米粉パンケーキミックス
200g　448円（税込484円）

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

埼玉・みたけ
隔週AC
原材料：米（埼玉県、北海道他）、大豆、食塩/ベーキングパウダー（アルミニウム不使用）
賞味 1年 アレルゲン 大豆



420 グルテンフリーパンケーキミックス
200g　470円（税込508円）

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

北海道・よつ葉乳業
スポット
原材料：小麦粉（北海道製造）、砂糖、バターミルクパウダー、食塩/ベーキングパウダー
賞味 1年 アレルゲン 乳 小麦



421 北海道バターミルクパンケーキミックス
450g　750円⇒（税込810円）　730円（税込788円）

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢
賞味 3ヶ月 アレルゲン 大豆

422 蒸し発芽大豆
100g　237円（税込256円）

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞味 3ヶ月 アレルゲン 大豆

423 蒸し発芽黒豆
70g　237円（税込256円）

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

東京・アルマテラ
スポット
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞味 3年



424 2P/ホール/有機トマト缶
400g×2
660円⇒（税込713円）　630円（税込680円）

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

東京・アルマテラ
スポット
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞味 3年



425 2P/カット/有機トマト缶
400g×2
660円⇒（税込713円）　630円（税込680円）

佐賀・まんてん　原材料：白胡麻（パラグアイ）　賞味 240日
原材料：白胡麻（パラグアイ）
賞味 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と、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。



NN すりごま・白
426 1P 毎週
70g　330円（税込356円）

427 5P スポット
70g×5
1,650円⇒（税込1,782円）　1,560円（税込1,685円）



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　賞味 2年

国内産はるさめ
431 1P 毎週
100g　472円（税込510円）

432 2P スポット
100g×2
944円⇒（税込1,020円）　890円（税込961円）

佐賀・まんてん　原材料：白胡麻（パラグアイ）　賞味 240日

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。



NN いりごま・白
428 1P 毎週
70g　330円（税込356円）

429 5P スポット
70g×5
1,650円⇒（税込1,782円）　1,560円（税込1,685円）

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

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：大豆（国産）、にがり（塩化マグネシウム）
賞味 6ヶ月 アレルゲン 大豆



高野豆腐
434 1P
6枚・50g　515円（税込556円）

435 3P
50g×3
1,545円⇒（税込1,669円）　1,480円（税込1,598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）　賞味 6ヶ月

430 有機切干大根・長崎産
100g　550円（税込594円）

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感。

東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：小麦粉（北海道）、小麦グルテン、天然重曹
賞味 1年 アレルゲン 小麦



433 切り板麸
40g　300円（税込324円）

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



大阪・ムソー
スポット
原材料：玄米（北海道産）　賞味 365日

436 助っ人飯米 玄米ごはん
160g　275円（税込297円）

北海道産なんつぴしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。



大阪・ムソー
スポット
原材料：うるち米（北海道産）　賞味 365日

437 助っ人飯米 白米ごはん
160g　324円（税込350円）

乾麺

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

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

イタリア・オーサワジャパン スポット
原材料：有機デュラム小麦セモリナ（イタリア）　賞味 3年 アレルゲン 小麦



有機スパゲッティ
439 1P
500g　448円（税込484円）

440 2P
500g×2　896円⇒（税込968円）　860円（税込929円）

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：有機とうもろこし（イタリア）、有機玄米粉　賞味 3年

有機グルテンフリースパゲッティ
441 1P
250g　885円（税込956円）

442 2P
250g×2
1,770円⇒（税込1,912円）　1,690円（税込1,825円）

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



東京・オーサワジャパン
スポット
原材料：有機とうもろこし（イタリア）、有機玄米粉　賞味 3年

443 有機グルテンフリーペンネ
250g　885円（税込956円）

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



長崎・本村製麺
原材料：小麦粉（国産）、食塩、食用植物油、
賞味 1年 アレルゲン 小麦

手延べ素麺/水晶の光
444 1P 毎週
50g×5　496円（税込536円）

445 3P スポット
50g×5×3
1,488円⇒（税込1,607円）　1,360円（税込1,469円）

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



長崎・本村製麺 毎週
原材料：小麦粉（北海道）、食塩、植物性油
賞味 1年 アレルゲン 小麦

446 長崎手延べ㊥うどん
200g　483円（税込522円）

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





大阪・ムソー
スポット
原材料：そば粉（北海道）、小麦粉（国産）
賞味 2年 アレルゲン 小麦 そ

国内産 二八そば
447 1P
200g　553円（税込597円）

448 2P
200g×2
1,106円⇒（税込1,194円）　1,060円（税込1,145円）

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

大阪・オルター
スポット
原材料：米（ベトナム）、タピオカ澱粉、塩
賞味 720日



449 オルターフォー
50g×4　679円（税込733円）

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

大阪・オルター
スポット
原材料：タピオカ澱粉（ベトナム）、米、塩
賞味 720日



450 オルターライスペーパー
45枚　662円（税込715円）

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油　賞味 6ヶ月 アレルゲン 小麦 豆

451 3P/さくらいのラーメン しょうゆ
99g×3
663円⇒（税込716円）　630円（税込680円）

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末　賞味 6ヶ月 アレルゲン 小麦 豆

452 3P/さくらいのラーメン ごま
100g×3
663円⇒（税込716円）　630円（税込680円）

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油　賞味 6ヶ月 アレルゲン 小麦 豆

453 3P/さくらいのラーメン しお
99g×3
663円⇒（税込716円）　630円（税込680円）

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油　賞味 6ヶ月 アレルゲン 小麦 豆

454 3P/さくらいのラーメン みそ
101g×3
663円⇒（税込716円）　630円（税込680円）

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉（国産）、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉　賞味 6ヶ月 アレルゲン 小麦 豆

455 3P/さくらいのラーメン とんこつ
103g×3
693円⇒（税込748円）　660円（税込713円）

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

岐阜・桜井食品 スポット



原材料：有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、食塩、有機ココヤシシュガー、有機酵母エキスパウダー、玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、昆布粉末、こしょう 営 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

456 有機らーめん/醤油味

111g **294円**(税込318円)

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

岐阜・桜井食品 スポット



原材料：有機めん(有機小麦粉、食塩)、有機みそ、有機しょうゆ、有機醸造調味料、有機ごま油、有機ココヤシシュガー、食塩、有機酵母エキスパウダー、にんにく、昆布粉末、生姜、こしょう、唐辛子 営 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

457 有機らーめん/味噌味

118g **294円**(税込318円)

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



営 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆 そ

458 納豆そば

81.5g **256円**(税込276円)

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



営 5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 そ

459 山菜そば

78g **256円**(税込276円)

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



営 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆

460 カレーうどん

86.8g **256円**(税込276円)

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



営 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆

461 きつねうどん

77.3g **256円**(税込276円)

大阪・ムソー スポット **どんぶり麺**

調味料



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

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週



原材料：さとうきび(鹿児島) 営 無期限

463 NN きびさとう

500g **495円**(税込535円)

ペルー産有機さとうきびを使用した粉末タイプの黒糖です。クセのないまろやかな甘みで、コーヒーや紅茶に良く合います。



大阪・健友交易 スポット

原材料：有機さとうきび(ペルー) 営 2年

464 有機黒糖

500g **990円**(税込1,069円)

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



大阪・ムソー 毎週

原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 営 無期限

465 てんさい含蜜糖

500g **509円**(税込550円)

有機シナモンにココナッツシュガーをバランスよくブレンド。トーストや果物にかけるほか、カプチーノや菓子作りにおすすめです。



岐阜・桜井食品 スポット

原材料：有機ココナッツシュガー(インドネシア)、有機シナモンパウダー 営 2年

466 有機シナモンココナッツシュガー

35g **619円**(税込669円)

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

沖縄・青い海 毎週



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

467 シママース

1kg **495円**(税込535円)

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

岐阜・木曽路物産 スポット

原材料：湖塩、黒胡椒 営 1年



468 モンゴル塩こしょうミル付

45g **1,480円**(税込1,628円)

469 モンゴル塩こしょう

250g **865円**(税込934円)

静置発酵させ熟成した、まろやかでコクのある純米酢です。



福岡・庄分酢 毎週

原材料：米(福岡) 営 2年

庄分純米酢

470 300ml **650円**(税込702円)

471 1L **1,083円**(税込1,170円)

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



大阪・ムソー 毎週

原材料：オーガニックレモン(イタリア) 営 9ヶ月

472 オーガニックレモン100%しぼりたて

180ml **631円**(税込681円)

ねだま project

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

Special SALE!



福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(オーストラリア) 営 540日

473 なのはな畑の菜種油

1250g 1,421円⇒(税込1,535円) **990円**(税込1,069円)

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



福岡・平田産業

純正ごま油・淡口圧搾しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 営 1年6ヶ月

475 165g 毎週 **696円**(税込752円)

476 450g スポット 1,286円⇒(税込1,389円) **1,150円**(税込1,242円)

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



福岡・平田産業

純正ごま油・濃口一番しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他) 営 1年6ヶ月

477 165g 毎週 **696円**(税込752円)

478 450g スポット 1,286円⇒(税込1,389円) **1,150円**(税込1,242円)

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



福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種(国産) 営 1年半

474 一番しぼり国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(税込1,250円)

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



パレスチナ・パレスチナオリーブ生産組合

原材料：食用オリーブ油(パレスチナ) 営 1年

手摘みオリーブオイル

479 1P 毎週 250ml **1,780円**(税込1,922円)

480 2P スポット 250ml×2 3,560円⇒(税込3,845円) **3,460円**(税込3,737円)

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



大阪・むそう スポット

原材料：オーガニック食用オリーブ油 営 540日

481 オーガニックエクストラバージンオリーブオイル

460g **2,900円**(税込3,132円)

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



愛知・角谷文治郎商店 隔週AC 営 1年

原材料：もち米(佐賀、北海道、愛知、滋賀)、米麹(愛知)、本格焼酎(愛知、山形県産米) アルコール度：13.5～14.5度

三河本みりん

482 700ml **2,240円**(税込2,464円)

483 1.8L **5,135円**(税込5,649円)

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

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



愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料：有機もち米、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度：13.5～14.5度 営 1年

※この商品は(株)ドリームグループの直販です

484 有機三州味醂

500ml **2,260円**(税込2,486円)

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



埼玉・味の一醸造 毎週

原材料：米、米麹、食塩 営 1年

485 味の母

720ml **1,046円**(税込1,130円)

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



島根・青砥酒造 毎週

原材料：米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール１３%、食塩２%以上 営 1年半

486 みやこの料理酒

500ml **1,097円**(税込1,185円)

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



福島・大木代吉本店 毎週

原材料：米(国産)、米麹(国産米)、酒粕 福島県産米使用：放射能検査済(未検出) 営 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

487 こんにちは料理酒

720ml **1,773円**(税込1,950円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。



香川・正金醤油 隔週AC

原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩 営 18ヶ月 アレルゲン 麦 豆

八方だし

488 360ml **614円**(税込663円)

489 1000ml **1,379円**(税込1,489円)

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

愛知・節辰商店 毎週



原材料：しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん 営 365日 アレルゲン 麦 豆

490 NN うまみ鰹つゆ

500ml **797円**(税込861円)

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

愛知・あいのう流通センター

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

aino MAMAマヨネーズ

491 1P 毎週 300g **672円**(税込726円)

492 2P スポット 300g×2 1,344円⇒(税込1,452円) **1,240円**(税込1,339円)

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



大阪・ムソー 毎週

原材料：菜種油(オーストラリア)、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料(からし) 営 6ヶ月 アレルゲン 卵

493 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g **774円**(税込836円)

有機トマトの持つ自然の甘味を生かし、甘口に仕上げた、舌ざわりの良いトマトケチャップです。



徳島・光食品 毎週

原材料：有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(有機米酢、有機りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料 営 1年半

494 有機トマトケチャップ

300g **455円**(税込491円)

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



徳島・光食品 隔週AC

原材料：有機野菜・果実(有機にんじん、有機トマト、有機たまねぎ、その他)、有機醸造酢(有機りんご酢、有機米酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、有機コーンスターチ、香辛料、有機醤油、こんぶ 営 1年半 アレルゲン 麦 豆

495 有機中濃ソース

250ml **460円**(税込497円)



498 八方美人酢 300ml
828円⇒(税込894円)
740円(税込799円)

499 たっぷり徳用900ml
産直 eco プライス
1,529円⇒(税込1,651円)
1,380円(税込1,490円)

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

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



徳島・光食品　毎週
原材料：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン
1年半　アレルゲン 麦 豆

496 オイスターソース
115g　**502円**(税込542円)

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



埼玉・みたけ食品工業　隔週AC
白ごま100%
※胡麻ドレッシングレシピ付き
原材料：むき白胡麻(メキシコ・ナイジェリア・パラグアイ・エチオピア)
1年

497 旨みねりごま/白
120g　**458円**(税込495円)

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



福岡・庄分酢　隔週AC
原材料：醤油、醸造酢、米黒酢、甜菜糖、昆布だし、カツオだし、椎茸だし、発酵調味料、米粉
12ヶ月　アレルゲン 麦 豆

500 万能くろ酢たれ
300ml　**675円**(税込729円)

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



徳島・光食品　スポット
原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、乾しいたけ
1年半　アレルゲン 麦 豆

501 有機ぽん酢しょうゆ
250ml　**482円**(税込521円)

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



徳島・光食品　スポット
原材料：醤油、砂糖、みりん、有機米酢、米味噌、有機にんにく、ごま油、有機生姜、有機たまねぎ、香辛料、有機にんじん
1年6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

502 ヒカリ 焼肉のたれ
350g　**702円**(税込758円)

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



徳島・光食品　スポット
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機米醗酵調味料、鰹節、昆布、食塩、有機米酢
1年6ヶ月　アレルゲン 麦 豆

503 有機めんつゆ
300ml　**565円**(税込610円)

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



京都・オーサワジャパン　スポット
原材料：胡麻油(京都)、唐辛子、ねぎ、生姜、山椒、桂皮、八角、みかんの皮　1年

504 オーサワ胡麻ら一油
30g　**525円**(税込567円)

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



大阪・ムソー　毎週
原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物
8ヶ月

505 旨味本来からしチューブ
40g　**388円**(税込419円)

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



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

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



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

507 旨味本来/生おろしょうがチューブ
40g　**388円**(税込419円)

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



埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：にんにく(青森)、水飴、食塩、植物繊維(大豆)、発酵調味液
9ヶ月　アレルゲン 豆

508 おろしにんにくチューブ
40g　**460円**(税込497円)

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



大阪・向井珍味堂　スポット
原材料：唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実
1年

509 向井の香辛料/七味
15g　**717円**(税込774円)

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



大阪・向井珍味堂　スポット
原材料：すじ青のり(国産)
1年

510 向井の香辛料/すじ青のり
4g　**438円**(税込473円)

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



岐阜・桜井食品　スポット
原材料：有機シナモン(スリランカ)　2年

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

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



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

512 有機アーモンドペースト
80g　**828円**(税込894円)

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



原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

514 有機アガベシロップGOLD

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



原材料：有機ブルーアガベ(メキシコ)

515 有機アガベシロップRAW DARK

東京・アルマテラ　3年　スポット
各330g　**672円**(税込726円)

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。



佐賀・佐藤農場　スポット
原材料：有機みかん(佐賀)、有機砂糖、有機橙果汁
1年

516 有機みかんジャム
140ml　**686円**(税込741円)



愛知・愛農流通センター
原材料：玄米粉(米(九州産))、有機パーム油、メープルシュガー、有機カレー粉、粉末野菜(オニオン、トマト、スイートコーンパウダー、ガーリック、ジンジャー)、食塩、べに花油、果汁(りんご、パイナップル)、粉末味噌(大豆を含む)、有機ココア　1年　アレルゲン 豆

517 1P　毎週
100g
790円⇒(税込853円)
750円(税込810円)

やさしいカレールウ 畑まるごといただきます! まろやか甘口

518 2P　C週
100g×2
1,580円⇒(税込1,706円)
1,450円(税込1,566円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



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

519 大人ふたりのカレールゥ
120g
527円⇒(税込569円)
490円(税込529円)

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



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

30007 キッズ本格カレールゥ
120g　**467円**(税込504円)

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。



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

30014 甘口

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。



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

30021 辛口

茨城・東京フード　スポット　180日　アレルゲン 麦 豆
カレールゥ　各150g　**440円**(税込475円)

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



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

30038 ベジタリアンのための根菜カレー
200g　**451円**(税込487円)

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。



徳島・光食品　スポット
原材料：有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機米味噌(大豆を含む)、有機ばれいしょでんぷん、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにくピューレー、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚醤(いかを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩
1年半　アレルゲン 麦 豆

30076 有機麻婆の素
100g(2~3人前)　**273円**(税込295円)

マッシュルームを贅沢に使った旨味のあるクリーミーなポタージュスープ。



原材料：有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、ベイリーフ、オールスパイス、黒コショウ、ナツメグ)、有機西洋ネギ

30045 マッシュルーム

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！



原材料：有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ

30052 コーンスープ

9種類の有機野菜が一度に摂れる！旨みの詰まった具沢山スープ。



原材料：有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、玉ねぎ、パプリカ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、バジル、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

30069 ミネストローネ

有機野菜スープ
大阪・アクティバス　スポット　18ヶ月
各400g
640円⇒(税込691円)
620円(税込670円)

ピーマンや肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい青椒肉絲ができあがります。



徳島・光食品　スポット
原材料：有機醤油、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス
1年半　アレルゲン 麦 豆

30083 有機青椒肉絲の素
100g(2~3人前)
273円⇒(税込295円)
260円(税込281円)

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



大阪・ムソー　スポット
原材料：野菜(国産：ごぼう、たけのこ、人参、椎茸)、鶏肉、醤油、砂糖、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩
2年　アレルゲン 麦 豆

30090 地鶏めしの素
2合用
532円⇒(税込575円)
510円(税込551円)

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



大阪・ムソー　スポット
原材料：【具】野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油、発酵調味料/豆腐用凝固剤【小袋】刻み海苔　1年　アレルゲン 麦 豆

30106 五目ちらしずしの素
2合用　**575円**(税込621円)

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



埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：昆布だし(国産)、舞茸、醤油、ぶなしめじ、人参、椎茸、椎茸だし、有機アガベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープルシュガー、昆布粉末　2年　アレルゲン 麦 豆

30113 きのこごはんの素
2合用　**503円**(税込543円)



島根・やさか共同農場　スポット
原材料：有機米(島根・滋賀県、北海道他)、麹菌　5ヶ月

513 有機乾燥米こうじ
500g
1,834円⇒(税込1,981円)
1,740円(税込1,879円)

麹納豆

【材料】
- □乾燥米こうじ…… 100g
- □酒、しょうゆ…… 各大さじ3
- □にんじん…… 中1/2本
- □納豆…… 3パック
- □塩昆布…… お好みで

作り方
1. にんじんを千切りにする。
2. 鍋に、酒、しょうゆを煮立たせアルコールを飛ばす。にんじんを入れて少し煮る。
3. 冷めたら、すべての材料を混ぜて、半日～1日ほど常温で置いて完成。(完成後は冷蔵庫で保管する)

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。



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



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

原材料：丸大豆（茨城県産/菌0虫0）・納豆菌　タレ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・塩・魚醤・かつお節エキス・米酢・純米酒・　マスタード：マスタード・醸造酢・塩・砂糖・りんご果汁

8日 アレルゲン 豆 麦

209 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3　406円（税込438円）

北海道十勝産スズマル豆を使用。においが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
蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/特別栽培）・たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢
からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

9日 アレルゲン 豆 麦

210 北海道100　登喜和カップ2

30g×2　298円（税込322円）

北海道十勝産スズマル豆を使用。においが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
蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/特別栽培）・納豆菌/たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢
からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

9日 アレルゲン 豆 麦

211 十勝の息吹 小粒カップ3

30g×3　380円（税込410円）

収穫が少ない希少価値の高い、青森県産有機栽培おおすず大豆使用。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
蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/特別栽培）・納豆菌/たれ：醤油・砂糖・塩・魚醤・かつおエキス・清酒・米酢　からし：マスタード・塩・醸造酢・砂糖・りんご果汁

9日 アレルゲン 豆 麦

212 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2

30g×2　341円（税込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
蔵 毎週

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌

9日 アレルゲン 豆

213 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2
264円⇒（税込285円）
258円（税込279円）

臼で挽き割った無農薬大豆を納豆にしました。小さなお子様やご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



蔵 毎週

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

8日 アレルゲン 豆 麦

214 ひきわり納豆カップ2

30g×2　308円（税込333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

蔵 毎週　8日 アレルゲン 豆 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：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

215 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　333円（税込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

蔵 毎週

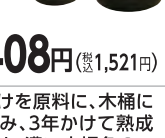
原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 アレルゲン 豆 麦

216 国産黒豆カップ納豆

30g×2　321円（税込347円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市 蔵 毎週

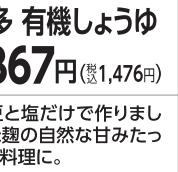
原材料：大豆(静岡県産)・納豆菌　たれ：醤油(大豆・小麦)・砂糖・鰹節・塩・みりん・昆布・リンゴ酢・水　からし：マスタードシード(カナダ産)・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

8日 アレルゲン 豆 麦

217 大粒味わい納豆

45g×2　242円（税込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 蔵 毎週

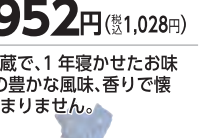
原材料：丸大豆(国産フクユタカ大豆)・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

8日 アレルゲン 豆 麦

218 国産大豆ひきわり納豆

45g×2　263円（税込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 蔵 毎週

原材料：大豆(北海道産/特別栽培/スズマル)・納豆菌

8日 アレルゲン 豆

219 北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2　226円（税込244円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 C週

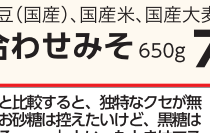
原材料：大豆（北海道産/特別栽培/スズマル）・八穀物ブレンド・納豆菌

8日 アレルゲン 豆

220 国産八穀ブレンド入り八穀納豆(タレなし)

45g×2　254円（税込274円）

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



登喜和食品　東京都府中市

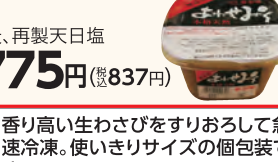
蔵 毎週　30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

221 丸大豆テンペ

100g　477円（税込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

蔵 毎週　30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：黒大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

222 黒大豆テンペ

100g　615円（税込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。

小梅の中で一番小さい甲州小梅を使用。とても肉厚で食べごたえ◎



こだわりの味協同組合
静岡県

蔵 C週

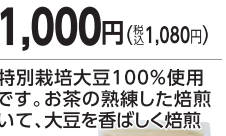
原材料：小梅(山梨県産)・紫蘇・食塩

180日

224 しそ漬昔ながらの小梅干し

90g　460円（税込497円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県

蔵 C週

原材料：梅（大分産）・食塩・紫蘇

365日

225 南高梅　梅干し

100g　653円（税込705円）

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

あすか
奈良県五條市



蔵 隔週AC

原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

90日

226 きざみ紅生姜

60g　304円（税込328円）

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



ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

原材料：らっきょう(国産)・砂糖・米酢・はちみつ・塩

6ヶ月

227 蜂蜜入らっきょう漬

90g　558円（税込603円）

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



上沖産業　宮崎県

C週

原材料：ごぼう（国産）・漬原材料（醤油・砂糖・食塩・昆布だし・米酢）

120日 アレルゲン 麦 豆

228 国産若ごぼう醤油漬け

150g　596円（税込644円）

国産の大根を甘めの酢漬けに仕上げました。刻んでおにぎりの具としてもどうぞ。



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

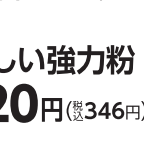
C週

原材料：大根・生姜・昆布・ごま・砂糖・小麦醸造調味料・醤油・食塩・純米酢・りんご酢・みりん　最短1か月 アレルゲン 麦 豆

229 自然色たくあん

120g　432円（税込467円）

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



丸川　静岡県

蔵 隔週AC

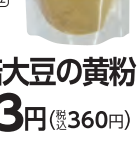
原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹

120日 アレルゲン 豆 麦

230 国産黒豆の煮豆

150g　507円（税込548円）

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



丸川　静岡県

蔵 隔週AC

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

75日 アレルゲン 麦 豆

231 五目豆

150g　437円（税込472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。



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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



蔵 隔週AC

原材料：小豆（北海道産/エリモ種）

180日

232 あずきの水煮

150g　386円（税込417円）

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



酢屋茂　長野県立科町 毎週

原材料：大豆（国産）、小麦（国産）、天日塩

1年 アレルゲン 麦 豆

234 本格天然醸造醤油 小

720ml　697円（税込753円）

235 大

1.8L　1,408円（税込1,521円）

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



弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC

原材料：大豆（栃木産/有機栽培）・小麦（栃木産/有機栽培）・天日塩（メキシコ産）・井戸水（秩父連山）

2年 アレルゲン 麦 豆

236 弓削多 有機しょうゆ

720ml　1,367円（税込1,476円）

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



南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町

隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

1年 アレルゲン 豆

237 本たまり

900ml　952円（税込1,028円）

酢屋茂　長野県立科町

蔵 毎週　6ヶ月 アレルゲン 豆

杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

238 信州米みそ 650g　775円（税込837円）



玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

239 玄米みそ 650g　863円（税込932円）



毎日のお味噌汁におすすめ!米味噌2:麦味噌1の割合で合わせた深みのある味わい。粒あり。

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

240 合わせみそ 650g　775円（税込837円）

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



南蔵
愛知県知多郡武豊町

蔵 隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

1年 アレルゲン 豆

241 純豆味噌(つぶ)

1kg　1,134円（税込1,225円）

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



マルクラ
岡山県倉敷市

C週

原材料：白米（岡山県産）、大豆（滋賀県産）、塩

180年 アレルゲン 豆

242 白みそ

250g　292円（税込315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)

蔵 スポット

原材料:大豆（岐阜県東白川村産）・食塩・丸麦（国産）・麹菌（国産）

1年 アレルゲン 麦 豆

243 東白川のお味噌

1kg　1,000円（税込1,080円）

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町



蔵 C週

原材料：有機米（国産/有機栽培）・天日塩

365日

244 生塩糀

170g　607円（税込656円）

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

輸入・企画
オルタ
トレードジャパン

隔週AC

原材料：サトウキビ（フィリピン）

無期限

245 マスコバド糖

500g　657円（税込710円）

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。



せいふてぃ 神奈川

凍 隔週AC

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品

360日

246 おろし本わさび

5g×6　683円（税込738円）

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

日穀製粉　長野県長野市

隔週AC

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

1年 アレルゲン 麦

247 長野県産の小麦粉

900g　391円（税込422円）

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



日穀製粉　長野県長野市

隔週AC

原材料：小麦粉（北海道・長野県産）＊お届け時期により産地が変更する場合があります。ご了承ください。

1年 アレルゲン 麦

248 おいしい強力粉

400g　320円（税込346円）

北海道産特別栽培大豆100％使用のきな粉です。お茶の熟練した焙煎技術を用いて、大豆を香ばしく焙煎しました。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

C週

原材料：大豆（北海道産）

365日 アレルゲン 豆

249 国産特別栽培大豆の黄粉

100g　333円（税込360円）

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ（太平洋）
営 10日

521 メバチマグロ 切落しスライス
100g **891円**（税込962円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ（台湾） 営 10日

525 メバチマグロ短冊
100g **800円**（税込864円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ
営 30日

526 まぐろカブト肉切身
300g **541円**（税込584円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ（太平洋） 営 10日

527 まぐろカマトロ焼物用
200g **541円**（税込584円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ（台湾）、鶏卵、山芋、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、長ねぎ、醤油、生姜
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

528 まぐろつみれ
150g（9～11個） **482円**（税込521円）

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



つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分
50g×2
918円（税込991円）

523 2P/4食分
50g×4
1,836円⇒（税込1,983円）
1,768円（税込1,909円）

524 3P/6食分
50g×6
2,754円⇒（税込2,974円）
2,558円（税込2,763円）

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

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：揚げエビ【エビ(ミャンマー)、卵白、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩】、チリソース【トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チュウニャン、ニンニク、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒】
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 エ 調理済

531 天然エビのチリソース
150g **672円**（税込726円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
営 90日 アレルゲン 麦 卵 エ 調理済
原材料：エビ（インドネシア又はミャンマー）、食塩、酒、衣（パン粉（小麦を含む）、小麦粉、液卵、コショウ）、揚げ油（菜種油）

532 ひとくちエビフライ
100g **629円**（税込679円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、衣（パン粉（小麦を含む）、小麦粉、液卵）、揚げ油（菜種油）、魚醤、砂糖、食塩、コショウ
営 365日 アレルゲン 麦 卵 調理済

533 ひとくちまぐろカツ
150g **658円**（税込711円）

まぐろ漬け丼

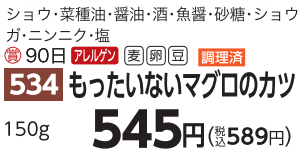
徳島・マストミ 凍 スポット
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

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

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



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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：キハダマグロ・パン粉・小麦粉・卵・コショウ・菜種油・醤油・酒・魚醤・砂糖・ショウガ・ニンニク・塩
営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

534 もったいないマグロのカツ
150g **545円**（税込589円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：魚肉すり身(スケトウダラ(北海道産)、砂糖、食塩)、魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉(小麦を含む)、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、唐辛子 営 30日 アレルゲン 麦 調理済

535 阿波のフィッシュカツ
2枚(130g) **603円**（税込651円）

胡麻油とコチュジャン、にんにく、生姜の醸し出すアジアンテイストな味と香りで、思わず白いご飯をお代わりしたくなる味に仕上げました。



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：豚肉(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、菜種油、鶏卵、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、コチュジャン(小麦・大豆を含む)、にんにく、酒、ごま油(ごまを含む)、砂糖、生姜、食塩、コショウ 営 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

536 野菜で仕上げる 国産豚のスタミナ焼き
120g 582円⇒（税込629円） **554円**（税込598円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ(台湾)・醤油・発酵調味料・コチュジャン・胡麻油・酒・馬鈴薯澱粉・砂糖・ニンニク・生姜・唐辛子
営 90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

537 野菜で仕上げる まぐろのビビンバ
130g 509円⇒（税込550円） **484円**（税込523円）

簡単どんぶり



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

529 胡麻ダレ
80g×2
800円（税込864円）

原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、醤油、米発酵調味料
営 30日 アレルゲン 麦 豆

530 びん長
80g×2
800円（税込864円）

タカショク

石川県金沢市 翌々週配達

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



脂ののった戻り鰹を炭火でたたきにしました。ネギや生姜やにんにくや大葉やミョウガなどを添えてポン酢でどうぞ！

翌々週配達
石川・タカショク
凍 スポット
原材料：かつお（日本/太平洋沖合北部）
営 30日

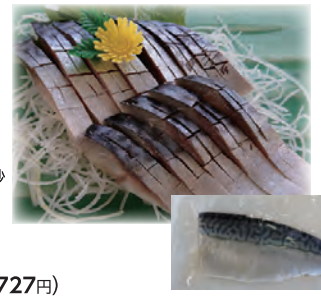




539 とろかつお炭火焼たたき
240g(2個) **844円**（税込912 円）

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

翌々週配達
福井・上杉商店 凍 スポット
原材料：サバ（淡路島）、米酢、砂糖、みりん 営 60日



540 しめさば
1枚 **673円**（税込727円）



国産（主に北海道産）のアンコウを食べやすい切身にしました。お鍋やから揚げなどに。

翌々週配達
石川・マルストック
凍 スポット
原材料：アンコウ（国産）
営 90日



541 アンコウ切身
300g **821円**（税込887円）

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



翌々週配達
島根・渡邊水産
凍 スポット
原材料：スルメイカ（山陰沖産）・食塩 営 90日

542 するめいか一夜干し
1枚/140g **684円**（税込739円）

干物の定番。鮮度がいいから背開きで開いてあります。
干物にすることで、余分な水分が抜け、旨味が凝縮。焼き上がりは皮がパリッと香ばしく、身はふっくらジューシーです。



翌々週配達
島根・渡邊水産 凍 スポット
原材料：真アジ（山陰沖）・食塩
営 90日

543 あじ開き
2尾（160g） **632円**（税込683円）

高級な干物の代名詞・のどぐろ。山口・島根県沖合いで獲れた、脂ののったのどぐろを塩だけで干物に。旨みがつまってます！



翌々週配達
島根・渡邊水産
凍 スポット
原材料：アカムツ（山陰沖）・塩 営 90日

544 のど黒開き
2尾（120ｇ） **1,000円**（税込1,080円）

タイとシイラを昔ながらの製法ですり身にしました。お鍋や煮物、天ぷらにどうぞ。



翌々週配達
石川・タカショク
凍 スポット
原材料：魚肉（タイ・シイラ）・砂糖・山芋・卵・馬鈴薯澱粉・塩・発酵調味料・清酒・純米酒・鰹だし 営 120日 アレルゲン 卵

545 手造りすり身/甘鯛
120g **591円**（税込638円）

国産のシラサエビ、タイ、シイラを調味料で味付けすり身にしました。



翌々週配達
石川・タカショク
凍 スポット
原材料：魚肉（エビ、タイ、シイラ）、砂糖、山芋、卵、馬鈴薯澱粉、塩、発酵調味料、清酒、純米酒、鰹だし 営 120日 アレルゲン 卵 エ

546 手造りすり身/えび
120g **621円**（税込671円）

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



翌々週配達
島根・渡邊水産
凍 スポット
原材料：カサゴ（山陰）・食塩 営 90日

547 夢かさご開き
2尾（180g） **750円**（税込810円）

人気のマリネシリーズ。さっぱりとした味付けが食欲をそそります。



翌々週配達
石川・金沢錦 凍 スポット
原材料：アジ・玉ねぎ・米酢・醤油・なたね油・てんさい糖・本みりん・小麦粉・ごま油・日本酒・唐辛子
営 180日 アレルゲン 麦 豆

548 小アジマリネ
140g **673円**（税込727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。

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

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



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

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

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



551 無着色たらこ
60g **697円**（税込753円）

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

翌々週配達
ムソー　大阪府 凍 C週
原材料：秋鮭（北海道）・食塩
賞味期限 180日



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

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

翌々週配達
角屋食品　鳥取県
凍 C週
原材料：アジ・衣（パン粉・小麦粉・馬鈴薯でん粉・食塩・コショー白・小麦たん白）
賞味期限 180日



553 やさしい日本のアジフライ
4枚(200g) **814円**（税込879円）

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



スカイフード 大阪 C週
原材料：さば（国産）・食塩 賞味期限 1年

554 手ほぐし焼鯖
50g **571円**（税込617円）

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

タカハシ食品
東京都 C週
原材料：ほたて（北海道）・ビート グラニュー糖・醤油・本みりん
賞味期限 90日 アレルゲン 麦 豆



555 ホタテしぐれ煮
60g **739円**（税込798円）

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

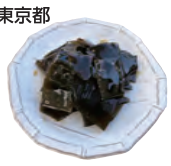
カネハチ・
静岡県牧之原市
蔵 C週
原材料：まぐろ（国産）・日高昆布・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・葱・ニンニク
賞味期限 150日 アレルゲン 麦 豆



556 生炊きまぐろほぐし
60g **482円**（税込521円）

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

タカハシ食品　東京都
C週
原材料：昆布（北海道）・ビート グラニュー糖・醤油・本みりん
賞味期限 90日 アレルゲン 麦 豆



557 日高産根昆布佃煮
80g **660円**（税込713円）

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

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



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

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



大阪・ムソー C週
原材料：鰹節（国内製造）・醤油・真昆布（北海道函館産）・有機白ごま・オキアミ（国内産）・砂糖・発酵調味料・食塩・米酢・菜種油（菜種（国産））
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 エ

559 おかか昆布ふりかけ
35g **476円**（税込514円）

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

ムソー　大阪府
C週
原材料：ひじき（国内産）・だし（鰹節・真昆布・椎茸・乾帆立貝柱）・砂糖・有機白ごま・根昆布（北海道産）・醤油・乾燥梅肉・食塩・発酵調味料・赤しそふりかけ・米酢・菜種油（菜種（国産））
賞味期限 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆



560 梅しそひじきふりかけ
35g **476円**（税込514円）

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

ムソー　大阪府
C週
原材料：昆布（北海道産）・醤油・砂糖・食塩
賞味期限 8ヶ月 アレルゲン 麦 豆



561 塩吹昆布
35g **460円**（税込497円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
C週
原材料：味噌（国産）・砂糖・にんにく・米発酵調味料・鰹節・清酒・赤唐辛子塩蔵・寒天
賞味期限 365日 アレルゲン 豆 麦

562 国産にんにくみそ
150g **667円**（税込720円）

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



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

563 減塩味付けのり
8切48枚 **847円**（税込915円）

564 大容量タイプ お値打ち！
8切110枚
1,941円⇒（税込2,096円）
1,672円（税込1,806円）

いちうろこ（南伊豆水産）

静岡県静岡市

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



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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 毎週
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水
賞味期限 9日



小ちくわ
566 1P
5本 **509円**（税込550円）

567 2P お値打ち！
5本×2
1,018円⇒（税込1,099円）
967円（税込1,044円）

新鮮ないわしを骨や皮なども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
蔵 スポット
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
賞味期限 6日



568 黒はんぺん
5枚 **465円**（税込502円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・味の母・塩・鰹だし・紅麹色素
賞味期限 11日



569 蒸し蒲鉾（赤）
150g **640円**（税込691円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・味の母・塩・鰹だし
賞味期限 11日



570 蒸し蒲鉾（白）
150g **640円**（税込691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、煮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
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・菜種油
賞味期限 6日

571 小判揚
4枚 **382円**（税込413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
蔵 スポット
原材料：いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし
賞味期限 10日



572 いわし団子
8個 **453円**（税込489円）

清水港で水揚げされたまぐろのしっぽを使用して無添加・無リンのすり身を製造して作りました。煮物やおでんにどうぞ。

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：まぐろすり身・すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・かつおだし・水道水・菜種油
賞味期限 9日



579 まぐろ小判
120g 411円⇒（税込444円）
391円（税込422円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身（主に北海道）、ぐち、馬鈴薯澱粉（北海道）、粗糖、桜えび、塩（天日粉砕塩）、味の母、かつおだし、菜種油
賞味期限 14日 アレルゲン エ



573 桜えび入り　揚げかま
3枚 **707円**（税込764円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身（アラスカ・北海道）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ（国産）
賞味期限 10日



574 ごぼうつまみ
100g **495円**（税込535円）

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



いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（すけとうだら）・タコ（ベトナム）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油
賞味期限 10日

575 たこボール
8個 **453円**（税込489円）

清水港で水揚げされたまぐろのしっぽを使用して無添加・無リンのすり身を製造し、減農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。

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：まぐろすり身・すけとうたらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし・水道水・菜種油
賞味期限 9日



580 ねぎとろちぎり揚げ
100g 495円⇒（税込535円）
470円（税込508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よく合います。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！



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

576 青のり小判
3枚 **389円**（税込420円）

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

いちうろこ
静岡県静岡市
清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ（静岡県産）・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油
賞味期限 10日



577 ねぎちぎり揚
100g **495円**（税込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。



いちうろこ
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、醗酵調味料、かつおだし、菜種油
賞味期限 14日

578 ごぼう巻き
4本 **382円**（税込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

香ばしさと甘みを増すため茎を加え深炒りで焙じました。刺激物が少なく、香ばしく甘みのあるお茶で、どなたにも飲んでいただけます。



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 185日

582 有機香ばしい京のほうじ茶
120g **850円**（税込918円）

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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 185日

583 有機三年ねかせた熟番茶
200g **1,200円**（税込1,296円）

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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 365日

584 有機京の三年番茶TB
2g×15p **500円**（税込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）
賞味期限 365日

585 有機ちょこっと宇治煎茶TB
2g×10p **690円**（税込745円）

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



アトレ・京都府
スポット
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 185日

586 有機手軽な宇治抹茶
30g **850円**（税込918円）

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



静岡県　石原園
C週
原材料：有機緑茶（静岡県産）
賞味期限 365日

587 有機栽培/食葉茶パウダー
50g **698円**（税込754円）

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



滋賀・かたぎ古香園
隔週AC
原材料：大麦（石川県産/特別栽培）・ほうじ茶（かたぎ古香園/菌０虫0）
賞味期限 1年

588 ほうじ茶入 麦茶ティーバッグ
10g×32 **706円**（税込762円）

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



大阪・ムソー　C週
原材料：有機緑茶（国産）
賞味期限 1年

589 赤ちゃん番茶ティーバッグ
2g×18 **490円**（税込529円）

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



愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦（富山県産）
賞味期限 1年

590 そば屋のそば茶
180g **1,350円**（税込1,458円）

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



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

OGこだわりブレンド
591 中挽　592 豆
各150g 1,211円⇒（税込1,308円） **1,120円**（税込1,210円）

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



岐阜・桜井食品株式会社
C週
原材料：オーガニックカカオ豆（ペルー）
賞味期限 365日

593 有機ココア
100g **779円**（税込841円）

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



九鬼産業・三重県
C週
原材料：黒ごまパウダー（国内製造）・砂糖（さとうきび（国産））・きなこ（大豆（国産））・食塩
賞味期限 1年

594 黒ごまラテ
150g **429円**（税込463円）

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



愛知・マルサン
毎週
原材料：大豆（国産）
賞味期限 120日 アレルゲン 豆

595 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **432円**（税込467円）

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



青森・斉藤農園（津軽産直組合）
毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞味期限 1年

596 津軽のかおり（びん）
1L **862円**（税込931円）

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



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

有機ベルファームのにんじんジュース
597 1P
100ml **226円**（税込244円）
598 10P
100ml×10 2,263円⇒（税込2,444円） **2,180円**（税込2,354円）

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



茨城・ベルファーム 凍 隔週AC
原材料：ケール（菌０虫０/自家採種）
＊製品は放射能検査済みのものです。
賞味期限 1年

有機ベルファーム青汁
599 1P
100ml **204円**（税込220円）
600 10P 10パック
100ml×10 2,036円⇒（税込2,199円） **1,961円**（税込2,118円）

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



徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機トマト（アメリカ・イタリア他）
賞味期限 2年

オーガニック トマトジュース無塩
601 3本
190g×3 **489円**（税込528円）
602 ケース 30本入
190g×30 4,890円⇒（税込5,281円） **4,743円**（税込5,122円）

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



岐阜・奥長良川名水 隔週AC
賞味期限 2年

高賀の森水
原材料：水（岐阜）
604 3本
500ml×3 **540円**（税込583円）
605 ケース
500ml×24 **4,320円**（税込4,666円）
606 ケース
2L×6 **2,100円**（税込2,268円）

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。



東京・オーサワジャパン
隔週AC
原材料：有機玄米麹・玄米（秋田・滋賀）
賞味期限 6ヶ月

603 有機玄米甘酒(粒)
200g **375円**（税込405円）

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



無双本舗 奈良県奈良市
スポット
原材料：有機醤油・有機梅肉（梅/奈良県産）
賞味期限 1年 アレルゲン 豆 麦

607 有機梅醤 陽寿
250g **1,900円**（税込2,052円）

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



無双本舗 奈良県奈良市
スポット
原材料：梅肉（梅/奈良県産）・淡口醤油・有機番茶（国産）・有機番茶粉末（国産）・有機生姜粉末（中国産）
賞味期限 1年 アレルゲン 豆 麦

608 生姜・番茶入り梅醤
250g **1,500円**（税込1,620円）

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



無双本舗　奈良県奈良市
スポット
梅肉（梅/奈良県産・和歌山県産）・淡口醤油・有機番茶（国産）・有機番茶粉末（国産）・生姜粉末（高知産）
賞味期限 1年 アレルゲン 豆 麦

609 国産生姜入り 梅干番茶スティック
8g×20 **1,500円**（税込1,620円）

寒い時期や、風邪を引いてしまった時、ポカポカ身体の中からあたたまりたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。



610 生姜
原材料：本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

オススメ商品の、5種類（各1袋）をセットにしました。色んな味を少しずつ楽しみたい方に。



611 詰合せ（生姜・小豆・抹茶・ゆず・白）
原材料：本葛粉、砂糖、麦芽糖、晒あん（小豆）、柚子粉末、生姜粉末、抹茶

福岡・廣八堂 スポット
賞味期限 6ヶ月

本くず湯
各23g×5 **643円**（税込694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。

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。



サンショク・愛知県
冷 スポット
原材料：あん（小豆・砂糖）・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤（アルミフリー）
賞味期限 5日 アレルゲン 麦 豆

613 あん入りまんとう
50g×4 **567円**（税込612円）

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



大阪・むそう商事
C週
原材料：有機オーツ麦フレーク・有機小麦粉・有機砂糖・有機パーム油・有機小麦でん粉・食塩/膨張剤・バニラ香料
賞味期限 12ヶ月 アレルゲン 麦

619 オーガニックビスケット・オーツ麦
5枚×3袋 **529円**（税込571円）

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



原材料：じゃがいも（国産）、こめ油、食塩
616 うすしお 55g

原材料：じゃがいも（国産）・こめ油・食塩・焼きのり
617 のり塩 53g

原材料：じゃがいも（国産）、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節
618 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ 隔週AC
賞味期限 4ヶ月

ポテトチップス
各 **269円**（税込291円）

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



福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：さつまいも（熊本）、きび砂糖、菜種油
賞味期限 180日 調理済

614 大学芋
150g **724円**（税込782円）

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



福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：さつまいも（国産）、加塩バター、鶏卵
賞味期限 180日 アレルゲン 卵 乳

615 スイートポテト
40g×3 **495円**（税込535円）

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



大阪・むそう商事
C週
原材料：小麦粉・砂糖・バター・大麦麦芽エキス・濃縮レモン果汁・食塩・
賞味期限 12ヶ月 アレルゲン 乳 麦

620 バタービスケット・レモン
4枚×3袋 **607円**（税込656円）

かわいい動物の形のサクサク食感と素材の味を楽しめる、優しい味わいが特徴のビスケット。マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用。保存に便利なチャック付き。

北海道・ノースカラーズ
C週
原材料：小麦粉（小麦（北海道産））・てん菜糖（てん菜（北海道産/遺伝子組換えでない　））・こめ油（米（国産））・脱脂粉乳（生乳（北海道産））・食塩・酵母（国内製造）
賞味 180日 アレルゲン 麦 乳



621 純国産ビスケット
120g **291円**（税込314円）

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

岩手・味泉 C週
原材料：玄米（国産）・はと麦・ひえ・有機アマランサス・ごま・菜種油・ごま油・食塩（赤穂の塩）
賞味 3ヶ月



622 自然風味の五穀せんべい
100g **544円**（税込588円）

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

静岡県・小沼製餡
C週
原材料：ビートグラニュー糖（北海道）・紫花豆（北海道）
賞味 150日



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

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





原材料：有機玄米（国産・アルゼンチン）・有機黒ゴマ・塩（海の精）

625 素焼き
206円（税込222円）



原材料：有機玄米（国産・アルゼンチン）・有機黒ゴマ・有機たまり醤油
アレルゲン 豆

626 黒胡麻
237円（税込256円）



原材料：有機玄米（国産・アルゼンチン）・有機白ゴマ・有機たまり醤油
アレルゲン 豆

627 白胡麻
237円（税込256円）



原材料：有機玄米（国産・アルゼンチン）・有機たまり醤油・有機黒ゴマ
アレルゲン 豆

628 たまり醤油
206円（税込222円）

兵庫・アリモト C週 賞味 4ヶ月
玄米セラピー 各30g



北海道産小豆をたっぷりと使用したしっとりとした羊かんです。お豆の風味をお楽しみ下さい。

629 小倉

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、小豆、水飴、寒天、塩



静岡産茶葉を使用した風味高い羊かんです。インゲン豆を使用することで舌触りの良い羊かんに。

630 お茶

原材料:てんさい糖(北海道)、手亡餡、水飴、寒天、抹茶、緑茶



昔ながらの直火釜でじっくり煮つめた羊かん生地に塩味を利かせて甘さを引き立てました。

631 塩

原材料:てんさい糖(北海道)、大納言小豆、水飴、寒天、塩



羊かん 賞味 180日
静岡・こだわりの味協同組合 スポット
各38g×2 **420円**（税込454円）

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

静岡・こだわりの味協同組合 蔵
C週
原材料：粗糖（さとうきび（鹿児島））・小豆（北海道十勝）・米粉（うるち米（長野県））・粉末山芋
賞味 30日



624 薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)
3個 **619円**（税込669円）

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

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



632 米粉クッキー
6本 **375円**（税込405円）

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

兵庫・丹波わらしべ屋
C週
原材料：黒大豆（北海道産/無農薬無化学肥料）・粗糖（種子島産）・ブランデー（大分県産）・塩（海の精）・バニラエキス
賞味 300日 アレルゲン 豆



633 黒豆こんふぃ
150g **780円**（税込842円）

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

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます



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

637 バニラ
120ml **450円**（税込486円）

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



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

638 いちご
120ml **450円**（税込486円）

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



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

639 ビターチョコ
120ml **450円**（税込486円）



640 3種
(バニラ・いちご・ビターチョコ)
120ml×3
1,350円⇒(税込1,458円) **1,282円**（税込1,385円）

島根・木次乳業 凍 隔週AC
賞味 1年 アレルゲン 卵 乳
VANAGAのアイス

さわやかな柚子の風味が、くちどけの良いせんべいと絶妙にマッチ。



岡山県・鈴木屋
スポット
原材料：小麦粉（国産）・ビート上白糖・卵・ビートグラニュー糖・柚子・蜂蜜
賞味 120日 アレルゲン 麦 卵

634 国産原料の柚子せんべい
120ｇ **425円**（税込459円）

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



東京・五月堂 C週
原材料：小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・玄米粉（国産）・パーム油（コロンビア）・パン酵母・麦芽水あめ・食塩（オーストラリア）
賞味 40日 アレルゲン 麦

635 玄米パン（あんなし）
3個 **557円**（税込602円）

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



東京・五月堂 C週
原材料：つぶあん（小豆・てんさい糖（北海道）・水あめ）・小麦粉（国産）・黒糖（沖縄）・有機パーム油（コロンビア）・焙煎玄米粉（国産）・パン酵母・水あめ・食塩（オーストラリア）
賞味 40日 アレルゲン 麦

636 玄米パン（あん入り）
3個 **594円**（税込642円）

さつまいもから作った麦芽水飴と蓮根粉末などから作った砂糖不使用、甘さ控えめのなつかしい飴です。のど飴としてはもちろん、おやつにもどうぞ。



大阪・無双本舗
スポット
原材料：麦芽水飴（国内製造）・蓮根粉末（国産）・本くず粉（国産）・生姜粉末（国産）・食塩・さつまいも澱粉
賞味 1年

641 節れんこんのど飴
70ｇ **490円**（税込529円）

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

北海道・ノースカラーズ
C週
原材料：いか（北海道産）・てん菜糖・食塩・さんま魚醤・（さんま・食塩・米麹）・昆布だし・かつおだし・しいたけだし
賞味 180日



642 純国産北海道皮付さきいか
33g **591円**（税込638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。

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

神奈川・太陽油脂 C週
成分：純石けん分（36%・脂肪酸カリウム）



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

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

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



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

衣類・キッチンの両方に使用できます。

神奈川・太陽油脂
C週
成分：過炭酸ナトリウム（酸素系）



646 酸素系漂白剤・詰替
500g **660円**（税込726円）

ヒマワリ油を使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。

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



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

手に取りやすく、やさしい使い心地のリンスです。

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



648 ナチュロンリンス・詰替
500ml **870円**（税込957円）

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

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



649 ナチュロンボディソープ・詰替
500ml **870円**（税込957円）

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

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



650 ナチュロンハンドソープ 詰替
450ml **810円**（税込891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。



654 昼用羽なし
24個 **654円**（税込719円）

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



655 昼用羽付き
16個 **654円**（税込719円）

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



656 多い日昼用羽なし
18個 **654円**（税込719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。



657 夜用羽なし
12個 **654円**（税込719円）

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



658 多い日夜用羽つき
10個 **654円**（税込719円）

成分：1層目：オーガニックコットン不織布（無漂白）、2層目：パルプ（エアーレイド）、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）



659 おりものシート
40個 **787円**（税込866円）

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

京都・日本グリーンパックス 毎週
ナチュラムーン・ナプキン

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

651 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **795円**（税込875円）

無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。



埼玉・山田洋治商店
毎週

652 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **746円**（税込821円）

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。（180組(360枚)）



埼玉・山田洋治商店 毎週
成分：紙パック55%・古紙45%（無漂白）

653 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**（税込739円）

芽吹き屋 岩手県花巻市

自然が育てた素材を、豊かな味わいの和菓子に…

翌々週配達

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

地元岩手の酒蔵「あさ開」さんの特別吟醸酒粕を使用したこしあんが包まれています。香り高くしっとりとした味わいを堪能できる酒まんじゅうです。

秋・冬限定

翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料:こしあん（小豆、砂糖、還元水あめ、食塩）、砂糖、上新粉、酒粕、山芋粉、ばれいしょでん粉
賞 1年



10002 酒まんじゅう
40g×4個 **928円**(税込1,002円)

訳あり Sale
2026.12月16日までの「みたらし団子」が芽吹き屋さんにて在庫過多のため、どうか皆さまお助けください！



翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット

国産うるち米を自社製粉した上新粉生地のおだんごです。コシのある生地に、2種類の醤油を使いコクと香りをひき立たせたタレを付けました。

原材料：上新粉(米(国産))・甜菜糖・還元水あめ・醤油・でん粉・山芋加工品・みりん
賞 2026.12.16 アレルゲン 麦 豆



10003 みたらしだんご
70g×3本 772円⇒(税込834円) **679円**(税込733円)

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

翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：もち米(国産)、てん菜糖、黒豆、食塩、山芋加工品、塩粒あん【小豆、砂糖、還元水あめ、食塩】
賞 1年 アレルゲン 豆



10004 黒豆塩大福
55g×4個 **789円**(税込852円)

自社製上新粉でつくったコシとツヤのある一口サイズのお餅です。お口に入れると中からごまが溢れ出し、お口いっぱいにごまの風味が広がります。

翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：上新粉(米(国産))・砂糖・ねりごま・こしあん(小豆・砂糖・還元水あめ・食塩)・醤油・でん粉・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)
賞 1年 アレルゲン 麦 豆



10005 ごまとろり
18g×8個 **667円**(税込720円)

コシと伸びのあるおもちがなんとも美味なおしるこ

北海道産小豆使用のしるこあんに、岩手県産ヒメノモチ100%使用の杵つき餅が2個入ったおしるこ。湯せんで温めるだけで手軽に本格おしるこを堪能できます。160ｇ（1食分）が2食分入っております。

秋・冬限定



岩手・芽吹き屋
凍 スポット 翌々週配達
原材料:粒あん（小豆、砂糖、ばれいしょでん粉、食塩）、もち米、ばれいしょでん粉
賞 1年



10007 おしるこ(粒あん)
160g×2 **895円**(税込967円)

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

翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：ずんだ(枝豆(国産)砂糖・いんげん豆・食塩)・もち粉・砂糖・山芋加工品(還元水あめ・大麦粉・食塩・山芋粉)
賞 1年 アレルゲン 豆



10006 国産枝豆のずんだ餅
30g×4個 **746円**(税込806円)

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

翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：上新粉・抹茶あん(いんげん豆・砂糖・抹茶・寒天加工品・食塩)・砂糖・山芋加工品
賞 1年



10008 餡入り抹茶だんご
45g×4本 **789円**(税込852円)

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

翌々週配達
岩手・芽吹き屋
凍 スポット
原材料：もち米（国産）・甜菜糖・よもぎ・山芋加工品・粒あん【小豆・砂糖・還元水あめ・食塩】・馬鈴薯澱粉
賞 1年



10009 よもぎ大福
55g×4個 **807円**(税込872円)

鮮やかな色はよもぎと人参からの自然のままのものです。人参生地には黒ごまあん、白にはくるみあん、よもぎだんごには小豆あんが入っています。

岩手・芽吹き屋 翌々週配達
凍 スポット
原材料：うるち米（国産）・甜菜糖・山芋加工品/白：みそあん・くるみ/緑：よもぎ・粒あん/黄：人参・白あん・ごま
賞 1年 アレルゲン 麦 豆



10010 三色だんご
45g×4本 **805円**(税込869円)

みらい 愛知県稲沢市

手作り韓国ごはん

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



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

愛知・みらい
蔵 スポット
届いたらすぐに食べてね
原材料：白菜、ニンジン、唐辛子(韓国産/低農薬)、ねぎ、アミエビ塩辛、粗糖、鰯エキス、米粉、昆布、にんにく、しょうが、塩
賞 10日 アレルゲン エ



10012 つくりたて白菜キムチ
120g **615円**(税込664円)

10013 つくりたて白菜キムチ
200g **782円**(税込845円)

1年を通して楽しむことができる「なが芋」をキムチに仕上げました。なが芋のシャキシャキ感が何とも美味。そのままでももちろん、ご飯にタレごと乗せてなが芋キムチ丼としても。

愛知・みらい
蔵 スポット
届いたらすぐに食べてね
原材料：長芋(青森)・食塩・唐辛子・粗糖・いしるだし・アミエビ塩辛・人参・生姜・玉ねぎ・米粉・昆布
賞 10日 アレルゲン エ



10014 なが芋キムチ
120g **700円**(税込756円)

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



レシピ付

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：【タレ】麦みそ、味の母、唐辛子、鰯エキス、にんにく【トッポッキ】国産うるち米、食塩【キムチだれ】唐辛子、アミエビ塩辛、鰯エキス、米粉、にんにく、昆布、生姜、粗糖
賞 20日 アレルゲン 麦 豆 エ



10021 時短豆腐チゲの素
150ｇ **877円**(税込947円)

ほんのり甘く、じわじわホットな味わい。トッポッキのたれとして、また、ナムル・ビビンバ・チャーハン・煮魚の仕上げなどにもお使いください。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：もち(うるち米/新潟)・味噌・味の母・粗糖・唐辛子(韓国産/無・低農薬)
賞 30日 アレルゲン 麦 豆



10015 みらいの手作りコチュジャン
100g **750円**(税込810円)

あさり、豆腐、葱を準備するだけで簡単時短料理。2人前の使い切りサイズ。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：唐辛子(韓国)・アミエビ塩辛・粗糖・鰯エキス・米粉・昆布・にんにく・生姜・みそ・発酵調味料
賞 20日 アレルゲン 麦 豆



10016 スントゥブチゲの素
70ｇ(2人分) **458円**(税込495円)

国産米100%トッポッキを使用。もっちりした食感を楽しめます。添付の特性コチュジャンソースにからめて調理します。やみつきになる一品です。

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：トッポギ、たれ【自家製コチュジャン】※レシピ付
賞 20日 アレルゲン 麦 豆



10017 たれ付国産米トッポッキセット
たれ70g/トッポッキ12ヶ **782円**(税込845円)

チヂミのたれ、冷奴のたれ、大豆ごはんのかけだれに。そのままお使いいただく他に、刻みねぎ（白い部分）、みょうが、すりにんにくなどを加えても。

愛知・みらい 蔵 スポット
原材料：醤油・酢・粗糖・発酵調味料・唐辛子・にんにく・ごま油・ごま
賞 30日 アレルゲン 麦 豆



10018 薬念醤(ヤンニョンジャン)
200ml **883円**(税込954円)

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

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：うるち米(米粉/茨城)・澱粉・塩
賞 20日



10019 国産米トッポッキ
150g **768円**(税込829円)

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

レシピ付

愛知・みらい
蔵 スポット
原材料：米／調味料：味噌・発酵調味料・粗糖・唐辛子
賞 20日 アレルゲン 豆



10020 ダッカルビの素
約170g 約2～3人分 **883円**(税込954円)