

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>

にんじんCLUB定番お茶が
9月からリニューアル！

京都のお茶の名産地・和東の畑から
「アトレ」がお届けします！

喜多佑斗さん／有限会社アトレ（京都府末津川市）

今年7月に初めて「アトレ」のお茶とお菓子を企画し、好評をいただきました。そして9月から、あらたに毎週ご注文いただける「定番のお茶」として掲載開始しています。あらためて紹介します！

にんじんCLUBのみならず、はじめまして！「アトレ」の喜多佑斗です。

京都府和東町の有機宇治茶生産者「中井製茶場」の中井家とアトレ喜多家は親戚にあたり、1980年代、「中井製茶場」が有機栽培に転換した際にアトレ代表の喜多将彦が量販店等への卸販売を担う形で起業しました。

現在では、「中井製茶場」の有機宇治茶のほか、国産健康茶や添加物不使用のお菓子企画販売。飲む人・食べる人の健康を考えて、「余計なものは入れない・加えない」をコンセプトに美味しい食品を提供しています。

アトレのお茶畑「中井製茶場」は、京都府の南端に位置する和東町にて、元禄15年頃から約350年、7代にわたってお茶づくりを続けています。

6代目の中井通夫が農薬散布によって体調を崩したことをきっかけに、「安心して飲めるお茶をつくりたい」と、40年以上前から有機栽培に取り組んできました。

現在は約20㌫の茶園で、宇治抹茶を中心に国内では生産者の少ないウーロン茶なども栽培し、生産から加工・販売まで一貫して行っています。

ここ最近、お茶のすさまじい価格高騰が話題ですが、世界的な抹茶の需要の急増と、それに反比例するお茶農家の減少が原因といわれます。私たちが大きな課題と感じているのも、生産現場での人手不足です。

有機栽培では除草剤に頼ることができず、茶樹の間に生える雑草を人の手で取り除くなど、通常栽培以上に多くの手間を必要とします。これまで近隣の方々に支えられてきましたが、その担い手も年々減少しています。さらに、和東の茶園は山間部の急傾斜地が多く、乗用型の機械を導入できない園地も多いため、収穫や管理にも多くの人手が必要です。

品質と有機栽培を守りながら、いかに人材を確保し、茶づくりを次世代へつないでいくかが大きな課題です。

アトレでは、会員の皆様へ、有機宇治茶の生産の苦労や価値を伝え、持続可能な生産ができるよう適正価格で買い支えることで、次世代に有機宇治茶の担い手を作りたいと考えています。今後ともどうぞよろしくお願ひします！！



「アトレ」喜多さんファミリー



お茶の生産者・中井通夫さん

新定番！

京のお茶をお味見セール！

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)
◎ 185日
10201 有機三年ねかせた熟番茶
200g
1,200円⇒
(¥1,296円) **1,164円(¥1,257円)**

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

アトレ・京都府
隔週BD
原材料:有機緑茶(京都府)
◎ 185日
10204 有機宇治抹茶 缶入り
30g
1,800円⇒
(¥1,944円) **1,734円(¥1,873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。

アトレ・京都府
毎週
原材料:有機緑茶(京都府)
◎ 365日
10202 有機京の三年番茶TB
2g x 15p
500円⇒
(¥540円) **485円(¥524円)**

どくだみ茶は昔から十薬と呼ばれ、民間の健康茶として親しまれてきました。国産原料を使い、遠赤外線でお飲みやすくなりました。

アトレ・京都府
隔週BD
原材料:どくだみ(国産)
◎ 2年
10205 国産どくだみ茶TB
2g x 20
640円⇒
(¥691円) **575円(¥621円)**

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)
◎ 185日
10200 有機香ばしい京のほうじ茶
120g
850円⇒
(¥918円) **824円(¥890円)**

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

アトレ・京都府
毎週
原材料:有機緑茶(京都府)
◎ 365日
10203 有機ちょこっと宇治煎茶TB
2g x 10p
690円⇒
(¥745円) **669円(¥723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
隔週AC
原材料:有機緑茶(京都府)
◎ 185日
10206 有機手軽な宇治抹茶
30g
850円⇒
(¥918円) **824円(¥890円)**

グルテンフリーの米粉どらやきをお茶うけに♪

国産米粉にもち粉を配合し、職人が手焼きしたモチリ食感の皮で包んだグルテンフリーのどら焼きです。北海道十勝産の小麦「きたるまん」と甜菜糖で作った粒あんをはさみました。

翌々週配達
アトレ・京都府
スポット
原材料:甜菜糖(北海道製造)・鶏卵・米粉・餅粉・蜂蜜・重曹・小麦
◎ 35日 **フレック** 開
10207 お米どら 粒あずき
1個 **278円(¥300円)**

有機宇治抹茶を贅沢に使用し、北海道産白陽元豆と甜菜糖で作った抹茶餡をはさみました。

翌々週配達
アトレ・京都府
スポット
原材料:甜菜糖(北海道製造)・鶏卵・米粉・餅粉・蜂蜜・重曹・白陽元豆・有機抹茶(京都府製造)
◎ 35日 **フレック** 開
10209 お米どら 宇治抹茶
1個 **278円(¥300円)**

国産米粉にもち粉を配合し、職人が手焼きしたモチリ食感の皮で包んだグルテンフリーのどら焼きです。北海道十勝産の小麦「きたるまん」と甜菜糖で作ったこし餡をはさみました。

翌々週配達
アトレ・京都府
スポット
原材料:甜菜糖(北海道製造)・鶏卵・米粉・餅粉・蜂蜜・重曹・小麦
◎ 35日 **フレック** 開
10208 お米どら こしあん
1個 **278円(¥300円)**

「粒あずき」・「こしあん」・「宇治抹茶」の3種セットです。

翌々週配達
アトレ・京都府
スポット
原材料:甜菜糖(北海道製造)・鶏卵・米粉・餅粉・蜂蜜・重曹・白陽元豆・有機抹茶(京都府製造)
◎ 35日 **フレック** 開
10210 米粉どらやき食べくらべ
3種
834円⇒
(¥901円) **770円(¥832円)**

惣菜キット

グリーンリーフ群馬県利根郡

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

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



ご家庭では面倒な
酢豚も袋から出して
炒めるだけ！

約6分
調理時間

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。

産直 eco フライス

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

2 2人前(410g)

1,364円(¥1,473円)

3 4人前(820g)

2,728円(¥2,946円) 2,005円(¥2,165円)

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

山里の秋、柿の秋



甘い柿の代表品種「富有柿」の今年の作柄について、あすか水本さんにかがいました。「開花・実つきとも例年並みぐらいでしたが、高温による生理落葉や日焼けが始め、またこの数年夏場以降の激しい気象変化や病害虫の発生比率が非常に高く、不安定な作柄が続くのではないかと感じます。今年も収量の伸びない年になると思われそうです」

甘柿の代表品種。果汁が多く、果肉がやわらかく、日持ちします。かたいうちに食べて良し、とろーっとやわらかくなってからも良し。

生産者グループあすか 奈良県五條市
●菌虫あわせて8回以内(慣行の1/2以下)

14 あすかの富有柿
900g(3〜5玉) 689円(¥744円)

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

生産者グループあすか 奈良県五條市
●殺虫殺菌あわせて7回以内
品種:平核無柿

※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 あすかの種なし柿
900g(サイズ混) 636円(¥687円)



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

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

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

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



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

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



国産大豆100%のおからで作るガーリック風味のホットサラダです。食物繊維やたんぱく質が摂れる栄養満点のおかずです。

産直 eco フライス
原材料:野菜セット【玉ねぎ(国産)・ほうれん草(国産)・人参(国産)】おから【大豆(国産)】添付調味料【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・唐辛子粉末】

6 おからのホットサラダ
3〜4人前(360g) 910円(¥983円)

約15分
調理時間

初登場！青くて！酸っぱい！レアなりんご



にんじんCLUBカタログ初登場！オーストラリア生まれの酸っぱい青りんごです。アップルパイやジャム、豚肉とのソテーなど主に調理用ですが、「酸っぱさとシャキシャキ感が好き！」という方は生食もお試ください！



さんさんファーム 長野県松川町
●菌9虫4有機許容6(当地比約1/3)

10 りんご・グラニースミス
約800g 882円(¥953円)

*画像はイメージです

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。

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町
●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

11 梨・南水
約700g 893円(¥964円)

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。

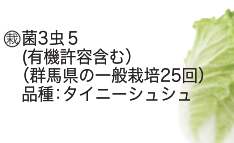


長有研 長崎県南島原市
●菌2虫1
品種:ユーレカ サイズS〜2L混

18 島原のレモン
約300g(サイズ混) 348円(¥376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ー 群馬県吾妻郡長野原町
●菌3虫5(有機許容含む)(群馬県の一般栽培25回)
品種:タイニージュシユ



25 ミニ白菜
1玉 517円(¥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ー 群馬県吾妻郡長野原町
●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



26 1/2玉 293円(¥316円)



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

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

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

ご家庭でご利用いただくもの
・オリーブオイル/大2杯
・卵3個
・マヨネーズ/大1杯
・塩こしょう/少々
※お好みで粉チーズまたはナチュラルチーズ

スパニッシュオムレツはじゃが芋の食感が良いアクセントになっています。スープもあっさりとして美味しい。

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

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

人気の「外山さんの早生みかん」を、2週間だけピンポイントで先に味わう特別企画！



外山輝司 静岡県浜松市
●菌2虫1
有機許容1(当地比約1/5)

人気の外山さん早生みかんを収穫時期を限定してお届けするちょっと特別な企画です。完熟直前のこの時期に食べる「青切り」。酸味がしつかり残り、あっさりさわやか。そのまま食べるほか、ジュースやサラダにもどうぞ。

今週だけ！ NEW!

12 外山さんの青切りみかん
1kg 684円(¥739円)

さわやかな香りの、青みがかったユズ。ぎゅっと搾って、焼き魚や和風サラダ、和え物のドレッシングに。

今週だけ！ NEW!

13 花ゆず
5玉 289円(¥312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！



Fair trade フェアトレード
●菌0虫0 化成使用
品種:グロスマッチェル種ホムトン

PTJ・タイ・チュボン県またはベッブリ県

タイバナナ
16 500g 492円(¥531円)

17 1kg 922円(¥996円)

984円(¥1,063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
●菌1-3虫0-2



24 大和真菜
200g 291円(¥314円)

生食しやすい小松菜のベビーリーフ。ア苦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
●菌0虫0

28 有機サラダ小松菜
30g 342円(¥369円)

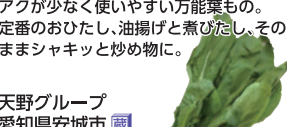
定番のザ・葉もの野菜。定番のおひたしやゴマ和え、煮びたし、バターソテーに。



天野グループ 愛知県安城市
●菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:エクストリーム他

22 ほうれん草
200g 276円(¥298円)

アクが少なく使いやすい万能葉もの。定番のおひたし、油揚げと煮びたし、そのままシャキッと炒め物に。



天野グループ 愛知県安城市
●菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種:いなむら他

23 小松菜
200g 276円(¥298円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

29 有機サラダ水菜
30g **342円**(¥369円)

レタス品種のベビーリーフをふんわりミックスしました。サラダに混ぜるだけでボリュームアップ！使いやすさNo.1。



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

35 有機レタスリーフミックス
30g **342円**(¥369円)

にんじんらしい味がすると評判の夏にんじん。この時期はいたやすいので、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：系陽

にんじん
41 500g
398円(¥430円)

42 500g×2
796円⇒
(¥860円) **773円**(¥835円)

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

渡部信一
北海道河東郡上士幌町 蔵
◎菌0虫0 品種：男爵、マチルタ他

じゃがいも
49 500g (S-2L)
289円(¥312円)

50 1kg (S-2L)
578円⇒
(¥624円) **526円**(¥568円)

独特のこりこり食感が美味しい「黒あわび茸」入り(割れ混じり)



バイオコスモ
神奈川県伊勢原市 蔵
◎無薬剤

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

56 黒あわび茸入りきのこ4種セット
1セット **592円**(¥639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**(¥275円)

株がバラバラになって、料理に使いやすいお得用。

63 ぶなしめじバラ徳用
300g **420円**(¥454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**(¥396円)

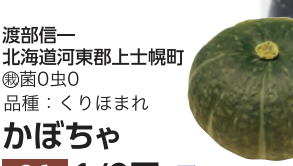
シーザーサラダの食材として知られます。きれいな緑色と柔らかくサクとした食感で、ボリュームアップ！



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
◎菌0虫0

30 有機サラダロメイン
30g **342円**(¥369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 蔵
◎菌0虫0 品種：くりほまれ

36 1/2玉 蔵
439円(¥474円)

37 1玉
878円⇒
(¥948円) **737円**(¥796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)。農業不使用栽培なので、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：ちほま他

不揃いにんじん
43 700g(AB混/S-2L)
398円(¥430円)

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

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

玉ねぎ(M-2L混)
51 500g
325円(¥351円)

52 1kg
650円⇒
(¥702円) **599円**(¥647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**(¥399円)

58 2P
100g×2
738円⇒
(¥797円) **717円**(¥774円)

旨みの強いキノコ。捨てる場所がなくすべて食べられます。



バイオコスモ
北海道松山郡または新潟県産 蔵
◎無薬剤

64 まいたけ
100g **409円**(¥442円)

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



バイオコスモ 山形県 蔵
◎無薬剤

70 ブラウンマッシュルーム
100g **367円**(¥396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 有機ルッコラセルパチカ
30g **391円**(¥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**(¥369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：ニクハラほか

38 高原の大根
1本 **462円**(¥499円)

自然栽培さつまいも
45 約350g(約2~3本)
300円(¥324円)

「農副連携」で、自然栽培に取り組む「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！
自然栽培グループのものわ
愛知県豊田市 蔵
◎菌0虫0 品種：紅はるか

「農副連携」で、自然栽培に取り組む「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！
自然栽培グループのものわ
愛知県豊田市 蔵
◎菌0虫0 品種：紅はるか

薬味に欠かせない土しょうが。農業不使用なので、皮ごと使って、香りも栄養もまるごといただきます。洗ってそのまま冷凍保存できます。
あすか 高知県四万十町 蔵

53 しょうが
80g **328円**(¥354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**(¥265円)

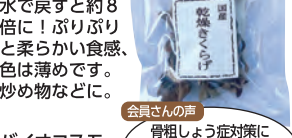
規格外(やや小さめ)の増量タイプ。炒め物や煮物、フライなど、たっぷりお使いいただけます！！



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**(¥334円)

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



やさか共同農場 島根県浜田市 蔵
◎菌0虫0 品種：蕃椒 ◎365日

72 有機鷹の爪
5g **302円**(¥326円)

71 乾燥きくらげ
20g **625円**(¥675円)

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

水菜・ルッコラ・ピノグリーン・レッドマスタード・スイスチード・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

33 有機ベビーリーフ
30g **342円**(¥369円)

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



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**(¥698円)

独特のめめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。
あやさち会 宮崎県綾町 蔵
◎菌0虫0 品種：石川早生

47 400g
367円(¥396円)

48 800g
734円⇒
(¥793円) **652円**(¥704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**(¥798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**(¥216円)

61 えのき徳用
200g
400円⇒
(¥432円) **327円**(¥353円)

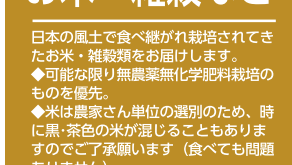
めめりと歯ごたえが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



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**(¥343円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちり赤っぽいご飯に♪
(一晚浸水してから炊いてください)
杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 蔵
◎除1菌0虫0



74 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g **924円**(¥998円)

34 たっぷり有機ベビーリーフ お値打ち！
100g
1,140円⇒
(¥1,231円) **706円**(¥762円)



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**(¥407円)

独特のめめりとホックリ感が美味しい。衣かつぎ、煮ころがし、味噌汁、揚げ物にも。
あやさち会 宮崎県綾町 蔵
◎菌0虫0 品種：石川早生



47 400g
367円(¥396円)

48 800g
734円⇒
(¥793円) **652円**(¥704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**(¥798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**(¥216円)

61 えのき徳用
200g
400円⇒
(¥432円) **327円**(¥353円)

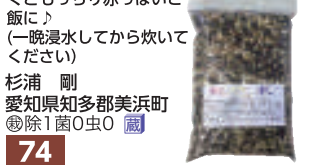
めめりと歯ごたえが特徴。味噌汁や、えのきの和え物、大根おろしに。



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**(¥343円)

赤・黒・緑…同じ田んぼで育てた古代米のブレンド。白米に少し混ぜて炊くともちり赤っぽいご飯に♪
(一晚浸水してから炊いてください)
杉浦 剛
愛知県知多郡美浜町 蔵
◎除1菌0虫0



74 杉浦さんの虹色米(古代米ブレンド)
350g **924円**(¥998円)

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

杉浦農園 (杉浦 剛)
愛知県知多郡美浜町 毎週
◎除1菌0虫0(育苗時菌0虫0~1)
品種:コシヒカリ、ヒメボシなどのブレンド
※2026年度

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

信州たまご山ランドの自然卵

83 6個 421円⇒
(¥455円) 388円(¥419円)

84 10個 698円⇒
(¥754円) 555円(¥599円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

89 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円(¥478円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトプレーン

95 小(130ml) 163円(¥176円)

96 大(500ml) 438円(¥473円)

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

20%増量 SALE

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩
◎90日 アレルギー 乳

103 シュレッドチーズ 250g+50g 924円(¥998円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳
◎180日(最短約1/3) アレルギー 乳

109 よつ葉バター・無塩 150g 605円(¥653円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

114 テーブルロール 40g×4 397円(¥429円)

産直 eco プライス



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

四日市酪農 三重県菟野町 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
◎5日 アレルギー 乳

92 200ml 187円(¥202円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

のむヨーグルトストロベリー

97 小(130ml) 200円(¥216円)

98 大(500ml) 500円(¥540円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

原材料:生乳・食塩
◎90日(最短約1/3) アレルギー 乳

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

105 カマンベールチーズ 90g 692円(¥747円)

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

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

原材料:生乳・食塩
◎180日(最短約1/3) アレルギー 乳

110 パンにおいしい よつば発酵バター 100g 538円(¥581円)

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。

毎週

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

115 レーズンロール 45g×4 535円(¥578円)

新米

76 玄米2kg 1,998円(¥2,158円)

77 七分米2kg 2,262円(¥2,443円)

79 白米2kg 2,262円(¥2,443円)

78 玄米5kg 4,995円⇒
(¥5,395円) 4,628円(¥4,998円)

80 七分米5kg 5,655円⇒
(¥6,107円) 5,313円(¥5,738円)

81 白米5kg 5,655円⇒
(¥6,107円) 5,313円(¥5,738円)

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

会田共同養鶏組合 長野県松本市 毎週

平飼卵 ◎11日 温泉卵

85 2個 138円(¥149円)

86 6個 398円(¥430円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳

93 プレーン ヨーグルト(無糖) 450g 378円(¥408円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳

100 3Pプレーン ヨーグルト(無糖) 70g×3 324円(¥350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。なめらかでほじけるようなやわらかさに仕上げました。安定剤・保存料は使用していません。

翌々週配達

よつ葉乳業 北海道 毎週

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

106 クリームチーズ 200g 713円(¥770円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

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

107 おつまみチーズチェダー 30g 334円(¥361円)

108 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。『ミミモパサツきがなく美味しい』と好評です。

毎週

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

112 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス 270g 421円(¥455円)

270g 421円(¥455円)

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

スロット

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

118 プレマの塩パン 85g×2 514円(¥555円)

119 豆乳クリームサンド 85g×2 575円⇒
(¥621円) 552円(¥596円)

116 バターロール 1本 486円(¥525円)

117 ハイジのパン 80g×2 422円(¥456円)

オーサワジャパン 東京都 スポット

◎有機黒米(国産/有機栽培)

81 オーサワの有機黒米 200g 841円(¥908円)

桜井食品 岐阜県美濃加茂市 D 通

原材料:ハトムギ(国内産) ◎1年

82 国内産ハトムギ 150g 662円(¥715円)

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

食通U 東京都世田谷区 毎週

原材料:うずら卵(愛知県産)・食塩 ◎120日 アレルギー 卵

87 うずらの卵水煮 6個×2連 420円(¥454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 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(四日市酪農) ◎17日 アレルギー 乳

94 JPA2ヨーグルト(無糖) 390g 400円(¥432円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

99 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(¥356円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(国産) ◎9日 アレルギー 乳

102 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

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

107 おつまみチーズチェダー 30g 334円(¥361円)

108 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。『ミミモパサツきがなく美味しい』と好評です。

毎週

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

112 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス 270g 421円(¥455円)

270g 421円(¥455円)

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

スロット

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

118 プレマの塩パン 85g×2 514円(¥555円)

119 豆乳クリームサンド 85g×2 575円⇒
(¥621円) 552円(¥596円)

116 バターロール 1本 486円(¥525円)

117 ハイジのパン 80g×2 422円(¥456円)

卵

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

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

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



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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

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

99 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト 70g×3 330円(¥356円)

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

四日市酪農 三重県菟野町 毎週

原材料:生乳(国産) ◎9日 アレルギー 乳

102 生クリーム 200ml 710円(¥767円)

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

よつ葉乳業 北海道 隔週BD

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

107 おつまみチーズチェダー 30g 334円(¥361円)

108 スキムミルク 150g 463円(¥500円)

お子さまからお年寄りまで、おいしく食べられるようソフトに仕上げました。『ミミモパサツきがなく美味しい』と好評です。

毎週

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

112 プレマ天然酵母 角食パン・ノンスライス 270g 421円(¥455円)

270g 421円(¥455円)

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

スロット

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

118 プレマの塩パン 85g×2 514円(¥555円)

119 豆乳クリームサンド 85g×2 575円⇒
(¥621円) 552円(¥596円)

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

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

120 玄米みそスティック
80g×2 **595円**(¥643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
5日 **アレルギー** 麦 豆

125 全粒パン・アプリコット
300g **440円**(¥475円)

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

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

131 パン・オ・ノア
320g **440円**(¥475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。

原材料: 大豆(主に岐阜県産)にがり・湧水
製造後3日(配達日含めて2日)

138 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(¥488円)

大豆の濃厚な風味と甘みが美味な、職人が作る湯豆腐寄せ豆腐です。加熱調理すること、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 **毎週**
原材料: 有機大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
6日 **アレルギー** 豆

143 国産有機湧水豆腐・絹よせ
170g **291円**(¥314円)

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

原材料: 国産大豆・にがり・菜種油
5日 **アレルギー** 豆

148 手揚げ油揚げ
2枚 **302円**(¥326円)

面倒な水切りが不要。和えもの、炒めもの、スープなど、さまざまな料理にお使いいただけます。

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・にがり
21日 **アレルギー** 豆

154 押し豆腐
220g **335円**(¥362円)

たっぷりのごまをモチモチの生地に練りこみました。香ばしくお店でも大人気!

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

121 ごまベークル
80g×2 **551円**(¥595円)

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

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

126 カンパーニュ・ノア
280g **440円**(¥475円)

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

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

132 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(¥475円)

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

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

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

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

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

144 国産有機湧水豆腐・もめん
170g **291円**(¥314円)

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

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

149 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(¥442円)

国産大豆の甘さがしっかり出ているおから。煮物などに便利です。

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆
30日 **アレルギー** 豆

155 おから
200g **193円**(¥208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

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干しりんご・OGくるみ
5日 **アレルギー** 麦 豆

127 干しりんごのカンパーニュ
250g **440円**(¥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。

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
5日 **アレルギー** 麦 豆 卵 乳

133 レモン風味の石窯スコーン
3個 **380円**(¥410円)

レンジ調理で簡単!おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

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

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

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

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

豆庵油揚げ
145 2枚(約50g×2) **248円**(¥268円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・菜種油・海水にがり(長崎県産)・再製天日塩
7日 **アレルギー** 豆 玉

150 具だくさんがんも(小えび入)
2個(約80g×2) **511円**(¥552円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・醤油(大豆・小麦)・粗製糖・味の母・濃縮かつおだし・再製天日塩・海水にがり・菜種油
90日 **アレルギー** 麦 豆

156 味付いなりあげ
6枚 **342円**(¥369円)

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

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

122 湯種食パン
520g **440円**(¥475円)

噛めば噛むほど穀物の旨みや味わいを感じられるシンプルなパン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
5日 **アレルギー** 麦 豆

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

オーガニックココナツ入りのサク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)
30日 **アレルギー** 麦 豆

134 ココナツサブレ
6個 **440円**(¥475円)

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

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

140 東白川村の豆乳
500g **438円**(¥473円)

お知らせ
長らくのご愛顧、ありがとうございました。
丸和食品の商品は製造終了に伴い44wで取扱い終了となります。その為一部商品の欠品がある場合がございます。ご了承願います。

原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
18日 **アレルギー** 豆

146 2P(約50g×2×2)
496円⇒**475円**(¥513円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・菜種油・ニンジン・おから(国産大豆)・ごぼう・玉ねぎ・山芋粉・塩・黒ゴマ・生ショウガ汁・きり昆布・塩 化マグネシウム含有物(にがり)・水
7日 **アレルギー** 豆

151 おから入り野菜炒めがんも
100g(5個入) **260円**(¥281円)

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

丸和食品/東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン・ネギ・醤油(大豆・小麦)・粗糖・味の母・油揚げ・こんにゃく・シイタケ・ゴボウ・国産青大豆・塩・だし汁(カツオ・シイタケ)・はちみつ・菜種油
30日 **アレルギー** 麦 豆

157 味付うの花料理
150g **349円**(¥377円)

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

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

123 湯種レーズン食パン
330g **360円**(¥389円)

124 湯種レーズン食パン(大)
540g **540円**(¥583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。

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)
5日 **アレルギー** 麦

129 きのこのフォカッチャ
110g **280円**(¥302円)

小麦の風味とツブツブした海塩がベーストマッチ!ワインのお供にもおすすめ。

スポット
原材料: 基本材料(国産小麦粉・天然酵母・自然塩)・ごまサラダ油・海塩
30日 **アレルギー** 麦

135 塩ブロック
15個 **440円**(¥475円)

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

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

141 豆庵豆腐 絹寄せ
300g **359円**(¥387円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
18日 **アレルギー** 豆

147 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240円)

使いやすいミニがんも。ブレンタイプのもので、様々な料理に使えます。煮物や、こんがり焼いて生姜醤油で食べても美味。

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・海水にがり・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ・ショウガ・切昆布・黒ごま・山芋粉・塩・菜種油
7日 **アレルギー** 豆

152 京がんも
7個(約20g×7) **339円**(¥366円)

こんにゃく
できるだけ農業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。

精翠食品 瀬川さん

オーガニックのレーズン生地に自家製ハニ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。

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
5日 **アレルギー** 麦 卵 乳

130 ハニー&アーモンド
90g **280円**(¥302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。

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
10日 **アレルギー** 麦 卵 乳

136 珈琲のパウンドケーキ
1台 **740円**(¥799円)

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

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

142 豆庵もめん豆腐
300g **353円**(¥381円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 大豆(国産)・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
18日 **アレルギー** 豆

147 絹豆腐充填
150g×2 **222円**(¥240円)

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

丸和食品 東京都練馬区 **隔週BD**
原材料: 国産大豆・ニンジン(茨城県・埼玉県産)・玉ねぎ・ゴボウ・ショウガ・昆布・山芋・黒ごま・小えび・再製天日塩・にがり・粗製糖・濃縮かつおだし・丸大豆醤油(大豆・小麦)・菜種油・味の母
1ヶ月 **アレルギー** 麦 豆 玉

153 味付えび入京がんも
10個(220g) **385円**(¥416円)

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

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

159 手造り生芋こんにゃく(板)
280g **300円**(¥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。



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 毎週

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

60日

160 手造り生芋糸こんにゃく 250g 300円(¥324円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

20日 7月17日(要)

168 神名のせいろ麺(ソースなし) 150g×2 339円(¥366円)

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



精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 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

60日

161 板こんにゃく 250g 210円(¥227円)

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

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

20日 7月17日(要)

169 季穂・生うどん(太麺)つゆ付 130g×2 479円(¥517円)

つるとなめらかな食感、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。

精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 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

60日

162 糸こんにゃく(黒) 200g 210円(¥227円)

1分茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。ふわふわ・もちもち・むっちり食感を楽しめる傑作です。厳選した国産小麦の香りとともに楽しくみください。

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:小麦粉・食塩・小麦たんばく

14日 7月17日(要)

170 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし) 200g×2 319円(¥345円)

つるとなめらかな食感、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。

精翠食品 岐阜県各務原市 隔週 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

60日

164 糸こんにゃく(白) 200g 210円(¥227円)

コクがあるのに後味スッキリ。 原材料:共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】

神奈川・金子製麺 隔週 BD

原材料:共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

20日 7月17日(要)

日本の中華麺(生/2食入)各120g×2 479円(¥517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。

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

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

20日 7月17日(要)

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

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

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:麺:小麦粉・天然かんすい・食塩・デンプン(打ち粉) スープ:ポークエキス・チキンエキス・醤油・豚脂・砂糖・酵母エキス・食塩・にんにく・ごま・いわし煮干・鰹節粉末・濃酢・香辛料

20日 7月17日(要)

174 鰹醤油つけ麺(生/タレ付) 150g×2 498円(¥538円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉

20日 7月17日(要)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

150日 7月17日(要)

175 生スパゲッティー 176 生フェットチーネ 各150g×2 349円(¥377円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

150日 7月17日(要)

177 田舎うどん(全粒粉) 240g 271円(¥293円)

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



金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

150日 7月17日(要)

178 季穂全粒粉きしめん 240g 271円(¥293円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 BD

原材料:国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 7月17日(要)

179 地粉ぎょうざの皮 20枚 264円(¥285円)

隔週 BD

原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 7月17日(要)

180 地粉シュウマイの皮 30枚 198円(¥214円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 スポット

原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 7月17日(要)

181 地粉春巻きの皮 10枚 376円(¥406円)

金子製麺 神奈川県足柄上郡 隔週 スポット

原材料:国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

14日 7月17日(要)

182 もちぶり餃子の皮 20枚 282円(¥305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。

隔週 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)

3ヶ月 7月17日(要)

中山道プレーンソーセージ 184 1P 80g 476円(¥514円)

185 2P 80g×2 915円(¥988円)

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。

隔週 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)・薄塩(国産)・黒砂糖・醤油・みりん・羊腸(ニュージーランド)・香辛料(マレーシア・インドネシア他)

3ヶ月 7月17日(要)

中山道チーズソーセージ 186 1P 80g 528円(¥570円)

187 2P 80g×2 1,019円(¥1,100円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。

隔週 毎週

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

3ヶ月 7月17日(要)

中山道生ベーコンスライス 50g 503円(¥543円)

焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜 オーガニックフーズ 隔週 毎週

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

3ヶ月

188 中山道生ベーコンスライス 50g 503円(¥543円)

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

岐阜 オーガニックフーズ 隔週 毎週

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

3ヶ月

189 中山道ローズハム 50g 503円(¥543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

パークシャー×デュロック種 飼育期間/平均210~240日 飼料/穀類(トウモロコシ、大麦)・大豆油かす・そうこう類(米ぬか、酒かす)・乾燥おから・りんごジュース絞るかす他(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、ショウガ焼きがこばしくておすすめです。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚ロース肉 60日

191 ローススライスさんさん豚 180g 886円(¥957円)

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚ロース肉 60日

192 肩ローススライスさんさん豚 180g 860円(¥929円)

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ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 隔週 毎週

豚モモ肉 60日

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

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚モモ肉 60日

193 モモスライスさんさん豚 180g 821円(¥887円)

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚各部位 60日

194 小間切れさんさん豚 180g 853円(¥921円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚バラ肉 60日

195 バラスライスさんさん豚 180g 799円(¥863円)

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適!



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚バラ肉 60日

196 焼肉用バラカルビさんさん豚 180g 821円(¥887円)

ハンバーグ、ギョウザ、肉団子、炒め物などにも、幅広くお使いください。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚肉各部位ミックス 60日

197 ミンチ肉さんさん豚 180g 780円(¥842円)

柔らかな肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 毎週

豚ロース肉 60日

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

一口サイズの角切り。ことこと煮込むほどにじゅわ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 隔週 毎週

豚モモ肉 60日

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

60日

200 チョリソー(辛口ソーセージ) 140g(4~5本) 786円(¥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 隔週 スポット

原材料:さんさん豚肉・りんご・粗糖・粗糖・香辛料・天然羊腸

60日

201 りんご入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥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 隔週 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

60日

202 バジルソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥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。



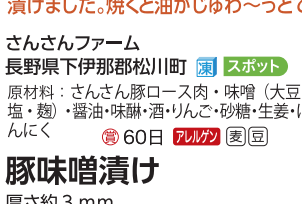
さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料:さんさん豚肉・とうもろこし・ニンジン・インゲン・粗糖・粗糖・香辛料・天然羊腸

60日

203 野菜入りソーセージ 140g(4~5本) 786円(¥849円)

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料:さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麴)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく

60日 7月17日(要)

204 180g(3枚) 205 100g



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料:さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麴)・醤油・味噌・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく

60日 7月17日(要)

206 甘口 207 辛口

さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料:醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

206 甘口

207 辛口

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



さんさんファーム 長野県下伊那郡松川町 隔週 スポット

原材料:さんさん豚肉・りんご・粗糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく・唐辛子・胡椒

60日

206 甘口 207 辛口

国産豚肉【走る豚】



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

【暑さ寒さも彼岸まで】

…という慣用句がまだ通じるくらいには暑さが和らぐのがとてもありがたいです。

稲が、風の谷のあの人が降り立つ草原のような色になるとソワソワしますね。もはや33℃くらいの外気温なら涼しいとすら感じるようになりました。身体って慣れるんだなあ。

春は小麦畑で、秋は稲刈り前の田んぼで、ランラン、ランラランランランごっこ(もちろんババ様役)で忙しい私です。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

走る豚の甘みと旨味が凝縮されたしゃぶしゃぶには欠かせない部位です。



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

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 スポット
260 走る豚/肩ローススライス
200g **1,128円**(¥1,218円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



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

キメが細かく柔らかい肉質で、噛みしめるたびに旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 スポット
251 走る豚/ロースしゃぶ用
200g **918円**(¥991円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。どんな食材ともよく合います。



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

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



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

生姜焼き用に厚めにスライスしてありますので走る豚の旨味が感じられます。



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

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



熊本・やまあい村 スポット
262 走る豚/もも生姜焼き用
200g **857円**(¥926円)

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



福岡・大誠食品 スポット
268 走る豚/生ソーセージ
200g (5～6本) **1,142円**(¥1,233円)



赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。

熊本・やまあい村 スポット
257 1P 走る豚/ミンチ
300g **948円**(¥1,024円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



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

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



熊本・やまあい村 スポット
263 走る豚/バラ焼肉用
200g **1,095円**(¥1,183円)

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



福岡・大誠食品 スポット
269 走る豚のソーセージ
約130g **859円**(¥928円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 スポット
264 走る豚/バラスライス
200g **1,095円**(¥1,183円)

走る豚をミツル醤油の塩麹にじっくり漬け込みました！塩麹に含まれる酵素の働きで、走る豚本来の旨味を引き出しながら、やわらかく仕上げています。



福岡・大誠食品 スポット
270 走る豚の塩麹漬け
200g **1,000円**(¥1,080円)

国産牛肉【マザービーフ】



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

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 毎週
275 マザービーフ/特選すき焼き用
200g **1,765円**(¥1,906円)



熊本・菊池農場
マザービーフ
SALE!

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



熊本・菊池農場 毎週
276 マザービーフ/特選スライス
200g **1,618円**(¥1,747円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



熊本・菊池農場 毎週
272 マザービーフ/万能小間
200g **833円**(¥900円)

焼きしゃぶやすき焼がおすすめ！旨味たっぷり。



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

低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



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

そばろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



熊本・菊池農場 毎週
274 マザービーフ/粗びきミンチ
200g **887円**(¥958円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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

国産牛肉【健康あか牛】



※商品到着後の
賞味期限は、
最短で60日に
なります。

菊池農場 熊本県菊池市
あか牛は褐毛（あかけ）和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。
飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマシ、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。



【材料】

- 牛肉..... 200g
- 玉ねぎ..... 大1個
- なたね油..... 大さじ1
- オイスターソース..... 大さじ1
- 酒..... 大さじ1
- きび砂糖..... 大さじ1
- 醤油..... 大さじ1

【作り方】

- ①肉と玉ねぎを食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油を敷いて牛肉を炒める。
- ③牛肉の色が変わったら玉ねぎを炒め調味料を入れて炒めたら完成！

福岡・平田産業 毎週
原材料：菜種
(オーストラリア) 540日

477 **なのはな畑の菜種油**
1250g
1,421円→
(¥1,535円) **990円**(¥1,069円)

徳島・光食品 毎週
原材料：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）
砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
1年半 アルゲン（美豆）

499 **オイスターソース**
115g
502円→
(¥542円) **480円**(¥518円)

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



熊本・菊池農場 毎週
281 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円→
(¥2,028円) **1,573円**(¥1,699円)

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



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

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



熊本・菊池農場 毎週
290 健康あか牛/赤身スライス
200g **1,580円**(¥1,706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 スポット
282 健康あか牛/バラしゃぶ用
200g
1,000円→
(¥1,080円) **987円**(¥1,066円)

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



熊本・菊池農場 毎週
287 健康あか牛/モモブロック
400g **3,153円**(¥3,405円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場 毎週
291 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g **1,650円**(¥1,782円)

色々使えて便利！普段のお料理もワンランク上の美味しさへ。



熊本・菊池農場 毎週
283 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円→
(¥1,512円) **1,348円**(¥1,456円)

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼きやしゃぶしゃぶに！



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

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
292 健康あか牛/ミンチ
200g **1,038円**(¥1,121円)

背中中央部の肉で、ジューシーで柔らかく肉のうまみも感じられる部位です。



熊本・菊池農場 毎週
284 健康あか牛/サーロインステーキ
250g **3,298円**(¥3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



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

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



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

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 毎週
293 健康あか牛/赤身ミンチ
200g **1,200円**(¥1,296円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



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）シガボートリー 滋賀県甲賀市

和歌山・小坂農園 180日

306 **1P** 毎週
200g
625円→
(¥675円) **600円**(¥648円)

和歌山・小坂農園 180日

307 **2P** スポット
200g×2
1,250円→
(¥1,350円) **1,130円**(¥1,220円)

産直 eco プライス

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



和歌山・小坂農園 毎週 180日
299 赤地鶏/正肉
300g **936円**(¥1,011円)

鮮度を一番実感していただける部位。鉄分が豊富で女性にオススメです。



和歌山・小坂農園 毎週 180日
303 赤地鶏/キモ
200g **507円**(¥548円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



和歌山・小坂農園 毎週 180日
300 赤地鶏/ささみ
200g **675円**(¥729円)

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



和歌山・小坂農園 スポット 180日
304 赤地鶏/砂ずり
200g
507円→
(¥548円) **470円**(¥508円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 隔週BD 180日
301 赤地鶏/手羽先
300g **664円**(¥717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 毎週 180日
305 赤地鶏/ももミンチ
300g **1,062円**(¥1,147円)

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



和歌山・小坂農園 隔週BD 180日
302 赤地鶏/手羽元せせり
200g **791円**(¥854円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 スポット 180日
308 赤地鶏/もも肉カット唐揚げ
12切
(約300g) **1,091円**(¥1,178円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 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

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

314 天草大王/手羽先&手羽元

2~3本

510円⇒

480円(¥518円)



ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場

大阪府



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



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然

羊腸 10日

324 粗挽きウィンナー

110g

442円(¥477円)



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香

辛料、天然羊腸 10日

325 あらびきチキンウィンナー

110g

375円(¥405円)

無添加惣菜



那珂川キッチン 福岡県那珂川

私たちグループの直営惣菜工場『那珂川キッチン』。本格的な中国点心をはじめ、お弁当にもぴったりの手軽なお惣菜まで、化学調味料や合成添加物不使用で安全、おいしい惣菜を作っています。

賞味期限:180日

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

国産鶏ももから揚げ

335 1P

200g

735円(¥794円)

336 2P

200g×2

1,470円⇒

1,395円(¥1,507円)



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

福岡・那珂川キッチン

週 スポット

原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

博多とりかわ巻き

342 1P

5本

704円(¥760円)



343 2P

5本×2

1,408円⇒

1,335円(¥1,442円)

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚げ、照焼などに。

熊本・天草大王公元 週 毎週

天草大王/モモ肉

310 1P

150g

970円(¥1,048円)

311 2P

150g×2

1,940円⇒

1,850円(¥1,998円)

2P SALE



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



熊本・天草大王公元 週 毎週

315 天草大王/ささみ

150g

925円(¥999円)

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



熊本・天草大王公元 週 毎週

316 天草大王/スライス

150g

880円⇒

840円(¥907円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。

熊本・天草大王公元 週 毎週

天草大王/ムネ肉

312 1P

150g

785円(¥848円)

313 2P

150g×2

1,570円⇒

1,500円(¥1,620円)

2P SALE



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 週 毎週

317 天草大王/ももミンチ

150g

925円(¥999円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 週 毎週

318 天草大王/むねミンチ

150g

770円(¥832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。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚バラ、粗塩、粗糖、香辛料 10日

320 厚切り能勢のベーコン

100g

570円⇒

563円(¥608円)

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

週 スポット

原材料:鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香

辛料、濃粉、天然羊腸 10日

321 ココちゃんウインナー

90g

319円(¥345円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

322 おべんとウインナー

90g

374円(¥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。ポイルして、マスタードで食べてもおいしい。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸

323 能勢のウインナー

100g

401円(¥433円)

能勢のウインナーをフランクフルトサイズに仕上げました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然

羊腸 10日

326 能勢のフランクフルト

175g

694円(¥750円)

豚のロース肉を形成せずにそのままくん煙、スライスしました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

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(¥586円)

肩ロースを、にんにく、土生薬、ヤマヒサの醤油、塩、よつ葉のさとうに漬けて焼きました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚肩ロース肉(国産)、醤油、粗

糖、粗塩、にんにく、しょうが

328 焼豚スライス

90g

598円(¥646円)

ロース肉のハムなので、脂身少なめのあっさりタイプ。背ロースまるごとのため、大きさは多少変わります。



大阪・「能勢の里から」ハム工場

週 スポット

原材料:豚背ロース肉、粗塩、粗糖、香辛料

329 ハムステーキ

2枚

110g前後

735円(¥794円)

..... 走る豚の中華惣菜シリーズ

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

走る豚肉まん

331 1P

125g×2

738円(¥797円)



332 2P

125g×2×2

1,476円⇒

1,405円(¥1,517円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:皮(小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具(たまねぎ、豚肉、カレーウ(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、魚塩、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

333 走る豚チーズカレーまん

125g×2

850円(¥918円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 毎週

原材料:具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばいしょデンプン、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、濃粉)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

334 走る豚しゅうまい

30g×6

1,198円(¥1,294円)

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

福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

チキン串カツ

340 5本

793円(¥856円)



341 10本

1,584円⇒

1,500円(¥1,620円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

原材料:ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

339 ハッシュドポテト

30g×8

645円(¥697円)

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



福岡・那珂川キッチン 週 スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

344 マカロニグラタン

180g×2

965円(¥1,042円)



福岡・那珂川キッチン 週 毎週

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

チキンレンコンボール

337 1P

200g

853円(¥921円)

338 2P

200g×2

1,706円⇒

1,620円(¥1,750円)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。



福岡・那珂川キッチン **選** スポット **アレルギー** 麦 乳 調理済

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

コーンクリームコロッケ

348 1P 30g×5 532円(¥575円)

349 2P 30g×5×2 1,000円(¥1,080円)

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

福岡・那珂川キッチン **選** 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

アレルギー 麦 乳 調理済

345 鮭とほうれん草のグラタン 180g 538円⇒(¥581円) 480円(¥518円)



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

福岡・那珂川キッチン **選** スポット

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

アレルギー 麦 調理済

351 2P 30g×5×2 1,084円⇒(¥1,171円) 1,020円(¥1,102円)

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

福岡・那珂川キッチン **選**

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

アレルギー 麦 豆 調理済

和のおかずセットB

346 1P 毎週 3種×2 562円(¥607円)

347 2P スポット 3種×2×2 1,124円⇒(¥1,214円) 1,060円(¥1,145円)

無添加惣菜



秋川牧園 山口県山口市

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆

354 こだわりのからあげ 150g 598円(¥646円)

355 お徳用からあげ 400g 1,416円⇒(¥1,529円) 1,320円(¥1,426円)

秋川牧園の鶏むね肉で作ったからあげです。漬込んで内部までしっかり下味のついた肉を、さらに自家製たれに漬けてから揚げ二段仕込み製法で、やわらかさとおいしさを追求しました。

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コンフレック、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パブリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

356 こだわりのチキンナゲット 200g 625円(¥675円)

357 お徳用チキンナゲット 400g 1,209円⇒(¥1,306円) 1,130円(¥1,220円)

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

山口・秋川牧園 **選** 隔週BD

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

アレルギー 麦 卵 調理済

360 フライドチキン 300g 1,270円(¥1,372円)

361 骨付きてりやきチキン 300g 977円(¥1,055円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、小麦粉、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣(小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、小麦粉、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パブリカ、揚げ油(なたね油))

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

362 ピリ辛チキンバー 150g/8本 554円⇒(¥598円) 500円(¥540円)

冷凍庫にあると助かる！お弁当にもごはんのおかずにもおすすめ！

柔らかく香ばしいつくねに甘辛いタレを絡め、コリコリ食感の砂肝を加えました。タレに野菜を添えることでボリュームUP。

山口・秋川牧園 **選** 隔週BD

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

365 鶏の焼きつくね 180g(つくね160g(4個)・タレ20g) 539円⇒(¥582円) 490円(¥529円)

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

山口・秋川牧園 **選** 隔週BD

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

358 スパイシーささみカツ 160g 598円(¥646円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。

山口・秋川牧園 **選** スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

363 手羽中の甘辛揚げ 115g 602円(¥650円)

柔らかくジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなのでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

359 鶏メンチカツ 150g 452円(¥488円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

364 鶏レバー甘辛焼き 120g 538円(¥581円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コンフレック、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パブリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

366 とり肉まん 100g×4 771円⇒(¥833円) 740円(¥799円)

368 とりミニ肉まん 35g×8 650円⇒(¥702円) 620円(¥670円)

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

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

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

372 ガーリックチキングリル 175g 620円⇒(¥670円) 590円(¥637円)

373 タンドリーチキン 175g 620円⇒(¥670円) 590円(¥637円)

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

山口・秋川牧園 **選** D週

原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

366 やきとりセット 180g 907円⇒(¥980円) 860円(¥929円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソーセー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、食塩、醤油、トマトペースト、食塩、ごんにゃく粉、生麦ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキスを、人参エキスを)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

369 ハンバーグ 115g 493円(¥532円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群！

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソーセー、小麦粉、クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、発酵調味料、ホタテエキスを、食塩、ホワイトペッパー

アレルギー 麦 乳 調理済

370 牛乳グラタン/鶏肉とポテト 100g×2 939円(¥1,014円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

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

アレルギー 麦 1年 **アレルギー** 麦 豆 調理済

371 とり餃子 360g 786円(¥849円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、鶏卵、鶏皮、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米粉、ガーリックパウダー、パブリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オースルバイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

372 ガーリックチキングリル 175g 620円⇒(¥670円) 590円(¥637円)

373 タンドリーチキン 175g 620円⇒(¥670円) 590円(¥637円)

エサと飼育方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことごと煮出したスープストック。

山口・秋川牧園 **選** 隔週BD

原材料:鶏骨エキスを、水、再製天日塩(沖縄)

アレルギー 1年 未調理

374 とりがらスープ 50g×5 545円(¥589円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット 調理済

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

375 3P/ミートボール 100g×3 873円⇒(¥943円) 840円(¥907円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生麦ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

376 レバー入りミートボール 400g 945円(¥1,021円)

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

山口・秋川牧園 **選** スポット

原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米粉、砂糖、食塩

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

377 1P 100g 523円(¥565円)

378 2P 100g×2 1,046円⇒(¥1,130円) 980円(¥1,058円)

山口・秋川牧園 **選** スポット

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

アレルギー 麦 卵 豆 調理済

372 ガーリックチキングリル 175g 620円⇒(¥670円) 590円(¥637円)

373 タンドリーチキン 175g 620円⇒(¥670円) 590円(¥637円)

乾物・缶詰・粉製品



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

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉枯本節（国産）
◎1年
388 駿河ふぶき
2g×7 **343円**（¥370円）

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

翌々週配達 兵庫・マエカワテイス
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 ◎1年

天然ダシパック特選

390 1P
10g×25 **1,182円**（¥1,277円）

391 2P
10g×25×2 **2,230円**（¥2,408円）

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

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩
◎10ヶ月 **フルクン** 麦 豆
396 有機天然だし甘口醤油
200ml **720円**（¥778円）

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **スポット**
原材料：有機レモン果汁（有機レモン（アメリカ））、しょうゆ、いわしふし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおふし、こんぶ ◎10ヶ月 **フルクン** 麦 豆
402 かける贅沢レモンつゆ
300ml **930円**（¥1,004円）

409 大和しじみレトルト
130g **548円**（¥592円）

砂抜き・加熱済みで便利！身入りがよく濃厚な旨みのだしがとれます。みそ汁や吸い物などに！



千葉・富山水産 **隔週BD**
原材料：しじみ（鳥根県穴道湖） ◎6ヶ月
409 大和しじみレトルト
130g **548円**（¥592円）

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

東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料：食塩（天塩）、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー
◎1年 **フルクン** 麦 豆
413 野菜バイオン
5g×8 **518円**（¥559円）

414 徳用野菜バイオン
5g×30 **1,599円**（¥1,727円）

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



愛知・節辰商店 毎週
原材料：かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布 ◎180日
389 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（¥638円）



翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **スポット**
原材料：鯉枯節（枕崎産）
◎1年半
394 鯉枯節
1本 **2,480円**（¥2,678円）

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

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩
◎10ヶ月 **フルクン** 麦 豆
397 有機ゆずぽん酢醤油
200ml **720円**（¥778円）

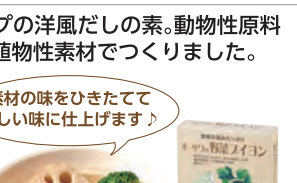
秋川牧園の鶏ガラスープをたっぷり使用し、国産野菜の旨味、柔らかな甘みのある昆布を加えた風味豊かなチキンコンソメです。砂糖不使用。

翌々週配達 **D 週**
兵庫・マエカワテイス
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産））、食塩、有機醤油（小麦・大豆を含む）、オニオンピューレー、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル
◎10ヶ月 **フルクン** 麦 豆
403 鶏と野菜の洋風だし（液体タイプ）
10g×8 **470円**（¥508円）

407 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（¥883円）

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

静岡・かもめ屋 毎週 ◎3年 各80g×3
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、菜種油、野菜エキス、赤糖の天塩
406 ツナフレーク油漬
873円（¥943円）
原材料：まぐろ（輸入又は国産）、野菜エキス
407 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（¥883円）



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

フリーズドライ
東京・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 ◎1年半 **フルクン** 豆
415 有機立科米みそ汁
7.5g **220円**（¥238円）

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



静岡・新丸正 毎週
原材料：鯉荒節（国産） ◎1年
386 鯉平削り
40g **440円**（¥475円）

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびうお煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおふし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし ◎1年
392 だしパック十二単
10g×20 **1,317円**（¥1,422円）

394 鯉枯節
1本 **2,480円**（¥2,678円）

カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されるので、上品でまろやかな風味のお出汁を取り出すことができます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **スポット**
原材料：鯉枯節（枕崎産）
◎1年半
394 鯉枯節
1本 **2,480円**（¥2,678円）

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩
◎10ヶ月 **フルクン** 麦 豆
397 有機ゆずぽん酢醤油
200ml **720円**（¥778円）

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



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

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

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

山口・フジミツ **◎90日**
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
お魚ソーセージ
410 1P 40g×3 **398円**（¥430円）
411 2P 40g×3×2 **778円**（¥840円）

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料：麦味噌（立科米みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 ◎1年1ヶ月 **フルクン** 豆
416 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**（¥238円）

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節、さば節、かつお節 ◎1年
387 だしせん
80g **741円**（¥800円）

食塩・化学調味料一切不使用。生後7ヶ月頃から大人までご使用いただけます。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：うるめふし（熊本、愛媛）、かつおふし、こんぶ ◎10ヶ月
393 がんばるママのだしパック
8g×8 **633円**（¥684円）

395 有機天然だし醤油
200ml **720円**（¥778円）

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

翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩
◎10ヶ月 **フルクン** 麦 豆
395 有機天然だし醤油
200ml **720円**（¥778円）

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

翌々週配達
兵庫・マエカワテイス **D 週**
原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ
◎10ヶ月 **フルクン** 豆
399 無添加白だし（六合わせ）
300ml **1,436円**（¥1,551円）

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

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

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

山口・フジミツ **◎90日**
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
お魚ソーセージ
410 1P 40g×3 **398円**（¥430円）
411 2P 40g×3×2 **778円**（¥840円）

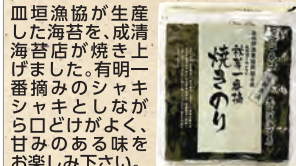
有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

フリーズドライ
兵庫・オーサワジャパン **隔週BD**
原材料：麦味噌（立科米みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 ◎1年1ヶ月 **フルクン** 豆
416 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **220円**（¥238円）

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

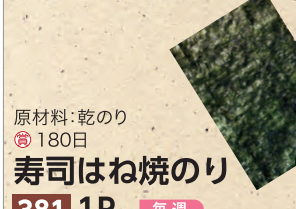
静岡・こだわりの味 協同組合 **スポット**
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道産） ◎1年
417 北海道産馬鈴薯澱粉（片栗粉）
200g **372円**（¥402円）

福岡・成清海苔店



血垣漁協が生産した海苔を、成清海苔店が焼き上げました。有明一番摘みのシャキシャキとしながら口どけがよく、甘みのある味をお楽しみ下さい。
毎週
原材料：乾のり（有明海） ◎180日
380 柳川・血垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円**（¥2,041円）

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



原材料：乾のり ◎180日
寿司はね焼のり
381 1P 毎週 **382 2P** スポット
全型10枚×2 **1,650円**（¥1,782円）

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

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

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

翌々週配達 **スポット**
兵庫・マエカワテイス
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしふし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし ◎1年 **フルクン** 麦 豆
401 だしが香るそばの友
500ml **980円**（¥1,058円）

大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 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） ◎1年
405 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（¥1,065円）

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

岡山・アマノ **スポット**
原材料：エビ（国産、アキアミ） ◎270日 **フルクン** 豆
412 国産小えび
12g **278円**（¥300円）

国内産のあみえびだけを使用し着色料不使用で仕上げました。風味豊かなあみえびは料理に旨味を添えます。

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩 ◎6ヶ月 **フルクン** 麦
418 有機パン粉
100g **303円**（¥327円）

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

静岡・こだわりの味 協同組合 **スポット**
原材料：馬鈴薯澱粉（北海道産） ◎1年
417 北海道産馬鈴薯澱粉（片栗粉）
200g **372円**（¥402円）

蒸し大豆でガパオライス



材料 (2人分)

□有機蒸し大豆……………	1袋	□卵 (目玉焼きにする) ……	2個
□豚ひき肉……………	150g	□豆板醤……………	小さじ1/2
□玉ねぎ (みじん切り) ……	1/2個	●醤油……………	大さじ1と1/2
□パプリカ (2センチ角) ……	1/2個	●オイスターソース……………	小さじ1
□バジル……………	適量	●砂糖……………	小さじ1/2
□にんにく (みじん切り) ……	1個	□コショウ……………	少々
		□ごま油……………	適量

- ①フライパンにごま油を引いてにんにくと豆板醤を炒める。
- ②①に玉ねぎを加えて軽く炒め、挽肉を加えて炒める。火が通ったら、パプリカを加えてよく炒める。
- ③②にAの材料を加えて混ぜ、有機蒸し大豆、バジルを加えて軽く炒める。
- ④火を止めてご飯に添え、目玉焼きを置いて、お好みでコショウを振ったら完成！

兵庫・だいずデイズ

原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢

●180日 **アレルギー** **国産**

有機蒸し大豆

423 1P 毎週

100g **302円**(¥326円)



424 3P スポット

100g×3 905円⇒

(¥977円) **865円**(¥934円)

徳島・光食品 毎週

原材料:かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン

●1年半 **アレルギー** **国産**

499 オイスターソース

115g 502円⇒

(¥542円) **480円**(¥518円)



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



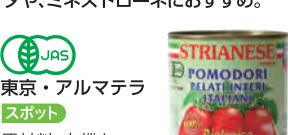
兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤糖の天塩)、米酢 ●120日 **アレルギー** **国産**

427 国産10種の蒸し雑穀

70g **248円**(¥268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、ミネストローネにオススメ。



東京・アルマテラ スポット

原材料:有機トマト、有機トマトジュース

●3年

428 ホール/有機トマト缶

400g **330円**(¥356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オススメ。



東京・アルマテラ スポット

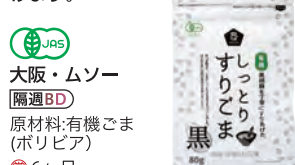
原材料:有機トマト、有機トマトジュース

●3年

429 カット/有機トマト缶

400g **330円**(¥356円)

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



大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ボリビア)

●6ヶ月

433 有機しっとりすりごま・黒

80g **443円**(¥478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、しっとりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。



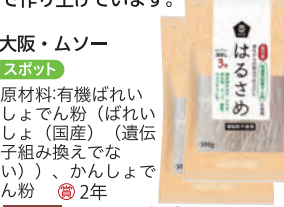
東京・オーサワジャパン スポット

原材料:有機大根(長崎) ●6ヶ月

434 有機切干大根・長崎産

100g **550円**(¥594円)

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



大阪・ムソー スポット

原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしょでん粉 ●2年

435 2P/国内産はるさめ

100g×2 944円⇒

(¥1,020円) **890円**(¥961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。



岐阜・桜井食品

スポット

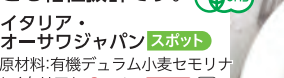
原材料:小麦粉、小麦グルテン

●3年 **アレルギー** **国産**

440 国内産ロングパスタ

300g **433円**(¥468円)

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



イタリア・オーサワジャパン スポット

原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア) ●3年 **アレルギー** **国産**

有機スパゲッティ

441 1P

500g **448円**(¥484円)

442 2P

500g×2 896円⇒

(¥968円) **860円**(¥929円)



北海道産そば粉100%でつくったそばです。本当のそばのうまさ・香り・栄養を生み出しました。

大阪・ムソー スポット

原材料:そば粉(そば(北海道産))

●2年 **アレルギー** **国産**

国内産十割そば

446 1P

200g **617円**(¥666円)

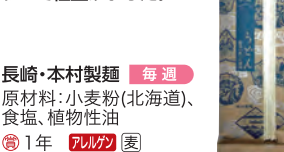


447 2P

200g×2 1,234円⇒

(¥1,333円) **1,180円**(¥1,274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

●1年 **アレルギー** **国産**

445 長崎手延べうどん

200g **483円**(¥522円)

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

岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、こま、野菜エキス、発酵調味料、チキンパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンパウダー

●6ヶ月 **アレルギー** **国産**

451 さくらのラーメン

100g **221円**(¥239円)

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



岐阜・桜井食品

毎週

原材料:小麦粉(岩手)、イースト、塩

●6ヶ月 **アレルギー** **国産**

419 パン粉

200g **368円**(¥397円)

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



岐阜・桜井食品

スポット

原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹) ●6ヶ月

422 お米のホットケーキミックス

200g **357円**(¥386円)

佐賀・まんてん 原材料:白胡麻(パラグアイ) ●240日



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

430 毎週

NN すりごま・白

70g **330円**(¥356円)

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



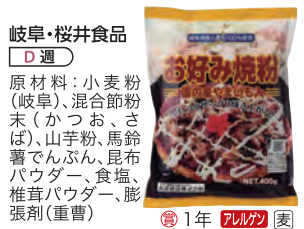
北海道・エビスパック スポット

原材料:スルメイカ(国産)、玄米、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩 ●90日 **アレルギー** **国産**

436 玄米いかごはん

1尾(約110g) **810円**(¥875円)

岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。



岐阜・桜井食品

D 週

原材料:小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹) ●1年 **アレルギー** **国産**

420 お好み焼粉

400g **580円**(¥626円)

蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!



兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢

●120日

425 有機蒸しひよこ豆

85g **302円**(¥326円)

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



アメリカ・ラムフォード

毎週

原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない) ●2年

421 베이킹パウダー

113g **398円**(¥430円)

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



兵庫・だいずデイズ 隔週BD

原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢 ●120日 **アレルギー** **国産**

426 有機蒸しミックスビーンズ

85g **302円**(¥326円)

良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。



大阪・ムソー 隔週BD

原材料:有機ごま(ボリビア)

●6ヶ月

432 有機いりごま・黒

80g **356円**(¥384円)

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



大阪・ムソー スポット

原材料:玄米(北海道産) ●365日

437 助っ人飯米 玄米ごはん

160g **275円**(¥297円)

北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なバックご飯にしました。



大阪・ムソー スポット

原材料:うるち米(北海道産) ●365日

438 助っ人飯米 白米ごはん

160g **324円**(¥350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、 ●1年 **アレルギー** **国産**

手延べ素麺/ 水晶の光

443 1P 毎週

50g×5 **496円**(¥536円)

444 3P スポット

50g×5×3 1,488円⇒

(¥1,607円) **1,360円**(¥1,469円)

植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし味」です。



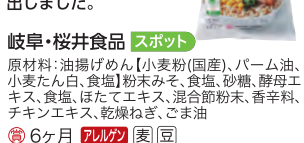
岐阜・桜井食品 スポット

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、こま、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ ●6ヶ月 **アレルギー** **国産**

449 純正ラーメン 豆乳塩だし味

104g **221円**(¥239円)

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



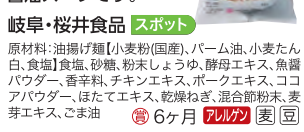
岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、はたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油 ●6ヶ月 **アレルギー** **国産**

453 さくらのラーメン みそ

101g **221円**(¥239円)

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



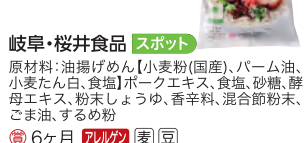
岐阜・桜井食品 スポット

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、魚介パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油 ●6ヶ月 **アレルギー** **国産**

450 さくらのラーメン しょうゆ

99g **221円**(¥239円)

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



岐阜・桜井食品 スポット

原材料:油揚げめん【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、すまの粉 ●6ヶ月 **アレルギー** **国産**

454 さくらのラーメン とんこつ

103g **231円**(¥249円)

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

岐阜・桜井食品

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

6ヶ月 **フルガ** 園

さくらの焼そば

455 1P 隔週BD

114g **231円**(¥249円)

456 3P スポット

114g×3 **660円**(¥713円)

原材料:油揚げめん【小麦(国産100%)、パーム油、そば粉、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、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】

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 **フルガ** 園 **81.5g×4**

457 4P・どんぶり麺 納豆そば

1,040円⇒ **990円**(¥1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦(国産)、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩】スープ【砂糖、食塩、魚骨粉末、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】

大阪・ムソー スポット

5ヶ月 **フルガ** 園 **78g×4**

458 4P・どんぶり麺 山菜そば

1,040円⇒ **990円**(¥1,069円)

原材料:油揚げめん【小麦(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、魚骨粉末、混合節粉末、ほたてエキス、ごま油、昆布粉末】、かやく【油あげ、わかめ、ねぎ】

大阪・ムソー スポット

6ヶ月 **フルガ** 園 **77.3g×4**

460 4P・どんぶり麺 きつねうどん

1,040円⇒ **990円**(¥1,069円)

調味料



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

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)

無期限

464 てんさい含蜜糖

500g **509円**(¥550円)

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

沖縄・青い海 毎週

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

無期限

465 シママース

1kg **495円**(¥535円)

「海の花 やきしお」に、有機ペッパーをプラス!

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

伊豆大島・海の花 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒・白胡椒

海の花 ペッパーソルト

468 55g

538円(¥581円)

469 詰替

55g **345円**(¥373円)

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

福岡・庄分酢 スポット

原材料:有機玄米(国産)

24ヵ月

474 有機玄米くろ酢

300ml **1,906円**(¥2,058円)

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

福岡・庄分酢 スポット

原材料:りんご果汁、りんご果実(国産)

24ヵ月

475 純りんご酢

300ml **960円**(¥1,037円)

「海の花 やきしお」に、有機ハーブをプラス!

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

伊豆大島・海の花 スポット 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、有機オレガノ、有機バセリ、タイム

海の花 ハーブソルト

466 55g

538円(¥581円)

467 詰替

55g **345円**(¥373円)

無農薬米を通常の5倍使用し、伝統製法で長期熟成させた純米酢です。旨みが強く、濃厚な味わいです。

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料:米(京都府宮津市ノ農薬不使用栽培) 2年

470 純米富士酢

500ml **1,000円**(¥1,080円)

「富士酢」をベースに、はちみつと天塩で調味。酢のものや、浅漬けにもお使いください。

京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料:米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩

1年

471 富士すし酢

360ml **942円**(¥1,017円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:菜種(国産)

1年半

479 一番しぼり

国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(¥1,250円)

リニューアル前の Special SALE!



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

福岡・平田産業

原材料:菜種(オーストラリア) 540日

なのはな畑の菜種油

477 1本

1250g **990円**(¥1,069円)

478 ケース

1250g×8 **7,920円**(¥8,554円)

静置発酵させ熟成した、まろやかで

コクのある純米酢です。

福岡・庄分酢 毎週

原材料:米(福岡)

2年

庄分純米酢

472 300ml **650円**(¥702円)

473 1L **1,083円**(¥1,170円)

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

福岡・平田産業 毎週

原材料:ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

1年6ヶ月

480 純正ごま油・淡口

481 純正ごま油・濃口

各165g **696円**(¥752円)

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

和歌山・築野食品

スポット

原材料:食用こめ油

1年

482 国産こめ油

圧搾一番搾り

600g **1,593円**(¥1,720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) 1年

手摘みオリーブオイル

483 1P 毎週

250ml **1,780円**(¥1,922円)

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

大阪・ムソー 毎週

原材料:オーガニックレモン(イタリア)

9ヶ月

476 オーガニックレモン

100%しぼりたて

180ml **631円**(¥681円)

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

大阪・むそう スポット

原材料:オーガニック食用オリーブ油 540日

485 オーガニックエキストラ

バージンオリーブオイル

460g **2,900円**(¥3,132円)

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

埼玉・味の醸造

原材料:米、米麹、食塩

1年

味の母

486 720ml 毎週

1,046円(¥1,130円)

487 1.8L スポット

2,160円(¥2,333円)

無農薬契約栽培の五百万石を原料にした自然酒に、「海の花」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(海の花)アルコール13%、食塩2%以上

1年半

488 みやこの料理酒

500ml **1,097円**(¥1,185円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕

福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 無期限

※この商品は(株)ドリームグループの直販です。

489 こんにちば料理酒

720ml **1,773円**(¥1,950円)

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

愛知・オーサワジャパン 隔週BD

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

1年1ヵ月 **フルガ** 園

490 オーサワの白だし

360ml **1,000円**(¥1,080円)

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

愛知・節辰商店 毎週

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

365日 **フルガ** 園

491 NN うまみ鰹つゆ

500ml **797円**(¥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・あいの流通センター 毎週

原材料:菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

180日 **フルガ** 園

492 aino MAMAマヨネーズ

300g **672円**(¥726円)

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

大阪・ムソー 毎週

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

6ヶ月 **フルガ** 園

493 平飼いたまごの

有精卵マヨネーズ

290g **774円**(¥836円)

鮎、食塩、醸酵調味料、米酢、
 なたね油、酵母エキス、メー
 プル シュガー、昆布粉末 (麦) 2年 アレゲン 麦 豆

30137 五目ごはんの素
 2合用
 503円⇒
 (¥543円) **490円**(税込529円)

納豆類

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



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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 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 フレック 国産

214 ひきわり納豆カップ2

30g×2 308円(税333円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料：大豆(山形県産/越後みどり)・納豆菌・駿河湾深層水原水

8日

220 国産緑大豆の塩納豆(タレなし)

45g×2 281円(税303円)

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか 奈良県五条市 隔週 BD

原材料：梅(奈良・和歌山・三重)・シソ・再製天日塩 180日



225 梅干し

120g 467円(税504円)

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

丸川 静岡県 隔週 BD

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

120日 フレック 国産

231 ひじき豆

150g 451円(税487円)

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

正金醤油 香川県小豆郡小豆島町 D 週

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

6ヶ月 フレック 国産

237 すだち生ぽん酢

360ml 710円(税767円)

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

新光糖業 鹿児島県 隔週 BD

原材料：さとうきび(鹿児島)

244 南国糖

1kg 637円(税688円)

燻煙炭火造りにより、納豆のにおいが苦手な方にも食べやすい。使いやすい1分けタイプ。タレも極上の原料使用で美味です。

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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

8日 フレック 国産

209 燻煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3 406円(税438円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

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

215 国産大豆カップスリー納豆

30g×3 333円(税360円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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

9日 フレック 国産

210 北海道100 登喜和カップ2

30g×2 298円(税322円)

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

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

216 国産黒豆カップ納豆

30g×2 321円(税347円)

クセのない味わい、栄養に満ちた食材として、生で食べても、調理して食べても!

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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515円) 462円(税499円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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664円) 584円(税631円)

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリッとウまい。

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 D 週

原材料：らっきょう(宮崎県産)・砂糖・純米酢・食塩 120日

227 宮崎県産らっきょう甘酢漬

80g 460円(税497円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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

9日 フレック 国産

211 十勝の息吹 小粒カップ3

30g×3 380円(税410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 隔週 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

217 大粒味わい納豆

45g×2 242円(税261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すめ大豆使用。旨味が強く、大豆の名称の通り粒が大きく、食べ応えがあります。

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

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

9日 フレック 国産

212 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2

30g×2 341円(税368円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 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

218 国産大豆ひきわり納豆

45g×2 263円(税284円)

十二割麹味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ!

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 D 週

原材料：納豆(国産)・粗製麹・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

20日 フレック 国産

223 国産大豆納豆の佃煮

70g 404円(税436円)

程よい甘さでカレーが進む! マヨネーズとの相性も◎

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 D 週

原材料：大根・きゅうり・なす・生姜・しその実・なた豆・ごま・醤油・砂糖・みりん・純米酢

最短1ヶ月 フレック 国産

229 福神漬け

120g 432円(税467円)

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

登喜和食品 東京都府中市 隔週 毎週

原材料：大豆(北海道十勝産)・納豆菌

9日 フレック 国産

213 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2 264円(税285円)

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 毎週

原材料：大豆(北海道産/特別栽培/スズマル)・納豆菌

8日 フレック 国産

219 北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2 226円(税244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。

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

丸川 静岡県 隔週 BD

原材料：金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩

120日 フレック 国産

230 金時豆(煮豆)

150g 407円(税440円)

愛知県産小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料に、木の樽で天然醸造している生の白醤油です。

日東醸造 愛知県碧南市 D 週

原材料：小麦(愛知)・食塩・焼酎

6ヶ月 フレック 国産

236 足助仕込三河しろたまり

300ml 824円(税890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(岐阜県大茂郡) 隔週 スポット

原材料：大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産)

1年 フレック 国産

243 東白川のお味噌

1kg 1,000円(税1,080円)

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 隔週 D 週

原材料：もち米(秋田県大潟村)100%

365日

249 特別栽培の白玉粉

120g 667円(税720円)

味噌・醤油・こだわりの調味料

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。

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837円)

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

海の精 東京都大島町 隔週 D 週

原材料：海水(伊豆大島産)

245 海精にがり

200ml 400円(税432円)

現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を豊富に含んだごま油。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

愛知・太田油脂 D 週

原材料：食用ごま油(中国産/契約栽培・残留農薬検査済) 1年

246 毎日えごまオイル

3g×30 1,615円(税1,744円)

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

酢屋茂 長野県立科町 毎週

原材料：大豆(国産)、小麦(国産)、天日塩

1年 フレック 国産

本格天然醸造醤油

234 小

720ml 697円(税753円)

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

まるや 愛知県岡崎市 隔週 BD

原材料：大豆(三河)・食塩

18ヶ月 フレック 国産

241 三河産大豆の八丁味噌

300g 623円(税673円)

すべすべした手ざわりのきめ細かな小麦粉(自家製粉)。天ぷら衣やお菓子づくりなどに。※製造時の天候により賞味期限が変更になる場合がございます。

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町 隔週 BD

原材料：小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産・農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 フレック 国産

247 地粉 薄力粉

500g 417円(税450円)



235 大

1.8L 1,408円(税1,521円)

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

チョーコー醤油 長崎県長崎市 隔週 BD

原材料：はだか麦(国産)・大豆(国産)・塩

6ヶ月 フレック 国産

242 麦みそ・輝麦

500g 822円(税888円)

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

金子製麺 神奈川県 足柄上郡中井町 隔週 BD

原材料：小麦(農林61号/群馬県産・栃木県産・農薬不使用)

夏期2ヶ月 冬期4ヶ月 フレック 国産

248 地粉 全粒粉

500g 417円(税450円)



233 国産大豆納豆の佃煮

70g 404円(税436円)

236 足助仕込三河しろたまり

300ml 824円(税890円)

243 東白川のお味噌

1kg 1,000円(税1,080円)

249 特別栽培の白玉粉

120g 667円(税720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

三重・
芦浜産直出荷組合

 スポット

原材料: サバ(三重県熊野灘)・天日干し岩塩

◎ 30日

523 芦浜の塩サバ

半身×2 **609円**(¥658円)

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

三重・芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: 真イカ(三重)

◎ 1か月  

527 カットイカ (真イカ)

100g **559円**(¥604円)

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

三重・
芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: あじ(三重県熊野灘)、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味酢、ごま

◎ 15日  

531 あじ味酢干し

4〜7枚 **591円**(¥638円)

芦浜産直出荷組合

三重県度会郡大紀町

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



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

三重・
芦浜産直出荷組合

 スポット

原材料: 金目鯛(三重県熊野灘産) ◎ 1か月

524 金目鯛切身(ブツ切)

3〜5切(約180g) **792円**(¥855円)

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

三重・
芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: しらす(三重県熊野)、天日干し岩塩

521 釜揚げちりめん

50g **443円**(¥478円)

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

三重・
芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: 金目鯛(三重県熊野灘)・天日塩

525 金目鯛開き

大1〜2枚 **686円**(¥741円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。

三重・
芦浜産直出荷組合

 スポット

原材料: 真いわし(三重県熊野灘)

◎ 30日

528 いわしフライ用

3〜4枚 **440円**(¥475円)

カツオ、サバ、ムロアジの削り節を作るときにできる削り粉です。焼そばやお好み焼きに、そのままふりかけとしてもどうぞ。

三重・
芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: カツオ、サバ、ムロアジ(三重県熊野灘)

◎ 20日

533 削り粉

45g **291円**(¥314円)

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

高知・土佐佐賀産直出荷組

 スポット

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

◎ 90日

537 土佐沖一本釣り・薫焼き鰹たたき

たれなし130g **931円**(¥1,006円)

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

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: ぶり(高知) ◎ 90日 未調理

541 土佐の天然ぶり切身

120g **670円**(¥724円)

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

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

◎ 90日   調理済

545 土佐のかつお丼

80g **607円**(¥656円)

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: さば(高知)

542 土佐の生さばフィーレ

約200g **682円**(¥737円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖、ゆず

◎ 90日   調理済

546 かつおの角煮

110g **600円**(¥648円)



良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。

三重・芦浜産直出荷組合

 スポット

原材料: さんま(北海道)

◎ 30日

522 芦浜の生さんま

3尾 **807円**(¥872円)

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

三重・芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: さば(三重県熊野灘)・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味酢・ごま

  ◎ 15日

529 さば味酢干し

2枚 **573円**(¥619円)

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

三重・
芦浜産直
出荷組合

 スポット

原材料: ひじき(三重県熊野)

◎ 15日

535 釜炊きひじき

120g **450円**(¥486円)

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: ブリ(高知県) ◎ 90日

539 土佐薫焼き天然ぶりタタキ

120g **914円**(¥987円)

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

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩

◎ 90日   未調理

543 アジガーリックフライ

150g **718円**(¥775円)

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

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: アジ(高知県)・パン粉・小麦粉・食塩

544 梅シソ風味のあじフライ

120g **611円**(¥660円)

高知県の揚げた豆アジを調味液に漬けてあります。タマネギやキュウリなどを添えてお召し上がりください。

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: アジ・澱粉(馬鈴薯)・酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油

◎ 90日   調理済

547 ぶり竜田揚げ

120g **600円**(¥648円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。

三重・芦浜産直
出荷組合

 スポット

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

◎ 15日  

530 かわはぎ味酢干し

2〜4枚 **713円**(¥770円)

土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなで、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: 鰹(太平洋・土佐沖)

◎ 90日

540 土佐の前浜セット

約600g **1,480円**(¥1,598円)

高知県に水揚げされたアジを3枚におろし、衣をつけました。お弁当のおかず、夕食の1品に。



高知・土佐佐賀産直出荷組合

 スポット

原材料: アジ(高知)・パン粉・小麦粉・食塩

◎ 90日   未調理

538 土佐のアジフライ

100g **572円**(¥618円)



高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: カツオ(高知県)・醤油・みりん・砂糖

◎ 90日   調理済

545 土佐のかつお丼

80g **607円**(¥656円)

高知・土佐佐賀
産直出荷組合

 スポット

原材料: かつお(太平洋)・醤油・みりん・砂糖、ゆず

◎ 90日   調理済

546 かつおの角煮

110g **600円**(¥648円)

パンタレ

福岡県糸島市

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



翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:わかめ、食塩

賞 6ヶ月

553 生わかめ玄海育ち(塩蔵)

200g 575円(¥621円)

北海道噴火湾産のタコを、ビートグラニュー糖・醤油・本みりんできんぷんに仕上げました。タコの触感を残しつつ、柔らかく炊き上げています。

タカハシ食品

東京都

D 週

原材料:たこ(北海道)・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん

賞 90日 アルファ 麦 国

564 たこやわらか煮

70g 979円(¥1,057円)

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



高知県四万十市・加用物産

D 週

原材料:青のり(国内産) 賞 6ヶ月

567 青のり粉

6g 407円(¥440円)

※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシの稚魚、食塩

賞 4週間

550 無漂白ちりめん

70g 778円(¥840円)



カビ付けしていないかつお節(荒節)を削りました。鰹の力強い香りが残り、関西地域で多く使われています。

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

賞 3ヶ月

555 花かつお

60g 608円(¥657円)

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

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:かつおのふし(枕崎)

賞 6ヶ月

554 枕崎のだしかつお

80g 725円(¥783円)



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

東京都

タカハシ食品

D 週

原材料:真昆布(北海道)

賞 360日

565 サラダ昆布

2枚 544円(¥588円)



ムソー 大阪府

原材料:片口いわし(広島県産)・昆布(北海道産)・醸造酢・白ごま

賞 3ヶ月 D 週

568 ちりめん昆布

50g 465円(¥502円)

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がります。

成清海苔店

福岡県柳川市

D 週

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

賞 6ヶ月 アルファ 麦 国

569 味のりふりかけ

50g 667円(¥720円)



天然塩と天然だしで味付けした化学調味料不使用の辛子明太子です。

※辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ 蔵 隔週BD

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

賞 2ヶ月

辛子明太子

556 甘口 557 辛口

各100g 1,205円→(¥1,301円) 1,144円(¥1,236円)



四国や瀬戸内海のきれいな海で採れたカタクチイワシを煮て、天日及び機械乾燥しました。特選よりやや小ぶりのいりこです。

翌々週配達

福岡・パンタレ

蔵 隔週BD

原材料:カタクチイワシ、食塩

賞 3ヶ月

552 いりこ

100g 558円(¥603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。

骨までおいしい! 北海道のお魚レトルトシリーズ

常温保存OKで常備しておくで便利! 兼由 北海道 隔週BD

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん

賞 1年6ヶ月 アルファ 麦 国

559 北海道産いわしの味噌煮

95g (固形量70g) 301円(¥325円)

北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

賞 1年6ヶ月 アルファ 麦 国

560 北海道産さんまの味噌煮

95g (固形量70g) 346円(¥374円)

北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。



原材料:さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

賞 1年6ヶ月 アルファ 麦 国

561 北海道産さばの味噌煮

120g (固形量90g) 346円(¥374円)

北海道産天然さばを使用。あっさりとしたさばの旨み。



原材料:さば(北海道産)、食塩

賞 1年6ヶ月

562 北海道産さばの水煮

120g (固形量90g) 346円(¥374円)

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



原材料:ほたて(北海道産)、食塩

賞 1年6ヶ月

563 北海道産ほたての水煮

65g (固形量40g) 522円(¥564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、温度が上がりすぎず風味を損ねない昔ながらの製法です。



今季初登場! やっぱコレだね! いちうろこの「おでん種セット」

*つゆはついていません。

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット

真空包装で、長持ちバック



静岡特産のいわし黒はんぺんをメインに静岡おでん種セットにしました。(バック包装)



原材料:【黒はんぺん】魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし(2枚)【うずら卵】すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油(2個)【たこボール】魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油(2個)【小判揚】すけとうだらすり身(アラスカ北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・菜種油(2枚)【ちりめん】すけとうだらすり身(アラスカ北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・菜種油(3枚)

賞 9日 アルファ 卵

579 静岡おでん種セット

6種11品 754円(¥814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)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 6日

574 黒はんぺん

5枚 465円(¥502円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市

清水区

蔵 スポット

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

580 いわし団子

8個 453円(¥489円)



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

いちうろこ

静岡県静岡市

清水区

蔵 スポット

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

575 蒸し蒲鉾(赤)

150g 640円(¥691円)

由比と言えば桜えびです。近年桜えびは不漁が頻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:すけとうだらすり身(主に北海道産)、くち、馬鈴薯澱粉(北海道産)、粗糖、桜えび、塩(天日粉砕塩)、味の母、かつおだし、菜種油 賞 14日 アルファ 国

581 桜えび入り 揚げかま

3枚 707円(¥764円)



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

いちうろこ

静岡県静岡市

清水区

蔵 スポット

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

576 蒸し蒲鉾(白)

150g 640円(¥691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(アラスカ北海道産)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 賞 10日

582 ごぼうつまみ

100g 495円(¥535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。焼いて生妻醤油、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 毎週

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

577 小判揚

4枚 382円(¥413円)

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

いちうろこ

静岡県静岡市

清水区

蔵 スポット

原材料:魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぶん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞 10日

583 たこボール

8個 453円(¥489円)



飲料

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

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

東京・オーサワジャパン

隔週BD

原材料:有機大麦(国産)

2年

588

オーサワの有機麦茶

7g×24包

562円(¥607円)

人気のコロンビア産アラビカ種の有機コーヒー豆を100%使用。カフェインを気にされる方や妊婦さん、授乳中のママにも。フレンチローストのような香りと味わいで、レギュラーコーヒーのような美味しさ。

愛知県長久手市・オキノ

D週

原材料:有機コーヒー豆(コロンビア)

594

有機インスタントコーヒースコ(カフェインレス)

75g

1080日

1,559円(¥1,684円)

595

詰替

60g

540日

1,228円(¥1,326円)

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

徳島・光食品

隔週BD

原材料:有機濃縮にんじん、有機レモン

2年

有機にんじんジュース

600

2本

160g×2

416円(¥449円)

601

ケース

30本入

160g×30

6,240円⇒(¥6,739円)

6,053円(¥6,537円)

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

愛知県・福光屋

D週

原材料:米・米麹(国産)

1年

シルキー糯甘酒

607

200ml

221円(¥239円)

608

1L

716円(¥773円)

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

東京・オーサワジャパン

隔週BD

原材料:有機玄米麹・玄米

6ヶ月

609

オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)

200g

429円(¥463円)

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

福島・丸成商事

D週

原材料:有機栗(中国河北省)

9ヶ月

619

有機楽笑栗

125g

420円(¥454円)

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

静岡県 石原園

D週

原材料:有機緑茶(静岡県産)

365日

585

品種にこだわった有機栽培茶

100g

1,388円(¥1,499円)

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

福岡・POPCOFFEES

毎週

原材料:東ティモール・ブラジル・グアテマラ・ペルー産のオーガニックコーヒー豆

6ヶ月

OGこだわりブレンド

592

中挽

593

豆

各150g

1,211円⇒(¥1,308円)

1,120円(¥1,210円)

有機栽培で製造したお茶を、胴体摩擦粉碎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

スポット

原材料:有機緑茶(静岡県産)

365日

586

有機栽培/食葉茶パウダー

50g

698円(¥754円)

W ローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。愛知県長久手市・オキノ

原材料:有機コーヒー豆

360日

596

有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル)

8g×8

1,209円(¥1,306円)

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

沖縄・海邦商事

D週

原材料:黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム

1年

597

黒糖ココア

150g

721円(¥779円)

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

徳島・光食品

D週

原材料:有機トマトジュース、野菜ジュース(有機にんじん、セリリー、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ピーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁

1年半

有機野菜飲むならこれ!

602

2本

190g×2

416円(¥449円)

603

ケース

30本入

190g×30

6,240円⇒(¥6,739円)

6,053円(¥6,537円)

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

岐阜・奥長良川名水

隔週BD

原材料:水(岐阜)

5年6ヶ月

5年保存水

610

2L×6本

2,280円(¥2,462円)

611

500ml×24

5,040円(¥5,443円)

24本入

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

静岡県 こだわりの味協同組合

スポット

原材料:さつまいも(国産)・バター(国産)・ビートグラニュー糖(北海道産)・澱粉(北海道産)

6日

615

いもようかん

1個

308円(¥333円)

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

岩手・穀の蔵

D週

原材料:甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩(塩方の塩)

6ヶ月

621

さつまいもぼん

2枚×6

346円(¥374円)

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

大阪・ムソー

スポット

原材料:有機緑茶(国産)

1年

587

有機無双番茶ティーバッグ

5g×40

1,150円(¥1,242円)

愛知県長久手市・オキノ

原材料:有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル)

8g×8

1,209円(¥1,306円)

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

愛知・マルサン

毎週

原材料:大豆(国産)

120日

598

国産大豆の無調整豆乳

1000ml

432円(¥467円)

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

熊本・天の製茶園

隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)

1年

589

天の紅茶 リーフ

40g

500円(¥540円)

使いやすい天の紅茶のティーバッグ。

熊本・天の製茶園

隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本)

1年

590

天の紅茶TB

2g×16

500円(¥540円)

りんごそのものの風味が楽しみたいだけりんご果汁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)

1年

599

津軽のかおり(びん)

1L

862円(¥931円)

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

徳島・光食品

隔週BD

原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸

1年半

OGジンジャーエール

604

3本

250ml×3

510円(¥551円)

605

ケース

30本入

250ml×30

5,114円⇒(¥5,523円)

4,960円(¥5,357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めたい時にオススメ。生姜のピリッとした風味が、クセになります。

612

生姜

原材料:本葛粉、砂糖、麦芽糖、生姜粉末

福岡・廣八堂

スポット

本くず湯

6ヶ月

各23g×5

643円(¥694円)



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

熊本・天の製茶園

隔週BD

原材料:無農薬栽培茶葉(水俣産/品種:やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本)

1年

591

生姜紅茶TB

2.5g×10

650円(¥702円)

有機小豆100%使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。

東京・遠藤製粉

D週

原材料:有機小豆(中国)

9ヶ月

606

有機あずき美人茶

500ml

231円(¥249円)

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

徳島・光食品

隔週BD

原材料:有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸

1年半

OGジンジャーエール

604

3本

250ml×3

510円(¥551円)

605

ケース

30本入

250ml×30

5,114円⇒(¥5,523円)

4,960円(¥5,357円)

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。

613

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

お菓子

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

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

岩手・穀の蔵

D週

原材料:馬鈴薯澱粉・マッシュポテト(北海道)、あおさ、食塩(塩方の塩)

6ヶ月

620

じゃがいもぼん

2枚×6

346円(¥374円)

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

福岡・那珂川キッチン

スポット

原材料:白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま

180日

616

ごまだんご

3個100g

724円(¥782円)

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

北海道・ノースカラーズ

D週

原材料:大豆(北海道十勝産)・甜菜糖(北海道)

90日

622

純国産北海道黒豆の甘納豆

80g

446円(¥482円)

豆腐やさんが作る豆乳プリン

静岡県・白帆たんぱく

D週

原材料:国産大豆(北海道・九州)、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり

7日

国産大豆100%豆腐プリン

617

1P

80g

358円(¥387円)

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

北海道・ノースカラーズ

D週

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

180日

623

純国産北海道ぼーろ

100g

232円(¥251円)

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

静岡県・こだわりの味協同組合

D週

原材料:黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖(以上全て国産)

90日

624

国産小麦の麩菓子

5本

411円(¥444円)

「昔ながら」のあんまん「ジュシー」なチキンまん
サンショク・愛知県 **スポット** **5日** **アレルギー** **麦**
※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。

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。あんこは糖度控えめの粒あんがぎゅっしり。蒸していただくとふかふかもちもちのあんまんが出来上がり。

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)

625 国産原料のあんまん 大
150g **381円**(¥411円)

国産小麦粉・国産鶏肉・国産野菜を主原料とした、中華まんです。1cm角にカットされた国産鶏肉(錦炙どり)を照焼き風味に味付けした、食感豊かな具材がたっぷり詰まっています。

原材料：小麦粉(国産)・鶏肉・野菜(玉ねぎ・葉ねぎ・生姜)・グラニュー糖・醤油・酒・澱粉・ラード・植物性油脂・イースト菌・みりん・ゼラチン・食塩・膨張剤(アルミフリー)

626 国産原料の照り焼きチキンまん
150g **391円**(¥422円)

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店
塩味ベースの優しい味! **D 週** **120日**

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

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

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

635 国産えび **アレルギー** **E**
各40g **301円**(¥325円)

お魚チップス

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

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。

原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳/膨張剤(重曹) **アレルギー** **卵** **麦** **カシューナッツ**

640 カシューナッツコロ
70g **280円**(¥302円)

原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹) **アレルギー** **卵** **麦** **カシューナッツ**

641 有機コーヒーのカシューナッツコロ
65g **280円**(¥302円)

東京・志村菓生堂 **D 週** **120日**

木桶仕込みの十二割味噌を使用。味噌とのコラボが甘じょっぱい絶妙なバランスを作り出しました。あんことの相性も◎

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **D 週**

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

645 ふっくらふくれみそ
1個 **528円**(¥570円)

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市 **D 週**

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

646 ふっくらふくれココア
1個 **528円**(¥570円)

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

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

652 ワンタッチ芯なしシングル
130m×6 **795円**(¥875円)

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

埼玉・山田洋行商店 **隔週BD**

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。

655 吸収名人キッチンペーパー
3箱 **615円**(¥677円)

無漂白の牛乳パップを配合しています。ソフトな肌ざわり。

埼玉・山田洋行商店 **毎週**

653 ピュアブラウン・ダブル
37.5m×8 **746円**(¥821円)

ペーパーは安心の無漂白。古紙混入のないバージョンパルプ100%。接合部分には接着剤等を一切使用していません。

★フィルターは立体的に折ってご使用ください。(横と底を折った後、底を立体的にすると、ドリッパーにフィットして安定した抽出ができます。)

愛知県長久手市・オキノ **D 週**

原材料：紙(無漂白)

オキノコーヒーフィルター

656 1～2杯用
40枚 **230円**(¥253円)

657 3～4杯用
40枚 **266円**(¥293円)

味が濃くて大粒の北海道産黒豆を100%使用した、ほの甘きなお菓子です。黒豆に含まれるたんぱく質や食物繊維、ポリフェノールなど黒豆の栄養が丸ごと取れるのが嬉しい!

兵庫・だいずデイズ **スポット**

原材料：きな粉(大豆(国産))・粉糖・植物油・黒大豆(北海道産/遺伝子組換えでない)・植物油・小麦粉・抹茶・寒梅粉・ミックス(でん粉・もち米)・砂糖・でん粉分解物・食塩/膨張剤

627 サクサクきなこ黒豆
35g **368円**(¥397円)

270日 **アレルギー** **麦** **豆**

カシューナッツやクルミのカリッとした食感に、美肌効果のあるザクロ果汁が爽やかなバーです。

原材料：有機カシューナッツ、有機アガベシロップ、有機クランベリー(有機濃縮リンゴ果汁・有機ひまわり油漬)、有機レーズン(有機ひまわり油漬)、有機リンゴ、有機ビーナッツ、有機玄米水飴、有機玄米バフ、有機濃縮ザクロ果汁、有機イチジク(有機乾燥イチジク、有機米粉)、有機ひまわりの種、有機ビーカンナッツ、有機ひまわり油、有機フリーズドライスベリー、寒天

628 サクサク抹茶だいず
35g **368円**(¥397円)

270日 **アレルギー** **麦** **豆**

アーモンド
大阪・むそう **D 週** **14ヶ月** **アレルギー** **落**

631 アーモンド
大阪・むそう **D 週** **14ヶ月** **アレルギー** **落**

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**(¥324円)

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔ながらのぽん菓子です。

静岡・こだわりの味協同組合 **D 週**

原材料：うるち米(岐阜)、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油

636 特別栽培のたまりぽん菓子
90g **518円**(¥559円)

150日 **アレルギー** **麦** **豆**

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

大阪・ムソー **D 週**

原材料：有機玄米(国産) **10ヶ月**

642 有機玄米フレーク/プレーン
150g **670円**(¥724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。

東京・日本グリーンパックス **隔週BD**

成分：セスキ炭酸ソーダ100%

649 アルカリウオッシュ
1kg **771円**(¥848円)

紙パップ 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・山田洋行商店 **毎週**

成分：紙パップ 55%、古紙45% (無漂白)

654 ピュアティッシュペーパー
5箱 **672円**(¥739円)

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

10002 夜用羽なし
12個 **654円**(¥719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

甘みのある北海道産有機栽培大豆を100%使用した、ほろ苦抹茶のお菓子です。優しい甘さ、大豆の香ばしさとともにしっかり苦みを感じる抹茶の風味が抹茶好きにはたまらない一品です。

兵庫・だいずデイズ **スポット**

原材料：きな粉(大豆(国産))・粉糖・大豆(北海道産/遺伝子組換えでない)・植物油・小麦粉・抹茶・寒梅粉・ミックス(でん粉・もち米)・砂糖・脱脂粉乳・でん粉分解物・食塩/膨張剤

627 サクサクきなこ黒豆
35g **368円**(¥397円)

270日 **アレルギー** **麦** **豆**

628 サクサク抹茶だいず
35g **368円**(¥397円)

270日 **アレルギー** **麦** **豆**

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

北海道・ノースカラース **スポット**

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

637 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味(ワレ混じり)
100g **397円**(¥429円)

180日 **アレルギー** **麦** **豆**

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

さんさんファーム **D 週**

長野県下伊那郡松川町 **D 週**

原材料：りんご(長野県松川町) **365日**

643 かめばかむほどりんご
30g **465円**(¥502円)

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

岐阜・木曽路物産 **隔週BD**

成分：クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国)

650 クエン酸
300g **560円**(¥605円)

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。

岐阜・木曽路物産 **隔週BD**

成分：クエン酸(さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国)

650 クエン酸
300g **560円**(¥605円)

地元愛知県産の小麦粉「ゆめあかり」で作ったちょうどいい歯ごたえのかりんとう〜ひとつお口に入れたらもう止まりません!!〜

音羽産小麦粉と黒糖、菜種油、ゴマを使用しています。カリッとした歯ごたえと地粉の風味が他にはない味わいです。

原材料：小麦粉(愛知)、黒糖、菜種油(非遺伝子組換え)、ごま(愛知)、天然酵母、食塩

629 道長の地粉かれんとう
80g **335円**(¥362円)

270日 **アレルギー** **麦** **豆**

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

原材料：小麦粉(愛知)、菜種油(非遺伝子組換え)、てんさい糖、食塩、ごま(愛知)、大豆粉、重曹

630 道長の粒塩がりんとう
80g **335円**(¥362円)

270日 **アレルギー** **麦** **豆**

愛知・漬物本舗 道長 **スポット** **120日**

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

北海道・ノースカラース **スポット**

原材料：大豆(北海道)・黒大豆(北海道)

638 純国産北海道2色の煎り大豆
65g **324円**(¥350円)

210日 **アレルギー** **豆**

発酵バターが香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。

大阪・むそう商事 **D 週**

原材料：小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

644 バタービスケット・プレーン
5枚×4袋 **500円**(¥540円)

12ヶ月 **アレルギー** **麦** **卵** **乳**

まろやかな甘さと生姜のピリッとした辛味が美味しい、昔ながらの製法で作られたのどにやさしい飴です。合成着色料一切不使用で、携帯に便利な個包装。

茨城・神谷製菓 **スポット**

原材料：麦芽水飴、てんさい(北海道)・鶏卵(岡山)・グラニュー糖・生薑(高知)・はちみつ(国産)

647 大根生姜のど飴
80g **287円**(¥310円)

1年

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。

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

658 昼用羽なし
24個 **654円**(¥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。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。

659 昼用羽付き
16個 **654円**(¥719円)

10001 多い日昼用羽なし
18個 **654円**(¥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(エアレード)、3層目：PE(ポリエチレン)、4層目：剥離フィルム(ポリエステル)

10002 夜用羽なし
12個 **654円**(¥719円)

10003 多い日夜用羽付き
10個 **654円**(¥719円)

10004 おりものシート
40個 **787円**(¥866円)

フルーツバスケット

日本の有機農業を「加工」で応援!

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

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

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:りんご(りんご果汁、砂糖、寒天、レモン果汁、こんにゃく粉)ぶどう(てんさい糖、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉)温州みかん(長崎・静岡)、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉
◎ 180日

10012 2種/お徳用
ミニカップゼリー
22g×45
りんご23、
ぶどう22
1,322円(¥1,428円)

有機レモン果汁と鹿児島県産のさとうきびを使用した粗糖、国産の生姜を使った希釈タイプのジンジャーレモネードシロップです。水、炭酸、お湯などお好みで、3倍〜5倍に希釈してお飲みください。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:砂糖(さとうきび(鹿児島県産))・有機レモン果汁・生姜
◎ 365日

10014
ジンジャーレモネードシロップ
180ml
639円(¥690円)



有機レモン果汁と鹿児島県産のさとうきびを使用した粗糖のみを使った希釈タイプのレモネードシロップです。水、炭酸、お湯などお好みで、3倍〜5倍に希釈してお飲みください。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:砂糖(さとうきび(鹿児島県産))・有機レモン果汁
◎ 365日

10015
有機レモンのレモネードシロップ
180ml
577円(¥623円)

極力農薬に頼らずに育てた完熟桃(白桃)を搾汁に使用したジャムです。まるで生の桃のような果実感と芳醇な香りがお口いっぱいに広がる逸品です。パンに塗ってももちろん美味しく召し上がっていただけますが、たっぷり詰まった桃の果肉、上品な甘さがヨーグルトの酸味と非常に良く合います。

静岡・フルーツバスケット スポット

原材料:もも(山梨県産)、砂糖、りんご果汁、レモン果汁、寒天
◎ 1年

10006 桃ジャム
140g
688円(¥743円)

国内の契約農家がこだわりの栽培方法で育てたブルーベリーをジャムに仕上げました。熱負担が少ない真空二重蓋を使って煮込んでいるため、果物の風味が残っています。

静岡・フルーツバスケット スポット ◎ 1年

原材料:ブルーベリー・砂糖・寒天
◎ 1年

10013 ブルーベリージャム
140g
777円(¥839円)

静岡・フルーツバスケット スポット ◎ 365日

アップル&キャロット
10018 1本
195g
196円(¥212円)

10019 ケース 30本入
195g×30
5,880円→
(¥6,350円)
5,409円(¥5,842円)

フェアトレードの有機コーヒー生豆100%使用のすっきりとした本格的な味わいをご家庭で簡単に、そしてエコに、お楽しみください。

静岡・フルーツバスケット スポット ◎ 9ヶ月

原材料:有機コーヒー生豆(メキシコ、エクアドル)



おうちごはんには、これ。オラッチェのルウシリーズ! 静岡・フルーツバスケット スポット

じっくり煮込んで仕上げた本格デミグラスソース。固形のルウは、ご家族の人数やお食事の量に合わせて、使いたい分だけカットして使えるのでとっても便利。

原材料:食用油脂(牛脂・菜種油)・小麦粉・砂糖・有機トマトパウダー・食塩・ビーフエキス・香辛料(オニオン・ガーリック・クミン・ブラックペッパー)・ローリ・ローレル・ガラムマサラ・チキンエキス・有機赤ワイン・全粉乳・粉末しょうゆ
◎ 540日
アレルゲン 麦 豆 乳

10008 デミグラスソースルウ
115g
434円(¥469円)

国産原料にこだわり、化学調味料等は一切使わずに自然の味を追求しました。静岡産の全脂粉乳を加え、お子様でも食べやすいまろやかな味に仕上げました。

原材料:小麦粉(国産)・植物性油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・ポークエキス・リンゴビュール・トマトペースト・カレー粉・マサラ・チキンエキス・ウスターソース・醤油・オスターソース・全粉乳・香辛料
◎ 730日
アレルゲン 麦 豆 乳

10009
オラッチェ カレールウ 甘口
115g
420円(¥454円)

国産の小麦粉に、国産牛の牛脂をベースに、静岡県産の生乳を使用した丹那牛乳の全粉乳を加えて、やさしい味わいに仕上げました。

原材料:牛脂・小麦粉・全脂粉乳・チキンエキス・食塩・香辛料(ホワイトペッパー・ローレル)
◎ 540日
アレルゲン 乳 麦

10007 クリームシチュー
115g
421円(¥455円)

化学調味料等は一切加えずに、数種類の香辛料を絶妙な加減でブレンドしたこだわりのカレールー。味の決め手となるウコンは沖縄県産100%

原材料:小麦粉(国産)・植物性油脂(パーム油・菜種油)・砂糖・食塩・カレー粉・ポークエキス・トマトペースト・リンゴビュール・醤油・マサラ・チキンエキス・オスターソース・ワイン・ウスターソース・香辛料
◎ 730日
アレルゲン 麦 豆

10011
オラッチェ カレールウ 辛口
115g
420円(¥454円)

甘みたっぷりなめらかなクリームにつぶつぶ食感が楽しいホールコーンを加えました。北海道産契約栽培コーンを100%使用、スイートコーンと食塩のみで仕上げ、甘さ調節の砂糖や、クリーム状に加工するためのコーンスターチは一切加えておりません。
原材料:スイートコーン(北海道)・食塩
スポット ◎ 3年

10022 1P 190g
249円(¥269円)
10023 3P 190g×3P
747円→
(¥807円)
730円(¥788円)

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

原材料:スイートコーン(北海道産)、天然塩

スポット ◎ 3年

10024 1P 180g
278円(¥300円)
10025 3P 180g×3P
834円→
(¥901円)
815円(¥880円)

飲むこんにゃくゼリー

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

原材料:りんご果汁・ビートグラニュー糖・寒天・レモン果汁・こんにゃく粉

10016 リンゴ 3P
130g×3
543円→
(¥586円)
516円(¥557円)

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

原材料:砂糖・ぶどう濃縮果汁・レモン果汁・寒天・こんにゃく粉

10017 ぶどう 3P
130g×3
543円→
(¥586円)
516円(¥557円)

漬物本舗 道長

季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。

漬物本舗・道長 季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。原料の野菜も誰がどこで、どんなふうに作った野菜か、道長さんが確認している野菜を使用しています。

野菜とお肉を準備して、キムチ鍋の素を入れるだけ! 本格的なキムチ鍋が簡単に出来ます。出しを取る必要がないので、お手軽簡単!



愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:有機トマトビュール(光食品)・白梅酢(和歌山県)・豆みそ(愛知県武豊町)・米みそ(道長)・たまり醤油・足助仕込三河しろたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・にんにく・唐辛子(韓国産)・粗糖・生薑・かつお節・だし昆布
◎ 90日
アレルゲン 麦 豆

10035 キムチ鍋のもと
150g
635円→
(¥686円)
570円(¥616円)



愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根、米ぬか、粗糖、食塩
◎ 90日

10027 甘口しぼり
100g
423円(¥457円)

甘口のソフトなたくあん。リンゴジュースが隠し味。歯ごたえパリッパリと後引く美味しさです。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・リンゴジュース(長野県産)・塩(ベトナム産)
◎ 30日

10029 あとひきだいちゃん
150g
445円(¥481円)

北海道産の極上昆布、するめと地元豊川市産人參をしょうゆ風味で漬け込みました。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:昆布・するめ・にんじん・白たまり・みりん・溜り醤油・粗糖
◎ 90日

10033 松前漬
100g
593円(¥640円)

カートンコーヒー・エコブラック

10020 1本
195g
177円(¥191円)

10021 ケース 30本入
195g×30
5,310円→
(¥5,735円)
4,939円(¥5,334円)



渾半島に伝わる昔ながらのたくあん漬。昔ながらの塩枯れた、独特の深い香りと味わい。延々と続く大根のはざ掛け…そんな情景が思い浮かぶ、風土が育んだ傑作!

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮
◎ 90日

10030 古式一丁漬
100g
423円(¥457円)

原料の米こうじから道長お手製。減農薬で育てた地元の美味しいお米「音羽米」と、高知県の天日塩だけで作りました。さらっとしていて塩分控えめ、使いやすい仕上がり。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:米麹(道長)・塩(高知県産)
◎ 50日

10034 道長の塩こうじ
120g
702円(¥758円)

国産無農薬大根(季節によって産地変更)と道長さんのお庭になっているゆずを使って、スッキリと仕上げました。季節の風味をご堪能ください。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根(国産)・粗糖・米酢・三河みりん・塩・ゆず(自家製)・出し昆布(北海道産)
◎ 90日

10028 ゆず大根
150g
445円→
(¥481円)
402円(¥434円)

年末から干し始めて甘みを引き出した、風味豊かな大根をめか漬けし、さらに甘酢漬けにした贅沢たくあん。ほんのり甘く、ポリポリとした歯ごたえが◎

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根、粗糖、米酢、みりん、塩、米ぬか
◎ 90日

10031 寒干たくあん
120g
488円(¥527円)

砂糖を使用しないで糨だけの自然な甘さに。3倍に薄めて。みりんや砂糖の代わりに料理にも使えます。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:米麹(米・麹菌)
◎ 60日

10036 米糨の甘酒
300g
797円(¥861円)

大豆とはだか麦の麺を道長で製造、あえてみりんを使わずに麺本来の旨みと野菜の風味がきいています。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:大根、なす、きゅうり、人參、漬け原材料(大麦麹、大豆麹、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩)
◎ 90日
アレルゲン 豆

10032 野菜たっぷり金山寺
150g
573円→
(¥619円)
515円(¥556円)

「つけ太郎ぬか」の補充用。ぬかが減ったり、水っぽくなった時には、補充してぬかをリフレッシュ。

愛知・漬物本舗 道長

スポット

原材料:米ぬか・塩
◎ 60日

つけ太郎ぬか
10037 補充用
500g
507円(¥548円)

