つくる人の顔が見える！商品カタログ

畑と台所をつなぐ

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

※締切後のキャンセルはお受けできません

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

A週 2026年 45 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	10/26	27	28	29	30
商品のお届け日	11/2	3	4	5	6
翌々週分のお届け日	9	10	11	12	13

2027年 おせちお試し企画

「おせちカタログ」は、もうご覧になりましたか？

今回は、新登場の『slowly kitchen』から、選りすぐりの逸品をセレクトしました。まずはその美味しさをじっくり味わっていただき、納得のうえで新年のお祝い膳にお選びいただければと思います。

「お正月には、ちょっと特別なものを。」

そんな気持ちに寄り添う、こだわりのおせちをぜひこの機会にお試しください。ご家族皆さまで囲む新年の食卓に、華やかで美味しいひとときをお届けします。





宮崎産きなこ豚のリエット NEW

黒毛和牛のアッシ・パルマンティエ NEW



ポルチーニ香るきのこのクリームペンネ NEW



ほうれん草と自家製ベーコンのキッシュ NEW



鯛のテリーヌ NEW



赤キャベツと金柑のマリネ NEW



博多地鶏のカルピオーネ NEW



バジルチキンサラダ



グルテンフリー ガトーショコラ



グルテンフリー バスクチーズケーキ NEW

翌々週配達 福岡・slowly kitchen

宮崎産きなこ豚のリエット 30168

香味野菜ときなこ豚をじっくりことこと煮込み、スパイスとともにペーストに仕上げました。パンにつけてどうぞ。スパークリングワインが進みます。

原材料:豚肉、無塩バター、玉ねぎ、セロリ、塩、クローブ、シナモン、ブラックペッパー、エルブドプロヴァンス 凍 常 半年 アレルゲン 乳

90 g
1,417円⇒(税込1,530円)
1,370円(税込1,480円)

博多地鶏のカルピオーネ 30175

博多地鶏のむね肉をフリットにし、爽やかな有機ワインビネガーに漬け込みました。たっぷりの彩り野菜と一緒にお召し上がりください。

原材料:鶏肉(福岡県産)、玉ねぎ(国産)、人参(国産)、彩りピーマン(国産)、有機ワインビネガー(イタリア製造)、レモン果汁(国内製造)、小麦粉(福岡県産)、ビートグラニュー糖(北海道製造)、粗塩(イタリア製造)

凍 常 半年

70 g
1,417円⇒(税込1,530円)
1,370円(税込1,480円)

ポルチーニ香るきのこのクリームペンネ 30182

ポルチーニならではの森を思わせる芳醇な香りと、きのこと自家製ベーコンの濃厚な旨みを閉じ込めたクリームソースをペンネと合わせました。コクのある白ワインがおすすめです。

原材料:有機パスタ(イタリア製造)、しめじ(福岡県産)、えのきだけ(国産)、豚肉(国産)、乾燥ポルチーニ(イタリア製造)、生クリーム(九州製造)、にんにく(青森産)、牛乳(国産)、塩、香辛料、ビートグラニュー糖(北海道製造)

凍 常 半年 アレルゲン 乳 麦

210 g
3,000円⇒(税込3,240円)
2,530円(税込2,732円) 産直 eco プライス

黒毛和牛のアッシ・パルマンティエ 30199

黒毛和牛の濃厚な旨味が詰まった自家製ボロネーゼソースと生クリームたっぷりのマッシュポテトをグラタンにしました。お子様から大人の方まで人気のある一品です。

原材料:じゃがいも(国産)、生クリーム(九州製造)、トマトピューレ(イタリア製造)、ナチュラルチーズ(国内製造)、牛肉(国産)、玉ねぎ(国産)、赤ワイン(国産)、セロリ(国産)、人参(国産)、フォンドボー(オーストラリア製造)、牛脂(国産、塩(イタリア製造)、にんにく(青森産)、香辛料 凍 常 半年 アレルゲン 乳

200 g
2,500円⇒(税込2,700円)
2,100円(税込2,268円) 産直 eco プライス

ほうれん草と自家製ベーコンのキッシュ 30205

石臼挽きの福岡県産小麦とバター100%を使用した自家製パイ生地に生クリームたっぷりのクリーミーに焼き上げたキッシュです。ほうれん草と自家製ベーコンをたっぷり詰め込んでいます。

原材料:ほうれん草(国産)、豚肉(国産)、小麦粉(福岡県産)、生クリーム(九州産製造)、牛乳(国内製造)、クリームチーズ(北海道)、バター(北海道製造)、卵(国産)、塩(イタリア製造)、香辛料

凍 常 180日 アレルゲン 乳

1/8カット(18cmホール)
917円⇒(税込990円)
860円(税込929円)

鯛のテリーヌ 30212

新鮮な鯛と九州産生クリームと卵で仕上げた口当たりなめらかなテリーヌです。ワインのお供にぴったりです。

原材料:鯛、生クリーム、卵、牛乳、ブロッコリー、塩

凍 常 半年 アレルゲン 卵 乳

90 g
1,167円⇒(税込1,260円)
1,077円(税込1,163円)

赤キャベツと金柑のマリネ 30229

国産の赤キャベツを有機ワインビネガーを使用した甘酸っぱいマリネ液でマリネしました。金柑の果肉をプラスし爽やかな仕上がりです。

原材料:赤キャベツ、金柑、レモン果汁、有機白ワインビネガー、はちみつ、ビートグラニュー糖、塩、ローリエ

凍 常 半年

90 g
833円⇒(税込900円)
789円(税込852円)

バジルチキンサラダ 30236

自家製鶏ハムといんげん、ごぼうをバジル風味のサラダにしました。濃厚サラダです。

原材料:胸肉(国産)、インゲン、ゴボウ、クリームチーズ、ドライトマト、マヨネーズ、オリーブオイル、バジル、カシューナッツ、粉チーズ、にんにく、塩

凍 常 半年 アレルゲン 卵 乳 カシューナッツ

100 g
667円⇒(税込720円)
634円(税込685円)

グルテンフリー ガトーショコラ 30243

濃厚なチョコレートがなめらかにとろけるガトーショコラ。グルテンフリーなので食後にデザートにもおすすめ。

原材料:スイートチョコ、卵、ビートグラニュー糖、バター、生クリーム、ココアパウダー、コーンスターチ

凍 常 半年 アレルゲン 卵 乳

12cmホール
2,500円⇒(税込2,700円)
2,108円(税込2,277円) 産直 eco プライス

グルテンフリー バスクチーズケーキ 30250

クリームチーズと生クリームをたっぷり使用したとろけるバスクチーズケーキ。九州産生クリームを使用しているので、濃厚なのに後味すっきりです。グルテンフリーなので、食後のデザートにもおすすめ。トランス脂肪酸フリー。

原材料:クリームチーズ(北海道製造)、生クリーム(九州製造)、ビートグラニュー糖(北海道製造)、卵(福岡)、レモン果汁、米粉、コーンスターチ

凍 常 半年 アレルゲン 卵 乳

12cmホール
3,000円⇒(税込3,240円)
2,530円(税込2,732円) 産直 eco プライス

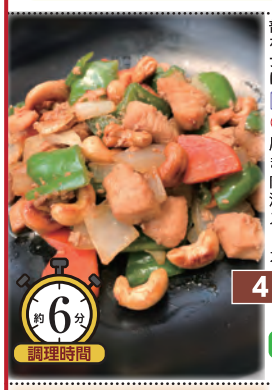
惣菜キット　グリンリーフ群馬県利根郡

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



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

お好みの野菜をプラスしてボリュームアップも



普段ご家庭でなかなか作れないカシューナッツ炒めを、手軽に作っていただけるセットです。カシューナッツの香ばしい風味と食感をお楽しみ下さい。最後にゴマ油をまわしかけるとより風味がアップします。

蔵 スポット　営 製造日含め5日　アレルゲン 麦 豆 カシューナッツ

原材料：野菜セット【玉ねぎ・ピーマン・人参】調味肉【鶏肉・しょうゆ・砂糖・清酒・発酵調味料・チキンスープ・貝エキス・昆布だし・生姜ペースト・食塩】・カシューナッツ



4 野菜と鶏肉のカシューナッツ炒め

2人前（340g）　**1,214円**（税込1,311円）



たっぷりの新鮮な野菜とスタミナ肉入りの、ご飯との相性ぴったりのおかずです。

もやしは付属しておりませんのでお好みでご用意下さい。

蔵 スポット　営 製造日含め5日　アレルゲン 麦 卵 豆

原材料：野菜セット【きくらげ・小松菜・玉ねぎ・人参】調味肉【豚肉・醤油・菜種油・鶏卵・発酵調味料・馬鈴薯澱粉・コチュジャン・にんにくペースト・酒・ごま油・砂糖・生姜ペースト・食塩・こしょう】野菜ブイヨン【食塩・砂糖・酵母エキス・オニオンパウダー・マッシュポテトパウダー・醤油・馬鈴薯澱粉・人参パウダー（人参）・揚げにんにく（にんにく・米油）・こしょう】



5 生きくらげと豚肉の野菜炒め

2人前（245g）　1,402円⇒（税込1,514円）　**1,262円**（税込1,363円）



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

蔵 スポット　営 製造日含め6日　アレルゲン 麦 卵 豆

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



青椒肉絲

2人前（320g）　**1,450円**（税込1,566円）

4人前（640g）　2,900円⇒（税込3,132円）　**2,213円**（税込2,390円）　産直 eco プライス



ほうれん草ときのこの旨みを、もっちりとした麺に絡ませて食べる、バター醤油味のパスタです。麺は沸騰したお湯で4分茹でるだけ。後は野菜を炒め、麺と混ぜれば出来上がり！もちもちの麺がみょーにクセになる。

蔵 スポット　営 製造日含め5日

アレルゲン 麦 豆 乳 卵

原材料：野菜セット【ほうれん草・ぶなしめじ・玉ねぎ】麺【小麦粉・鶏卵・食塩・米粉（打ち粉）/酒精・かん水】たれ【醤油・砂糖・かつおエキス・酵母エキス・醸造酢】バター【生乳・食塩】



6 ほうれん草としめじのバター醤油パスタ

2人前（376g）　1,210円⇒（税込1,307円）　**1,150円**（税込1,242円）　Sale!



国産の豚白もつを使用したもつ炒めです。やわらかくて、味のしみ込んだもつがごはんに、ぴったり!冷蔵庫にあまっている野菜をプラスしてボリュームアップも。

蔵 スポット　営 製造日含め5日　アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【キャベツ・にら・人参・きくらげ】豚白もつ【豚小腸（国産）】添付調味料（ガーリックソース）【菜種油・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】



7 にんにくもつ炒め

2人前（450g）　**1,143円**（税込1,234円）



ボリュームたっぷりの白湯水餃子スープです。大きめの水餃子が12個も入って、具沢山！ラーメンを入れて食べると、ちょっとした主食に。

蔵 スポット　営 製造日含め6日　アレルゲン 麦 豆

原材料：野菜セット【白菜・ねぎ・人参・玉ねぎ・きくらげ】餃子【具（野菜（キャベツ・玉ねぎ・長ねぎ・にら・にんにく・しょうが）豚肉・豚脂・乾燥キャベツ・粒状大豆たんぱく・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【ポークエキス・食塩・醤油・酵母エキス・砂糖・昆布エキス・でん粉・鰹エキス・玉ねぎ・こしょう粉末・にんにく】

8 白湯水餃子スープ（国産きくらげ入り）

2～3人前（440g）　**1,233円**（税込1,332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

南信州さんさんファームのりんごと梨！

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町



信州の秋…ササクサク食感の黄色いりんごと、甘～い香りの洋梨！

にんじんCLUBでは、毎年春の花の時期と秋のりんご狩りで、会員さんが「さんさんファーム」を訪ねます。秋は畑にある数種のリンゴを味比べ。今年もお楽しみに！

サクサクとした歯ごたえが楽しめる長野生まれの黄色のリンゴです。甘みが強く、しっかりした酸味もあり、美味しくて貯蔵性も良し◎



今週限り！

蔵
㊙菌11虫8有機許容6（当地比約1/2）

NEW!

10 りんご・シナノゴールド

約800g　**859円**（税込928円）

人気のさんさんファームの洋梨。季節ごとにさまざまな品種を育てていますが、一番人気がこの「ラ・フランス」です！

あま～い香り、まったりとした味わい。1つ食べると幸せになっちゃうおいしさ！追熟させて食べるので、お部屋において毎日なながめて「食べ頃」をお見逃しなく！



㊙菌7虫2有機許容2（当地比約1/4）

NEW!

11 洋梨ラフランス 2玉

678円（税込732円）

12 畑直:5kg箱

（約18～22玉）　6,780円⇒（税込7,322円）　お値打ち!　**5,292円**（税込5,715円）

青くて！酸っぱい！レアなりんご



今週限り！在庫限り！

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しください！

蔵 ㊙菌9虫4有機許容6（当地比約1/3）

13 りんご・グラニースミス

約800g　**882円**（税込953円）

ジューシーでさわやか♪長崎のみかん

「みかん」といったらコレ！皮が薄くてむきやすく、ジューシーで甘みのある、定番みかんです。一番食べやすく人気の品種！【サイズは入荷状況によりかなり大小あります】



NEW!

生産者の長有研・馬場さん

長有研　長崎県南島原市

㊙菌3虫7有機許容1（当地比約1/2）
品種：興津、宮川、させぼ

早生みかん(S-2L混)

14 1kg　**596円**（税込644円）

15 3kg　1,788円⇒（税込1,931円）　お値打ち!　**1,673円**（税込1,807円）

山里の秋、柿の秋



生産者グループあすか　奈良県五條市

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。

㊙菌虫あわせて8回以内（慣行の1/2以下）

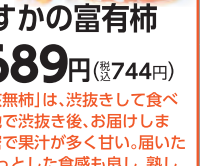


16 あすかの富有柿

900g（3～5玉）　**689円**（税込744円）

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

今週限り！



㊙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。

17 あすかの種なし柿

900g（サイズ混）　**636円**（税込687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！



㊙菌0虫0　化成使用
品種：グロスミッチェル種ホムトン
PTJ　タイ・チュポン県
またはペップリ県

タイバナナ

18 500g　**492円**（税込531円）

19 1kg　984円⇒（税込1,063円）　お値打ち!　**922円**（税込996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 蔵
㊙菌2虫1
品種：ユーレカ　サイズS～2L混

20 島原のレモン

約300g（サイズ混）　**348円**（税込376円）

彩りに、メインおかずに。クセがなく食べやすく栄養豊か♪

やわらかく風味豊かで、彩りも良し。和・洋・中どんな味付けもOk！



長崎有機農業研究会
長崎県南島原市 蔵
㊙菌１虫１
品種：ステイヤー他

NEW!

21 いんげん

100g　**289円**（税込312円）

22 いんげん徳用

300g　867円⇒（税込936円）　お値打ち!　**792円**（税込855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 蔵
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：エクストリーム他

23 天野さんのほうれん草

200g　**276円**（税込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 蔵
㊙菌0虫2
肥料の一部に化成含む
品種：いなむら他

24 天野さんの小松菜

200ｇ　**276円**（税込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。



teranova
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0
有機許容１～3
品種：優翠ほか

NEW!

25 小松菜

200ｇ　**298円**（税込322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。



季節変動

あすか
奈良県五條市 蔵
㊙菌1-3虫0-2

26 大和真菜

200g　**276円**（税込298円）

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

北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵

㊙菌3虫５
（有機許容含む）
（群馬県の一般栽培25回）
品種：タイニーシュシュ

27 ミニ白菜

１玉　**517円**（税込558円）

βカロテン豊富な緑黄色野菜。ふんわり柔らかくほのかな苦み。サラダの彩りに。さっと茹でてお浸しにも。



teranova
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0
品種：パリグリーンほか

NEW!

28 無農薬リーフレタス

約1株（約150g）　**368円**（税込397円）

葉先が紫色で彩り良し。サラダはもちろん、葉が広くやわらかいので、焼き肉など「巻いて食べる」料理におすすめ。



teranova
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0
品種：パリレッドほか

NEW!

29 無農薬サニーレタス

約1株（約150g）　**368円**（税込397円）

台所に欠かせないキャベツ。ビタミンCたっぷりの芯もお召しあがりください。



北軽井沢有機ファミリィ
群馬県吾妻郡長野原町 蔵
㊙菌6虫6(有機許容含む)
(群馬県の一般栽培26回)
品種:恋舞ほか

高原のキャベツ

30 1/2玉
293円(税込316円)

31 1玉
586円⇒(税込633円)
お値打ち!
494円(税込534円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

32 有機サラダ小松菜
30g 342円(税込369円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

33 有機サラダ水菜
30g 342円(税込369円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

34 有機サラダロメイン
30g 342円(税込369円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

35 有機ルッコラセルバチカ
30g 391円(税込422円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

36 有機サラダ春菊
30g 342円(税込369円)

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

37 有機レタスリーフミックス
30g 342円(税込369円)

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

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



寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0

38 有機ベビーリーフ
30g 342円(税込369円)

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

エビス系のほくほくしたカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。



渡部信一
北海道河東郡上士幌町
㊙菌0虫0
品種:くりほまれ

40 かぼちゃ 1/2玉 蔵
439円(税込474円)

41 1玉
878円⇒(税込948円)
お値打ち!
737円(税込796円)

やや細め、肌に虫食い跡がある場合があります(土壌消毒をしていない証なので、ご了承ください)。



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

42 高原の大根
1本 462円(税込499円)

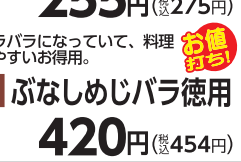
みずみずしい小かぶは、生食・煮る・焼くなど万能。状態が良ければ葉をお付けします。根も葉も栄養満点!



teranova
愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0
有機許容1〜3
品種:白馬ほか
NEW!

43 小かぶ
300g(2〜4玉) 367円(税込396円)

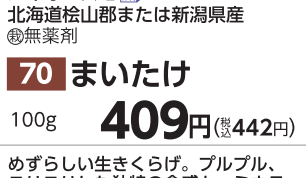
早生品種「金澄」「オオジロ」は、形はまるっこく、どちらかといえばシャキッとした食感。炒め物やキンピラによく合います。昔ながらの「備中」は細長く粘りが強く、煮物おすすめ。



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

44 れんこん(土付き)
500g 646円(税込698円)

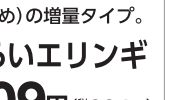
水田で育てる、やわらかく香りのいい中村さんのゴボウ。今年は作柄も◎。風味がよく繊維質たっぷり!皮はむかずタワシでこすり洗いしてお使いください。



中村農園　福岡県久留米市 蔵
㊙菌0虫0
品種:柳川理想

45 ごぼう
200g 377円(税込407円)

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



中村農園　福岡県久留米市 蔵
㊙菌0虫0　品種:楽陽

46 にんじん 500g
398円(税込430円)

47 500g×2
796円⇒(税込860円)
お値打ち!
773円(税込835円)

自然栽培ともわ ご自慢のおイモさん!

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

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ!



自然栽培グループともわ
愛知県豊田市
㊙菌0虫0
品種:紅はるか

50 自然栽培さつまいも 約350g(約2〜3本)
300円(税込324円)

51 約600g(大2本〜)
600円⇒(税込648円)
お値打ち!
545円(税込589円)

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



渡部信一
北海道河東郡上士幌町 蔵
㊙菌0虫0/品種:ちはま他
※画像はイメージです

48 不揃いにんじん(AB混/S-2L) 700g(AB混/S-2L)
398円(税込430円)

49 1.5kg
796円⇒(税込860円)
お値打ち!
739円(税込798円)

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

肥後やまと会
熊本県益城郡山都町
㊙菌0虫0

52 有機里いも 300g
産地変更
367円(税込396円)

53 600g
734円⇒(税込793円)
お値打ち!
671円(税込725円)

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

渡部信一
北海道河東郡上士幌町
㊙菌0虫0　品種:男爵、マチルダ他

54 じゃがいも 500g(S-2L)
289円(税込312円)

55 1kg(S-2L)
578円⇒(税込624円)
お値打ち!
526円(税込568円)

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

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

56 玉ねぎ(M-2L混) 約500g
325円(税込351円)

57 約1kg
650円⇒(税込702円)
お値打ち!
599円(税込647円)

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

NEW!

teranova 愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0　品種:冬一心、龍翔

58 長ねぎ
200g 362円(税込391円)

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

あすか　高知県四万十町 蔵

㊙菌0虫0

59 しょうが
80g 328円(税込354円)

美しい緑色、さわやかな香りが食欲をそそります。



あすか　奈良県五條市 蔵
㊙菌2虫3-4

60 大葉
10枚 174円(税込188円)

5種類のキノコが楽しめる、ボリューム満点のパックです!

バイオコスモ神奈川県伊勢原市 蔵
㊙無薬剤



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

61 きのこいろいろパック5種
1セット 739円(税込798円)

いろんなきのこが味わえる♪お楽しみパック!

「珍しいきのこのお味見を兼ねられる、お楽しみきのこパック」きのこ専科「バイオコスモ」スタッフによる手書きレシピ付き。この機会にいろんなきのこを味わって!

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

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

62 さんごヤマブシ茸入きのこ4種セット
1セット 592円(税込639円)

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

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
蔵 ㊙無薬剤



63 原木生しいたけ 1P
100g 369円(税込399円)

64 2P
100g×2
738円⇒(税込797円)
お値打ち!
717円(税込774円)

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

バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 スポット
㊙無薬剤

65 ブラウンえのき
100g 245円(税込265円)

シャキシャキした歯ごたえとほんのりした甘み、独特の風味。



バイオコスモ
長野県南安曇郡
蔵 ㊙無薬剤

66 えのき
100g 200円(税込216円)

67 えのき徳用
200g
400円⇒(税込432円)
お値打ち!
327円(税込353円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍!



バイオコスモ
長野県上伊那郡
蔵 ㊙無薬剤

68 ぶなしめじ
100g 255円(税込275円)

株がバラバラになっていて、料理に使いやすいお得用。

69 ぶなしめじバラ徳用
300g 420円(税込454円)

旨みの強いキノコ。捨てるところがなくすべて食べられます。



バイオコスモ 蔵
北海道桧山郡または新潟県産
㊙無薬剤

70 まいたけ
100g 409円(税込442円)

アワビに似た独特のシャキッとした歯ごたえと香りが美味。



バイオコスモ
鳥取県八頭郡 蔵
㊙無薬剤

71 エリンギ
100g 364円(税込393円)

規格外(やや小さめ)の増量タイプ。

72 ふぞろいエリンギ
150g 309円(税込334円)

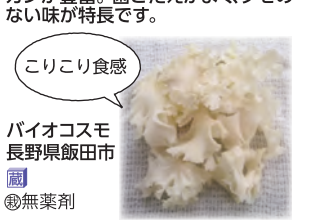
ぬめりと歯ざわりが特徴。味噌汁や、えのきとの和え物、大根おろしに。



バイオコスモ　長野県長野市 蔵
㊙無薬剤

73 完熟なめこ
150g 318円(税込343円)

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



バイオコスモ
長野県飯田市
蔵
㊙無薬剤

74 はなびらたけ
80g 402円(税込434円)

風味が濃いのでサラダや炒め物にどうぞ。※軸付き

バイオコスモ　岡山県瀬戸内市
または静岡県富士市 蔵
㊙無薬剤

75 ホワイトマッシュルーム
100g 367円(税込396円)

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

バイオコスモ　山形県 蔵
㊙無薬剤

76 ブラウンマッシュルーム
100g 367円(税込396円)

めずらしい生きくらげ。プルプル、こりこりした独特の食感と、ミネラル・鉄分・カルシウム・ビタミンDを多く含む栄養満点のきのこ。ごぼうの3倍の食物繊維を含みます。卵との炒め物がおいしい。しっかり加熱してお召し上がりください。

信長きのこ園
愛知県安城市 蔵
㊙無薬剤

77 生きくらげ(黒)
65g 360円(税込389円)

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

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

78 国産たけのこ水煮(スライス)
150g 562円(税込607円)

お米・雑穀など

日本の風土で食べ継がれ栽培されてきたお米・雑穀類をお届けします。
◆可能な限り無農薬無化学肥料栽培のものを優先。
◆米は農家さん単位の選別のため、時に黒・茶色の米が混じることもありますのでご了承願います(食べても問題ありません)

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

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

杉浦　剛
愛知県知多郡美浜町
㊙除1菌0虫0 蔵

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

にんじんCLUBの主食！知多半島・美浜町で育ててます。

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

杉浦農園（杉浦　剛）
愛知県知多郡美浜町 毎週
㊒除1菌0虫0（育苗時菌0虫0～1）
品種：コシヒカリ、ヒトメボレなどのブレンド
※2026年産

杉浦さんのお米

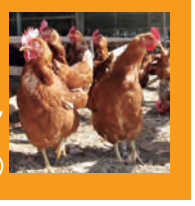
新米

81 玄米2kg 1,998円（税込2,158円）
82 玄米5kg お値打ち！ 4,995円⇒（税込5,395円） 4,628円（税込4,998円）
83 七分米2kg 2,262円（税込2,443円）
84 七分米5kg お値打ち！ 5,655円⇒（税込6,107円） 5,313円（税込5,738円）
85 白米2kg 2,262円（税込2,443円）
86 白米5kg お値打ち！ 5,655円⇒（税込6,107円） 5,313円（税込5,738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）
87 オーサワの有機黒米 200g 841円（税込908円）
A週
原材料：特別栽培大麦（宮城・秋田・岩手・熊本産）㊐1年
88 押し麦・五分搗き 300g 804円（税込868円）

卵

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



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



会田共同養鶏組合　長野県松本市
蔵 毎週
信州たまご山ランドの自然卵
89 6個 421円⇒（税込455円） 388円（税込419円）
90 10個 698円⇒（税込754円） 555円（税込599円） お値打ち！

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



会田共同養鶏組合
長野県松本市 蔵 毎週
平飼卵 賞11日
温泉卵
91 2個 138円（税込149円）
92 6個 414円⇒（税込447円） 398円（税込430円） お値打ち！

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



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

牛乳・乳製品

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



四日市酪農

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



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



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

ホモジナイズ（脂肪球を攪拌）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
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：65℃30分殺菌処理/成分無調整/分別生産流通管理済み飼料
賞5日 アレルゲン 乳
鈴鹿山麓低温殺菌牛乳
96 1000ml 439円（税込474円）
97 500ml 338円（税込365円）
98 200ml 187円（税込202円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）賞17日 アレルゲン 乳
99 プレーンヨーグルト（無糖） 450g 378円（税込408円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）賞17日 アレルゲン 乳
100 JPA２ヨーグルト（無糖） 390g 400円（税込432円）

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

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

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

四日市酪農　三重県菰野町 蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）・いちごピューレ（国産いちご、砂糖）・ビートグラニュー糖（北海道）・乳製品（国産）賞18日 アレルゲン 乳
のむヨーグルトストロベリー
103 小(130ml) 200円（税込216円）
104 大(500ml) 500円（税込540円）

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



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

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）賞17日 アレルゲン 乳
106 3Pプレーンヨーグルト（無糖） 70g×3 324円⇒（税込350円） 318円（税込343円） Sale!

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



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

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（国産）
賞9日 アレルゲン 乳
108 生クリーム 200ml 710円（税込767円）

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



よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞90日 アレルゲン 乳
109 シュレッドチーズ 250g+50g 924円（税込998円）

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



翌々週配達
よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞90日（最短約1/3）
アレルゲン 乳
110 スライスチェダー 100g（25g×4枚入） 649円（税込701円）

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



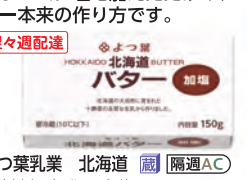
翌々週配達
よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・バターミルク・食塩
賞120日（最短約1/3） アレルゲン 乳
111 クリームチーズ 200g 713円（税込770円）

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



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

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



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

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



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

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



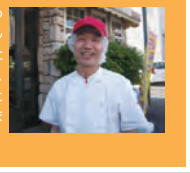
丹那牛乳
静岡県
蔵 A週
原材料：生乳（静岡）・食塩
賞150日（最短約1/3） アレルゲン 乳
115 白いバター 180g 1,183円（税込1,278円）

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

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



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



毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
賞最短3日
アレルゲン 麦
117 プレマ天然酵母角食パン・ノンスライス 270g 421円（税込455円）



毎週
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
賞最短3日
アレルゲン 麦
118 プレマ天然酵母角食パン・5枚切 270g 434円⇒（税込469円） 421円（税込455円）

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



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

ふんわりソフトで小ぶりなパン。朝食やおやつにおすすめです。



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

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



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

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



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

中にはあまーい粒あんがぎっしり!



スポット
原材料：基本材料・国産小倉あん・玄米（にんじんCLUB生産者）・ホシノ天然酵母・黒ごま（ボリビア産）
賞最短3日 アレルゲン 麦
123 玄米小倉ぱん 140g×2 658円（税込711円）

軽い口当たりのメロンパン。そのまま食べれば、表面のしっとり感がおいしく、軽くトースターで温めるとカリッ、サクッとしてこれまた美味。



スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母
賞最短3日
アレルゲン 麦
124 メロンパン 50g×2 422円⇒（税込456円） 398円（税込430円） Sale!

シナモンが香る干しぶどう入りのしっとり、柔らかな食パン。



スポット
原材料：基本材料・有機レーズン・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機シナモン
賞最短3日 アレルゲン 麦
125 ソフトレーズン 360g 722円（税込780円）

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



スポット
原材料：基本材料・有機クランベリー・有機ショートニング・小倉餡・ホシノ天然酵母
賞最短3日 アレルゲン 麦
126 スイートクランベリー 110g×2 708円（税込765円）

マイスターズ・バックシュトゥーベのパンと焼き菓子

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

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

毎週

原材料：基本材料・OG 麦芽・国産小麦たんぱく（オーサワジャパン）・有機天然酵母（風と光）

営5日 アレルゲン 麦



127 湯種食パン

520g **440円**(税込475円)

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

毎週

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

128 湯種レーズン食パン

330g **360円**(税込389円)

129 湯種レーズン食パン(大)

540g **540円**(税込583円)



カレンズとは、地中海沿岸で作られる種子のない小粒のぶどうで作る干しぶどうです。人気の『パン・オ・ノア』の全粒粉生地に、カレンズと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カレンズ・自家製オレンジピール・OGオレンジピール 営5日 アレルゲン 麦

130 全粒パン・カレンズ

300g **440円**(税込475円)

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

毎週

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

営5日 アレルゲン 麦 ク



131 カンパーニュ・ノア

280g **440円**(税込475円)

人気のカンパーニュにドライいちじくを入れました。食べやすいお食事パンです。

スポット

原材料：基本材料・OGライ麦粉（海外有機認定）・OGいちじく・OGくるみ

営5日 アレルゲン 麦 ク



132 干しいちじくのカンパーニュ

250g **440円**(税込475円)

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

スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)

営5日 アレルゲン 麦



133 田舎パン（ドイツパン）

1個 **440円**(税込475円)

五穀豊穣を願って・・モチモチの生地に栄養たっぷりの雑穀をプラス。好みでチーズやハムなどをはさんでどうぞ。

スポット

原材料：基本材料・なたね油・五穀大黒(雑穀ブレンド/あわ・きび・はとむぎ・大麦・ひえ)・黒いりごま

営5日 アレルゲン 麦



134 石窯ベーグル・五穀入り

2個 **340円**(税込367円)

きな粉とくるみの香ばしいそぼろを生地に巻き込んだ、卵・乳製品不使用のおやつパンです。

スポット

原材料：基本材料・なたね油・国内産きな粉・粗糖・OGくるみ・有機玄米粉

営5日 アレルゲン 麦 豆 ク



135 きな粉とくるみのクランブル

110g **280円**(税込302円)

夏の暑い間、たっぷりと太陽の光を浴びて育ったさつまいもをたっぷり使用。秋の美味しさいっぱいのおやつパンです。

蔵 スポット

原材料：基本材料・バター・さつまいも・黒ごま・牛乳・平飼卵・粗糖

営5日 アレルゲン 麦 卵 乳



136 さつまいものあんロール

100g **280円**(税込302円)

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

毎週

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン

営5日 アレルゲン 麦 ク



137 パン・オ・ノア

320g **440円**(税込475円)

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



スポット

原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGアーモンド・OGヘーゼルナッツ・OGカシューナッツ・オートミール

営5日 アレルゲン 麦 ク カシューナッツ

138 全粒パン・ナッツ

300g **440円**(税込475円)

オーガニッククランベリーの甘酸っぱさが美味しいスコーンです。

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・調整豆乳（とうもろこし含）・バター（よつ葉乳業）・ノンアルミベーキングパウダー（アリサン）・OGクランベリー・ラム酒

営5日 アレルゲン 麦 豆 乳



139 石窯スコーン・クランベリー

3個 **360円**(税込389円)

紅茶の葉を生地に混ぜ、かぼちゃの種をトッピングしました。香ばしさが美味しいクッキー。ティータイムにピッタリです。

スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・バター・粗糖・紅茶葉（アールグレイ）・かぼちゃの種

営30日 アレルゲン 麦 乳 卵



140 紅茶クッキー

65g **440円**(税込475円)

ツブツブした雑穀のうまみをギュッと閉じ込めた香ばしさが美味しい焼き菓子。

スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・有機玄米粉・オートミール（桜井食品）・OGアーモンド・もちきび（オーサワジャパン）・アマランサス（ネオファーム）・粗糖・メイプルシュガー・なたねサラダ油（鹿北製油）

営30日 アレルゲン 麦



141 雑穀バー

6本 **440円**(税込475円)

自家製ラムレーズン入りの本格派シフォンケーキです。ふわふわの食感。

蔵 スポット

原材料：国産小麦粉・自然塩・平飼卵・粗糖・なたね油・OGレーズン・ラム酒

営6日 アレルゲン 麦 卵



142 シフォンケーキ・ラムレーズン

1台 **1,400円**(税込1,512円)

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

静岡・こだわりの味協同組合 蔵 A週

原材料：ミニ山型食パン・ミックスチーズ・ピザソース・ドライサラミ・ホールコーン（北海道産）・ピーマン（国産）

営13日 アレルゲン 麦 豆 乳



原料と味にこだわったピザ（イギリスパン）

143 1P 50gx3 **619円**(税込669円)

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

豆腐・揚げ・大豆製品

国産大豆、天然にがり、揚げ油は圧搾一番搾りの菜種油。シンプルで材料に頑固な豆腐・納豆類です。



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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡東白川村

蔵 毎週

原材料：大豆（主に岐阜県産）にがり・湯水

アレルゲン 豆

営製造後3日（配達日含めて2日）



146 東白川村の寄せ豆腐

300g **452円**(税込488円)

レンジ調理で簡単！おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡東白川村

蔵 毎週

原材料：大豆（主に岐阜県産）にがり・湯水

アレルゲン 豆

営製造後3日（配達日含めて2日）



147 東白川村の手作り豆腐セット

500g ＋にがり **518円**(税込559円)

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

ヤマサ食品
岐阜県加茂郡東白川村

蔵 毎週

原材料：大豆（主に岐阜県産）・湯水

アレルゲン 豆

営製造後3日（配達日含めて2日）



148 東白川村の豆乳

500g **438円**(税込473円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり

営6日 アレルゲン 豆



149 豆庵豆腐 絹寄せ

300g **359円**(税込387円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：大豆（国産/特別栽培）・海精にがり

営6日 アレルゲン 豆



150 豆庵もめん豆腐

300g **353円**(税込381円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

営6日 アレルゲン 豆



151 国産有機湧水豆腐・絹よせ

170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

営6日 アレルゲン 豆



152 国産有機湧水豆腐・もめん

170g **291円**(税込314円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：有機大豆（国産）・凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

営10日 アレルゲン 豆



153 有機コクまめ

200g **269円**(税込291円)

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

ヤマキ
埼玉県
児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：大豆（国産/有機栽培）・海精にがり・醤油(ヤマキ/大豆・小麦)

営6日 アレルゲン 麦



154 有機ふんわりやんわり

200g **438円**(税込473円)

ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町

蔵 毎週

原材料：大豆（国産/契約栽培）・海精にがり・菜種油

営18日 アレルゲン 豆



豆庵油揚げ

155 2枚（約50g×2） **248円**(税込268円)

156 2P(約50g×2×2) 2P Sale 496円⇒(税込536円) **475円**(税込513円)

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



こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：丸大豆(北海道産音更大袖振50％・佐賀県産フクユタカ50％)/凝固剤(伊豆大島海精にがり)/消泡剤

営7日

157 網焼豆腐

アレルゲン 豆

200g **332円**(税込359円)

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



ヤマキ　埼玉県児玉郡神川町 蔵 毎週

原材料：大豆(国産/特別栽培)・海精にがり・菜種油

営6日 アレルゲン 豆

158 豆庵厚揚げ

1枚(約240g) **409円**(税込442円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC

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

営7日 アレルゲン 豆



159 きぬ生揚（油抜不要）

1枚 **421円**(税込455円)

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

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC



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

営4日 アレルゲン 豆

160 黒はんぺん入がんも

2枚 **514円**(税込555円)

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

ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC



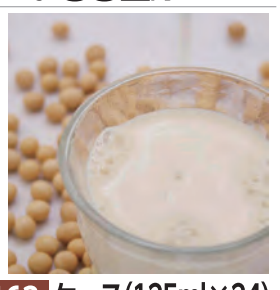
原材料：大豆(国産/特別栽培)・にんじん(埼玉県産)・しめじ(長野県産)・えび(静岡県産)・昆布(北海道産)・塩・山芋・海精にがり・菜種油

営6日 アレルゲン 豆 エ

161 豆庵の絹ごしがんも

2個(約75g×2) **412円**(税込445円)

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



ヤマキ 埼玉県児玉郡神川町

隔週AC

原材料：豆乳（大豆/特別栽培）

営9ヶ月 アレルゲン 豆



162 豆乳で元気（パック入豆乳）

125ml **187円**(税込202円)

163 ケース(125ml×24)

4,488円⇒(税込4,847円) お得 **4,406円**(税込4,759円)

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

㈱信濃雪　長野県飯田市

蔵 隔週AC

原材料：油あげ・粗糖・有機丸大豆醤油・風味原料（かつおぶし・そうだかつおぶし・さばぶし・かつおぶしエキス）・食塩・本みりん・いしる・にがり

営75日 アレルゲン 麦 豆



164 国産大豆のやわらか味付稲荷

4枚(8個分) **509円**(税込550円)

国産野菜を使用。「白たまり」を使用し、優しい味わいに仕上げました。

こだわりの味
協同組合静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：おから（国産）・人参・蒟蒻・砂糖・小麦醸造調味料・筍・油揚げ・椎茸・葱・味醂・鰹節

営75日 アレルゲン 麦 豆



165 国産大豆100％味付けうの花

150g **467円**(税込504円)

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

丸川　静岡県

蔵 隔週AC

原材料：黒豆（静岡県産）・粗糖・醤油・塩・天然重曹



営120日 アレルゲン 豆 麦

166 国産黒豆の煮豆

150g **507円**(税込548円)

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

丸川　静岡県

蔵 隔週AC

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



営75日 アレルゲン 麦 豆

167 五目豆

150g **437円**(税込472円)

こんにゃく

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



積翠食品
瀬川さん

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



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

営60日

169 手造り生芋こんにゃく(板)

280g **300円**(税込324円)

イモをすりおろして作った素朴な糸こんにゃく。やわらかく風味満点。煮物に。



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

営60日

170 手造り生芋糸こんにゃく

250g **300円**（税込324円）

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



積翠食品　岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

171 板こんにゃく

250g **210円**（税込227円）

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



積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週

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

営60日

172 糸こんにゃく（黒）

200g **210円**（税込227円）

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



積翠食品 岐阜県各務原市 蔵 毎週

原材料：こんにゃく芋精粉（群馬県産いも/有機栽培）・水酸化カルシウム

営60日

173 糸こんにゃく（白）

200g **210円**（税込227円）

麺類（生・乾麺）

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

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

＊ゆで時間
約10～12分／約２食分



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（静岡・愛知）・塩

営7日 アレルゲン 麦

175 国産小麦の生うどん

300g **409円**（税込442円）

パスタみたいな食感が新鮮な細麺タイプ。
＊ゆで時間約5～6分／約2食分



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（静岡）・塩

営7日 アレルゲン 麦

176 国産小麦100%の細うどん（生）

250g **365円**（税込394円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩

営4日 アレルゲン 麦

177 国内産小麦粉100%使用 ゆで細うどん 1P 210g **195円**（税込211円）

178 2P 210g×2 390円⇒（税込421円） **378円**（税込408円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：国産小麦粉（北海道・他）・塩

営4日 アレルゲン 麦

179 国内産小麦粉100%使用 ゆでうどん 1P 210g **195円**（税込211円）

180 2P 210g×2 390円⇒（税込421円） **378円**（税込408円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩

営5日 アレルゲン 麦 そ

181 国産100%のゆでそば

160g(1食) **261円**（税込282円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・そば粉（北海道産）・塩

営7日 アレルゲン 麦 そ

182 国産小麦粉 国産そば粉使用の生そば

120g×2 **640円**（税込691円）

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

本田商店　島根県

隔週AC

原材料：小麦粉・そば粉・塩

営730日 アレルゲン 麦 そ



183 出雲そば

180g **447円**（税込483円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

国内産小麦粉・食塩・油脂（大豆・豚由来）・かん水

営6日 アレルゲン 麦

184 水を加えて調理する焼きそば

120g **244円**（税込264円）

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



こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・塩・天然かんすい・卵・菜種油

営5日 アレルゲン 麦 卵

185 国産小麦の太焼そば 1P 300g(約2食) **349円**（税込377円）

186 2P 300g×2(約2食×2) 698円⇒（税込754円） **677円**（税込731円） お値打ち!

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



こだわりの味協同組合/静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産）・卵・食塩・菜種油・かんすい

営5日 アレルゲン 麦 卵

187 国産小麦の細焼そば 1P 160g **211円**（税込228円）

188 2P 160g×2 422円⇒（税込456円） **409円**（税込442円） お値打ち!

こだわりの味協同組合　静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦粉（北海道産・静岡県産）・卵・かんすい・食塩／スープ：有機醤油・かつお節エキス・米発酵調味料・食塩・粗糖・ごま油・味噌・昆布だし・香辛料・酵母エキス

営7日 アレルゲン 麦 卵 豆



189 国産小麦のラーメン（生）スープ付

120g×2 **702円**（税込758円）

国産小麦と水のみで作りました。食塩不使用。幅広の平打ちもっちり麺です。茹でたお湯を捨てず、麺とお好きな野菜・肉と一緒にみそ味で煮込んでお召し上がり下さい。

有川商事
静岡県静岡市

隔週AC

原材料：小麦粉（国産）・馬鈴薯澱粉（北海道産）

営最短24日 アレルゲン 麦



190 国産小麦のほうとう

200g（2人前） **484円**（税込523円）

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 隔週AC

原材料：小麦蛋白（国産小麦）・小麦粉・もち粉

営75日 アレルゲン 麦



191 国産小麦の生麩

140g **363円**（税込392円）

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

岐阜県瑞浪市

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



焼き過ぎず、ジューシーなベーコンを味わってください。

岐阜
オーガニックフーズ

凍 毎週

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

営3ヶ月



197 中山道生ベーコンスライス

50g **503円**（税込543円）

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

岐阜　オーガニックフーズ

凍 毎週

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

営3ヶ月



198 中山道ロースハム

50g **503円**（税込543円）

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



凍 毎週

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

営3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

193 中山道プレーンソーセージ 1P 80g **476円**（税込514円）

194 2P 80g×2 952円⇒（税込1,028円） **915円**（税込988円） お値打ち!

ナチュラルチーズのコクが美味しいソーセージです。



凍 毎週

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

営3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

195 中山道チーズソーセージ 1P 80g **528円**（税込570円）

196 2P 80g×2 1,056円⇒（税込1,140円） **1,019円**（税込1,100円） お値打ち!

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町

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



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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚ロース肉 営60日

200 ローススライスさんさん豚

180g **912円**（税込985円）

コクのある濃厚な味わい。ソテー、煮込み、野菜巻きなどあらゆる料理に。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚肩ロース肉 営60日

201 肩ローススライスさんさん豚

180g **860円**（税込929円）

最も食べやすい部位で、煮物や炒め物などあらゆる調理にお使いいただけます。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚モモ肉 営60日

202 モモスライス さんさん豚

180g **821円**（税込887円）

ほのかな甘みがあり、使いやすい部位。炒め物や煮物にもどうぞ。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚各部位 営60日

203 小間切れ さんさん豚

180g **853円**（税込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 凍 毎週

豚バラ肉 営60日

204 バラスライス さんさん豚

180g **821円**（税込887円）

ジューシーでほど良い脂身とかみごたえが楽しめます。焼き肉に最適！



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚バラ肉 営60日

205 焼肉用バラカルビ さんさん豚

180g **821円**（税込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 凍 毎週

豚肉各部位ミックス 営60日

206 ミンチ肉 さんさん豚

180g **780円**（税込842円）

柔らかい肉質はとってもジューシー。ほのかな甘みも◎。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚ロース肉 営60日

207 とんかつ用ロース さんさん豚

2枚（約180g） 971円⇒（税込1,049円） **943円**（税込1,018円） Sale!

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



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週

豚モモ肉 営60日

208 モモ肉カレー・シチュー用 さんさん豚

180g 846円⇒（税込914円） **820円**（税込886円） Sale!

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット

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



209 チョリソー（辛口ソーセージ）

140g(4～5本) **786円**（税込849円）

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット

原材料：さんさん豚肉・りんご・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 営60日



210 りんご入りソーセージ

140g(4～5本) **786円**（税込849円）

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 隔週AC

原材料：さんさん豚ロース肉・玉ねぎ・牛乳・卵・パン粉・塩・胡椒・ナツメグ 営60日

アレルゲン 麦 卵 乳



211 さんさん豚ハンバーグ

110g **657円**（税込710円）

もつ鍋や煮込みに。上質な部分だけを厳選しているので臭みがありません。一度ボイルしてあるので、このまま料理可。「とにかくウマイ！是非、食べてみてください！」と、「さんさんファーム」原さん。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット

内臓（小腸・大腸・胃袋） 営60日

212 さんさん白もつ（ボイル）

200g **574円**（税込620円）

国産豚肉【走る豚】



やまあい村（武藤勝典） 熊本県菊池市

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

飼育期間：7～8ヵ月　飼料：トウモロコシ(米国)・麦(豪州)・米ぬか(九州産)・麸(豪州・米国・九州)・グルテン(米国)・大豆粕(米国)・炭酸カルシウム(牡蠣殻/福岡)・塩(長崎)＋炭(宮崎県産広葉樹)
※飼料は非遺伝子組み換え
精肉加工：大誠食品（福岡県福岡市）

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

価格維持と効率化のため約 10%前後のグラム幅でご提供いたします。

【籾殻貯蔵】

やまあい村は中山間地域で、小さな田んぼがほとんどで、あまり沢山のお米を作れません。

今は作業効率上、ほとんどの農家さんが稲刈り乾燥脱穀まで一気に済ませて、玄米のまま冷蔵保管されます。やまあい村では籾のまま写真のような呼吸ができる大きな缶に入れて蔵で保存しています。



玄米で保存流通させるのは作業効率、配送効率が良いです。籾殻保存は保管冷蔵の電気を必要としないことと、脱穀したてのお米を精米するのは昔のお米の食べ方と似ていて、趣深い味わいがする気がします。

はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
251 走る豚/ロースしゃぶ用 1P 200g
998円⇒(税込1,078円)
978円(税込1,056円)

252 2P 200g×2
1,996円⇒(税込2,156円)
産直eco プライス **1,800円**(税込1,944円)

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
253 走る豚/ももしゃぶ用 1P 200g
857円⇒(税込926円)
848円(税込916円)

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

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ウデ生姜焼き用
255 1P 200g 883円⇒(税込954円) **865円**(税込934円)
256 2P 200g×2 1,766円⇒(税込1,907円) 産直eco プライス **1,590円**(税込1,717円)

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
257 走る豚/ロースとんかつ用/2枚 200g **1,083円**(税込1,170円)

柔らかさはもちろんのこと、赤身と脂身のバランスも丁度良い部位です。



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

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
259 走る豚/肩ロースブロック 400g **2,180円**(税込2,354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 凍 スポット
260 走る豚/肩ローススライス 200g **1,128円**(税込1,218円)

生姜焼き用に厚めにスライスしていますので走る豚の旨味が感じられます。



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

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が特徴。



熊本・やまあい村 凍 スポット
262 走る豚/ももスライス 200g **857円**(税込926円)

あっさりとした味わいとやわらかい肉質が甘辛たれと相性◎！



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

バラ肉特有の濃厚でジューシーな旨味をお楽しみください。



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

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



熊本・やまあい村 凍 スポット
265 走る豚/バラスライス 200g **1,095円**(税込1,183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 凍 スポット
266 走る豚/バラしゃぶ用 200g **1,095円**(税込1,183円)

適度に赤身と脂身が入った柔らかい食感です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
267 走る豚/小間スライス 200g **920円**(税込994円)

赤身と脂身が適度に入ったジューシーな味わいです。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
268 走る豚/ミンチ 300g **978円**(税込1,056円)

高たんぱくで定カロリー、旨味が強く肉本来の味わいをお楽しみいただけます。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
269 走る豚/赤身ミンチ 300g **992円**(税込1,071円)

走る豚の肉を2～3日じっくり熟成し、旨みを最大限に引き出してから腸詰にしました。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 凍 スポット
270 走る豚/生ソーセージ 200g (5～6本) **1,142円**(税込1,233円)
原材料：豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料 賞味180日 未調理

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 凍 スポット
271 走る豚のソーセージ 約130g **859円**(税込928円)
原材料：豚肉(熊本(走る豚))、羊腸、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、ニンニク
賞味180日 未調理

走る豚をミソ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 凍 スポット
272 走る豚の塩麹漬け 200g **1,000円**(税込1,080円)
原材料：豚肉(熊本(走る豚))、塩麹(米麹(糸島)、塩(沖縄・シママース))

国産牛肉【マザービーフ】



菊池農場 熊本県菊池市

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

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

※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

価格維持と効率化のため約 10%前後のグラム幅でご提供いたします。

熊本・菊池農場 マザービーフ SALE!

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
274 マザービーフ/合挽きミンチ 200g
833円⇒(税込900円)
714円(税込771円)

柔らかい部位であるロース、肩ロースを使用。旨味絶品です！



熊本・菊池農場 凍 毎週
275 マザービーフ/特選すき焼き用 200g
1,765円⇒(税込1,906円)
1,714円(税込1,851円)

そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
276 マザービーフ/ミンチ 200g
917円⇒(税込990円)
887円(税込958円)

マザービーフの旨味を感じられる肩ロース、ランプ、モモを使用。



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



低カロリーで高タンパクのヘルシーな部位です。



熊本・菊池農場 凍 毎週
278 マザービーフ/赤身スライス 200g **1,369円**(税込1,479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 凍 毎週
279 マザービーフ/バラしゃぶ用 200g **800円**(税込864円)

モモ、ウデ、バラなどの部位を小間用にスライスしています。



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

マザービーフの本来の美味しさや食感が味わえる粗挽きです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
281 マザービーフ/粗びきミンチ 200g **917円**(税込990円)

国産牛肉【健康あか牛】



菊池農場　熊本県菊池市

あか牛は褐毛(あかげ)和種という四大和牛の一種で、やわらかいブラウンの毛色、良質なたんぱく質が豊富で、脂肪もさらっとしています。赤身の上品な味わいが特長です。

飼料：大麦、とうもろこし、加熱処理とうもろこし、加熱処理大豆、ふすま、コーングルテンフィード、麦ぬか、大豆あぶら粕、炭酸カルシウム、アルファルファミール、食塩、糖蜜、ソーマチン、とうもろこしグルテン、無水ケイ酸
粗飼料：牧草(熊本産)・稲わら(熊本産)　※配合飼料の大麦やとうもろこし等の穀物類は米国や豪州産などで、作柄や価格によって産地が変動します。
精肉加工：(有)大誠食品(福岡県福岡市)

※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。

健康あか牛のプルコギ



【材料】(2～3人分)

- □牛スライス肉…… 200g
- □たまねぎ…… 1/2
- □ピーマン…… 1/2個
- □パプリカ赤…… 1/2個
- □パプリカ黄…… 1/2個
- □にんじん…… 1/3
- □なたね油(炒め用)
- ☆醤油…… 大さじ3
- ☆お酒…… 大さじ2
- ☆コチュジャン…… 大さじ1
- ☆おろしにんにく…… 大さじ1
- ☆砂糖…… 大さじ1
- ☆ごま油…… 大さじ1
- ☆白いりごま…… お好みで

【作り方】

❶☆の調味料を混ぜておく
❷牛肉は一口大に、野菜は短冊切り、ニラは5cmに切る。
❸❷を❶のタレに漬けて10分位おく
❹フライパンに油をしき強火で全体に火が通るまで炒めて完成！白いりごまをトッピングしてお召し上がりください。



福岡・平田産業　毎週
原材料：菜種　㊫540日
(オーストラリア)
475 なのはな畑の菜種油
1250g
1,421円⇒(税込1,535円)
990円(税込1,069円)

佐賀・まんてん　スポット
原材料：白胡麻(パラグアイ)　㊫240日
431 3P/NN いりごま・白
70g×3
990円⇒(税込1,069円)
960円(税込1,037円)

国産鶏肉【紀州赤地鶏】



小坂農園　和歌山県有田郡有田川町

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

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



和歌山・小坂農園　凍　㊫180日
赤地鶏/もも肉
297 1P　毎週
300g
1,024円⇒(税込1,106円)
1,000円(税込1,080円)

298 2P　スポット
300g×2
2,048円⇒(税込2,212円)
1,940円(税込2,095円)

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



熊本・菊池農場　凍　スポット
283 健康あか牛/バラしゃぶ用
200g
1,000円⇒(税込1,080円)
877円(税込947円)

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



熊本・菊池農場　凍　毎週
284 健康あか牛/肩ロススライス
200g
1,800円⇒(税込1,944円)
1,753円(税込1,893円)

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



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

背中の中央部の肉で、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　凍　毎週
286 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(税込3,562円)

きめ細かい肉質で、程よい食感と濃厚な味がお楽しみいただけます。



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

上質な風味と豊かな旨味はローストビーフやシチューにおすすめ！



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

ジューシーで柔らかい食感を味わえます。すき焼やしゃぶしゃぶに！



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

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



熊本・菊池農場　凍　毎週
290 健康あか牛/バラスライス
200g
1,023円(税込1,105円)

高タンパクで低カロリー！近頃人気の赤身肉です。



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

あか牛の上質な部位をスライスした贅沢なすき焼き用です。



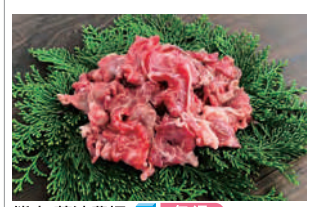
熊本・菊池農場　凍　毎週
292 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円(税込2,028円)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



熊本・菊池農場　凍　毎週
293 健康あか牛/赤身すき焼き用
200g
1,650円(税込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　凍　毎週
294 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円(税込1,512円)

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園　凍　毎週　㊫180日
299 赤地鶏/むね肉
300g
796円(税込860円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園　凍　毎週　㊫180日
300 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
745円(税込805円)

骨付きなので、だしにコクがでます。煮物やから揚げにもどうぞ。



和歌山・小坂農園　凍　スポット　㊫180日
301 赤地鶏/ぶつ切り
300g
740円(税込799円)

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



和歌山・小坂農園　凍　毎週　㊫180日
302 赤地鶏/正肉
300g
936円(税込1,011円)

肉厚でふわっとやわらかく上品な味わい。ダイエットにもおすすめ！



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

唐揚げに便利な手羽中の半割りタイプです。



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

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



和歌山・小坂農園　凍　隔週AC　㊫180日
305 赤地鶏/手羽元
300g
627円⇒(税込677円)
600円(税込648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　凍　毎週　㊫180日
306 赤地鶏/キモ
200g
507円(税込548円)

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



バラ凍結
和歌山・小坂農園　凍　毎週　㊫180日
307 赤地鶏/ももミンチ
300g
1,062円⇒(税込1,147円)
1,010円(税込1,091円)

ムネ肉100%。鶏の旨味がしっかりとし、脂身の少ないあっさりした味です。



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

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



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

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

鶏種：天草大王
飼育期間：130日以上
飼料：穀類【とうもろこし、きな粉、マイロ(小麦)】、植物性油かす【大豆油かす、コーングルテンミート、やし油かす、(なたね油かす)】米ぬか、ふすまなど（※とうもろこしは、非遺伝子組み換えです。）
加工：大誠食品（福岡県福岡市）

※天草大王は、オスとメスで部位の大きさに差があります。企画の都合上、選ぶことはできません。ご了承ください。
オス…弾力があって肉厚。噛めば噛むほど旨味が大きめサイズです。
メス…上品な味わいで小さめ。オスと比べると少し柔らかく感じます。

賞味期限：180日

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

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

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



熊本・天草大王公元 凍 隔週AC
315 天草大王/まるごとセット
計700g
2,465円⇒(税込2,662円)
2,350円(税込2,538円)

モモ身とムネ身を大き目の一口サイズにカットしています。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
316 天草大王/モモ&ムネ一口カット
150g
880円⇒(税込950円)
840円(税込907円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
319 天草大王/むねミンチ
150g
770円⇒(税込832円)
730円(税込788円)

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
311 天草大王/モモ肉
150g
970円(税込1,048円)

たんぱく質が豊富で、あっさりした部位です。チキンカツや蒸し鶏などに。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
312 天草大王/ムネ肉
150g
785円(税込848円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週
313 天草大王/手羽先&手羽元
2～3本
510円(税込551円)

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



熊本・天草大王公元 凍 毎週
314 天草大王/ささみ
150g
925円(税込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ます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
317 天草大王/スライス
150g
880円(税込950円)

つくねやそぼろなどに。ほどよく脂が入り、鶏の旨味をたっぷり味わえます。



熊本・天草大王公元 凍 毎週
318 天草大王/ももミンチ
150g
925円(税込999円)

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 賞10日
原材料：豚バラ肉、粗塩、粗糖、香辛料
321 能勢のベーコン
100g
570円⇒(税込616円)
558円(税込603円)

肩ロースを、にんにく、土生姜、ヤマヒサの醤油、塩、よつ葉のさとうに漬け込み焼き上げました。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 賞10日 アレルゲン 麦 豆
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
322 焼豚スライス
90g
598円⇒(税込646円)
585円(税込632円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット
原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、澱粉、天然羊腸 賞10日
323 ココちゃんウインナー
90g
319円(税込345円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 賞10日
原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
324 おべんとウインナー
90g
374円(税込404円)

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



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 賞10日
原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
325 能勢のウインナー
100g
401円(税込433円)

豚肉の赤身部位を多く使用。粗びきならではの歯ごたえをお楽しみください。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 賞10日
蔵 スポット
326 粗挽きウインナー
110g
442円(税込477円)

淡白な鶏ムネ肉を粗びきし、天然羊腸に詰めました。歯ごたえと、バジルの甘い香りが特徴です。豚脂使用。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 賞10日
原材料：鶏ムネ肉、豚脂、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸
327 あらびきチキンウインナー
110g
375円(税込405円)

豚肉100%の粗びき生地にバジルの風味を効かせ、燻煙せずスチームで蒸した白ソーセージです。ボイルが◎。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料：豚もも・肩肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 賞10日
蔵 スポット
328 ヴァイスブルスト
130g
519円(税込561円)

ロースハムを食べ応えのある厚切りサイズにカット。野菜にトッピングするだけでボリューム満点のサラダに。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 賞10日
原材料：豚背ロース肉、粗塩、粗糖、香辛料
329 厚切り能勢のロースハム
90g
600円(税込648円)

つなぎにでん粉・卵を使っていません。あっさり味。



大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料：鶏ムネ肉 、豚脂、粗塩 、粗糖、香辛料
蔵 スポット
330 チキンハム
90g
368円(税込397円)

無添加惣菜

那珂川キッチン 福岡県那珂川



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

賞味期限：180日

走る豚の中華惣菜シリーズ

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具（豚、たまねぎ、キャベツ、キビ砂糖、オイスターソース、胡麻油、ばれいしょデンプン、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー）、皮（小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト）
アレルゲン 麦 乳 調理済
332 走る豚肉まん
125g×2
738円(税込797円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍
原材料：皮（小麦粉、キビ砂糖、牛乳、生イースト、カレー粉）、具（たまねぎ、豚肉、カレールウ（牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒コショウ）、キビ砂糖、食塩、ホワイトペッパー、シュレッドチーズ
アレルゲン 麦 乳 調理済
走る豚チーズカレーまん
333 1P 毎週
125g×2
850円(税込918円)

334 2P 125g×2×2 スポット
1,700円⇒(税込1,836円)
1,615円(税込1,744円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：具(豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ばれいしょデンプン、ゴマ油、塩、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、食塩、澱粉)
アレルゲン 麦 豆 調理済
335 走る豚しゅうまい
30g×6
1,198円(税込1,294円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉（国産）、卵、デンプン、薄力粉、パン粉、胡麻油、薄口醤油、菜種油、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、食塩、粗糖、一味唐辛子、白コショウ
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
国産鶏ももから揚げ
336 1P
200g
735円(税込794円)

337 2P
200g×2
1,470円⇒(税込1,588円)
1,395円(税込1,507円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：ジャガイモ(国産)、パン粉、菜種油、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 調理済
ハッシュドポテト
338 1P
30g×8
645円(税込697円)

339 2P
30g×8×2
1,290円⇒(税込1,393円)
1,220円(税込1,318円)

那珂川キッチンの人気冷凍弁当！

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



<メニュー>●からあげ●チャーハン●ポテトコロッケ●小松菜のお浸し

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：チャーハン（米、玉葱、濃口醤油、人参、にら、菜種油、和風だし、黒胡椒、塩、白胡椒）、唐揚げ（鶏肉、卵、小麦澱粉、小麦粉、ごま油、パン粉、薄口醤油、菜種油、大蒜、和風だし、生姜、白胡椒、唐辛子）、ポテトコロッケ（じゃが芋、トマトケチャップ、玉葱、パン粉、小麦粉、菜種油、粗糖、塩、白胡椒）、小松菜お浸し（小松菜、薄口醤油、和風だし、粗糖）
賞360日 アレルゲン 麦 卵 豆
346 (チャーハン入)国産鶏のから揚げ弁当
260g
827円(税込893円)

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



<メニュー>●三色丼

福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：めし（国産）、鶏そぼろ（鶏ミンチ、醤油、粗糖）、鮭のほぐし身（鮭、塩）、炒り卵（卵、味醂、塩）
賞360日 アレルゲン 麦 卵 豆
347 鮭・そぼろ・たまごの三色丼
230g
748円(税込808円)

一つ一つ手作業で作り、秘伝の甘酢で仕上げたいなり寿司です。



福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：米(国産)、味醂、濃口醤油、油揚げ、粗糖、ごま、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
アレルゲン 麦 豆 調理済
手作りいなりずし
340 1P
60g×3
398円(税込430円)

341 2P
60g×3×2
796円⇒(税込860円)
755円(税込815円)

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



福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：もち(国産)、油揚げ、味醂、濃口醤油、粗糖、和風だし／凝固剤(塩化マグネシウム)
アレルゲン 麦 豆 調理済
きんちゃくもち
342 1P
35g×3
516円(税込557円)

343 2P
35g×3×2
1,032円⇒(税込1,115円)
980円(税込1,058円)

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



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

344 鮭とほうれん草のグラタン 1P
180g　538円(税込581円)

345 2P
180g×2　1,076円⇒(税込1,162円)　1,015円(税込1,096円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍
原材料：きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
アレルゲン 麦 豆 調理済

348 和のおかずセットB 1P　毎週
3種×2　562円(税込607円)

349 2P　スポット
3種×2×2　1,124円⇒(税込1,214円)　1,060円(税込1,145円)

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

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

350 パンプキンコロッケミニ 1P
30g×5　470円(税込508円)



351 2P
30g×5×2　940円⇒(税込1,015円)　885円(税込956円)

小ぶりのサイズでお弁当用やおやつに、用途が広がります。



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

352 じゃがバター醤油コロッケミニ 1P
30g×5　545円(税込589円)

353 2P
30g×5×2　1,090円⇒(税込1,177円)　1,035円(税込1,118円)

お弁当のおかずの定番のから揚げをあっさりしたむね肉で作った人気商品。

福岡・那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、菜種油、醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク
アレルゲン 麦 豆 調理済



354 お弁当用鶏から揚げ醤油風味 1P
150g　786円(税込849円)

355 2P
150g×2　1,572円⇒(税込1,698円)　1,480円(税込1,598円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：有機スイートコーン(スペイン)

356 オーガニックホールコーン
150g　432円(税込467円)



鶏肉・無添加惣菜



シガポートリー　静岡県浜松市

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

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、米味噌、米飴、発酵調味料、ガーリック、ジンジャー
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

357 鶏むね肉の味噌漬け
200g　696円(税込752円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、タレ【濃口醤油、砂糖、味醂、たまり醤油】、生姜、塩麹
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

358 鶏むね肉の生姜焼き用
295g　696円(税込752円)

鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香付けしました。さわやかな香りと荒挽きの黒胡椒が食欲をそそります。冷蔵庫内解凍して、フライパンに油をひいて、弱火で時々裏返しながら充分に焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、塩麹、柚子皮、黒胡椒
(賞)60日 未調理

359 鶏むね肉の柚子胡椒焼き
180g　618円(税込667円)

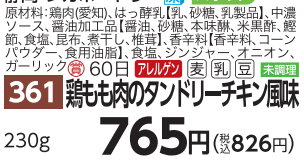
鶏一番のもも肉を一口大にカットして、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。



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

360 鶏もも肉のハーブ焼き
200g　755円(税込815円)

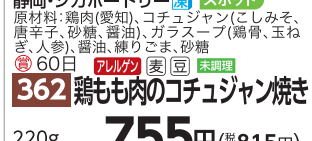
鶏一番のもも肉を一口カットして、タンドリーチキン風に味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて、裏返しながら焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、はっ酵乳【乳、砂糖、乳製品】、中濃ソース、醤油加工品【醤油、砂糖、本味醂、米黒酢、鰹節、食塩、昆布、煮干し、椎茸】、香辛料【香辛料、コーンパウダー、食用油脂】、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック
(賞)60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

361 鶏もも肉のタンドリーチキン風味
230g　765円(税込826円)

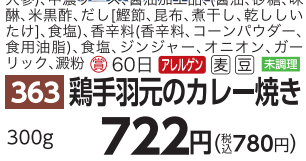
そぎ切りした鶏もも肉をコチュジャンとすりごまベースの調味料やオリジナルのガラスープに漬け込みました。冷蔵庫解凍後、フライパンに油を引いて、弱火で時々裏返しながら十分に焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、コチュジャン(こしみそ、唐辛子、砂糖、醤油)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、醤油、練りごま、砂糖
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

362 鶏もも肉のコチュジャン焼き
220g　755円(税込815円)

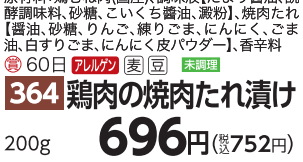
鶏一番のガラスープをベースにカレー風味の調味料を作り、火が通りやすいよう筋目を入れた鶏手羽元と混ぜ合わせました。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、味醂、米黒酢、だし[鰹節、昆布、煮干し、乾ししいたけ]、食塩)、香辛料(香辛料、コーンパウダー、食用油脂)、食塩、ジンジャー、オニオン、ガーリック、澱粉
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

363 鶏手羽元のカレー焼き
300g　722円(税込780円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(国産)、調味液【たまり醤油、醗酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉】、焼肉たれ【醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー】、香辛料
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

364 鶏肉の焼肉たれ漬け
200g　696円(税込752円)

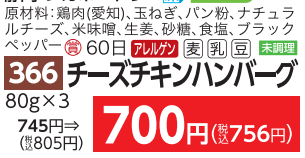
鶏一番の皮なしむね肉を皮を取り除いて筋切りをしてオリジナルの塩麹に漬け込んだ、優しい塩味のステーキです。冷蔵庫内解凍後、フライパンに油をひいて弱火で裏返しながらじっくり焼いてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹(米麹、食塩)
(賞)60日 未調理

365 プレーン/塩麹チキンステーキ
115g×2　745円⇒(税込805円)　700円(税込756円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー
(賞)60日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

366 チーズチキンハンバーグ
80g×3　745円⇒(税込805円)　700円(税込756円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、パン粉、やま芋(長いも、大和いも)、ねぎ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理

367 生つみれ
220g　676円⇒(税込730円)　570円(税込616円)

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



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

368 生姜つみれ
220g　676円⇒(税込730円)　570円(税込616円)

シンプルな味付けの一口サイズの生つみれです。冷凍のまま、お鍋に入れて約4分ほど加熱、揚げる場合は160℃の油で約4分揚げてお好みの味付けでお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、澱粉、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)、砂糖、食塩、香辛料
(賞)60日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

369 ひとくち鶏つくね
265g　859円(税込928円)

卵と玉ねぎがあれば簡単に親子丼が出来上がります。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏もも肉(国産)、鶏むね肉、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、食塩)
(賞)40日 アレルゲン 麦 豆 未調理

370 親子丼の素
180g(2人前)　506円⇒(税込546円)　430円(税込464円)

軟骨の食感を楽しめる卵不使用の手作りつくね串です。冷蔵庫内で解凍後、オーブントースターで焼くかいたり、お鍋の具としてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、鶏軟骨、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油、澱粉)パン粉、こいくち醤油、砂糖、生姜、食塩
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 調理済

372 手作りつくね串
30g×5　637円(税込688円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏手羽元(愛知)、砂糖、米黒酢、醤油、澱粉、生姜
(賞)180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

373 鶏手羽元の甘煮
370g　1,000円(税込1,080円)

鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の小間切にごぼう、人参を加え無添加調味液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼうごはんです。

静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(国産)、調味液(醤油、砂糖、味醂、たまり醤油、清酒、米黒酢、だし(鰹節、昆布、煮干し、乾し椎茸)、鶏皮エキス、食塩)、ごぼう、人参
(賞)60日 アレルゲン 麦 豆 未調理



371 鶏ごぼうごはんの素
180g(2合用)　686円⇒(税込741円)　580円(税込626円)

忙しい日のごはんをラクに！
鶏の旨みを楽しむ冷凍ストック

鶏一番のむね肉を無化学調味料液でつけこみ、桜のチップでスモークしました。自然解凍後、スライスしてお召し上がりください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、食塩、砂糖、香辛料
(賞)120日 調理済

374 スモークチキン
170g　745円⇒(税込805円)　630円(税込680円)

鶏一番の皮なしむね肉をオリジナルの塩麹のみで味付けして、真空調理しました。あっさりとした味付けですので、サラダやオードブル、サンドイッチなど幅広くお使いいただけます。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏肉(愛知)、塩麹【米麹、食塩】
(賞)120日 調理済

375 塩麹で作ったサラダチキン
180g　765円(税込826円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏もも肉(愛知)、醤油、発酵調味料、砂糖
(賞)180日 アレルゲン 麦 豆 調理済

376 骨なしローストチキン
180g　1,265円(税込1,366円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具/馬鈴薯(国産)、鶏肉、たまねぎ、パン粉、バター、昆布エキス、発酵調味料、砂糖、食塩、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、むろあじ節、昆布、乾椎茸、醸造酢)香辛料、衣/パン粉、米粉
(賞)120日 アレルゲン 麦 乳 未調理

377 鶏一番の鶏コロッケ
60g×4　657円(税込710円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具【牛乳(国産)、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉、バター、砂糖、ワイン、白だし(小麦、鰹節、食塩、味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、食塩、香辛料】、衣【パン粉、米粉】
(賞)120日 アレルゲン 麦 乳 豆 未調理

378 チキンクリームコロッケ
50g×4　765円(税込826円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(国産)、玄米、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、加工うるち白米粉
(賞)40日 未調理

379 玄米衣のチキンカツ
200g　627円⇒(税込677円)　540円(税込583円)

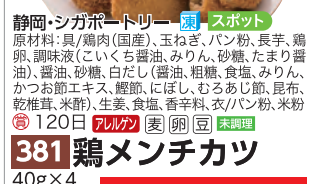
鶏一番のむね肉を自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にむね肉をカットしてありますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：鶏むね肉(国産)、塩麹(米麹、食塩)、食塩、胡椒
(賞)90日 未調理

380 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け
220g　598円(税込646円)

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



静岡・シガポートリー 凍 スポット
原材料：具/鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(こいくち醤油、みりん、砂糖、たまり醤油)、醤油、砂糖、白だし(醤油、粗糖、食塩、みりん、かつお節エキス、鰹節、にぼし、むろあじ節、昆布、乾椎茸、米酢)、生姜、食塩、香辛料、衣/パン粉、米粉
(賞)120日 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理

381 鶏メンチカツ
40g×4　618円⇒(税込667円)　530円(税込572円)

鶏一番の皮なしむね肉を細切して、オリジナルのパン粉、バーブをまぶしました。



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

382 鶏むね肉のハーブカツ
200g　667円⇒(税込720円)　560円(税込605円)

乾物・缶詰・粉製品



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

良質なカツオならではの削りたての風味はバツグン！だしに。



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

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：そうだかつお節（国内製造）、さば節、かつお節 賞1年
391 だしせん
80g 741円⇒（税込800円） **640円**（税込691円）

有明の味と香りをお届けします！
福岡・成清海苔店

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



毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
384 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円**（税込2,041円）

「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



毎週
原材料：乾のり 賞180日
385 寿司はね焼のり
全型10枚 **873円**（税込943円）

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



静岡・新丸正 毎週
原材料：鰹枯本節（国内製造） 賞1年
392 駿河ふぶき
2g×7 **343円**（税込370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 賞180日
393 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638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。規格未選別。



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：椎茸（大分・宮崎・熊本・鹿児島県） 賞1年
394 未選別/九州産乾しいたけ
90g **1,929円**（税込2,083円）

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



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

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



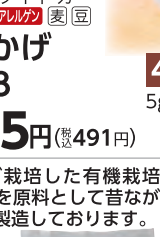
毎週
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
386 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円**（税込1,925円）

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



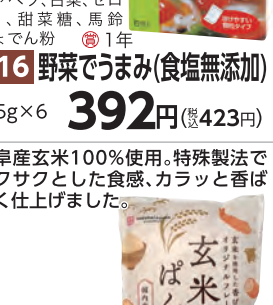
毎週
原材料：乾のり（有明海）、ごま油、食塩（天塩） 賞90日
387 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚 818円⇒（税込883円） **720円**（税込778円）

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



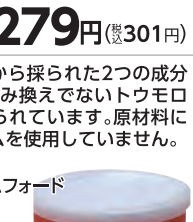
神戸・宝海草 スポット
原材料：湯通し塩蔵わかめ（三重県産）、茎わかめ、ふのり、赤とさか、真昆布 賞1年
396 国内産5種の海藻サラダ
10g **450円**（税込486円）

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



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

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



島根・山光食品 隔週AC
原材料：しじみ（宍道湖産） 賞1年
399 宍道湖産大和しじみ
120g **397円**（税込429円）

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



毎週
原材料：乾のり、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、昆布、ムロアジ、かつおぶし、干しえび、とうがらし
賞180日 アレルゲン 麦 豆 エ
388 味附おかず海苔
8切20枚×3 **909円**（税込982円）

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



スポット
原材料：乾のり（有明海） 賞180日
389 きざみ焼海苔
20g 691円⇒（税込746円） **620円**（税込670円）

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



山口・フジミツ 蔵 賞90日
原材料：魚肉（国産）、でん粉、植物油脂（ごまを含む）、砂糖、かつお節エキス、食塩、こしょう
お魚ソーセージ
400 1P 40g×3 毎週 **398円**（税込430円）
401 5P 40g×3×5 スポット 1,990円⇒（税込2,149円） **1,840円**（税込1,987円）

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



福岡・弥永商店 スポット
原材料：片口いわし（長崎県）、食塩（海水） 賞6ヶ月
402 長崎県産乾燥ちりめん
50g **549円**（税込593円）

ご飯のお供に、おかずに。直火・遠赤で焼き上げた紅鮭フレーク。



大阪・スカイフード A週
原材料：紅鮭（アメリカ、ロシア）、食塩（シママース） 賞1年
403 手ほぐし紅鮭
50g **738円**（税込797円）

脂ののった 国産さばを焼き上げ、手で粗くほぐしました。素材の旨みやコクを引き出す平釜仕立ての塩「シママース」を使用いたしました。ホカホカご飯の上にのせる他、おにぎりやお茶漬けにもどうぞ。



大阪・スカイフード A週
原材料：さば（国産）、食塩 賞1年
404 手ほぐし焼鯖
50g **571円**（税込617円）

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



大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（静岡）、甜菜糖、焼塩、酵母エキス、昆布 賞2年
405 四季彩々和風だし
5.5g×8 491円⇒（税込530円） **460円**（税込497円）

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



大阪・スカイフード A週
原材料：かつお節（鹿児島、静岡）、甜菜糖、酵母エキス、昆布、椎茸 賞1年
406 四季彩々無塩和風だし
3.5g×8 **514円**（税込555円）

天日干しあごと燻あごを粉末にしてブレンドして沖縄産海水１００％の焼塩で仕上げ、旨みと香りを際立たせました。



大阪・スカイフード A週
原材料：飛魚煮干し粉末、食塩、甜菜糖、酵母エキス 賞1年
407 四季彩々あごだし
4g×8 514円⇒（税込555円） **480円**（税込518円）

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



大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、砂糖、酵母エキス、玉葱、じゃがいも、醤油、でんぷん、人参、ガーリック、ショウ、具（とろろ昆布、ふのり、あおさ、わかめ、のり、めかぶ、もずく 賞1年 アレルゲン 麦 豆
410 海藻七草スープ
4.8g×3 488円⇒（税込527円） **460円**（税込497円）

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



大阪・スカイフード A週
原材料：スイートコーンパウダー、麦芽糖、コーンスターチ、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、チキンエキスパウダー、玉ねぎエキスパウダー、馬鈴薯でん粉、うきみ（パセリ）賞10ヶ月
411 クリーミーコーンポタージュ
15.5g×3 **412円**（税込445円）

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



大阪・スカイフード A週
原材料：じゃがいもパウダー、デキストリン、コーンスターチ、砂糖、野菜ブイヨンパウダー、脱脂粉乳、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ、ローレルパウダー、パセリ 賞12ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳
412 ポテトのポタージュ
15.5g×3 **412円**（税込445円）

料理になじみやすい液体タイプ。徳島・光食品



毎週
原材料：とりがらスープ（鶏骨（国産）、食塩）、食塩、有機醤油、砂糖、有機たまねぎピューレー（有機たまねぎ、食塩、有機米酢）、有機濃縮にんじん、有機キャベツピューレー、有機セルリーピューレー 賞8ヶ月 アレルゲン 麦 豆
413 チキンコンソメ・液体タイプ
10g×8 **521円**（税込563円）

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



大阪・ムソー 隔週AC
原材料：塩、でん粉分解物、酵母エキス、オニオン粉末、醤油、黒コショウ、白コショウ、セロリ粉末、人参粉末、馬鈴しょでん粉、フライドガーリック 賞2年 アレルゲン 麦 豆
野菜のおかげ
414 5g×8 5g×8 **455円**（税込491円）
415 徳用 5g×30 1,444円⇒（税込1,560円） **1,380円**（税込1,490円）

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



大阪・ムソー スポット
原材料：でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜（玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ）、甜菜糖、馬鈴しょでん粉 賞1年
416 野菜でうまみ(食塩無添加)
3.5g×6 **392円**（税込423円）

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



東京・オーサワジャパン 隔週AC
原材料：味噌（有機米味噌（国産）、純米料理酒、食塩、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精）、具（有機ほうれん草、有機豆腐、有機ねぎ/豆腐用凝固剤） 賞6ヶ月 アレルゲン 豆
417 有機みそ汁
52.5g/3食分 **279円**（税込301円）

毎日の料理に、ひとさじの「おいしい」を！中華料理や洋食に。さまざまな料理の味のベースに使える

万能だし

大阪・スカイフード A週
原材料：酵母エキス、澱粉、食塩、アサリエキス、粉末醤油、甜菜糖、オニオン、ごま、白コショウ粉末、ガーリック粉末、ローレル
賞1年 アレルゲン 麦 豆
408 四季彩々中華だし
6g×8 **514円**（税込555円）

大阪・スカイフード A週
原材料：食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ロー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
賞2年 アレルゲン 麦 豆
409 四季彩々欧風だし
5g×8 549円⇒（税込593円） **520円**（税込562円）

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



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

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

岐阜・桜井食品 毎週
原材料：小麦粉（岩手）、イースト、塩 賞6ヶ月 アレルゲン 麦
419 パン粉
200g **368円**（税込397円）

岐阜産玄米100％使用。特殊製法でサクサクとした食感、カラッと香ばしく仕上げました。



岐阜・桜井食品 毎週
原材料：玄米（岐阜県） 賞6ヶ月
420 玄米ぱんこ
100g **398円**（税込430円）

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



アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料：第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%（遺伝子組み換えでない） 賞2年
421 ベーキングパウダー
113g **398円**（税込430円）



薬膳とは、中国の伝統的な食養生の考え方をもとに、季節や体調に合わせて食材を組み合わせる食事のことです。

難しい料理を作らなくても、身近な食材を毎日の食事に取り入れることから、手軽に薬膳を楽しめます。
なつめチップスやクコの実は、お湯やお茶に加えて薬膳茶として楽しむのもおすすめ。松の実を加えてヨーグルトに入れたり、そのままおやつとして楽しんだりするのも GOOD ！

薬膳での考え方

◎クコの実：「肝・腎」を養い、目や肌の健康をサポートする食材として伝統的に用いられてきました。◎そのままおやつにしたり、ヨーグルトやスープに加えたりするのもおすすめ
◎クコなつめ：「気や血を補う食材」として古くから親しまれています。◎そのままパリッと食べられるのが魅力。おやつ感覚で手軽に薬膳を楽しめます。
◎クコ松の実：「身体を潤す食材」として考えられている松の実。◎そのままや、サラダや和え物、炒め物に加えるだけで、料理のアクセントに。

香り高く甘みがあり様々な料理に。非焙煎、食塩不使用。海外認証原料使用。



千葉・オーサワジャパン スポット
原材料:松の実(中国) 賞6ヶ月
432 松の実(生タイプ)
30g　669円(税込723円)

オイル・砂糖不使用。粒が大きめで肉厚でほのかな甘みと苦みが楽しめます。そのままでもさまざまな料理にも。



千葉・オーサワジャパン スポット
原材料:有機クコの実(中国) 賞2年
433 有機クコの実
40g　548円(税込592円)

低温乾燥させたノンフライのチップス。さくさくとした軽い食感で手がとまらなくなる美味しさ。



千葉・オーサワジャパン スポット
原材料:有機なつめ 賞6ヶ月
434 有機なつめチップス(スライス)
40g　565円(税込610円)

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



埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：玄米(埼玉県、北海道、石川県)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞1年 アレルゲン 豆
422 玄米粉パンケーキミックス
200g　448円⇒(税込484円)　430円(税込464円)

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



埼玉・みたけ 隔週AC
原材料：米(埼玉県、北海道他)、大豆、食塩/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)
賞1年 アレルゲン 豆
423 グルテンフリーパンケーキミックス
200g　470円⇒(税込508円)　450円(税込486円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：大豆、食塩、米酢
賞3ヶ月 アレルゲン 豆
424 蒸し発芽大豆
100g　237円(税込256円)

北海道産の大豆100%使用。発芽させた大豆をふっくらと蒸し上げました。



兵庫・だいずデイズ 隔週AC
原材料：黒大豆、食塩、黒酢、米酢
賞3ヶ月 アレルゲン 豆
425 蒸し発芽黒豆
70g　237円(税込256円)

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



東京・アルマテラ スポット
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞3年
426 2P/ホール/有機トマト缶
400g×2　660円⇒(税込713円)　630円(税込680円)

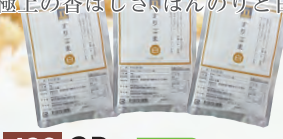
サンマルツァーノ種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。



東京・アルマテラ スポット
原材料：有機トマト、有機トマトジュース
賞3年
427 2P/カット/有機トマト缶
400g×2　660円⇒(税込713円)　630円(税込680円)

佐賀・まんてん　原材料：白胡麻(パラグアイ) 賞240日

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



NN すりごま・白
428 1P 毎週
70g　330円(税込356円)

429 3P スポット
70g×3　990円⇒(税込1,069円)　960円(税込1,037円)

佐賀・まんてん　原材料：白胡麻(パラグアイ) 賞240日

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



NN いりごま・白
430 1P 毎週
70g　330円(税込356円)

431 3P スポット
70g×3　990円⇒(税込1,069円)　960円(税込1,037円)

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



兵庫・ディスカバリープロジェクト スポット
原材料:有機にんにく(兵庫県産) 賞365日
435 国産有機黒にんにく
120g　1,700円(税込1,836円)

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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料：有機大根(長崎) 賞6ヶ月
436 有機切干大根・長崎産
100g　550円(税込594円)

国内産小麦粉、グルテンを原料に、一つ一つ、丁寧に手焼きしました。



大阪・ムソー スポット
原材料：小麦粉(国産)、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉
賞1年 アレルゲン 麦
437 もちふ
25g　338円(税込365円)

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



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

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



愛知・コジマフーズ スポット アレルゲン 麦 豆
原材料：有機玄米(国産)、鰹節、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩 賞1年
439 おかか/有機発芽玄米おにぎり
90g×2　450円(税込486円)

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



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

乾麺

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

大阪・むそう商事 スポット 賞3年 アレルゲン 麦

低温でゆっくり乾燥させているため、もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。
原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)
442 有機スパゲッティ/デルーカ
500g　543円⇒(税込586円)　520円(税込562円)

濃厚ソースと相性抜群な幅広の平麺。もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。
原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)
443 有機フェットチーネ/デルーカ
500g　600円⇒(税込648円)　570円(税込616円)



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



東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機とうもろこし(イタリア)、有機玄米粉 賞3年
有機グルテンフリースパゲッティ
444 1P
250g　885円(税込956円)
445 2P
250g×2　1,770円⇒(税込1,912円)　1,690円(税込1,825円)

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



長崎・本村製麺
原材料:小麦粉(国産)
食塩、食用植物油、
賞1年 アレルゲン 麦
手延べ素麺/水晶の光
446 1P 毎週
50g×5　496円(税込536円)

447 3P スポット
50g×5×3　1,488円⇒(税込1,607円)　1,360円(税込1,469円)

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



長崎・本村製麺
原材料：小麦粉(北海道)、食塩、植物性油
賞1年 アレルゲン 麦
長崎手延べ㊫うどん
448 1P 毎週
200g　483円(税込522円)

449 3P スポット
200g×3　1,449円⇒(税込1,565円)　1,280円(税込1,382円)

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



大阪・ムソー スポット
原材料：そば粉(北海道)、小麦粉(国産)
賞2年 アレルゲン 麦 そ
450 国内産 二八そば
200g　553円(税込597円)

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



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

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



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

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油　賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
453 さくらいのラーメン しょうゆ
99g　221円(税込239円)

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



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末　賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
454 さくらいのラーメン ごま
100g　221円(税込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：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
455 さくらいのラーメン しお
99g　221円(税込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：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
456 さくらいのラーメン みそ
101g　221円(税込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です。



岐阜・桜井食品 スポット
原材料：油揚げ麺【小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩】ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
457 さくらいのラーメン とんこつ
103g　231円(税込249円)

麺は国内で栽培された十種類の穀物を配合したノンフライ麺です。魚介の旨みがひきたつ醤油スープが味わい深い十穀麺によく合います。



岐阜・桜井食品 スポット

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

458 しょうゆ味/十穀らーめん 賞味期間 6ヶ月

89g **247円**(税込267円)

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



岐阜・桜井食品 スポット

原材料：めん[小麦粉(国内製造)、小麦たん白、黒米粉、小豆粉、発芽玄米粉、大麦粉、もちきび粉、もちあわ粉、うるちひえ粉、アマランサス粉、はとむぎ粉、食塩]、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む) 賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

459 しお味/十穀らーめん

89g **247円**(税込267円)

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



賞味期間 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆 そ

460 4P/納豆そば

81.5g×4 1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

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



賞味期間 5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 そ

461 4P/山菜そば

78g×4 1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

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



賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆

462 4P/カレーうどん

86.8g×4 1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

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



賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆

463 4P/きつねうどん

77.3g×4 1,040円⇒(税込1,123円) **990円**(税込1,069円)

大阪・ムソー スポット どんぶり麺 4P★SALE・4P★SALE・4P★SALE・4P★SALE

調味料



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

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

愛知・アルファフードスタッフ 毎週

原材料：さとうきび(鹿児島)

賞味期間 無期限



465 NN きびさとう

500g **495円**(税込535円)

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



大阪・ムソー 毎週

原材料：てんさい(北海道)、糖蜜(北海道)

賞味期間 無期限

466 てんさい含蜜糖

500g **532円**(税込575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)

賞味期間 無期限

467 シママース

1kg **495円**(税込535円)

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



兵庫・赤穂化成 スポット

原材料：塩田産天日塩、黒胡椒、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、でん粉、塩田産にがり

賞味期間 3年

470 塩胡椒

65g **498円**(税込538円)

600℃以上の高温で焼き上げていますので、湿気の原因となっているニガリ成分が分解しています。そのため苦味が減り、マイルドです。

伊豆大島・海の精 隔週AC

原材料：海水(伊豆大島近海)

賞味期間 無期限

海の精 やきしお

468 60g **463円**(税込500円)

469 詰替用 60g **265円**(税込286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)

賞味期間 2年

庄分純米酢

471 300ml **650円**(税込702円)

472 1L 1,083円⇒(税込1,170円) **1,000円**(税込1,080円)



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



福岡・庄分酢 スポット

原材料：りんご果汁、りんご果実(国産)

賞味期間 24ヵ月

473 純りんご酢

300ml **1,056円**(税込1,140円)

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



JAS 大阪・ムソー 毎週

原材料：オーガニックレモン（イタリア）

賞味期間 9ヶ月

474 オーガニックレモン100%しぼりたて

180ml **631円**(税込681円)

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



福岡・平田産業 毎週

原材料：菜種 賞味期間 540日(オーストラリア)

475 なのはな畑の菜種油

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

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)

賞味期間 1年半

476 一番しぼり国産なたねサラダ油

450g **1,157円**(税込1,250円)

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

福岡・平田産業

純正ごま油・淡口 圧搾しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

賞味期間 1年6ヶ月



477 165g 毎週 **696円**(税込752円)

478 450g スポット **1,286円**(税込1,389円)

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

福岡・平田産業

純正ごま油・濃口 一番しぼり

原材料：ごま(ブルキナファソ、ナイジェリア、タンザニア、他)

賞味期間 1年6ヶ月



479 165g 毎週 **696円**(税込752円)

480 450g スポット **1,286円**(税込1,389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) 賞味期間 1年

手摘みオリーブオイル



481 1P 毎週 250ml **1,780円**(税込1,922円)

482 2P スポット 250ml×2 3,560円⇒(税込3,845円) **3,460円**(税込3,737円)

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

JAS 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 賞味期間 540日



483 オーガニックエクストラバージンオリーブオイル

460g **2,900円**(税込3,132円)

加熱できる唯一のオメガ３オイル

オメガ３オイルといえば「アマニ油」や「エゴマ油」が有名ですが、いずれも加熱調理に適していないのが難点でした。しかしこの「インカグリーンナッツオイル」は、５分ほどなら炒め物にも使用できます。その上、天然の抗酸化成分ビタミンＥがけた外れに豊富で酸化しにくい優れもの。



コールドプレス(低温圧搾方式) 無添加 未精製

千葉・アルコイリス スポット JAS

原材料：有機サチャインチ種子(ペルー)

賞味期間 1年6ヶ月

ティースプーン１杯で真鰯３匹分のオメガ３

484 オーガニックインカグリーンナッツオイル

180g **2,115円**(税込2,284円)

有機栽培の原料で三河本みりんと同じ伝統製法で仕込み・熟成をしました。



愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

原材料：有機もち米(山形・宮城)、有機米麹、有機米焼酎 アルコール度：13.5～14.5度

賞味期間 1年

※この商品は（株）ドリームグループの直販です。

487 有機三州味醂

500ml **2,260円**(税込2,486円)

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

愛知・角谷文治郎商店 隔週AC

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

賞味期間 1年

三河本みりん

485 700ml **2,240円**(税込2,464円)

486 1.8L **5,135円**(税込5,649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。

価格改定

埼玉・味の一醸造 毎週

原材料：米、米麹、食塩

賞味期間 1年



488 味の母

720ml **1,151円**(税込1,243円)

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

島根・青砥酒造 毎週

原材料：米、米こうじ(島根)、塩(海の精)アルコール１３%、食塩２%以上

賞味期間 1年半



489 みやこの料理酒

500ml **1,097円**(税込1,185円)

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

福島・大木代吉本店 毎週

原材料：米(国産)、米麹(国産米)、酒粕

賞味期間 無期限

※この商品は（株）ドリームグループの直販です。



490 こんにちは料理酒

720ml **1,773円**(税込1,950円)

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

愛知・節辰商店 毎週

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

賞味期間 365日 アレルゲン 麦 豆



493 NN うまみ鰹つゆ

500ml **797円**(税込861円)

煮物やうどん、鍋物、あらゆる料理に重宝する合わせ調味料です。

香川・正金醤油 隔週AC

原材料：醤油、洗双糖、かつお節、煮干し、昆布、食塩

賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 豆

八方だし



491 360ml 614円⇒(税込663円) **600円**(税込648円)

492 1000ml 1,379円⇒(税込1,489円) **1,320円**(税込1,426円)

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

愛知・あいのう流通センター 毎週

原材料：菜種油(オーストラリア産)、卵黄、りんご酢、食塩、砂糖、香辛料

賞味期間 180日 アレルゲン 卵



494 aino MAMAマヨネーズ

300g **672円**(税込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。

JAS 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)

賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 卵



495 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g **774円**(税込836円)

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

JAS 徳島・光食品 毎週

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

賞味期間 1年半



496 有機トマトケチャップ

300g **455円**(税込491円)

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

JAS 徳島・光食品 毎週

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

賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆



497 有機ウスターソース

250ml **460円**(税込497円)



中濃ソースを活用しよう！



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

JAS 徳島・光食品 隔週AC

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

賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

498 有機中濃ソース

250ml

460円⇒（税込497円）

440円（税込475円）

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



徳島・光食品 毎週

原材料：かきエキス、砂糖、醤油、食塩、みりん、でんぷん、魚醤、レモン

賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

499 オイスターソース

115g

502円（税込542円）

有機トマトと有機野菜の甘みにスパイスの香りと辛さをきかせた有機JAS認証のピザソースです。パンにぬってお好みの具材をのせて焼くだけピザトーストができます。



徳島・光食品 隔週AC

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

賞味期間 1年半

500 有機ピザソース

225g

482円⇒（税込521円）

460円（税込497円）

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



徳島・光食品 毎週

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

賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆

レトルト

501 有機ミートソース

140g

325円（税込351円）

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



福岡・庄分酢 隔週AC

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

賞味期間 12ヶ月 アレルゲン 麦 豆

504 万能くろ酢たれ

300ml

675円（税込729円）

このまま使える美味しい万能合わせ酢。ツンとせず香りやわらかな仕上がりです。

わせす project



八方美人酢

502 300ml

828円⇒（税込894円）

760円（税込821円）

503 たっぷり徳用900ml

1,529円（税込1,651円）

福岡・庄分酢 毎週 賞味期間 2年

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

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



JAS 徳島・光食品 スポット

原材料：有機醤油、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米醗酵調味料、昆布、乾しいたけ

賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

505 有機ぽん酢しょうゆ

250ml

482円（税込521円）

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



徳島・光食品 スポット

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

賞味期間 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

506 ヒカリ 焼肉のたれ

350g

702円（税込758円）

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



大阪・ムソー 毎週

原材料：水あめ、からし、なたね油、食塩、植物繊維、香辛料抽出物

賞味期間 8ヶ月

507 旨味本来 からしチューブ

40g

388円（税込419円）

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



大阪・ムソー 毎週

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

賞味期間 8ヶ月

508 旨味本来/生おろし わさびチューブ

40g

388円（税込419円）

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



大阪・ムソー 毎週

原材料：しょうが（国産）、水あめ、りんご酢、食塩、ばれいしょでん粉、植物繊維

賞味期間 8ヶ月

509 旨味本来/生おろし しょうがチューブ

40g

388円（税込419円）

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



埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：にんにく（青森）、水飴、食塩、植物繊維（大豆）、発酵調味液

賞味期間 9ヶ月 アレルゲン 豆

510 おろし にんにくチューブ

40g

460円（税込497円）

国産生にんにくを使用したすりおろしにんにくです。餃子やラーメン、料理の隠し味など様々な場面でご利用いただける「つけてよし！混ぜてよし！」の万能調味料です。



島根・吉田ふるさと村 スポット

原材料：にんにく（国産）、米酢、食塩

賞味期間 6ヶ月

511 すりおろしにんにく

60g

694円（税込750円）

極上品七種の国産素材を独自に配合しました。辛味を抑え料理を引き立てる香りと風味があります。麺類、汁物、鍋物、漬物、唐揚、その他の風味付けに。



大阪・向井珍味堂 スポット

原材料：金胡麻（国産）、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡麻、生姜

賞味期間 1年

512 向井の香辛料/和七味

10g

650円（税込702円）

ペクチン不使用の手作りジャム。濃厚なみかんの味わいです。



JAS 佐賀・佐藤農場 スポット

原材料：有機みかん（佐賀）、有機砂糖、有機橙果汁

賞味期間 1年

513 有機みかんジャム

140ml

686円⇒（税込741円）

産直 eco プライス

600円（税込648円）

エヌハーベスト製オリジナルブレンドの有機カレー粉と九州産の無農薬玄米を使用した、甘口でお子様でも食べられるフレークタイプの玄米カレールゥです。

愛知・愛農流通センター

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

賞味期間 1年 アレルゲン 豆

514 1P 毎週

100g

790円⇒（税込853円）

750円（税込810円）



515 2P スポット

100g×2

1,580円⇒（税込1,706円）

1,450円（税込1,566円）

畑まるごといただきます 甘口/カレールゥ

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。



東京・食品企画 スポット

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

賞味期間 1年 アレルゲン 麦 乳 豆

516 大人ふたりのカレールゥ

120g

527円⇒（税込569円）

490円（税込529円）

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



東京・食品企画 スポット

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

賞味期間 1年 アレルゲン 麦 乳 豆

517 キッズ本格カレールゥ

120g

467円（税込504円）

茨城・東京フード スポット 賞味期間 180日 アレルゲン 麦 豆

使いやすいフレーク状。スパイシーだけどほんのりマイルドな甘口タイプ。



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

カレールゥ甘口

518 1P

150g

440円（税込475円）

519 2P

150g×2

880円⇒（税込950円）

800円（税込864円）

茨城・東京フード スポット 賞味期間 180日 アレルゲン 麦 豆

国産小麦を自家焙煎したルゥがベース。すっきりした辛さとマイルドな口あたり。



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

カレールゥ辛口

30007 1P

150g

440円（税込475円）

30014 2P

150g×2

880円⇒（税込950円）

800円（税込864円）

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



岐阜・桜井食品 スポット

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

賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落 レトルト

30021 ベジタリアンのための根菜カレー

200g

451円（税込487円）

鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット

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

賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳 レトルト

30038 瀬戸内レモンのチキンカレー

180g

604円（税込652円）

トマトベースに鶏もも肉の旨味とスパイスがきいた食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット

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

賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳 レトルト

30045 バターチキンカレー

180g

604円（税込652円）

鶏挽肉の旨味とヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



宮城・秋川牧園 スポット

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

賞味期間 18ヶ月 アレルゲン 麦 乳 レトルト

30052 鶏キーマカレー

180g

604円（税込652円）

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



宮城・秋川牧園 スポット

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

賞味期間 1年 レトルト

30069 参鶏湯風スープ

160g

566円（税込611円）

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



大阪・ムソー スポット

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

賞味期間 1年 アレルゲン 麦 豆

30137 五目ちらしずしの素

2合用

575円（税込621円）

お米と一緒に炊くだけで美味しい釜めしがお召し上がりいただけます。大豆ミートの程よい食感と昆布出汁の上品な旨みが味わえます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。



埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：大豆ミート（国産）、人参、ごぼう、昆布だし、米飴、醤油、醗酵調味料、なたね油、食塩、酵母エキス、メープル シュガー

賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆

30144 ベジ釜めしの素（とり釜めし風）

2合用

503円（税込543円）

お米と一緒に炊くだけで国産野菜と椎茸の美味しさたっぷりの五目ごはんをお召し上がりいただけます。砂糖、動物性原料、化学調味料不使用。



埼玉・オーサワジャパン スポット

原材料：昆布だし（国産）、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醗酵調味料、米酢、なたね油、酵母エキス、メープル シュガー、昆布粉末

賞味期間 2年 アレルゲン 麦 豆

30151 五目ごはんの素

2合用

503円⇒（税込543円）

490円（税込529円）

お好みの野菜をゆでてごま油と一緒に混ぜるだけで本格的なナムルがつくれます。 価格改定



JAS 大阪・和田萬 スポット

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

賞味期間 180日 アレルゲン 豆

30076 有機ナムルのもと

30g

422円（税込456円）

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



JAS 大阪・和田萬 スポット

原材料：有機白いりごま（国内製造）、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩

賞味期間 180日 アレルゲン 豆

30083 有機ごまあえのもと

30g

422円（税込456円）

トマトベースで大豆ミートを使用したボロネーゼ。



大阪・冨貴食研 スポット

原材料：野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ）（国産）、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉、にんにく、食塩、ワイン、黒こしょう

賞味期間 12ヶ月 アレルゲン 麦 豆

30090 ボロネーゼ/パスタソース

120ｇ

415円⇒（税込448円）

400円（税込432円）

豆乳のコクと国産きのこの風味を活かしたクリームソース。



大阪・冨貴食研 スポット

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

賞味期間 12ヶ月 アレルゲン 豆

30106 きのこ豆乳クリーム/パスタソース

120ｇ

415円⇒（税込448円）

400円（税込432円）

麻婆豆腐や麻婆茄子、麻婆春雨などに使える、安心・安全な惣菜の素です。



JAS 徳島・光食品 スポット

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

賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

30113 有機麻婆の素

100g（2~3人前）

273円⇒（税込295円）

260円（税込281円）

肉と野菜を炒めてあわせるだけで簡単に美味しくお召し上がりいただけます。



JAS 徳島・光食品 スポット

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

賞味期間 1年半 アレルゲン 麦 豆

30120 有機回鍋肉の素

100g（2~3人前）

273円（税込295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。



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



登喜和食品　東京都府中市 蔵 毎週

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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

214 薫煙炭火造り納豆みちのくカップ

30g×3　**406円**（税込438円）

北海道十勝産スズマル豆を使用。におい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
蔵 毎週

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

賞9日 アレルゲン 豆 麦

215 北海道100　登喜和カップ2

30g×2　**298円**（税込322円）

北海道十勝産スズマル豆を使用。におい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
蔵 毎週

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

賞9日 アレルゲン 豆 麦

216 十勝の息吹 小粒カップ3

30g×3　**380円**（税込410円）

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



登喜和食品
東京都府中市
蔵 毎週

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

賞9日 アレルゲン 豆 麦

217 有機納豆 日本の農(みのり) カップ2

30g×2　**341円**（税込368円）

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



登喜和食品
東京都府中市
蔵 毎週

原材料：大豆（北海道十勝産）・納豆菌

賞9日 アレルゲン 豆

218 北海道産直納豆/ひきわり(タレなし)

30g×2　**264円**（税込285円）

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

登喜和食品
東京都府中市



蔵 毎週

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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

219 ひきわり納豆カップ2

30g×2　**308円**（税込333円）

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



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 A週

原材料：大豆（北海道産/音更大袖振）・納豆菌　たれ：醤油（国産大豆・国産小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

賞8日 アレルゲン 豆 麦

220 手造り納豆

100g　**344円**（税込372円）

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



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週　賞8日 アレルゲン 豆 麦

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

221 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　**333円**（税込360円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

222 国産黒豆カップ納豆

30g×2　**321円**（税込347円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

223 大粒味わい納豆

45g×2　**242円**（税込261円）

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



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

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

賞8日 アレルゲン 豆 麦

224 国産大豆ひきわり納豆

45g×2　**263円**（税込284円）

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



こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市

蔵 毎週

原材料：大豆（北海道産/特別栽培/スズマル）・納豆菌

賞8日 アレルゲン 豆

225 北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2　**226円**（税込244円）

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

サラダやカレーに



登喜和食品　東京都府中市

蔵 毎週　賞30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

226 丸大豆テンペ

100g　**477円**（税込515円）

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

ごはんと炊いて



登喜和食品　東京都府中市

蔵 毎週　賞30日 アレルゲン 豆 麦

原材料：黒大豆（国産）米酢・米粉・テンペ菌

227 黒大豆テンペ

100g　**615円**（税込664円）

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

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

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

あすか
奈良県五條市

蔵 隔週AC



原材料：ショウガ（高知）・赤梅酢（自家製/無添加）・再製天日塩

賞90日

229 きざみ紅生姜

60g　**304円**（税込328円）

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



ヤマキ
埼玉県児玉郡神川町

蔵 隔週AC

原材料：らっきょう（国産）・砂糖・米酢・はちみつ・塩

賞6ヶ月

230 蜂蜜入らっきょう漬

90g　**558円**（税込603円）

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



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

232 信州望月自家農園こだわりキムチ

360g　**556円**（税込600円）

唐辛子のさわやかな辛味がきいています。



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

233 信州高原辛キムチ

360g　**556円**（税込600円）

「辛キムチ」と「こだわりキムチ」各1パックのお得なセット。



2種セット Sale



234 こだわりのキムチ 2種食べ比べセット

こだわりキムチ+辛キムチ各1

1,112円⇒（税込1,201円）　**1,058円**（税込1,143円）

カナモト食品　長野県東御市 蔵 A週　賞14日 アレルゲン 工

きゅうりのパリパリ感と唐辛子のピリっと感がクセになる！



こだわりの味協同組合
静岡県

A週

原材料：きゅうり・青唐辛子・生姜・しその実・醤油・砂糖・みりん・純米酢

賞最短1ヶ月 アレルゲン 麦 豆

231 きゅうり南蛮

120ｇ　**432円**（税込467円）

ねぎの食感とピリ辛味噌が合う！野菜炒めの味付けにもおすすめ。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

A週

原材料：味噌（国産）・砂糖・ねぎ・米発酵調味料・醸造酢・赤唐辛子塩蔵・寒天

賞540日 アレルゲン 豆 麦

235 国産ねぎみそ

140g　**707円**（税込764円）

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



マルシマ
広島県尾道市

A週

原材料：生姜・醤油・粗糖・水飴・鰹削り節・みりん・醸造酢・食塩・酵母エキス

賞1年 アレルゲン 麦 豆

236 生姜でごはん

70g　**633円**（税込684円）

味噌・醤油・こだわり調味料

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



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

賞1年 アレルゲン 麦 豆

本格天然醸造醤油

238 小

720ml　**697円**（税込753円）

239 大

1.8L　**1,408円**（税込1,521円）

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



弓削多醤油
埼玉県坂戸市 隔週AC

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

賞2年 アレルゲン 麦 豆

240 弓削多 有機しょうゆ

720ml　**1,367円**（税込1,476円）

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



南蔵　青木弥右衛門
愛知県知多郡武豊町

隔週AC

原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

賞1年 アレルゲン 豆

241 本たまり

900ml　**952円**（税込1,028円）

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



無双本舗
奈良県奈良市

A週

原材料：有機梅（奈良県産）・塩・有機しそ（奈良県産）

賞1年

242 有機梅酢・赤

200ml　**540円**（税込583円）

酢屋茂　長野県立科町

蔵 毎週　賞6ヶ月 アレルゲン 豆



杉樽で熟成。ほんのり甘い麹風味。粒なし。味噌和えにもどうぞ。

原材料：大豆（国産）、米、再製天日塩

243 信州米みそ 650g　**775円**（税込837円）

玄米麹で仕込んだ素朴で香り高い味噌。粒あり。

原材料：大豆（国産）、玄米（主に長野）、再製天日塩

244 玄米みそ 650g　**863円**（税込932円）

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

原材料：大豆（国産）、国産米、国産大麦、再製天日塩

245 合わせみそ 650g　**775円**（税込837円）

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

南蔵
愛知県知多郡武豊町

蔵 隔週AC



原材料：大豆（愛知県産）・天日塩（メキシコ産）

賞1年 アレルゲン 豆

246 純豆味噌(つぶ)

1kg　**1,134円**（税込1,225円）

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



東白川生産組合
(岐阜県加茂郡)

蔵 スポット

原材料:大豆(岐阜県東白川村産)・食塩・丸麦(国産)・麹菌(国産)

賞1年 アレルゲン 麦 豆

247 東白川のお味噌

1kg　**1,000円**（税込1,080円）

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



輸入・企画
オルタ
トレードジャパン

隔週AC

原材料：サトウキビ(フィリピン)

賞無期限

248 マスコバド糖

500g　**657円**（税込710円）

香り高い生わさびをすりおろして急速冷凍。使いきりサイズの個包装です。



せいふてぃ 神奈川

凍 隔週AC

原材料：本わさび（長野）・塩・本わさび加工品

賞360日

249 おろし本わさび

5g×6　**683円**（税込738円）

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



日東醸造
愛知県

A週

原材料：小麦（愛知）・鰹節・食塩（海の精）・本みりん（三河みりん）・粗糖・昆布・米焼酎・椎茸

賞6ヶ月 アレルゲン 麦

10100 三河白だし

400m l　**1,400円**（税込1,512円）

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



日穀製粉　長野県長野市

隔週AC

原材料：小麦（長野県産）＊中力粉

賞1年 アレルゲン 麦

10101 長野県産の小麦粉

900g　**391円**（税込422円）

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



日穀製粉　長野県長野市

隔週AC

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

賞1年 アレルゲン 麦

10102 おいしい強力粉

400g　**320円**（税込346円）

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



喜八
愛知県名古屋市

隔週AC

原材料：そばの実（ファーム松野（富山県）/無農薬）

賞1年

10103 そば屋のそば粉

500g　**1,050円**（税込1,134円）

魚・水産加工品

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

マストミ

徳島県徳島市

良質なマグロを目利きし、絶品のお刺し身やお手軽なお惣菜加工をしています。



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

徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：南マグロ（インド洋） 賞 15日



521 天然南マグロ切り落としスライス（中トロ）
70g **1,350円**（税込1,458円）



柔らかな身質と、あっさりとした味わいが特徴のびんちょうまぐろのお刺身用です。お刺身にしてわさび醤油でお召し上がり頂いたり、サイノメにカットしてお好みのお野菜と合わせたサラダもオススメです。



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：びんちょうまぐろ
賞 10日

525 びんちょうまぐろ刺し身用
160g **836円**（税込903円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）
賞 30日

526 まぐろ腹身（焼き物用）
170g（2切） **541円**（税込584円）

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



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

529 まぐろ丼（イカ入り）
140g（50g×2 タレ20g×2） **782円**（税込845円）

530 2p/まぐろ丼（イカ入り）
140g（50g×2 タレ20g×2）×2p 1,564円⇒（税込1,689円） **1,481円**（税込1,599円）

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



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：メバチマグロ（太平洋）
賞 30日

527 メバチマグロのカマぶつ切り
300g **422円**（税込456円）

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



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

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

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



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

533 天然エビのチリソース
150g 672円⇒（税込726円） **639円**（税込690円）

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



つぶつぶまぐろ丼 タレ付き

522 2食分
50g×2 **918円**（税込991円）

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

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



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

まぐろ漬け丼

徳島・マストミ 凍 スポット
袋ごと流水で解凍してご飯にのせるだけ！

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



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

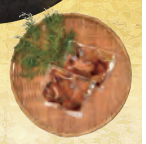


簡単どんぶり



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

531 胡麻ダレ
80g×2 **800円**（税込864円）



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

532 びん長
80g×2 **800円**（税込864円）

マストミさんちの台所でつくるお惣菜シリーズ

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

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



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

534 ひとくちエビフライ
100g 629円⇒（税込679円） **597円**（税込645円）

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



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

535 ひとくちまぐろカツ
150g **658円**（税込711円）

素材にこだわった一皿をお楽しみください！



有機パスタを使用し、たらこの旨みがぎっしり詰まった贅沢な味わいを表現しました。手作りのホワイトソースに生クリームを加えた、優しい味わいのソースがツルモチ食感の麺によく絡みます。（内袋のまま凍った状態で約10分湯煎）

徳島・マストミ 凍 スポット 調理済
原材料：めん（スパゲッティ（デュラム小麦のセモリナ/イタリア製造）・食塩）/牛乳・生クリーム・塩たらこ・菜種油・無塩バター・小麦粉・魚醤・食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

536 たらこクリームパスタ
200g×2 **891円**（税込962円）

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



調理済
徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：まぐろ・玉ねぎ・砂糖・ケチャップ・馬鈴薯澱粉・豚肉・醤油・菜種油・酢・鶏卵・小麦粉・ねぎ油・酒・天日塩・生姜・ごま油・コショウ・にんにく
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

537 まぐろ団子 甘酢ソース・2食
4個×2 **621円**（税込671円）

加熱するとパサつくマグロの悩みを解決するため、自家製の塩麹に一晩じっくり漬け込むことでしっとりとした食感に仕上げました。調理済みですので、温めるだけで手軽にご利用いただけます。



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：ビンチョウマグロ（太平洋）、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油（小麦・大豆を含む）、酒、ニンニク、砂糖、食塩
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済

538 まぐろの塩麹竜田
150g **707円**（税込764円）

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



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

539 阿波のフィッシュカツ
2枚（130g） 603円⇒（税込651円） **572円**（税込618円）

ふわっとやわらかい手作りの肉団子に、国産玄米をじっくり発酵させた黒酢のコク深い特製タレを絡めた一品。野菜をたっぷり添えて簡単にバランスの良い食卓に。



徳島・マストミ 凍 スポット
原材料：豚肉（国産）・玉ねぎ/つなぎ（液卵・パン粉・小麦粉・馬鈴薯澱粉）/菜種油・醤油・食塩・生姜・ごま油・コショウ/ソース（砂糖・黒酢・醤油・馬鈴薯澱粉）揚げ油（菜種油）
賞 90日 アレルゲン 麦 卵 豆

540 野菜で仕上げるやわらか肉団子の特製黒酢あん
220g **673円**（税込727円）

奥寅商店

静岡県沼津市



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

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

北海道沖で漁獲され、根室港に水揚げされたさんまです。三陸産のさんまに比べ肉厚で、脂も多くジューシー。

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：さんま（根室）・塩（沖縄） 賞4日



543 さんまひもの

2枚 **826円**（税込892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。

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

カネハチ・静岡県牧之原市

A週

原材料：まぐろ（国産）・蒟蒻・粗製糖・醤油（小麦を含む）・本みりん・鰹節粉・葱・ニンニク

賞300日 アレルゲン 麦 豆



548 生炊きまぐろ角煮

140g **754円**（税込814円）

北海道産の真タラコの皮を1つ1つ手で剥き、直火炊き製法でじっくり時間をかけて、一釜一釜味付けしました。

タカハシ食品 東京都

A週

原材料：たらこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布・本みりん

賞90日 アレルゲン 麦 豆



549 鱈子と昆布の旨煮

100g **893円**（税込964円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：かます（長崎）・塩（沖縄）

賞4日



544 かますひもの

2枚 **745円**（税込805円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真あじ（対馬）・塩（沖縄）

賞4日



542 真あじのひもの

3枚 **774円**（税込836円）

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

マルハチ食品 静岡県

蔵 A週

原材料：昆布（北海道産）・醤油（国内産丸大豆・国産小麦）・ビートグラニュー糖・ごま（国産）

賞30日 アレルゲン 麦 豆



550 国産ごま昆布の佃煮

60g **542円**（税込585円）

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

静岡県静岡市 小倉食品

A週

原材料：かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩

賞180日



551 無添加食べる小魚

60g **511円**（税込552円）

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

こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

A週

原材料：いわしの煮干（国内製造）・昆布

賞365日



552 いわしと昆布のふりかけ

3g×5袋 **344円**（税込372円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真ほっけ（北海道）・塩（沖縄）

賞4日



546 真ほっけひもの

2枚 946円⇒（税込1,022円） **899円**（税込971円）

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

静岡・奥寅商店

蔵 A週

原材料：真さば（長崎）・塩（沖縄） 賞4日



545 真さばの干物

1枚 **663円**（税込716円）

国内産のちりめんとわかめをブレンドした、ソフトタイプのふりかけ。温かいご飯に混ぜて軽く蒸らすと一層おいしく、口当たりも良いです。

大阪・ムソー

A週

原材料：片口いわし（瀬戸内海産）・わかめ（徳島県産）・砂糖・食塩・発酵調味料・白ごま（中南米産他）・赤しそ（三重県・静岡県産他） 賞6ヶ月



553 ちりめんわかめ

50g **506円**（税込546円）

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

ムソー 大阪府

A週

原材料：オキアミ（国内産）・だし（鰹節・真昆布）・有機白ごま・砂糖・片口いわし（国内産）・食塩・醤油・乾燥あおさのり・乾燥青のり・発酵調味料・米酢

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆



554 海鮮小魚ふりかけ

35g **476円**（税込514円）

荒磯の香り豊かな岩のりをじっくり熟成させた丸大豆醤油で炊き込みました。あつあつご飯の上に乗せてお召し上がりください。

マルシマ 広島県尾道市

A週

原材料：醤油・粗糖・麦芽水飴・のり（岩のり50%・あまのり25%・ひとえぐさ25%）みりん・鰹節エキス

賞1年 アレルゲン 麦 豆



555 岩のり入り のり佃煮

150g **719円**（税込777円）

天然エビ

パプアニューギニア海産

大阪府茨木市 翌々週配達

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

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 スポット

原材料：バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老（種類ミックス・無頭／パプアニューギニア） 賞6ヶ月 アレルゲン 工

天然エビ殻付

557 1P

200g **1,298円**（税込1,402円）



558 2P

200g×2 2,597円⇒（税込2,805円） **2,468円**（税込2,665円）

しっぽがカリッと美味しい！一口エビフライ新登場！

「尻尾まで一口でパックと食べられるエビフライを！」をコンセプトに小さなエビだからこそ、尻尾まで丸ごと食べやすく、しっぽがカリッと美味しい、お子様にも大好評の「一口エビフライ」を作りました。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 A週

原材料：天然エビ（パプアニューギニア産）・小麦粉（北海道産）・パン粉（岩手産小麦使用）

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 工



559 おつまみエビフライ

70g（約8尾） 676円⇒（税込730円） **656円**（税込708円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 スポット

原材料：天然エビ（パプアニューギニア） 賞6ヶ月 アレルゲン 工

簡単便利なむきえび

560 1P

120g **1,100円**（税込1,188円）



561 2P

120g×2 2,166円⇒（税込2,339円） **2,057円**（税込2,222円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 スポット

原材料：天然エビ（パプアニューギニア） 賞6ヶ月 アレルゲン 工



562 むきえび(L-2L)

200g（約10尾入） **2,160円**（税込2,333円）

天然ならではの大きなサイズ。豪快に塩焼きなどがオススメ。

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 スポット

原材料：天然えび（タイガー海老/パプアニューギニア） 賞1年 アレルゲン 工



563 タイガー（3L）

5尾 **2,476円**（税込2,674円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 スポット

原材料：船凍天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 工



564 天然海老フライL

120g **1,191円**（税込1,286円）

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

翌々週配達

大阪・パプアニューギニア海産

凍 スポット

原材料：天然エビ（パプアニューギニア）、小麦粉、パン粉

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 工



565 天然海老フライ2L

5～6尾 **2,021円**（税込2,183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。昔ながらの擂粋・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週

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



小ちくわ

567 1P

5本 **509円**（税込550円）

568 2P

5本×2 1,018円⇒（税込1,099円） **967円**（税込1,044円） お徳打ち！

今季初登場！やっぱりコレだね！

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、長持ちパック

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。（パック包装）

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット



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

569 黒はんぺん

5枚 **465円**（税込502円）

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 毎週



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

570 小判揚

4枚 **382円**（税込413円）

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット



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

571 いわし団子

8個 **453円**（税込489円）

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

いちうろこ 静岡県静岡市清水区

蔵 スポット



原材料：すけそうたらすり身（主に北海道）、ぐち、馬鈴薯澱粉（北海道）、粗糖、桜えび、塩（天日粉砕塩）、味の母、かつおだし、菜種油 賞14日 アレルゲン 工

572 桜えび入り 揚げかま

3枚 **707円**（税込764円）

原材料：【小ちくわ】タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん（北海道）・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水（1/2×4本）【いわし団子】いわし・すけそうだらすり身・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・ねぎ・かつおだし(4個)【ごぼう巻】魚肉(たら(北海道))・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩(天日粉砕塩)・醗酵調味料・鰹だし・菜種油（3本）【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・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油（3枚） 賞13日 アレルゲン 卵

573 おでんだねセット

4種14品 **879円**（税込949円）

原材料：【黒はんぺん】魚肉(いわし・たら)・馬鈴薯でんぷん(北海道産)・粗糖・塩・味の母・鰹だし(2枚)【うずら卵天】すけとうだら全糖すり身・うずら卵・馬鈴薯でんぷん(北海道)・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)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・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・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油(2枚)【ごぼう巻】魚肉(たら(北海道))・ごぼう・馬鈴薯澱粉・粗糖・塩(天日粉砕塩)・醗酵調味料・鰹だし・菜種油(2本)【小ちくわ】タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水(1本)

賞9日 アレルゲン 卵

574 静岡おでん種セット

6種11品 **754円**（税込814円）

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗精糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油・唐辛子・ゴボウ(国産) 賞10日

575 ごぼうつまみ
100g **495円**(税込535円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉(すけとうだら)・タコ(ベトナム)・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・味の母・鰹だし・菜種油 賞10日

576 たこボール
8個 **453円**(税込489円)

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



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

577 青のり小判
3枚 **389円**(税込420円)

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



いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけそうたらすり身・葉ねぎ(静岡県産)・馬鈴薯澱粉・砂糖・食塩・発酵調味料・鰹だし・菜種油 賞10日

578 ねぎちぎり揚
100g **495円**(税込535円)

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



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

579 ごぼう巻き
4本 382円⇒(税込413円) **363円**(税込392円)

飲料

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

香ばしさと甘みを増すため茎を加え深炒りで焙じました。刺激物が少なく、香ばしく甘みのあるお茶で、どなたにも飲んでいただけます。



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶(京都府)
賞185日

581 有機香ばしい京のほうじ茶
120g **850円**(税込918円)

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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶(京都府)
賞185日

582 有機三年ねかせた熟番茶
200g **1,200円**(税込1,296円)

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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶(京都府)
賞365日

583 有機京の三年番茶TB
2g×15p **500円**(税込540円)

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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶(京都府)
賞365日

584 有機ちょこっと宇治煎茶TB
2g×10p **690円**(税込745円)

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



アトレ・京都府
スポット
原材料：有機緑茶(京都府)
賞185日

585 有機手軽な宇治抹茶
30g **850円**(税込918円)

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



滋賀・かたぎ古香園
隔週AC
原材料：大麦(石川県産/特別栽培)・ほうじ茶(かたぎ古香園/菌0虫0)

586 ほうじ茶入麦茶ティーバッグ 賞1年
10g×32 **706円**(税込762円)

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



愛知県名古屋市・喜八
隔週AC
原材料：蕎麦(富山県産)
賞1年

587 そば屋のそば茶
180g **1,350円**(税込1,458円)

オーガニック認定契約農場で収穫された高級品茶葉を使用。新鮮な茶葉だけを直接輸入し、作り置きせず出荷分だけパックしています。



香川・エモーション
A週
原材料：オーガニックルイボスティー(有機アスパラサスリネアリス)
賞5年

588 ルイボススタンドパック
4g×30 **1,950円**(税込2,106円)

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





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

OGこだわりブレンド 589 中挽 590 豆
各150g 1,211円⇒(税1,308円) **1,120円**(税込1,210円)

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



大阪・ムソー
A週
原材料：有機ココアパウダー(ドミニカ共和国)
賞1年

591 オーガニックブラックココア
100g **951円**(税込1,027円)

原料は貴重な国産大豆と水だけ。大豆の味はそのままのさらっと飲みやすい豆乳。

愛知・マルサン
原材料：大豆(国産)
賞120日 アレルゲン 豆

国産大豆の無調整豆乳
592 1P 毎週
1000ml **432円**(税込467円)
593 3P 隔週AC
1000ml×3 1,296円⇒(税1,400円) **1,257円**(税込1,358円)

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



青森・斉藤農園(津軽産直組合)
毎週
原材料：りんご(津軽産直組合)
賞1年

594 津軽のかおり(びん)
1L **862円**(税込931円)

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

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

有機ベルファームのにんじんジュース
595 1P
100ml **226円**(税込244円)
596 10P
100ml×10 2,263円⇒(税2,444円) **2,180円**(税込2,354円)

原種に近い自家採種ケールを、農薬不使用で栽培し、栄養価を壊さないように低速搾りで仕上げた“青汁”。流水で解凍後、袋の上から手でよくもんでコップに移し、冷水で割ってお飲みください。好みで蜂蜜などをプラスして。ビタミンCは何とみかん3個分、カルシウムはミルク100cc分あるとか。＊風味の劣化を防ぐため、解凍後の再凍結はおやめください。



茨城・ベルファーム 凍 隔週AC
原材料：ケール(菌0虫0/自家採種)
＊製品は放射能検査済みのものです。
賞1年

有機ベルファーム青汁
597 1P
100ml **204円**(税込220円)
598 10P 10パック
100ml×10 2,036円⇒(税2,199円) **1,961円**(税込2,118円)

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



徳島・光食品 隔週AC
原材料：有機トマト(アメリカ・イタリア他)
賞2年

オーガニックトマトジュース無塩
599 3本
190g×3 **489円**(税込528円)
600 ケース 30本入
190g×30 4,890円⇒(税5,281円) **4,743円**(税込5,122円)

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



徳島・光食品 A週 賞1年6ヶ月
原材料：有機ブドウ(アメリカ・アルゼンチン)

OGブドウジュース
601 3本
160g×3 **600円**(税込648円)
602 ケース 30本入
160g×30 6,000円⇒(税6,480円) **5,820円**(税込6,286円)

濃縮タイプです、約2倍にうすめて飲むほか、甘味料としてもお使いください。



東京・オーサワジャパン
隔週AC
原材料：有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀)
賞6ヶ月

603 有機玄米甘酒(粒)
200g **375円**(税込405円)

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



大阪・ムソー A週
原材料：有機緑茶(国産)
賞8ヶ月

604 さらつや美人番茶
500ml **177円**(税込191円)

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

岐阜・奥長良川名水 隔週AC 賞2年

高賀の森水 原材料：水(岐阜)



605 3本
500ml×3 **540円**(税込583円)
606 ケース
500ml×24 **4,320円**(税込4,666円)
607 ケース
2L×6 **2,100円**(税込2,268円)

お菓子

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

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

サンショク・愛知県
蔵 スポット
原材料：あん(小豆・砂糖)・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤(アルミフリー)
賞5日 アレルゲン 麦 豆



609 あん入りまんとう
50g×4 **567円**(税込612円)

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

東京・丸成商事
A週
原材料：有機栗(中国河北省)
賞1年



610 有機むき栗
80g **350円**(税込378円)

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



大阪・むそう A週
原材料：有機えんどう、塩
賞9ヶ月

611 有機グリーンピースチップス
45g **276円**(税込298円)

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



大阪・むそう A週
原材料：有機緑豆(中国)、塩
賞9ヶ月

612 有機緑豆チップス
50g **276円**(税込298円)

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

島根・別所蒲鉾店 A週
原材料：魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉、魚醤、昆布だし、かつおだし



賞120日

お魚チップス 613 ほうれん草
40g **301円**(税込325円)

国内産の紫いもが入ったお米のせんべいです。

愛知・サンコー
A週
原材料：うるち米(国産)・三温糖・紫さつまいも粉末・食塩 賞4カ月



614 さくふわせんべい紫いも味
21g **355円**(税込383円)

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

岡山県・鈴木屋
スポット
原材料：水水あめ(国産)・小麦粉・卵



賞120日 アレルゲン 麦 卵

615 甘さをおさえたこどものたまごせんべい
60g **437円**(税込472円)

北海道産の小豆をたっぷりと使用し、添加物は一切使用せずてんさい糖と塩のみで味付けしました。甘さ控えめです。アイスの上にのせたり、白玉を添えてどうぞ。



静岡・こだわりの味協同組合
スポット
原材料：小豆(北海道産)・てん菜糖(北海道産)・食塩(中国(内モンゴル自治区)) 賞365日

616 ぜんざい
180g **360円**(税込389円)

旨みが凝縮された藻塩をつかったおせんべい。



埼玉・松崎米菓
A週
原材料：うるち米(国産)・なたねサラダ油・藻塩(長崎産)
賞4ヶ月

617 藻塩サラダせんべい
88g **472円**(税込510円)

国産の原料にこだわった、素朴であっさり塩味の一口サイズのお煎餅です。やさしくどこかなつかしい味わい。

兵庫・アリモト スポット

原材料：うるち米（国産）・米油・塩・昆布粉末・鰹節粉

賞味期間 150日

アレルゲン 麦 豆



618 召しませ日本ひとくち塩せんべい

75g **391円**（税込422円）

素朴なあっさりサラダ味が食べやすい一口サイズのお煎餅です。主原料のお米はもとより、干海老・塩など調味料に至るまで国産にこだわり作りました。

兵庫・アリモト スポット

原材料：うるち米（国産）・米油・塩・干海老・昆布粉末・鰹節粉

賞味期間 150日

アレルゲン 麦 豆 エ



619 召しませ日本・ひとくち海老せんべい

70g **391円**（税込422円）

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



原材料：じゃがいも（国産）、こめ油、食塩

620 うすしお 55g

原材料：じゃがいも（国産）・こめ油・食塩・焼きのり

621 のり塩 53g

原材料：じゃがいも（国産）、こめ油、食塩、柚子粉末、昆布、鰹節

622 柚子 53g

北海道・ノースカラーズ 隔週AC 賞味期間 4ヶ月

ポテトチップス 各**269円**（税込291円）

さっぱりとしたサラダ味のあられ。国産のもち米とひじきの相性もぴったり！



大阪・ムソー A週

原材料：もち米（三重）・植物油脂（パーム油）・ひじき・食塩

賞味期間 120日

623 ひじきあられ

55g **364円**（税込393円）

香ばしく煎った黒大豆が風味と食感のアクセントに。



岡山県・鈴木屋 スポット

小麦粉（国産）・ビート上白糖・黒大豆・卵・蜂蜜・塩

賞味期間 120日 アレルゲン 麦 卵 豆

624 国産原料の黒大豆せんべい

15枚 **470円**（税込508円）

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

兵庫・アリモト スポット JAS



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

賞味期間 180日 アレルゲン 豆

625 有機玄米プラス・キヌア&チアシード

40g **297円**（税込321円）

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

兵庫・アリモト スポット JAS



原材料：有機玄米（国内産）・有機たまり醤油・有機黒胡麻・めかぶ

賞味期間 180日 アレルゲン 豆

626 有機玄米プラス・めかぶ

40g **297円**（税込321円）

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

なめらかな仕上がりで天然バニラ香料がお口に豊かな香りを広げます



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

631 バニラ

120ml **450円**（税込486円）

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



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

632 いちご

120ml **450円**（税込486円）

甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム カカオの香りがお口いっぱいに



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

633 ビターチョコ

120ml **450円**（税込486円）



634 3種

（バニラ・いちご・ビターチョコ）

120ml×3

1,350円⇒（税込1,458円） **1,282円**（税込1,385円）

島根・木次乳業 凍 隔週AC 賞味期間 1年 アレルゲン 卵 乳

VANAGAのアイス

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

スポット JAS



東京・オーサワジャパン

原材料：菊芋（熊本県産）

賞味期間 1年

627 オーガニック菊芋ポリポリ

20g **388円**（税込419円）

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



静岡県・小沼製餡 A週

原材料：ビートグラニュー糖（北海道）・大納言小豆（北海道） 賞味期間 150日

628 大納言つややか甘納豆

120g **532円**（税込575円）

子供が大好きなゼリーを無添加で。国産原料にこだわった、つるんとした食感の一口ゼリー。ゲル化剤、酸味料、pH調整剤、香料無添加です。

北海道・ノースカラーズ スポット



原材料：てん菜含蜜糖（北海道）、レモン果汁、りんご濃縮果汁、寒天、こんにゃく粉

賞味期間 180日 価格改定

629 純国産りんごゼリー

11個 **401円**（税込433円）

世界最高レベル品質の「本物」のプロポリスエキスを使った天然・無添加のキャンディーです。

東京都・シモセン株式会社 A週



原材料：水飴・砂糖・プロポリスエキス（ブラジル産）

賞味期間 2年

630 プロポリスキャンディー

20粒 **600円**（税込648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。

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

神奈川・太陽油脂 A週



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

642 オリーヘアソープ（詰替）

400ml **1,460円**（税込1,606円）

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り

神奈川・太陽油脂 A週



成分：水・グリセリン・プロパンジオール・ドコサン・水添ナタネ油アルコール・ベンチレングリコール・テトラデカン・キサンタンガム・水添レシチン・スクワラン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・香料・エタノール・クエン酸

643 オリーヘアコンディショナー（詰替）

400ml **1,460円**（税込1,606円）

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしい。メロウトワイライトの香り。

神奈川・太陽油脂 A週



成分：水・カリ石ケン素地・プロパンジオール・グリセリン・オリーブ果実油・オリーブ葉エキス・オリーブ枝エキス・オリーブ果実エキス・α-グルカンクエン酸・香料・トコフェロール・エタノール

644 オリーボディーソープ（詰替）

400ml **1,250円**（税込1,375円）

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

神奈川・太陽油脂 A週



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

オリーフェイスフォーム

645 詰替

140ml **790円**（税込869円）

手肌への負担が少なく、直接お口に触れる食器の洗浄に安心な台所用液体石けんです。



神奈川・太陽油脂 A週

成分：純石けん分（25%脂肪酸カリウム）

ナチュロン台所のせっけん

646 詰替

450ml **480円**（税込528円）

「オレンジオイル」で洗浄力アップ！植物性原料だけで作られたお風呂用せっけんです。

神奈川・太陽油脂 A週



成分：純石けん分（10%　脂肪酸カリウム）、オレンジオイル

ナチュロン お風呂洗いせっけん

647 詰替

450ml **540円**（税込594円）

便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。

神奈川・太陽油脂 A週



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

トイレ洗いせっけん

648 詰替

350ml **420円**（税込462円）

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗効果で、隠れた汚れ、お掃除のしにくい部分の汚れを落とします。

神奈川・太陽油脂 A週



成分：過炭酸ナトリウム（酸素系）、アルカリ剤（重曹）、界面活性剤（純石けん分）

649 ナチュロン洗濯槽&排水パイプクリーナー

300g×3 **1,200円**（税込1,320円）

デリケートな悩みにコットン100%の温かみを

～布のやさしさと快適さをお手軽に～

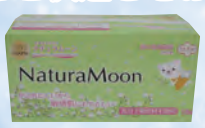
サイズは210mm×80mmの普通の日用です。厚みが2.5mmなので、少し分厚いと感じるかもしれません。



654 昼用羽なし

24個 **654円**（税込719円）

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



655 昼用羽付き

16個 **654円**（税込719円）

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



656 多い日昼用羽なし

18個 **654円**（税込719円）

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



657 夜用羽なし

12個 **654円**（税込719円）

高分子吸収剤不使用、トップシートにコットンを100%使用。今までの紙ナプキンになかった心地良さを体験してみてください。※29cm(羽付き)・多い日の夜用



658 多い日夜用羽つき

10個 **654円**（税込719円）

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



659 おりものシート

40個 **787円**（税込866円）

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

京都・日本グリーンパックス 毎週

ナチュラムーン・ナプキン

100%自然由来成分使用。石けん成分は口腔内の粘膜や舌に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるので、直後に飲食しても後味に違和感が残りません。爽快ハッカタイプです。

神奈川・太陽油脂 A週 価格改定



成分：炭酸Ca（研磨剤）、水、グリセリン（湿潤剤）、シリカ（基剤）、石ケン素地（清浄剤）、ハッカ油・ユーカリ油（清涼剤）、カラギーナン（粘結剤）

650 パックス 石けんはみがき

120g **500円**（税込550円）

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

埼玉・山田洋治商店 毎週

651 ワンタッチ芯なしシングル

130m×6 **795円**（税込875円）

無漂白の牛乳パックを配合しています。ソフトな肌ざわり。

埼玉・山田洋治商店 毎週

652 ピュアブラウン・ダブル

37.5m×8 **746円**（税込821円）

紙パック55%、古紙45%を再利用した無漂白、無香料、無染料のティッシュペーパーです。（180組（360枚））



埼玉・山田洋治商店 毎週

成分：紙パック55%・古紙45%（無漂白）

653 ピュアティッシュペーパー

5箱 **672円**（税込739円）

川野屋

埼玉県川越市 翌々週配達

今季初

川野さんのどら焼き



餡と皮も手作りのどら焼き。しっとりとした食感の手作りの皮と上品な甘さのあんを、もっちり焼き上げた川野さんのどらやき。
冷凍でのお届けとなります。解凍してお召しあがりください。

厳選された国産の原料でこしらえた大きめのどら焼き。ほど良い甘さの北海道十勝産小豆がたっぷり入っています。（1個ずつ個包装されています。）

翌々週配達 埼玉・川野屋 凍 スポット

原材料：卵・ビートグラニュー糖・小麦粉（埼玉県産）・蜂蜜（埼玉県産/権田養蜂）・醤油（大豆・小麦）・重曹・糸寒天）・小豆（北海道十勝産）

賞味期間 60日 アレルゲン 麦 卵



どら焼き（粒あん）

636 1個

110g **439円**（税込474円）

637 3個

110g×3

1,317円⇒（税込1,422円） **1,251円**（税込1,351円）

皮はひと手間かけて、ふんわりやわらか虎しま模様。あんはさっぱりとした甘味の白あんが詰まっています。（1個ずつ個包装されています。）

翌々週配達 埼玉・川野屋 凍 スポット

原材料：卵・ビートグラニュー糖・小麦粉（北海道産）・蜂蜜（埼玉県産/権田養蜂）・醤油（大豆・小麦）・重曹・糸寒天）・大手亡（カナダ）

賞味期間 60日 アレルゲン 麦 卵



トラ焼き（白あん）

638 1個

110g **484円**（税込523円）

639 3個

110g×3

1,452円⇒（税込1,568円） **1,380円**（税込1,490円）

どら焼きとトラ焼き 各3個ずつのお値打ちセット！

セット内容
- どら焼き×3
- トラ焼き×3

翌々週配達 埼玉・川野屋

凍 スポット

賞味期間 60日 アレルゲン 麦 卵



640 どら焼き2種セット

計6個

2,769円⇒（税込2,991円） **2,575円**（税込2,781円）

ミトク 東京都港区
自然とともに、伝統とともに



翌々週配達

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

翌々週配達 東京・ミトク スポット JAS

有機栽培りんご果汁を醸造したりんごのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。



原材料：有機りんご果汁
㊏ 36ヶ月

アップルサイダービネガー(マザー入り)

10012 250ml **880円**(税込950円)

10011 500ml **1,440円**(税込1,555円)

有機栽培ザクロ果汁を醸造したザクロのにごり酢です。無濾過・非加熱法の酢酸菌（マザー）入り。マイルドな酸味で飲みやすく、調理酢としてドレッシングやソース作りにはもちろん、炭酸水で割るなど、飲む酢としてもおすすめです。



原材料：有機ザクロ果汁
㊏ 36ヶ月

ザクロビネガー(マザー入り)

10014 250ml **1,040円**(税込1,123円)

10013 500ml **1,720円**(税込1,858円)

イタリア生まれのフルーツスプレッド“フルッティーナ”

選び抜かれた新鮮な果実を贅沢に使用。砂糖を加えずにくだものの美味しさそのままに仕上げました。イタリアの自然の恵みをお届けします！

有機ラズベリーの濃厚な香りと甘酸っぱさが味わえるスプレッド。砂糖不使用で、果肉の粒感が味わえるのも特徴。パンやスコーンに塗ったり、お菓子作りや料理の隠し味に。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット

原材料：有機ラズベリー・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ・有機濃縮レモン果汁/ゲル化剤（ペクチン）

㊏ 36ヶ月

10019 **有機ラズベリースプレッド** 220g **820円**(税込886円)

有機ストロベリー本来の自然な甘さと酸味のバランスが良いスプレッドの定番。いちごの粒がしっかりと感じられます。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット

原材料：有機いちご・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤（ペクチン）

㊏ 36ヶ月

10020 **有機ストロベリースプレッド** 220g **760円**(税込821円)

有機ブルーベリー本来の甘さと、濃厚な果実感が味わえるスプレッド。相性の良いメープルシロップとあわせてパンケーキにたっぷりのせれば贅沢デザートに。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット

原材料：有機ブルーベリー・有機濃縮りんご果汁・有機りんごピューレ/ゲル化剤（ペクチン）

㊏ 36ヶ月

10021 **有機ブルーベリースプレッド** 220g **780円**(税込842円)

マスタードの華やかな香りとクリーミーな舌触りが食材を引き立てます。マリネやドレッシング、サンドイッチなどに。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット

原材料：有機マスタード・有機醸造酢・食塩

㊏ 18ヶ月 アレルゲン 麦

10026 **ビオスター ディジョンマスタード** 200g **700円**(税込756円)

風味豊かなマスタードの香りにプチプチ食感と上品な辛みが楽しめます。ソースやディップ、煮込み料理のアクセントにも。

翌々週配達 JAS

東京・ミトク スポット

原材料：有機マスタード・有機醸造酢・食塩

㊏ 18ヶ月 アレルゲン 麦

10027 **ビオスター 粒マスタード** 200g **700円**(税込756円)

良質な有機アーモンドを使用した、風味豊かな有機アーモンドドリンクです。牛乳・豆乳の代替としてもオススメ。牛乳と比べて、カロリーが低い＆コレステロールゼロなのに、コクがあります。

翌々週配達 東京・ミトク スポット

原材料：有機アーモンド（イタリア） ㊏ 14ヶ月 JAS

アーモンドドリンク



10002 200ml **320円**(税込346円)

10003 1000ml **880円**(税込950円)

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

原材料：玄米・たまり醤油（丸大豆・水・海塩・葛粉）・玄米水飴・白ゴマ



10015 **白ゴマ** 60g

キノアは南アメリカの米に似た、鉄分、食物繊維、タンパク質が豊富な、現在注目の穀物。噛むほどに穀物の味わいがじっくり広がります。

原材料：キノア・玄米・黒ゴマ・タピオカ・たまり醤油（丸大豆・水・海塩・葛粉）・玄米水飴



10016 **キノア** 60g

小麦粉を使用しない玄米せんべい ㊏ 12ヶ月 アレルゲン 豆 翌々週配達

東京・ミトク **玄米せんべい** スポット 380円⇒(税込410円) **355円**(税込383円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料：有機紅茶

JAS ㊏ 36ヶ月



10017 **チョイス デカフェ イングリッシュブレックファストティー** 16袋入 **1,460円**(税込1,577円)

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

翌々週配達

東京・ミトク スポット

原材料：有機紅茶・有機ベルガモットオイル

JAS ㊏ 36ヶ月



10018 **チョイス デカフェ アールグレイティー** 16袋入 **1,460円**(税込1,577円)

翌々週配達 東京・ミトク スポット ㊏ 15ヶ月 JAS

有機オーツ麦をベースにアーモンドとヘーゼルナッツ、ドライフルーツが贅沢に入ったオーガニックグラノーラ。



原材料：有機オーツ麦・有機デーツ・有機アーモンド・有機エンドウ豆プロテイン・有機玄米プロテイン・有機ヘーゼルナッツ・有機レーズン・有機ココナッツオイル・有機アーモンドプロテイン・有機ひまわり種子・有機アーモンドペースト・有機ヘーゼルナッツペースト



10022 **プロテイングラノーラ ヘーゼルナッツ&アーモンド** 250g **1,480円**(税込1,598円)

有機オーツ麦をベースに、3種ベリーをはじめ、フルーツやナッツがたっぷり入ったオーガニックグラノーラ。甘酸っぱいベリーがアクセントに。



原材料：有機オーツ麦・有機ひまわり種子・有機アーモンド・有機りんご・有機食用ひまわり油・有機アーモンドプロテイン・有機クランベリー・有機エンドウ豆プロテイン・有機デーツ・有機マルベリー・有機玄米プロテイン・有機ブルーベリー・有機レモン果汁・有機レモン果皮・食塩



10023 **プロテイングラノーラ アーモンド&ベリー** 250g **1,480円**(税込1,598円)

濃厚なスイーツのような美味しさなのに、砂糖・甘味料不使用！素材そのままの味を楽しめるシンプル＆リッチなバー

フルーツ&ナッツバー

スポット 翌々週配達 ㊏ 12ヶ月 JAS

”ちゃんと食べた”がこの１本で！
からだにやさしいシンプル素材。お腹も心もしっかり満足。

ナッツとアーモンドの香ばしさに、ブルーベリーのほのかな酸味と豊かな果実味広がるバー アレルゲン カシューナッツ

原材料：有機デーツ、有機カシューナッツ、有機レーズン、有機アーモンド、有機ブルーベリーパウダー



10004 **ブルーベリー** 35g **380円**(税込410円)

カシューナッツの香ばしさに、ラズベリーの甘酸っぱさが引き立つ果実感あふれるバー アレルゲン カシューナッツ

原材料：有機デーツ、有機カシューナッツ、有機レーズン、有機ラズベリーパウダー



10005 **ラズベリー** 35g **380円**(税込410円)

有機のフルーツと有機ナッツをベースに素材の良さを引き出し、ヘルシーで罪悪感のないバーに。香ばしいピーナッツとまろやかな塩味。

原材料：有機デーツ・有機ピーナッツ・有機カカオニブ・食塩・有機バニラパウダーナッツ、有機レーズン



10006 **ピーナッツ・ピンクソルト** 35g **380円**(税込410円)

ヘーゼルナッツとカカオニブのクランチ食感がアクセント。コク深い味わいのチョコブラウニー風バー。

原材料：有機デーツ・有機カカオマス・有機ヘーゼルナッツ・有機ココアパウダー・有機カカオニブ・有機ヘーゼルナッツペースト



10007 **カカオ&ヘーゼルナッツ** 35g **380円**(税込410円)

いつでも手軽にタンパク質を補える、美味しいオーガニックプロテインバー

プロテインバー

㊏ 12ヶ月 JAS

スーパーフードキャロブが入ったフルーティなやさしい甘さ

原材料：有機デーツ、有機パンプキンシードプロテイン、有機いちじく、有機キャロブ、有機カシューナッツ、有機レーズン アレルゲン カシューナッツ



10008 **キャロブ**



栄養満点”バオバブの実”とオレンジの爽やかな味わい

原材料：有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機ココアバター・有機いちじく・有機バオバブ・有機オレンジエキス末・有機オレンジ果皮油 アレルゲン ク



10009 **オレンジ&バオバブ**



くるみといちじくの食べ応えとレモンの風味が広がる

原材料：有機デーツ・有機くるみ・有機レーズン・有機いちじく・有機カシューナッツ・有機レモンエキス末・有機レモン果皮油 アレルゲン ク カシューナッツ



10010 **レモン&クルミ** 各35g **420円**(税込454円)



メープルシロップ

東京・ミトク 翌々週配達 スポット JAS

原材料：有機カエデ樹液

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



㊏ 24ヶ月

10024 **132g** 760円⇒(税込821円) **735円**(税込794円)



㊏ 36ヶ月

10025 **330g** 1,400円⇒(税込1,512円) **1,355円**(税込1,463円)

果実を思わせるフルーティーな香りのオリーブオイル新登場！

バイオダイナミック農法で栽培されたギリシャ産オリーブのみを手摘みで収穫し、風味・栄養価を損なうことなく低温圧搾法で丁寧に搾油しました。果実を思わせるフルーティーな香りとバランスの良い柔らかな口当たりのオイルです。

東京・ミトク スポット JAS

原材料：有機食用オリーブ油

㊏ 18ヶ月

エピクロス エキストラバージンオリーブオイル デメター



10028 92g(100ml) **920円**(税込994円)

10029 229g(250ml) **1,800円**(税込1,944円)

10030 458g(500ml) **2,800円**(税込3,024円)



“からだ”が求める、生きたオイル

東京・ミトク 翌々週配達 スポット JAS



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

アマニオイル

原材料：有機食用アマニ油

10031 ㊏ 15ヶ月 **低温圧搾タイプ** 229g **1,800円**(税込1,944円)



精製することでアマニオイル特有の香りを抑え、ほんのりとナッツのように香るのが特徴です。熱に弱いため、生食用として。開封後は冷蔵庫で保管してください。

アマニオイル

原材料：有機食用アマニ油

10032 ㊏ 15ヶ月 **精製タイプ** 229g **1,800円**(税込1,944円)



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

パンプキンシードオイル

原材料：有機食用かぼちゃ種子油

10035 229g ㊏ 15ヶ月 **2,800円**(税込3,024円)

10036 92g **1,400円**(税込1,512円)



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

アボガドオイル

原材料：有機食用アボカド油 ㊏ 18ヶ月

10033 229g **3,000円**(税込3,240円)

10034 92g **1,500円**(税込1,620円)

