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

D週 2026年 48 week

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出日	11/16	17	18	19	20
商品のお届け日	23	24	25	26	27
翌々週分のお届け日	30	12/1	2	3	4

旬の野菜やこだわりの食材をたっぷり使って、
心もからだも温まるお鍋はいかがですか。
素材のおいしさを引き立てながら、だしのうまみもじんわり広がる、
冬ならではのごちそう。
おいしい恵みを囲んで、ほっと幸せなひとときを。

あったか旬鍋 ～旬を味わう、だしあわせ鍋～



季節限定

丁寧に炊き出したとりがらスープをベースに昆布やかつおを加えた旨塩スープ。鶏だんごはもちろん野菜にも合うようアクセントにガーリックを加えています。

山口・秋川牧園 凍 スポット 未調理 賞180日 アレルゲン 麦 卵 豆

原材料:【スープ】とりがらスープ(鶏骨(国産)、食塩)、昆布だし、発酵調味料、かつおだし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、食用ごま油、【鶏だんご】鶏肉(国産)、鶏卵、パン粉、玉ねぎ、ばれいしょでん粉、砂糖、塩こうじ、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末

270g(スープ150g、鶏だんご120g)

30168 旨塩スープの鶏だんご鍋

855円⇒(税込923円) **780円(税込842円)**



2～3人前



季節限定

2～3人前

山口・秋川牧園 凍 スポット 未調理 賞180日 アレルゲン 麦 卵 豆

味噌をベースに唐辛子などを加えたオリジナルの旨辛スープ。タレの量を変えることでお好みで辛さの調節も可能です。

原材料:【スープ】鶏骨(国産)、食塩、【鶏だんご】鶏肉(国産)、鶏卵、パン粉、玉ねぎ、ばれいしょでん粉、砂糖、塩こうじ、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末、【タレ】砂糖、トマトピューレ、みそ、唐辛子粉末、清酒、食塩、にんにくペースト、醤油、米酢、食用ごま油

380g(スープ200g、鶏だんご120g、タレ30g×2)

30175 旨辛スープの鶏だんご鍋

900円⇒(税込972円) **820円(税込886円)**



中華麺として鍋の〆に

国内産小麦粉と食塩だけでつくった全粒粉入りのノンフライ麺です。ソースなどの添付調味料は付いていません。

大阪・ムソー スポット

原材料:小麦粉(小麦(国内産))、小麦全粒粉、食塩

賞8ヶ月 アレルゲン 麦

30281 焼そば(全粒粉入)

90g×2
460円⇒(税込497円) **430円(税込464円)**



国産丸大豆と国産小麦を使用。1年3ヶ月以上熟成されたうすくち醤油をベースに、4種の国産だしと飼育方法にこだわった国産鶏がらスープを使用した、風味豊かな寄せ鍋つゆです。※6倍希釈

翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト スポット

原材料:しょうゆ、鶏がらスープ、砂糖、いわしぶし、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 賞10ヶ月 アレルゲン 麦 豆

30236 だしが香る鍋つゆ

300ml
950円⇒(税込1,026円) **820円(税込886円)**



自然な搾り方でできたこの酒粕には麹の旨みがたっぷりと含まれています。この酒粕に醗酵を二度繰り返して仕込む風味豊かな無添加味噌を合わせた味わい深い酒粕鍋の素です。

翌々週配達 岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料:酒粕、味噌、酒みりん、かつお節エキス、こんぶエキス、塩、生姜、ゆず果汁、酵母エキス

賞1年 アレルゲン 麦 豆

30229 酒粕鍋の素

360ml
862円⇒(税込931円) **790円(税込853円)**



無添加の味噌、醤油(遺伝子組換えでない大豆を使用)に魚介とチキンの旨味をしっかりときかせました。韓国産赤唐辛子のマイルドな辛さと色と香りが絶品。

翌々週配達

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料:味噌、砂糖、酒みりん、野菜(たまねぎ、にんにく、生姜)、なたね油、醤油、コチジャン、唐辛子、塩、エキス(魚介、チキン、ビーフ)、ごま油、酵母エキス

賞1年 アレルゲン 麦 豆

30182 チゲ鍋の素

360ml
862円⇒(税込931円) **790円(税込853円)**



エキストラヴァージンオリーブ油で丁寧に炒めた玉ねぎとにんにくにイタリア産トマト、広島産レモン果汁を合わせてフレッシュバジルを添えた本格的トマトソースをベースに味噌と醤油で和風のおいしさを調和させたトマト鍋の素です。

翌々週配達 岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料:トマト(イタリア)、玉ねぎ、砂糖、エキストラヴァージンオリーブオイル、塩、味噌、醤油、にんにく、レモン果汁、酵母エキス、バジル、醸造酢、カラメル、香辛料

賞1年 アレルゲン 麦 豆

30205 トマト鍋の素

360ml
862円⇒(税込931円) **790円(税込853円)**



瀬戸内の海塩と丁寧にとった鶏の出汁を合わせて、にんにく、ゆず、胡椒で爽やかに仕上げました。鶏の出汁の旨みと風味が具材に浸み込んで野菜を美味しくたくさん食べられる旨みたっぷりの塩鍋の素です。

翌々週配達

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料:鶏ガラ(国産)、酒みりん、塩、砂糖、にんにく、魚介エキス、酵母エキス、ゆず果汁、香辛料 賞1年

30212 鶏塩鍋の素

360ml
808円⇒(税込873円) **750円(税込810円)**

和風だしが生姜の辛味とカレー味を絶妙に調和させた、生姜入りのカレー鍋の素です。※生姜の辛味が強いので、お子様にはご配慮ください。

翌々週配達

岡山・倉敷鉱泉 B週

原材料:生姜(国内産)、砂糖、酒みりん、塩、醤油、たまねぎ、香辛料、かつお節エキス、こんぶエキス、しいたけエキス、りんご果汁、にんにく、酵母エキス、醸造酢、/増粘多糖類

賞1年 アレルゲン 麦 豆

30199 生姜カレー鍋の素

360ml
862円⇒(税込931円) **790円(税込853円)**



2P SALE

有機大豆の豆乳と有機栽培ごまを使用しています。ごまと豆乳の風味豊かな鍋スープです。

原材料:豆乳、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉/重曹 アレルゲン 豆

30243 2P/まろやかごま豆乳鍋スープ



2P SALE

風味豊かな国産鶏がらスープをベースに沖縄海水塩「青い海」を加え玄米黒酢を隠し味に仕上げたとり塩鍋スープです。

原材料:チキンエキス、食塩、白だし(小麦発酵調味料、かつお節、みりん、食塩、砂糖、昆布、しいたけ)、砂糖、米黒酢、かつお節エキス、昆布エキス アレルゲン 麦 豆

30250 2P/野菜がおいしいとり塩鍋スープ



2P SALE

国産素材で作った味噌に、風味豊かな鰹、昆布、煮干のだしが効いた、コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープです。

原材料:米味噌、みりん、豆味噌、砂糖、食塩、かつお節粉、昆布エキス、唐辛子、酵母エキスパウダー、煮干いわし粉 アレルゲン 豆

30267 2P/コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ



2P SALE

豆板醤の辛みとうま味を、ほどよい酸味の玄米黒酢で仕上げたキムチ鍋スープです。

原材料:米味噌、水あめ、魚醤、米黒酢、豆板醤、おろしにんにく、昆布エキス、煮干いわし粉、唐辛子/パプリカ色素 アレルゲン 豆

30274 2P/ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ

愛知・マルサン スポット 賞540日 **鍋スープ** 各600g×2 654円⇒(税込706円) **600円(税込648円)**

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



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

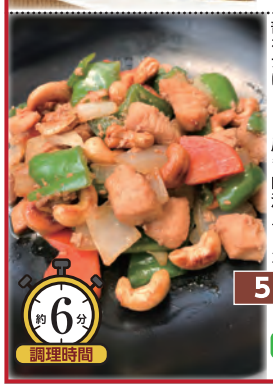
蔵 スポット 営 製造日含め5日 アレルゲン 麦 卵 豆

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



4 国産豚の回鍋肉セット

2人前（360g） **1,198円**（税込1,294円）



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



5 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）



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

蔵 スポット 営 製造日含め5日 アレルゲン 麦 豆 乳 卵

原材料：野菜セット【玉ねぎ（国産）・大根（国産）・人参（国産）・かぼちゃ（国産）・じゃがいも（国産）・ぶなしめじ（国産）】蒸し鶏スライス【鶏むね肉（国産）・食塩・清酒・乾燥卵白・豆澱粉（えんどう豆）・乳清蛋白濃縮物・コショウ】添付調味料【食塩・でん粉分解物・酵母エキス粉末・玉ねぎエキス粉末（でん粉分解物・玉ねぎエキス）・醤油・セロリ粉末・キャロット粉末・コショウ・フライドガーリック・馬鈴薯でん粉】



6 根菜の彩りミルクスープ

2人前（540g） 1,205円⇒（税込1,301円） **1,084円**（税込1,171円）



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

蔵 スポット 営 製造日含め6日 アレルゲン 麦 卵 豆

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



彩り野菜と国産豚の黒酢酢豚

2 2人前（410g） **1,364円**（税込1,473円）

3 4人前（820g） 2,728円⇒（税込2,946円） **2,005円**（税込2,165円）



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

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



8 もちもち水餃子とたっぷり野菜の醤油だし炒め

2～3人前（460g） 1,147円⇒（税込1,239円） **1,090円**（税込1,177円） Sale!



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

蔵 スポット 営 製造日含め5日 アレルゲン 豆

原材料：野菜セット【玉ねぎ（国産）・ほうれん草（国産）・人参（国産）】おから【大豆（国産）】添付調味料【なたね油・食塩・にんにくペースト・砂糖・酵母エキス・馬鈴薯でんぷん・チキンエキス・唐辛子粉末】

ご用意いただくもの
・オリーブオイル/大さじ１杯
・卵/２個
・マヨネーズ/大さじ２杯
・牛乳/７０ｍｌ



7 おからのホットサラダ

3～4人前（360g） **910円**（税込983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。

信州の秋…甘～い香りの洋梨登場！

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、お部屋においておいて毎日ながめて「食べ頃」をお見逃しなく！

さんさんファーム　長野県下伊那郡松川町
㊎菌7虫2有機許容2（当地比約1/4）



洋梨ラフランス

16 2玉 **678円**（税込732円）

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

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

外山さんのミカンで一番の定番人気！

静岡県三ヶ日は、日照量が多く、水はけの良い土質で、昔から「コクがあって美味しいみかんの産地」として知られます。化学肥料を使わず、農薬を最小限に抑えた外山さんのみかんを始め柑橘各種は、毎年大人気です！

外山輝司　静岡県浜松市





三ヶ日・外山さんの早生みかんがスポットで登場。皮が薄くジューシーな、おひさま色のミカンです。外山さんいわく「好みはいろいろあると思いますが、やっぱり“早生みかん”が一番食べやすくて美味しいので、おすすめです！」

㊎菌2虫1有機許容１(当地比約1/5)
品種：興津

10 外山さんの早生みかん 1kg（10玉～15玉） **672円**（税込726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】



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)

13 1kg **596円**（税込644円）

14 3kg 1,788円⇒（税込1,931円） **1,673円**（税込1,807円） お値打ち！

りんごの王様！一番人気の赤いりんご・フジの早生品種登場！



酸味が少なく、ふわーっと甘くてジューシー、美味しさも人気も最高！りんごの中では一番日持ちします。木の健康と味の向上を目指して、化学肥料不使用、有機肥料および牡蠣殻や天然苦土などを組み合わせて良質な土づくりをしています。

斉藤農園（津軽産直組合）
青森県青森市
㊎菌18虫18(有機許容含む)

15 もったいない青森りんご・早生ふじ 約800g（サイズ不定） **915円**（税込988円）



貴重な国産減農薬ノーワックスのレモン。まだほんのり青みの残る（黄緑色）状態で出荷します。この時期は特に香りが強いのが特長！

㊎菌2虫1
有機許容１(当地比約1/5)

11 外山さんのレモン 500g（約3～6玉） **509円**（税込550円）



ビタミンＣと食物繊維（ペクチン）豊富なヘルシーフルーツ。ヨーグルト、ジャムに。酸味が強くかたいうちはサラダもおすすめ。

㊎菌0虫0
【ご家庭で追熟してお召し上がりください。りんごと一緒に袋に入れて、やや暖かい室内に置いてください】

12 キウイフルーツ 500ｇ（約5～8個） **543円**（税込586円）

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



生産者グループあすか
奈良県五條市

㊎ 菌虫あわせて8回以内
（慣行の1/2以下）

18 あすかの富有柿 900g（3～5玉） **689円**（税込744円）

「平核無柿」は渋柿品種で、産地で渋抜き後、１個ずつ包装してお届けします。果肉が緻密で果汁が多く、さっぱりした甘さが特徴。



生産者グループあすか
奈良県五條市 蔵

㊎ 殺虫殺菌あわせて7回以内
品種：平核無柿

19 冷蔵たねなし柿 900g **689円**（税込744円）

さっぱりした甘さが好評。防カビ・防腐剤不使用。植物検疫法により、入国時、薫蒸処理をする場合があります。★バナナに貼ってあるシールをHPで調べると、生産者がわかります！



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

タイバナナ

20 500g **492円**（税込531円）

21 1kg 984円⇒（税込1,063円） **922円**（税込996円） お値打ち！

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



長有研　長崎県南島原市 蔵

㊎菌2虫1
品種：ユーレカ　サイズS～2L混

22 島原のレモン 約300g（サイズ混） **348円**（税込376円）

農薬も化学肥料も不使用で育てました（有機許容のみ使用あり）。１本のサイズは小ぶりですが、自然なおいしさ、すっきりした甘みが詰まってます。

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市 蔵

㊎菌0虫0有機許容3（有機肥料使用）
品種：ゴールドラッシュ他

とうもろこし



23 1本 約250g～ **339円**（税込366円）

24 2本 678円⇒（税込732円） **655円**（税込707円） お値打ち！

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

25 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

26 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

27 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。



あすか
奈良県五條市 蔵

㊎菌1-3虫0-2

28 大和真菜 200g **276円**（税込298円）

独特の香りとほのかな苦み。鍋もの、かき揚げ、和え物、炒め物、葉先はサラダなどに。チヂミ、ナムルも美味しい！

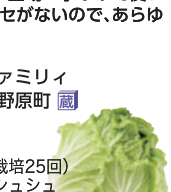


自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市

㊎菌０虫０有機許容3（有機肥料使用）

29 春菊 130g **300円**（税込324円） NEW!

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

今週限り！

30 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



31 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



32 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
33 1/2玉 今週限り!
293円(税込316円)
34 1玉 お値打ち!
586円⇒(税込633円) **494円**(税込534円)

洗って生食できるほうれん草！アクはほとんどなく風味豊か、やわらかく美味しい。

寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0



再開
35 有機ベビーサラダほうれん草
30g **342円**(税込369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



36 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



37 有機サラダ水菜
30g **342円**(税込369円)

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

寺岡有機農場 蔵
広島県世羅町
㊙菌0虫0



38 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



39 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



40 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。

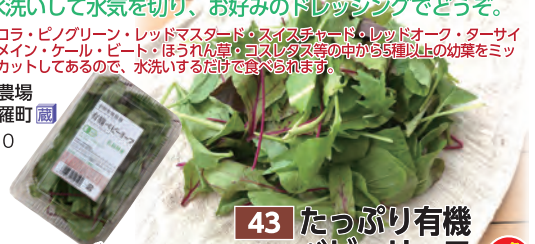
寺岡有機農場
広島県世羅町 蔵
㊙菌0虫0



41 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



42 有機ベビーリーフ
30g **342円**(税込369円)
43 たっぷり有機ベビーリーフ お値打ち!
100g
1,140円⇒(税込1,231円) **706円**(税込762円)

エビス系のほくほくしたカボチャ。和・洋・中どんな料理にも合います。

渡部信一
北海道河東郡上士幌町
㊙菌0虫0
品種：くりほまれ



かぼちゃ
44 1/2玉 蔵 今週限り! 在庫限り!
439円(税込474円)
45 1玉 お値打ち!
878円⇒(税込948円) **737円**(税込796円)

寒くなるにつれ甘みを増します。状態がよければ葉っぱをお付けしますので、さっとゆでて塩もみし、菜飯にしておでんのお供に。

天野グループ　愛知県安城市
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：青嘗他



46 天野さんの大根
1本 **333円**(税込360円)

食べきりサイズのミニ大根が登場！歯切れのよい食感を生かして、サラダ、漬物、おろし、炒め物などにどうぞ。
【葉なしでお届け】

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市、碧南市
㊙菌0虫0　品種:ころっ娘他
★約20㎝ぐらい、約400ｇ～



NEW!
47 自然栽培ミニ大根
1本 **273円**(税込295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！



今週限り!
天野グループ　愛知県安城市
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：はくれい
48 天野さんの小かぶ
1束(約3～5玉) **333円**(税込360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



49 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



50 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



51 ごぼう
200g **377円**(税込407円)

葉っぱがやわらかいこの季節だけお届けする旬の味。香り高い葉は天ぷら・かき揚げ・ごま和え・炒め物・料理の彩りに。



今週限り!
天野グループ
愛知県安城市
㊙菌0虫2肥料の一部に化成含む
品種：向陽２号
52 葉つきにんじん
1束(3～5本) **230円**(税込248円)

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

中村農園　福岡県久留米市 蔵
㊙菌0虫0　品種: 楽陽



にんじん
53 500g 今週限り! 在庫限り!
398円(税込430円)
54 500g×2 お値打ち!
796円⇒(税込860円) **773円**(税込835円)

「もったいない」混じりでお値打ちにお届けします(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
不揃いにんじん(AB混/S-2L)
55 700g 今週限り! 在庫限り!
398円(税込430円)
56 1.5kg お値打ち!
796円⇒(税込860円) **739円**(税込798円)

糖度と食物繊維豊富なサツマイモ。味噌汁に、煮ものに、蒸しておやつにどうぞ！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市
㊙菌0虫0
品種：紅はるか



自然栽培さつまいも
57 約350ｇ
約2～3本 **300円**(税込324円)
58 約600ｇ
大2本～ 600円⇒(税込648円) **545円**(税込589円) お値打ち!

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



有機里いも
59 300g
367円(税込396円)
60 600g お値打ち!
734円⇒(税込793円) **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



じゃがいも
61 500g (S-2L)
289円(税込312円)
62 1kg (S-2L) お値打ち!
578円⇒(税込624円) **526円**(税込568円)

「天然のインシュリン」といわれる「イヌリン」という成分を豊富に含む植物です。生でサラダや和え物、炒めてキンピラ、揚げても美味しい！

自然栽培グループとものわ
愛知県豊田市
㊙菌0虫0



NEW!
63 自然栽培 菊芋
約200g **327円**(税込353円)

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

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



玉ねぎ(M-2L混)
64 約500ｇ
325円(税込351円)
65 約1kg お値打ち!
650円⇒(税込702円) **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。



teranova 愛知県安城市 蔵
㊙菌0虫0　品種：冬一心、龍翔
66 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1回分ずつに切り、冷凍保存おすすめ。

あすか　高知県四万十町 蔵
㊙菌0虫0



67 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



68 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



69 きのこいろいろパック５種
1セット **739円**(税込798円)

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

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



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

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

バイオコスモ
広島県、熊本県、三重県、北海道のいづれか
蔵 ㊙無薬剤



原木生しいたけ
71 1P
100g **369円**(税込399円)
72 2P お値打ち!
100g×2 738円⇒(税込797円) **717円**(税込774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



73 えのき
100g **200円**(税込216円)
74 えのき徳用 お値打ち!
200g 400円⇒(税込432円) **327円**(税込353円)

和・中・イタリアンなどどんな料理にも大活躍！

バイオコスモ
長野県上伊那郡 蔵 ㊙無薬剤



75 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。
76 ぶなしめじバラ徳用 お値打ち!
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
77 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



78 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。
79 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
80 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
81 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
82 ホワイトマッシュルーム
100g **367円**(税込396円)

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



会員さんの声
骨粗しょう症対策にイイと聞いて、よく食べています！

バイオコスモ
大分県国東市
㊙無薬剤
83 乾燥きくらげ
20g **625円**(税込675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

84 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

85 玄米2kg 1,998円（税込2,158円）
86 玄米5kg お値打ち！ 4,995円⇒（税込5,395円） 4,628円（税込4,998円）
87 七分米2kg 2,262円（税込2,443円）
88 七分米5kg お値打ち！ 5,655円⇒（税込6,107円） 5,313円（税込5,738円）
89 白米2kg 2,262円（税込2,443円）
90 白米5kg お値打ち！ 5,655円⇒（税込6,107円） 5,313円（税込5,738円）

生産量の少ない、希少な国産ハトムギ。お米と一緒に炊いたり、スープ・サラダに。



桜井食品
岐阜県美濃加茂市
D週
原材料：ハトムギ（国内産）
賞 1年

91 国内産ハトムギ 150g 662円（税込715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

92 6個 421円⇒（税込455円） 388円（税込419円）
93 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

94 2個 138円（税込149円）
95 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

96 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

98 低温殺菌ノンホモ牛乳 1000ml 443円（税込478円）

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



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

鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

99 1000ml 439円（税込474円）
100 500ml 338円（税込365円）
101 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

102 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

103 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

104 のむヨーグルトプレーン 小(130ml) 163円（税込176円）
105 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

106 のむヨーグルトストロベリー 小(130ml) 200円（税込216円）
107 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

108 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

109 3Pプレーンヨーグルト（無糖） 70g×3 324円（税込350円）

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



四日市酪農
三重県菰野町
蔵 毎週
原材料：生乳（四日市酪農）
＊72℃15秒殺菌処理
賞 7日 アレルゲン 乳

110 低脂肪牛乳 1000ml 408円⇒（税込441円） 401円（税込433円） Sale!

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

111 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。

20%増量 SALE



よつ葉乳業
北海道
蔵 毎週
原材料：生乳・食塩
賞 90日

112 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

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

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

翌々週配達



よつ葉乳業　北海道 蔵 隔週BD
原材料：生乳・食塩
賞 180日（最短約1/3） アレルゲン 乳

114 カマンベールチーズ 90g 692円（税込747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

115 クリームチーズ 200g 713円（税込770円）

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

翌々週配達



よつ葉乳業
北海道
蔵 隔週BD
原材料：ナチュラルチーズ（生乳（北海道十勝産）・食塩）
賞 120日 アレルゲン 乳
（最短約1/3）

116 おつまみチーズチェダー 30g 334円（税込361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

117 スキムミルク 150g 463円（税込500円）

よつ葉乳業　北海道
蔵 隔週BD 翌々週配達
原材料：生乳 アレルゲン 乳
賞 180日（最短約1/3）

118 よつ葉バター・無塩 150g 605円（税込653円）

蔵 隔週BD 翌々週配達
原材料：生乳・食塩 アレルゲン 乳
賞 180日（最短約1/3）

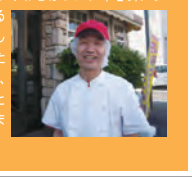
119 パンにおいしいよつば発酵バター 100g 538円（税込581円）

国産小麦&天然酵母のパン

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

プレマのパン

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



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
毎週

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

122 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

123 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

124 レーズンロール 45g×4 535円（税込578円）

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



スポット
原材料：基本材料・ホシノ天然酵母
賞 最短3日 アレルゲン 麦

125 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

126 ハイジのパン 80g×2 422円（税込456円）

豆乳クリームのヘルシーなパン。バニラビーンズを加え、クリームにコクをだしました。普通のクリームパン以上の美味しさです。



スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・有機豆乳・スイートコーン・葛粉・バニラビーンズ
賞 最短3日 アレルゲン 麦 豆

127 豆乳クリームパン 80g×2 648円（税込700円）

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



スポット
原材料：基本材料・有機パーム油・ホシノ天然酵母
賞 最短3日 アレルゲン 麦

128 プレマの塩パン 85g×2 514円（税込555円）

本物の練乳クリームのような味わいと、生地も自然な甘さ。やさしさいっぱいの逸品です。



スポット
原材料：基本材料・有機ショートニング・ホシノ天然酵母・有機豆乳・バニラビーンズ
賞 最短3日 アレルゲン 麦 豆

129 豆乳クリームサンド 85g×2 575円⇒（税込621円） 552円（税込596円） Sale!

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



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

130 玄米みそスティック 80g×2 595円（税込643円）

たっぷりのごまをモチモチの生地に練りこみました。香ばしくお店でも大人気！



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

131 ごまベーグル 80g×2 551円（税込595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）
賞5日 アレルゲン 麦



132 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）
賞5日 アレルゲン 麦



133 湯種レーズン食パン
330g **360円**(税込389円)

134 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 賞5日 アレルゲン 麦



135 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
賞5日
アレルゲン 麦 ク



136 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。

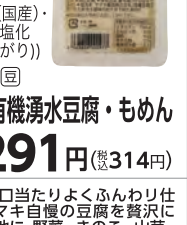
スポット
原材料：基本材料・OGライ麦粉（海外有機認定）・OGいちじく・OGくるみ
賞5日
アレルゲン 麦 ク



137 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。

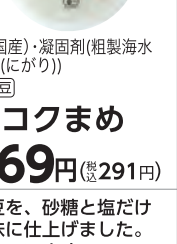
スポット
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)
賞5日
アレルゲン 麦



138 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
賞5日
アレルゲン 麦



139 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
賞5日
アレルゲン 麦 豆 ク



140 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
賞5日
アレルゲン 麦 卵 乳



141 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。

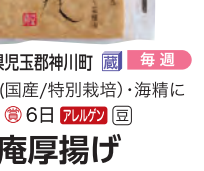
毎週
原材料：基本材料・ライ麦粉(海外有機認定)・OGくるみ・OGレーズン
賞5日
アレルゲン 麦 ク



142 パン・オ・ノア
320g **440円**(税込475円)

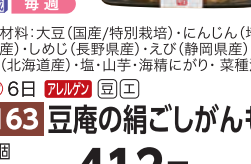
完全粉(全粒粉)を40%使ったパンに4種のナッツをぎっしり詰め込んだ人気のパン。シンプルだけど香ばしい！お好みでジャムなどを添えてどうぞ。

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
賞5日 アレルゲン 麦 ク カシューナッツ



143 全粒パン・ナッツ
300g **440円**(税込475円)

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



スポット
原材料：米粉・片栗粉・洗双糖・菜種油・サイリウムハスク 賞5日

144 米粉パン
2個 **300円**(税込324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
賞5日
アレルゲン 麦 豆 乳



145 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
賞30日
アレルゲン 麦 乳 卵



146 紅茶クッキー
65g **440円**(税込475円)

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

スポット
原材料：基本材料・OGレーズン・粗糖・ごま油
賞30日
アレルゲン 麦



147 レーズンクラッカー
7枚 **440円**(税込475円)

低農薬栽培のりんご（紅玉）で作った自家製りんご煮をサクサクのパイ生地で包みました。爽やかな甘酸っぱさはまさに”旬”の味。

蔵 スポット
原材料：国産小麦粉・自然塩・バター（よつ葉乳業）・自家製りんご煮(紅玉/長野県産)・粗糖
賞5日 アレルゲン 麦 乳



148 アップルパイ
1台 **960円**(税込1,037円)

豆腐・揚げ・大豆製品

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



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

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



150 東白川村の寄せ豆腐
300g **452円**(税込488円)

レンジ調理で簡単！おうちで出来立てを味わえる手作り豆腐セットです。

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



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

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

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



152 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
賞6日 アレルゲン 豆



153 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
賞6日 アレルゲン 豆



154 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))
賞6日 アレルゲン 豆



155 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))
賞6日 アレルゲン 豆



156 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))
賞10日 アレルゲン 豆



157 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)
賞6日 アレルゲン 麦



158 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
賞18日 アレルゲン 豆



豆庵油揚げ

159 2枚(約50g×2)
248円(税込268円)

160 2P(約50g×2×2)
496円⇒(税込536円)
2P Sale **475円**(税込513円)

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



こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 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
賞7日
アレルゲン 豆

161 網焼豆腐
200g **332円**(税込359円)

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



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

162 豆庵厚揚げ
1枚(約240g) **409円**(税込442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 毎週
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
賞6日 アレルゲン 豆 エ



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

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

丸川
静岡県
蔵 隔週BD
原材料：金時豆(北海道産)・砂糖(鹿児島県産)・塩
賞120日 アレルゲン 豆



164 金時豆（煮豆）
150g **407円**(税込440円)

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

丸川　静岡県
蔵 隔週BD
原材料：ひじき（国産）・大豆（国産）・蒟蒻・人参・砂糖・醤油・油揚げ・鰹節・/貝殻焼成カルシウム（蒟蒻用凝固剤）・豆腐用凝固剤（塩化マグネシウム）
賞120日 アレルゲン 麦 豆



165 ひじき豆
150g **451円**(税込487円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 D週
原材料：大豆（北海道産/トヨムスメ/特別栽培）
賞180日
アレルゲン 豆



166 国産大豆水煮(さわやか)
200g **325円**(税込351円)

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

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市
蔵 D週
原材料：小豆（北海道産/エリモ種）
賞180日

167 あずきの水煮
150g **386円**(税込417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
賞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
賞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
賞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
賞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
賞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。

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD



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

賞20日 アレルゲン そ 麦 豆

175 季穂・生そば 石臼粗挽きそば つゆ付

(130g+つゆ40g)×2食 **656円**(税込708円)

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週BD



原材料：国産小麦粉・天然かん水(中国産)・塩

賞20日 アレルゲン 麦

176 神名のせいろ麺(ソースなし)

150g×2 **339円**(税込366円)

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD



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

賞20日 アレルゲン 麦 豆

177 季穂・生うどん(太麺)つゆ付

130g×2 **479円**(税込517円)

コクがあるのに後味スッキリ。



神奈川・金子製麺 蔵 B週
賞20日 アレルゲン 麦 豆

日本の中華麺 (生/2食入)

各120g×2

原材料：共通原材料、スープ【醤油、ガラスープ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガ、魚醤、ごま油】
共通原材料：麺【国産小麦粉(一部自家製粉)、天然かんすい(中国)、塩、でん粉】、スープ【肉エキス(ポーク)、動物性油脂(ポーク)、てんさい糖、塩、酵母エキス(ビール酵母)、香辛料】

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

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD



原材料：小麦粉・食塩・小麦たんぱく

アレルゲン 麦 賞14日

178 ふわふわもちもちむっちりうどん(つゆなし)

200g×2 **319円**(税込345円)

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

金子製麺　神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD



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

賞20日 アレルゲン 麦 豆

182 鰹醤油つけ麺(生/タレ付)

150g×2 **498円**(税込538円)

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



金子製麺
神奈川県足柄上郡 蔵 隔週BD
原材料：小麦粉(カナダ産・国産)・小麦タンパク(カナダ)・塩・卵白・でん粉

賞20日 アレルゲン 麦 卵

183 生スパゲッティー
184 生フェットチーネ

各150g×2 **349円**(税込377円)

179 醤油(生) 440円(税込475円)

ラー油の効いたさっぱり塩味。
原材料：共通原材料、スープ【チキンブイヨン、魚介エキス、植物油脂】

180 しお(生) 479円(税込517円)

上品でコクのある味噌スープ。
原材料：共通原材料、スープ【味噌、醤油、玉ねぎ、ニンニク、ゴマ油、豚肉、ゴマ】

181 味噌(生) 479円(税込517円)

金子製麺　神奈川県足柄上郡
隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

賞150日 アレルゲン 麦

185 田舎うどん(全粒粉)

240g **271円**(税込293円)

金子製麺　神奈川県足柄上郡
隔週BD
原材料：国産小麦粉(一部自家製粉)・塩

賞150日 アレルゲン 麦

186 季穂全粒粉きしめん

240g **271円**(税込293円)

山梨を中心とした地域で食べられている郷土料理「ほうとう」が自宅でお手軽に食べられます！お野菜をたっぷり入れてお召し上がりください。



金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 隔週BD
原材料：国産小麦粉・塩・でん粉

賞20日 アレルゲン 麦

187 季穂 長ほうとう(生麺)

240g **291円**(税込314円)

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週BD



原材料：国産小麦粉塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

賞14日 アレルゲン 麦

188 地粉ぎょうざの皮

20枚 **264円**(税込285円)

蒸すとプリッと透明感があり美味。6.5cm角。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 隔週BD



原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

賞14日 アレルゲン 麦

189 地粉シュウマイの皮

30枚 **198円**(税込214円)

生タイプなので、やわらかい食感に揚がります。18cm角。

金子製麺
神奈川県足柄上郡
蔵 スポット



原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

賞14日 アレルゲン 麦

190 地粉春巻きの皮

10枚 **376円**(税込406円)

国産小麦強力粉で作ったもちもちぷりぷりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいです。水餃子におすすめ。

金子製麺
神奈川県
足柄上郡
蔵 スポット



原材料：国産小麦粉・塩(室戸沖深層水使用)・でん粉・イオン水

賞14日 アレルゲン 麦

191 もちぷり餃子の皮

20枚 **282円**(税込305円)

中山道ハム

岐阜オーガニックフーズ

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



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



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

賞3ヶ月 アレルゲン 麦 豆

193 1P 中山道プレーンソーセージ

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)

賞3ヶ月 アレルゲン 麦 豆 乳

195 1P 中山道チーズソーセージ

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！



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)

賞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)

賞3ヶ月

198 中山道ロースハム

50g **503円**(税込543円)

さんさんファーム

長野県下伊那郡松川町



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

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

ヒレと並ぶ極上の部位。味噌焼き、ショウガ焼きがこうばしくておすすめです。



さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 毎週
豚ロース肉　賞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　賞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　賞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　賞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　賞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　賞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　賞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　賞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　賞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)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡
松川町 凍 スポット



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

賞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)

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

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町 凍 スポット
原材料：さんさん豚ロース肉・味噌(大豆・塩・麹)・醤油・味醂・酒・りんご・砂糖・生姜・にんにく

賞60日 アレルゲン 麦 豆

豚味噌漬け

厚さ約3mm
210 180g(3枚)
厚さ約5～8mm
211 100g



1,118円(税込1,207円)
706円(税込762円)

さんさんファーム
長野県下伊那郡松川町
賞180日 アレルゲン 麦 豆 スポット

りんごたっぷり！焼肉のたれ

原材料：醤油・りんご・砂糖・酒・玉ねぎ・洋梨・生姜・酢・ごま油・にんにく

212 甘口

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

213 辛口

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



180g **667円**(税込720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)　賞60日

214 さんさん白もつ(ボイル)

200g 574円⇒(税込620円) **563円**(税込608円) Sale!

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。

【動物の力】

写真だとちょっとわかりにくいですが、二段になっていた小さな畑を放牧地にして、豚の掘る力で一枚の畑にしています。ある程度豚さんたちに掘ってもらってなだらかになってきたところをトラクターで耕運し、ふかふかになった後にまた放してみました。ふかふかの土が面白いらしく、走り回って遊んでいました。



はれときどきはしるぶた by やまあい村 武藤勝典

きめ細かな肉質で柔らかい食感です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
259 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
260 走る豚/ローススライス
200g **998円**(税込1,078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
251 走る豚/徳用小間スライス
300g
1,100円⇒(税込1,188円)
980円(税込1,058円) 産直eco プライス

さっぱりとした味わいでヘルシーですが旨味はしっかりと感じていただけます。



熊本・やまあい村 凍 スポット
261 走る豚/肩ローススライス
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)

豚のウデ肉は運動量が多い部位なので、赤身と脂肪がバランスよく含まれており、コクのある旨味が特徴です。



バラ凍結 熊本・やまあい村 凍 スポット
252 走る豚/徳用ウデしゃぶ
300g
1,332円⇒(税込1,439円)
1,048円(税込1,132円) 産直eco プライス

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)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



熊本・やまあい村 凍 スポット
264 走る豚/バラブロック
300g **1,600円**(税込1,728円)

キメが細かく柔らかい肉質で、噛みしめるたびに旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ロースしゃぶ用
253 1P
200g
998円⇒(税込1,078円)
978円(税込1,056円)
254 2P
200g×2
1,996円⇒(税込2,156円)
1,800円(税込1,944円) 産直eco プライス

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



福岡・大誠食品 凍 スポット
原材料：豚肉(走る豚)、羊腸、食塩、きび砂糖、香辛料
賞180日
270 未調理
走る豚/生ソーセージ
200g (5～6本) **1,142円**(税込1,233円)

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

焼き目を付けたい場合
ボイルしたソーセージをフライパンで軽く焼いて焼き目を付ける。

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

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
265 走る豚/バラ焼肉用
200g **1,095円**(税込1,183円)

脂が多く、走る豚の甘みと旨味を一番感じていただける人気の部位です。



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

脂が控えめでヘルシー！柔らかく走る豚の旨味をお楽しみいただけます。



熊本・やまあい村 凍 スポット
走る豚/ももしゃぶ用
255 1P
200g
857円⇒(税込926円)
848円(税込916円)
256 2P
200g×2
1,714円⇒(税込1,851円)
1,500円(税込1,620円) 産直eco プライス

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
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180日 未調理
271 走る豚のソーセージ
約130g **859円**(税込928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
267 走る豚/バラしゃぶ用
200g **1,095円**(税込1,183円)

1頭から少量しかとれない希少部位。煮込料理がおすすめです。



熊本・やまあい村 凍 スポット
268 走る豚/軟骨
200g **760円**(税込821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
走る豚/ミンチバラ凍結
257 1P
300g
978円⇒(税込1,056円)
948円(税込1,024円)
258 2P
300g×2
1,956円⇒(税込2,112円)
1,667円(税込1,800円) 産直eco プライス

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。





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
275 マザービーフ/粗びきミンチ
200g
917円⇒(税込990円)
887円(税込958円)



そぼろ料理やミートソース、ハンバーグにどうぞ。

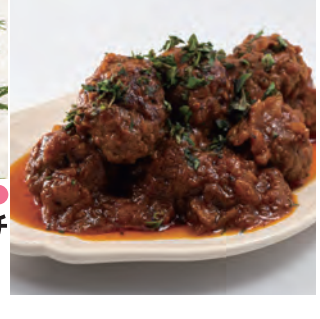


バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
279 マザービーフ/ミンチ
200g **917円**(税込990円)

マザービーフ60%、走る豚40%配合の合挽きミンチです。



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



国産牛肉【健康あか牛】



※商品到着後の賞味期限は、最短で60日になります。

菊池農場　熊本県菊池市

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

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

価格維持と効率化のため約 10%前後のグラム幅でご提供いたします。

韓国料理



あか牛のピラフ風ビビンバ

【材料】
□牛肉…… 200g
□ニラ…… 1/2 束
□にんじん…… 1/3 本
□キムチ…… 50g
□ごま油…… 大さじ 1
□ごはん…… 2 膳
★コチュジャン 大さじ 1.5
★醤油…… 大さじ 1
★はちみつ…… 小さじ 2
★酒…… 大さじ 1
★白ごま…… 小さじ 2
□卵…… 2 個
□なたね油…… 大さじ 1

【作り方】
❶人参は細切りに、ニラは 5cm の長さに切る。ボウルにタレの材料★を合わせておく。
❷フライパンにごま油を中火で熱し牛肉を炒める。色が変わってきたら人参入れてしんなりするまで炒める。
❸キムチ、ニラ加えてサッと合わせたらごはん、タレを入れて炒め合わせる。
❹フライパンを綺麗にしてごま油を入れて弱火で目玉焼きを作る。
❺お皿に❸❹を盛り付けて完成！



福岡・平田産業　毎週
原材料：菜種
(オーストラリア)
賞 540日
477 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)



D週　埼玉・オーサワジャパン
原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
賞 6ヶ月　アレルゲン 豆
507 オーサワのコチュジャン
85g
634円⇒(税込685円)
610円(税込659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



和歌山・小坂農園 凍 賞 180日
307 赤地鶏/むねミンチ 1P　毎週
200g
625円⇒(税込675円)
600円(税込648円)

308 2P　スポット
200g×2
1,250円⇒(税込1,350円)
1,130円(税込1,220円)

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



熊本・菊池農場 凍 毎週
282 健康あか牛/特選すき焼き用
200g
1,878円⇒(税込2,028円)
1,573円(税込1,699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)
987円(税込1,066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
284 健康あか牛/小間スライス
200g
1,400円⇒(税込1,512円)
1,348円(税込1,456円)

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



熊本・菊池農場 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)

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)

旨味が凝縮されているので肉本来の味を味わうことができます。



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

煮物・焼き物・炒め物など様々な料理に活用できる便利な食材です。



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

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



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

高たんぱく、低カロリーな部位。唐揚げや、蒸し鶏におすすめ。



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞 180日
297 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 賞 180日
298 赤地鶏/ももむね一口カット
200g
745円(税込805円)

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



和歌山・小坂農園 凍 毎週 賞 180日
300 赤地鶏/正肉
300g
936円⇒(税込1,011円)
890円(税込961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 賞 180日
301 赤地鶏/ささみ
200g
675円(税込729円)

ボリュームがあり肉汁もたっぷり！煮付けや揚げものBBQにもオススメです。



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 賞 180日
302 赤地鶏/手羽先
300g
664円(税込717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 賞 180日
304 赤地鶏/キモ
200g
507円⇒(税込548円)
480円(税込518円)

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



和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞 180日
305 赤地鶏/砂ずり
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 賞 180日
306 赤地鶏/ももミンチ
300g
1,062円(税込1,147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
285 健康あか牛/サーロインステーキ
250g
3,298円(税込3,562円)

ほどよい歯ごたえと旨味たっぷり！肉本来のおいしさが味わえます。



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

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



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

高タンパクで低カロリー！脂肪が少なくあっさりとした味わいです。



バラ凍結 熊本・菊池農場 凍 毎週
294 健康あか牛/赤身ミンチ
200g
1,200円(税込1,296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 賞 180日
299 赤地鶏/ぶつ切り
300g
740円(税込799円)

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



和歌山・小坂農園 凍 隔週BD 賞 180日
303 赤地鶏/手羽元せせり
200g
791円(税込854円)

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



バラ凍結 和歌山・小坂農園 凍 スポット 賞 180日
309 赤地鶏/もも肉カット唐揚用
12切(約300g)
1,091円(税込1,178円)

国産鶏肉【天草大王】



天草大王公元 熊本県

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

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

賞味期限：180日

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

鉄分が多く含まれ、コクのある旨味が味わえます。煮物や唐揚、照焼などに。



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

312 2P スポット 2P SALE
150g×2
1,940円⇒(税込2,095円)
1,850円(税込1,998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
313 天草大王/ムネ肉 1P 毎週
150g **785円**(税込848円)

314 2P スポット 2P SALE
150g×2
1,570円⇒(税込1,696円)
1,500円(税込1,620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
315 天草大王/手羽先&手羽元
2～3本
510円⇒(税込551円)
480円(税込518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
316 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)
840円(税込907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)
880円(税込950円)

脂肪分が少なく、あっさりとしたミンチです。肉団子などに。



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

ハム・ソーセージ

「能勢の里から」ハム工場 大阪府



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



合成添加物不使用。豚肉100%、天然羊腸使用。

大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット
原材料：豚肉、粗塩、粗糖、香辛料、天然羊腸 営 10日
321 粗挽きウインナー
110g
442円⇒(税込477円)
428円(税込462円)



能勢のウィンナーをフランクフルトサイズに仕上げました。

大阪・「能勢の里から」ハム工場
原材料：豚肉・粗塩・粗糖・香辛料・天然羊腸 営 10日 蔵 スポット
322 能勢のフランクフルト
175g
694円⇒(税込750円)
680円(税込734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 営 10日
323 ココちゃんウインナー
90g **319円**(税込345円)



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

大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 営 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 営 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)



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、天然羊腸 営 10日
326 あらびきチキンウインナー
110g **375円**(税込405円)



バジルの風味をきかせスチームで蒸し上げたウィンナーです。通常のウィンナーとは、一味違う食感をお楽しみ下さい。

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 営 10日 蔵 スポット
327 ヴァイスブルスト
130g **519円**(税込561円)



桜の木のチップでくん煙された本格派。バラ肉使用。

大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 営 10日
原材料：豚バラ肉、粗塩、粗糖、香辛料
328 ベーコンブロック
約300g **1,644円**(税込1,776円)



豚バラ肉のおいしさをそのまま残しています。アスパラなどの野菜をさいたり、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 営 10日
原材料：豚バラ肉、粗塩、粗糖、香辛料
329 能勢のベーコン
100g **570円**(税込616円)



豚モモ肉100%。少し薄めにスライスしています。

大阪・「能勢の里から」ハム工場
蔵 スポット 営 10日
原材料：豚モモ肉、粗塩、粗糖、香辛料
330 能勢のももハム
60g **384円**(税込415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
340 ハッシュドポテト
30g×8 **645円**(税込697円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：牛乳(熊本)、エルゴパスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ
アレルゲン 麦 乳 調理済
345 マカロニグラタン
180g×2 **965円**(税込1,042円)



福岡・那珂川キッチン 凍 毎週
原材料：鶏肉、タマネギ、レンコン、菜種油、片栗粉、ゴマ油、醤油、卵、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
チキンレンコンボール
338 1P 200g **853円**(税込921円)

339 2P 200g×2
1,706円⇒(税込1,842円)
1,620円(税込1,750円)

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



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料：チキンカツ：鶏肉、しょうゆ(薄口)、粉末野菜ブイヨン(食塩、でん粉分解物、酵母エキス、ローストオニオンエキス、醤油、コショウ、セロリ粉末、キャロット粉末、フライドガーリック、馬鈴しょでん粉)、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)
アレルゲン 麦 豆 調理済
チキン串カツ
341 5本 **793円**(税込856円)

342 10本
1,584円⇒(税込1,711円)
1,500円(税込1,620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
346 鮭とほうれん草のグラタン
180g
538円⇒(税込581円)
480円(税込518円)



福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、濃口醤油、清酒、粗糖、大蒜、唐辛子 アレルゲン 麦 豆 調理済
博多とりかわ巻き(5本)
343 1P 5本　704円(税込760円)
344 2P 5本×2　1,408円⇒(税込1,521円)　1,335円(税込1,442円)

切り干し大根の煮物、豆ひじき、きんぴらごぼうの3種類が、2個ずつお弁当用カップに入っています。
福岡・那珂川キッチン 凍
原材料:きんぴらごぼう(ごぼう、にんじん、醤油、みりん、清酒、粗糖、胡麻油、とうがらし)、切干大根(にんじん、切干大根、しょうゆ、丸天、みりん、粗糖、粉末かつおだし)、豆ひじき(大豆、醤油、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、塩)
アレルゲン 麦 豆 調理済
和のおかずセットB
347 1P 毎週　3種×2　562円(税込607円)
348 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)

甘いコーンがたっぷり。お弁当やお子さんが食べるのにちょうどいいサイズです。
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:牛乳、ホールコーン、タマネギ、パン粉、菜種油、衣(パン粉、小麦粉)、薄力粉、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 乳 調理済
コーンクリームコロッケ
349 1P　30g×5　532円(税込575円)
350 2P　30g×5×2　1,064円⇒(税込1,149円)　1,000円(税込1,080円)

じゃが芋のホクホク感とゴロゴロ感が楽しめるコロッケ。手作りしたようななつかしい仕上がりです。
福岡・那珂川キッチン 凍 スポット
原材料:ジャガイモ(国産)、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー
アレルゲン 麦 調理済
ポテトコロッケ・ミニ
351 1P　30g×5　542円(税込585円)
352 2P　30g×5×2　1,084円⇒(税込1,171円)　1,020円(税込1,102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
原材料:有機スイートコーン(スペイン)
オーガニックホールコーン
353 1P 毎週　150g　432円(税込467円)
354 2P スポット　150g×2　864円⇒(税込933円)　840円(税込907円)

無添加惣菜

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

山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産) 醤油 玉ねぎ 生姜ペースト 鶏卵 清酒 砂糖 にんにくペースト ごま油 塩麹 ブラックペッパー粉末 食塩 衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉) 揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆
355 こだわりのからあげ
150g　598円(税込646円)
356 お徳用からあげ
400g　1,416円⇒(税込1,529円)　1,320円(税込1,426円)

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

あっさりした胸肉で作ったサクサクのナゲット。フライ済みなので温めるだけでOK。
山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済
357 こだわりのチキンナゲット
200g　625円(税込675円)
358 お徳用チキンナゲット
400g　1,209円⇒(税込1,306円)　1,130円(税込1,220円)

脂肪の少ないささみをミックススパイスで下味をつけ、カツに仕上げました。ほんのりカレー風味。
山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、衣[パン粉、鶏卵、小麦粉、香辛料、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー]、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 調理済
359 スパイシーささみカツ
160g　598円(税込646円)

柔らかジューシーなチキンメンチカツです。調理済みなのでオーブントースターで温めるだけでおいしくいただけます。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏皮、鶏卵、パン粉、醤油、砂糖、食塩、やまいもパウダー、ナツメグ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩、砂糖、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
360 鶏メンチカツ
150g　452円(税込488円)

むね肉を使った骨なしタイプのフライドチキンです。ランチやオードブルの一品におすすめです。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょでん粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳 調理済
361 フライドチキン
300g　1,270円⇒(税込1,372円)　1,200円(税込1,296円)

国産丸大豆醤油をベースに蜂蜜やたまねぎを使い、コクのあるてりやきに仕上げました。骨付き肉なのでボリューム満点で夕飯のおかず、パーティーやお弁当にもオススメ！
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、玉ねぎ、はちみつ、生姜ペースト、にんにくペースト
9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済
362 骨付きてりやきチキン
300g　977円⇒(税込1,055円)　920円(税込994円)

手羽中を唐揚げにした後、秋川牧園特製の甘辛いタレを絡めました。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょ澱粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょ澱粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
364 手羽中の甘辛揚げ
115g　602円(税込650円)

ワクチン以外無投薬の安全なレバーを、ふっくら蒸し焼きし、甘辛いタレをからめて仕上げました。臭みがなく、やわらかく、美味しい！
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト
9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 調理済
365 鶏レバー甘辛焼き
120g　538円(税込581円)


山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏肉(国産)、鶏砂肝、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済
366 鶏の焼きつくね
180g(つくね160g(4個)・タレ20g)　539円(税込582円)


もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。そのまま湯せんで調理、または開封して電子レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。
山口・秋川牧園 凍 D週
原材料:つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)
9ヶ月 アレルゲン 卵 豆 麦 調理済
367 やきとりセット
180g　907円(税込980円)

鶏肉に黒豚の甘みのある脂が絶妙に合わさった、食べ応えのあるジューシーな肉まんです。皮はほんのり甘くすることで餡との相性を良くし、ショートニングの代わりに菜種油を使用し、ふっくら柔らかい食感をです。
山口・秋川牧園 凍 スポット 1年 アレルゲン 麦 豆 調理済
原材料:皮(小麦粉(国産)、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜(玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉、豚脂、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、馬鈴薯でん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)、ベーキングパウダー
368 とり肉まん
100g×4　771円(税込833円)
369 とりミニ肉まん
35g×8　650円(税込702円)

秋川牧園の鶏肉で作ったジューシーなハンバーグに、とりがらスープを使用したオリジナルのソースを絡めました。ふっくらとした厚みのハンバーグは玉ねぎの程よい食感とともに肉のやわらかさと旨みを存分に楽しめます。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、オニオンソテー、パン粉、食塩、香辛料、ソース(とりがらスープ、砂糖、米酢、醤油、トマトペースト、食塩、こんにゃく粉、生姜ペースト、香辛料、にんにくペースト、玉ねぎエキス、人参エキス)
180日 アレルゲン 麦 豆
370 ハンバーグ 調理済
115g　493円(税込532円)

秋川牧園の牛乳と鶏肉を使用しました。コクのあるホワイトソースとホクホクのじゃがいもの相性は抜群！！
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:牛乳(国産)、マカロニ、じゃがいも、鶏肉、オニオンソテー、小麦粉、生クリーム、鶏がらスープ、バター、なたね油、チーズ、醗酵調味料、ホタテエキス、食塩、ホワイトペッパー
12ヶ月 アレルゲン 麦 乳 調理済
371 牛乳グラタン/鶏肉とポテト
100g×2　939円(税込1,014円)

胸肉ミンチで作った食べやすいスティック仕立て。ピリッとした辛さが食欲を誘います。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリックパウダー、ナツメグ、衣[小麦粉、鶏卵、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ]、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
363 ピリ辛チキンバー
150g/8本　554円⇒(税込598円)　500円(税込540円)

若鶏のもも肉にガーリックと粗挽きのブラックペッパーが効いた醤油ベースの自家製たれを合わせました。解凍後お好みの野菜と混ぜ合わせることで野菜にも味付けができ、焼くだけでメインディッシュができあがります。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、なたね油、醤油、玉ねぎ、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末
9ヶ月 アレルゲン 麦 豆 未調理
373 ガーリックチキングリル
175g　620円⇒(税込670円)　560円(税込605円)

にんにくやニラなどの香味野菜を控えめにしているので、女性やお子様にもおすすめです。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)、豚脂、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉、砂糖、食塩)
1年 アレルゲン 麦 豆 未調理
372 とり餃子
360g　786円(税込849円)

秋川牧園の若鶏のもも肉をヨーグルトを加えたまろやかなカレーソースに漬け込みました。解凍後お好みの野菜と炒めるだけでメインディッシュができあがります。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、食用なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカ粉末、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイス粉末、(一部に鶏肉・乳成分を含む)
9ヶ月 アレルゲン 乳 未調理
374 タンドリーチキン
175g　620円(税込670円)

エサと飼い方にこだわった健康な自家農園の鶏ガラをことこと煮出したスープストック。
山口・秋川牧園 凍 隔週BD
原材料:鶏骨エキス、水、再製天日塩(沖縄)
1年 未調理
375 とりがらスープ
50g×5　545円(税込589円)

秋川牧園の鶏肉を使用した、お弁当の定番ミートボールです。やわらかく仕上げたミートボールに、国産丸大豆醤油を使用して作ったやさしい甘さのタレをたっぷりと絡めました。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、玉ねぎ、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
376 3P/ミートボール
100g×3　873円⇒(税込943円)　840円(税込907円)

お子様の大好きなミートボールに栄養満点のレバーを加えました。カレーやシチューなど、いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:食肉等(鶏肉、鶏肝)(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、山芋パウダー)、玉ねぎ、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、揚げ油(なたね油)
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 調理済
377 レバー入りミートボール
400g　945円(税込1,021円)

若鶏のムネ肉を使用し柔らかく仕上げたサラダチキンです。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩
9ヶ月 調理済
サラダチキン(ムネ肉プレーン)
378 1P
100g　523円(税込565円)
379 2P
100g×2　1,046円⇒(税込1,130円)　980円(税込1,058円)

生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせたつみれです。味付けしていますので、解凍後そのまま丸めて鍋やスープ、やきつくねにご利用下さい。
山口・秋川牧園 凍 スポット
原材料:鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩
9ヶ月 アレルゲン 麦 卵 豆 未調理
380 いろいろ使える鶏つみれ
200g　536円(税込579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（国産） 常 1年
388 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、さば節、かつお節 常 1年
389 だしせん
80g
741円⇒（税込800円） **640円**（税込691円）

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） 常 180日
382 柳川・皿垣開漁協産焼のり
全型10枚 **1,890円**（税込2,041円）

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



毎週
原材料：乾のり 常 180日
385 おにぎり用焼海苔
10枚×3 **1,782円**（税込1,925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（国産） 常 1年
390 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 常 180日
水500mlにティーパック1袋



391 NN かつおだしパック
10g×10 **591円**（税込638円）

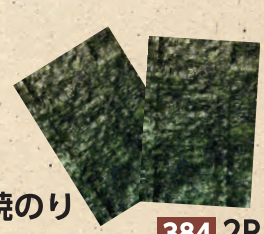
国産の厳選素材にこだわった、食塩・化学調味料一切不使用の天然だしパックです。



翌々週配達 兵庫・マエカワテイスト
原材料：いわしふし、いわし煮干、かつおふし、昆布、椎茸 常 1年
天然ダシパック特選
392 1P D週
10g×25 **1,182円**（税込1,277円）
393 2P スポット
10g×25×2 2,364円⇒（税込2,553円） **2,230円**（税込2,408円）



「寿司はね」は小さな穴が空いている状態をいいますが、味はかわりません！



原材料：乾のり 常 180日
寿司はね焼のり
383 1P 毎週
全型10枚 **873円**（税込943円）



384 2P スポット
全型10枚×2
1,744円⇒（税込1,884円） **1,650円**（税込1,782円）

十二種の国産風味原料を使用し、素材のうま味が料理に深い味わいを持たせます。



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：いわしふし、いわし煮干、いわし煮干、とびうお煮干、かつおふし、うるめふし、そうだかつおぶし、昆布、椎茸、干しえび、むろあじふし、まぐろふし 常 1年
394 だしパック十二単
10g×20
1,317円⇒（税込1,422円） **1,260円**（税込1,361円）

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



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：鰹枯節（枕崎産） 常 1年半
395 鰹枯節
1本
2,855円⇒（税込3,083円） **2,480円**（税込2,678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） 常 90日
386 韓国風味付塩焼海苔
4切20枚
818円⇒（税込883円） **720円**（税込778円）

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



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

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



翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮さばだし、みりん、濃縮こんぶだし、食塩
常 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
396 有機天然だし醤油
200ml **783円**（税込846円）

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



翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ（国産）、有機砂糖、濃縮かつおだし、濃縮こんぶだし、みりん、食塩
常 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
397 有機天然だし甘口醤油
200ml **783円**（税込846円）

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



翌々週配達 JAS
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：有機しょうゆ、有機砂糖、有機米酢、有機ゆず果汁、濃縮こんぶだし、濃縮かつおだし、食塩
常 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
398 有機ゆずぽん酢醤油
200ml **783円**（税込846円）

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



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週 常 10ヶ月
原材料：いわし煮干し（国産）、とびうお煮干、食塩、砂糖、昆布、いわしぶし、乾しいたけ ※産地は変更になる事があります。
399 無添加白だし（しあわせ）
300ml
1,619円⇒（税込1,749円） **1,380円**（税込1,490円）

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



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：かつおぶし（国産）、砂糖、食塩、昆布、そうだかつおぶし、さばぶし、干しえび、乾しいたけ 常 10ヶ月 アレルゲン 工
400 無添加白だし（六合わせ）
300ml
1,436円⇒（税込1,551円） **1,230円**（税込1,328円）

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布 常 1年 アレルゲン 麦 豆
401 天然だしのつゆ
500ml
889円⇒（税込960円） **860円**（税込929円）

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



翌々週配達 スポット
兵庫・マエカワテイスト
原材料：醤油、砂糖、みりん、食塩、いわしぶし、かつおぶし、いわし煮干、そうだかつおぶし、さばぶし、昆布、かつおかれぶし 常 1年 アレルゲン 麦 豆
402 だしが香るそばの友
500ml **1,070円**（税込1,156円）

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



翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト スポット
原材料：有機レモン果汁（有機レモン（アメリカ））、しょうゆ、いわしぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、こんぶ 常 10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
403 かける贅沢レモンつゆ
300ml **975円**（税込1,053円）

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



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

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



東京・オーサワジャパン 毎週
原材料：湯通し塩蔵わかめ（鳴門産） 常 1年
406 鳴門産カットわかめ
40g **986円**（税込1,065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 常 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
407 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
408 ツナフレーク水煮/食塩不使用
818円（税込883円）



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



千葉・富山水産 スポット
原材料：あさり（北海道厚岸） 常 6ヶ月
409 あさりレトルト
150g **658円**（税込711円）

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



千葉・富山水産 隔週BD
原材料：しじみ（島根県宍道湖） 常 6ヶ月
410 大和しじみレトルト
130g **548円**（税込592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 常 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
411 1P 40g×3 毎週
398円（税込430円）
412 2P 40g×3×2 スポット
796円⇒（税込860円） **778円**（税込840円）



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

東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：食塩（天塩）、でん粉、酵母エキス、玉ねぎパウダー、醤油、こしょう、セロリパウダー、にんじんパウダー、にんにくパウダー
常 1年 アレルゲン 麦 豆
414 野菜ブイヨン
5g×8 **537円**（税込580円）
415 徳用野菜ブイヨン
5g×30 **1,679円**（税込1,813円）



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



岡山・アマノ スポット
原材料：エビ（国産、アキアミ）
常 270日 アレルゲン エ
413 国産小えび
12g **278円**（税込300円）

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

価格改定 フリーズドライ



東京・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：有機立科米みそ、有機小松菜、有機油揚げ、酵母エキス、有機乾燥ねぎ、昆布粉末 常 1年半 アレルゲン 豆
416 有機立科みそ汁
7.5g **242円**（税込261円）

有機八丁味噌使用。お湯を注ぐだけで本格派みそ汁。コクがあり、濃厚な味わい。

価格改定 フリーズドライ



兵庫・オーサワジャパン 隔週BD
原材料：麦味噌（立科麦みそ）、有機豆味噌、なめこ、ねぎ、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、わかめ、昆布粉 常 1年1ヶ月 アレルゲン 豆
417 オーサワの赤だしみそ汁
9.2g **242円**（税込261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） 常 1年
418 北海道産馬鈴薯澱粉（片栗粉）
200g **372円**（税込402円）

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



JAS
岐阜・桜井食品 毎週
原材料：有機小麦粉（国産）、有機砂糖、有機ショートニング、イースト、食塩
常 6ヶ月 アレルゲン 麦
419 有機パン粉
100g
303円⇒（税327円） **280円**（税込302円）

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



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

原材料にこだわりました。和洋中さまざまなお料理にご使用いただけます。化学調味料無添加、酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用です。

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、うるめぶし、砂糖、食塩、みりん、いわし煮干、そうだかつおぶし、昆布
常 1年 アレルゲン 麦 豆
401 天然だしのつゆ
500ml
889円⇒（税込960円） **860円**（税込929円）

蒸し大豆つくね鍋



材料（2人分）
お好みの鍋具材（好きなだけ）
★つくね
□蒸し大豆…1/2袋
□ひき肉……200g
□長ねぎ……1/2本
□塩……小さじ1/2
□片栗粉…小さじ1
★鍋スープ
□おろししょうが 30g
□酒…… 大さじ2
□みりん…… 大さじ3
□塩…… 小さじ1
□洋風だし…… 10g
□水…… 600ml

❶鍋具材をお好みの大きさに切る。つくね用の長ねぎはみじん切りにする。蒸し大豆は袋の上から潰しておく。
❷ボウルにつくねの材料、細かく潰した蒸し大豆、おろししょうが1/3をいれ、粘り気が出るまで混ぜる。
❸鍋にスープの材料を入れて煮立たせる。つくねを丸く形成して鍋に加え、蓋をして約5分煮込む。
❹鍋具材を加え、蓋をして全体に火が通るまで煮たら完成！

翌々週配達
兵庫・マエカワテイスト D週
原材料:とりがらスープ(鶏骨(国産))、食塩、有機醤油(小麦・大豆を含む)、オニオンピューレー、人参エキス、有機米酢、玉ねぎエキス、昆布、ローレル　10ヶ月 アレルゲン 麦 豆
404 鶏と野菜の洋風だし(液体タイプ)
10g×8
495円⇒(税込535円)
470円(税込508円)



兵庫・だいずデイズ JAS
原材料:有機大豆(北海道)、食塩、有機米酢　180日 アレルゲン 豆
有機蒸し大豆
424 1P 毎週
100g
318円(税込343円)
425 3P スポット
100g×3
954円⇒(税込1,030円)
910円(税込983円)



岐阜産小麦粉・国内産山芋を使用。ふわっとさっくり焼き上がります。
岐阜・桜井食品 D週
原材料:小麦粉(岐阜)、混合節粉末(かつお、さば)、山芋粉、馬鈴薯でんぷん、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)　1年 アレルゲン 麦
421 お好み焼粉
400g
580円(税込626円)



天然の鉱物から採られた2つの成分と、遺伝子組み換えでないトウモロコシから作られています。原材料にアルミニウムを使用していません。
アメリカ・ラムフォード 毎週
原材料:第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ26%(遺伝子組み換えでない)　2年
422 ベーキングパウダー
113g
398円(税込430円)



小麦を使用していないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもっちりとした食感が特徴のホットケーキが作れます。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:米粉(岐阜)、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)　6ヶ月
423 お米のホットケーキミックス
200g
357円(税込386円)



蒸しているから、食感もやわらかくてホクホク!
兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、食塩、有機米酢　120日
426 有機蒸しひよこ豆
85g
318円(税込343円)



5種の有機豆をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要。このままサラダやお料理に。
兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:有機ひよこ豆、有機大豆、有機青えんどう、有機赤いんげん、有機黒いんげん、食塩、有機米酢　120日 アレルゲン 豆
427 有機蒸しミックスビーンズ
85g
318円(税込343円)



希少な国産原料にこだわり、十種類の雑穀を蒸してやわらかく仕上げました。彩り鮮やかで、料理のトッピングやごはんに混ぜても。
兵庫・だいずデイズ 隔週BD
原材料:もち大麦、大豆、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢　120日 アレルゲン 豆
428 国産10種の蒸し雑穀
70g
265円(税込286円)



長崎産有機大根を天日乾燥した切干大根です。甘味が強く、しっかりとした歯ごたえが特徴です。煮物やサラダなどに。
東京・オーサワジャパン スポット
原材料:有機大根(長崎)　6ヶ月
435 有機切干大根・長崎産
100g
550円(税込594円)



皮が薄く、甘みが強いサンマルツァーノ種のトマトを使用。ポモドーロパスタや、ミネストローネにおすすめ。
東京・アルマテラ スポット
原材料:有機トマト、有機トマトジュース　3年
429 ホール/有機トマト缶
400g
330円(税込356円)



サンマルツァーノ種のトマトをダイス状にカット。クエン酸不使用。冷製パスタやラタトゥイユにおすすめ。
東京・アルマテラ スポット
原材料:有機トマト、有機トマトジュース　3年
430 カット/有機トマト缶
400g
330円(税込356円)



国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法「加圧押し出し製法」で作り上げています。
大阪・ムソー スポット
原材料:有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(国産)(遺伝子組み換えでない))、かんしょでん粉　2年
436 2P/国内産はるさめ
100g×2
944円⇒(税込1,020円)
890円(税込961円)



佐賀・まんてん　原材料:白胡麻(パラグアイ)　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。
431 NN すりごま・白 毎週
70g
330円(税込356円)



ほうろくという素焼きの煎り鍋を用いた昔ながらの製法をヒントに、ごまの風味を引き立てました。絶品の香りと味が自慢です。
432 NN いりごま・白 毎週
70g
330円(税込356円)



近海産のスルメイカに有機玄米を使用した、温めるだけで食べられる釜炊き玄米いかごはんです。
北海道・エビスパック スポット
原材料:スルメイカ(国産)、玄米、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩　90日 アレルゲン 麦 豆
437 玄米いかごはん
1尾(約110g)
810円⇒(税込875円)
790円(税込853円)



北海道産あやひめを圧力鍋でじっくり炊き上げた、やわらかい食感が特徴の玄米ごはんです。
大阪・ムソー スポット
原材料:玄米(北海道)　365日
438 助っ人飯米 玄米ごはん
160g
275円(税込297円)



北海道産なんつぼしを精米し、炊き上げたごはんを便利なパックご飯にしました。
大阪・ムソー スポット
原材料:うるち米(北海道)　365日
439 助っ人飯米 白米ごはん
160g
324円(税込350円)



良質な有機黒ごまを丹念に焙煎しました。口の中で黒ごまの香りが広がります。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)　6ヶ月
433 有機いりごま・黒
80g
356円(税込384円)



香ばしく炒った有機黒ごまを杵つき製法でごまの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感とごまの風味をお楽しみいただけます。
大阪・ムソー 隔週BD
原材料:有機ごま(ボリビア)　6ヶ月
434 有機しっとりすりごま・黒
80g
443円(税込478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。

北海道で栽培された小麦粉を使用して作りました。ソフトな麺質で、和風パスタにぴったりです。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:小麦粉、小麦グルテン　3年 アレルゲン 麦
441 国内産ロングパスタ
300g
433円(税込468円)



コシが強く歯ごたえがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性抜群です。
イタリア・オーサワジャパン スポット
原材料:有機デュラム小麦セモリナ(イタリア)　3年 アレルゲン 麦
有機スパゲッティ
442 1P
500g
448円(税込484円)
443 2P
500g×2
896円⇒(税込968円)
860円(税込929円)



本村さんプロデュースのオリジナル手延べうどん。国産小麦100%、塩・油・職人すべて長崎県産で、長さ・太さなど細部までこだわって仕上げました。
長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(北海道)、食塩、植物性油　1年 アレルゲン 麦
445 長崎手延べ㊥うどん
200g
483円(税込522円)



国内産小麦粉100%使用。塩は長崎県産。麺に塗布する植物油も地元で作られた菜種油、ごま油を使用しています。
長崎・本村製麺 毎週
原材料:小麦粉(国産)、食塩、食用植物油、
1年 アレルゲン 麦
444 手延べ素麺/水晶の光
50g×5
496円(税込536円)



北海道産そば粉100%でつくったそばです。本当のそばのうまさ・香り・栄養を生み出しました。
大阪・ムソー スポット
原材料:そば粉(そば(北海道産))
2年 アレルゲン そ
国内産十割そば
446 1P
200g
617円(税込666円)
447 2P
200g×2
1,234円⇒(税込1,333円)
1,180円(税込1,274円)



厳選された良質の国内産小麦粉を使用した無かんすいのラーメンです。麺の揚げ油には植物油を使用。スープには動物性原料を一切使用していません。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん[小麦粉、植物油(パーム油v、小麦たん白)、食塩]、食塩、粉末しょうゆ、砂糖、酵母エキス、粉末みそ、ごま、野菜エキス、発酵調味料、椎茸パウダー、香辛料、ピーナッツパウダー、アーモンドパウダー、ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、昆布パウダー、メンマパウダー
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆 落
448 純正ラーメン(5食)
98g×5
944円(税込1,020円)



植物性原料のみを使用した、桜井食品こだわりのラーメンです。純正ラーメン発売から50周年企画「限定スープを決める投票」にて、多くの方から選んでいただきました「豆乳塩だし」味です。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げ麺[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]食塩、砂糖、酵母エキス、ごま油、豆乳パウダー、玉ねぎエキスパウダー、キャベツエキスパウダー、野菜エキスパウダー、香辛料、乾燥ねぎ
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
449 純正ラーメン 豆乳塩だし味
104g
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
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
451 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。天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]食塩、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
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
452 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:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、食塩、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
453 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。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:油揚げめん[小麦粉(国産)、パーム油、小麦たん白、食塩]食塩、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
454 さくらいのラーメン とんこつ
103g
231円(税込249円)



国内産小麦粉を使用したノンフライ麺の味噌煮込みうどんです。濃厚な味噌が麺によくからみ、深い香りとコクをお楽しみいただけます。
岐阜・桜井食品 スポット
原材料:めん[小麦粉[小麦(国産)]、食塩]、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油
6ヶ月 アレルゲン 麦 豆
455 3P/味噌煮込みうどん
94g×3
663円⇒(税込716円)
630円(税込680円)



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

岐阜・桜井食品

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



賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

456 さくらいの焼そば 1P 隔週BD

114g 231円(税込249円)

457 3P スポット

114g×3 630円⇒(税込693円) 630円(税込680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(こま))、かやく(納豆、ねぎ)

大阪・ムソー スポット



賞味期間 5ヶ月 アレルゲン 麦 豆 そ 81.5g×4

458 4P・どんぶり麺 納豆そば

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】

大阪・ムソー スポット



賞味期間 5ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 そ 78g×4

459 4P・どんぶり麺 山菜そば

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】

大阪・ムソー スポット



賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 86.8g×4

460 4P・どんぶり麺 カレーうどん

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】

大阪・ムソー スポット



賞味期間 6ヶ月 アレルゲン 麦 乳 豆 77.3g×4

461 4P・どんぶり麺 きつねうどん

1,040円⇒(税込1,123円) 990円(税込1,069円)

調味料



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

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

原材料:さとうきび(鹿児島) 賞味期間 無期限



NN きびさとう

463 1P 毎週

500g 495円(税込535円)

464 3P スポット

500g×3 1,485円⇒(税込1,604円) 1,415円(税込1,528円)

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



大阪・ムソー 毎週

原材料:てんさい(北海道)、糖蜜(北海道) 賞味期間 無期限

465 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



466 シママース

1kg 495円(税込535円)

「海の精 やきしお」に、有機ハーブをプラス！

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

伊豆大島・海の精 スポット 賞味期間 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、タイム



海の精 ハーブソルト

467 55g 538円(税込581円)

468 詰替 55g 345円(税込373円)

「海の精 やきしお」に、有機ペッパーをプラス！

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

伊豆大島・海の精 スポット 賞味期間 2年

原材料:焼き塩(伊豆大島)、有機黒胡椒・白胡椒



海の精 ペッパーソルト

469 55g 538円(税込581円)

470 詰替 55g 345円(税込373円)

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



京都・飯尾醸造 隔週BD

原材料:米(京都府宮津市/農薬不使用栽培) 賞味期間 2年

471 純米富士酢

500ml 1,050円(税込1,134円)

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



京都・飯尾醸造 D週

原材料:米酢、砂糖(粗糖)、蜂蜜、塩

賞味期間 1年

472 富士すし酢

360ml 942円(税込1,017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

473 300ml 650円(税込702円)

474 1L 1,083円⇒(税込1,170円) 1,000円(税込1,080円)

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



福岡・庄分酢 スポット

原材料:有機玄米(国産) 賞味期間 24ヵ月

475 有機玄米くろ酢

300ml 1,906円⇒(税込2,058円) 1,580円(税込1,706円)

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



大阪・ムソー 毎週

原材料:オーガニックレモン(イタリア) 賞味期間 9ヶ月

476 オーガニックレモン100%しぼりたて

180ml 631円(税込681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 賞味期間 1年半

479 一番しぼり 国産なたねサラダ油

450g 1,157円(税込1,250円)



リニューアル前のSpecial SALE！

福岡・平田産業

原材料:菜種(オーストラリア) 賞味期間 540日

なのはな畑の菜種油

477 1P 毎週

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

478 ケース スポット

1250g×8 11,368円⇒(税込12,277円) 7,920円(税込8,554円)

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



福岡・平田産業 毎週

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

480 純正ごま油・淡口

481 純正ごま油・濃口

各165g 696円(税込752円)

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



和歌山・築野食品 スポット

原材料:食用こめ油 賞味期間 1年

482 国産こめ油 圧搾一番搾り

600g 1,593円(税込1,720円)

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



大阪・むそう スポット

原材料:オーガニック食用オリーブ油 賞味期間 540日

485 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)

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

483 1P 毎週

250ml 1,780円(税込1,922円)

484 2P スポット

250ml×2 3,560円⇒(税込3,845円) 3,460円(税込3,737円)

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

埼玉・味の一醸造

原材料:米、米麹、食塩 賞味期間 1年



味の母

486 720ml 毎週 1,151円(税込1,243円)

487 1.8L スポット

2,489円⇒(税込2,688円) 2,380円(税込2,570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

488 みやこの料理酒

500ml 1,097円(税込1,185円)

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



福島・大木代吉本店 毎週

原材料:米(国産)、米麹(国産米)、酒粕

福島県産米使用:放射能検査済(未検出) 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。

489 こんにちは料理酒

720ml 1,773円(税込1,950円)

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



愛知・オーサワジャパン 隔週BD

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

賞味期間 1年1ヵ月 アレルゲン 麦 豆

490 オーサワの白だし

360ml 1,000円(税込1,080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

491 NN うまみ鰹つゆ

500ml 797円(税込861円)

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

徳島・光食品

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



有機トマトケチャップ

495 1P 毎週

300g 455円(税込491円)

496 2P スポット

300g×2 910円⇒(税込983円) 880円(税込950円)

海外産有機トマトと国内産有機トマトから作ったトマトピューレーです。トマトソース・煮込み料理等、料理のベースとしてご利用下さい。



徳島・光食品 D週

原材料:有機トマト、食塩、有機レモン果汁 賞味期間 2年

497 有機トマトピューレー

320g 475円⇒(税込513円) 460円(税込497円)



507 ヤンニョムチキン

D週　埼玉・オーサワジャパン
原材料：味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子、りんご酢
賞味期限 6ヶ月　アレルゲン 豆

85g
634円⇒(税込685円)
610円(税込659円)

材料（2人分）

□手羽元	8本	★調味料	
□片栗粉	適量	□砂糖	大さじ1
□油	適量	□酒	大さじ1
☆下味		□みりん	大さじ1
□塩こしょう	少々	□酢	大さじ1
□酒	大さじ1	□しょうゆ	大さじ1
□おろしにんにく	小さじ1/2		
□おろししょうが	小さじ1	□コチュジャン	大さじ2

❶手羽元は骨に沿ってキッチンバサミで切り込みを入れる。
❷ボウルに入れ、☆を加えてもみこみ、片栗粉をまぶす。
❸鍋に底から4cmほどのサラダ油を入れて170°Cに熱し、❷を入れて肉に火が通り、こんがりと色付くまで6〜7分揚げる。
❹フライパンに★を入れて混ぜ、中火で煮立たせ、3の手羽元を加えて全体にからめて完成！

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
賞味期限 180日　アレルゲン 卵

492 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。

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)
賞味期限 6ヶ月　アレルゲン 卵

493 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ

290g　**774円(税込836円)**

特製玉ねぎピクルスたっぷり！食感よく、まろやかな酸味と隠し味に白味噌を使いコクを出しました。卵・砂糖不使用。

埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：なたね油、豆乳、玉ねぎ酢漬け[特別栽培玉ねぎ、りんご酢、食塩]、りんご酢、有機白味噌、食塩、メープルシュガー、マスタード、かぼちゃパウダー、酵母エキス、こしょう、パセリ
賞味期限 6ヶ月　アレルゲン 豆

494 豆乳タルタルソース

150g　**515円(税込556円)**

有機野菜、果実が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
賞味期限 2年　アレルゲン 麦 豆

498 有機ウスターソース

250ml　**460円(税込497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：カキエキス（カキ（広島県）、食塩）、砂糖、醤油、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚醤、レモン
賞味期限 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)**

お好み焼きやたこ焼きだけでなく、焼きそばやとんかつなどにもご使用いただけます。よく振ってお使いください。

徳島・光食品　隔週BD
原材料：有機野菜・果実（有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ）、糖類（砂糖、有機糖みつ）、醸造酢、食塩、でん粉、醤油、オイスターエキス、魚醤、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節
賞味期限 1年半　アレルゲン 麦 豆

500 お好みソース関西風

300ml　**377円(税込407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。

JAS 徳島・光食品　毎週
原材料：野菜(有機玉ねぎ、有機人参)、有機トマトペースト、有機牛肉、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、馬鈴薯澱粉、食塩、有機砂糖、有機にんにくピューレ、有機オリーブオイル、香辛料
賞味期限 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)
310円(税込335円)

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

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
賞味期限 1年半　アレルゲン 麦 豆

504 有機ぽん酢しょうゆ

250ml　**482円(税込521円)**

ねざす project
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。

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　賞味期限 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

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。長期熟成豆味噌使用し豊かなコクと上品な甘みです。砂糖・動物性原料不使用。

埼玉・オーサワジャパン　D週
原材料：豆味噌(大豆(国産)、食塩)、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢
賞味期限 6ヶ月　アレルゲン 豆

505 オーサワの甜麺醤

85g
554円⇒(税込598円)
530円(税込572円)

国産大豆を使用。熟成された辛みと旨みがあり、中華料理や、炒め物などの万能調味料としてお使いいただけます。

埼玉・オーサワジャパン　D週
原材料：味噌、塩蔵唐辛子(唐辛子、食塩)、唐辛子、大豆、清酒
賞味期限 6ヶ月　アレルゲン 豆

506 オーサワの豆板醤

85g
554円⇒(税込598円)
530円(税込572円)

有機栽培された生姜を熱風乾燥し、微粉末にしたものです。有機生姜以外なにも加えていません。香辛料(薬味)として各種お料理などにご利用いただけます。

JAS 奈良・無双本舗　スポット
原材料：有機生姜
賞味期限 1年

508 有機生姜末アルミパック

45g　**736円(税込795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
賞味期限 8ヶ月

509 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
賞味期限 8ヶ月

510 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、ばれいしょでんぷん、植物繊維
賞味期限 8ヶ月

511 旨味本来/生おろしょうがチューブ

40g　**388円(税込419円)**

香り豊かな本格派の6種類のスパイスを厳選。カレー、ドレッシングやソースの風味付け、炒め物、ピラフなどに。(バイオ・ダイナミック農法)

Fair trade フェアトレード　東京・バイオフーズジャパン　スポット　JAS
原材料：有機ターメリック、有機シナモン、有機カレーリーフ、有機レモングラス、有機生姜、有機こしょう
賞味期限 3年

512 有機カレー粉

30g　**450円(税込486円)**

爽やかな香りを楽しむ有機こしょう100%。ピリッとした辛みが炒め物からパスタなどさまざまな料理に。(バイオ・ダイナミック農法)

Fair trade フェアトレード　東京・バイオフーズジャパン　スポット　JAS
原材料：有機こしょう(スリランカ)
賞味期限 3年

513 有機黒コショウ(粒)

25g　**413円(税込446円)**

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

カナダ・シタデールメープルシロップ生産者組合　隔週BD
原材料：砂糖楓の樹液(カナダ)
賞味期限 1440日

515 ナチュラリーメープルシロップ/アンバー

250g　**1,545円(税込1,669円)**

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

カナダ・プレステージ　隔週BD　JAS
原材料：有機メープルシロップ(カナダ)
賞味期限 720日

516 有機メープルシロップ/アンバー

132g　**891円(税込962円)**

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

福岡・藤井養蜂場　隔週BD
原材料：はちみつ(カナダ)
賞味期限 2年

514 カナダ産オーガニック蜂蜜

180g　**894円(税込966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　毎週
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、スィ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
賞味期限 1年　アレルゲン 豆

517 畑まるごといただきます甘口/カレールウ

100g
790円⇒(税込853円)
750円(税込810円)

直火二度焼き、スパイス香る本格派です。使いやすいフレーク状。

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

518 大人ふたりのカレールゥ

120g　**527円(税込569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
賞味期限 1年　アレルゲン 麦 乳 豆

519 キッズ本格カレールゥ

120g　**467円(税込504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
賞味期限 18ヶ月　アレルゲン 麦 乳　レトルト

瀬戸内レモンのチキンカレー

30007 1P

180g　**604円(税込652円)**

30014 2P

180g×2
1,207円⇒(税込1,304円)
1,100円(税込1,188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
賞味期限 18ヶ月　アレルゲン 麦 乳　レトルト

バターチキンカレー

30021 1P

180g　**604円(税込652円)**

30038 2P

180g×2
1,207円⇒(税込1,304円)
1,100円(税込1,188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
賞味期限 18ヶ月　アレルゲン 麦 乳　レトルト

鶏キーマカレー

30045 1P

180g　**604円(税込652円)**

30052 2P

180g×2
1,207円⇒(税込1,304円)
1,100円(税込1,188円)

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。マイルドな甘口タイプ。

原材料：野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油脂(なたね油)、りんごジュース、ばれいしょでん粉、メープルシュガー、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、トマトペースト、食塩、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、みそ

30069 甘口

植物性素材でつくったこだわりカレー。野菜の旨みたっぷり。程よい辛さの中辛タイプ。

原材料：野菜(かぼちゃ、じゃがいも、にんじん)、ローストオニオン(たまねぎ)、食用植物油脂(なたね油)、有機トマトペースト、ばれいしょでん粉、りんごジュース、小麦粉、しょうゆ、香辛料、酵母エキス、食塩、メープルシュガー、白菜エキス、おろししょうが、おろしにんにく、カレー粉、クミン、みそ、コリアンダー、赤唐辛子

30076 中辛

埼玉・オーサワジャパン　スポット　レトルト
賞味期限 2年　アレルゲン 麦 豆

ベジカレー

各210g　**503円(税込543円)**

秋川牧園の鶏肉を使用。じっくりと煮出した鶏がえ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
賞味期限 1年

参鶏湯風スープ

30083 1P

160g　**566円(税込611円)**

30090 2P

160g×2
1,132円⇒(税込1,223円)
1,030円(税込1,112円)

簡単中華の素

徳島・光食品　スポット　JAS

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。

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
賞味期限 1年半　アレルゲン 麦 豆

30106 有機麻婆の素

100g(2〜3人前)　**273円(税込295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。

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
賞味期限 1年半　アレルゲン 麦 豆

30113 有機回鍋肉の素

100g(2〜3人前)　**273円(税込295円)**

国産の人参、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
賞味期限 1年　アレルゲン 麦 豆

30120 五目ちらしずしの素

2合用　**575円(税込621円)**

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

埼玉・オーサワジャパン　スポット
原材料：昆布だし（国産）、人参、ごぼう、れんこん、醤油、椎茸、椎茸だし、有機アカペシロップ、油揚げ、米飴、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
賞味期限 2年　アレルゲン 麦 豆

30137 五目ごはんの素

2合用　**503円(税込543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

216 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。においひか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

217 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。においひか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

218 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

219 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

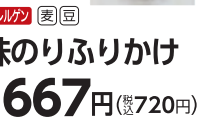
賞9日 アレルゲン 豆

220 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

221 ひきわり納豆カップ2

30g×2　308円（税込333円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市



蔵 毎週 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

222 国産大豆カップスリー納豆

30g×3　333円（税込360円）

黒豆ならではの甘み・旨みがつまっています。

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市



蔵 毎週

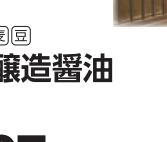
原材料：黒大豆(北海道産/いわい黒)・納豆菌　たれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・かつお節・塩・みりん・昆布・りんご酢　からし：マスタードシード・りんご酢・塩・水飴・唐辛子

賞8日 アレルゲン 豆 麦

223 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

224 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

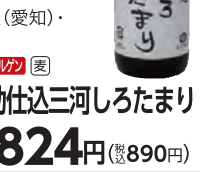
原材料：丸大豆（国産フクユタカ大豆）・納豆菌　たれ：醤油・砂糖・鰹節・食塩・みりん・昆布・りんご酢 からし：マスタードシード・りんご酢・食塩・水飴・唐辛子

賞8日 アレルゲン 豆 麦

225 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
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

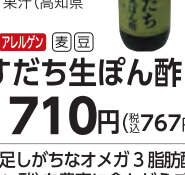
賞8日 アレルゲン 豆

226 北海道産小粒納豆(タレなし)

45g×2　226円（税込244円）

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

こだわりの味
協同組合
静岡県静岡市



蔵 隔週BD

原材料：大豆（山形県産/越後みどり）・納豆菌・駿河湾深層水原水

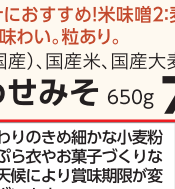
賞8日

227 国産緑大豆の塩納豆(タレなし)

45g×2　281円（税込303円）

十二割麹味噌を使用。味噌のコクと納豆の香りが絶妙にマッチ！

こだわりの味協同組合
静岡県



蔵 D週

原材料：納豆（国産）・粗製糖・みりん・味噌・醤油・生姜・胡麻

賞20日 アレルゲン 麦 豆

228 国産大豆納豆の佃煮

70g　404円（税込436円）

漬物、ふりかけなど「あると助かる」もの

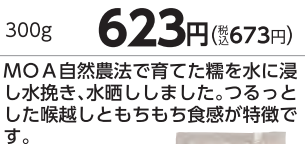
あと一品ほしい時に助かる漬物、ふりかけなど。材料から吟味し、合成添加物・化学調味料不使用です。

大ぶりでやわらかくジューシーな梅干しです。手作りの味わい。塩分約18%

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか　奈良県五條市 隔週BD

原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩 賞180日



230 梅干し

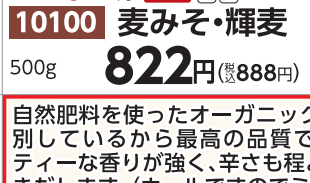
120g　467円（税込504円）

お弁当にぴったりのミニサイズの梅干です。

無着色のため、色が変わりやすいので光を避けて保管ください。

あすか　奈良県五條市 隔週BD

原材料：梅（奈良・和歌山・三重）・シソ・再製天日塩 賞180日



231 小梅干し

100g　544円（税込588円）

宮崎県は日本一のらっきょう生産量を誇る大産地です。大粒でカリっとうまい。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

蔵 D週

原材料：らっきょう（宮崎県産）・砂糖・純米酢・食塩 賞120日

232 宮崎県産らっきょう甘酢漬

80g　460円（税込497円）

宮崎県産の生姜を刻んで醤油漬けにしました。豆腐に乗せたり、納豆に入れたりとレパートリーは無限大。他にも豚肉と一緒に炒めて生姜焼きもおすすめ。

上沖産業　宮崎県



D週

原材料：しょうが（宮崎県産）・漬原材料（醤油・食塩・砂糖・米酢・昆布だし・米黒酢）

賞120日 アレルゲン 麦 豆

233 宮崎県産きざみ生姜の醤油漬

130g　435円（税込470円）

程よい甘さでカレーが進む！マヨネーズとの相性も◎



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

D週

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

賞最短1ヶ月 アレルゲン 豆 麦

234 福神漬け

120g　432円（税込467円）

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

ムソー　大阪府

D週

原材料：有機黒ごま（ボリビア産）・食塩

賞6ヶ月

235 価格改定 有機ごま塩

50g　344円（税込372円）

口どけ・歯切れの良い有明産の海苔を使用。海苔本来の風味を残しつつ、程よい甘辛味に仕上げました。



こだわりの味協同組合
静岡県静岡市

D週

原材料：乾のり（国産）・砂糖・醸造調味料・濃口醤油（原料に大豆・小麦含む）・水飴・かつおエキス・干しエビエキス・あさり貝・昆布・唐辛子・食塩

賞240日 アレルゲン 豆 麦 エ

236 減塩味付けのり

8切48枚　847円（税込915円）

237 大容量タイプ

8切110枚
1,941円⇒（税込2,096円）
1,672円（税込1,806円）
お値打ち！

国内産の片口いわしと昆布を主原料に使用した、ソフトタイプのふりかけ。昆布とちりめんの豊富な栄養素が手軽に摂れちゃうスグレモノ。

ムソー　大阪府

D週

原材料：片口いわし（広島県産）・昆布（北海道産）・醸造酢・白ごま

賞3ヶ月

238 ちりめん昆布

50g　465円（税込502円）

きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かな仕上がりです。

成清海苔店
福岡県柳川市



D週

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

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

239 味のりふりかけ

50g　667円（税込720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

D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

240 岩のり入り のり佃煮

150g　719円（税込777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

242 小

720ml　697円（税込753円）

243 大

1.8L　1,408円（税込1,521円）

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



日東醸造　愛知県碧南市

D週

原材料：小麦（愛知）・食塩・焼酎

賞6ヶ月 アレルゲン 麦

244 足助仕込三河しろたまり

300ml　824円（税込890円）

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

正金醤油
香川県小豆郡小豆島町



D週

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

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

245 すだち生ぽん酢

360ml　710円（税込767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

246 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

247 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

248 合わせみそ　650g　775円（税込837円）

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

まるや
愛知県岡崎市
隔週BD



原材料：大豆（三河）・食塩

賞18ヶ月 アレルゲン 豆

249 三河産大豆の八丁味噌

300g　623円（税込673円）

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

チョーコー醤油
長崎県長崎市



蔵 隔週BD

原材料：はだか麦（国産）・大豆（国産）・塩

賞6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

10100 麦みそ・輝麦

500g　822円（税込888円）

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

新光糖業
鹿児島県



隔週BD

原材料：さとうきび（鹿児島）

10101 南国糖

1kg　637円（税込688円）

現代人に不足しがちなオメガ３脂肪酸（α-リノレン酸）を豊富に含んだえごま油を持ち運びに便利な小袋入りにしました。酸化防止剤は不使用です。

愛知・
太田油脂



D週

原材料：食用えごま油（中国産/契約栽培・残留農薬検査済）

賞1年

10102 毎日えごまオイル

3g×30　1,615円（税込1,744円）

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町



蔵 隔週BD

原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）

賞夏期２ヶ月
冬期４ヶ月 アレルゲン 麦

10103 地粉 薄力粉

500g　417円（税込450円）

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

金子製麺
神奈川県
足柄上郡中井町



蔵 隔週BD

原材料：小麦（農林61号/・群馬県産・栃木県産：農薬不使用）

賞夏期２ヶ月
冬期４ヶ月 アレルゲン 麦

10104 地粉 全粒粉

500g　417円（税込450円）

MOA自然農法で育てた糯を水に浸し水挽き、水晒ししました。つるっとした喉越しともちもち食感が特徴です。

こだわりの味協同組合
静岡県静岡市



D週

原材料：もち米（秋田県大潟村）100%

賞365日

10105 特別栽培の白玉粉

120g　667円（税込720円）

自然肥料を使ったオーガニック栽培の黒胡椒を一粒ずつ手選別しているから最高の品質です。カンボジア独特のフルーティーな香りが強く、辛さも程よくいろいろな料理の旨みをひきだします。（ホールですのでミルが必要）

クラタパペッパー
愛知県岩倉市

スポット

原材料：黒胡椒（カンボジア） 賞2年





10106 カンボジアクラタペッパー（ブラックペッパーホール）

30g　964円（税込1,041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

芦浜産直出荷組合
三重県度会郡大紀町

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



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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：しらす（三重県熊野）、天日干し岩塩 営30日

521 釜揚げちりめん
50g
466円⇒(税503円) **452円**(税488円)



新鮮なのでそのまま酢でメてしめさばもお造りになれます。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：サバ（三重県熊野灘）営30日

522 芦浜の塩サバ
半身×2
609円⇒(税658円) **579円**(税625円)

良質な北海道産のさんまを鮮度よくお届けします。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：さんま（北海道）営30日

523 芦浜の生さんま
3尾 **850円**(税918円)

北海道産のさんま開き天日干しにしました。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 スポット
原材料：さんま（北海道）、天日干し岩塩 営15日

524 さんま開き
2枚 **655円**(税707円)

熊野灘産の新鮮なあじを手開きし岩塩で薄塩をして天日干ししました。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 スポット
原材料：まあじ(三重県熊野灘)
営15日

525 あじ開き
2～3枚 **527円**(税569円)

栄養価の高い、いわしの美味しいみりん干し。



三重・芦浜産直出荷組合 凍 スポット
原材料：いわし（三重県熊野灘）・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味醂・ごま 営15日 アレルゲン 麦 豆

526 いわし味醂干し
3～5枚 **504円**(税544円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：さば（三重県熊野灘）・国産丸大豆醤油・粗糖・三河本味醂・ごま
アレルゲン 麦 豆 営15日

527 さば味醂干し
2枚
573円⇒(税619円) **544円**(税588円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：あじ（三重県熊野灘）、国産丸大豆醤油、粗糖、三河本味醂、ごま
営15日 アレルゲン 麦 豆

528 あじ味醂干し
4～7枚 **591円**(税638円)

骨の少ない魚なので、お子様から大人まで美味しく召し上がっていただけます。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：カワハギ（又はウマズラハギ（三重県熊野灘産）・国産丸大豆醤油・三河味醂・ごま・粗糖
営15日 アレルゲン 麦 豆

529 かわはぎ味醂干し
2～4枚 **713円**(税770円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：金目鯛（三重県熊野灘産）営1か月

530 金目鯛切身(ブツ切)
3～5切（約180ｇ） **792円**(税855円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：金目鯛（三重県熊野灘）・天日塩 営15日

531 金目鯛開き
大1～2枚 **686円**(税741円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：真イカ（三重）
営1か月 アレルゲン 麦 豆

532 カットイカ（真イカ）
100g **559円**(税604円)

小ぶりの新鮮なイワシを丁寧に開きました。フライや天ぷらに最適です。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：真いわし(三重県熊野灘)
営30日

533 いわしフライ用
3～4枚 **440円**(税475円)



解凍して、葱や生姜、ごまなどをまぜこみ調理したあと、魚団子や天ぷらにして揚げたり、また丸めて味噌汁などにも重宝します。



三重・芦浜産直出荷組合
凍 スポット
原材料：真いわし(三重県熊野灘) 営30日

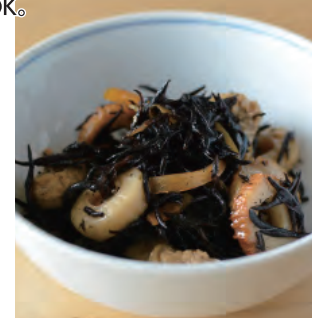
534 いわしミンチ
250g **518円**(税559円)

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



三重・芦浜産直出荷組合
蔵 スポット
原材料：ひじき（三重県熊野）
営15日

535 釜炊きひじき
120g **474円**(税512円)



土佐佐賀産直出荷組合
高知県黒潮町

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



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



高知・土佐佐賀産直出荷組
凍 スポット 営90日
原材料：鰹(太平洋・土佐沖)

537 土佐沖一本釣り・藁焼き鰹たたき
たれなし130g **981円**(税1,059円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：ブリ（高知県）営90日

538 土佐藁焼き 天然ぶりタタキ
120g **914円**(税987円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：ぶり（高知）営90日 未調理

539 土佐の天然ぶり切身
120g **670円**(税724円)

三陸沖産の鰹を甘辛く味付けしました。濃い目の味付けでお弁当におすすめです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：かつお（太平洋）、醤油、みりん、砂糖、ゆず
営90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

540 かつおの角煮
110g **600円**(税648円)

土佐沖で獲れた魚をその日のうちに下処理、凍結。下処理済みなので、解凍後の調理が簡単です。何が届くかはお楽しみ。(3～4種)



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット 営90日
お届け例

541 土佐の前浜セット
約600g
1,480円⇒(税1,598円) **1,383円**(税1,494円)

調味液に漬け込んでいるので半解凍後、液ごと鍋に移して煮るだけ！お好みの野菜と一緒に煮ても美味しく召し上がれます。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：ぶり（高知）・醤油・味醂
営90日

542 土佐のぶり煮付用
200g (+130ml) **889円**(税960円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：カツオ（高知県）・醤油・みりん・砂糖
営90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

543 土佐のかつお丼
80g **607円**(税656円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：アジ（高知）・パン粉・小麦粉・食塩 営90日
アレルゲン 麦 未調理

544 土佐のアジフライ
100g **602円**(税650円)

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



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：アジ（高知県）・パン粉・小麦粉・ガーリックパウダー・食塩
営90日 アレルゲン 麦 未調理

545 アジガーリックフライ
150g **718円**(税775円)

お弁当にぴったりのサイズで冷めても美味しいです。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：サバ・馬鈴薯澱粉・醤油・みりん・酒
営90日
アレルゲン 麦 豆

546 さば竜田揚げ
120g **602円**(税650円)

豆あじを食べやすくから揚げ用にしました。水揚げ当日に加工していますので、鮮度抜群です。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：あじ（高知）、馬鈴薯澱粉、塩、こしょう
営90日 未調理

547 豆アジの唐揚げ
100g **611円**(税660円)

冷蔵庫で4～5時間解凍後、お好みの野菜と合わせてください。2～3人前の量になります。お急ぎの場合は、流水で解凍してください。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット
原材料：めひかり（高知県）・馬鈴薯澱粉・米酢・酒・醤油・砂糖・みりん・菜種油
営90日 アレルゲン 麦 豆 調理済

548 めひかり南蛮漬け
130g **611円**(税660円)

お子様の好きなマヨネーズ味です。個包装になっていますので、お弁当のおかずにどうぞ。



高知・土佐佐賀産直出荷組合
凍 スポット 調理済
原材料：しいら・玉ねぎ・マヨネーズ・パン粉・塩・こしょう
営90日 アレルゲン 麦 卵

549 白身魚のペッパーマヨネーズ焼
100g **736円**(税795円)

パンタレ
福岡県糸島市

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



※エビやカニが混ざる漁法で捕獲しています。長期保存は冷凍できます。

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

551 無漂白ちりめん
70g **778円**(税込840円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月

552 特選いりこ
100g **592円**(税込639円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：カタクチイワシ、食塩
賞 3ヶ月

553 いりこ
100g **558円**(税込603円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
蔵 隔週BD
原材料：わかめ、食塩
賞 6ヶ月

554 生わかめ玄海育ち(塩蔵)
200g **575円**(税込621円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 6ヶ月

555 枕崎のだしかつお
80g **725円**(税込783円)



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

翌々週配達
福岡・パンタレ
隔週BD
原材料：かつおのふし(枕崎)
賞 3ヶ月

556 花かつお
60g **608円**(税込657円)



天然塩と天然だしで味付けした
化学調味料不使用の辛子明太子です。
*辛口は「甘口」より唐辛子を効かせてあります。

翌々週配達 福岡・パンタレ 凍 隔週BD
原材料：すけとうだらの卵巣(アリューシャン海域・ロシア)清酒、本みりん、こんぶ、かつおぶし、自然塩、とうがらし、ゆず
賞 2ヶ月

辛子明太子
557 甘口 558 辛口
各100g **1,205円**(税込1,301円)



海のお惣菜など
シンプルな調味料で、こだわり加工の逸品。

北海道産天然いわしを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

兼由 北海道
隔週BD
原材料：いわし(北海道)、てんさい糖、味噌、本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

560 北海道産いわしの味噌煮
95g (固形量70g) **301円**(税込325円)



北海道産天然さんまを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

兼由 北海道
隔週BD
原材料：さんま(北海道)・てんさい糖・味噌・本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

561 北海道産さんまの味噌煮
95g (固形量70g) **346円**(税込374円)



北海道産天然さばを使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。

兼由 北海道
隔週BD
原材料：さば(北海道)・てんさい糖・味噌・本みりん
賞 1年6ヶ月 アレルゲン 麦 豆

562 北海道産さばの味噌煮
120g (固軽量90g) **346円**(税込374円)



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

兼由 北海道
隔週BD
原材料：さば(北海道)・食塩
賞 1年6ヶ月

563 北海道産さばの水煮
120g (固軽量90g) **346円**(税込374円)



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

兼由 北海道
隔週BD
原材料：ほたて(北海道)・食塩
賞 1年6ヶ月

564 北海道産ほたての水煮
65g (固軽量40g) **522円**(税込564円)



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

タカハシ食品
東京都
D 週
原材料：たこ（北海道）・ビートグラニュー糖・醤油・昆布だし・塩・本みりん
賞 90日 アレルゲン 麦 豆

565 たこやわらか煮
70g **979円**(税込1,057円)



青森県産天然真昆布・北海道・青森県産天然がごめ昆布をお使用した香り高く粘りがあるとろろ昆布です。おにぎりやお味噌汁などに。

東京・オーサワジャパン
D 週
原材料：真昆布（青森県）・かごめ昆布（北海道・青森県）
賞 4ヶ月

566 とろろ昆布
40g **557円**(税込602円)



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

高知県四万十市・加用物産
D 週
原材料：青のり（国内産） 賞 6ヶ月

567 青のり粉
6g **407円**(税込440円)



いちうろこ(南伊豆水産)
静岡県静岡市

スケトウダラすり身は無添加で、リン酸塩は不使用。鶏卵は冷凍液卵ではなく、生のものを1個1個使用し、"だし"も化学調味料ではなく鰹節のだし。油は圧搾一番搾りの菜種油。昔ながらの攪拌・すり上げは石臼で行い、温度が上がりすぎて風味を損ねない昔ながらの製法です。



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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 毎週
原材料：タラ全糖すり身・馬鈴薯でんぷん(北海道)・塩・味の母・粗糖・かつおだし・水
賞 9日

小ちくわ
569 1P
5本 **509円**(税込550円)



570 2P
5本×2
1,018円⇒(税込1,099円)
お値打ち！ **967円**(税込1,044円)

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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（いわし・たら）・馬鈴薯でんぷん（北海道産）・粗糖・塩・味の母・鰹だし 賞 6日

571 黒はんぺん
5枚 **465円**(税込502円)



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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：魚肉（スケトウダラ）・馬鈴薯でんぷん（北海道）・粗糖・味の母・塩・鰹だし
賞 11日

572 蒸し蒲鉾(白)
150g
640円⇒(税込691円) **607円**(税込656円)



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

いちうろこ
静岡県静岡市清水区
蔵 スポット
原材料：すけとうだらすり身(アラスカ・北海道)・味の母・かつおだし・馬鈴薯でんぷん(北海道)・粗糖・塩・菜種油 賞 6日

573 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

574 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：すけそうだらすり身(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 エ

575 桜えび入り 揚げかま
3枚
707円⇒(税込764円) **672円**(税込726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)



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



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)・醸酵調味料・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

580 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)・醸酵調味料・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

581 静岡おでん種セット
6種11品 **754円**(税込814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、醗酵調味料、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)



無燐・無塩の新鮮なスケソウタラのすり身に、カニより酵素分解して抽出したエキスを使用したカニ風味カマボコです。
こだわりの味
協同組合静岡県静岡市
蔵 毎週
原材料：スケソウタラのすり身(アメリカ産)・馬鈴薯澱粉(北海道産)・卵白(静岡県産)・カニエキス・塩・みりん・砂糖・紅麹色素 賞 19日 アレルゲン 卵 力

582 無燐すり身のカニ風味カマボコ
75g **391円**(税込422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

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

静岡県　石原園
D 週
原材料：有機緑茶（静岡県産） 賞 365日

584 品種にこだわった有機栽培茶
100g **1,388円**(税込1,499円)



香ばしさと甘みを増すため茎を加え深炒りで焙じました。刺激物が少なく、香ばしく甘みのあるお茶で、どなたにも飲んでいただけます。

アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶（京都府）
賞 185日

585 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

586 有機三年ねかせた熟番茶
200g **1,200円**(税込1,296円)



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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 365日

587 有機京の三年番茶TB
2g x 15p **500円**（税込540円）

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



アトレ・京都府
毎週
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 365日

588 有機ちょこっと宇治煎茶TB
2g x 10p **690円**（税込745円）

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



アトレ・京都府
スポット
原材料：有機緑茶（京都府）
賞味期限 185日

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

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



アトレ・京都府
スポット
原材料：どくだみ（国産）
賞味期限 2年

590 国産どくだみ茶TB
2g x 20 **640円**（税込691円）

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



東京・オーサワジャパン
隔週BD
原材料：有機大麦（国産）
賞味期限 2年

591 オーサワの有機麦茶
7g×24包 **562円**（税込607円）

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



熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)
賞味期限 1年

592 天の紅茶 リーフ
40g **500円**（税込540円）

使いやすい天の紅茶のティーバッグです。



熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)
賞味期限 1年

593 天の紅茶TB
2g×16 **500円**（税込540円）

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



熊本・天の製茶園
隔週BD
原材料：無農薬栽培茶葉(水俣産/品種：やぶきた、さやまかおり、在来)、無農薬乾燥しょうが(熊本)
賞味期限 1年

594 生姜紅茶TB
2.5g×10 **650円**（税込702円）

ねざす 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
賞味期限 6ヶ月

OGこだわりブレンド
595 中挽　596 豆
各150g 1,211円⇒（税込1,308円） **1,120円**（税込1,210円）

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



愛知県長久手市・オキノ
D週
原材料：有機コーヒー豆（コロンビア）

597 有機インスタントコーヒークスコ（カフェインレス）
75g 賞味期限 1080日 **1,559円**（税込1,684円）

598 詰替
60g 賞味期限 540日 **1,228円**（税込1,326円）

Wローストにより、酸味の少ないマイルドな味わいを作り出しています。



愛知県長久手市・オキノ
D週
原材料：有機コーヒー豆
賞味期限 360日

599 有機ドリップオンバッグコーヒー(スペシャル)
8g×8 **1,209円**（税込1,306円）

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



沖縄・海邦商事
D週
原材料：黒糖、ココアパウダー、サンゴカルシウム
賞味期限 1年

600 黒糖ココア
150g **721円**（税込779円）

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



愛知・マルサン
毎週
原材料：大豆（国産）
賞味期限 120日 アレルゲン 豆

601 国産大豆の無調整豆乳
1000ml **432円**（税込467円）

りんごそのものの風味がお楽しみいただけるりんご果汁100％のストレートりんごジュースです。季節によってりんごの品種がかわります。



青森・斉藤農園（津軽産直組合）
毎週
原材料：りんご（津軽産直組合）
賞味期限 1年

602 津軽のかおり（びん）
1L **862円**（税込931円）

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



徳島・光食品
隔週BD
原材料：有機濃縮にんじん、有機レモン
賞味期限 2年

有機にんじんジュース
603 2本
160g×2 **416円**（税込449円）

604 ケース 30本入
160g×30 6,240円⇒（税6,739円） **6,053円**（税込6,537円）

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



徳島・光食品
D週
原材料：有機トマトジュース、野菜ジュース（有機にんじん、セルリー、有機かぼちゃ、だいこん、はくさい、小松菜、ピーマン、ビーツ、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ）、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁
賞味期限 1年半

有機野菜飲むならこれ!
605 2本
190g×2 **416円**（税込449円）

606 ケース 30本入
190g×30 6,240円⇒（税6,739円） **6,053円**（税込6,537円）

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



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

OGジンジャーエール
607 3本
250ml×3 **510円**（税込551円）

608 ケース 30本入
250ml×30 5,114円⇒（税5,523円） **4,960円**（税込5,357円）

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



愛知県・福光屋
D週
原材料：米・米麹（国産）
賞味期限 1年

シルキー糀甘酒
610 200ml
221円（税込239円）

611 1L
716円（税込773円）

有機小豆100％使用したお茶です。ほんのり小豆の味がします。



東京・遠藤製餡
D週
原材料：有機小豆（中国）
賞味期限 9ヶ月

609 有機あずき美人茶
500ml **231円**（税込249円）

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



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

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

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



岐阜・奥長良川名水
隔週BD
原材料：水（岐阜）
賞味期限 5年6ヶ月

5年保存水
613 2l×6本
2,280円（税込2,462円）

614 500ml×24本
5,040円（税込5,443円） 24本入

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。

『有機干し芋』・特別栽培の北海道小豆・北海道産ビートグラニュー糖のみで作った実力派ぜんざいです。



静岡・
スポット
こだわりの味共同組合
原材料：小豆（北海道）・ビートグラニュー糖・有機干し芋
賞味期限 365日

618 干し芋ぜんざい
150g **544円**（税込588円）

「昔ながら」のあんまん「ジューシー」なチキンまん

サンショク・愛知県 蔵 スポット 賞味期限 5日 アレルゲン 麦 豆
※冷凍されたものを解凍してお届けしていますので、再凍結はしないで下さい。

国産小麦粉で皮を作り、北海道産あずきを使用した昔ながらのあんまんです。あんこは糖度控えめの粒あんがざっしり。蒸していただくとふかふかもちもちのあんまんが出来上がり。



原材料：あん（小豆・砂糖）・国産小麦粉・グラニュー糖・ラード・イースト菌・食塩・膨張剤（アルミフリー）

616 国産原料のあんまん　大
150g **381円**（税込411円）

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



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

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

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



静岡・
こだわりの味協同組合
蔵 スポット
原材料：さつまいも（国産）・バター（国産）・ビートグラニュー糖（北海道産）・澱粉（北海道産）
賞味期限 6日 アレルゲン 乳

619 いもようかん
1個 **308円**（税込333円）

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



福岡・
那珂川キッチン
凍 スポット
原材料：白玉粉、餡、小麦澱粉、きび砂糖、菜種油、ごま
賞味期限 180日
アレルゲン 麦

620 ごまだんご
3個100g **724円**（税込782円）

豆腐やさんが作る豆乳プリン



原料の豆乳は、北海道産十勝秋田大豆と九州産フクユタカ大豆を使用。北海道産のビートグラニュー糖•生クリームを使ってなめらかに仕上げました。

静岡・白帆たんぱく 蔵 D週
原材料：国産大豆（北海道・九州）、生クリーム、ビートグラニュー糖、海水生にがり
賞味期限 7日 アレルゲン 乳 豆

国産大豆100%豆腐プリン
621 1P
80g **358円**（税込387円）

622 3P
80g×3 1,074円⇒（税1,160円） **1,042円**（税込1,125円）

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



福島・丸成商事
D週
原材料：有機栗（中国河北省）
賞味期限 9ヶ月

623 有機楽笑栗
125g **420円**（税込454円）

たまり醤油を使用し、あまから味に仕上げた昔なつかしいポン菓子です。



静岡・
こだわりの味協同組合 D週
原材料：うるち米（岐阜）、麦芽糖、てんさい糖、たまり醤油、圧搾菜種油
賞味期限 150日 アレルゲン 麦 豆

624 特別栽培のたまりポン菓子
90ｇ **518円**（税込559円）

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



岩手・穀の蔵
D週
原材料：馬鈴薯澱粉・マッシュポテト（北海道）、あおさ、食塩（伯方の塩）
賞味期限 6ヶ月

625 じゃがいもぽん
2枚×6 **368円**（税込397円）

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



岩手・穀の蔵
D週
原材料：甘藷澱粉・さつまいもの粉、黒ごま、食塩（伯方の塩）
賞味期限 6ヶ月

626 さつまいもぽん
2枚×6 **412円**（税込445円）

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

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



アレルゲン 麦 豆

627 道長の地粉かれんとう

高知県の天日塩を使ったかたいかりんとう、海の味がします。

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



アレルゲン 麦 豆

628 道長の粒塩がりんとう

愛知・漬物本舗 道長 スポット 賞 120日 各80g **345円**（税込373円）

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

北海道・ノースカラーズ D週

原材料：大豆（北海道十勝産）・甜菜糖（北海道）

賞 90日 アレルゲン 豆



629 純国産北海道黒豆の甘納豆

80g **446円**（税込482円）

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



北海道・ノースカラーズ D週

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

賞 180日 アレルゲン 乳 卵



630 純国産北海道ぼーろ

100g **232円**（税込251円）



GRANY

「グラニー」のグラノーラ カタログに毎週登場！

食物繊維が豊富でダイエット効果も期待できちゃう！と人気のグラノーラ。名古屋を中心に展開する、障がい者の就労支援施設『社会福祉法人トモニプラス』が立ち上げた、自然派グラノーラのショップ&工房『グラニー』では、オーガニック・無農薬の厳選素材を使用。『にんじん CLUB』も材料調達に協力しています。

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

兵庫・だいずデイズ スポット

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

賞 270日 アレルゲン 麦 豆



631 サクサクきなこ黒豆

35g **379円**（税込409円）

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

兵庫・だいずデイズ スポット

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

賞 270日 アレルゲン 麦 豆



632 サクサク抹茶だいず

35g **379円**（税込409円）



アーモンドと胡麻がたっぷり！レーズンとアガベの優しい甘みのバーです。

原材料：有機レーズン（有機ひまわり油漬）、有機胡麻、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機ひまわり油、寒天

633 アーモンド



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

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

634 ザクロ

大阪・むそう D週 賞 14ヶ月 アレルゲン 落

OGフルーツ&ナッツバー 各40g **300円**（税込324円）

素材の味をそのままに、有機オーツ麦に有機シュガーで焼き上げました。シンプルながら素材の味がしみじみ美味しい。

翌々週配達 スポット

アレルゲン 豆 カシューナッツ



賞 90日

原材料：有機オートミール・有機カシューナッツ・有機アーモンド・有機クランベリー・有機５種レーズン、有機オーストラリアカレンツ、米粉（国産）、菜種油●（平田産業）、有機きび砂糖、有機豆乳、シママース

649 プレーン MIX

100g **500円**（税込540円）

グラニー人気№１！ベルガモット香る上品な味わい。有機ドライベリーの甘酸っぱさと、『Nハーベスト』の極上有機アールグレイ茶葉が相性抜群！

翌々週配達 スポット

賞 90日



原材料：有機オートミール、有機クランベリー、有機オーストラリアカレンツ、米粉（熊本県産）、菜種油●（平田産業）、有機きび砂糖、有機ストロベリー、有機豆乳、有機アールグレイ茶葉、シママース

650 アールグレイ MIX

100g **556円**（税込600円）

魚のうま味が詰まったチップスです。島根・別所蒲鉾店 D週

塩味ベースの優しい味！

賞 120日



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

635 プレーン

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

636 あおさ

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

637 国産えび

アレルゲン 工

お魚チップス 各40g **301円**（税込325円）

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

北海道・ノースカラーズ スポット



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

賞 180日 アレルゲン 麦 豆

638 純国産うす焼きせんべい しょうゆ味（ワレ混じり）

100g **446円**（税込482円）

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

北海道・ノースカラーズ スポット



原材料：大豆（北海道）・黒大豆（北海道）

賞 210日 アレルゲン 豆

639 純国産北海道2色の煎り大豆

65g **324円**（税込350円）

各種ナッツ＆ドライフルーツと、酒粕の風味にメープルシロップの甘みとシナモンが加わって、芳醇な味わい。

翌々週配達 スポット

賞 90日 アレルゲン 豆



原材料：有機オートミール、有機クランベリー、有機オーストラリアカレンツ、有機ダイスドフィグ、米粉（熊本県産）、菜種油●（平田産業）、有機豆乳、酒粕（国産）、有機メープルシロップ、有機パンプキンシード、有機ドライインカベリー、有機きび砂糖、有機シナモンパウダー、シママース

651 発酵 MIX

100g **556円**（税込600円）

「かつて日本で盛んだった養蚕（シルク）を後世に伝えたい」「耕作放棄地を活用し里山を守りたい」とマルベリークラブ（自社）が無農薬栽培した桑の葉100%！ノンカフェインで爽やかな抹茶のような飲みやすさ。500mlの水または湯に一本。お菓子づくりにも。

オススメ！



翌々週配達 スポット 賞 1年

原材料：桑の葉（自社栽培/農薬化学肥料不使用）

652 桑茶パウダー（スティック）

1g×10 860円⇒（税929円）

産直 eco プライス **741円**（税込800円）

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

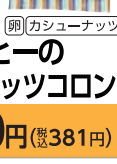


原材料：カシューナッツパウダー・甜菜糖・鶏卵・豆乳／膨張剤（重曹）

アレルゲン 卵 豆 カシューナッツ

640 カシューナッツコロン 70g

カシューナッツをベースにして、有機コーヒーを加えました。



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

アレルゲン 卵 カシューナッツ

641 有機コーヒーのカシューナッツコロン 65g

東京・志村菓生堂 D週 賞 120日 各 **350円**（税込381円）

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



大阪・ムソー D週

原材料：有機玄米（国産） 賞 10ヶ月

642 有機玄米フレーク/プレーン 150g **670円**（税込724円）

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

静岡・こだわりの味協同組合 D週



原材料：黒砂糖、小麦グルテン、小麦粉、ビートグラニュー糖（以上全て国産）

賞 90日 アレルゲン 麦

643 国産小麦の麸菓子 5本 **411円**（税込444円）

発酵バターの香りが高く、飽きのこないオーソドックスなバタービスケット。



大阪・むそう商事 D週

原材料：小麦粉・砂糖・バター・全卵粉末・食塩・脱脂粉乳・バニラ香料・膨張剤

賞 12ヶ月 アレルゲン 麦 卵 乳

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

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

茨城・神谷製菓 スポット

原材料：麦芽水飴、てんさい含蜜糖、大根汁、黒糖、生姜粉末、桂皮末

1年



647 大根生姜のど飴 80g **287円**（税込310円）

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



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

蔵 スポット

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・味噌・蜂蜜・黒酢・重曹

賞 4日 アレルゲン 麦 卵 乳

645 ふっくらふくれ みそ 1個 **528円**（税込570円）

有機栽培カカオ豆100%のナチュラルココアを使用。カットして生クリームを添えると至高のデザートに。



こだわりの味 協同組合 静岡県静岡市

蔵 D週

原材料：粗製糖・小麦粉・牛乳・卵・米粉・ココア・蜂蜜・黒酢・重曹

賞 4日 アレルゲン 麦 卵 乳

646 ふっくらふくれココア 1個 **528円**（税込570円）

雑貨

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

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



東京・日本グリーンパックス 隔週BD

成分：セスキ炭酸ソーダ100%

654 アルカリウオッシュ 1kg **771円**（税込848円）

健康に、お掃除に、暮らしに役立つクエン酸です。



岐阜・木曽路物産 隔週BD

成分：クエン酸（さといも、とうもろこし、タピオカ由来：中国）

655 クエン酸 300g **560円**（税込605円）

内モンゴル奥地のシリンゴル高原から採掘したトロナ鉱石を100%原料にしてつくった高品質の重曹です。



岐阜・木曽路物産 隔週BD

成分：炭酸水素ナトリウム99%以上（モンゴル産）

656 天然重曹 600g **610円**（税込659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

657 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

658 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）

659 ピュアティッシュペーパー 5箱 **672円**（税込739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。



10004 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



10005 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。



10006 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。



10007 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



10008 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）



10009 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

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

埼玉・山田洋治商店 隔週BD

高圧エンボス加工により高い吸収力を実現しました。超厚口タイプです。



10001 吸収名人キッチンペーパー 3箱 **615円**（税込677円）

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

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

愛知県長久手市・オキノ D週

原材料：紙（無漂白）

オキノコーヒーフィルター

10002 1～2杯用 40枚 **230円**（税込253円）

10003 3～4杯用 40枚 **266円**（税込293円）

川野屋 埼玉県川越市

翌々週配達

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60日 アレルゲン 麦 卵



10011 どら焼き(粒あん) 1個

110g 439円(税込474円)

10012 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60日 アレルゲン 麦 卵



10013 トラ焼き(白あん) 1個

110g 484円(税込523円)

10014 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!

翌々週配達 埼玉・川野屋 凍 スポット

賞60日 アレルゲン 麦 卵



セット内容
- どら焼き×3
- トラ焼き×3

10015 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)

漬物本舗 道長 愛知県豊川市

季節の野菜を使った無添加のお漬け物を作っています。

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



道長:石川壽久さん

地元豊川市他の白菜を高知県黒潮町の完全天日塩『海一粒』だけで漬けました。

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：白菜(奈良県・塩

賞7日



10017 塩だけ白菜漬け

200g 445円⇒(税込481円) 423円(税込457円)

地元豊川市の白菜を道長特製のキムチベースで漬込みました。特製の和風仕立。

愛知・漬物本舗道長

蔵 スポット

原材料: 白菜（奈良県）・にんにく・唐辛子

賞10日



10018 和風キムチ

180g 507円(税込548円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

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



10019 ゆず大根

150g 445円(税込481円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

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

賞30日



10020 あとひきだいちゃん

150g 445円⇒(税込481円) 423円(税込457円)

子どもにも食べやすい甘口のたくあん。「甘口しぼり」とは、大根を干すかわりに、塩・塩・砂糖の順に3回下漬けしてから本漬けする手の込んだ漬物です。

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：大根、米ぬか、粗糖、食塩

賞90日



10021 甘口しぼり

100g 423円(税込457円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

賞90日



10022 古式一丁漬

100g 423円(税込457円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料:大根、粗糖、米酢、みりん、塩、米ぬか

賞90日



10023 寒干たくあん

120g 488円(税込527円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：大根、なす、きゅうり、人参、漬け原材料（大麦麹、大豆麹、溜り醤油、粗糖、しょうが、塩）

賞90日 アレルゲン 豆



10024 野菜たっぷり金山寺

150g 573円(税込619円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料:昆布・するめ・にんじん・白たまり・みりん・溜り醤油・粗糖

賞90日



10025 松前漬

100g 593円(税込640円)

福神漬は、今ではカレーライスなどの名脇役の漬物です。いろんな料理と一緒に並べていただける食べやすい味に仕上げました。厳選した原料ばかりの逸品です。

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：大根・なす・人参・米酢・白たまり・みりん・たまり醤油・しょうが・粗糖・梅酢・塩

賞90日 アレルゲン 麦 豆



10026 福神漬け

110g 562円(税込607円)

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

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：米麹(米・麹菌)

賞60日



10027 米糀の甘酒

300g 797円(税込861円)

塩と赤シソだけで漬け込んだ本物の小梅の風味・歯ごたえが味わえます。きゅっとしょっぱく、梅とシソの風味が凝縮された、昔ながらの味わい。お弁当にどうぞ。

愛知・漬物本舗 道長

蔵 スポット

原材料：小梅(愛知県新城市)・赤シソ(愛知県豊川市)・塩

賞90日



10028 小梅漬

120g 558円(税込603円)

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

愛知・漬物本舗 道長 蔵 スポット

原材料：有機トマトピューレ（光食品）・白梅酢（和歌山県）・豆みそ（愛知県武豊町）・米みそ（道長）・たまり醤油・足助仕込三河しろたまり・三河みりん・リンゴ・ニンジン・にんにく・唐辛子（韓国産）・粗糖・生姜・かつお節・だし昆布

賞90日 アレルゲン 麦 豆



10029 キムチ鍋のもと

150g 635円(税込686円)

あいのう流通センター 愛知県名古屋市

育てて、つくる。農家の加工グループ@東海地方の山・里・海から

翌々週配達

「農」を「愛」する生産者グループ「愛農食品生産組合」の農産物を加工販売するために生まれた「愛農流通センター」。主に愛知・岐阜・三重の、山・里・海で大切に育まれた田畑の恵みを余さず生かすために、知恵をしぼったシンプルで美味しいあれこれをお届けします。

大きさは不揃いですが、味は安定した甘さとなっています。温めるとより一層柔らかくなり甘さも増します。

JAS 翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：有機さつまいも（紅はるか・京都府）

賞180日



10031 手作りほし芋

100g 751円(税込811円)

有機栽培の北海道産の赤生餡を使用。すべての原料に国産のものを使用。昔ながらの製法でじっくり火を通すことで、あんの風味を最大限に生かしています。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：砂糖(北海道)・生餡・水飴・小豆・寒天

賞180日



10032 一口羊羹・小倉

58g 253円(税込273円)

北海道産特別栽培小豆を100%使用し、北海道産ビートグラニュー糖、国産水飴、寒天まで国産にこだわったようかんです。甘さも控えました。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：砂糖・生餡・水飴・寒天 賞180日



10033 ainoMAMA 羊羹

380g 1,442円⇒(税込1,557円) 1,369円(税込1,479円)

愛農会の生産者が無農薬で育てた大豆・小麦を、島根の醤油蔵・森田さんが木桶で仕込みました。旨みたっぷり、豊潤なお醤油です。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料:大豆・小麦・塩

賞2年 アレルゲン 麦 豆



10034 木桶仕込み あいのう醤油

900ml 1,486円⇒(税込1,605円) 1,412円(税込1,525円)

国内産大豆・小麦を原料に木桶で熟成させました。もろみをしぼった後、加熱処理をしていません。醤油の柔らかい味と香りを楽しめます。

翌々週配達 鮮度保持ボトル！

島根・森田醤油店

スポット

原材料：大豆・小麦・食塩

賞1年 アレルゲン 麦 豆



10035 丸大豆生(なま)しょうゆ

200ml 843円(税込910円)

愛農生産組合の大豆を原料からこだわって作ったきな粉です。焙煎も香りが一番良い状態を考え、仕上げました。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：大豆（愛知/フクユタカ）

賞6ヶ月 アレルゲン 豆



10036 ainoMAMAきな粉

150g 300円(税込324円)

だしをきかせたつゆに国産のかんきつを加えたポン酢です。米酢で酢っぱさを柔らかくまとめました。果汁をそのまま加えてありますので僅かに濁りがあります。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：醤油・風味原料（鰹節・鰹節エキス・宗田節・昆布・干椎茸）粗糖・みりん・果汁（ゆず・橙）食塩・米酢

賞365日



10037 ainoMAMAゆずポン酢

330g 743円(税込802円)

瀬戸内産の牡蠣を使ったソースです。夏野菜の炒め物にどうぞ。増粘剤は不使用です。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：牡蠣・水飴・醤油・砂糖・塩

賞365日 アレルゲン 麦 豆



10038 ainoMAMAオイスターソース

140g 512円(税込553円)

愛知・岐阜県産生食用トマト使用。甘さ控えめなので、素材を生かし料理を引き立てます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：トマト（愛知・岐阜県産）・粗糖・りんご酢・塩・たまねぎ（国産）・香辛料 賞547日



10039 国産トマトのトマトケチャップ

290g 555円(税込599円)

本格的なだしが簡単にとれるだしパック。むろあじ・さば・いわし以外は使用していません。無漂白パック使用。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター

スポット

原材料：むろあじ節・さば節・いわし煮干 賞6ヶ月



10040 ainoMAMAおだしさん

8g×10 391円(税込422円)

農薬や化学肥料を使わず栽培したレモンを手搾りで搾汁しました。搾りすぎていないので苦みもなくレモンの爽やかな香りが味わえます。

翌々週配達

愛知・あいのう流通センター スポット

原材料：レモン（愛知県・広島県） 賞9ヶ月



10041 手搾り国産レモン果汁

100ml 714円(税込771円)

有機のお茶っ葉が直接入った、お茶を食べるお茶漬けの素です。椎茸と昆布のダシでやさしい味付け。もちろん化学調味料・添加物不使用。

愛知・あいのう流通センター 7食入

翌々週配達 スポット

原材料：食塩、あられ、小麦発酵調味料、粉茶、のり、椎茸エキスパウダー、粉末醤油、昆布パウダー

賞1年 アレルゲン 麦 豆



10042 本物茶葉のお茶漬け

7食分(4.5g×7)

472円⇒(税込510円) 449円(税込485円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。牛乳を使用しなくても、水だけで美味しく作れます。クリームシチューやグラタン等に。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料：粉乳（脱脂粉乳・全脂粉乳）・玄米粉・植物油脂（パーム油・べに花油）・豚脂・食塩・香辛料加工品（オニオンパウダー・ホワイトペッパー）・砂糖・粉末味噌・椎茸エキスパウダー・粉末昆布・馬鈴薯澱粉 賞300日 アレルゲン 乳



10043 ainoMAMA玄米ホワイトソースルウ

150g 636円(税込687円)

小麦粉の代わりに国産の玄米粉を主原料にしています。ハヤシライスやビーフシチューのルゥとしてご使用頂ける他、ハンバーグやオムライスのデミグラスソースとしてもご使用できます。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料：植物油脂（パーム油・べに花油）・玄米粉（あいのう）・野菜原料（トマト粉末・粉末パプリカ）・砂糖・酵母エキス・食塩（天日塩）・馬鈴薯澱粉・りんご果汁・麦芽エキス・ブラックペッパー

賞300日



10044 ainoMAMA玄米ハヤシライスルウ

150g 683円(税込738円)

小麦粉ではなく国産の有機玄米粉で作ったカレールゥ。日本人の好む和食のカレーを追求した、ご飯にもうどんにもあう、さっぱりした仕上がりです。動物性原料不使用。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料：植物油脂（パーム油・べに花油）・玄米粉・砂糖・カレー粉・食塩・果汁（パイナップル・パパイヤ・マンゴー・リンゴ）味噌・醤油・カカオマス・粉末トマト・オニオンパウダー・麦芽エキス・粉末昆布

賞300日 アレルゲン 豆



10045 ainoMAMA玄米カレー・甘口

150g 632円(税込683円)

小麦粉の代わりにあいのう玄米粉を使ったルゥシリーズ。

翌々週配達 スポット

愛知・あいのう流通センター

原材料:植物油脂（パーム油・べに花油）・玄米粉・カレー粉・砂糖・食塩・味噌・果汁（パイナップル・マンゴー・パパイヤ）醤油・カカオマス・粉末トマト・麦芽エキス・昆布粉末・ガラムマサラ

賞300日 アレルゲン 豆



10046 ainoMAMA玄米カレー・中辛

150g 632円(税込683円)