

	火	水	木	金
提出日	2	3	4	5
配送日	9	10	11	12

エコポスト

株式会社 金沢オーガニッククラブ TEL:076-294-0320 / FAX:076-248-1662



注文締切時間をご確認ください
締切:水曜の午後1時(火・水の方)
金曜の午後1時(木・金の方)
全て税込み価格です

無茶々園の美味しい加工品 翌々

無茶々園では、「畑でできたものを余すことなく」をコンセプトに
様々な加工品づくりに取り組んでいます

飲むゼリー



飲む柑橘ゼリー 1・3週

6578 温州みかん

160g ~~432円~~⇒ **424円** 得

熟れた温州みかんにレモンの果汁を加えたバランスのよい甘味と酸味。

6579 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が持ち味。香り高い伊予柑の風味を味わえます。

6580 甘夏

しっかりとした酸味を感じる甘夏。糖度もあって味が濃いのも特徴。

6577 ジューシーフルーツ

さわやかな酸味とほのかな苦みが特徴のジューシーフルーツ(河内晩柑)。

各160g **432円**

シロップ

不定期!

NEW

暑い時期の
塩分補給にも

6980 塩入りジューシーフルーツシロップ

無茶々園のジューシーフルーツ(=河内晩柑)を丸ごと搾ったストレート果汁に、てんさい糖と塩を加えて作った希釈用シロップです。お水や炭酸水で3倍に希釈して飲んでください。

500ml **810円**



ジュース

無茶々園の柑橘を、旬の時期に丸ごと搾ったストレート果汁100%ジュース。果実をそのまま感じられる風味の濃いジュースです。

6906 温州みかんジュース 2・4週

熟れたみかんの落ち着いた風味。酸味は少なく飲みやすいジュースです。

6907

不知火ジュース

NEW

不定期!

しっかりとした甘みで飲みごたえ十分。濃厚な味わいをご堪能ください。

各720ml

~~1,064円~~⇒ **1,043円** 得



冷凍みかん

0364 冷凍みかん 凍

11月下旬～12月収穫に収穫した、一番おいしい時期のみかんを冷凍しました。半解凍どうぞ。

500g **432円**



辛味調味料

不定期!

NEW

7501 青ゆずこしょう

青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りあげた辛味調味料。

7502 レモンこしょう

無茶々園のレモン果皮と赤唐辛子に、塩とレモン果汁を加え練り上げました。レモンが香る“しっかり辛い”辛味調味料。

50g **540円**



旬の一品

今が旬! ジューシーなフルーツ



0376 愛知マスクメロン(アールスメロン)

ジューシーな果肉から、とろけるような香りと甘さが広がります。

愛知県 ゆたかわ

1玉 **2,835円**

今回のみ!

0368 山梨すもも(大石早生)

減農薬。暑い夏の身体にピッタリのクエン酸、リンゴ酸がたっぷり!皮ごとがぶりどうぞ。生産者の西尾さんは、1998年から農薬をできるだけ使わない果物作りに取り組んでいます。

山梨県 西尾文雄 400g **792円**

0355 ハワイ西表パイン

減農薬。石垣島・西表島のパインは別格。白い果肉は桃のような味がします。ソフトタッチという品種で、芯の部分もやわらかくて食べられます。

西表島 アララガマ農園

1玉600~800g **756円**



お知らせ

◆道長の商品が翌々週配送になります

これまで、翌週配送に対応していただいていたのですが、短期での納品が厳しい状況となり、今回から翌々週の配送になります。ご了承ください。

〈今週の終了品〉

◎商品入替 ●季節終了 ◆完全終了(廃番) ★取り扱い休止
▲先方都合での終了 ×自然災害の影響 ■在庫終了

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| ■1842 放牧豚まん | ■8507 赤Jマイヤー・ピノワール |
| ■2738 絹糸もずく | ■8510 赤ドメヌ・モン・ロジェ・オーガニック |
| ■2739 宮古島の太もずく | ■8514 赤ラ・ブラヤ |
| ▲2791 国産もち麦グラノーラ | ■8546 シラース&メルロー ムーソライト(赤ミディアム) |
| ■4121 天然だしパック | |
| ■4394 ボターージュカラダニヤサシ | |
| ▲7757 カフェインレスコーヒー | |

表紙・20P・21P・40P原材料

●1365 バジルウインナー

豚肉(放牧豚)、食塩(自然海塩)砂糖(和三盆糖)、バジル、香辛料ヒツジの小腸(オーストラリア、ニュージーランド産)

●1366 粗挽きウインナー

豚肉(北海道)、食塩(自然塩)、砂糖、香辛料

●1376 厚切りハーブソーセージ

豚肉、食塩、砂糖、香辛料

●1377 スライスハーブソーセージ

豚肉、食塩、砂糖、香辛料

●1776 鴨せいろ

冷凍十割生そば(北海道そば粉100%) / そばつゆ(鴨ロース肉(青森県)、醤油(国産丸大豆天然醸造、みりん(三河三州本みりん)、砂糖(喜界島粗糖)、ゆず果汁(九州)、鶏ガラ(青森県)、かつお枯れ節(鹿児島県枕崎産)、天然真昆布(北海道函館市南ジョ部地区)

●1779 八甲鴨のレバーパテ

鴨レバー(青森県)、有機玉ねぎ(国産)、牛乳(千葉県)、カナルオイル(青森県)、酒[米(国産)、酒粕(国産)]、にんにく(国産)、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、有機こしょう

●1785 房総もち豚ぎょうざ

豚肉(房総もち豚/千葉県)、皮[小麦粉(国産)、食塩、もち米澱粉)、キャベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産)、砂糖(喜界島)、なたね油[平田産業/NonGMO菜種)、ごま油[今井製油/古式玉締め一番油]、醤油[ヤマヒサ/大豆(国産)、小麦(国産)、食塩]、食塩、こしょう

●1792 鴨ネギまるっと餃子

鴨肉(青森県)、長ねぎ(国産)、鶏肉(つくば鶏:茨城県)、玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(国産)、しょうゆ、生姜(国産)、オイスターソース、ごま油、食塩、こしょう、皮(小麦(国産)、食塩)

●1797 ふっくらチキンハンバーグ

鶏ムネ肉鶏肉(エコかぎ鶏/茨城県)、玉ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県)、鶏卵(千葉県)、パン粉[小麦粉(国産)、生イースト、食塩]、鴨脂(青森県/バルバリー種)、食塩、こしょう

●2634 ささがきごぼうさつま揚げ

魚肉(タラ(国産))、ごぼう(国産)、煮だし汁(カツオ、サバ)、馬鈴薯澱粉(国産・遺伝子組み換えでない)、発

酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油(揚げ油)

●2654 ミニ笹かまぼこ

小魚すりみ、タラすり身、卵白、ばれいしょでん粉、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、粗塩

●3920 古式一丁漬

大根、米ぬか、原塩、なすの葉、柿の皮

●5715 信州白みそ(十二割糀 木桶仕込み)

米(国産)、大豆(長野県)、食塩(天日塩)

●5716 信州発芽玄米みそ

大豆・玄米(長野県)、食塩(天日塩)

●5717 信州あわせみそ(麦米麹使用)

大豆(長野県)、大麦(九州)、米(長野県)、食塩(天日塩)

●6577 ジューシーフルーツ(飲む柑橘ゼリー)

果実(河内晩柑(愛媛県産))、砂糖、寒天、こんにゃく粉

●6578 温州みかん(飲む柑橘ゼリー)

みかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉

●6579 伊予柑(飲む柑橘ゼリー)

伊予柑果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉

●6580 甘夏(飲む柑橘ゼリー)

甘夏果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉

●6783 アーモンドミックス 桜えびペロンチーノ

アーモンド、素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産))、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

●6784 アーモンドミックス ちりめんのか塩

アーモンド、ちりめん(しらす(静岡県産)、食塩)、なたね油、食塩、あおさのり

●6785 グラノーラクランチ メープル

オートミール、小麦粉、メープルシロップ、アーモンド、こめ油、レーズンペースト、食塩

●6907 不知火ジュース(無茶々園)

しらぬひ(愛媛県産)

●6980 塩入りジューシーフルーツシロップ

河内晩柑(愛媛県産)、砂糖、塩

●7501 青ゆずこしょう

柚子(愛媛県産)、唐辛子(愛媛県産)、塩

●7502 レモンこしょう

唐辛子(愛媛県産)、塩、レモン果皮、レモン果汁

●68001 クランベリーとココナッツの全粒粉スコーン

国産小麦粉・国産全粒粉・有機豆乳・米油・洗双糖・

有機ココナッツ・アーモンドブードル・有機クランベリー・ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)・有機レモン果汁・ゲランドの塩

●68003 レモンとブルーベリーの全粒粉スコーン

国産小麦粉・国産全粒粉・有機豆乳・米油・洗双糖・アーモンドブードル・有機レモンスプレッド・有機レモン果汁・ドライブルーベリー・ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)・レモンエクストラクト(海外オーガニック認定)・塩

●68004 カカオニブとナッツの全粒粉スコーン

国産小麦粉・国産全粒粉・有機豆乳・米油・アーモンドブードル・マスコバド糖・洗双糖・有機カカオニブ・有機ペカンナッツ・クルミ・ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)・岩塩

●68007 ココナッツソルト米粉サブレ

米粉(石川県産)・きび糖・菜種油・片栗粉・アーモンドブードル・有機ココナッツフラワー・有機ココナッツ・有機豆乳・岩塩(イタリア産)

●68009 バニラナッツ米粉サブレ

米粉(石川県産)・きび糖・菜種油・片栗粉・アーモンドブードル・有機ココナッツフラワー・有機ペカンナッツ・アーモンド・有機豆乳・バニラエクストラクト(海外オーガニック認定)・ゲランドの塩(海塩)

●68010 バニラソルトポップライス

うるち米(富山県産)・甜菜糖・菜種油・米粉(石川県産)・有機ペカンナッツ・きび糖・バニラエクストラクト(海外有機認定)・岩塩

●68012 カカオココナッツポップライス

うるち米(富山県産)・甜菜糖・菜種油・米粉(石川県産)・有機ココアパウダー・有機ココナッツ・きび糖・有機カカオニブ・ゲランドの塩

●68013 カカオシナモンオートミールソフトクッキー

国産小麦粉・米油・有機オートミール・国産全粒粉・洗双糖・甜菜糖蜜・有機ココナッツ・アーモンドブードル・有機豆乳・アーモンド・有機カカオニブ・有機シナモン・ゲランドの塩

●68014 ジンジャーレモンティーオートミールソフトクッキー

国産小麦粉・米油・有機オートミール・国産全粒粉・洗双糖・甜菜糖蜜・有機ココナッツ・アーモンドブードル・有機豆乳・有機レモン果汁・マカダミアナッツ・有機アールグレイティー・有機生姜粉末・レモンエクストラクト(海外有機認定)・ゲランドの塩

なんでも伝言板

■桃「ひめこなつ」

小ぶりで食べやすく、とても美味しかったです。朝食にぴったりでした。
(金沢市 K.Tさん)



■福来園「枝付枝豆」

茹でて食べるのも美味しいですが、焼いて食べるのもおすすめです。旨味が凝縮されて食べ出したら止まらない美味しさでした。(金沢市 店舗のお客様)



エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



今週/今月の特価品です。



生麺です(無印は乾麺)。



1週のみ 1週のみ企画品です。



2週のみ 2週のみ企画品です。



3週のみ 3週のみ企画品です。



4週のみ 4週のみ企画品です。



1・3週 隔週の企画品です。



2・4週 隔週の企画品です。

週のマークがないものは毎週企画品です。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



冷蔵 冷凍 保存方法(無印は常温です)。



↑ ↓ 価格が変更になりました。



変 製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週 翌々週に配送されます。



レシピ レシピが紹介されています。



今回のみ! 今回のみの企画商品です。

農薬について考えよう

農薬といっても、様々な目的に合わせた種類があり、農業工業会のホームページによると以下のように分類されている。

1	殺虫剤	農作物を加害する害虫を駆除する (殺ダニ剤、殺線虫剤含む)
2	殺菌剤	農作物を加害する病気を防除する
3	殺虫殺菌剤	殺虫成分と殺菌成分を混合して、 害虫、病原菌を同時に防除する
4	除草剤	農作物等の収量／品質等に悪影響 を及ぼす雑草類を防除する
5	殺そ剤	農作物を加害するネズミ類を駆除 する
6	植物成長 調整剤	植物の生理機能を増進または抑制 して、種子を無くしたり結実を増 加させたり倒伏を軽減したりする
7	その他	農薬肥料、殺虫・殺菌植調剤、忌 避剤、展着剤

そんな農薬の中でも、イネや野菜、果物などにつく害虫を効果的に駆除し、人にも比較的安全とのおうたい文句で全国的に使用が増えているのがネオニコチノイド系農薬である。除草剤として有名な「ラウンドアップ」もネオニコチノイド系農薬である。

「新しいニコチン」を意味するネオニコチノイドは神経毒の一種で、昆虫類の脳を異常興奮状態にし、死に至らしめる。日本では現在、10種類前後の化学物質が農薬として登録され、それらを有効成分とする数多くのネオニコチノイド系農薬が実際に田畑や果樹園などで使用されている。以下の化学物質がネオニコ系殺虫剤の成分として登録されている。

アセタミプリド、イミダクロプリド、クロチアニジン、ジノテフラン、スルホキサフロル、チアクロプリド、ニテンピラム、チアメトキサム、フィプロニル など

EUでもほぼ同じ種類のネオニコチノイド系農薬が使用されてきたが、近年、EUから全面排除しようという動きがある。自然の生態系を破壊し、人の健康にも重大な影響を及ぼしかねないとの懸念が市民の間で高まっているためだ。同農薬が残留した輸入農産物も厳しい基準が適用される。EUでは、すでに原則禁止となっているネオニコチノイド系農薬の最大

残留基準値をわざわざ引き下げたのは、それらが残留した農産物の輸入を水際で阻止するためだ。

ミツバチの減少

近年、貴重な受粉媒介昆虫であるミツバチの数の減少が世界各地で報告されているが、ネオニコチノイド系農薬が原因の1つと疑われており、EUはミツバチを保護するために段階的規制を強化している。

米ハーバード大学などの研究チームは2022年12月、ミツバチなど受粉媒介生物の数の世界的な激減によって、人間が健康的に暮らすために欠かせない栄養価の高い野菜や果物、ナッツ類などの収穫量が減り、その結果、推定で少なくとも年間40万人以上が糖尿病や特定の種類のガンなど食生活が原因の病気で命を落としているとの研究結果を発表した。研究チームは、受粉媒介生物の減少の理由の1つとして、ネオニコチノイド系を含む農薬の継続的使用を挙げている。

また、日本の農家からは、ネオニコチノイド系を含む農薬は、害虫だけでなく、益虫や、クモやカエルなどの小動物、鳥類など、害虫の捕食者までも駆除してしまい、逆に害虫による農作物の被害を増大させているという。地域の生物多様性が失われることを心配する声も増えている。

胎児の発育にも影響

人間への直接的な影響に関する研究も多い。獨協医科大学などの研究チームが2009年前後に生まれた極低出生体重児の尿を分析したところ、生後48時間以内の検体の25%からネオニコチノイド系農薬の「アセタミプリド」の代謝物を検出。しかも、極低出生体重児の中でもより体重の少ない新生児のグループのほうが、検出率が有意に高かった。このことから研究チームは、ネオニコチノイドが母親の胎盤をすり抜けて胎児の発育に影響を与えている可能性を示唆した。

フランスでは2004年にネオニコチノイド系農薬を種子処理に使用することが禁止された。一方、日本では現在も作物への吹き付けや種子消毒などに広く使用されている。さらに厚労省は、農薬メーカーがネオニコチノイド系農薬の「イミダクロプリド」の播種時土壌混和を申請したのを機に、残留基準を緩和している。ハウレンソウへのイミダクロプリドの残留基準は2.5ppmから15ppm(6倍)になった。土壌や種子に対してこのネオニコチノイド系農薬を使用すると高濃度に残留することを鑑みてのことだ。

(ヤフーニュース(2023.1.21)より抜粋)

野菜

有 有機JAS…2年以上農薬・化学肥料不使用の田畑で栽培されたもので、第三者機関による認証を受けたもの。

無 農薬・化学肥料不使用…JASの認証は受けていないが、栽培期間中、農薬・化学肥料不使用で栽培されたもの。(自然農法含む)

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0019 奥野さんの男爵

無 ホクホクとした食感で、じゃがバターやポテトサラダ、コロッケなどに合います。 400g **360円**



白山市
エコファーム奥野 **地**

0020 奥野さんのキタアカリ

無 コロッケ、ポテトサラダに合います。 400g **360円**



白山市
エコファーム奥野 **地**

0024 福来園の男爵

無 果肉は白っぽくてデンプン質が多いため、加熱するとホクホクとした食感になります。 600g **346円**



野々市市 福来園 **地**

0025 愛知きたあかり

無 果肉は男爵よりも黄色く、肉質は粉質で、加熱調理するとホクホクとした食感が味わえます。 500g **264円**



愛知県 あつぱれ天恵

愛知にんじん

無 人気の天野グループの人参です。煮込み料理や炒めもの、サラダ、ジュース、さらにはお菓子にも。



0050 **400g 248円**
0051 **800g 413円**

愛知県 天野グループ

0053 鳥越玉ねぎ

無 栄養素の吸収を助ける成分が多いので、他の食材と合わせて食べるといいです。 500g **386円**



白山市
エコファーム奥野 **地**

愛知玉ねぎ

無 みずみずしい玉ねぎです。



0062 **約500g 272円** **変**

0063 **約1kg 484円**

愛知県 太田農園 他

0064 福来園の玉ねぎ

無 みずみずしい玉ねぎです。 **変**



600g **265円**
野々市市 福来園 **地**

0068 有機北海道長芋カット

有 色が白くアクが少ない上、シャキッとした歯触りが特徴です。 約350g **535円**



北海道 清和

0073 北海道ごぼう

特 特裁。豊富な食物繊維は、糖尿病や動脈硬化の予防に。 約200g **433円**



北海道 浜口

0107 金森さんのズッキーニ(黄・緑どちらか)

無 輪切りにしてオリーブオイルで炒めると甘味が増します。 1本 **276円**



富山県 カナモリファーム

0109 鳥越ズッキーニ(黄・緑どちらか)

無 低カロリーでヘルシー。炒めても、薄くスライスしてナムルにしても◎。 1本 **287円**



白山市
エコファーム奥野 **地**

0118 福来園の枝付枝豆

無 夏の風物詩として人気の枝豆は、塩ゆでするだけでおいしいおつまみになります。 300g **403円** **地**



野々市市 福来園

0169 奈良サラダミックス

無 農薬化学肥料不使用のサラダミックスです。 120g **417円**



奈良県 農民連

0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

無 農薬化学肥料不使用。お料理の彩にも。 約30g **216円**



愛知県 安田商店

0178 愛知ベビーリーフミックス袋

無 農薬0~1回。水耕栽培ではない土耕栽培のため、日持ちがよく味も濃い。 約45g **281円**



愛知県 安田商店

0181 有機奈良水菜

有 サラダにもおすすめ。癖がなく食べやすい野菜です。 100g **284円**



奈良県 農民連

0182 有機奈良ルッコラ

有 有機JAS。生のままサラダにしたりピザなどのトッピングにも使われています。炒め物にも。 50g **227円**



奈良県 農民連

0187 奈良おかわかめ

無 農薬化学肥料不使用のおかわかめです。粘り気のある食感が特徴。わかめと同じような調理法でどうぞ。お浸しや味噌汁の具に◎。 100g **248円**



奈良県 農民連

0188 愛知サンチュ

無 焼肉を包んで食べるので包み菜とも呼ばれています。 10枚 **256円**



愛知県 小久保農園

0189 有機奈良ほうれん草

有 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。 150g **384円**



奈良県 農民連

0191 有機奈良小松菜

有 有機JASの小松菜です。 150g **266円**



奈良県 農民連

0202 静岡小松菜

無 シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。 **梅雨時期は産地変更の可能性あります。** 200g **259円**



静岡県 石田

0209 愛知チンゲン菜

無 中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡泊でくせがありません。 2株(1袋) **314円**



愛知県 大橋

0224 兵庫にんにく特大

無 農薬や化学肥料を使わず自然の力を生かして栽培。パスタ料理や、素揚げにして食べるのもおすすめ。 1玉 **416円**



兵庫県 ナカバヤシ



野菜

0243 愛知大葉(青じそ)

低 減農薬。刺身のつま、天ぷらなどに。



10枚 **127円**

愛知県豊橋市 ナカジマ

0250 金森さんのピーマン (京みどり)

無 形は細長く唐辛子に似ています。果肉は普通のピーマンと比べやや薄めで、やわらかいです。



150g **292円**

富山県 カナモリファーム

0251 特裁高知ミネラルピーマン

特 5割減の特裁レベル。肉厚のハウス栽培ピーマン。やわらかいです。



約150g **416円**

高知県 山本

0266 木下さんのミニトマト

有 こだわりの水、土壌微生物が健康に働く土で、自根栽培した究極のトマト。



160g **288円**

きのした農園 **地**



0274 金森さんの千両なす

無 濃黒紫で光沢があり、皮も薄くやわらかいのが特徴です。炒め物、漬物、煮物何にでも使えます。



450g **354円**

富山県 カナモリファーム

0276 奥野さんのきゅうり

無 一般ではほとんど見かけなくなった、自根栽培のきゅうり。



3本(350~400g) **287円**

白山市 エコファーム奥野 **地**

0277 愛知きゅうり

低 特裁レベルのきゅうりです。農薬、化学肥料半分に抑えています。



2本 **259円**

愛知県 あっぱれ天恵他

0284 愛知香り小ネギ

特 特裁レベル。香り豊かで、エグみが少なくコクと甘みが際立ちます。薬味、酢の物、ヌタなどに。



1束 **264円**

愛知県 横地愛菜園

0287 京都九条ねぎ

無 全体的にやわらかく、薬味やねぎ焼きがおすすめです。



120g **340円**

京都府 上村克也

0292 高知生姜

無 そうめんの薬味や生姜焼きなどに。



約80g **256円**

高知県 明神

0298 蓮華タケノコの水煮

無 とれたての風味をそのまま残したものを、水煮にし真空パックにしました。



500g **698円**

金沢市 山下農園 **地**

0299 奈良原木しいたけ

無 農薬化学肥料不使用のしいたけです。



LM70gまたは開き100g

奈良県 農民連 **252円**



0300 愛知しいたけ

無 無農剤。無農剤、菌床栽培。4~7個入りです。



100g **297円**

豊橋市 河合

0301 寺井生キクラゲ

無 安全な資材で作る自社菌床で栽培。ぶるんとした舌触り、コリコリの歯ごたえ。鉄分はレバーの3倍、カルシウムは牛乳の2倍と栄養が豊富。冷凍保存も可能です。



70g **261円**

寺井 佐の川園 **地**

寺井生シイタケ

無 追跡可能な天然資材でつくる自家製の菌床で、モーツァルトの調べを聴かせて栽培しています。



0302 小粒 140g **308円**

0303 大粒 200g **447円**

寺井 佐の川園 **地**

寺井舞茸

無 サルノコシカケ科。成分βグルカンが癌の抑制作用を持つ。



0304 100g **194円**

0305 1株(500g以上) **1,233円**

寺井 佐の川園 **地**

0306 カットしめじ

無 シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。



90g **229円**

長野ミスズライフ

0307 長野エリンギ

無 培養基にオガコやコヌカ等を用い、使用する水は北アルプスの地下水で栽培しました。



100g **308円**

さらだぼーる

0308 えのき茸

無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。



100g **171円**

長野ミスズライフ

0315 長野株なめこ

無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。



1株 **298円**

さらだぼーる

0316 黄金たもぎ茸

無 無農剤。レモン色の美しいカサが特徴で、「だしの良くなるキノコ」として知られています。栄養が豊富で、抗酸化物質を多く含有しています。



80g **332円**

愛知県 ナガタ農園

0319 すりおろしにんにく

無添加(ピン) 島根県奥出雲吉田町産生にんにく使用。【原材料】にんにく(島根産)、米酢、食塩(シママース)



翌々週 60g **583円**

吉田ふるさと村

0326 愛媛切干大根

有 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。



無茶々園 40g **260円**



果物

果物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

有 フェアトレード。品種「パレリー種」。雑草は手で狩り、除草剤は使っていません。有機肥料、堆肥、液肥使用。



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**
00005 定期 519円

0352 冷凍カットマンゴー

無 糖度15度以上のマンゴーをベトナム現地で加工。ポストハーベスト農薬の心配はありません。着実から収穫までは、紙袋で覆って栽培するため農薬不使用。



冷凍 500g **648円**
オーシャン貿易

0355 ハワイ西表パイナップル

低 減農薬。甘味と酸味のバランスが絶妙な、果汁たっぷりジューシーなパイナップルです。



新

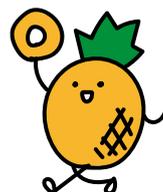
1玉600g~800g **756円**
西表島 アララガマ農園

0356 西表スナックパイナップル

低 減農薬。石垣島・西表島のパイナップルは別格。白い果肉は桃のような味がします。ソフトタッチという品種で、芯の部分もやわらかくて食べられます。



1玉600g~800g **926円**
西表島 アララガマ農園



0358 冷凍有機ブルーベリー

有 カナダの大自然の中で有機栽培されたブルーベリーです。野生種のため、粒が小さく、濃厚な色合いのブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。



【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）

ムソー **冷凍**

1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

有 カナダの大自然の中で有機栽培されたブルーベリーです。野生種のため、粒が小さく、濃厚な色合いのブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。



【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）

ムソー **冷凍**

150g **616円**

0360 冷凍有機いちご

有 有機JASトルコ産ストロベリー。カマロツサ種でも鮮やかな色合いとなっており、糖度が高く香りの強い商品となっております。ヨーグルトやアイスクリームのトッピング、フルーツジュースやシェイク、ジャム作りなど幅広くご利用いただけます。



ムソー **冷凍**

1kg **2,219円**

0364 冷凍みかん

無 11月下旬~12月収穫に収穫した、一番おいしい時期のみかんを冷凍しました。半解凍どうぞ。



新

愛媛県 無茶々園

冷凍 500g(5玉入り) **432円**



0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。



冷凍

ムソー 150g **745円**

0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



冷凍

ムソー 200g **713円**

0385 有機熊本レモンB品

有 有機JAS。表面は少しボコボコしていますが、中はキレイで美味しいです。



熊本県 鶴田有機農園

300~350g **228円**

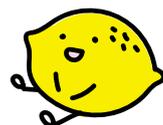
0394 無茶々園ジューシーフルーツ

低 有機基準。文旦から生まれた日本のグレープフルーツ。春から初夏にかけて収穫された物はとても果汁が多くみずみずしい食味を楽しめます。



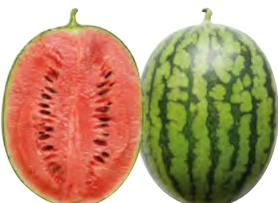
愛媛県 無茶々園

800g **497円**



0434 愛知小玉すいかマダーボール

低 減農薬。通常の小玉すいかよりも縦に長い楕円形をしているのが特徴。甘く、水気もたっぷりあります。



1玉 **1,620円**

愛知県 河合千代子



よつ葉の乳製品・たまご

牛乳の安全性は第一に飼料です。農薬を使わない牧草などの自給可能な帯広一帯の20酪農家の原乳特定です。

0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

低温殺菌牛乳で、乳質の均質化工程のホモジナイズをしない牛乳。生に近い自然乳。ノンポストハーベスト、非遺伝子組み換え飼料。農場内放し飼ひ。

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

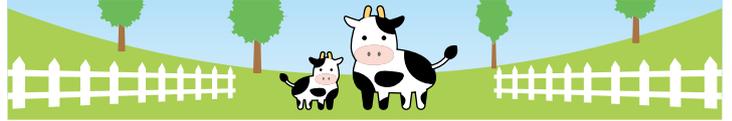
北陸3県で 当会だけ!

冷蔵 1ℓ **340円**
00001 定期購入 1ℓ **333円**

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

高品質な生乳のみを使用し、脂肪分をおさえました。生乳本来のおいしさを生かした、すっきりとした味わいです。高温殺菌乳。

冷蔵 1ℓ **286円**
00002 定期購入 1ℓ **280円**



0493 よつ葉カフェオレ

生乳は北海道十勝産、コーヒーはブラジル産、砂糖・乳製品は北海道産を100%使用。香料・着色料は一切使用していません。コーヒーは、レインフォレスト・アライアンス認証農園産を使用。

【原材料】生乳(60%以上)、砂糖、乳製品、コーヒー

冷蔵 500ml **165円**

0505 生クリーム 冷蔵

乳脂肪47%。北海道十勝産の新鮮な良質の生乳から作った純粋なクリーム。※賞味期限が到着日を含め4日になる可能性があります。

【原材料】生乳100%

200ml **441円**
00009 定期 200ml **431円**

0494 バターミルクヨーグルト

デザート感覚で楽しめるところへ新食感なヨーグルト。ちょっととしたごほうびにも。

【原材料】脱脂濃縮乳(北海道製造)、濃縮バターミルク(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、砂糖

冷蔵 100g **129円**

0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン

香料は使用しておりません。乳原料は100%北海道産。濃厚なミルク感を感じてもらえるよう、とろとした食感や無脂肪固形分・乳脂肪分にもこだわりました。

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g **195円**

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

ノンホモバース乳と同じ、29件のNon-GMO飼料の酪農家原乳特定です。脱脂粉乳などの混ぜ物を使わず、100%生乳から作られたマイルドで濃厚な味のプレーンヨーグルト。

↑ 400g **298円** 得
↑ 400g **292円** 得

00007 定期 ↑ 400g **292円** 得

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

乳製品だけでなく、砂糖(ビート糖)も北海道産にこだわりました。乳本来の風味を味わっていただくため、香料・安定剤は一切使用しておりません。生きて腸まで届くプロバイオティックビフィス菌Bb-12入り。

90g×3 **252円** 得
00008 定期 90g×3 **246円** 得

0520 とろっとなめらかヨーグルト

生乳100%。生きて腸まで届く植物性乳酸菌HOKKAIDO株を使用。発酵させたあとになめらかなるまで攪拌する「前発酵製法」を採用。シリアルにはこちらのヨーグルトがおおすすめです。

【原材料】生乳

400g **300円**

0506 ゴーダチーズ

北海道十勝地方の新鮮な生乳のみを原料に長期熟成を経て、一つひとつ丹念に作り上げました。まろやかな風味が特徴です。

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g **592円**

0507 十勝100スライスチェダーチーズ

北海道十勝産のチェダーチーズを使いやすくスライスしました。加熱するとトロ〜りとろけて、風味もくっとおツブします。

冷蔵 4枚(100g) **428円** 得

0508 チェダーチーズ

チェダーチーズはナッツのような風味とほのかな酸味が特長です。グラタン、シチューなどのお料理に、またそのままおつまみにと幅広くご利用いただけます。

冷蔵 200g **577円**

0510 クリームチーズ

酸味を抑え、きめが細かく、口あたりがなめらかな非熟成タイプのチーズです。クラッカーにぬっておつまみに。お菓子作りに。

冷蔵 200g **478円**

0511 シュレットチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレット。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **654円** 得

0512 カマンベールチーズ

専用ラインでの手作り品。室温でしばらくおいてお召し上がりください。日が経つほど味に深みが出ます。

冷蔵 90g **480円**

0518 大人のカマンベール&ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **455円**

0521 チーズペースト カマンベール入り

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g **295円**

0519 スキムミルク

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **291円**

0514 有塩バター

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のプロにも人気のバター。

冷蔵 150g **353円**

0515 無塩バター

お菓子づくりやお料理の風味づけ、調理の用途に合わせてご利用いただける食塩不使用バター。

冷蔵 150g **388円**

0516 パンにおいしい発酵バター

発酵バターをホイップし、従来のものよりも柔らかく、口溶け良く仕上げました。ミルクの優しい風味に加え、発酵バター特有の爽やかな後味が特徴。

【原材料】生乳、食塩

100g **364円**

0517 パンにおいしいよつ葉バター

バターをホイップし、従来のバターよりも柔らかく、口溶け良く仕上げました。口溶けが良く、程よい塩味とミルクの優しい風味が、パンの味をいっそう引き立てます。

【原材料】生乳、食塩

100g **315円** 得



たまご

平飼いの有精卵

自己配合飼料(国産原料80%)を使用し、衛生管理された水を与え、平飼いの鶏の健康と、有精卵の品質・美味しさを追求した卵。鶏舎内では定期的に散霧をおこない、湿度・温度の調整と、マイナスイオンの発生により、鶏のストレスを抑え、快適に過ごせるようにしています。



0701 12玉 **680円** 定期 00003 12玉 **666円**
地主共和会 0702 6玉 **350円** 定期 00004 6玉 **342円**

0703 うずらの卵

日本在来種の鶏を自家配合の飼料(発酵菌プラス)にて、より健康に無薬剤飼育されたうずらの卵です。

14~15個(190g) **400円**
さらだぼーる(田原市・河合章軒)



お米・お餅・今月のわっぱん

お米

高知・高生連

- 0884 除1)玄米コシヒカリ 5kg **2,937円**
- 0885 除1)七分コシヒカリ 5kg **3,037円**
- 0886 除1)白米コシヒカリ 5kg **3,037円**

約30世帯の米農家が手塩にかけてはぐくんだコシヒカリです。高生連の作るお米は、田植え時から収穫時まで、除草剤を含め一切の農薬を使わない「農薬不使用米」と、田植え時の「除草剤1回のみ」の低農薬米の2種類があります。どちらも、粗植えで丈夫な苗を作り、多収を狙わず、肥料を控え、食味のよい米を作ることを指針に、鯉や合鴨、ジャンボタニシを導入するなど、自然栽培を確立されています。

低農薬米栽培の武市竜人さん▶



たかはし農園

- 0923 無)玄米コシヒカリ 5kg **3,392円**
- 0924 無)白米コシヒカリ 5kg **3,856円**
- 0925 玄 高橋さんのモチ米 3kg **2,376円**
- 0926 白 高橋さんのモチ米 3kg **2,689円**

農薬・化学肥料不使用のものを提供していただいています。甘みが強く、ふっくらもちもち。玄米で生ましながら食べると、新米の味わいが年中続く美味しいお米です。



たかはし農園(能美市)

エコファーム奥野

- 0895 無)玄米コシヒカリ 5kg **4,850円**
- 0896 無)玄米コシヒカリ 10kg **9,680円**
- 0898 無)五分米コシヒカリ 5kg **4,850円**
- 0899 無)五分米コシヒカリ 10kg **9,680円**
- 0901 無)白米コシヒカリ 5kg **4,850円**
- 0902 無)白米コシヒカリ 10kg **9,680円**
- 0903 無)玄米イセヒカリ 5kg **4,850円**
- 0904 無)五分米イセヒカリ 5kg **4,850円**
- 0905 無)白米イセヒカリ 5kg **4,850円**

(注)五分米と白米は、玄米5kgのお米を精米したものです。

エコファーム奥野(白山市若原)



0871 福来園の玄米コシヒカリ

農薬・化学肥料不使用、有機肥料で育てました。玄米のみの出荷になります。



野々市市 福来園

5kg **3,590円**

オーサワの有機活性発芽玄米 [2・4週]

製造工程でボイルせず、水分を普通のお米と同様に16%前後に調整した生きた発芽玄米。玄米本来の甘みや旨味が生きている。100%、もしくは白米に混ぜて炊飯。



0931 500g **826円**

オーサワ **翌々週** 0932 2kg **2,808円**

無)・・・農薬不使用米

有)・・・化学肥料や農薬を使用せず、2年以上経過した健康な土で、有機栽培を行い国で定められた基準(有機JAS規格)を満たしたものを

除1)・・・初期に除草剤1回のみ使用した低農薬米

低)・・・一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米

7月のわっぱん

1171 夏パンセット

かぶと虫(カフェオレあん)・金魚(イチゴジャム)・ひまわり(チョコメロン皮)がえる(乳剤不使用チョコ)・てんとう虫(白あん)の5種類が入ったミニパンセット。



【原材料】小麦粉、白あん、粗糖、牛乳、卵、苺ジャム、チョコレート、バター、菜種サラダ油、小麦粉、イースト、コンデンスミルク、片栗粉、岩塩、レーズン、コーヒー、ラム酒

5種×1個 **497円**

1172 甘夏ロール

甘夏の爽やかな甘さが満喫できるパンです。熊本県水俣産の無農薬・無化学肥料の甘夏の果汁とビールを使用。



【原材料】小麦粉、甘夏みかん、粗糖、牛乳、バター、卵、粉糖、イースト、小麦粉、甘夏ビール、コーンスターチ(遺伝子組み換えなし)、食塩、コアントロー

冷蔵 2個 **367円**

1173 カフェオレ食パン

牛乳だけで練り上げた、しっとりとした食感の食パン。カフェオレ生地には、オーガニックのカフェインレスコーヒーを使用しています。



【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩、有機インスタントコーヒー

約170g **389円**

1174 ヌス・ホイゲル

馬の蹄の形をしていて、中にはしっとりとしたケーキクリームが入っています。程よい甘さなので、朝食にもティータイムにもおすすすめです。



【原材料】小麦粉(強力粉・薄力粉)、粗糖、卵、バター、牛乳

2個 **518円**

1175 コーンブレッド

ふんわりやさしい甘さのパン生地と、コーンのプチプチ感がたまらない一品。飽きのこない美味しさ。



【原材料】小麦粉、コーン(とうもろこし、食塩)、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、岩塩

2個 **356円**

1176 プレッツェル (ブラックペッパー)

天然酵母で焼き上げ、カリカリとした軽快な食感が楽しめるスナック菓子。ブラックペッパーのパンチのきいた味。



【原材料】小麦粉、菜種サラダ油、黒こしょう、岩塩、粗糖、天然酵母

60g **340円**

1177 クリームパイコルネ (甘夏)

中には、コクのある甘夏のヨーグルトバタークリームが入っています。さわやかな酸味とほんのりとした苦味を楽しめます。



【原材料】バター、小麦粉、ヨーグルト、甘夏、粉糖、粗糖、卵、岩塩、レモン果汁、リキュール

冷蔵 2個 **637円**

わっぱんのパン

「リーン」とつくパンは牛乳、卵、バターを使っていません。
冷蔵または冷凍で保存してください。

食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩



1101 大 620g **581円**
1102 小 420g **400円**

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1103 大 620g **659円**
1104 小 410g **459円**

スライス食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩



1105 大 10枚 **592円**
1106 小 6枚 **410円**

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1107 大 10枚 **670円**
1108 小 6枚 **470円**

1109 全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、脱脂粉乳、粗糖、イースト、バター、菜種サラダ油、食塩



420g **416円**

1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **400円**

1111 レーズン食パン

【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、バター、菜種サラダ油、ラム酒



410g **518円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **491円**

リーン天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1114 大 620g **659円**
1115 小 410g **459円**

1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **351円**

1118 全粒マフィン

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、コーンミール、食塩、イースト、モルト



5個 **410円**

1119 くるみパン

【原材料】小麦粉、粗糖、くるみ、菜種サラダ油、脱脂粉乳、バター、イースト、食塩



2個 **367円**

1120 ふすまパン

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個約180g **319円**

1121 もちふわ玄丸パン

【原材料】小麦粉、玄米粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



4個 **429円**

1123 レーズンスティック

【原材料】小麦粉、レーズン、卵、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩、ラム酒



5本 **289円**

1124 リーンレーズンスティック

【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩



5本 **281円**

1125 天然酵母ハイジの白パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩



3個 **389円**

1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **389円**

1127 こしあんパン

【原材料】こしあん、小麦粉、牛乳、粗糖、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、けしの実、食塩



1個 **194円**

1129 メロンパン

【原材料】小麦粉、粗糖、卵、牛乳、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個 **205円**

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **400円**

1132 ジャムパン

【原材料】小麦粉、いちごジャム、粗糖、牛乳、卵、片栗粉、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個 **194円**

1181 全粒粉クッキー

食物繊維・ビタミン・ミネラルが豊富な全粒粉で作った、少し厚めのクッキー。小麦を丸ごと頂ける、健康に良いお菓子です。



80g **418円**

1182 鳩ココアクッキー

甘さをおさえココアの風味豊かに仕上げたココアクッキー、バターの香りが香ばしいプレーンクッキーの2つの美味しさ。



70g **418円**

1183 パンのカリカリ

小パンをサイコロ状に切り、アーモンドスライスとカラメルを絡めました。



100g **389円**

お餅

0951 有機玄米もち 300g (6個) **540円**

きめの細かさ、ねばり、甘味のあるお餅です。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)

0952 有機よもぎ入玄米もち 300g (6個) **572円**

よもぎの豊かな風味と口当たり。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、よもぎ粉(青森産)

0953 有機黒豆入玄米もち 300g (6個) **594円**

黒豆の風味と噛みごたえ。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、有機黒豆(青森・岩手・北海道産)、食塩(海の精)

0954 きび入玄米もち 300g (6個) **659円**

有機もち玄米、岩手産もちきび使用。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、もちきび(国産)

オーサワ **2・4週** **翌々週**

その他のパン

ふくらむ魔法の冷凍パン **2・4週** **冷凍** 冷凍のままオープンで約15分焼いてください。

1216 メロンパン 84g 4個入 **612円**

外は「サクッ」中は「ふわふわ」。きめの細かいパン生地は、口どけが違います。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、砂糖、鶏卵、米油、粉糖、パン酵母、全粒粉、バター、加糖練乳、食塩、レモン果汁(一部に卵・乳成分・小麦を含む)



1218 バターボール(クルミ) 72g 4個入 **611円**

ふんわり柔らかく、もちもちしたバターボール生地に、サクサクのクルミを練り込みました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、クルミ(米国産)、米油、砂糖、全粒粉、バター、パン酵母、食塩、レモン果汁(一部に卵・乳成分・小麦・くるみを含む)



ピノキオ

その他のパン・秋川牧園の豚肉・鶏肉

卵・乳製品不使用のヴィーガンパン

Vエイドパン 2週のみ

製法と包材を工夫することで保存料を使わずに賞味期間3ヶ月を実現しました。無添加で動物性原料不使用。しっとり柔らかな食感。



1067 プレーン&あずき 1個 **265円**

かのごあずきのしっとりとした甘み。
【原材料】小麦粉(カナダ産)、かのごあずき、粗糖(鹿児島産)、小麦たんぱく、ひよこ豆(カナダ産)、パン酵母、胡麻油、小麦ファイバー、アーモンドミルク、食塩



1068 プレーン&くるみ 1個 **265円**

やさしい甘みとクルミの香ばしさ。
【原材料】小麦粉(カナダ産)、くるみ(アメリカ産)、粗糖(鹿児島産)、小麦たんぱく、ひよこ豆(カナダ産)、パン酵母、胡麻油、小麦ファイバー、アーモンドミルク、食塩



1066 プレーン

1個 **248円**

やさしい甘み。
【原材料】小麦粉(カナダ産)、粗糖(鹿児島産)、小麦たんぱく、ひよこ豆(カナダ産)、パン酵母、胡麻油、小麦ファイバー、アーモンドミルク、食塩



ファインフーズ 翌々週

肉類

秋川牧園の黒豚

冷凍

黒豚パークシャー純粋種。肉質の緻密さ、深いコク、脂身の甘さや風味の良さに秀でています。遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐため分別生産流通管理した、収穫後農薬不使用(PHF)のとうもろこしや大豆、大麦などをバランスよくブレンドしています。

- 1314 黒豚ローストンカツ用 200g **862円**
- 1315 黒豚ロースシャブシャブ 200g **836円**
- 1316 黒豚カタロス生姜焼用 200g **827円**
- 1317 黒豚ローススライス 200g **827円**
- 1318 黒豚ロース焼肉用 200g **907円**
- 1320 黒豚モモ一口カツ用 200g **804円**
- 1321 黒豚ミンチ 200g **789円**



黒豚ローストンカツ用



黒豚モモ一口カツ用

- 1322 黒豚モモスライス 200g **741円**
- 1323 黒豚小間切 200g **784円**
- 1324 黒豚バラシャブシャブ 200g **764円**
- 1325 黒豚カタ角切 200g **795円**
- 1326 黒豚バラスライス 200g **764円**



黒豚モモスライス



黒豚小間切

秋川牧園(山口県) 冷凍

全期間無投薬飼育を実現。もちろん飼料は非遺伝子組み換えのもの。油脂・肉骨粉・魚粉は一切与えません。

牧園鶏

1500 若鶏モモ肉 300g **732円**

豊富なコクと適度な脂のお肉です。唐揚げ、煮しめ、チキンステーキ、焼き鳥、親子丼などいろいろ使えます。



1502 若鶏ムネ肉 300g **578円**

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。



1503 若鶏モモ・ムネ切身

350g **822円**

若鶏のモモ肉とムネ肉を唐揚げサイズの大きさにカットしています。



1505 若鶏ササミ 200g **562円**

1506 若鶏きも 150g **315円**

ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどにどうぞ。



1507 若鶏砂肝 200g **405円**

コリコリした歯ごたえがたまりません。炒め物、焼き鳥でお酒のおつまみにもおすすめ。



1508 若鶏砂肝スライス 150g **352円**

全植物性飼料で飼育した若鶏の砂ぎもを使いやすいようにスライスしました。炒め物や揚げ物に。

1513 若鶏ミンチ 200g **539円**

1515 若鶏手羽先 400g **634円**

コラーゲンが多く、コクのある部位です。唐揚げ、煮物などにどうぞ。



1518 若鶏ブツ切り 300g **609円**

モモ、ムネなどを骨付きでカット。唐揚げ、鍋物などに。



1520 若鶏小間切れ 200g **530円** **得**

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、炊き込み御飯、親子丼などに。



1526 若鶏せせり 200g **450円**

せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ふりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。



1530 とりがらスープ 50cc×5 **577円**

健康な若鶏のガラを原料としたスープです。おでん、鍋物、カレー、シチュー、おにしみ、スープ等においしくご利用ください。天日塩があらかじめ調整してありますのでほどよい味に。

【原材料】鶏骨スープ、食塩



丹沢農場の豚肉・ハム・ソーセージ・お総菜

丹沢ハム工房 丹沢農場

2・4週 冷凍



神奈川県北西部に広がる丹沢山地の麓・愛川町にある「丹沢農場」は、自社農場で育成した豚の精肉のほか、ハム・ソーセージやお惣菜を製造しています。

- 1291 豚ローススライス 200g **712円**
- 1292 豚肩ローススライス 200g **644円**
- 1293 豚バラスライス 200g **629円**
- 1294 豚モモスライス 200g **616円**
約3mm厚でスライス。赤身率90%。
- 1295 豚小間切れ 200g **524円**
- 1296 豚挽肉 200g **514円**
- 1297 上豚挽肉 200g **579円**
赤身9割。脂肪を避けたい人おすすめ。赤身約8割。肉団子や餃子に。

1300 豚ヒレブロック

飼料や飼育方法にこだわった丹沢高原豚のヒレ肉です。冷凍で2本のブロックになっています。一口サイズにカットし、ヒレカツに。

【原材料】豚ヒレ肉



丹沢農場 400g **1,650円**

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用

非遺伝子組換トウモロコシ、大豆を飼料にしています。脂身に旨味がのり、獣臭がしないのが豚肉の特徴です。



丹沢農場 200g **743円**

1310 豚ロース味噌漬け

肉本来の甘み、漬込むことによって、お肉が更に柔らかく美味しくなっています。焼き上がりは香ばしく、ご飯にピッタリ。

【原材料】豚肉(ロース)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



丹沢農場 200g(2枚) **744円**

1311 豚小間味噌漬け

自家特製味噌に丁寧に漬込みました。ご飯のおかずにピッタリです！季節の野菜と一緒に炒めて。

【原材料】豚肉(豚小間)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



丹沢農場 200g **570円**

1751 ポークウインナー

新鮮な豚肉と、厳選された香辛料だけで作りました。豚肉本来の自然でやさしい味が味わえます！

【原材料】豚肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース、唐辛子)、羊腸



丹沢農場 00013 定期購入 120g **419円**

1752 粗挽きウインナー

新鮮な豚肉と厳選された香辛料だけを用いて作りました。パリッと噛んだ後に、ジューっと肉汁が口の中に広がります。

【原材料】豚肉、塩、粗糖、香辛料



丹沢農場 120g **437円**

1753 皮なしベビーウインナー

羊腸が苦手な方、お子様にもおすすめな皮が気にならず、美味しさそのままの皮なしウインナーです。お弁当に◎。

【原材料】豚肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース)



丹沢農場 00014 定期購入 120g **413円**

1754 皮なしノンスパイスウインナー

羊腸も香辛料も使用しておりませんので、皮が気にならず、香辛料の刺激も全くないので、小さなお子様から香辛料の苦手な方にもおすすめ。

【原材料】豚肉、塩、粗糖



丹沢農場 120g **421円**

1755 ロースハムスライス

適度な塩加減が食欲をそそります。サラダやオードブルはもちろん、朝食時のパンなどと一緒に食べるのもオススメです。

【原材料】豚肉、塩、粗糖、香辛料



丹沢農場 100g **600円**

1757 ベーコンスライス

余分な添加物を使うことなく作り上げ、肉の旨味を生かした商品となっています。

【原材料】豚肉、塩、粗糖、香辛料



丹沢農場 100g **551円**

1766 チャーシュー切り落とし

健康に育てた豚肉を使用。やさしい甘さのタレに漬け込み、肉のうまみを引き出しました。切り落としなので、厚さや形はばらばらですが、お手ごろ価格。

【原材料】豚肉(国産)、粗糖、醤油(小麦、大豆を含む)、純米酒、塩



丹沢農場 70g **431円**

1911 ハンバーグ 200g(2枚) **495円**

1912 ミニハンバーグ 180g(6枚) **475円**



化学調味料を使わず、安全でおいしい豚肉・牛本来の旨さをきわだたせた、シンプルなおいしさです。【原材料】豚肉、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛または興農牛)、牛乳、卵、パン粉、食塩、砂糖、ホワイトペッパー、ナツメグ

丹沢農場

1913 レバーの唐揚げ(衣つき)

栄養価の高い豚レバーを唐揚げにしました。レバーが苦手な方にお勧めです。

【原材料】豚レバー(国産)、純米酒、醤油(国産丸大豆)、片栗粉、ニンニクペースト、しょうがのペースト、菜種サラダ油(原材料の一部に小麦を含む)



丹沢農場 125g **470円**

1917 豚ロースステーキ香味焼用

香辛料をきかせたスパイシーなポークステーキです。多めの油をひき、凍ったまま両面3分ずつ弱火でふたをして焼いてください。

【原材料】豚肉、ドライパン粉、香辛料(レッドペッパーミックス、ミックススパイス)塩



丹沢農場 160g(2枚) **690円**

1918 一口カツ

国産の薄力粉とパン粉、産直の卵、自然海塩を使用。凍ったまま油で揚げてください。

【原材料】豚もも肉、ドライパン粉、小麦粉、卵、食塩、海水、ホワイトペッパー



丹沢農場 175g **636円**

興農ファームの牛肉・芦浜産直出荷組合

知床興農
ファーム

国産
飼料

牛肉

冷凍
2・4週
翌々週

《ステーキ用》

- 1641 牛ヒレステーキ用 100g×2 **2,452円**
- 1642 牛サーロインステーキ用 150g×2 **2,689円**

《しゃぶしゃぶ用》

- 1646 牛しゃぶしゃぶ用 200g **1,274円**
- 1647 牛すきやき用 200g **1,274円**

《お料理用》

- 1652 牛切落とし 250g **1,349円**
- 1653 牛角切カレー・シチュー用 200g **1,105円**

《焼肉用》

- 1657 牛ロース焼肉用 200g **1,381円**
- 1665 牛サガリ焼肉用 200g **1,037円**
- 1670 牛タン焼肉用 200g **1,818円**

全国的に注文が多数の場合、欠品になる場合があります。

《細切・ミンチ肉》

- 1662 牛・豚ミンチ(バラ凍結) 250g **989円**
- 1664 牛ミンチ(バラ凍結) 250g **1,097円**

《その他の部位》

- 1649 牛テール 400g **1,631円**
- 1651 牛ミックスホルモン 200g **1,079円**
- 1667 牛スジ 200g **680円**
- 1671 牛脂 30～50g **125円**

《お徳用》

- 1648 徳用牛切り落とし 400g **2,007円**
- 1659 徳用牛挽肉 400g **1,608円**
- 1660 徳用牛豚合挽 400g **1,381円**

《お総菜》

- 1673 手作り生ハンバーグ 100g×2 **799円**
興農牛ミンチと興農豚ミンチを使用しています。有機認定を受けた玉ねぎを使用し、その他の原料についてもこだわりのものを使用しています。
【原材料】牛ミンチ、豚ミンチ、玉ねぎ、冷凍全卵、パン粉、塩、白胡椒、ラード
- 1674 手作り生ミニハンバーグ 35g×5 **832円**
- 1675 興農ビーフコロッケ 160g(2個) **568円**
- 1676 興農メンチカツ 200g(2個) **820円**

芦浜産直出荷組合

海藻以外全て冷凍

2週のみ 翌々週

国産の水産薬剤不使用の天然海産物を!!

〈みりん干し〉

- 2200 プリみりん照焼き 約200g(2～3切れ) **940円**
- 2201 カワハギみりん干し 4～8枚 **845円**
- 2202 アジみりん干し 5～6枚 **710円**
- 2203 サバみりん干し 2枚 **472円**
- 2204 サンマみりん干し 2枚 **622円**
- 2205 イワシミりん干し 4～6枚 **564円**
- 2215 プリ味噌干し 約150g(2～3入) **742円**



- 2219 たちうおミリン干し 3枚 **670円**
- 2224 イカのミリン干し 3～4入200g **598円**
- 2236 さばふぐみりん 2～6枚 **786円**

〈干物〉

- 2207 カマス開き 2～4枚 **828円**
- 2208 サバ開き 1～2枚 **472円**
- 2209 サンマ開き 2枚 **598円**
- 2210 干物詰め合わせ5種類 5種類 **1,567円**
- 2214 プリー夜干し(塩) 約150g(2～3入) **710円**
- 2216 ウルメイワシ丸干し 100g **519円**
- 2218 スルメ一夜干し 1枚 **773円**
- 2233 かわはぎひらき 4～8枚 **828円**
- 2238 金目鯛開き 2～3入 **615円**
くせがなくふわっとしていて美味しいです。
- 2242 小魚丸干し 100g **377円**

〈刺身〉

- 2211 かつお刺身用(四半身1) 250g **972円**
- 2212 かつおタタキ刺身用(四半身1) 250g **1,012円**
- 2239 ビンチョウマグロ 約200g **1,010円**
- 2240 寒ブリブロック 約200g **2,028円**
- 2241 イサキたたき 120g **393円**
- 2247 メバチマグロ 約200g **1,441円** 新



〈冷凍魚・その他〉

- 2220 中アジ 2～3尾 **536円**
- 2221 太刀魚 2～3切れ **615円**
唐揚げ、バター焼き、煮付け、塩焼き
- 2222 カマス 3尾 **757円**
煮付け、塩焼きに!!
- 2225 イワシ 3～4尾 **496円**
刺身、煮付け、塩焼きに
- 2226 だるまいか 250g **693円**
- 2228 煮干し 100g **511円**
- 2230 サンマ 2～4尾 **733円**
- 2231 アジ・フライ用 6～8尾 **484円**
- 2232 イワシ・フライ天ぷら用 3～4尾 **400円**
- 2234 塩ぶり 200g **877円**
- 2235 豆あじ 200g **376円**
- 2245 キビナゴ 150g **368円**
- 2246 あおさのり 20g **607円**



惣菜・水産物

惣 菜

1781 八甲鴨ハンバーグ 2週のみ

青森県フランス鴨「八甲鴨」の100%ハンバーグ。旨味を逃さないように鉄板でひとつひとつ職人が成形し焼き上げました。余分な原材料は使わず、パン粉の小麦も国産品を使用しています。解凍して温めるだけで、本格派の贅沢な鴨肉ハンバーグがお楽しみいただけます。ソースなしで美味しいです。

【原材料】鴨肉(青森県)、玉ねぎ(国産)、パン粉[小麦粉(国産)、イースト、食塩]、鶏卵(国産)、食塩(海の精)、こしょう、ナツメグ



千葉産直 **冷凍** 160g **648円**

1845 焼き鯖(SABADAY) 得

脂質の高い鯖を高知県産天日塩でつけて、じっくり味を染み込ませ、ふっくら焼き上げています。

【原材料】サバ(ノルウェー産)、砂糖、食塩



1846 鯖燻製(SABADAY)

脂質の高い鯖を昔ながらの製法で、じっくりと燻製しました。香りと旨味をしっかりと閉じ込めています。燻製してもやわらかな食感に仕上がっています。

【原材料】サバ(ノルウェー産)、砂糖、食塩

浜吉や **翌々週** **2週のみ** 各1枚 **378円**

1868 北海道産さばの水煮 2週のみ

北海道産天然さば使用。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。

【原材料】さば(北海道産)、食塩(赤穂塩)



兼由 **翌々週** 120g **281円**

1869 北海道産さばの味噌煮 2週のみ

北海道産天然さば使用。素材の風味を活かした味噌仕立てで食べやすい。

【原材料】さば(北海道産)、てんさい糖、味噌、味醂



兼由 **翌々週** 120g **281円**

1870 北海道産いわしの味噌煮 2週のみ

北海道産天然いわし使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。食べやすいように骨まで柔らか。

【原材料】いわし(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん



兼由 **翌々週** 95g **238円**

1873 北海道産ほたて水煮 2週のみ

北海道産ベビーほたて使用身がふっくら柔らかく、しっかりと旨み・そのまま、または温めて・汁ごと料理に使える

【原材料】ほたて(北海道産)、食塩



兼由 **翌々週** 65g **367円**

1877 北海道産さんまの味噌煮 2週のみ

北海道産天然さんま使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。食べやすいように骨まで柔らか。

【原材料】さんま(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん



兼由 **翌々週** 95g **281円**

1837 給食のコロッケ 2・4週

家族で楽しめる10個入り。冷凍のまま揚げてください。じゃがいもの甘みが活きる北海道産のみ使用。

【原材料】野菜(じゃがいも(北海道産)、たまねぎ(北海道産))、食塩、衣(パン粉、小麦粉、こめ油、米粉)



きたみらい **冷凍** **翌々週**
農業協同会 50g×10 **792円**

マルシマの味付け煮豆 2週のみ

国内産の大正金時豆を直下でおいしく炊き上げました。長時間じっくり煮込んでいますので、芯まで味がしみ込んでいます。無添加にこだわり、自然そのままの色を出しています。

1895 金時煮豆 120g **400円**

【原材料】金時豆、三温糖、食塩

1896 こんぶ煮豆 120g **389円**

【原材料】大豆、三温糖、昆布、醤油(小麦を含む)

1897 黒煮豆 120g **475円**

【原材料】黒大豆、三温糖、醤油(大豆、小麦を含む)



翌々週 マルシマ

水 産 物

2294 台湾産 素干し桜えび

台湾産の素干しエビです。現地メーカーに直接製造指示をして、無添加・無着色で作っているため、香りも良く品質も良いです。

【原材料】桜えび(台湾産)



冷凍
かもめ屋 20g **529円**

2300 愛知県産天然しじみ

豊橋市を流れる豊川河口付近のシジミです。味噌汁に丁度良いサイズです。少し黄色っぽいのが特徴です。しじみパスタなどにしても濃厚な味でおいしく召し上がり下さい。



豊橋市 玉木勇 **冷蔵**

約200g **416円**

2301 レトルトしじみ 2週のみ

国内産殻付しじみしっかりと身入り。みそ汁やパスタなどに。

【原材料】しじみ(福岡・茨城・三重産)



三徳 **翌々週** 110g **372円**

2302 レトルトあさり 2週のみ

国内産大粒殻付あさり使用。しっかりと身入り。みそ汁やスープの具材などに。

【原材料】あさり(愛知・熊本産)



三徳 **翌々週** 120g **486円**

2306 天然紅鮭 2週のみ

天然紅鮭を、ミネラル豊富な塩のみで仕上げた逸品です。「手ほぐし」して瓶に詰めました。着色料、香料等の添加物は一切使用しておりません。

【原材料】紅鮭(ロシア産)、食塩



マルシマ **翌々週** 60g **594円**

2377 エコシュリンプ下処理Lサイズ 2・4週

自然の力を生かした養殖方法で育てられた、環境保全型のエビです。稚エビ放流後は人工飼料や抗生物質など一切不使用です。

【原材料】ブラックタイガー(養殖)



冷凍
オルタートレード 140g(7~9尾) **1,426円**

練り物・海藻

練り物

高橋徳治商店 冷凍

2640 7種の野菜揚げ 2・4週

5個 (165g) **368円**

野菜の食感、甘み、ジューシーさとすり身の味わい。弾力が調和しヘルシーな揚げかまぼこです。

【原材料】タラすり身(助宗タラ、砂糖、食塩)キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、人参、いんげん、竹の子、馬鈴薯澱粉、鰹エキス、発酵調味料、清酒、食用米油



2641 玉ねぎ揚げ 2・4週

5個 (150g) **374円**

北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用した商品です。フレッシュ玉ねぎを使用し、玉ねぎの甘さを生かした揚げかまぼこです。

【原材料】スケトウダラ無リンすり身、玉ねぎ、豆腐、馬鈴薯澱粉、食用米油、砂糖、鰹エキス、発酵調味料、食塩



2633 チヂミ風さつま揚げ 2・4週

126g (42g×3) **421円**

北海道産無リンたらすり身を使用したチヂミ風のさつま揚げ。三陸沖で水揚げされたイカやオキアミを入れ旨味をプラス。

【原材料】魚肉(タラ(国産))、イカ(国産)、にら(国産)、人参(国産)、米粉、発酵調味料、でん粉(ばれいしょ(国産))、昆布エキス、ツノナシオキアミ(国産)、砂糖、カツオブシエキス、食塩、揚げ油(米油)



いちろうこの練り物 2週のみ 冷蔵

2661 小ちくわ

5本 **367円**

そのままちくわ生でも、おでん種としてもおすすめです。サラダ、酢の物にも。

【原材料】魚肉(たら)、馬鈴薯澱粉、発酵調味料、粗製塩、粗精糖、かつおだし

2662 うずら天

4個 **413円**

うずらの卵をすけとうだらのすり身で包みました。菜種油で揚げた美味しいお惣菜です。

【原材料】魚肉(すけとうだらすり身)、うずらの卵、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、なたね油

2663 一口揚げ

150g **444円**

お弁当に便利です。甘辛く煮付けておくのもおすすめです。

【原材料】魚肉(たら)、玉ねぎ、馬鈴薯澱粉、いか、卵焼、にんじん、砂糖、ピーマン、食塩、発酵調味料、かつおだし、なたね油

2665 いわし黒はんぺん

5枚 **352円**

そのままでも。パン粉をつけてフライにしたり、醤油を付けて焼いても一層おいしく召し上がれます。

【原材料】魚肉(いわし、たら、ぐち)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし

2666 いわし団子

8個 **321円**

駿河湾で獲れた新鮮ないわしを使って作りしました。いわしの骨や皮もモチにして使っているので、カルシウムもたっぷり。

【原材料】いわし(駿河湾)、馬鈴薯澱粉、ぐち(九州近海)、スケトウダラすり身(北海道北東沖)、洗糖、自然塩、味の母、ねぎ、鰹だし



2667 たこボール

8個 **352円**

魚肉すり身がこの旨みを引き出した、一口サイズの練り物です。おでん一品に、刻んで野菜炒めの具や、煮物、お弁当のおかずにも。

【原材料】スケトウダラすり身(北海道北東沖)、たこ(北海道)、味の母、鰹だし、馬鈴薯澱粉、洗糖、自然塩、菜種油

2668 ごぼうつまみ

100g **306円**

香り豊かなすり身にさがきごぼうのシャキシャキとした食感がよく合います。

【原材料】魚肉(すけとうだらすり身)、ごぼう、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、菜種油、唐辛子

2670 桜えび揚げ

3枚 **522円**

ぐち、たららのすり身に桜海老を加えてすりあげ、菜種油で揚げています。蒲鉾のようなプリプリの感触に仕上げました。

【原材料】魚肉(たら、ぐち)・澱粉(馬鈴薯)・砂糖(洗双糖)・桜海老・食塩(粉砕塩)・発酵調味料(みりん、塩)・かつおだし・菜種油

2672 小判揚げ

5枚 **336円**

無添加で仕上げました。すり身のきめの細かさやプリもち感をお楽しみください。

【原材料】魚肉(すけとうだらすり身)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、なたね油

2673 青のり小判

3枚 **306円** 得

静岡県産の高級青のりををふんだんに使用しました。お弁当のおかず、おやつ、おつまみに最適です。

【原材料】魚肉(すけとうだらすり身)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、青のり、発酵調味料、かつおだし、なたね油

2674 いかスティック

6本 **429円**

国内産イカと国産のスケトウダラすり身を使用。リン酸塩は無添加。

【原材料】魚肉(すけとうだらすり身)、いか、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、発酵調味料、かつおだし、なたね油



海藻

立石海苔店 2・4週

2703 愛知県産焼きのりきずのり

【原材料】乾海苔(愛知県) 全形10枚 **361円**

2704 鬼崎産お徳用寿司はね焼のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎) 10枚 **567円**

2705 鬼崎産おにぎり用のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎) 3切30枚 **773円**

2706 渥美産あおさのり

【原材料】乾ヒトエグサ(愛知県渥美) 15g **424円**

2728 茶漬昆布 2週のみ

国内産昆布と小豆島で醸造した純正醤油を使用し、国内産生姜粉末で調味しました。お茶漬はもちろん、おにぎり、お漬物、和え物に、様々なお料理にどうぞ。昆布(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、ぶどう糖、粗糖、麦芽水飴、みりん、醸造酢、生姜粉末、澱粉



マルシマ 翌々週 40g **400円**

2708 小豆島産生のり佃煮 2週のみ

風光明媚な瀬戸内海国立公園に浮かぶ小豆島産の生のりを杉桶でじっくり熟成した有機醤油で炊いた香り高い佃煮です。

【原材料】生のり(小豆島産)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、水飴、含蜜糖、澱粉、食塩※本品に遺伝子組換え原料は使用していません。



マルシマ 翌々週 90g **486円**

2735 鳴門産塩蔵わかめ 2・4週

徳島県鳴門水域で収穫されたわかめを原料に赤穂の天塩で塩蔵わかめに仕上げました。

【原材料】わかめ(徳島県鳴門産)、食塩



ムソー 冷蔵 100g **386円** ↑

2730 末廣とろろ昆布 2・4週

粘り、風味がとろろこんぶ向きの真昆布を富士酢だけで味付け。

【原材料】道南白口浜産天然真昆布・飯尾醸造の無農薬米原料古式醸造純米醸造酢(富士酢)



末廣昆布 30g **264円**

2757 ひと味がうごま油風味付けのり(初摘みのり) 2週のみ

有明海産海苔使用圧搾ごま油の風味と塩味が絶妙。海苔の濃い旨味と香りが楽しめる。

【原材料】乾海苔(有明海産)、胡麻油、食塩(浜御塩焼塩)



オーサワ 翌々週 8切40枚 **648円**

2767 長ひじき 2週のみ

伊勢志摩産天然ひじき食感で、良く磯の香り豊かです。鉄分豊富。

【原材料】長ひじき(伊勢志摩産)



オーサワ 30g **583円** 得

2771 伊勢志摩産カットわかめ 2週のみ

伊勢志摩産わかめ、肉厚で磯の香り豊か。乾燥タイプで塩抜き不要です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩産)



オーサワ 20g **540円**

海藻・シリアル・豆・雑穀・ごま

シリアル

2792 国産はとむぎグラノーラ 2週のみ

はと麦を中心に国産原料のみでグラノーラをつくりました。

【原材料】はと麦(栃木・島根・北海道産)、玄米(国内産)、大豆(福井・石川・新潟産)、押麦(香川・愛媛産)、黒大豆(北海道産)

小川生薬 120g **540円**



2808 オリジナルメープルグラノーラ 2週のみ

オリジナルは第三世界ショップで不動の人気を誇るレーズンやくるみを入れました。

【原材料】シリアル加工品(オートミール、メープルシロップ、食塩)、レーズン、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、くるみ、アーモンド

第3世界ショップ 220g **1,166円**



2810 オートミール 2週のみ

料となるオート麦を脱穀し、蒸してから平たくのぼして乾燥させました。厚みがあるオートミールで、歯ごたえが残るように仕上げています。原料はアメリカ産で海外の有機認証があります。食物繊維、鉄分が豊富でタンパク質を含んでいます。各種お料理にもお使いください。

【原材料】オートミール(アメリカ)

第3世界ショップ 450g **950円** 得



2859 金時豆・契約栽培(北海道産) 2週のみ

北海道十勝の契約農家で大自然に育まれて健やかに育った自慢の豆の風味と味わいをお楽しみください。(化成45%以上減)

【原材料】金時豆

マルシマ 300g **637円**



2866 無農薬サトウイライ 2・4週

一般的な大豆よりも甘みが強いです。食感は黒大豆と黄大豆の中間くらい。風味が良いので、味噌・豆腐づくりに向いています。

【原材料】大豆(サトウイライ)(石川県産)

たかはし農園 500g **666円**



2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックスです。黒米、赤米、香米、緑米が入っています。玄米ですべてビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米にそして白米、分づき米に混ぜれば栄養もおいしさもUPです。お米1合に大さじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。

【原材料】複数原料米(国内産)

まんがら農園 300g **921円**



2905 国産有機十六穀米 2週のみ

国産有機原料100%。16種類の穀物・豆をブレンドしました。色合いよく、ぶちぶちとした食感。

【原材料】有機もち玄米(栃木産)、有機もち麦・有機もち黒米・有機発芽玄米・有機はだか麦・有機うるち玄米・有機もち赤米・有機発芽はだか麦・有機焙煎玄米・有機とうもろこし・有機黄大豆・有機もちあわ・有機玄はと麦・有機はと麦・有機黒大豆・有機青大豆(熊本県)

オーサフ 300g **1,512円**



ごはん・おかゆ

2837 発芽玄米トマトリゾット 2週のみ

有機活性発芽玄米使用。トマトをベースに玉ねぎ、にんじん、ごぼう、とうもろこしを加えて炊き上げました。「オーサフの野菜パイオン」で味付けし、国産野菜の旨みたっぷりです。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)、玉ねぎ(国産)、トマトピューレ(国産)、にんじん・ごぼう・とうもろこし(国産)、オーサフの野菜パイオン、食塩(海の精)、こしょう

オーサフ 200g **297円**



2839 発芽玄米豆乳きのこリゾット 2週のみ

有機活性発芽玄米使用。豆乳をベースに3種のきのこを加えて炊き上げました。「オーサフの野菜パイオン」で味付けし、きのこの旨みたっぷり、クリーミーな味わいです。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)、豆乳・玉ねぎ・えのき・とうもろこし・舞茸(国産)、マッシュルーム、オーサフの野菜パイオン、ワイン、食塩(海の精)、こしょう

オーサフ 200g **297円**



豆・雑穀・ごま

2857 特別栽培十勝の小豆 2週のみ

十勝の契約農家で大自然に育まれて健やかに育った自慢の豆の風味と味わいをお楽しみください。

【原材料】小豆

マルシマ 300g **670円**



2858 黒豆・特別栽培(北海道産) 2週のみ

十勝の契約農家で大自然に育まれて健やかに育った自慢の豆の風味と味わいをお楽しみください。

【原材料】黒豆

マルシマ 300g **637円**



2869 有機すりごま・黒
2870 有機すりごま・白 2・4週

鉄釜でじっくりと煎り上げ、粗挽き製法で程よく粒を残した有機のすりごまです。粗挽きなので素材と程よく絡み、料理の味を引き立てます。

【原材料】(黒)有機黒胡麻(パラグアイ・ボリビア産) (白)有機白胡麻(パラグアイ産)

オーサフ 各70g **270円**



2872 有機いりごま・黒
2873 有機いりごま・白 2・4週

鉄釜でじっくりと煎り上げ、ごまの風味と甘みを生かした有機のいりごまです。く味わいがあるので、料理の脇役だけでなく主役にもなります。

【原材料】(黒)有機黒胡麻(パラグアイ・ボリビア産) (白)有機白胡麻(パラグアイ産)

オーサフ 各80g **270円**



2907 充実雑穀 2・4週

お米に入れて炊くだけで食物繊維・ミネラル・カルシウムがたっぷり摂れます。

【原材料】(全品国産・非遺伝子組換え)もちきび・胚芽押し麦・実そば・もちきび・はと麦・大豆・赤米・とうもろこし

オーサフ 250g **734円**



2934 国内産小豆 2週のみ

北海道産で農薬・化学肥料不使用。ツヤよく甘味がある。品種はエリモシウスズ。赤飯や煮豆、菓子作りに。

【原材料】小豆(北海道産)

オーサフ 200g **772円**



豆腐・揚げ・こんにゃく・納豆

豆腐・揚げ

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

消費期限：製造日より3日

<ミツシリーズ>国産大豆100%原料特定

3121 ミツの堅(堅豆腐)

300g **486円**
白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。

3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付)

300g **583円**

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐)

150g **324円**

3124 ミツの綿(木綿豆腐)

300g **410円**

3125 ミツの絹(絹豆腐)

200g **270円**

00010 定期 265円

滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

3126 ミツの朥(おぼろ豆腐)

300g **410円**

にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。

3127 ミツの朥・豆乳入り

220g **432円**

おぼろ豆腐に豆乳を入れてパックしたもの。何も入れずそのままどうぞ。おやつにも。

3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚

378円

3133 ミツの大判あげ(揚げ)

1枚 **389円**

3134 ミツの三角あげ(生揚げ)

3口 **583円**

木綿豆腐の生揚げです。焼き温めてそのままでも美味。煮物、おでん、炒め物にも。

3135 ミツのうすあげ 2枚

302円

3136 ミツの絹揚げ 1口

378円

サクツとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。

3150 ぎんなんがんも 3個

680円

3151 一口がんも 3個

292円

<記まじめシリーズ>有機or無農薬国産大豆100%原料特定 **2・4週**

3140 堅とうふ(どっしり)

300g **746円** ↑

正に白峰伝統のどっしりと重い、味わい深い堅豆腐。刺し身、ステーキでどうぞ。

3141 朥とうふ(ふわりふわり)

300g **578円** ↑

一発よせのにがり分も丸ごと残る旨味たっぷり豆腐。そのまま、おやつにもなる。

3143 大・豆乳(とっとり) 500g

699円 ↑

国産大豆のもつコクとクセのない深い味わい、とっとりとした飲み心地は絶品。

3144 小・豆乳(とっとり) 180g

300円 ↑

無農薬大豆限定おから。卵の花煮、おから汁、おからコロッケ、お菓子材料など。食物繊維の宝庫。

3145 卵の花(からから) 300g

216円

3164 みどり有機豆乳(無調整)

有機大豆100%使用。大豆固形分8%以上。高温摩砕製法より大豆の青臭さを抑えました。くせがなくすっきりした味わいなので、豆乳が苦手な方でも飲みやすいです。

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



3168 麦芽豆漿 **2・4週**

有機大豆を主原料に、麦芽エキス、カフェインレスコーヒー、玄米全粒粉等を加えた豆乳飲料です。大豆に含まれるイソフラボンが、手軽に補給でき、乳アレルギーを含んでおりません。

【原材料】有機大豆(中国、アメリカ) (遺伝子組換えでない)、砂糖、麦芽エキス、植物油、カフェインレスコーヒー、食塩、玄米全粒粉/重曹

マルサン 200ml×2 **248円**



こんにゃく

片岡蒟蒻店 **冷蔵** **2・4週**

徳島の山奥の源泉水を使用し、有機栽培のこんにゃくに芋にて製造。木灰水仕込み。食感、味しみを重視して、バタ練り、缶蒸し製法、手造り製法を行っています。市販のこんにゃくのような臭み、苦みがなく、とろりとした食感のおいしいこんにゃくになっています。

3301 丸形こんにゃく(2玉)

約400g **427円**

手ひねり。木灰水仕込み。

3302 板こんにゃく

約300g **336円**

手ひねり。木灰水仕込み。

3303 糸こんにゃく

約250g **269円**

木灰水仕込み・卵殻焼成カルシウム30%使用。

3304 つきこんにゃく

約400g **427円**



納豆・テンペ

登喜和食品 **冷蔵**

【たれ】醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、かつおエキス、清酒、米酢、酵母エキス 【からし】マスタード、食塩、醸造酢(りんごを含む)、砂糖、りんご果汁、酵母エキス

3531 登喜和

3P(40g×3) **256円**

00011 定期 251円

北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。

【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)

3537 大粒・十勝の息吹

2P(40g×2) **251円**

豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)

3538 ひきわり・十勝の息吹

2P(40g×2) **251円**

00012 定期 245円

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3535 日本の農 2P(40g×2) **261円**

青森県産有機栽培おおすず大豆は収量が少ない希少価値の高い大豆です。旨味が強く、大豆の名称の通り粒が大きく、食べ応え感があるのが特徴です。

【原材料】青森県 オオスズ大豆、秋田県 リュウホウ大豆、滋賀県 ミズグリ大豆(全てJAS有機栽培)

3536 十勝の息吹小粒カップ **2・4週**

3P(30g×3) **308円**

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。

【原材料】北海道 ユキシスカ大豆(特別栽培)

3539 黒豆納豆(タレ・カラシなし)

2・4週 80g **475円**

コクのある黒豆独特の風味と大粒大豆の食感を、天然経木の香りがいっそう引き立てます。(特別栽培大豆使用)

【原材料】北海道 祝い黒大豆

3545 朝食の納豆 **2・4週**

2P(40g×2) **281円**

赤城山の麓で採れた地塚大豆。あっさりとした味わいは朝食にピッタリ。

【原材料】群馬県 納豆小粒



納豆・テンペ・梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

3506 井村さんの有機納豆

たっぷり90グラム入りのオーガニック納豆です。そのまま食べると国産有機ならではの豆の旨みをおわかりいただけます。

【原材料】石川県産、納豆菌



金沢大地 **冷蔵**

90g **306円**

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

発酵に必要な大豆の栄養や旨味を逃さずに蒸し上げる「せいり蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いまろやかな口当たりを実現しました。

【原材料】有機丸大豆(石川県産産産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、鰹節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料



金沢大地

45g×2 **308円**

3503 テンペ(レトルト) 2・4週

テンペとはインドネシアでの伝統的な発酵食品で、ゆでた大豆を「こうじ」の一種テンペ菌で発酵させたもの遺伝子組み替え大豆不使用。防腐剤等不使用。国内産大豆100%。



オーサワジャパン **翌々週** 100g **270円**

梅干・漬物

3701 仙人梅 2週のみ

深山だけでとれる無農薬梅を無農薬の赤じそ、女松の新芽とともに漬け込みました。

【原材料】梅(紀州産)、しそ、漬け原材料(食塩)



翌々週

マルシマ 200g **842円**

3792 福神漬 2週のみ

オーサワの福神漬ができました。有機濃縮ぶどう果汁のすっきりとした甘さと、程よい酸味が特長です。カレーの付け合せだけでなく、ご飯にもよく合います。

【原材料】有機大根(宮崎産)、きゅうり(宮崎産)、なす(徳島産他)、有機にんじん(鹿児島・宮崎産)、しょうが(宮崎・大分産)、なた豆(宮崎産)、しそ葉(宮崎産)、昆布(北海道産)、漬け原材料(有機ぶどう果汁(アルゼンチン産)、しょうゆ(西醤油)、みりん、梅酢、昆布だし、食塩(海の精))



オーサワ **翌々週** 120g **421円**

3731 紅しょうが(刻み) 2週のみ

生姜の辛みと梅酢が美味しい。紅玉梅酢使用。無着色、無添加。非加熱。

【原材料】しょうが(国内産)、漬け原材料：有機梅・しそ(奈良産)、食塩(海の精)



翌々週

オーサワ 60g **389円**

3856 さつまたくあん(玄米黒酢漬) 2週のみ

鹿児島県内の契約農家で丹精こめて育てられた大根を使用。「天日寒風干し」という伝統的手法を守り、氷温で漬け込み熟成させていますので、旬の味、香り豊かな風味をご賞味頂けます。

【原材料】干しだいこん・漬け込み材料(米糠・食塩・粗糖・米酢)



翌々週

マルシマ 1本 **540円↑**

かつお節・だし・つゆ

4094 釜めしでんどん 2・4週

薄口しょうゆと鹿児島産鰹節で仕上げたつゆです。うどん、おでん、釜飯等をおいしく作るができます。原材料はすべて国内産・国内製造のものを使用しています。

【原材料】しょうゆ(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、粗糖、食塩、みりん、かつおぶしエキス、鰹節、煮干、むろあじ節、昆布、干し椎茸、醸造酢



節辰商店 500ml **563円**

4095 割烹だし 2週のみ

厳選した風味原料をたっぷり使い、国産大豆、国産小麦を杉桶でじっくり熟成したしょう油をブレンドした本格濃縮つゆです。

【原材料】本醸造しょうゆ、大豆(遺伝子組み換えでない、小麦を含む)、風味原料(かつおぶしエキス、魚介エキス、こんぶエキス、かつおぶし砂糖、みりん、米発酵調味料、食塩、酵母エキス)



翌々週

マルシマ 400ml **977円**

4099 かつおめんつゆ 2週のみ

丸大豆仕込みで、じっくり熟成させた純正醤油に、かつおぶしエキスと、こんぶエキスをを使用した、濃縮タイプのつゆです。

【原材料】杉桶純正醤油・風味原料(かつお節・昆布)・砂糖・食塩・味醂



翌々週

マルシマ 300ml **545円**

オーサワの野菜ブイヨン 2週のみ

野菜の旨みたっぷりの純植物性洋風だしソース。

【原材料】天塩、馬鈴薯でん粉、酵母エキス、道産玉葱、道産人参、本醸造醤油、ブラックペッパー、セロリ、ガーリック



4105 5g×8包 **464円**

4107 徳用5g×30包

オーサワ **翌々週** **1,458円**

4106 うどんスープ 2週のみ

特殊製法のかつお節粉末、昆布、粉末醤油をほどよくブレンドした食品添加物不使用・粉末タイプのうどんスープです。うどんスープ以外に炊き込みご飯、茶碗蒸しなどの和風料理、洋風、中華料理にも幅広くお使いいただけます。

【原材料】ブドウ糖・焼き塩・風味原料(かつお節粉末・昆布粉末)・粉末醤油(大豆、小麦を含む)・酵母エキス



マルシマ **翌々週** 10g(1食)×6 **272円**

4116 白だし 2週のみ

乾椎茸・昆布からとっただしに有機白醤油を合わせた、14倍濃縮タイプの白だしです。薄めてお吸い物や煮物、炊き込みごはんなどにも使えます。食材の色や風味をいかに料理にどうぞ。動物性原料不使用、塩分約15%。

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



翌々週

オーサワ 360ml **994円**

4124 播州熟成だし醤油 姫路こいくち

有機醤油、有機砂糖、天日海水塩に天然の風味原料のだしを合わせたこいくちタイプのだし醤油です。

【原材料】しょうゆ、風味原料(かつおぶし、いわしぶし、昆布、さばぶし、煮干、椎茸)、砂糖、天日塩、みりん



マエカワテイスト 900ml **1,987円**

オーサワの和風だし 2週のみ

植物性素材100%でつくったオーサワの和風だし。昆布・乾椎茸・切干大根の旨みが凝縮され、料理の味をワンランクアップしてくれます。

【原材料】食塩(天塩)、馬鈴薯でん粉、焼き野菜粉末[切干大根・乾しいたけ・昆布(国産)]、酵母エキス



4129 5g×8包 **562円**

4130 徳用 5g×30包 **1,512円**

オーサワ **翌々週**

4159 いわし削りぶし 2週のみ

九州長崎産の新鮮ないわしを削り節にしました。コクのあるだしで、煮物や椀物をさらに美味しく仕上げます。冷奴、焼きそば、ごはん等にふりかけて、天然のたんぱく源、カルシウム補給にもお役立て下さい。

【原材料】いわしの煮干し(国内産)



翌々週

マルシマ 40g **356円**

漬物・かつお節・だし・つゆ・ご飯の素・ふりかけ

漬物本舗 道長のおつけもの

2週のみ 冷蔵 翌々週

愛知県宝飯郡音羽町

3884 寒干たくあん 120g **405円**
寒干しとぬか漬けの風味が、こんなにおいしいたくあん漬けに。

3886 はりはりキムチ 110g **387円**
切干大根をかつおとしょうゆの香りが特徴の和風キムチベースに漬け込みました。しっかりとした歯ごたえと、甘みと香りが楽しめるキムチです。

3887 紅しょうが 40g **432円**
赤梅酢で色鮮やかに仕上げました。さわやかな辛みと香りをお楽しみください。

3888 メロン奈良漬 100g **450円** **得**
豊橋産摘果メロンをじっくり奈良漬にしました。
【原材料】摘果メロン、酒粕、三温糖、塩

3889 甘酢しょうが 40g **432円**
さわやかな辛みと香りをお楽しみください。みじん切りにして、卵焼き、茶わん蒸しなどの香り漬けにもおすすめです。

3892 スパイスだいちゃん 150g **405円**
カレー風味のスパイスなたくあん。有機カレー粉を使用。大根は農薬不使用の北海道産。
【原材料】大根、漬け原材料(粗糖、米酢、みりん、リンゴジュース、食塩、カレー粉)

3893 あとひきだいちゃん 150g **367円**
大根の甘酢漬けにりんごをいれました。甘くて、やわらかい、あとひく味わいです。気持ちの良い歯ごたえと爽やかな風味の楽しい一品です。

3894 千枚大根 150g **367円**
昆布の香りが深い味わいを生んでくれます。見た目にもきれいな一品です。

3895 酢れんこん 80g **470円**
新鮮なれんこんをすばやく加工し、製品にしています。九州熊本太陽のもと、すくすく育つれんこんの風味と歯ざわりをお楽しみください。

3896 浅漬けのもと 420g **796円**
浅漬けばかりでなく、料理の幅が広がる。ソルトビーの海一粒、三河本みりん等使用。

3902 甘口しぼり 100g **351円**
お子様にも食べやすい甘口のたくあんです。

3903 レモン大根 150g **367円**
大根の甘酢漬けにレモン果汁とレモンの皮をいれました。とても爽やかな風味！

3908 福神漬 110g **388円**
昔から農家に伝えられてきた、素朴でやさしい漬物。

3917 奈良漬うり 100g **451円**
岡崎市・愛恵協会さんが青うりの栽培から漬け込みまでしました。
【原材料】青うり、酒粕、粗糖、塩

3918 黒うり奈良漬 100g **450円**
愛知県の東三河地方の特産黒うりを使用。黒うりの素材をしっかり生かした奈良漬です。青うりと比べるとソフトな食感ですが、カリッとした歯ごたえがあります。
【原材料】黒うり、酒粕、粗糖、塩

3919 免疫力向上セット 3種 **1,307円**
「野菜たっぷり金山寺」「米こうじの甘酒」「古式一丁漬」の3点セット。秘めたる発酵パワー。

3920 古式一丁漬 100g **351円** **得**
渥美半島、前川漬物さんの古式渥美たくあん。かたくて、塩味。ご飯にみそ汁、それにこのたくあんがあれば、充分満足できてしまいます。漬物好きな人にぜひ食べていただきたい、なつかしい味！！

3921 小梅漬 120g **443円**
カリカリ食感がたまらない小梅です。ます。すべて安心素材で作りました。
【原材料】小梅、塩、赤しそ

3924 特製キムチベース 150g **534円**
かつおと昆布、しょうゆの香りがたまらない和風のキムチベースです。手軽にキムチが楽しめます。

3925 キムチ鍋のもと 150g **534円**
お家で簡単にキムチ鍋が楽しめます。味噌も入っているので、あとは食材を入れるだけ。

3927 松前漬 100g **497円**
北海道産昆布、するめを醤油漬。人参は豊川市、鈴木慶市さんのもの。

3928 徳用特選梅ぼし 400g **2,022円**
新城市小山柳二さんの梅の完熟・手摘み梅を昔ながらの方法で仕上げました。

3929 特選梅ぼし 150g **827円**
愛知県新城市、小山さんの梅を、昔ながらの方法で漬け、干しあげた香りいっぱいの梅干しです。

3931 ゆかり寿司のもと 110g **367円**
3合の硬めに炊いたご飯に「ゆかり寿司のもと」を混ぜるだけで、香りいっぱいやさしい甘みの「ゆかり寿司」のできあがり！たまご、のりなどと一緒ならちし寿司にするもよし、親子で海苔巻きパーティーなんてのも楽しい。

3934 熟成めか床・つけ太郎 1kg **1,800円**
自分で漬けためか漬けを食卓へ。袋のまま漬けられます。

3935 つけ太郎めか・補充用 500g **424円**
補充用めかです。
【原材料】米めか、塩

3936 ミニ補充用つけ太郎 300g **351円**
補充用のミニサイズ。

ご飯の素・ふりかけ・みそ汁

オーサワのごはんの素シリーズ(2合用約2~3人前) 2週のみ

4251 ちらし寿司の素 150g **497円**
国内産の具材がたっぷり。酸味と甘味のバランスよく、素材の香りと歯ごたえが活かしておいしさです。

【原材料】米酢(国内産)、特別栽培人参(国内産)、ひじき、たけのこ(国内産)、有機ブルーアガベシロップ(メキシコ産)、米飴、かんぴょう、椎茸、油揚げ(国内産)、薄口醤油、メーブルシュガー(カナダ産)、醸酵調味料、食塩(海の精)、酵母エキス、昆布粉末(国内産)

4254 ベジ蓋めしの素 170g **432円**
大豆ミートの程よい食感と豊かな旨み。国内産大豆ミートと野菜を使用し、醤油と昆布で仕上げたとり蓋飯風ごはんの素です。

【原材料】粒状大豆たんぱく・人参・ごぼう・昆布だし(国内産)、米飴、醤油、醸酵調味料、菜種油、食塩(海の精)、酵母エキス、メーブルシュガー(カナダ産)

4255 玄米によく合うごぼうごはんの素 120g **432円**

安心な国内産野菜を使ったごぼうの風味豊かな混ぜごはんの素。炊いたおごはんに混ぜるだけ。もちろん、白米に混ぜてもおいしいです！

【原材料】ごぼう・椎茸だし・椎茸、醤油、ひじき・油揚げ、醸酵調味料、食塩、有機ブルーアガベシロップ、昆布粉末・菜種油・酵母エキス

4256 オーサワのきのこごはんの素 140g **432円**
4種の国内産きのこの風味よく広がるおいしさ。素材の旨味を天然調味料でやさしく包み込みました。お米2合と一緒に炊くだけの簡単調理は重宝。

【原材料】昆布だし・舞茸、淡口醤油、ぶなしめじ、特別栽培人参、椎茸・椎茸だし、有機ブルーアガベシロップ、米飴、エリンギ、食塩、醸酵調味料、米酢・菜種油・酵母エキス、メーブルシュガー、昆布粉末

4257 オーサワの五目ごはんの素 150g **432円**
国内産根菜類がたっぷり。素2合のお米と一緒に炊くだけの手軽さでおいしくできあがり。

【原材料】昆布だし、特別栽培人参、ごぼう・れんこん、淡口醤油、椎茸・椎茸だし、有機ブルーアガベシロップ、油揚げ、米飴、食塩、醸酵調味料、米酢・菜種油・酵母エキス、メーブルシュガー、昆布粉末

翌々週

4288 ゆかり 2週のみ

梅ぼし漬けのときに使用した赤しそを使ってゆかりにしています。香りも味も抜群です！
【原材料】赤しそ、梅酢



道長 25g **294円**

4351 梅ひじきしっとりふりかけ 2週のみ

瀬戸内産ひじきをやわらかなふりかけにしました。爽やかなシソの香りと国産カリカリ梅の食感が食欲をそそります。



【原材料】ひじき(瀬戸内産)、てんさい糖、食塩、みりん、赤しそ、醸造酢、昆布粉末、かつおエキス

マルシマ 翌々週 40g **438円**

4324 えびいりごふりかけ 2週のみ

国内産のいりごとあみえび、焼のり、青のり、いりごまをブレンドして造った磯の香りいっぴいのおいしいふりかけです。自然が育てた天然素材を大切にするため調味顆粒は使用せず作りました。



【原材料】カタクチイワシ、ごま、あみえび、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、焼のり、青のり、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、みりん、醸酵調味料、酵母エキス、紅麹色素コンタミ：えび、かに、そば、乳、卵

マルシマ 翌々週 30g **421円**

4396 ごぼうスープカラダにやさしい 2~4週

国産のごぼうの風味を生かし国産野菜、海の精伝統海塩やきしお、北海道産てん菜糖などを使用し自然のおいしさをまとめたスープです。



【原材料】じゃがいも(北海道)、ごぼう(宮崎、熊本、大分、青森)、米粉(国産)、塩(伊豆大島近海)、たまねぎ(兵庫)、てん菜糖(北海道)、しょうが(高知、宮崎)、酵母エキス(国産)

ファイン 13g×5 **432円**

佃煮・大豆加工食品・乾物・小麦粉

佃煮

マルシマの佃煮

2週のみ 翌々週

4407 海鮮つくしおかわりいっぱい! 100g瓶 **454円**
磯の香りとぶちろ食感海の幸をふんだんに使い、じっくりと熟成させた丸大豆醤油で炊き上げました。

【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)(国内製造)、粗糖、水飴、わかめ、魚卵、醸造酢、昆布、ひじき、かつお削りぶし、寒天

4408 生姜でごはん 70g **529円**

国内産の生姜を食べやすいように千切りにし、おかかと一緒においしく炊いた佃煮です。シャキシャキとした生姜の歯ごたえ。

【原材料】生姜(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、粗糖、水飴、かつお削りぶし、みりん、醸造酢、食塩、酵母エキス

4409 山椒ちりめん 45g **529円**

山椒の香りとちりめんのうま味。瀬戸内海産のしらすを有機純正醤油、粗糖などでじっくり煮込み、国産山椒の香りで仕上げた、柔らかく食べやすい佃煮です。

【原材料】ちりめん(国内製造)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、粗糖、みりん、水飴、山椒の実(塩漬け) コンタミ:えび、かに

4412 天然岩のり 95g **475円**

天然岩のりを100%使った低塩タイプの佃煮です。

【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、麦芽水飴、のり、みりん、醸造酢



大豆加工食品

4461 オーサワの大豆ミートひき肉風

2週のみ

湯戻し5分で便利なひき肉風。ハンバーグやあんかけ、炒め物などさまざまな料理に使えます。油分は压榨法でカットしてあります。

【原材料】大豆(国内産)

翌々週

オーサワ 100g **475円**



得

4465 セイタン

2週のみ

純粋植物性たんぱく質(小麦グルテン)を有機純正醤油にて長時間煮詰めたものです。※マクロビオティックの提唱者、桜沢如一先生のご指導により生まれた商品です。

【原材料】小麦たん白(国内産、アメリカ・カナダ・オーストラリア産)、有機醤油

翌々週

オーサワ 180g **443円**



乾物

4491 乾燥まいたけ

2週のみ

遠赤外線乾燥した新潟産舞茸。舞茸の凝縮した味、香り、食感を楽しめます。水戻りが早く、香り高いたけがとれます。お鍋やお吸い物、お味噌汁、煮びたし、天ぷらなど幅広くお使いいただけます。

【原材料】まいたけ(新潟県)

オーサワ 翌々週 30g **638円**



4566 オーサワの車麩

2週のみ

青森産全粒粉使用。もっちりとした食感。コクと旨みがある。膨張剤不使用。

【原材料】全粒粉(青森産)、小麦グルテン(アメリカ・カナダ・オーストラリア・北海道・愛知・岐阜産)

翌々週

オーサワ 6枚 **324円**



4524 無漂白特級寒天

2週のみ

デザートや料理の他、お米に混ぜても美味しい。

【原材料】海藻【天草(韓国・モロッコ・インドネシア・南アフリカ・国内産)、オゴ草(南アフリカ・インドネシア産)】

翌々週

北原産業 2本入 **464円**



4529 粉末寒天

2週のみ

水戻し不要の粉末寒天は、ご飯に入れて炊くとつやつやに。

【原材料】オゴ草(チリ産)、天草(モロッコ・ポルトガル産)

オーサワ 翌々週

(4g×5袋) **346円**



4520 長崎県産乾燥ちりめん

2週のみ

長崎産片口いわし使用 程よい塩味 酸化防止剤不使用。ちりめんにしては大きめサイズで、ソフトな食感と程よい塩味が楽しめます。そのまま食べるほか、サラダ、パスタ、炒飯、酢の物など、様々な料理にご使用ください。

【原材料】片口いわし(長崎産)、食塩(海水)

弥永商店 翌々週

50g **538円**



小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100% 1kg **491円**

北海道産小麦100%の薄力粉。お菓子づくりや天ぷらにはもちろん、手打ちうどんにもご利用いただけます。

4671 パン用粉北海道産100% 1kg **548円**

北海道産小麦100%のパン用小麦粉。パンづくりにはもちろん、ピザ台やそばのつなぎにもご利用いただけます。



4675 北海道地粉中力粉

2週のみ

北海道産小麦100%。パン、麺などに。品種:きたほなみ

【原材料】小麦(北海道産)

翌々週

健友交易 1kg **518円**



得

4676 石臼挽き完全粉(全粒粉)

2週のみ

岩手産小麦100%。小麦の栄養まるごととどん、パンなどに。準強力粉。品種:ナンプコムギ

【原材料】小麦(岩手産)

翌々週

オーサワ 500g **367円**



4731 国産有機きな粉

原材料は金沢大地の有機大豆「あやこがね」丸大豆100%。大豆本来の甘みがしっかりと感じられるきな粉です。

【原材料】有機大豆(石川県産)

金沢大地 80g **294円**



4735 山いも粉末

2週のみ

丸芋をフリーズドライ製法で粉末化しました。水やだし汁を加えるだけで、粘りのあるとろろができます。お好み焼きや料理のつなぎなどに。

【原材料】丸芋(国内産)

翌々週

北国フーズ 20g袋 **367円**



今週のおすすめ!

1536 やきとりセット 2週のみ

もも串3本とつくね串3本のやきとりセットです。もも串は下味をつけてジューシーに焼き上げています。つくね串は軽く揚げて旨味を閉じ込めてからこんがり焼き上げています。醤油ベースの甘辛いタレで仕上げています。



凍
秋川牧園

180g ~~761円~~⇒ **746円 得**

4106 うどんスープ 2週のみ

添加物を使用せず、良質のかつお節・昆布・粉末醤油等ほどよくブレンドしたうどんスープです。特にうどん用に調合しておりますが、和風料理をはじめ洋風・中華料理と幅広くご利用いただけます。1袋で1食分(約250cc~300cc)としてご利用いただけます。

スタッフのコメント
いいだしが出るので押ししています。(田村)



翌々
マルシマ

10g×6食分 ~~272円~~⇒ **267円 得**

4461 ひき肉風オーサワの国内産大豆ミート 2週のみ

湯戻し5分で便利なひき肉風。ハンバーグやあんかけ、炒め物などさまざまな料理に使えます。油分は圧搾法でカットしてあります。



翌々
オーサワ

100g ~~475円~~⇒ **466円 得**

5852 瀬戸内レモンのチキンカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。鶏も肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほよい酸味が食欲をそそるカレーです。



秋川牧園

180g ~~507円~~⇒ **497円 得**

7105 冷凍ホールコーン

8・9月の旬に収穫した北海道産のとうもろこしを、収穫後すぐに加工。旬のとうもろこしならではの甘みを堪能できます。とうもろこし自体がとてもおいしいので、塩こしょうでバター炒めにしただけでもおいしい!スープやチャーハン、サラダの具におすすめです。



凍

フルーツバスケット

300g ~~467円~~⇒ **458円 得**

5812 トマトピューレ 2週のみ

完熟有機トマト100%使用。トマト本来の自然な甘みと豊かな旨み。添加物不使用。パスタソースやスープのベースなどにお使い下さい。



翌々
ヒカリ

320g瓶 ~~400円~~⇒ **392円 得**

茅渚産直の魚

2週のみ **凍 翌々**

2247 メバチマグロ **NEW**

さっぱりとした赤身。お刺身で食べるのがおすすめです。

約200g ~~1,441円~~⇒

1,413円 得



※写真はイメージです

2203 サバみりん干し

原材料にこだわった無添加のみりん干しです。さっと炙ってどうぞ。

2枚 **472円**

今週のお薦め肉 **凍**

1520 若鶏小間切

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、炊き込み御飯、親子丼などに。

秋川牧園

200g ~~530円~~⇒ **504円 得**

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用 2・4週

しゃぶしゃぶ用に、2mmでスライスしました。肉巻きなどにも。

丹沢農場

200g ~~743円~~⇒ **706円 得**



道長の漬物

2週のみ **冷 翌々**

3888 メロン奈良漬

愛知県田原市伊奈農園さんの摘果メロンをじっくり奈良漬にしました。

100g ~~450円~~⇒ **412円 得**



3920 古式一丁漬

渥美半島、前川漬物さんの古式渥美たくあん。真冬の寒風でハザ掛け乾燥した大根を、米ぬかと塩、ナスの葉と柿の皮だけで漬け込み、2年以上、じっくり漬け込みました。

100g ~~351円~~⇒ **317円 得**



道長の商品は今回から翌々週のお届けになります

地元の農産物

不定期!

0262 濃いするほっぺちゃん(ミニトマト)

味濃く甘い!心地よい良い酸味が後から抜けていく、ついつい手を伸ばしたくなるミニトマト。ぴかっと照らされた、真っ赤なほっぺのようです。

小松市 辻

200g **360円**



高田農園のブルーベリー

品種はミックスでお届け。甘みと酸味のバランスが絶妙で味が安定しています。

0361 100g **363円**

0362 220g **652円**

小松市 高田農園



ソルマベイクの焼き菓子

動物性不使用

オーガニック原材料使用

翌々 不定期!

卵や乳製品、白砂糖などは使っていません。代わりに菜種油、米油、有機豆乳、洗天糖、きび糖、てんさい糖を使用。小麦粉、全粒粉、米粉は国産のものを使用しています。

スコーン 卵・乳 不使用

国産小麦粉・国産全粒粉を使用したしっとりタイプのスコーン

全粒粉スコーン

68003 NEW

レモンとブルーベリー

2個 451円⇒442円 得

68004 NEW

カカオニブとナッツ

68001

クランベリーとココナッツ

各2個 451円



オートミールソフトクッキー 卵・乳 不使用

68013 カカオシナモン NEW

ビターな有機カカオニブとアーモンドをアクセントに香り高い有機シナモンが織りなす豊かな味わい。

1枚(約50g) 271円⇒266円 得



米粉サブレ 卵・乳・小麦 不使用

石川県産の米粉を使用したグルテンフリーのサブレ

米粉サブレ

68007 ココナッツソルト

ココナッツの風味と岩塩の塩味がクセになる。

68009 バニラナッツ

オーガニックバニラエキスと風味豊かなナッツの優しい味わい。

各7枚 342円



有機オートミール使用

68014 ジンジャーレモンティー NEW

爽やかなレモンの風味と香り豊かな有機アールグレイティーをベースに有機ジンジャーとマカダミアナッツがアクセントに。

1枚(約50g) 271円



ポップライス 卵・乳・小麦 不使用

富山県産うるち米ポン菓子を使ったグルテンフリーのポップライスサクサクとした食感

ポップライス

68010 バニラソルト

甘さと塩気が絶妙。

68012 カカオココナッツ

カカオとココナッツの風味が豊かです。

各50g 376円



興農ファームの加工肉 凍 翌々 不定期!

1365 バジルウインナー

なめらかな肉の食感とバジルの香りが一体になった濃厚な味わい。

150g 727円⇒713円 得

1366 粗挽きウインナー

粗挽きの肉にブラックペッパーを効かしスパイシーな味に仕上がっています。

150g 727円

ハーブソーセージ

屠殺直後の豚肉を肉のまだ温かいうちに処理する、昔ながらの製法で作ったソーセージです。ハーブの香りがさわやかです。

1376 厚切り

120g(2枚入) 610円⇒598円 得

1377 スライス

120g(10枚前後) 610円



袋を開けて、そのまま食べられる!

やわらかな鯖 2週のみ 翌々

1845 焼き鯖(SABADAY)

脂質の高い鯖を高知県産天日塩でつけて、じっくり味を染み込ませ、ふっくら焼き上げています。骨も感じないくらい柔らかくジューシー!ご飯のおかずやサラダにも。

1枚 378円⇒371円 得

1846 鯖燻製(SABADAY)

脂質の高い鯖を昔ながらの製法で、じっくりと燻製しました。香りと旨味をしっかり閉じ込めています。砂糖と塩を使用することで、燻製してもやわらかな食感に仕上がっています。

浜吉ヤ

1枚 378円



マルシマ ご飯のお供 2週のみ 翌々

2306 天然紅鮭

天然紅鮭を、ミネラル豊富な宗谷の塩のみで仕上げた逸品です。着色料、香料等の添加物は不使用。

60g 594円⇒583円 得

4408 生姜でごはん

国産生姜使用。しゃきしゃきの生姜を食べやすいように千切りにし、おかかと一緒においしく炊いた甘辛佃煮です。

70g 529円

4409 山椒ちりめん

瀬戸内海産のしらすを有機純正醤油、粗糖などでじっくり煮込み、国産山椒の香りで仕上げた、柔らかく食べやすい佃煮です。

45g 529円



デンタルケア 2週のみ 翌々 NEW

食べられる原料のみの塩歯みがき!

8065 ソルトで歯みがき(ねりタイプ)

歯みがき専用の塩を50%も配合した本格的な「塩歯みがき」です。食べても無害!界面活性剤、発泡剤、防腐剤、研磨剤など不使用。最小限の成分で「ねりタイプ」を実現しました。

海の精 60g 1,089円⇒1,068円 得

天然由来100%の口腔ケア

8066 プロポリス マウスウォッシュ

低刺激性で口内洗浄・口臭予防。ダマスクバラ花油・プロポリスエキス配合。口臭を防ぐプロポリスエキス・ユーカリ葉油配合。天然香り成分、ダマスクバラ花油、ハッカ油が気になる口臭、口内の汚れを浄化しマスキング。

ジョリーブ

200ml 1,320円



小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

4738 紫いも粉 2週のみ

鹿児島産紫いも100%紫いもを直火焼きし微粉末化しました。
【原材料】紫いも(鹿児島産)



翌々週
ジーエフ商会 100g **367円**

4740 本葛粉 2週のみ

国産100%の野生の葛を地下水で洗い、寒晒しにし、50日以上自然乾燥した最高級品。



森野吉野葛本舗(オ)
翌々週 150g **1,188円**

4742 オーサワの本葛 (微粉末) 2週のみ

伝統的な寒晒し製法でつくられ、微粉末で使いやすくなっています。本葛ならではのやわらかい舌触り。葛湯、葛練り、胡麻豆腐、料理のとろみ付け、揚げ物などに。
【原材料】葛粉(宮崎・鹿児島産)国内産本葛100%
オーサワジャパン



翌々週 100g **799円**

4749 片栗粉

北海道常呂郡常呂町・斜里郡斜里町の契約農家で契約栽培された馬鈴薯を、斜里岳から流れる良質の天然水に晒して製造された純度の高い馬鈴薯澱粉(片栗粉・粉末)です。



桜井食品 200g **281円**

4757 玄米ぱんこ 2週のみ

玄米だけを使用してパン粉状に製品化しました。カツ、フライ、香草焼きなど一般的な小麦のパン粉同様にお使いいただけます。
【原材料】玄米(岐阜県)



桜井 **翌々週** 100g **346円**

4769 こな屋さんのてんぷら粉 2・4週

国内産原料100%天ぷらがカラッと揚がる。揚げ衣が冷めてもベタつかない。
【原材料】小麦粉・馬鈴薯でん粉・こめ粉(国内産)



翌々週
オーサワ 500g **416円**

4770 オーガニックパン粉 2・4週

有機天然酵母パン使用 サクサクした食感。揚げ衣に使うと、サクサクとした食感が楽しめます。
【原材料】有機小麦粉(北米産)、天然酵母、食塩(シママース)



翌々週
オーサワ 100g **346円**

乾 麺

4884 手延葛うどん 2週のみ

国産小麦粉を使用しています。吉野本葛粉入りで、つるつると滑らかな喉ごし。手延べならではのコシがあります。圧搾ごま油使用、茹で時間10分。
【原材料】小麦粉【小麦(国産)】、食塩、本葛粉、胡麻油



翌々週
坂利製麺 200g **475円**

有機グルテンフリーパスタ 2週のみ

【原材料】有機とうもろこし粉・有機玄米(イタリア産)

4882 スパゲティ
どのようなタイプのソースともよく合います。

4883 ペンネ
ソースがからみやすいショートパスタです。



翌々週
アルチエネロ 各250g **710円**

4905 江別パスタ 1・2・3週
(スパゲティタイプ)

最新のパスタマシーン導入により輸入パスタを凌ぐ食感を実現。
【原材料】道産ハルユタカ・ホクサン・ホロシリブレンド



江別製粉 500g **526円**

4912 オーサワの有機スパゲティ 2週のみ

イタリア北部産のスパゲティのためコシが強く、歯応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が良いです。
【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ



翌々週
オーサワ 500g **378円**

4858 桜井の純正ラーメン 2週のみ

無かんすいで、麺の揚げ油には植物油を使用しています。動物性原料を一切使用していない素朴な味をお楽しみ頂けます。
【原材料】小麦粉、植物油、食塩、粉末しょうゆ、ビート糖、酵母エキス、粉末みそ、いりごま、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、乾燥ねぎ、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油、粉末昆布、メンマパウダー



桜井食品 **翌々週** 5食入 **864円**

4864 尾道ラーメン(しょうゆ味) 2週のみ

尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した醤油味の即席和風麺です。麺は国内産小麦粉を100%使用し、かん水を使用せず、カキ殻カルシウムでコシのある麺に仕上げました。
【原材料】油揚げ麺(小麦粉、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦)、みりん、食塩、ちりめんエキス、酵母エキス、魚介エキス(エソ、グチ、ハモ)、オリーブオイル、香辛料、貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)



マルシマ **翌々週** 115g(麺90g) **238円**

4865 尾道まぜ麺 2週のみ

そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現。杉の桶でじっくり熟成した有機醤油と尾道産ジャンボにんにくを使用して、ヘルシーかつ食べごたえたっぷりに仕上げました。コシのあるおいしい麺小麦粉は国産小麦を100%使用。かん水を使用せず、カキ殻カルシウムでコシのある麺に仕上げました。
【原材料】油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、唐辛子粉末/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)



マルシマ **翌々週** 130g(麺90g) **259円**

4866 尾道いりこらーめん 2週のみ

瀬戸内海産いりこにこだわった、だし香る即席麺。いりこたっぷりの濃厚スープ。コシのあるおいしい麺。
【原材料】油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油、オリーブオイル、いわし煮干し、粗糖、昆布エキス、馬鈴薯澱粉、食塩、かつお粉末/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に大豆、小麦を含む)



マルシマ **翌々週** 115g(めん90g) **259円**

4869 尾道和山椒まぜ麺 2週のみ

そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。からだにやさしいタレ杉の桶でじっくり熟成した有機醤油と尾道産ジャンボにんにくを使用して、ヘルシーかつ食べごたえたっぷりに仕上げたやみつきになるしびれピリ辛(シビ辛)なタレです。
【原材料】揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、唐辛子粉末/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



マルシマ **翌々週** 130g(麺90g) **281円**

4870 尾道カレーまぜ麺 2週のみ

動物性原材料ゼロの即席カレーまぜ麺です。そばろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しています。
【原材料】油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、しょうゆ、三温糖、玉ねぎ、食塩、大豆加工品、生姜、食用こめ油、発酵調味料、カレーパウダー、でん粉、りんご酢、ジャンボにんにく、香辛料、酵母エキス/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



マルシマ **翌々週** 130g(めん90g) **281円**

乾麺・生麺・塩・砂糖・甘味料・シロップ・道長のアロエ

4863 醤油屋さんのしょうゆラーメン 2・4週

北海道産小麦粉使用のノンフライ麺。国産の大豆・小麦を使用した天然醸造の丸大豆醤油をベースにしたスープは化学調味料及び食品添加物を使用しておりません。

【原材料】めん(小麦粉、食塩、貝殻焼成カルシウム、かんすい)、添付調味料(醤油、食塩、砂糖、豚脂、煮干しだし、酵母エキス、ポークエキス、チキンエキス、かつお節エキス、ガーリックエキス、メンマ味、香辛料)



日食 2食入 **470円**

4867 醤油屋さんのうまチゲラーメン 2・4週

コクと辛さを追求。味噌と豆板醤のコクと辛みにチキンエキスの旨みを加えた濃厚な味に仕上げました。

【原材料】めん(小麦粉(小麦(北海道)、食塩/貝殻焼成カルシウム、かんすい)添付調味料[みそ、豆板醤、食塩、にんにく、酵母エキス、チキンエキス、ごま油、砂糖、ねぎごま、しょうが] (一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)



日食 2食入 **540円**

4842 十割そば 2・4週

無農薬栽培し添加物や塩を一切使用せずに製麺した十割そば乾麺です。そば粉も乾麺ではめずらしい全粒粉を使用している為、栄養価の高い乾麺です。また、濃厚なそば湯もお楽しみいただけますので是非ご賞味ください。

【原材料】そば粉(そば(国産))



イチカラ畑 180g **713円**

4851 小豆島手延そうめん 2週のみ

そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手法(手延べ製法)で、丹精こめて造りました。こまやかな風味と腰の強いそうめんは、適した風土と手延べならではの味わいです。

【原材料】小麦粉、食塩、ごま油



翌々週 マルシマ 250g **497円**

生 麺

5146 さめきうどん 2・3週

香川県産の小麦と食塩だけで作った讃岐うどん。沸騰したお湯で1分茹でただけで、つるりとした喉ごし、モチモチとした歯ごたえとコシのある本場の味が楽しめます。

【原材料】小麦粉、食塩



ムソー 200g×3 **410円**

5147 さめきゆでうどん3食セット 2週のみ

手軽に本場さめきの味。国産小麦粉を使用し、さめき独特の技術で手打ちうどんコシと風味を再現しました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、食塩/ph調整剤(乳酸)



マルシマ 翌々週 200g×3 **475円**

道長のアロエ

0651 アロエ美人 2週のみ

新鮮なアロエペラを、皮をむいて使いきりサイズにしました。短冊切りにしてわさび醤油で。レモンのしぼり汁をかけてもおいしい。お酒のあとに召し上げられ、悪酔い解消!

【原材料】アロエペラ



道長 冷蔵 100g **386円** 得

0652 ヨーグルトのともだち 2週のみ

さいの目に切った新鮮なアロエを、北海道産ビート糖でシロップ漬。アロエ成分をしっかりとじ込めました。

【原材料】アロエペラ、ビートグラニュー糖



道長 冷蔵 150g **422円**

0653 ヨーグルトのともレモン 2週のみ

さいの目に切った新鮮なアロエを、レモンと北海道産ビート糖でシロップ漬。

【原材料】アロエペラ、ビートグラニュー糖、レモン



道長 冷蔵 150g **442円**

ペースト

5269 有機アーモンドペースト 2週のみ

有機アーモンド100%。濃厚なコクと旨み、まろやかな口当たりです。砂糖・食塩・油脂不使用。パンにつけるほか、料理の隠し味などにどうぞ。

【原材料】有機アーモンド(アメリカ)



翌々週 オーサワ 80g **799円**

塩・加工塩

5502 おふくろの塩 1・2・3週

再結晶塩の決定版。メキシコの岩塩と中国産にがりを平釜で合わせ、薪をたいて手作業で塩作りをする本格派です。

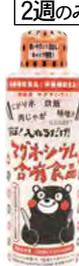


イカリ商事 1kg **559円**

5538 簡単!入れるだけ!にがり 2週のみ

使いやすい一滴出しキャップ。炊飯や煮物、みそ汁などに入れて。熊本県天草産海水のにがり。マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。

【原材料】海水(熊本県天草)



翌々週 白松 170ml **562円**

石垣の塩 2・4週

石垣島の珊瑚礁に囲まれた美しい海水から採取した、沖縄石垣島産海水100%の塩です。粒子が均一でめ細かく、しっとりとしています。低温乾燥法。

【原材料】海水(沖縄県)



5547 180g **712円**
5548 500g **1,296円**
石垣の塩 翌々週

砂糖・甘味料・シロップ

5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

黒砂糖独特のクセをおさえつつ、ミネラル分をたっぷり残したお砂糖です。アクも少なく色々なお料理、お菓子作りに使いやすいです。

【原材料】さとうきび(種子島産)



新光糖業 1kg **624円**

5558 てんさい糖 2・4週

北海道特産のてんさい大根から抽出されたおなかによさしい砂糖。

【原材料】てん菜(ビート):北海道十勝産



ホクレン(創) 650g **519円**

5565 リックさんのメープルシロップゴールデン(デリケートテイスト) 2週のみ

カナダ・ケベック州にあるリックさんのメープル林で樹液のみを使用したメープルシロップです。海外の有機認証を所得しています。

【原材料】メープルシロップ(カナダ産)



第3世界シヨップ 翌々週 330g **1,490円**

5571 オーガニックブルーアガベシロップ 2週のみ

メキシコ産のブルーアガベを使用。100%植物性甘味料です。低GI値で身体にやさしく、体系や血糖値が気になる方にもおすすです。クセのないすっきりした甘味。低い温度でも固まらないため冷たい飲料等にも。

【原材料】有機ブルーアガベ



翌々週 テルヴィス 330g **778円**

醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ

醤油・味噌

5686 国産有機醤油(淡口)

金沢大地の有機認証大豆と小麦を原料に淡口作りの塩分バランスの芳醇で爽やかな醤油。



片上醤油
900ml瓶 **1,360円**

5687 国産有機醤油(濃口)

十分にアミノ酸が醸成されしみじみ美味しい「濃口」です。
【原材料】金沢大地有機大豆・有機小麦・自然塩



足立醸造
900ml瓶 **1,360円**

5708 銅用みそ 2週のみ

天祐みそをベースに使った肉と野菜のみそ鍋専用の味噌。ダシ要らず。簡単、お好みの具材と共に煮込むだけで、深い味わいの味噌風味の美味しい鍋が作れます。



冷蔵
中初商店 200g **388円**

5713 有機加賀味噌 2・4週

金沢の有機栽培農家・井村辰二郎が丹精こめて育てた有機大豆と有機米を使い、「金沢」の伝統的な味噌に仕上げました。



冷蔵
金沢大地 500g **975円**

中初商店

中初商店さんは、創業1896年。金沢の老舗の醤油と味噌の醸造元です。厳選された国産大豆と国産小麦、天日塩を用い、自然の摂理にのっとった「天然醸造」で通常より長めのおよそ2年間じっくりと時間をかけ、醗酵・熟成させています。

5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8ℓ **1,976円**

5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **988円**

5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 200ml **495円**

5710 胡麻味噌 120g **471円**

【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米麹味噌)、黒胡麻



5689 国産 麦麹生みそ 2週のみ

すべて国内産の原料を使用し、じっくりと長期熟成(7ヶ月以上)させた生タイプの麦味噌です。長期熟成による芳醇な味と香りがあり、生きたままの酵母や乳酸菌を豊富に含んでいます。
【原材料】大麦(国内産)、大豆(島根県)(遺伝子組換えでない)、食塩



翌々週
マルシマ 600g **929円**

5719 有機立科麦みそ 2・4週

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがきている。



【原材料】有機大麦(岩手・栃木産)、有機大豆(岩手・青森産)、食塩(オーストラリア産)

翌々週
オーサフ 650g **1,350円**

5720 たっぷり野菜の金山寺 2週のみ

麹も道長で作りました。大豆と食感の柔らかな大麦使用。野菜たっぷり甘口仕立。金山寺用麹も道長で作りました。



【原材料】大根・なす・にんじん・金山寺麹他

道長 冷蔵 150g **478円**

5731 コチュジャン 2週のみ

唐辛子は韓国産有機栽培を使用。韓国料理はもちろん、いろいろな料理にお使いいただけます。



【原材料】唐辛子、みりん、粗糖、豆みそ、白たま(白東醸造・愛知県碧南市)、醤油

道長 100g **534円**

5737 国産合わせ生みそ 2週のみ

国産大麦、国産米、国産大豆を使用した100%国産合わせ味噌です。



【原材料】米みそ[米(国産)、大豆(島根県飯南町)(遺伝子組換えでない)、食塩]、麦みそ[大麦(国産)、大豆(島根県飯南町)(遺伝子組換えでない)、食塩]

翌々週
マルシマ 600g **950円**

5765 有機米でつくった塩糀 2・3週

金沢大地産の有機米で仕込んだ米糀と、能登製塩「奥能登海水塩」で作った塩糀。旨みたっぷりの塩糀は、お塩と同じように気軽に使える万能調味料。



【原材料】有機米、食塩

冷蔵
金沢大地 200g **740円**

5766 塩こうじ 2週のみ

山の沢水だけで育てたおいしいお米「首羽米」で作る米麹を使って、じっくりと熟成させ「塩こうじ」にしました。高知の極上天日塩「海一粒」使用で香り高い一品です。【原材料】米麹、食塩



道長 冷蔵 120g **424円**

5770 白糀 2週のみ

(有機認証基準コシヒカリ)

原料は自家生産有機認証基準のコシヒカリを使用しており少しでも消費者の方に使いやすい商品づくりに心がけております。かぶら寿し、大根寿し、塩麹、味噌づくりに広くご利用いただけます。



【原材料】米(石川県産有機JAS基準)

冷蔵
たがはし農園 600g **994円**

5767 ひしおこうじ 2週のみ

国産原料100%。味噌や醤油の原点といわれる日本古来の醗酵調味料「ひしお味噌」が手軽につくれます。醤油と水を混ぜて醗酵させるだけ!約2週間で完成します。1袋で約840gのひしお味噌ができます。ご飯や野菜に添えるほか、漬け床としても。



【原材料】大麦(岡山県)、丸大豆(北海道)

翌々週
オーサフ 300g **842円**

マヨネーズ・ケチャップ

5812 有機トマトピューレ 2週のみ

完熟有機トマト100%使用。トマト本来の自然な甘みと豊かな旨み。添加物不使用。パスタソースやスープのベースなどにお使い下さい。



【原材料】有機トマト(アメリカ、スペイン、ポルトガル、国産、イタリア他)、食塩(天日塩)、有機レモン果汁

翌々週
光食品 320g瓶 **400円**

5814 有機トマトケチャップ 2週のみ

自然の恵みをいっぱいを受けた有機栽培の農産物を使用した、自然のおいしさいっぱいのトマトケチャップです。



【原材料】有機トマト、有機砂糖、有機醸造酢、食塩、有機玉ねぎ、有機香辛料

マルシマ 300g **486円**

5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ

トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマトを100%使用。トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かしたマイルドな味。遺伝子組み換え原料不使用。



【原材料】有機トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢(りんご(チリ))、食塩(メキシコ、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料

創健社 300g **486円**

5792 有精卵マヨネーズ

九州は大分県久住高原の豊かな環境で平飼いされたニワトリたちの大切なタマゴを使ったあっさりまろやか風味のマヨネーズ。



【原材料】食用植物油[なたね油(オーストラリア)、へん花油(アメリカ又はメキシコ)]、卵黄(大分)、醸造酢(りんご(チリ))、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)、砂糖[てんさい(北海道)]、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)]、(一部に卵・りんごを含む)

創健社 300g **616円**

豆乳マヨ 2・4週

圧搾法の菜種油、国内産大豆、りんご酢をベースに作りました。豆乳を使用することでクリーミーでより舌触りなめらかになりました。卵・砂糖・添加物不使用、コレステロールゼロ。



【原材料】菜種油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メープルシロップ(カナダ産)、白こしょう(インドネシア産)

5805 大 300g **778円**
5806 小 150g **486円**
オーサフ 冷蔵 翌々週

レトルト・調味料・みりん・料理酒・酢

5884 若鶏ミートソース 2・4週

秋川牧園の若鶏胸肉を使ったミートソースです。たっぷりのトマトと若鶏胸肉を使用し、若鶏のとりがらを3時間煮込んで作った鶏ガラスープを加えました。鶏の旨味とトマトの甘味、酸味のバランスが◎。

【原材料】野菜(トマト、玉ねぎ、人参)、鶏卵、鶏がらスープ、トマトケチャップ、ウスターソース、小麦粉、砂糖、食塩



秋川牧園 **レトルト** 150g **410円**

調味料

5934 マンゴーチャツネ 2週のみ

カレーの壺のマリオさんと第3世界ショップの共同開発のスリランカの台所に欠かせない調味料。フェアトレード商品。マンゴーの果肉を、スパイスや酢、砂糖と一緒に煮込んで作った甘辛風味の万能調味料です。マンゴーチャツネを使った簡単なレシピ付きです。

【原材料】砂糖、マンゴー、にんにく、酢、塩、マスタード、しょうが、ペクチン、チリ

第3世界ショップ **翌々週** 260g **626円**



みりん・料理酒

三河みりん

国産原料の本物みりん。原料の焼酎ももちろん全て自社一貫生産は日本で2〜3軒だけになりました。もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。

【原材料】もち米、米こうじ、本格焼酎

5941 大 1.8ℓ瓶 **2,552円**

5942 小 700ml瓶 **1,122円**

角谷文治郎商店



酢・果実酢・加工酢

6091 まろやか仕立ての酢の物酢 2週のみ

国産有機純米酢をベースに、杉桶で熟成した有機醤油と厳選した「北海道産昆布」でとっただしをブレンドしました。原料や味を十分吟味したこだわりの酢の物酢です。

【原材料】有機米酢(有機米(国産))、三温糖、食塩、昆布、有機醤油(大豆・小麦を含む)

マルシマ **翌々週** 500ml **810円**



6092 ゆずぽん酢 2週のみ

すべて天然の原材料を使用。天然柑橘果汁を主原料とし、純正醤油、かつおだし、みりんをブレンドした、風味豊かな柚子ポン酢です。

【原材料】天然柑橘果汁、純正醤油、かつおだし、みりん、(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

翌々週 マルシマ 300ml **653円**



6093 漬かるんで酢 2週のみ

じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、国産蜂蜜、北海道産昆布だしをあわせた、キリッと甘酸っぱいさきょう・ピクルスが漬かるお酢です。野菜、果物の美味しさが際立ちます。

【原材料】有機米酢(有機米(国産))、粗糖、食塩、はちみつ、昆布

マルシマ **翌々週** 500ml **691円**



5943 有機三州味噌小

自然の生態系の中で栽培された国内産の有機米を原料に、「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。

【原材料】有機もち米(国内)、有機米こうじ(国内)、有機米焼酎(自社製)

角谷文治郎商店 500ml瓶 **1,144円**



5949 蔵の素料理酒

伝統の醸造法から生まれた職人向けの料理酒です。20種類以上の天然アミノ酸を含み、ご家庭から料亭まで幅広くご利用頂けます。

【原材料】米、米麹 精米歩合：70% アルコール度：16.0度

大和川酒造店 720ml **1,298円**



6107 すし酢 2週のみ

有機米でつくった純米酢をベースに、てんさい糖、食塩などをブレンドした調味酢です。北海道産昆布だし入りで、すべての原材料が国内産です。

【原材料】有機米酢、砂糖(てんさい)、食塩、昆布

マルシマ **翌々週** 300ml **659円**



6127 有機バルサミコ酢・赤

イタリアのバルサミコ酢作りの本場、モデナ産の有機栽培ぶどうを使用。濃厚なコクと旨味で、肉・魚料理、煮込み料理の隠し味やソースに使えば、料理が一層美味しくなります。

【原材料】有機ぶどう(イタリア産)

6128 有機バルサミコ酢・白

スペイン産とイタリア・モデナ産の有機栽培ぶどうを使用。まろやかなシャンパンイエローの色彩で、料理の彩りを左右せずにお楽しみいただけます。ピクルス・野菜や魚介類のマリネやドレッシング、マヨネーズ作りに。サワードリンクに。

【原材料】有機ワインベネガー・濃縮ぶどう果汁(イタリア産)

翌々週 **2週のみ** 各250ml **1,490円**



5950 都の料理酒

自然酒「都錦」の原料米、無農薬有機栽培の五百万石を精白する過程で生じる米粉を使って造った料理酒です。自然海塩の精を添加し、アルコール度数も低く押さえてあります。

【原材料】米、米こうじ、食塩

青砥酒造 720ml **960円**



5953 てり旨(みりんタイプ) 2週のみ

三河地方に代々伝わる本格焼酎仕込みの醸造法で「もち米」から上品な甘味を引き出し、香り豊かに仕上げました。適度なアルコール分が「生臭み」を消して、味の浸透を良くし、醸造による甘い香りを引き立てます。塩分を約2%含んでいます。アルコール分：14%

【原材料】醸造調味料(もち米、米しょうちゅう、米こうじ、食塩)(国内製造)

マルシマ **翌々週** 500ml **832円**



6130 小・老梅 有機純米酢

一般に米酢にはムレ香という独特のなじみにくい香りがあり、これを抑えることに成功した、フルーティで華やかな香りが特徴の米酢です。

【原材料】有機栽培米(国産)

河原酢造 500ml **497円**

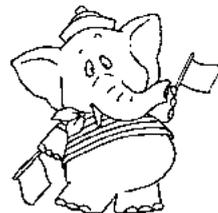


6097 はちみつりんご酢

爽やかでフルーティなりんご酢の風味ととろっとまろやかなのはちみつつたの甘み。6倍濃縮タイプのパーメント酢です。

【原材料】はちみつ(国内製造)、りんご酢

翌々週 マルシマ 300ml **1,458円**



油

オーサワのなたねサラダ油

圧搾法一番搾り。軽くあっさりとした風味。揚げ物にも繰り返し使用できます。炒め物・揚げ物・ドレッシングなどに。【原材料】なたね(オーストラリア産)

6315 紙パック 600g **945円**

6316 ペットボトル 1360g **1,663円**

オーサワ **翌々週**



6205 国産なたね油

香りも程よく、熱に強い油ですので、どんなお料理にもお使いいただけます。昭和22年より変わらぬ製法「圧搾搾り」で圧力をかけて絞り出しています。より自然の味に近い一番搾りで絞った油ですので、口当たりが違います。【原材料】菜種(国産)

堀内製油 825g **1,620円**



油・お菓子

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%压榨法が一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)

翌々週

オーサワ

910g **1,339円**



6325 アルチェネロ・オリーブオイル

手摘みしたカラブリア産の有機栽培オリーブの実だけを酸化を防ぐゴールドプレス製法で丁寧に絞った一級一番搾りです。

翌々週

オーサワ

250ml **1,768円**



6326 パレスチナEXバージンオリーブオイル

マイルドでしかも爽やかでほんのりとした辛みが特徴。パレスチナの平和と繁栄を願ってオルタートレードジャパンが現地NGOと農民とともに産直を確立しました。

1・2・4週
オルター
トレードジャパン

273g **1,858円**



6328 オーガニックEXVオリーブ油

有機JAS認定を受けたオーガニックオリーブオイルです。オリーブオイル独特の芳醇な香りと深い味わいが特長です。パスタや炒め物などの料理用としてはもちろん、そのままパンにつけたり、サラダやカルパッチョにもおすすめです。

【原材料】有機食用オリーブ油

2・4週
ヴィア ブランカ

500ml **1,980円**



6201 有機亜麻仁油 オーガニックフラックスオイル

αリノレン酸(オメガ3)58~62%含有。そのまま飲むほか、加熱をしない料理にもゴールドプレス製法一番搾りマイルドでクセがありません。

翌々週

オーサワ

190g **1,771円**



6314 オーサワ胡麻ら一油

国内産唐辛子、压榨法一番搾りごま油使用。香ばしく、深みのある辛さ

【原材料】胡麻油(京都山田のごま油)、桂皮(中国産)、みかんの皮(和歌山産)、山椒・八角(中国産)、生姜・唐辛子・ねぎ(国内産)

オーサワ

30g **475円**



6317 压榨一番搾り国産こめ油

国産米ぬか100%使用。压榨法一番搾り。さらっとした風味がよく使いやすい。ビタミンEの抗酸化作用。

【原材料】米ぬか(国産)

翌々週

築野食品工業

600g **1,296円**



6318 北海道米油

北海道産米ぬか100%使用。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)

翌々週

築野食品工業

600g **1,080円**



お菓子

6412 つぶ塩がりんとう

豊川市産の地粉で作りました独特の風味が決め手。高知県黒潮郡の手作りのこだわり天日塩「ソルトビー」の塩つぶが練り込んであります。塩つぶにあたる海の味が口にお広がります。揚げ油の原材料ナタネはオーストラリア産非遺伝子組み換え。菜種油に消泡剤シリコン無添加。

【原材料】小麦粉(愛知県産)、菜種油(非遺伝子組み換え)、甜菜糖、食塩、ごま(愛知県産)、大豆粉(非遺伝子組み換え/愛知県産)、重曹

道長 80g **339円**



6413 地粉かれんとう

わっぱの会知多共働事業所で製粉した音羽産小麦粉使用。地粉の風味が心地よい。

【原材料】小麦粉(愛知県産)、黒糖、菜種油(非遺伝子組み換え)、ごま(愛知県産)、天然酵母、食塩

道長 80g **339円**



6344 抹茶きなこ餅

皮ごと焙煎したきな粉に、静岡県産の有機抹茶を加えた香り高い贅沢な一品です。匠の技によるサクサクの食感と、きな粉の味わいたっぷりの、懐かしくて新しい美味しさです。

【原材料】砂糖(てんさい(北海道産)), 有機きな粉(大豆を含む)、麦芽水飴、米油、有機抹茶

翌々週
マルシマ 80g **443円**



6346 きな粉

平飼卵を使用。使う直前にひとつひとつ丁寧に手で割っています。素材を吟味し、おいしさ・なつかしさ・少し高級で、安心安全なおせんべいです。

【原材料】米粉(岡山県産)、砂糖(てんさい(北海道産))、鶏卵(岡山県産)、有機きな粉(大豆(国産))、はちみつ

6347 生姜
【原材料】米粉(岡山県産)、砂糖(てんさい(北海道産))、鶏卵(岡山県産)、しょうが(国産)、はちみつ
マルシマ 翌々週 63g **410円**



6364 きく芋かりんとう

「イヌリン(食物繊維)」を豊富に含む「キクイモ」のお菓子。広島県大竹市で栽培・収穫された「キクイモ」を使用。素材の旨みを引き出す生地づくりと、丁寧に手揚げによる素朴な味わいが特徴。

【原材料】小麦粉(国内製産)、きくいも(広島県産)、砂糖、卵、植物油(大豆、菜種)、山の芋、米粉、食塩、植物油(重曹(一部に小麦・卵・山芋・大豆を含む))

なか川 翌々週 60g **259円**



6380 横綱一番(ひねり揚げ)

国産小麦100%使用サクッと軽い口当たり、程よい塩味。

【原材料】小麦粉[小麦(国産)]、とうもろこしでん粉、甘藷でん粉、なたね油、食塩(天塩)/ペーキングパウダー(アルミニウム不使用)

翌々週
花田食品 68g **184円**



6387 ひとくちきなこようかん

尾道のきな粉工房で大豆を皮ごと丸ごとじっくり焙煎した国産有機きな粉を使用。京都堀川三条の老舗あんこ屋とのコラボレートによる、京風浅焼りで後味すっきり羊羹です。

【原材料】砂糖(てんさい(北海道産))、白生あん(白いんげん豆(北海道産))、有機きな粉(大豆を含む)、寒天

翌々週
マルシマ 1本(52g) **270円**



6388 ひねくれきなこ

きなこを混ぜ込むだけでなく、饅頭に外側にまぶしているのもマルシマの「ひねくれきなこ」の特徴。きなこの風味を存分に味わって頂けます。

【原材料】有機きな粉(有機大豆(国産))、水飴、砂糖(てんさい)

マルシマ 翌々週 96g(12本) **335円**



6383 オーサワのヴィーガンプロテインバー

手軽に植物性たんぱく質を補給。砂糖・卵・乳製品不使用のヴィーガンバー。メープルのやさしい甘み。

【原材料】小麦粉[小麦(北海道産)]、オーサワの有機メープルシロップ、なたね油、えんどう豆たんぱく[えんどう豆(フランス産)]、大豆クラッシュ[大豆(国産)]、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、アーモンド・くるみ(アメリカ産)

オーサワ 翌々週 2本(約60g) **259円**



6384 オーサワのヴィーガンプロテインバーココア

手軽に植物性たんぱく質を補給。砂糖・卵・乳製品不使用のヴィーガンバー。甘さ控えめ、ピターなココア味。

【原材料】オーサワの有機メープルシロップ、小麦粉[小麦(北海道産)]、なたね油、えんどう豆たんぱく[えんどう豆(フランス産)]、大豆クラッシュ[大豆(国産)]、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、ココアパウダー、テーツ(イラン産)、有機カレンツ(アメリカ産)

オーサワ 翌々週 2本(約60g) **259円**



お菓子

6398 玄米ポンセン
6399 黒豆入ポンセン
 国内産有機玄米100%使用。軽い食感とほどよい塩味。
 【原材料】有機玄米(国内産)、食塩(シママース)
 ※黒豆入りは原材料に黒豆(山形産)が入ります。



2週のみ 翌々週
 オーサワ 各8枚入 **400円**

6429 有機ぜんざい 2・4週
 上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。
 【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩



2週のみ 翌々週
 遠藤製餡 180g **259円**

6430 有機小倉あん 2・4週
 上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。
 【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



2週のみ 翌々週
 遠藤製餡 300g **454円**

6431 有機こしあん 2・4週
 上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。
 【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



2週のみ 翌々週
 遠藤製餡 300g **454円**

6418 黒こしょうせんべい 2週のみ
 国内産うるち米100%。国内産醤油使用で、辛みがきいたおとなの味。圧搾一番搾りなたねサラダ油使用。
 【原材料】うるち米、本醸造醤油、有機黒糖、菜種サラダ油、黒胡椒、発酵調味料(発酵酒みりん)、食塩、鰹だし、昆布エキス、馬鈴薯澱粉



2週のみ 翌々週
 オーサワ 100g **432円**

6437 粒あんたい焼 2・4週
 皮が美しく甘さ控えめの餡です。皮は国産小麦を使用。北海道産の小豆を使用した極上あんこ。
 【原材料】皮：国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴



2週のみ 翌々週
 神戸グレインミルズ 4個入 **583円**
 冷凍

6438 カスタードたい焼 2・4週
 皮は国産小麦を使用。皮が美しく、上品な甘さのカスタードです。
 【原材料】皮：国産小麦粉、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/クリーム：鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、小麦粉、ナチュラルチーズ、バター



2週のみ 翌々週
 神戸グレインミルズ 4個入 **583円**
 冷凍

6554 玄米パフスナック カレー味 8g×4P
 ピリッとスパイシーな味わい。厳選した14種類のスパイスをブレンドした「オーサワのカレー粉」使用。
 【原材料】玄米(山形産)、米油、オーサワの野菜パイオン、オーサワのカレー粉、食塩(シママース)

6555 玄米パフスナック 野菜コンソメ味 8g×4P
 野菜の旨みをいかしたやさしいコンソメ味。野菜の旨みが凝縮した「オーサワの野菜パイオン」使用。
 【原材料】玄米(山形産)、米油、オーサワの野菜パイオン、食塩(シママース)

2週のみ 翌々週
 オーサワ 各270円

6436 オーサワのレーズンビスケット 2週のみ
 北海道産小麦粉を使用しています。レーズンの自然な甘み。米・米麹、水だけでつくった自家製天然酵母でじっくり発酵させ、ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。しっかりと歯ごたえのマクロビोटニックビスケットです。
 【原材料】小麦粉(北海道)、レーズン(トルコ)、なたね油、酵母、食塩(シママース)、もち玄米粉(秋田県)



2週のみ 翌々週
 オーサワ 5本 **486円**

6469 アップル&レモンのむこんにやくゼリー 2週のみ
 砂糖不使用で国産こんにやく粉を使用。冷やして飲むほか、凍らせてシャーベットにも！有機りんご・レモン果汁使用。爽やかな酸味とろりとした喉ごし。
 【原材料】有機りんご果汁[有機りんご(トルコ)]、有機レモン果汁[レモン(スペイン、イタリア)]、こんにやく粉(国産)



2週のみ 翌々週
 オーサワ 125g **216円**

6470 グレープのむこんにやくゼリー 2週のみ
 砂糖不使用で国産こんにやく粉を使用。冷やして飲むほか、凍らせてシャーベットにも！有機ぶどう果汁使用。ぶどうの芳醇な香りとろりとした喉ごし。
 【原材料】有機ぶどう果汁[有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)]、こんにやく粉



2週のみ 翌々週
 オーサワ 125g **280円**

6556 コーンパフスナック 野菜コンソメ味 7g×4P
 ほのり甘いコーンパフスナック。
 【原材料】コーングリッツ[とうもろこし(アメリカ)]、米油、オーサワの野菜パイオン、食塩(シママース)

2週のみ 翌々週
 オーサワ 各270円

6465 ミニカップゼリー徳用 3種(みかん・りんご・ぶどう) 2・4週
 体に優しい天然素材、寒天とこんにやく粉でヘルシーに仕上げています。香料・着色料不使用なので、果物そのままの香りや味を楽しめます。
 【原材料】みかん：うんしゅうみかん果汁(国産)、砂糖、れもん果汁、寒天、こんにやく粉 りんご：りんご果汁(国産)、砂糖、寒天、れもん果汁、こんにやく粉 ぶどう：砂糖(国産)、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにやく粉



2・4週 翌々週
 フルーツバスケット 22g×45個(各15) **1,215円**

6601 ひとつち小豆ようかん
 北海道産小豆100%使用で砂糖不使用。上品な小豆の風味とすっきりとした甘み。
 【原材料】米飴(国産)、生餡[小豆(北海道産)]、寒天(南米・地中海・東アジア産)、食塩(石垣の塩)

6602 ひとつち芋ようかん
 徳島産鳴門金時100%使用で砂糖不使用。さつまいもの豊かな風味とすっきりとした甘み。
 【原材料】米飴(国産)、さつまいもペースト(徳島産)、寒天(南米・地中海・東アジア産)、食塩(石垣の塩)

6603 ひとつち塩ようかん
 北海道産小豆100%使用で砂糖不使用。程よい塩味とすっきりとした甘み
 【原材料】麦芽飴(国産)、生餡[小豆(北海道産)]、寒天(南米・地中海・東アジア産)、食塩(石垣の塩)



2週のみ 翌々週
 オーサワ 1本58g **226円**

寒天みかんゼリー 2・4週
 無茶々園の果汁をベースに、国産の粗糖と天然系寒天を加えて作った寒天ゼリー。

6581 温州みかん
 熟れたみかんのやさしい甘味。
 【原材料】うんしゅうみかん果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにやく粉

6582 伊予柑
 香り・酸味・甘みの調和。
 【原材料】伊予柑果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにやく粉

6583 甘夏
 しっとりとした酸味の中に甘さを感じます。
 【原材料】甘夏果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにやく粉

6584 ジューシーフルーツ
 爽やかな酸味とほのかな苦味。
 【原材料】かんきつ類果汁(河内晩柑)(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにやく粉

各95g **270円**

6585 無茶々園ゼリー4種セット
 無茶々園 95g×4 **1,037円**

米粉クッキー 2週のみ 翌々週 石川産米粉使用。小麦・卵・乳製品不使用。香料・着色料不使用。

6491 キャロブ&ココア
 キャロブとココアの豊かな風味とほろ苦さ。
 【原材料】米粉[米(石川産)]、オーサワの有機メープルシロップ、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機キャロブパウダー[有機キャロブ(イタリア産)]、ココアパウダー、食塩(珠洲の塩)



60g **399円**

6492 ベリー
 3種のベリーの甘酸っぱい風味。
 【原材料】米粉[米(石川産)]、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、ラズベリー果汁、ストロベリー果汁、アロニア果汁、食塩(珠洲の塩)



60g **388円**

6493 よもぎ
 よもぎの上品な風味。
 【原材料】米粉[米(石川産)]、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、オーサワのよもぎ粉末、食塩(珠洲の塩)



60g **367円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

6586 オーサワの塩飴 (石垣の塩入り) 2週のみ

ほのかな塩味が甘みを引き立てます。砂糖不使用、国産もち米を使用した麦芽飴使用。伝統の直火釜焚き製法。個包装。

【原材料】もち米(国産)、さつまいもでん粉[さつまいも(鹿児島県)]、食塩(石垣の塩)、麦芽(カナダ)

翌々週

オーサワ 80g **324円**



6587 免疫飴 (プロポリス配合) 2週のみ

国内産姫マツタケ、プロポリスを配合したピリッと辛い飴。

【原材料】もち米飴(国内産)、姫マツタケ(沖縄産)、プロポリス(ブラジル産)

翌々週

オーサワ 70g(17粒) **496円**



ドライフルーツ・ナッツ

6724 徳用ミックスナッツ 2週のみ

徳用ミックスナッツです。ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、くるみの4種類。【原材料】くるみ(アメリカ)、アーモンド(アメリカ)、ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ



第3世界ショップ 200g **1,490円**
翌々週

6725 徳用アーモンド (食塩不使用) 2週のみ

オーガニックの徳用アーモンドです。カリッと心地よい食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。【原材料】アーモンド(アメリカ)



第3世界ショップ 230g **1,598円**
翌々週

6727 徳用くるみ(生) 2週のみ

オーガニックの徳用くるみです。チャンドラー種またはハートレー種で、美しいクリーム色と、コクのある味わいが特徴です。【原材料】くるみ(アメリカ)



第3世界ショップ 200g **1,490円**
翌々週

6761 カシューナッツ 2週のみ

甘みの強いスリランカ産の大粒のカシューナッツを国内で香ばしくローストしました。カリッと独特の歯ごたえとクリーミーな甘さが特徴のおいしいナッツです。一価不飽和脂肪酸の一種であるオレイン酸がとても豊富です。【原材料】カシューナッツ



第3世界ショップ 70g **691円**
翌々週

6762 カシューナッツカレー味 2週のみ

カレーの壺の生産者のマリオさんから届いたカシューナッツ、スパイス原料を使用。カシューナッツのカリッと軽い歯触りはスパイシーな風味とともに、ビール等のおつまみにもぴったり。【原材料】カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ、食塩、なたね油、ターメリック、カレー粉



第3世界 60g **594円**
翌々週

6765 くるみ 2週のみ

生タイプでくるみ本来の甘みやこく、クリーム色のきれいな見た目も楽しめます。そのままおやつはもちろん、パンやお菓子作りにも活躍します。



第3世界 65g **691円**
翌々週

6766 ピスタチオ 2週のみ

カリフォルニア産オーガニックピスタチオを使用。低温ローストしました。【原材料】ピスタチオ(米国産)



第3世界 70g **691円**
翌々週

6768 アーモンドプードル 2週のみ

アーモンドを皮ごと粉末に。ほのかに甘く風味がよいプードルです。【原材料】アーモンド(アメリカ産)



第3世界 50g **540円**
翌々週

6771 プルーン 2週のみ

カリフォルニア産・有機栽培。鉄分、繊維質、カリウム、ビタミンAが豊富。



第3世界 120g **691円**
翌々週

6772 レーズン 2週のみ

カリフォルニア産・有機栽培。お菓子作りやお料理に! ノンオイルコーティング。



第3世界 165g **497円**
翌々週

6773 ドライクランベリー 2週のみ

ブルーベリーやラズベリーと同じ、つつじ科の果物ですが、栽培が困難な為に希少な植物です。【原材料】クランベリー、砂糖、ひまわり油



第3世界 80g **562円**
翌々週

6775 ドライマンゴー 2週のみ

砂糖や添加物を使用せず、マンゴー本来のフルーティーな甘みとほのかな酸味が楽しめます。【原材料】マンゴー(メキシコ産)



第3世界 65g **626円**
翌々週

6776 マカダミアナッツ 2週のみ

マラウイ産のマカダミアナッツは、コクがあり、脂質と糖質のバランスが良いのが特徴です。油を使わず熱風でローストし、味付けしています。味付けには食塩のみを使用。【原材料】マカダミアナッツ(マラウイ共和国)



第3世界 65g **691円**
翌々週

6777 アーモンドホール 2週のみ

アメリカ産のオーガニックアーモンドを日本でローストし、スペイン産のオリーブオイルだけで味付けした素材の味を生かしたアーモンドです。【原材料】有機認証米国産アーモンド、イタリア産オリーブオイル



第3世界 70g **691円**
翌々週

6778 ドライフルーツ ナッツミックス 2週のみ

【原材料】レーズン・クランベリー(砂糖・ひまわり油)・クルミ・アーモンド、干しいちじく



第3世界 90g **626円**
翌々週

6779 よくばりナッツ 2週のみ

食塩や油、保存料などの添加物は使用していません。【原材料】ピスタチオ、アーモンド、カシューナッツ、クルミ



第3世界 80g **691円**
翌々週

ドライフルーツ・ナッツ・飲み物・ジュース

6780 きなこくるみ 2週のみ

きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのココが あわさった、昔懐かしく素朴でやさしい味わい。つつい手が止まらないおいしさです。

【原材料】アメリカ(くるみ)、日本(粗糖、きな粉、砂糖、食塩)



翌々週
第3世界ショップ 65g **497円**

6781 黒糖くるみ 2週のみ

渋味の少ないくるみに黒糖をさっくりと絡めた、やさしい甘さと懐かしい味わいが人気のお菓子です。

【原材料】アメリカ(クルミ)、日本(加工黒糖、砂糖)



翌々週
第3世界ショップ 65g **497円**

6782 メープルアーモンド 2週のみ

メープルシロップを贅沢に使って、香ばしくローストしたアーモンドをコーティングしました。油の使用をやめ、カリカリッと素焼きにし、よりいっそう香ばしくなりました! 【原材料】アーモンド、メープルシロップ、食塩



翌々週
第3世界 40g **497円**

飲み物・ジュース

光食品 缶ジュース類

2・4週 **翌々週**



6813 有機野菜飲むならこれ! 1日分 190g×2 **388円**
有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

【原材料】有機トマトジュース(濃縮トマト還元)、野菜ジュース(有機にんじん(濃縮還元)、セロリ、有機かぼちゃ、だいこん(濃縮還元)、はくさい、小松菜(濃縮還元)、ピーマン(濃縮還元)、ピーツ、ケール(濃縮還元)、赤ピーマン、野沢菜(濃縮還元)、ブロッコリー(濃縮還元)、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

6816 無塩OGトマトジュース 190g×2 **302円**
オーガニックのトマトが丸ごとそのままジュースに。

6818 無塩野菜ジュース 190g×2 **302円**
上記から塩をぬき、塩分を調節している方でもさしつかえなく飲めるようにしました。

6819 有機にんじんジュース 160g×2 **399円**
有機のにんじんと徳島特産のゆこう果汁をブレンドしてとても飲みやすくなっています。

箱企画は注文書のみに記載

2週のみ **翌々週**

6811 有機野菜とバナナのスムージー
160g缶×2 **453円**

有機野菜・果実を使用した国産のスムージーです。有機バナナの自然な甘みが飲みやすく、野菜が苦手な方にも。

【原材料】有機野菜【にんじん、トマト、かぼちゃ、だいこん、小松菜、エンサイ、つるむらさき、モロヘイヤ、キャベツ、しょうが、たまねぎ、青じそ】、有機果実【バナナ、レモン、すだち】

6823 ぶどうサイダー+レモン 250ml缶×2 **324円**
有機JAS認定商品。有機果汁を85%以上使用。白ぶどうと赤ぶどうの果汁本来の甘味をいかした贅沢なサイダーです。

【原材料】果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸

6824 アップルサイダー+レモン 250ml缶×2 **324円** **得**
有機リンゴ、有機レモンを使用し、砂糖を使わずに自然な甘さを生かしています。果汁85%と天然水でシンプルに仕上げました。飲み口すっきり!

【原材料】果実(有機りんご、有機レモン)、炭酸

6825 オーガニックジンジャーエール 250ml缶×2 **324円**
有機JAS認定商品。本物のしょうがを使用したジンジャーエールを味わっていただきたい! という思いから、国産有機生姜を使用したジンジャーエールを作りました。

【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



6802 こたわりのグレープジュース

コンコードに赤ワイン専用品種をブレンドしたポリフェノールが212mg含まれているグレープジュースです。

【原材料】コンコード果汁(アメリカ)、カベルネソーヴィニオン果汁(チリ)、メルロー果汁(チリ)、ピノノワール果汁(チリ)



アルプスワイナリー

2・4週 各1L **597円**

6803 ホワイトグレープジュース

ジュース専用品種にワイン専用品種をブレンドした白ブドウジュース。濃縮還元ですが、砂糖や香料無添加でぶどうの甘味がたっぷりです。

【原材料】ナイアガラ(長野県)、マスカット(チリ、オーストラリア)、ソーヴィニオン(チリ)、シャルドネ(チリ)、セミアン(チリ)、酸化防止剤(ビタミンC・イギリス)



志賀高原リンゴの木・小坂さんのりんごジュース

シナノスイート・シナノゴールド・王林・フジの4種類のりんご使用。自然圧搾法で搾った果汁100%のりんごジュースです。

【原材料】りんご

リンゴジュース(ストレート)

6911 1本 1ℓ **804円**

6978 6本組 1ℓ×6 **4,800円**



6926 クランベリー100(ストレート) 2週のみ

果実をそのまま絞った「ストレート果汁100%」の高品質の無添加クランベリージュースです。少しトロっとしていて爽やかな酸味とほのかな渋みを味わえます。ヨーグルトに混ぜても美味しいです。

【原材料】クランベリー(カナダ、アメリカ産)

マルカイコーポレーション

翌々週 500ml **1,404円**



6934 国内産有機 2週のみ 人参ジュース

国内産有機人参と国内産すだちのみを使用した、有機人参の自然な甘みが生きた、すっきりとした味わいの人参ジュースです。環境に配慮した環境に配慮したカートン(紙)入り。

【原材料】有機人参(国内産)、すだち(国内産)

オーサワ **翌々週** 125ml×2 **396円**



6801 チューチュージュース(りんご&ぶどう) 2週のみ

国産りんご・有機ぶどう果汁100%使用し、果汁本来の自然な甘み。砂糖、香料・酸化防止剤不使用です。そのまま、または凍らせてシャーベットにしてどうぞ。りんご3本、ぶどう2本入り。

【原材料】りんご味: りんご濃縮果汁【りんご(長野・青森県)】、ぶどう味: りんご濃縮果汁【りんご(長野・青森県)】、有機ぶどう濃縮果汁【有機ぶどう(アメリカ)】

オーサワ 450ml (90ml×5本) **572円**



6906 温州みかんジュース 2・4週

「温州みかんジュース」は熟れたみかんの落ち着いた風味。酸味は少なく飲みやすいジュースです。たっぷり飲める大瓶サイズ。贈答用としてもおすすめです。

【原材料】温州みかん(愛媛県産)



無茶々園 **翌々週** 720ml **1,064円** **得**

冷凍食材・缶詰・カレー

缶詰・冷凍素材

7105 冷凍ホールコーン

8月9月の旬に収穫した北海道産のとうもろこしを、収穫後すぐに加工。旬のとうもろこしならではの甘みを堪能できます。

【原材料】スイートコーン

フルーツバスケット **冷凍** 300g **467円** **得**



7106 冷凍うらごしコーン 2・4週

遺伝子組み替えをしていない種子を北海道で無農薬栽培し、収穫後すぐに加工。冷凍品とは思えない、とうもろこし本来の甘みを感じていただけます。季節問わず、簡単トウモロコシをお楽しみいただけます。

フルーツバスケット **冷凍** 150g袋×2 **432円**



7102 ココナッツミルク 2週のみ

香り高く豊かなココ。カレーなどのお料理をまろやかに仕上げます。クセがなく、適度な濃さなのでお菓子やデザート、ドリンク作りにも最適。

【原材料】ココナツ、安定剤(グアーガム)



第3世界 **翌々週** 200ml **346円**

7120 日食サバ味噌煮缶 2・4週

新鮮なさばを使用し、こだわりの調味料で煮込みました。

【原材料】さば、みそ(大豆を含む)、砂糖、しょうが



日食 200g **363円**

7109 水煮ライトツナフレーク缶 1・2・3週

国産契約栽培野菜をベースにした本格野菜スープを使い、まぐろの旨味をひきたてた贅沢なノンオイルのツナフレークです。

【原材料】まぐろ、野菜エキス



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

7111 油漬ライトツナフレーク缶 1・2・3週

化学調味料による味付けは一切せず、国産契約栽培野菜をベースにした本格野菜スープを使い、まぐろの旨味を引き立てた贅沢なツナフレークです。

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

本物のいわしくん 2週のみ

こだわりのいわしを使って骨まで柔らかく仕上げたDHA+EPA+カルシウムが豊富な食品です。水揚げされたばかりの鮮度の良い生のいわしだけを使用。化学調味料不使用なので煮汁も安心して召し上がりいただけます。



7127 **ブツ切り味付** 190g **421円**

【原材料】いわし(国産)、糖類(砂糖、水あめ)しょうゆ、醸造酢、たまねぎ、本みりん、食塩、生姜(一部に小麦、大豆を含む)

7128 水煮

【原材料】いわし(国産)、醸造酢、生姜、本みりん、食塩

7129 醤油味付

【原材料】いわし(国産)、糖類(砂糖、水あめ)しょうゆ、醸造酢、たまねぎ、本みりん、食塩、生姜(一部に小麦、大豆を含む)

翌々週

ワールドヘイセイ 各200g **464円**

フルーツバスケットの「もろこし畑」缶詰 1・2週

缶の内部コーティングは環境ホルモンの溶出の心配のない素材を使用。

7112 **ホールカーネルもろこし畑缶** 180g(固形量125g)×1 **235円**

7113 **3缶ホールカーネルもろこし畑缶** 180g(固形量125g)×3 **705円**

鮮度と風味を活かすため、現地の工場で収穫から短時間で缶詰めにバックしているから、シャキシャキの食感、本来のとうもろこしのおいしさそのままです。

【原材料】スイートコーン(北海道産)、食塩

7114 **粒ありクリームもろこし畑缶** 190g×1 **212円**

7115 **3缶粒ありクリームもろこし畑缶** 190g×3 **636円**

原料が本来持っている自然の甘み、香り、味をお楽しみいただけます。甘味は原料自体のものであり、砂糖は使用していません。また、一般市販品で使用されることの多い、コーンスターチも使用していません。北海道で契約栽培されたとうもろこしを、最旬の時期を逃さずに収穫。鮮度と風味を活かすため、現地の工場で収穫から短時間で缶詰めにバックしています。



7146 ホール有機トマト缶 2・4週

7147 ダイス有機トマト缶

代替品になる可能性があります。

イタリア南部のプリア州・ルチュエラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。クエン酸不使用でトマト本来の甘味と程よい酸味が特長。ビスフェノールA不使用缶。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



創健社 各400g(固形240g) **270円**

カレー・シチュー・パスタソース

7306 オーサワのカレールウ(甘口) 2週のみ

植物性原料だけでつくった、こだわりのカレールウ。辛味を抑え、ピーナッツペーストで全体の味をまとめて、まろやかに仕上げました。7~8皿分。

【原材料】国産小麦粉、コロンビア産有機バーム油、メープルシュガー、ピーナッツペースト、伯方の塩、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、麦芽エキス

オーサワ **翌々週** 160g **788円**



7307 オーサワのカレールウ(中辛) 2週のみ

植物性原料だけでつくった、こだわりのカレールウ。素朴な味わい程よい辛みとコクのある味です。

【原材料】小麦粉(岐阜県)、なたね油、食塩、ピーナッツペースト、メープルシュガー、カレー粉、ブルーベリー、オニオンパウダー、酵母エキス、マサラ、麦芽エキス、トマト(ワダー)、ガーリックパウダー

オーサワ **翌々週** 160g **788円**



7373 オーサワスパイス香るカレールウ(中辛) 2週のみ

米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、スパイスがしっかりと効いたなかにも深いコクをしっかりと感じることでできるカレールウに仕上げました。

【原材料】有機バーム油、玄米粉、メープルシュガー、カレー粉、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、りんご果汁、粉末トマト、有機黒こしょう、有機ココア

オーサワ **翌々週** 120g **572円**



7345 カレーの壺・オリジナル 辛さ★★

ほどよい辛味に仕上げました。ペースト状で使いやすい、カレーの他、炒め物やピザベースにもオススメです。

【原材料】醸造酢、塩、トマト、レモンガラス、ココナッツクリーム油、米、玉ねぎ、にんにく、その他香辛料



第3世界ショップ **翌々週** **2週のみ**

7346 カレーの壺・マイルド 辛さ★

辛さを抑えつつスパイス本来の香りを楽しめるマイルドな配合。

【原材料】醸造酢、塩、コリアンダー、砂糖、ココナッツクリーム油、米、ニンニク、クミン、ターメリック、玉ねぎ、タマリンド、生姜、その他香辛料



7347 カレーの壺・スパイシー 辛さ★★★

パンチの効いた辛口。【原材料】醸造酢、塩、タマリンド、玉ねぎ、生姜、ニンニク、チリ、ココナッツクリーム油、米、コリアンダー、その他香辛料



各220g瓶(約22皿分) **626円**

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

7351 スリカレー 2週のみ

丸ごとのスパイスと粉末スパイスをセットにした、本格カレー用スパイスセットです。スパイスの良い香り、アロマが活きています。食欲が増進され、身体に負担をかけず効率よい消化が促進されます。
【原材料】コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、シナモン、唐辛子、カレーリーフ、クローブ、スクルーバイン、カルダモン、レモングラス、ターメリック

第3世界ショップ

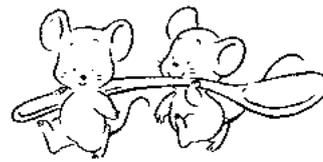
翌々週 34g(約8皿分) **508円**



7383 オーサワスパイス香るカレールウ(甘口) 2週のみ

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性カレールウ。本格スパイスが効いた中にもまろやかな甘みとコクがあり食べやすい。農業・化学肥料不使用玄米粉100%使用。
【原材料】有機パーム油(インドネシア)、玄米粉(山形・宮城・秋田県)、メープルシュガー、カレー粉、食塩(天日塩)、酵母エキス、濃縮りんご果汁、馬鈴薯でん粉(じゃがいも(北海道))、粉末トマト、有機ココア

オーサワ 翌々週 120g **572円**

7330 スパシーカレーペースト 辛口(グルテンフリー) 2週のみ

ノンオイル、そして小麦粉不使用で作ったカレールウ(ペーストタイプ)です。今話題のグルテンフリーでかつ美味しくヘルシー。原料の半分以上は果実と野菜。スパシーな中に自然のうまみがぎゅっと詰まっています。
【原材料】果実・野菜(トマト、りんご、にんじん、バナナ、セロリ、にんにく、しょうが)、ソテーオニオン、カレー粉、砂糖、食塩、チャツネ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、発酵乳、ごまペースト、ココナッツクリーム、香辛料

コスモ食品 翌々週 180g **648円**



7331 米粉のカレールウ 中辛(グルテンフリー) 2週のみ

国産米粉100%使用の、体によさしいカレールウです。しかも、今話題のグルテンフリーで、美味しくヘルシーです。「直焼き製法」で焼き上げた、使いやすいフレークタイプのカレールウです。
【原材料】食用油脂(豚脂)、米粉、ひよこ豆粉、果実・野菜(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、酵母エキス、発酵乳、肉エキス(ポーク、チキン)、カレーペースト

コスモ食品 翌々週 110g **324円**



7332 黒七カレールウ 中辛(グルテンフリー) 2週のみ

動物性原料・化学調味料不使用。ひよこ豆粉をベースに植物素材で仕上げました。スパシーでコクがあり、お野菜との相性が抜群のカレールウです。フレークタイプ。
【原材料】ひよこ豆粉(国内製造)、食用油脂、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、ブルーベリー、マンゴチャツネ、混合香辛料、おろし玉ねぎ、りんごピューレ、黒糖、おろし生姜、発酵黒にんにく、黒五パウダー(黒米・黒大豆・黒胡麻・黒松の実・黒カリン)、ブラックペッパー(一部にりんご、ごま、大豆を含む)

コスモ食品 翌々週 110g **324円**



7320 直火焼 減塩カレールウ 中辛(グルテンフリー) 2週のみ

スパシーなカレーの美味しさはそのままに塩分を45%カット。小麦粉は使用せず、国産米粉とひよこ豆粉を使いました。
【原材料】食用油脂(国内製造)、米粉、トマトペースト、カレー粉、ひよこ豆粉、ソテーオニオン、砂糖、ココナッツミルク、食塩、マンゴチャツネ、酵母エキス、チキンエキス、ポークエキス、おろし生姜、おろしにんにく、香辛料、(一部に鶏肉、豚肉を含む)

コスモ食品 翌々週 110g **324円**



おいしさにごだわりながら脂質を25%カット。甘口、中辛は25種類以上、辛口は30種以上のスパイスを使用。植物性素材のみで仕上げた本格カレールウです。フレークタイプなのでドライカレー、ピラフ、炒め物にも使いやすいです。

7356 植物素材の本格カレー(甘口)

小麦粉(北海道)、植物油[有機ベに花油(オーストラリア)、パーム油(マレーシア)]、砂糖(北海道)、カレー粉(インド・他海外)、調味料[酵母エキス(日本・他海外)、麦芽エキス(イギリス)]、食塩(メキシコ)、果汁[りんご(長野・山梨)、マンゴー(インド)、パイナップル(タイ)、パパイヤ(アメリカ)]、香辛料[オニオンパウダー(アメリカ)、ガーリックパウダー(中国)]、トマトパウダー(イタリア)

7357 植物素材の本格カレー(中辛)

小麦粉(北海道)、植物油[有機ベに花油(オーストラリア)、パーム油(マレーシア)]、砂糖(北海道)、調味料[酵母エキス(日本・他海外)、粉末醤油(アメリカ・他海外・日本)、麦芽エキス(イギリス)]、カレー粉(インド・他海外)、食塩(メキシコ)、香辛料[オニオンパウダー(アメリカ)、ガーリックパウダー(中国)、唐辛子(中国)]、りんご果汁(長野・山梨)、トマトパウダー(イタリア)

7358 植物素材の本格カレー(辛口)

小麦粉(北海道)、植物油[有機ベに花油(オーストラリア)、パーム油(マレーシア)]、砂糖(北海道)、カレー粉(インド・他海外)、調味料[酵母エキス(日本・他海外)、麦芽エキス(イギリス)]、食塩(メキシコ)、香辛料[オニオンパウダー(アメリカ)、唐辛子(中国)]、りんご果汁(長野・山梨)、トマトパウダー(イタリア)

創健社 2週のみ 翌々週 各135g(6皿分) **486円**



香辛料

7508 おろしにんにくチューブ 2週のみ

国産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずさと芳醇な香り。
【原材料】にんにく(青森産)、水飴、食塩(天塩)、食物繊維(大豆)、発酵調味液

東京フード 翌々週 40g **464円**



7509 生おろし生姜チューブ 2週のみ

熊本・四国産生しょうがが使用。おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛み。
【原材料】生姜(熊本県、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩(天塩)、植物油(有機紅花油)/香辛料(辛子種)

東京フード 翌々週 40g **421円**



7510 生おろしわさびチューブ 2週のみ

国産本わさび使用。おろしたてのような香りと自然な辛み。
【原材料】本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油(有機紅花油)、食物繊維(大豆)、食塩(天塩)/香辛料(辛子種)

東京フード 翌々週 40g **443円**



7511 練りからしチューブ 2週のみ

国産からし使用。香り高く、自然な辛み。
【原材料】からし(国産)、水飴、でん粉、純米酢、植物油(有機紅花油)、食塩(天塩)、食物繊維(大豆)/香辛料(辛子種)

東京フード 翌々週 40g **389円**



7525 有機 鬼からし 2週のみ

有機JAS基準により栽培された有機からし種子のみを、独自製法にごだわり製粉しました。強い辛みととうがらしの風味が生きています。無添加です。
【原材料】有機からし(カナダ産)

山清 翌々週 30g **233円**



7555 オーサワのカレー粉 2・4週

厳選した14種類のスパイスをブレンド。香り高く絶妙な辛さが特長です。
【原材料】ウコン、陳皮、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、フェネルグ、クローブ、唐辛子・シナモン、ローレル、生姜、カルダモン、ナツメグ、にんにく

翌々週 20g **238円**

オーサワ



7556 有機カレー粉 2・4週

6種類のスパイスを厳選。香り豊かな本格派。
【原材料】有機ターメリック・シナモン・カレーリーフ・レモングラス・生姜・白こしょう(スリランカ産)

バイオフーズジャパン 翌々週 30g **399円**



香辛料・お茶・紅茶

お茶・紅茶

7596 北海道あずき茶 2週のみ

北海道産小豆100% 香ばしく、ほんのりやさしい甘み。北海道産小豆のやさしい甘さを生かした、香ばしさ際立つあずき茶です。クセがなく、飲みやすいので、どんな料理にもよく合うお茶です。
【原材料】小豆(北海道産)



翌々週
小川生薬 80g(4g×20) **648円**

7600 有機六条大麦茶
水出しティーバッグ

有機大麦の収穫量が少ないため、次の収穫まで代替品となります。六条大麦と二条大麦を最適な配合にブレンドし、焙煎しています。
【原材料】有機六条大麦、有機二条大麦(転換期間中を含む) 産地:石川県、長崎県、鳥取県、熊本県



金沢大地 10g×40包 **566円**

7611 有機はとむぎ茶 2週のみ

国産の有機製法でつくったはとむぎ茶。遠赤外線による熱風焙煎されたはとむぎは、ムラのない安定した味と、ふっくら甘い香りに仕上がっています。
【原材料】有機ハトムギ(石川県)



金沢大地 3g×30 **1,043円**

林農園の手作り烏龍茶 2週のみ

一度飲んだら忘れられないと、大人気の定番烏龍茶です。無農薬・無化学肥料。台湾の「十大傑出專業農民」に選ばれた林さんが一昼夜かけて丁寧に作り上げた烏龍茶。



7630 リーフタイプ
70g **950円**

7634 ティーバッグ(1L用)
5g×12 **691円**

第3世界ショップ **翌々週**

7681 シンガンパティ紅茶 2週のみ

南インドのシンガンパティ農場の茶葉100%の紅茶。濃い目に入れてもクセがなく、しっかりとしたコクがあり、ミルクティーに最適。シンプルな味わいなので、食事のお供にも。



翌々週
第3世界ショップ 100g **540円**

7682 ダージリンティー 2週のみ

FTGFOP(Fine Tippy Flowerly Golden Orange Pekoe)と呼ばれる、ダージリンティーの中でもグレードの高い紅茶を使用しています。ダージリンティーの中でも、チップ(白毛)の多い高級品です。



翌々週
第3世界ショップ **得**
80g **1,296円**

7683 アールグレイ紅茶 2週のみ

南インドのシンガンパティグループの農園から届く、アールグレイに合うさっぱりとした味わいの茶葉。海外の有機認証機関の認定を受けています。



翌々週
第3世界ショップ 80g **756円**

7684 チャイパック 2週のみ

ティーバッグ1袋で1杯分のチャイが作れるので、飲みたい時にいつでも簡単に本格チャイが楽しめます。生姜・カルダモン・シナモン・ナツメグ・レモングラス・クローブ、6種類のスパイスをブレンドした、風味豊かで味わい深いチャイです。ティーバッグ。



翌々週
第3世界 **翌々週**
3g×12P **475円**

7691 TBアールグレイ紅茶 2週のみ

シンガンパティ紅茶に天然の香料(柑橘類のベルガモットから抽出した精油)をつけた、味と香りをお楽しみ頂けます。
【原材料】紅茶(インド)、ベルガモット香料(インド)



翌々週
第3世界ショップ 1.8g×14包 **518円**

浜佐商店 有機のお茶 2-4週

7652 有機ほうじ茶
おいしく、安全にこだわりました。身体にやさしいお茶です。
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)
100g **378円**

7653 有機抹茶入玄米茶
煎茶の渋みと、玄米の香ばしさを抹茶の甘さで調和させました。
【原材料】有機緑茶/鹿児島県 有機抹茶/愛知県
100g **594円**

7654 有機煎茶
野性的な強い味と香ばしさが特徴です。
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)
浜佐商店 100g **594円**



上質な日本茶のティーバッグ

7656 TB有機煎茶
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)
2.2g×20 **594円**

7657 TB有機ほうじ茶
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)
1.5g×20 **432円**

7658 TB有機玄米茶
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)、有機玄米(鹿児島県産)
2g×20 **432円**



国産の有機栽培生姜を『一物全体食』の考えから丸ごとすりおろして、たっぷり使用。カップに粉末を入れてお湯を注ぐだけ。 2週のみ

7671 朝のアップルホットジンジャー
今日の一日のスタートはアップルホットジンジャー。広島県高野町産のりんごの粉末、有機シナモン粉末、節運根粉末も加えました。
【原材料】粗粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、りんご粉末(りんご(広島県産))、食塩、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節運根粉末

7672 昼のレモン&ジンジャーチャイ
今日のホットとひといき。3種の本格スパイスとレモンの風味がミルクによく合います。
【原材料】粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機シナモンパウダー、本葛粉、紅茶粉末、カルダモン粉末、クローブ粉末、有機黒糖、レモン粉末、有機生姜粉末

7673 夜のハーバルホットジンジャー
今日の癒しのひといきに。果実とハーブのフルーティーでフローラルな香りをお楽しみください。
【原材料】粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、カモミール粉末、ローズヒップパウダー、本葛粉、はちみつパウダー、レモン粉末、有機シナモンパウダー、花梨粉末、有機生姜粉末、ランバンダー粉末

マルシマ **翌々週** 各12g×3 **400円**



お茶・紅茶・コーヒー・ココア

7705 有機めぐり ルイボスブレンド

ほうじ茶のような香ばしい香りのあとにすっきりとした爽やかな後味が広がります。香ばしく自然豊かな甘味は食事やスイーツにも相性がよいノンカフェインティーです。
【原材料】有機ルイボス(南アフリカ)、有機エキナセア(ポーランド)、有機桑の葉(島根県)、有機タンデライオン(ポーランド)、有機ローズマリー(アルバニア)



翌々週
大和 2g×12個 **734円**

7706 シナモン香る 有機りんごフルー ティーブレンド

シナモンの甘くスパイシーな香りがふんわりと立ち昇り、その後でりんごとエルダーフラワーのフルーティーなアロマがグラデーションで香ります。
【原材料】有機アップルピース(ハンガリー)、有機ローズヒップ(チリ産)、有機ハイビスカス(エジプト)、有機エルダーフラワー(ルーマニア)、有機シナモン(スリランカ)



大和 翌々週
2.5g×12個 **950円**

7707 有機ローズヒップ ブレンドヴィーナスの 赤い果実

有機ローズヒップと有機ハイビスカス、希少な有機オレンジピールをブレンド。ほんのり甘酸っぱい味わいがくせになります。
【原材料】有機ローズヒップ(チリ産)、有機ハイビスカス(エジプト)、有機オレンジピール(タンザニア)



翌々週
大和 2g×12個 **734円**

7719 アッサムブレンド 紅茶



農業不使用茶葉使用。しっかりとしたコクのあるブレンド紅茶。洗みが少なく、コクがある濃い味わいです。ミルクティーにしているのがおすすめです。
【原材料】紅茶(ケニア・インド産)

オーサワ 翌々週
TB20袋 **378円**

7720 農業を使わずに 育てた紅茶TB



農業不使用茶葉使用。フレッシュな香りと渋みを押さえたコクのある味。抽出液はきれいな濃いオレンジ色。均一で粒状の葉は紅茶を早くおいしく入れるために独特なCTC製法を採用。
【原材料】紅茶(ケニア産)

44g (2.2g×20P)
ひしわ 翌々週 **324円**

7721 オーサワの 昆布茶

北海道日高産天然みついし昆布使用。味わい深く濃厚な旨味。だしや料理の隠し味にも。オーサワの昆布茶が、アルミ袋に入っています。お湯に溶いて昆布茶を楽しむだけでなく、お料理など使いたい分だけ袋から出して使えます。チャックつきですので保存にも便利です。
【原材料】昆布・根昆布(北海道日高産)、食塩(青い海)



翌々週
オーサワ 30g **486円**



コーヒー・ココア・ラテ

サンタ・フェリサコーヒー

国際的な有機認証団体の認証を受けています。農園には職員とその家族が住み、農園で働く人々の子供のために、自治体と共同で学校を設置しています。深煎りの、香りが高く後味にキレがあるおいしいコーヒーに仕上げました。【原材料】コーヒー豆(グアテマラ産)



7731 豆 7732 粉
第3世界ショップ 翌々週
各200g **972円**

パロ・ブランコ コーヒー

酸味、苦み、コクのバランスがよく、すっきりとした飲み口とまろやかな甘み特徴です。完熟した実だけを選んで収穫した手摘み、天日乾燥されています。
【原材料】コーヒー豆(グアテマラ産)



7758 豆 7759 粉
第3世界ショップ 翌々週
各200g **972円**

森のコーヒー

認定書つきの無農薬有機栽培コーヒーで、ブラジルのジョネットさんの農園から直接日東コーヒーが買っている産直コーヒーです。明るく爽やかな酸味、素晴らしい甘み、豊かなコク。バランスがよく、愛され定番商品。



7760 豆 7761 粉
日東コーヒー
各200g **799円**

7766 ドリップ有機 珈琲オリジナル ブレンド

調和のとれたまろやかな味わい。お湯を注ぐだけで手軽にコーヒーを楽しめます。レギュラーコーヒーです。
【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、メキシコ、エチオピア、ホンジュラス、インドネシア、ウガンダ)



小川珈琲 翌々週
60g (10g×6) **540円**

7775 黒糖ココア スティック

第3世界ショップのココアをベースにした、粉末タイプの黒糖ココアです。いつでも、どこでも、簡単に、おいしいココアが楽しめます。
【原材料】黒糖、ココアパウダー



第3世界ショップ 翌々週
13g×5包 **648円**

7776 ほうじ茶ラテ スティック

第3世界ショップのほうじ茶をベースにした、粉末タイプのほうじ茶ラテです。いつでも、どこでも、簡単に、おいしいラテが楽しめます。
【原材料】脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶



第3世界ショップ 翌々週
13g×5包 **648円**

7779 水出しアイス コーヒー

簡単便利な水出し用コーヒーパック。1晩でおいしいアイスコーヒーができます。アイスではもちろん、温めてホットでも美味しく飲めます。
【原材料】コーヒー粉(グアテマラ、ブラジル)



第3世界ショップ 翌々週
15g×6P **669円**

7795 純ココア

有機栽培のカカオ豆使用。脂肪分を抑え、砂糖と粉乳は使用せず作った添加物不使用の100%ココアパウダーです。
【原材料】カカオ豆



第3世界ショップ
翌々週 110g **648円**

機能性食品・アロエ・バス用品

機能性食品

7802 黒炒り玄米 330g **1,728円**

7803 TB黒炒り玄米 3g×20 **1,080円**

福岡産農業不使用の玄米を17時間かけて、じっくり丁寧に炊き上げた、香ばしく深みのある味わい。煮出して玄米珈琲として、三年番茶などとブレンドして飲んでも、

【原材料】特別栽培玄米(福岡産)



オーサワ **2週のみ** **翌々週**

7808 有機青汁 **2週のみ**

こだわりの九州産 有機大麦若葉&有機ケールを使用した青汁です。1日1～2袋を目安に1袋を約80ml～100ml程度の水またはぬるま湯、牛乳等によく溶かしてお召し上がりください。

【原材料】有機大麦若葉末(有機大麦若葉(九州産))、有機デキストリン、有機ケール末

翌々週

マルシマ 45g(3g×15包) **540円**



8656 シルキー糯甘酒 **2週のみ**

国産米100%使用。お米を米こうじで醗酵させました。すっきりとした甘さで、滑らかな口当たりです。砂糖不使用。紙パックタイプ。冷やしてそのまま飲むほか、容器に移して、温めたり、凍らせたり、また、お好みでしょうがなどを加えてもお召し上がりいただけます。

【原材料】米・米麹(国産)

福光屋 **翌々週** 200ml **216円**



7855 濃縮番茶梅醤エキス

250g瓶 **1,998円**

国産原料使用。番茶入り湯を注ぐだけで梅醤番茶に。

【原材料】有機梅干し(奈良産)、醤油(国産)、番茶(島根産)



7856 濃縮番茶・生姜入梅醤エキス

250g瓶 **2,106円**

お湯を注ぐだけで手軽に風味豊かな生姜入り梅醤番茶が飲めます。生姜のさわやかな香りと味にまろやかな酸味がマッチした風味は抜群です。身体が芯から温まる逸品です。

【原材料】梅干(奈良産)・本醸造醤油(国内産)・番茶(島根産)・生姜(国内産)



いんやん倶楽部(オ) **2週のみ** **翌々週**

8657 奥野さんの玄米甘酒 **2・4週**

完全無農薬栽培の玄米『伊勢光』でつくった玄米甘酒です。保存料・着色料・甘味料不使用。原料はとってもシンプルで「お米」と「米麹」だけ。お米の栄養そのままの甘酒です。ストレートで飲んだり、お湯で割って甘酒にしたり、ヨーグルトなどにかいたり、煮物の甘味料としても使えます。

【原材料】玄米(イセヒカリ)、米こうじ

エコファーム奥野 490ml **900円**



8658 米糍の甘酒 **2週のみ**

米こうじから、道長でつくりました。こうじだけの甘さをお楽しみください。地元豊川市の音羽米使用。3倍程度に薄め、あつたかくしてお召し上がりください。風味満点です。

【原材料】米糍、米

道長 **翌々週** 300g **478円**



バス用品

7892 詰替用ナチュロンボディソープ

ひまわり油を主原料にした植物性の石けんです。ピワの葉エキス、天然ビタミンE、ハーブエキスを含んだ、肌の弱い方や赤ちゃんにもお使いいただける全身洗浄用。

2・4週



太陽油脂(ヒ)

500ml **858円**

7894 詰替用ナチュロンシャンプー

ひまわり油を主原料に天然ビタミンE、ハーブエキスを使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。泡状になって出てくるポンプタイプです。

2・4週



太陽油脂(ヒ)

500ml **858円**

7896 詰替用ナチュロンリンス

髪の毛を弱酸性にし、しっとりとしたつややかな髪を保ちます。ホホバ油、ハーブエキスを使用した髪にやさしいリンスです。

2・4週



太陽油脂(ヒ)

500ml **858円**

7910 オリーヘアソープ詰替用

100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。

【原材料】水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、クエン酸、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、ペタイン、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、香料、トコフェロール、塩化Na、エタノール



7911 オリーヘアコンディショナー詰替用

石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。

【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸



パックス **2・4週**

各400ml **1,375円**

7912 オリーボディソープ詰替用

オリーブ油を使用した石けんの濃密な泡が、地肌の古い皮脂や汚れをしつかり取り除きます。

【原材料】水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール



7913 オリーボディコンディショナー詰替用

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。お風呂場で完結する、保湿ケアの新習慣。

【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、水添ファルネセン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸



パックス **2・4週**

各400ml **1,100円**

バス用品・スキンケア・キッチン用品・洗濯用品

7917 詰替用お肌しあわせボディソープ

植物油脂を原料とした、さっぱりした洗いがりの石けんボディソープ。泡状で出てくるポンプタイプ。リラックス効果が高いほのかなラベンダー、ニオイテンジクアオイ(ゼラニウム)、オレンジの香りです。



太陽油脂(ヒ) 350ml **638円**

8090 お風呂洗いスポンジ

目が粗い構造なので、水切れが良く、速乾性に優れ衛生的。狭い所も入りやすく、キズもつけない柔らか素材採用。耐久性抜群で経済的。



【材質】：軟質ポリウレタン
ヒット 1個 **528円**

ハンド&フェイスソープ

7972 詰替用ハンドソープ

ひまわり油を主原料にした植物性石けんです。ぬるぬるせずさっぱりと洗えます。天然ヒノキエキス(ヒノキチオール含有)配合ですので自然に手を清潔に保つとともに、ヒノキの香りが心を落ち着かせてくれます。



太陽油脂(ヒ) 450ml **748円**

スキンケア

8011 ハンドクリーム

アロエエキス、オリーブスクワランなどの潤い成分を配合した、石けんで乳化したハンドクリームです。ぬり心地はサラツとした感触で、伸びがよく、スーッと肌になじみ、また、無香料ですので、いつでも使いたいときに、香やベタつきを気にせずに使えます。



太陽油脂(ヒ) 70g **935円**

デンタルケア

8065 ソルトで歯みがき(ねりタイプ)

歯みがき専用の塩を50%も配合した本格的な「塩歯みがき」です。食べても無害！界面活性剤、発泡剤、防腐剤、研磨剤など不使用。最小限の成分で「ねりタイプ」を実現しました。



【原材料】海塩、水、グリセリン、タマリンドガム、メントール、エタノール、グリチルリチン酸2K

海の精 翌々週 60g **1,089円**

8066 プロポリス マウスウォッシュ

天然由来100%の食品成分からつくられた洗口液です。低刺激性で口内洗浄・口臭予防。天然香り成分、ダマスクバラ花油、ハッカ油が気になる口臭、口内の汚れを浄化しマスキング。【原材料】水、エタノール(溶剤)、グリセリン(湿潤剤)、ラウリン酸スクロース(洗浄剤)、ハッカ油・メントール(香味剤)、ダマスクバラ花油、ユーカリ葉油、チャエキス、プロポリスエキス(矯味剤)キシリトール、エリスリトール、トレハロース(洗浄補助剤)、クエン酸Na(pH調整剤)



ジョリーブ 翌々週 200ml **1,320円**

キッチン用品

8080 200番食器洗剤

800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤

2,300ml **1,430円**



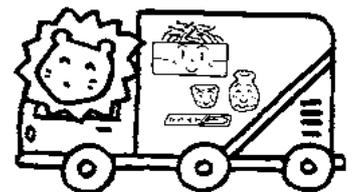
精製ヤシ油を原料にした台所用石けん液です。原液をバックスポンジにつけてお洗ください。太陽油脂(ヒ)

8083 詰替用400番(台所用)

パーム油、パーム核油(植物油)を原料にした、台所用液体石けんです。バックスナチュロンスポンジやバックスポンジに直接つけて洗うのが効果的です。



【成分】純石けん分(23%、脂肪酸カリウム)
太陽油脂(ヒ) 900ml **858円**



8095 食器洗い乾燥機専用洗浄剤クリーン

セスキ炭酸ソーダをつかった食器洗い乾燥機専用洗浄剤。界面活性剤不使用。油汚れもスッキリピカピカになります。

【原材料】アルカリ剤(炭酸塩)、漂白剤(過炭酸ナトリウム)、アルカリ剤



地の塩社 翌々週 500g **550円**

8098 キッチンスポンジ

骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れが良く衛生的です。研磨剤などを使用していないので食器を傷つけません。カラーはお任せ。

【素材】軟質ポリウレタン



太陽油脂(ヒ) 1個 **220円**

洗濯用品・掃除用品・雑貨・日用品

洗濯用品

8103 ソフト洗濯用石けん詰替 2・4週

デリケート素材もやさしく洗える。ウールやシルクなども手洗いでできます。綿、麻、レーヨン、合成繊維、毛、絹用

【原材料】純石けん分(36% 脂肪酸カリウム)



パックス 1000ml **825円**

8106 Wパワー洗濯用石けん詰替 2・4週

ガンコ汚れもしっかり洗える。純石けんお炭酸塩のWの洗浄で、汚れに強くしっかり洗えます。

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)



パックス 1000ml **825円**

8108 ドラム洗濯用石けん詰替 2・4週

ドラム式の洗濯機におすすめ。専用処方でしっかり洗える。泡立ち控えめで高洗浄力。ラベンダーの香り。

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)



パックス 1000ml **825円**

8110 衣類のリンス詰替 2・4週

洗濯の仕上げを愉しく。クエン酸の力でなめらかで心地の良い風合いに仕上げます。石けん洗濯専用リンス。

【原材料】クエン酸、天然ガム、エチルアルコール、緑茶エキス、ヒノキチオール、天然香料



パックス 550ml **550円**

8105 ナチュロン純粉石けんN 2・4週

アルカリ剤無配合の為、絹やウールにもお使いいただけ、ふんわりと洗いあげます。赤ちゃんの肌のデリケートな方への肌着洗いにもお使いいただけます。

【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)



太陽油脂 1kg **1,430円**

掃除用品

8138 洗濯槽&パイプクリーナー 2・4週



酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗作用で洗たく槽や排水パイプ等、洗にくい部分の汚れを落とします。

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん)

太陽油脂(七) 300g×3 **1,100円**

雑貨・日用品

8094 木から生まれたキッチンスポンジ 2週のみ

サイズ約7×11.5×1.5cm、植物由来100%のセルロースキッチンスポンジ。マイクロプラスチックの心配はいりません。使用後は一般ごみに、有害ガスも発生せず土に帰ります。

【原材料】食物繊維(セルロース)



ライブコットン 4個セット **539円**

8096 食器洗い機専用洗剤 2週のみ

界面活性剤不使用。油汚れをすっきり落とすし、庫内の汚れや臭いにも効果があります。

【原材料】過炭酸ナトリウム



石けん百貨 500g **396円**

8120 セスキプラス(洗濯用洗剤)無香料 詰替 2週のみ

セスキ炭酸ソーダに酸素系漂白剤と4種類の酵素配合の洗濯用洗剤です。汚れ落ちがよく、洗い上がりしなやか。洗剤の量が少なくてもよく、柔軟剤もありません。環境に負荷を与える成分も使用していません。

【原材料】セスキ炭酸ナトリウム、過炭酸ナトリウム、酵素



石けん百貨 **翌々週** 1000g **1,298円**

8211 入れ歯洗浄剤 2週のみ

入れ歯、マウスピース用洗浄剤。つけ置きするだけで汚れや臭いをしっかり落とします。漂白剤、香料など不使用の入れ歯洗浄剤です。

【原材料】過炭酸ナトリウム、クエン酸、炭酸水素ナトリウム

翌々週



石けん百貨 160g **550円**

8221 天ぷら油・かたづけポイ 1・2・3週

愛媛県の服部製紙でトイレットペーパー製造の際の端材をラミネート加工した再生紙でパッキングした再生紙100%のエコ天ぷら油処理袋。



服部製紙 500ml×2口 **198円**

無漂白コーヒーフィルター 2・4週

8307 小(1~2人前)40枚 **143円**

8308 大(3~4人前)40枚 **165円**

8309 小(1~2人前)100枚 **330円**

8310 大(3~4人前)100枚 **374円**



第3世界ショップ

8311 木酢液 2週のみ

炭を焼いたときの煙を冷却し、液体として集め、タール分を抜いた物。主な用途は農業資材ですが、臭い消しや動物よけとして。水虫にも効果あります!!使用レシピ付き。

入浴剤に最適!!

山つ村田 500ml **787円**



雑貨・日用品・水・ユーカリ製品

無添加ポリラップ



8248 大 30cm×20m **297円**

8249 小 22cm×20m **164円**

粘着付与剤等の添加物を一切使用していないラップです。燃やしても塩素系ガスやダイオキシンが出ないポリエチレン素材です。植物が主原料のプラスチック剤を使用しています。

字部フィルム

8319 ティッシュ「ぱっくル」



牛乳パック80%、上質古紙20%を使用した100%再生紙。尼崎市の作業所「雑居工房」の障害者メンバーたちがひとつひとつ手作りしています。環境にやさしいフィルム包装タイプ。

雑居工房 1袋 **149円**

8316 ダブルトイレットペーパー (ピュアブラウン) 8ロール **613円**

よつ葉牛乳のパックを集めてロールペーパーにしたものです。リサイクルの王様ピュアブラウンを使ってください。
【原材料】再資源化原料 100%



8342 ペンギン芯なしシングル 130m×6 **627円**

牛乳パック30%以上使用無漂白再生紙。長さは通常の約2倍。専用芯材は別途お買い求め



8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル 130m×6 **627円**

上記コアレスと同等品でワンタッチ式ホルダーに合うよう空洞部分が広いのが特長。普通芯材でも使用できます。



8344 ハナタバCocochiトリプル 20m×12ロール **800円**

3枚重ねと独自のふくらりリーフエンボス加工でしっかりした厚みと極上の使い心地。再生紙使用。緑茶から抽出した天然の消臭剤を巻き芯の内側に塗布してあります。

【原材料】再生紙100%



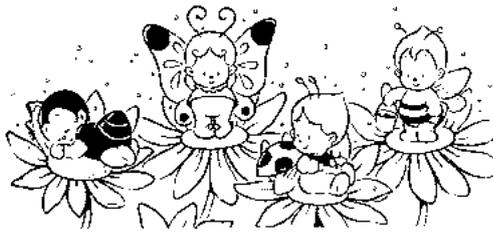
8345 花束 吸収名人100W 100組×3 **540円**

牛乳パック100%使用の世界初無漂白、無蛍光の食器にとって安全安心のキッチンペーパーです。

8347 コアレス用芯棒 1コ **10円**

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙



自然水

木頭村の山の湧水

8491 1本 1.8ℓ **400円**

8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 **2,300円**

ダム建設による自然・生態系の破壊を救った村。ご存知木頭村の湧水です。自前で取水、パッキングした四国剣山の天然の湧水です。ほぼ100%山林の石灰質の山々から自然に湧き出る弱アルカリ性の日本で最も人間の身体になじみのよい「天然」に濾過された自然水です。



きとうむら

リセットタイム [2・4週]

鳥根県・金城の地下700mから汲み上げる天然水。厚生労働省が定める安全基準をクリアした非加熱のナチュラルミネラルウォーターです。口当たりが柔らかい軟水で、クセのないおいしさは飲料水としてはもちろん、お茶やお料理にも最適です。

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：鳥根県浜田市金城町

8494 2ℓ×6 **1,944円**

8495 500ml×24本 **3,629円**

ライフソリューションズ



かぞく想いの天然水 [2・4週]

鳥根県・金城の花崗岩下300mから採水した、ミネラル分の少ない軟水なので、赤ちゃんや妊婦さんの体に負担をかけません。粉ミルクも溶けやすく、ミルクのミネラル分を変化させないで授乳にも適しています。

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：鳥根県浜田市金城町

8496 2ℓ×6 **1,944円**

8497 500ml×24本 **3,629円**

ライフソリューションズ



8501 ヨイヤナ天然炭酸水 [2週のみ]

ガスを一切添加していない、天然の炭酸水です。刺激が少ない微炭酸水の為、炭酸が苦手な方も召し上がれます。刺激は少なくとも、自然のミネラルを豊富に含んでいます。そのまま飲むだけでなく、お料理にもご使用ください。

【原材料】水(鉱泉水：大分県)

翌々週 住宅企画(オ) 500ml **205円**



8502 龍泉洞の炭酸水 [2週のみ]

日本三大鍾乳洞「龍泉洞」の地底湖に湧き出る天然水。「龍泉洞の水」使用。爽快な刺激の強炭酸。果汁や酒などで割っても。

【原材料】水(龍泉洞の水)/炭酸

翌々週

岩泉HD 300ml×2 **486円**



ユーカリ製品

はっとりメディカルのユーカリ製品 [2週のみ]

8930 天使の霧ユーカリプタスプレー

300ml **5,600円**

住まいの中のヒョウヒダニを駆除します。消毒消臭にも有効です。寝室に寝具に枕にもスプレーできます。冬のコート、カーテン、カーペット、スリッパ、エアコンのフィルター、バスマット、ベットの使う毛布にスプレーできます。ウールや綿の布地に安心して使用できる防虫、消毒消臭剤です。化学製品でなく天然100%のもです。



お酒 2・4週

8505 プレスラン赤

桔梗ヶ原産コンコード使用。醸造後の二番搾り。料理用酒として価格を抑えました。ぶどうの香りが豊かな甘口、飲むワインとしても十分です。トマトソースの Pasta、ピザ等、軽い食事にも合います。酸化防止剤無添加。

【原材料】コンコード(長野県)

井筒ワイン 720ml **1,057円**



8506 プレスラン白

桔梗ヶ原産ナイアガラ使用。二番搾り果汁で仕込み、料理用酒として価格を抑えました。ぶどうの香りが豊かな甘口、飲むワインとしても十分です。酢豚、エビチリソースなどに合います。酸化防止剤無添加。

【原材料】ナイアガラ(長野県)

井筒ワイン 720ml **1,057円**



8508 白マイヤー・ピノワールブラン

淡いイエロー・カラー。弾けるようにフレッシュなピノ・ワールのブラン・ド・ワール。豊かな酸味、まろやかな後味が楽しめる親しみやすい味わいです。

【原材料】ピノ・ワール100%、亜硫酸塩

モーゼルランド

冷蔵

750ml **1,650円**



8512 赤OGベッタ・ストリア・メルロー

メディアム・フル。熟したラズベリーやアメリカンチェリー、プラムなどのアロマに、ハーブのニュアンス。瑞々しい果実味と酸のバランスが良い。

【原材料】メルロー 100%、亜硫酸塩

8513 白OGベッタ・ストリア・シャルドネ

辛口。トロピカルフルーツや洋ナシのアロマ。アタックは柔らかく、優しい果実味が広がります。

【原材料】シャルドネ100%、亜硫酸塩

イタリア ヴェネット 各750ml **1,650円**



8515 白ラ・プラヤ

チリの優れたテロワールに惚れ込み、共同でブドウ栽培を始めました。環境保護プロジェクトを軸に、環境問題に熱心に取り組むつつワイン造りをしています。

【原材料】シャルドネ100% (亜硫酸塩)

アグリ 750ml **1,540円**



8522 NVネーロダーボラ赤(オーガニック)

赤いベリーやチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。

【原材料】ネーロダーヴィラ90%、カベルネソーヴィニオン10%、亜硫酸塩

8523 NVグリッロ白(オーガニック)

トロピカルフルーツやハーブのアロマが際立ち、フレッシュで目つ辛口な味わい。

【原材料】グリッロ90%、カタラット10%、亜硫酸塩

ナターレヴェルガ(イタリア) 各750ml **1,430円**



8524 マスカットベリーA赤(辛口)

日本の代表的な品種の一つ「マスカットベリーA」の素直な個性をお楽しみください。

【原材料】ぶどう(長野県産)

720ml **1,645円**

8525 アッサンブラージュ

マスカットベリーAの甘い風味が出しすぎないよう、メルローの奥行きのある味わいで包み込む絶妙なアッサンブラージュにより表現した逸品。【原材料】ぶどう(長野県産)

井筒ワイン 720ml **1,868円**



8526 ナイヤガラ白(辛口)

ナイアガラぶどう100%原料で醸造したマスカットのような香り、フルーティーで爽やかなワイン。

【原材料】ぶどう(長野県産)

720ml **1,496円**

8527 ケルナー白(辛口)

桔梗ヶ原で栽培する醸造専用ぶどう品種ケルナー。すっきりとまとまった果実の酸味が爽やかに繊細な辛口の白ワインです。【原材料】ぶどう(長野県産)

720ml **1,645円**



8528 ウィスパースピンクモスカート(ロゼ泡)

トロピカルフルーツの風味が口いっぱい広がる、やさしい甘さのロゼスパークリングワイン。

【原材料】マスカット・ゴールド85%、カナダ・マスカット8%、マスカット3%、プティ・ヴェルド2%、ソーヴィニオン・ブラン2%

8529 ウィスパースブリュットキュヴェ(白泡)

シトラスの爽やかさ、トロピカルフルーツの果実味が心地良い泡と共に口中に広がる辛口スパークリングワイン。

【原材料】シャルドネ66%、セミノ21%、コロンバル13%

イディル・ワイン 各750ml **1,540円**



8533 ガリオタンマルベック

赤フルボディ。世界的に有名な「黒ワイン」2年連続金賞受賞！凝縮感のある果実味のなかに、綺麗な酸味が感じられます。なめらかなタンニンが程よく感じられ、コストパフォーマンスに優れた味わいです。

【原材料】マルベック(フランス)

プルヴィラン・フレール

750ml **1,635円**



8544 カベルネ ランニングダック(赤メディアム)

酸化防止剤無添加。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュで黒系果実の風味のフルーティーでジュシーな味わい。

【原材料】カベルネソーヴィニオン(ウエスタンケブ)

8545 ホワイト ランニングダック(白辛口)

酸化防止剤無添加。グレープフルーツとピーチの香り。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュでフルーティー、ジュシーな味わい。

【原材料】コロムバム(ウエスタンケブ)

ステラーワイナリー 各750ml **1,650円**



8547 シュナン&ソーヴィニオン

ムーンライト(白辛口)

柑橘類を思わせる果実香、ハーブ、青草のイメージ、ミネラル感と口中にフレッシュな果実味がダイレクトに広がります。

【原材料】シュナンブラン、ソーヴィニオン(ウエスタンケブ)、亜硫酸塩

ステラーワイナリー

750ml **1,540円**



8549 無添加キャンベルアーリー

北海道産キャンベルアーリー 100%使用のワイン。ストロベリーを想わせる甘い香りと、さわやかな酸味が特徴。

【原材料】ぶどう(日本産)

8550 無添加ナイアガラ

白ワインです。北海道産ナイアガラ種を100%使用。フレッシュで華やかな香りと、洋梨やライチのような甘さが特徴。

【原材料】ぶどう(日本産)

はこだてワイン 各720ml **1,430円**



8553 蒼龍有機コンコード赤(中口)

ワシントン州法のオーガニック基準に従って栽培したコンコード種のぶどうを収穫直後に現地で搾って輸入、冷凍保存して使用しています。この方法によって年間醸造が可能になりました。甘めのワインです。

【原材料】有機コンコード

蒼龍葡萄酒 720ml **1,593円**



8556 赤カスターニョ・モナストレル・OG

プラムのスパイスな香り、果物のシロップ漬けのような甘い風味。

【原材料】モナストレル100%、亜硫酸塩

8557 白カスターニョ・マカベオ・OG

リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジュシーな果実味が広がります。

【原材料】マカベオ100%、亜硫酸塩

ポデガスカスターニョ(スペイン)

各750ml **1,430円**



8567 ガスコーニュブラン白

フランス南西地方唯一の5つ星生産者と評判です。グレープフルーツや青りんごの圧倒的な香りがはじける風味の良さは抜群です。爽やかな酸味、果物の蜜のフレーバーも感じる濃厚な舌触り。

【原材料】グロ・マンサン50%、ソーヴィニオン・ブラン50% / 亜硫酸塩

ドネーヌ・アラン・ブリュモン(フランス)

750ml **1,650円**



8568 オーガニックサングリア

ストロベリーなど赤い果実がしっかりと感じられる味わい。柔らかいスパイスの風味はほのかな甘さと程よく溶け合っており、シトラスの爽やかなアフターに続きます。

【原材料】テンプラネーリョ 100% (スペイン)

アルダレス 750ml **1,320円**



8550 銀河高原小麦のビール 2・4週

小麦のビールとは、南ドイツのヘーフェ(酵母入り)ヴァイツェンです。バナナのような優しい香りと、クリーミーな口あたりで飲みやすさ抜群。瞬間熱処理をしていますので常温保管も大丈夫だとか。本格的な味わいが気楽に楽しめる素晴らしいビールです。

【原材料】麦芽・ホップ

ヤッホーブルーイング 350ml×2 **598円**



8558 龍馬(ノンアルコール)

ドイツビール並みのしっかりとした苦味のビール時期も満足の本格ノンアルコールビール。プリン体ゼロ。無添加ノンアルコールビールです。

【原材料】麦芽、ロースト麦芽、ホップ

350ml×2 **292円**

日本ビール

6本セットもあります



8578 アルジェント シャルドネ 白

トロピカルフルーツや白桃のようなフルーティな果実の味わい、贅沢でまろやかな後味。

【原材料】シャルドネ100%

8579 アルジェント OGマルベック 赤

プラム、ブラックベリーの果実の香りとともに、スミレや黒ゴショウ皮のような香りが特徴。

【原材料】マルベック100%

ファン・パブロ・ムルヒア(アルゼンチン) 各750ml **1,450円**



8580 アルジェント OGピノ・グリージョ 白

ピュアな果実味とエレガントな香りで美味。ピュアでクリーンな味わいで、熟したアプリコットや白桃、ほのかなカモミールを感じ、爽やかな余韻があります。

【原材料】ピノ・グリージョ 100%

ファン・パブロ・ムルヒア(アルゼンチン)

750ml **1,450円**



今週の新商品・おすすめ品

冷・・・冷蔵保存 凍・・・冷凍保存 翌々・・・翌々週の配達

SNS
更新中



第3世界 スナックナッツシリーズ NEW

栄養価の高いナッツを、おやつ&おつまみ感覚で手軽に!

6783 アーモンドミックス 桜えびペペロンチーノ

ペペロンチーノ風味に味付けしたアーモンドに、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。ガーリックと唐辛子のアクセントが効いた味わいで、やみつきになるおいしさ。

30g **518円**



6784 アーモンドミックス ちりめんのかき揚げ

アーモンドをあおさのりと焼塩で味付けし、ローストちりめんとミックスしました。磯の香りと、アーモンド&ちりめんの食感が楽しく、ついつい手が伸びるおいしさ。

30g **518円⇒508円 得**



6785 グラノーラクラッシュ メープル

オートミールとアーモンドに、メープルシロップで甘みを加え、香ばしく焼き上げたザクザク食感のクラッシュ。

第3世界 40g **518円**



高橋徳治商店 おつまみに

2634 ささがきごぼうさつま揚げ

国産の助宗タラのすり身に国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。

120g **401円⇒393円 得**



2654 ミニ笹かまぼこ

助宗すり身、小魚すり身を混ぜ合わせた一口サイズのかわいらしいこの葉のような形に焼き上げた笹かまぼこです。

102g(8枚) **391円**



ゲピッとビール!

8550 銀河高原 小麦のビール
小麦と酵母が織りなす自然なまろやかさが特徴。白濁した小麦色の無ろ過ビールです。やさしい口当たりと甘い香りが心を満たします。

350ml×2 **662円**

風味豊かな天然醸造みそ 翌々 不定期!

麹が異なる3種類の信州味噌。主な原料である大豆は、甘みの強い長野県安曇野産「ナカセンナリ」を使用。いずれも天然醸造法で丁寧に仕込んだ非加熱の生みそで、酒精不使用です。日によって変えたり、料理によって使い分けたり、お好みにあわせて選んでください。

5715 信州白みそ (十二割糀 木桶仕込み)

国産米・長野産大豆を使用した、信州系白みそです。甘い香りとまろやかな塩味。

750g **1,080円**

5716 信州発芽玄米みそ 650g

長野産大豆・発芽玄米を使用した、まろやかな甘みと旨みの味噌です。

650g **1,080円⇒1,059円 得**

5717 信州あわせみそ(麦米麹使用)

長野産大豆・米、九州産大麦使用。麦と米を合わせてつくった麦米麹使用。甘みがあり、まろやかな味わいです。

オーサワ 750g **1,080円**



あっさり酢の物が簡単に作れる!

6091 まろやか仕立ての酢の物酢 2週のみ 翌々

国産原料100%。国産有機純米酢をベースに、塩麹と厳選した「北海道産昆布」でとっただしをブレンドしました。塩麹入りであっさりとして口当たり良く、素材の味や香り・色も楽しめる上品な味わいの調味酢です。

マルシマ 500ml **810円⇒794円 得**



予約受付中 8月下旬お届け!

砂丘らっきょう甘酢漬 チラシ

砂丘栽培のため、透き通るような白さ、繊維が細かく食欲をそそる心地よい歯触り、独特の風味を生かしました。

創健社 570g(190g×3) **2,484円**

チラシ裏面に必要事項ご記入の上、ご提出下さい。



千葉産直の鴨肉 凍 翌々 不定期!

千葉産直サービスの鴨肉「八甲鴨」は、フランスの高級鴨肉/バルパリー種。鴨特有のクセも少なく大変食べやすい肉味。味わい深いコクのある旨味を感じていただけます。

1776 鴨せいろう

家で食べれる粋な逸品。鴨仕立ての温かいツクに、冷たい蕎麦をつけてどうぞ。

520g(2人前)

1,826円⇒1,790円 得



1781 八甲鴨ハンバーグ

青森県産フランス鴨(八甲鴨)のプレミアム級の本格鴨ハンバーグ。ぜいたくな仕様で、ソースなしでも美味しいです。

160g **648円⇒636円 得**



1792 鴨ネギまるっと餃子

鴨点心。鴨肉に相性抜群のネギをたっぷり加えた具材を国産小麦で包みました。ジューシーな旨味と食感が楽しめます。

168g(6個入) **603円**



1773 鴨モモスライス

モモスライスは、焼肉や鍋などに。カット済み。

200g **1,008円**



1779 八甲鴨のレバーパテ

国産有機ハーブが薫る鴨レバーのペースト。クセがなく上品な味。赤ワイン、バケットやクラッカーとの相性抜群です。

60g **467円**



1785 房総もち豚さようざ

6種類の国産野菜と房総もち豚使用。素材が持つ甘みや旨味を活かした餃子は、あっさりとしながらも後味の余韻が美味しい。

180g(10個入) **638円**



1797 ふっくらチキンハンバーグ

つくば茜鶏のムネ肉をメインにブレンドした、チキンハンバーグ。ヘルシーだけど、味はしっかりついています。

80g×2個 **549円**



1775 鴨ミンチ

旨味のある肩肉がメインの貴重な本鴨100%粗挽きミンチ。

150g **511円**

