

8月25日(日)の週 お届けカレンダー				
	火	水	木	金
提出日	20	21	22	23
配送日	27	28	29	30

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

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



買って応援! 食べて応援! 能登の海の恵

元旦の能登地震で大きな被害を受けた能登。長年地元の食材を
 使って商品づくりをしていた方々は、当初再建は無理と思っていたのですが、多
 くの方々からの支援や励ましによって、再建に向けて活動を始めています。当会
 でも能登の生産者さんを応援したく企画しました。

4週のみ 翌々

- なかみち屋 ●
- タマタニ ●
- カネイン ●
- 大根音松商店 ●

生産者マップ

なかみち屋 (輪島市)

震災後は様々な場所で出張朝市を企画しています



5503 わじまの塩 100g **572円**
 輪島の海水を100%使用し、釜炊きはせず、天日干しと同じような条件を衛生的に室内再現して作られた塩です。ミネラルが豊富で、甘みを感じられるお塩です。

カネイン (能登町)

道路が崩落し、あきらめかけていましたが、来年分を無事仕込むことができました



5716 いかのいしり 150ml **541円**
 イカワタを塩にまぶし、2年間熟成させた魚醤油。能登の風土と旨みが凝縮されています。いしり(いしる)は石川県能登半島、特に奥能登地方で伝統的に製造されている魚醤です。

タマタニ (輪島市)

もう一度同じ場所で再開できるよう従業員と頑張っています



2738 あじいしり干し
 自社のいしりを使ったアジの干物。いしりの旨みを活かした塩干しよりも塩角のない干物です。 2枚 **779円**

2736 ほたるいか素干し
 自社のいしりの風味でほたるいかを干し上げました。ライターなどで軽く炙ってお召上がりください。 17g **443円**

5715 能登いしり
 奥能登に古くから伝わる魚醤です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。お料理にほんの少し使うと味に深みが増します。 200ml **634円**

大根音松商店 (七尾市)

海底が隆起し港は使えませんが、海女さんが潜って手摘みしています



2283 能登天然絹もずく
 内浦と呼ばれる、能登半島の富山湾側で獲れ、絹のように細く、めりがあります。暑い夏は、もずくでさっぱり酢の物に。おくらやミョウガやキュウリを加えてポン酢で和えてどうぞ。

2284 能登天然岩もずく
 波の荒い外浦の輪島で、海女さんが手摘みしました。シャキシャキした歯ごたえ。 各100g **401円**

旬の一品

旬のフルーツが勢揃い!



0374 佐藤さんのリンゴ

減農薬。慣行栽培の半分以下の使用に抑え、公的機関で残留農薬ゼロの証明を得ています。品種は、シナノリップ、つがる、シナノスイート、王林、ふじに変わっていきま。 (変更となる場合があります。)

長野県 佐藤武士・和子 680g前後(2~3個) **510円**

0357 今回のみ!

小坂さんの桃

日照りが良かったので、甘さがあって美味しいです。品種は白桃です。志賀高原りんごの木 小坂隆

2個 **613円**



0368 長野梨(幸水)

低農薬。清涼な地域でとれた大地に実る甘くて瑞々しい果実が自慢です。

長野県 水野邦美 約1kg **1,094円**



お知らせ

◆よつ葉「シュレッドチーズ」について

50g増量の300gでお届けする予定でしたが、8月上旬は入荷の関係上、通常通りの250gの商品が届く可能性があります。ご了承下さい。

〈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

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ★2714 手巻用 輝き小町 | ▲5594 国産レモン・かき氷シロップ |
| ★4404 のり佃煮(小袋タイプ) | ▲5825 トマト&オニオンドレッシング |
| ▲5591 いちご・かき氷シロップ | ▲7693 烏龍茶TB |
| ▲5592 ブルーベリー・かき氷シロップ | ★7804 眠り系サブリースリープリズム |
| ▲5593 抹茶・かき氷シロップ | ★7859 コーボン・マーベル(第一酵母) |

表紙・20P・21P・40P原材料

●1834 サラダチキン ブラックペッパー & ガーリック

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、ブラックペッパー(マレーシア)、にんにく(国産)、食塩(国産)

●1836 サラダチキン プレーン

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、食塩(国産)

●1838 サラダチキン カレー

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、カレー粉(ターメリック(インド)、コリアンダー(モロッコ)、クミン(インド)、フェネグリーク(インド)、その他)、食塩(国産)

●1839 長ネギ&生姜 サラダチキン

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、長ネギ(国産)、生姜(国産)、食塩(国産)

●2106 いわし田舎煮(小梅入り)

いわし、醤油、砂糖、水飴、味醂、小梅

●2121 たらこ昆布煮

昆布(北海道産)、真鱈子、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、水飴、味醂、米酢

●2134 能登産焼さば味噌煮

真さば(能登産)、味噌、味醂、砂糖、醤油、唐辛子

●2143 はまぐり山椒煮

はまぐり(ミャンマー、タイ、ベトナム)、醤油、砂糖、味醂、山椒

●2731 九州産ひじき

ひじき(九州産)

●2732 九州産長ひじき

ひじき(九州産)

●5030 博多中華そば しょうゆ

麺(小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩/焼成カルシウム、未焼成カルシウム)、スープ(しょうゆ、チキンエキス、食塩、なたね油、魚醤(魚介類)、砂糖、豚脂、昆布エキス、オイスターエキス、にんにくペースト、ごま油)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)・ごまを含む)

●5031 博多中華そば 味噌

麺(小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩/焼成

カルシウム、未焼成カルシウム)、スープ(味噌、食塩、砂糖、醤油、にんにく、菜種油、発酵調味料、ポークエキス、生姜、酵母エキス、たまねぎ粉末、でんぷん、唐辛子粉末、メンマ粉末)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

●5032 博多中華そば 塩味

麺(小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩/焼成カルシウム、未焼成カルシウム)、スープ(チキンエキス、食塩、なたね油、ラード、澱粉、酵母エキス、小麦グルテン酵素分解物、砂糖、オニオンパウダー、魚醤(魚介類)、香辛料、鰹節エキス、ホタテエキス、昆布エキス、椎茸エキス、胡麻油)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・魚醤(魚介類)を含む)

●5033 博多中華そば とんこつ

麺(小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩/焼成カルシウム、未焼成カルシウム)、スープ(ポークエキス、チキンエキス、ラード、食塩、醤油、砂糖、酵母エキス、ごま油、なたね油、こしょう粉末、たまねぎ粉末、にんにく粉末)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごまを含む)

●5910 ウスターソース(トリイソース)

砂糖、野菜(たまねぎ、トマト、にんじん、にんにく、セロリ)、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁、昆布、かつお節

●5911 中濃ソース(トリイソース)

野菜・果実(たまねぎ、リンゴ、トマト、にんじん、にんにく)、砂糖、ウスターソース、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、でんぷん、香辛料、酵母エキス、昆布だし、かつおだし

●5912 完熟ソース(トリイソース)

野菜、果実(トマト、リンゴ、たまねぎ、にんじん、にんにく、その他)

●6336 6337 香りのない有機ココナッツオイル

有機ココナッツオイル(フィリピン)

●6343 トロける寒天 マンゴーゼリー

マンゴーピューレ(インド製造)、砂糖、寒天、こんにゃく粉、レモン果汁

●6387 トロける寒天 ゆずゼリー

砂糖(国内製造)、ゆず果汁、寒天、こんにゃく粉/サンゴカルシウム

●6476 まっしろなラムネレモン味

砂糖(てんさい(国産))、かんしょでん粉、レモン果汁/酸味料(クエン酸)、重曹

●90501 ねぎとろ丼

ネギトロ(メバチマグロ(台湾)、菜種油)、タレ(醤油、粗糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス)

●90502 カツオ漬け丼用

カツオ(太平洋)、醤油(大豆、小麦、食塩)、発酵調味料、水

●90503 ビン長まぐろ漬け丼用

ピンチョウマグロ、醤油、発酵調味料

●90507 まぐろ丼(イカ入り)

メバチマグロ(台湾)、ソデイカ(沖縄県)、菜種油、食塩、タレ【醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス】(原料の一部に小麦、大豆、イカを含む)

●90520 まぐろ団子甘酢ソース

マグロ、玉葱、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、食塩、生姜、ごま油、胡椒、ニンニク

●90523 天然エビのチリソース

【揚げエビ】エビ(インドネシア)、卵白(徳島県)、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩 【チリソース】トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チューニャン、にんにく、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒

●90526 神山鶏の唐揚げ

鶏肉(徳島県)、馬鈴薯澱粉、鶏卵(徳島県)、小麦粉、醤油、ごま油、酒、豆板醤、にんにく、生姜、食塩、コショウ

●90530 マグロの塩麹竜田

ピンチョウマグロ、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油、酒、にんにく、砂糖、食塩

●94707 十五夜だんご(きなこ付)

うるち米(上新粉)東北産、砂糖、山芋加工品、水、粒あん、きな粉(国産大豆)

なんでも伝言板

■カナモリファーム「千両なす」
元気でおいしかったです。(白山市 R.Kさん)

■福来園「玉ねぎ」「男爵」
福来園の玉ねぎを毎回購入しています。身がしっかりしていて甘味があり、やわらかくとてもおいしいです。今回男爵芋を購入してみました。手頃な大きさと扱いやすく、これもとてもおいしいじゃが芋でした。

(金沢市 K.Fさん)



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。



保存方法(無印は常温です)。



価格が変更になりました。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週に配送されます。



レシピが紹介されています。



今回のみの企画商品です。

熱中症対策の飲料で 糖尿病になったらたまらない



熱中症を防ぐためには、水分と塩分をこまめに摂ることが必要です。ですから水に食塩を溶かして飲めばいいわけですが、それでは飲みにくいので砂糖やブドウ糖などの糖類を加えて飲みやすくする必要があります。しかし糖類が多いと糖尿病や肥満の原因となります。そこでゼロカロリーのスクラロースやアセスルファムKを添加して糖類を減らしたものが、写真の製品です。ちなみにスクラロースは砂糖の約600倍、アセスルファムKは約200倍の甘味があります。

スクラロースやアセスルファムKは熱中症予防のための飲料のほか、低カロリーのコーラやスポーツドリンク、サイダーなどのダイエット飲料にも使われており、糖尿病や肥満を回避しようということでもれら飲んでいてという人も多いようです。ところが、これらの合成甘味料が逆に糖尿病を引き起こすという指摘が国内外でなされています。実際はどうか？金沢医科大学医学部衛生学の櫻井勝特任教授らはダイエット飲料について、習慣的な摂取量と糖尿病発症との関連について検討を行い、その結果ダイエット飲料を多く飲む人は飲まない人に比べて糖尿病になる危険性が高いことがわかりました。

糖尿病の原因に

同教授らは、富山県の金属製品製造業事業所の従業員を対象に2003年に栄養調査を実施し、習慣的なダイエット飲料の摂取量を調査しました。そして、このうちの糖尿病でない35～55歳の男性2,037人について、毎年の健康診断の結果を追跡して糖尿病発症の割合を確認しました。その結果、2010年までの7年間で新たに170人が糖尿病を発症しており、2003年のダイエット飲料の摂取量と糖尿病発症の関連を検討したところ、ダイエット飲料を「週に1カップ(237ml)以上飲む人」は、「飲まない人」と比べて糖尿病発症の危険度が1.7倍高いことがわかったのです。

理由について櫻井特任教授は次のような可能性をあげています。

「日常の食事の中では、甘味の感覚に続いて血糖値が上昇することが条件付けされているが、人口甘味料の場合は甘味の後に血糖値の上昇が起こらないため、エネルギーの恒常性が崩れ、脳の反応を介して摂食行動などが促進され、むしろ太りやすくなる」[人口甘味

料の強い甘味に慣れると、甘味に対する感覚が鈍磨し、より甘い糖質を多く摂取する可能性もある」(櫻井特任教授の研究論文「人口甘味料と糖代謝」より)。

つまり、まず合成甘味料を摂取しても血糖値が上がりエネルギーが作られないため、かえって脳が摂取をより促進させるようになり、糖質を多く摂取してしまうため肥満の傾向になってしまうということです。さらに合成甘味料の強い甘味で舌が慣れてしまうと少しの甘味ではもの物足りなくなってしまう、より甘味の高い糖類を食べるようになってしまうということです。いずれにせよ合成甘味料の摂取によって、結果的に糖質(糖類を含む)を多く摂るようになってしまい、それが肥満へとつながり、さらに糖尿病発症の危険度を高めていると考えられるのです。

認知症リスクも高める

さらにこれらの合成甘味料が脳卒中や認知症の発症リスクを高めるというデータもあります。アメリカのボストン大学などの研究グループではマサチューセッツ州のフランミンガムという町で住民の健康に関して継続的に調査しており、脳卒中については45歳以上の男女2,888人、認知症については60歳以上の男女1484人を対象に食生活などを詳しく聞いた後、それから10年以内に脳卒中になった97人と認知症になった81人について分析しました。その結果、合成甘味料入りのダイエット飲料を1日1回以上飲んでいたら、まったく飲まない人よりも虚血性脳卒中やアルツハイマー型認知症になる確率が約3倍も高かったのです。なお砂糖入りの飲料を飲んでいる人についても調べましたが、脳卒中や認知量との関連は認められませんでした。

スクラロースやアセスルファムKはダイエット飲料のほか、缶コーヒー、ノンアルコールビール、ドリンクヨーグルト、コーラゲンドリンク、ゼリー飲料、ガム、グミ、ヨーグルト、梅干し、ドレッシングなど数多くの食品に使われています。それらを長期間食べ続けた場合、結果的に糖尿病、認知症、脳卒中などになるリスクが高まるのではないかと心配されます。

野菜

有 有機JAS…2年以上農薬・化学肥料不使用の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

0012 奥野さんの野菜セット

無 奥野さんの夏野菜のセットです。おまかせ4~5種類入ります。

おまかせ4~5種
1,480円

白山市 エコファーム奥野



地

0014 屋後さん野菜セット

無 安心・安全を追求し農法も少しずつ変え、今は植物性の材料のみの肥料にしています。納得がいく野菜以外は出荷しないと、強い信念をお持ちの屋後さん。そんな野菜をぜひ食べてください。

約5種 **1,500円**

羽咋市 屋後



地

0019 鳥越デジマ (じゃがいも)

無 サラダやコロッケ、煮物に合います。



500g **346円**

白山市

エコファーム奥野

地

0020 鳥越アンデスレッド (じゃがいも)

無 茹でなど加熱するとほくほくとした食感に仕上がりが甘み旨みがあつてとても美味しいです。



500g **346円**

白山市

エコファーム奥野

地



0021 金森さんの男爵

無 男爵特有のホクホクした食感。有機肥料を独自でブレンドしたこだわり肥料を使っています。※土つきです。



450g **295円**

富山県 カナモリファーム

0023 北海道男爵

無 でんぷん量が約15%と多くてホクホク感があります。



約500g **400円**

さらだぼーる

0024 福来園のデジマ

無 ホクホクで甘いです。サラダやコロッケ、煮物に合います。



600g **298円**

野々市市 福来園

地

0028 神子原男爵

無 小ぶりです。ホクホクして甘みがあります。



約500g **292円**

羽咋市 屋後

地



新潟にんじん

無 カロチンは皮の近くに含まれているので、料理するときにはできるだけ薄く皮をむきましょう。北海道産になる可能性があります。



0050 **400g 318円**

0051 **800g 575円**

新潟県 飯塚農場

北海道玉ねぎ

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よいです。



新

0057 **約500g 348円**

0058 **約1kg 637円**

北海道 つちから農場

0064 福来園の玉ねぎ

無 みずみずしい玉ねぎです。



600g **265円**

野々市市 福来園

地

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

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

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



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

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



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 有機奈良山ほうれん草

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

0194 有機奈良ツルムラサキ

有 有機JAS。つる先の葉や茎をおひたしやあえ物にして食べます。



100g **309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



野菜

0223 有機奈良えんさい (空心菜)
有 有機JAS。シャキシャキした食感。おひたしやあえ物、汁物の具、卵閉じなどに使います。100g **309円**
 奈良県 農民連



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



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



0248 福来園のオクラ
無 特有の歯ごたえとネバネバが特徴です。夏バテ対策にも。100g **238円**
 野々市市 福来園 **地**




0249 奈良おくら (角か丸)
無 下ゆいでして和え物、サラダ、バター炒めなどに。きざんでかき混ぜるとめめりが出ます。100g **216円**
 奈良県 農民連



0251 愛知ピーマン
特 5割減の特栽レベル。肉厚のハウス栽培ピーマン。約130g **280円**
 愛知県 ヘルスハートファーム他



0270 愛知なす
無 とれたての水々しいなすです。淡泊な味わいで加熱するとやわらかくなり、組み合わせた食材のうまみをよく吸収する。約400g **365円**
 愛知県 ハートヘルスファーム



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 特栽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 特栽レベル。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



0296 勝田さんのみょうが
無 金沢市窪の山の中で育てています。1パック(6~7個程度) **211円**
 金沢市 勝田 **地**



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**



0300 愛知生しいたけ
無 無薬剤。無薬剤、園床栽培。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園床で栽培。ぷるんとした舌触り、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**



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



寺井生シイタケ
無 追跡可能な天然資材で作る自家製の園床で、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**



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



寺井舞茸
無 サルノコシカケ科。成分βグルカンには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**



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 無薬剤。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を使用。【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。40g **260円**
 無茶々園



0334 大分有機竹の子 (有(細切り) 4週のみ)
有 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。細切りタイプ。80g **430円**
 クローバー食品 **翌々週**



0335 大分有機竹の子 (有(スライス) 4週のみ)
有 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。スライスタイプ。80g **430円**
 クローバー食品 **翌々週**




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

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。カマロッ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。

【原材料】有機ストロベリー（トルコ）



ムソー **冷凍**

1kg **2,219円**

0364 冷凍みかん

低 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。

愛媛県 無茶々園

冷凍 500g(5玉入り) **432円**



0368 長野梨(幸水)

低 低農薬。清涼な地域でとれた大地に実る甘くて瑞々しい果実が自慢です。



長野県 水野邦美

約1kg **1,094円**



0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。

冷凍

ムソー 200g **518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**



0374 佐藤さんのリンゴ

低 減農薬。慣行栽培の半分以下の使用に抑え、公的機関で残留農薬ゼロの証明を得ています。品種は、シナリップ、つがる、シナノスイート、王林、ふじに変わっていきます。

680g前後(2~3個)
510円

長野県 佐藤武士・和子



0384 メイヤーレモン(ニュージーランド産)

低 低農薬。オレンジとレモンの自然交雑で誕生したといわれる品種です。一般的なレモンと比べ表皮がつるつとしていきます。

ニュージーランド・ギズボーン地区
2個(200g前後) **374円**



0419 愛知巨峰

低 農薬化学肥料不使用(必要に応じて農薬使用)。日本原産のぶどうの代表品種。濃厚な甘さの中にも、さわやかな酸味の効いた絶妙なバランスです。

愛知県 平岩農園

約350g **1,590円**



0425 愛知デラウェア

低 農薬化学肥料不使用(必要に応じて農薬使用)。今では貴重になった種あり。甘いだけでなく皮の回りの酸味も懐かしい味です。

愛知県 平岩農園

約350g **1,431円**



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日か4日になります。

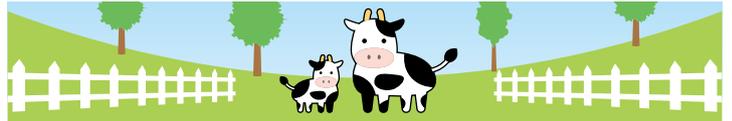
北陸3県で 当会だけ!

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** **得**
00002 定期購入 1ℓ **280円** **得**



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** **得**

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**
00007 定期 400g **292円**

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**
00008 定期 90g×3 **246円**

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** **得**

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** **得**

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**

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熱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** **得**

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。

10月末頃まで 期間限定 増量中!

冷蔵 250g+50g **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** **得**

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** **得**



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ブ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 パンに美味しい発酵バター

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 パンに美味しいよつ葉バター

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**

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	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

新米

- 0884 除1)玄米コシヒカリ 5kg **3,134円** ↑
- 0885 除1)七分コシヒカリ 5kg **3,232円** ↑
- 0886 除1)白米コシヒカリ 5kg **3,232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。

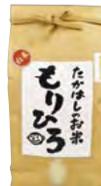
低農薬米栽培の武市竜人さん▶



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。玄米を精米しながら食べると、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

8月のわっぱん

1171 海のいきものパンセット

カメ(メロンパン)、カニ(乳化剤不使用チョコレート)、さかな(こしあん)、タコ(毎ジャム)の4種類が入っています。

【原材料】小麦粉、こしあん、粗糖、牛乳、毎ジャム、卵、バター、チョコレート、小麦粉、イースト、菜種サラダ油、レーズン、食塩、片栗粉、ラム酒



4種×1 **400円**

1172 りんごジャムパン

りんごの形をしたパンの中には、程良い甘さの自家製りんごジャムが入っています。

【原材料】小麦粉、りんご、粗糖、牛乳、卵、中力粉、バター、イースト、菜種サラダ油、食塩、レモン果汁



2個 **400円**

1173 チョコデニッシュ

バター風味豊かなデニッシュ生地で、フランス産のフェアトレード有機チョコレート(パトンショコラ)を包みました。ほんのりビターな味わい。

【原材料】小麦粉、バター、チョコレート、卵、粗糖、イースト、脱脂粉乳、岩塩



2個 **400円**

1174 贅沢プレッツェル クロワッサン

ボリュームのある進化系クロワッサン。国産小麦のバターのリッチな香り、牛乳で練った生地のほのかな甘みを湖塩のトッピングが引き締めます。

【原材料】小麦粉、牛乳、バター、全粒粉、粗糖、イースト、岩塩、湖塩



1個(90g) **319円**

1175 レーズンマウンテン

少し甘めの生地に、オーガニックレーズンをふんだんに入れ、トッピングにはアーモンドスライスと粗糖をまぶしました。食べ応え十分!

【原材料】小麦粉、オーガニックレーズン、粗糖、卵、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、アーモンド、岩塩、ラム酒



1個 **289円**

1176 プレッツェル(カレー)

カリカリとした軽快な食感が楽しめるスナック菓子です。芳香なカレースパイスの香りが、暑い夏でも食欲をそそります。ビールのおつまみにも。

【原材料】小麦粉、菜種サラダ油、カレー粉、天然酵母(小麦・米・麹)、粗糖、岩塩



60g **340円**

1177 バナナシフォンケーキ

タイの農薬不使用ホムトンバナナをたっぷりを使用した、ずっしり重量感のあるシフォンケーキです。バナナの芳香な香りと濃厚な味わい。

【原材料】卵、バナナ、小麦粉、粗糖、菜種サラダ油、レモン、食塩



冷蔵 直径12cm **691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 アーモンドクッキー 丸ごとアーモンドが入っています。 【原材料】小麦粉、粗糖、バター、アーモンド、卵、菜種サラダ油、岩塩 8月のみ  70g 418円	1182 ココナッツサブレックッキー 香ばしいココナッツと濃厚なバター風味が絶品。 【原材料】バター、小麦粉、ココナッツ、粗糖、卵 8月のみ  65g 418円	1183 全粒豆乳スコーン 表面はさっくり中はしっとりした全粒粉と豆乳の入ったヘルシースコーンです。 【原材料】小麦粉、豆乳、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、ベーキングパウダー、岩塩 8月のみ  50g×4個 418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、全粉乳、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、全粉乳、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

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン 4週のみ

1051 フォルコンブロート

トーストするとモチモチした食感と甘みが際立ちます。トマトや玉ねぎのスライスをのせて塩コショウでも美味しいです。

【原材料】有機全粒ライ麦(ドイツ産)、酵母、食塩

375g 6枚入り **518円**



1053 プンパーニッケル

甘みとモチモチした食感が引き立ち一層おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】有機全粒ライ麦、酵母、食塩

6枚入り **518円**



ミトク 翌々週

肉 類

秋川牧園の黒豚 冷凍

黒豚バークシャー純粋種。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**



- 1322 黒豚モモスライス 200g **741円**
- 1323 黒豚小間切 200g **784円** 得
- 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**



秋川牧園の鶏 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。



- 1500 若鶏モモ肉 300g **732円**
- 1502 若鶏ムネ肉 300g **578円**
- 1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) 500g **1,034円**
- 1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g **956円**
- 1505 若鶏ササミ 200g **562円**
- 1506 若鶏きも 150g **315円**

- 1507 若鶏砂肝 200g **405円**
筋胃です。にんにくと一緒に炒め、塩コショウ。絶品おつまみ。
- 1508 若鶏砂肝スライス 150g **352円**
下処理が意外と手間なのでスライスしてあると重宝します。
- 1513 若鶏ミンチ 200g **539円**
つくね、シウマイにもおすすめです。
- 1515 若鶏手羽先(バラ凍結) 500g **940円**
脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。
- 1518 若鶏もも肉切身(バラ凍結) 500g **1,268円**
- 1520 若鶏小間切 200g **530円**
- 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。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。

↓P.12「惣菜」コーナーより一部掲載

1875 国産さばの煮付 4週のみ

しっかりと味のしみ込んださばは、箸を入れる、身がホロリとほぐれるほどやわらかです。

【原材料】さば(宮城県産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、清酒、かつおだし、寒天



鮮冷 翌々週 120g **389円**

1876 国産真いわしの煮付 4週のみ

コロコロに太り、身の締まった真いわしは、生臭もなくふわっとやわらかい食感です。

【原材料】真いわし(宮城県産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、清酒、かつおだし、寒天



鮮冷 翌々週 120g **313円**

1877 国産いわしのこだわり金ごまだれ 4週のみ

旬の時期に宮城県で水揚げされた新鮮ないわしと、こだわり抜いた金ごまだれとの味の調和。

【原材料】真いわし(宮城県産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、みりん、ごま、しょうが、清酒、寒天



鮮冷 翌々週 120g **356円**

1878 国産さばのみそ煮 4週のみ

旬の時期に獲れたさばを、こだわりの味噌でこくのあるみそ煮に仕上げました。そのままでも、レンジで温めてもお召し上がりいただけます。

【原材料】さば(宮城県産)、みそ、砂糖、清酒、みりん、醤油、寒天



鮮冷 翌々週 120g **389円**

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。ご飯のおかずにとピッタリです！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 120g **428円**
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(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)



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の皮が気にならず、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 120g **421円**
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**

1756 ポンレスハムスライス

控えめな塩加減により、豚肉本来の風味を引き出し、あっさりとした味わいです。シチューやパスタなどにオススメです！
【原材料】豚モモ肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



丹沢農場 100g **529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】豚バラ肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



丹沢農場 100g **551円**

1758 焼豚スライス

じっくり燻煙致しましたので、程好い香りと旨味が凝縮したジューシーな味わいです。ラーメンやチャーハン、酒の肴としてもオススメです。
【原材料】豚肉、塩、粗糖



丹沢農場 120g **657円**

1760 スモークレバー

飼育方法や飼料にこだわった丹沢高原豚の豚レバーを使用しています。発色剤、結着剤、増量剤、化学調味料等一切使用していません。塩は、伊豆大島の海水から取った自然海塩を使用しています。
【原材料】豚レバー、肉、食塩(自然海塩)、海水、砂糖(粗糖)、砂糖きび、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



丹沢農場 100g **477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**

化学調味料を使わないで、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

1917 豚ロースステーキ香味焼用

香辛料をきかせたスパイス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(レッドベルペッパーミックス、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・お惣菜・水産物

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** **得**
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**
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**

惣菜

1847 新鮮おさかな
ソーセージ **4週のみ**

山口県の仙崎・葎地方、日本有数の透明度の高い海で水揚げされた鮮魚と、北海道産スケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる魚肉ソーセージ。



健康フーズ 3本135g **292円** **得**
翌々週

1853 金ごまいわし **4週のみ**

高圧釜で骨までやわらかく炊いたいわしに風味豊かな金ごまがたっぷりまぶしてあります。DHA・EPAも豊富ないわしを手軽に美味しく食べられます。

【原材料】いわし、金ごま、醤油(本醸造)、砂糖、水飴、味醂、醸造酢、寒天、酸味料(リンゴ酸)(一部に大豆・小麦・ごまを含む)



いい友 150g **594円** **得**
翌々週

1857 元祖の本造りなめ茸 **4週のみ**

新鮮な信州産えのき茸を使用し、なめ茸を使用し、なめ茸開発元祖のメーカーがこだわって作り上げた本格派の手造りなめ茸です。

【原材料】覆茸(長野)、本醸造醤油、麦芽水飴、本みりん、食塩、昆布エキス、酵母エキス、米黒酢



小林農園 200g **432円** **得**
翌々週

1862 五穀黒ぜんざい **4週のみ**

五種類の国内産穀類を種子島産粗糖で、甘さ控えめに煮上げました。素材の色を活かした黒いぜんざいです。

【原材料】砂糖(さとうきび(鹿児島県産))、小豆(北海道)、大麦(福井県産六条大麦)、黒米(静岡県)、赤米(静岡県)、ごま(鹿児島、長崎、富山等北陸以西)、食塩(兵庫)



東京フード 180g **432円** **得**
翌々週

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生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)



きたみらい農業協同会 50g×10 **792円** **得**
冷凍

鮮冷の「こだわりの煮付シリーズ」はP.10に掲載しています。

水産物

2300 愛知県産天然しじみ **4週のみ**

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。しじみパスタなどにしても濃厚な味でおいしいです。できるだけ早くお召し上がり下さい。



豊橋市 玉木勇 140g(7～9尾) **416円** **得**
翌々週 冷蔵

2377 エコシュリンプ下処理 **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)



オルタートレード 140g(7～9尾) **1,426円** **得**
冷凍

2294 台湾産 素干し桜えび **4週のみ**

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)



かもめ屋 20g **529円** **得**
冷凍

2306 瀬戸内かあちゃんの焼のり **4週のみ**

瀬戸内海産の「あまのり」を使用しています。のりは海の緑黄色野菜といわれるほど、ビタミン豊富な食品です。

【原材料】天海苔(瀬戸内産)



オカベ 8g **346円** **得**
翌々週

2307 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚 **4週のみ**

瀬戸内海産の良質な片口いわしを使用し、自然な風味を大切に仕上げました。カルシウム豊富な煮干し牛乳の約20倍のカルシウム。



オカベ 50g **400円** **得**
翌々週

2582 国産手作りアンチョビ **4週のみ**

瀬戸内海を中心に日本近海で漁獲された新鮮な片口いわしを瀬戸内海産の塩とハーブ・スパイスで塩漬し半年以上熟成。

【原材料】片口いわし(国内産)、食用なたね油(オーストラリア)、食塩(瀬戸内)、調味料[ブラックペパー、ローズマリー(国内産)、ローリエ(トルコ)]



ISフーズ 45g **486円** **得**
翌々週

お惣菜・練り物

金沢錦の佃煮・お総菜

※不定期での取り扱いです。お届けは翌々週。

全品冷蔵
翌々週

2106 いわし田舎煮(小梅入り) 85g 445円

お子様からお年寄りまで幅広い年齢で召し上がられるように鰯の頭を一つひとつ手作業でカットして炊き上げました。鰯の臭みを取るために小梅も入っています。

【原材料】いわし、醤油、砂糖、水飴、味醂、小梅



2121 たらこ昆布煮 90g 509円

真だらこ根室で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、真鱈子、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、水飴、味醂、米酢



2129 ちりめんおかか(おにぎりの心)

50g 500円

国産のちりめんしらすと国産のかつお節・国産さば節を丸大豆しょうゆ、本みりん、麦芽糖水あめ、純米酒など厳選した調味料のみを使用して炊き上げブレンドしました。ごはんと良く合う味付けに仕上がっております。

【原材料】いわし稚魚類、かつお節、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、さば節、水あめ、みりん、日本酒



2136 おにぎりの心 梅昆布 80g 540円

やわらかく炊き上げた北海道刻み昆布に和歌山・南高梅を食塩のみで梅干した梅肉をペーストにして、さっぱりとした梅風味の昆布に仕上げました。味わい深く、風味豊かに仕上がっております。おにぎりの具材としてもおすすめしております。

【原材料】昆布、しょうゆ、砂糖、梅干ペースト、味醂、水飴、米酢



2133 ごまちりめん 40g 492円

小さめのいかなごを軟らかく炊き上げ、白ごまと合わせました。お弁当やビールのおつまみに。温かいご飯やお茶漬けにも。

【原材料】いわし稚魚(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、白ごま、味醂、日本酒



2134 能登産焼さば味噌煮 140g 556円

能登で獲れた鯖を一枚一枚素焼きし、地元加賀味噌に当社独自の味付けをしたオリジナル味噌で仕上げしております。

【原材料】真さば(能登産)、味噌、味醂、砂糖、醤油、唐辛子



2135 山椒ちりめん 40g 524円

ピリッとした山椒に香りが加わって、ごはんとの相性もピッタリです。ちらし寿司やサラダに。料理の工夫が広がる美味しさです。

【原材料】いわし稚魚類(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、山椒、みりん、日本酒



2143 はまぐり山椒煮 75g 540円 **得**

はまぐりの旨味をいかして丸大豆醤油ベースの味付けにさっぱりとした山椒の実の風味を効かせてじっくり柔らかく炊き上げました。

【原材料】はまぐり(ミャンマー、タイ、ベトナム)、醤油、砂糖、味醂、山椒



練り物

矢野傳の練り物

4週のみ
冷蔵 翌々週

2601 いよ誉れ(高級かまぼこ) 1本120g 599円

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒

2602 やわたはま(上級かまぼこ) 1本110g 382円

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘藷でんぷん(4%)

2604 焼ちくわ 約50g×2本 261円

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、みりん、甘藷でんぷん(10%)

2605 じゃこ天ぷら(平さつま揚) 約50g×3枚 359円

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、甘藷でんぷん(5%)

2606 ごぼうじゃこ天(平さつま揚) 約35g×5枚 384円

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、甘藷でんぷん(5%)



2607 きんぴらじゃこ天(棒さつま揚) 約20g×8本 406円

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、人参、甘藷でんぷん(5%)

2608 上天ぷら(白平さつま揚) 約50g×2枚 335円

【原材料】えそ、トラハゼ、タラ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘藷でんぷん(5%)

2609 野菜天(平さつま揚) 約50g×2枚 335円

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、ごぼう、人参、甘藷でんぷん(10%)

2611 イカ入じゃこ天 3枚90g 274円

【原材料】魚肉(ハランボ、ホエボウ、トラハゼ、その他)、無リンイトヨリ、食塩、魚しょうゆ、三温糖、清酒、かんしょ澱粉、いか

2612 なんと巻 1本100g 264円

【原材料】魚肉(えそ、とらせば、ほうぼう、白身小魚)、無リンいとより、かんしょ澱粉、食塩、清酒、三温糖、魚しょうゆ

2613 やさい棒天 3本 347円

【原材料】魚肉(えそ、ほうぼう、その他白身魚)、牛蒡、人参、食塩、かんしょ澱粉、魚しょうゆ、砂糖



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、ジューシーさとする身の味わい。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、鰹工キス、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、鰹工キス、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))、昆布工キス、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)



水産物・海藻

タカシヨクの鮮魚・惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

2248 中・刺身用甘えび 150g(12匹前後) **604円** ↑

2249 昆布×甘えび 80g **969円** ↑
金沢らしい甘えびを昆布に。昆布の旨味を吸った甘えびの刺身は鮮やかでお祝いの席にも。

2257 アジ開き(フライ・天ぷら用) 210g(5〜6枚) **539円** ↑
新鮮な山陰産アジを水揚げしてすぐ加工し冷凍。

2258 国産サバフィレ 3〜4枚(210g) **548円** ↑
水揚げ後すぐに鯖をシングルフリーズにし、凍結しました。小振りですが、鮮度は抜群。旨味もあり、身がふっくらしています。味噌煮や生姜煮、竜田揚げなどにご利用下さい。

2259 小鯛さき漬け 65g **762円** ↑
新鮮なレンコダイを食塩と米酢のみで調味しました。冷蔵庫で一晩解凍し、そのままお刺身で、または山葵醤油でお召し上がりください。

2267 サイズバラバラお徳用アジフィレ 210g **527円** ↑
水揚げ後すぐに真アジをフィレにして凍結しました。アジの開きを作った残りなので、サイズにはばらつきがあります。衣を付けてフライパン調理も可能です。

2268 カットスルメイカ 120g **529円** ↑
お手軽にお楽しみいただけるように下処理してカットしました。げそも入っています。

2275 小あじマリネ 140g **532円** ↑
頭から尻尾までまるごといただく小あじマリネは、魚のパワーを余すところなく吸収できる優良食品です。

2277 国産いわしマリネ 140g **556円** ↑
真いわしを食べやすい大きさにカットして、南蛮風マリネに仕上げました。味付けがまろやかです。

2283 能登天然絹もずく 150g **401円** ↑
石川県の能登半島の内海で獲れた天然の絹もずくです。繊維が細くヌメリが強いのが特徴です。

2284 能登天然岩もずく 150g **401円** ↑
石川県の能登半島の内海で獲れた天然の岩もずくです。繊維が細くヌメリが強いのが特徴です。

2290 イワシ開き 240g(6枚) **500円** ↑
水揚げ後すぐの真イワシをシングルフローズンで開きにし、真空凍結しました。フライに、蒲焼にどうぞ。

2291 イワシフィレ 220g **485円** ↑
水揚げ後すぐのイワシをシングルフローズンにし、凍結しました。唐揚げ、竜田揚げ、蒲焼、天ぷらなどに。

2296 紅鮭のあら 600g **615円** ↑
みそ汁や石狩鍋、ミルクスープなど、汁ものに入れると旨味が出ておすすめ。焼いてみをほぐして、おにぎりの具にも。

2275 小あじマリネ 140g **532円** ↑

頭から尻尾までまるごといただく小あじマリネは、魚のパワーを余すところなく吸収できる優良食品です。

2277 国産いわしマリネ 140g **556円** ↑

真いわしを食べやすい大きさにカットして、南蛮風マリネに仕上げました。味付けがまろやかです。

2283 能登天然絹もずく 150g **401円** ↑

石川県の能登半島の内海で獲れた天然の絹もずくです。繊維が細くヌメリが強いのが特徴です。

2284 能登天然岩もずく 150g **401円** ↑

石川県の能登半島の内海で獲れた天然の岩もずくです。繊維が細くヌメリが強いのが特徴です。

2290 イワシ開き 240g(6枚) **500円** ↑

水揚げ後すぐの真イワシをシングルフローズンで開きにし、真空凍結しました。フライに、蒲焼にどうぞ。

2291 イワシフィレ 220g **485円** ↑

水揚げ後すぐのイワシをシングルフローズンにし、凍結しました。唐揚げ、竜田揚げ、蒲焼、天ぷらなどに。

2296 紅鮭のあら 600g **615円** ↑

みそ汁や石狩鍋、ミルクスープなど、汁ものに入れると旨味が出ておすすめ。焼いてみをほぐして、おにぎりの具にも。

2298 いわし調理用(下処理済) 約6尾270g **445円** ↑

下処理しただけですが、生姜煮に、梅煮に、手開きにしてフライに、蒲焼に。鮮度抜群のいわしです。

2736 ほたるいか素干し 17g **685円** 新

自社のいしりの風味でほたるいかに干し上げました。ライターなどで軽く炙ってお召し上がりください。

2737 あじいしり干し 2枚 **779円** 新

奥能登に古くから伝わる自社の「魚醬」のいしりを使ってアジの干物を作りました。いしりの旨みを活かした塩干しよりも塩角のない干物です。

5503 わじまの塩 100g **572円** 新

釜炊きせず、天日干しと同じような条件で作った輪島の塩です。

5715 能登いしり 200ml **634円** 新

奥能登に古くから伝わる魚醬です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。お料理にほんの少し使うと味に深みが増します。

5716 いかのいしり 150ml **541円**

イカワタを塩にまぶし、2年間熟成させた魚醬油。能登の風土と旨みが凝縮されています。いしり(いしる)は石川県能登半島、特に奥能登地方で伝統的に製造されている魚醬です。

海藻

立石海苔店 2・4週

2703 愛知県産焼きのりきずのり 全形10枚 **361円**
【原材料】乾海苔(愛知県)

2704 鬼崎産お徳用寿司はね焼のり 10枚 **567円**
【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

2705 鬼崎産おにぎり用のり 3切30枚 **773円**
【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

2706 渥美産あおさのり 15g **424円**
【原材料】乾ヒトエグサ(愛知県渥美)

2707 丸ごと根昆布だし 4週のみ

特殊な技法で昆布を3日間かけて丸ごと溶かして作り上げる濃縮だしです。昆布のうまみ、コク等がまるごと凝縮されているため、昆布のおいしさをそのまま楽しめます。

【原材料】根昆布(北海道日高産)、食塩(北海道製造)、寒天
北海道ケンソ 翌々週
300ml **1,188円**

2709 卓上青さのり粉 4週のみ

愛知県三河湾のきれいな海の岩床に育ったあおさのりを使用しています。風味豊かな磯の香りが料理のおいしさを引き立てます。使いやすい卓上タイプです。

【原材料】あおさのり
翌々週
健康フーズ 20g **410円**

2712 北海道産 塩昆布 4週のみ

旨味と柔らかさを出した塩昆布。
【原材料】真ごんぶ(北海道産)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、米酢

翌々週
健康フーズ 35g **518円**

2724 あおさ 4週のみ

三河湾産の青さのりを使用。粉砕タイプですので、お吸い物やおみそ汁などの料理にそのまま使えます。豊かな磯の香りをお楽しみください。

【原材料】ひとえぐさ(愛知県)
乙草草 翌々週 10g **322円**

2726 減塩三陸産 カットわかめ 4週のみ

塩分を30%カットした三陸産の塩蔵カットわかめです。味噌汁、お吸い物、ラーメン、うどん、酢の物にご利用ください。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(三陸産)
翌々週
フジサワ 15g **324円**

昆布 4週のみ 翌々週

2710 羅臼昆布 90g **980円**
【原材料】羅臼昆布100%
北村物産

2718 伊勢和布 18g **420円**
そのまま使いやすいカット済みタイプ。
【原材料】わかめ(伊勢志摩)
北村物産

2719 きざみ出し昆布 100g **702円**
昆布を刻んでありますので、お好きな量だけ手軽に使うことができます。
【原材料】真昆布(北海道)
創健社

2733 日高昆布 100g **734円**
みつし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚なだしが特長です。
【原材料】昆布(北海道日高産)
健康フーズ

2734 利尻昆布 40g **594円** 得
清澄で香り高く特有の風味を持つ高級品です。
【原材料】利尻昆布(北海道日高産)
健康フーズ

2737 ねこあし根昆布 120g **572円**
ねこ足の形に似ていることから名前が付けられました。道東の限られた地域でしか採取されない希少価値の高い昆布です。
【原材料】猫足根昆布(北海道日高産)
健康フーズ

2721 佐賀有明ばらのり 4週のみ

有明海佐賀で収穫した海苔を、旨味を最大限に凝縮させ焼き上げました。収穫されたときの形状そのままに乾燥させるため、海苔の旨味が余すことなく残され、独特のサクサクした食感でお召し上がりいただけます。

【原材料】ばら干し海苔(佐賀県産)
翌々週
東京蒲田守半 10g **540円**

海藻・ごはん・シリアル・ごま・雑穀

2723 カットわかめ伊勢志摩産 4週のみ

肉厚で風味豊かなこだわりの伊勢志摩産カットわかめです。いろどり彩やかでカルシウム、食物繊維が豊富です。
【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩)



創健社 翌々週 12g **406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**

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**

シリアル

2782 有機イチジクランチ

有機JAS認定のフランス産シリアルです。食物繊維が豊富で、いちじく本来の甘みを活かして砂糖は使用していません。

【原材料】有機オート麦フレーク、有機ライスシロップ、有機ヒマワリ油、有機ライスバフ、有機米粉、有機りんご、有機いちじく、有機ココナッツ



2783 有機アップルシナモンランチ

有機JAS認定のフランス産シリアルです。アップルとシナモンが絶妙に絡み合っ、噛むほどに美味しさが広がります。

【原材料】有機オート麦フレーク、有機バーム油、有機砂糖、有機小麦粉、有機ライス、有機レーズン、有機小麦フレーク、有機小麦シロップ、有機りんご、有機オート麦、有機シナモン、有機大麦シロップ、有機大麦



エルサンクジャポン 4週のみ 翌々週 各170g **486円**

ハトムギグラノーラ

富山県産のハトムギを使用。グルテンフリー・ヴィーガン対応。添加物・着色料不使用。そのままおやつに、または豆乳やヨーグルトにかけてどうぞ。

2788 プレーン

国産はとむぎを使用したグラノーラに有機のクルミとレーズンを加えました。ココナッツシュガーと甜菜糖で優しい甘さに仕上げています。

【原材料】はとむぎ(富山県)、有機クルミ、有機レーズン、有機ココナッツオイル、有機ココナッツの花蜜、砂糖(甜菜糖)、岩塩(一部にクルミを含む)



2789 チョコ

有機ココアを使ったはとむぎグラノーラにココナッツチップスとカカオニブを加えました。上品な甘さとザクとした食感をお楽しみください。

【原材料】はとむぎ(富山県)、砂糖(甜菜糖)、有機ココナッツオイル、有機カカオニブ、有機ココアパウダー、有機ココナッツチップス、岩塩

太陽食品 4週のみ 翌々週 各80g **594円**

ごはん・おかゆ

寝かせ玄米ごはんパック 4週のみ

2826 小豆 180g **309円**

小豆をブレンドしました。甘味があっおこわのような食感です。
【原材料】玄米(国産)、小豆、食塩



2827 黒米 180g **309円**

ポリフェノールたっぷりの黒米をブレンドしました。甘みが強くカレーによく合います。

【原材料】玄米(国産)、黒豆、食塩

2828 もち麦180g **309円**

食物繊維たっぷりのもち麦をブレンドしました。甘みがあっ食べごたえのある雑穀感が特長です。

【原材料】玄米(国産)、大麦(もち麦)、食塩

結わえる 翌々週

2829 お茶碗がいらぬおかゆ 五穀がゆ

黒色の雑穀を中心に黒米・もち麦・黒千石・黒大豆・黒ごまの国産5種の雑穀を厳選ブレンド。穀類の香りと豆の甘味が特徴の黒のおかゆ。
【原材料】精米(国産)、黒米(国産)、もち麦、黒千石、黒大豆、食塩、黒ごま、(一部にごま・大豆を含む)



2830 お茶碗がいらぬおかゆ梅がゆ

紀州南高梅のカット果肉をそのまま使用。とろける果肉から、梅を堪能できる今までになかった梅がゆ。

【原材料】精米(国産)、カット梅干し



おくさま印 4週のみ 翌々週 各250g **171円**

豆・雑穀・ごま

2855 国産はとむぎ 炊飯器用 4週のみ

富山県産「はとむぎ」を100%使用しております。又、グルテンは含まれていませんので、安心してお召し上がりいただけます。

【原材料】国産はとむぎ(富山)



太陽食品 200g **648円**

国産はとむぎほうじ粒 4週のみ

殻を取り除いた国産はとむぎの粒を焙煎しました。香ばしくそのままポリポリとお茶づけや、お子様のおやつにお召し上げれます。

【原材料】はとむぎ(富山)



翌々週 2867 大 200g **1,512円**

2868 小袋タイプ 太陽食品 7g×16袋 **907円**

2862 からだをケアする18穀米 4週のみ

18種類の穀物を栄養バランス良くブレンドしました。食物繊維・鉄・銅・マグネシウムを豊富に含み、お米に混ぜて炊くだけの簡単調理。毎日の食事から不足しがちな栄養素を補うことができます。

【原材料】胚芽押麦(大麦(国産))、黒米、アマランサス、大豆(遺伝子組換えでない)、黒大豆、(遺伝子組換えでない)、白ごま、はたか麦、とうもろこし(遺伝子組換えでない)、もちあわ、もちきび、もち麦、発芽玄米、キヌア、ひえ、青煎玄米、小豆、赤米、はと麦



種商 翌々週 510g **1,134円**

2866 無農薬 サトウイラズ 2・4週

一般的な大豆よりも甘みが強い。食感は大粒大豆と黄大豆の間くらい。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(サトウイラズ)(石川県産)



翌々週 たかはし農園 500g **666円**

有機すりごま 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・ポリビア産) 〈白〉有機白胡麻(パラグアイ産)

2869 黒 2870 白 各70g **270円**



有機いりごま 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。くまみがあるので、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・ポリビア産) 〈白〉有機白胡麻(パラグアイ産)

2872 黒 2873 白 各80g **270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。玄米ですのビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米にそして白米、分つ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**

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



オーサワ 翌々週 250g **734円**

2877 オーツ麦と12種類の国産雑穀ブレンド 4週のみ

オーストラリア産のオーツ麦に、厳選した12種類の国産雑穀を配合した雑穀ブレンドです。お米に混ぜて炊くだけで彩り鮮やかな色づきで、もちもち食感の雑穀ご飯をお楽しみいただけます。玄米や無洗米もご使用いただけます。雑穀カレーにもオススメです。

【原材料】オーツ麦(オーストラリア産)、もち麦(大麦(国産))、黒米、米粒麦、丸麦、胚芽押麦、青煎玄米、もち玄米、もち白米、大豆、発芽玄米、もちあわ、もちきび



健康フーズ 翌々週 160g(20g×8包) **324円**

豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

豆腐・揚げ・豆乳

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。

〈記まじめシリーズ〉2・4週

有機or無農薬国産大豆100%原料特定

- 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コ **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コ **378円**
サクツとした皮の中にちよつ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**
- 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(こつとり)** 500g **699円**
- 3144 小・豆乳(こつとり)** 180g **300円**
国産大豆のもつコクとクセのない深い味わい、こつとりとした飲み心地は絶品。
- 3145 卵の花(からから)** 300g **216円**
無農薬大豆限定おから。卵の花煮、おから汁、おからコロック、お菓子材料など。食物繊維の宝庫。

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とした味わいなので、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**

3198 お料理おから 4週のみ

国産大豆100%のおからを乾燥させてパウダー状に仕上げました。様々なお料理に、毎日使えるお徳用です。保存に便利なチャック付き袋。毎日使えるお徳用です。粗め仕上げで食物繊維たっぷり。



【原材料】大豆(国産)(遺伝子組換えでない)
翌々週
おとうふ工房 200g **324円**

3211 高野山白ごま豆腐 4週のみ

もちり滑らかな食感が特長のごま豆腐です。昔ながらの独自製法で、胡麻の旨味だけを取だし、吉野で生成された上質の本葛と混ぜ合わせ、独特の食感を作り出しています。



【原材料】でん粉、胡麻、本葛粉

ケンコーフーズ
翌々週 33g×4 **378円**

こんにゃく

片岡蒟蒻店 冷蔵 2・4週

- 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**



3105 おからこんにゃく 4週のみ

おから入りのこんにゃくです。代用肉としてお使いください。火を通すとお肉のような食感になります。から揚げや焼肉などにどうぞ。



【原材料】おから[大豆(岩手産)],こんにゃく粉(群馬産)、やまいも(国産)/水酸化カルシウム

翌々週
マーマフーズ 340g **480円**

3338 しゃぶしゃぶ蒟蒻 4週のみ

平麺形でくずりのように味しみのよい、しゃぶしゃぶに特化したこんにゃくです。こんにゃくに米粉を練り込んでいる為、もちとした豊かな弾力と滑らかな食感がお楽しみいただけます。すき焼きを、サラダや麺料理などに。



【原材料】こんにゃく(手精粉(国産)、米粉、食塩/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤))
マルヤス **翌々週** 200g **162円**

納豆・テンペ

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「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふっくらした食感と、泡立ち良いまる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)、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、鹽麹エキス、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「こつじ」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**

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

冷蔵
金沢大地 90g **306円**

納豆・漬物・梅干

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 スズメ大豆(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**
2・4週

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 ミスクリ大豆(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

漬物・梅干

3702 かり干したくあん(スライス) 4週のみ

宮崎県産の大根を天日乾燥し、独自の製法でじっくり漬け込み、うすくスライスしたかり干したくあん漬けです。

【原材料】干大根(宮崎県産)、漬け原材料【荒塩・糖類・白しょうゆ・本醸造酢、酸味料】

健康フーズ 170g **367円**

3704 きくらげザーサイ入りからし高菜 4週のみ

九州産の高菜の古漬けに、九州産のきくらげとザーサイを合わせ、なたね油で風味豊かに炒めたピリ辛の高菜です。

【原材料】高菜(九州産)、きくらげ(九州産)、ザーサイ(九州産)、食用なたね油、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうゆ、ごま、唐辛子、ウコン粉、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

健康フーズ 90g **421円**

3705 甘酢漬砂丘らっきょう 4週のみ

鳥取県福部町の砂丘地で栽培した「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けした柔らかく歯ざわりのよいらっきょう漬け。

【原材料】らっきょう(鳥取県福部町)、漬け原材料【糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)】

健康フーズ 110g **518円**

3706 ピリ辛砂丘らっきょう 4週のみ

鳥取県福部町の砂丘地で栽培したらっきょうを純米醸造酢と酵母液で味付けしたらっきょう漬け。国産の唐辛子を使用したピリ辛タイプ。

【原材料】らっきょう、とうがらし、漬け原材料【糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)】

健康フーズ 110g **518円**

3710 いぶりがっこ(スライス) 4週のみ

国産野菜使用。無添加のお漬物秋田名産。スライス国産大根を広葉樹の焚き木で燻し、甜菜含糖、米ぬか、天日塩、米酢でじっくりと漬け上げました。

【原材料】いぶり大根(国産)、漬け原材料【砂糖、米ぬか、食塩、米酢】

マルアイ 70g **497円**

3730 紅しょうが 4週のみ

国内産しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。化学調味料・着色料・保存料無添加。食べやすく細切りにカットしています。

【原材料】しょうが(高知)、漬け原材料【梅(特別栽培・奈良、和歌山、三重)、しそ(和歌山)、食塩(沖縄)】

創健社 60g **302円**

3858 ねり梅 4週のみ

紀州産の梅干しを使用し、種を取ってペースト状にし、梅酢を混ぜた梅肉です。使いやすいチューブタイプです。

【原材料】梅肉、梅酢(紀州産他)

健康フーズ 120g **486円**

3973 福神漬 4週のみ

7種類の国産野菜(大根・茄子・胡瓜・なた豆・蓮根・しその葉・生姜)を使用した化学調味料・着色料無添加の福神漬。

【原材料】大根、茄子、胡瓜、なた豆、蓮根、しその葉、生姜、漬け原材料【醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、米酢、発酵調味料(味の母)】

創健社 80g **275円**

ひだ千利庵の漬物

4週のみ 翌々週

ひだ千利庵では杉樽を使ってお漬物作りをしています。大きな杉樽でつけた発酵食品は色鮮やかに塩味が丸く、野菜の美味しさが引き出されます。

4051 赤かぶら漬(杉樽仕込み)
150g **354円**

【原材料】赤かぶら、漬け原材料(食塩、米こうじ、米ぬか、とうがらし)

4052 スライス赤かぶら漬(杉樽仕込み)
130g **405円**

【原材料】赤かぶら、(漬け原材料/食塩、食酢、みりん)

4053 菊芋味噌漬 120g **405円**

【原材料】菊芋(漬け原材料、酒粕、醤油(大豆、小麦)、こうじ味噌(大豆)、砂糖、みりん)

4054 一夜干し大根 冷蔵 110g **323円**

【原材料】大根、昆布、とうがらし(漬け原材料)醤油(小麦・大豆)、食酢、砂糖、水飴、みりん、酵母エキス、食塩

4055 花びらかぶ 冷蔵 110g **323円**

【原材料】かぶ甘酢漬け 原材料/赤かぶ、(漬け原材料)昆布煮出し液、食酢、砂糖、塩、とうがらし

4056 胡瓜しば漬 100g **374円** 得

【原材料】胡瓜、茄子、しそ、生姜、みょうが、漬け原材料(梅酢、醸造酢、砂糖、本みりん、醤油)/野菜色素、(一部に小麦、大豆を含む)

4058 さくら(赤かぶみじん刻み漬)
120g **374円**

【原材料】赤かぶら、ナス、赤しそ、胡瓜、生姜、みょうが、白ごま、漬け原材料(食塩、食酢、みりん、しょうゆ油)一部に小麦、大豆、ごまを含む

4059 山むらさき 150g **341円**

【原材料】赤かぶ、赤かぶの葉、大根、きゅうり、しょうが、みょうが、とうがらし(漬け原材料)しょうゆ(小麦・大豆)、食酢、食塩

4060 千切りしそ生姜 冷蔵 80g **323円**

【原材料】しょうが(塩漬け)、漬け原材料(しそ、梅酢、食酢)

4061 ピリ辛胡瓜しょうゆ漬 120g **373円**

【原材料】きゅうり、しょうが、とうがらし、漬け原材料(しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖、純米酢、昆布)

4065 胡瓜粕漬け 2本 **392円**

【原材料】胡瓜、漬け原材料(酒粕、みりん、砂糖、食塩)

だし・つゆ・ふりかけ

だし・つゆ

4090 有機めんつゆ 2・4週

国産椎茸と有機野菜の旨みを凝縮させた、香り高い植物性めんつゆです。有機米醸造醤油、有機純米料理酒使用。砂糖・動物性原料不使用の2倍濃縮タイプ。天つゆ、煮物などにも。

【原材料】有機醤油、有機米醸造調味料、有機玉ねぎ(国産)、昆布(国産)、有機にんじん(国産)、有機米酢、有機乾しいたけ・有機キャベツ(国産)、食塩(天日塩)、麦芽水飴



オーサワ 翌々週 310g **734円**

4094 釜めしでんどん 2・4週

薄口しょうゆと鹿児島県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事ができます。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**

4113 野菜フイヨン 4週のみ

【原材料】澱粉分解物、食塩、野菜パウダー【玉ねぎ、人参、トマト、とうもろこし】、粉末小麦発酵調味料【小、香辛料【にんにく、生姜、セロリ(インド、スペイン、オランダ他)、黒胡椒()】、粉末醤油【大豆(遺伝子組換えでない)、小麦】、食用植物油【有機に花油(オーストラリア)、馬鈴薯澱粉(ヨーロッパ、国内産他)】



翌々週 創健社 5g×7本 **367円**

4114 6種の野菜だし 4週のみ

野菜本来の旨みと甘みに国産の鰹と昆布のうま味をプラスしました。必要な分だけ使える、サッと溶ける手間なし顆粒タイプです。普段の料理のだしとして、そのままスープとしても。



【原材料】食塩、乳糖、酵母エキス粉末(酵母エキス、デキストリン)、オニオン粉末、ほうれん草粉末、ガーリック粉末、にんじん粉末、セロリ粉末、しいたけ粉末、かつお節粉末、こんぶ粉末
東海農産 翌々週 90g **540円**

4115 チキンコンソメ 4週のみ

【原材料】食塩(イタリア)、チキンエキス(長崎、熊本、佐賀、福岡、大分、宮崎、鹿児島、他海外)、オニオンエキス(中国、アメリカ)、発酵調味料(イタリア他海外、国内産)、チキンオイル(長崎、熊本、佐賀、福岡、大分、宮崎、鹿児島)、乳糖(アメリカ)、粉末しょうゆ、香辛料、でんぷん(馬鈴薯：国内産、欧州他)



翌々週 創健社 4.5g×10個 **313円**

4117 6種国産原料のだしパック

創業安政元年老舗ならではの伝統の味。天然素材をそのままパック詰め。離乳食や減塩食にもおススメ!

【原材料】煮干し(いわし)、かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布、飛魚(あご)煮干し



節辰商店 12g×12 **418円**

4122 つゆの素(ストレート) 4週のみ

風味豊かで自然な美味しさを追求したつゆ。金箔醤油をベースに焼津産、枕崎産のかつお節、さば節、北海道産昆布等の旨味を合わせた風味豊かで使いやすいストレートつゆです。

【原材料】しょうゆ(国内製造)、砂糖(粗糖(鹿児島県種子島))、だし(かつおぶし(静岡県焼津、鹿児島県枕崎)、さばぶし(鹿児島県枕崎)、昆布(北海道))、食塩(シママース(沖縄))、酵母エキス、醸造酢(りんご酢)、(一部に大豆・小麦・さば・りんごを含む)



翌々週 チョーコー 500g **421円**

4128 チキンガラスープ 4週のみ

鶏がらの旨味と香りをそのままだに、野菜エキスやほたてエキス等が溶け込んだ幅のあるコク味を、手軽に使いやすい顆粒粒に仕上げた本格スープの素です。

【原材料】食塩、乳糖、酵母エキス、でん粉、チキンエキス、鶏油、野菜エキス、オニオンパウダー、香辛料、ほたてエキス、しいたけエキス/酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)



健康フーズ 120g **648円**

4091 まぜるめんつゆ やみつぎ旨辛醤 4週のみ

コチュジャンと伝統的な発酵製法による豆板醤、チョーコー自慢のみそ等を合わせて仕上げました。麺にかけて混ぜるだけ。

【原材料】水あめ(国内製造)、みそ(大豆を含む)、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、コチュジャン(大豆を含む)、食塩、チキンエキス、醸造酢、ごま、豆板醤(小麦を含む)、ごま油、にんにく、しょうが、魚介エキス、酵母エキス、香辛料、でん粉/アルコール



チョーコー 翌々週 30g×3袋 **281円**

4092 まぜるめんつゆ さわやか夏味 梅かつお 4週のみ

梅の風味香る、さっぱりとした夏向けのまぜるめんつゆです。丸大豆しょうゆをベースに、紀州産南高梅のさわやかな酸味と、枕崎産かつお節の旨味を合わせました。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、醸造酢、梅肉、食塩、でん粉、かつお節、こんぶエキス、魚介エキス、酵母エキス



翌々週 チョーコー 30g×3袋 **281円**

4095 まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし 4週のみ

焙煎練りごまの香りとコクに鹿児島県枕崎産かつお節の豊かな旨味を合わせた濃厚だれ。隠し味にレモン果汁の爽やかな風味を加えました。

【原材料】砂糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ねりごま(中南米)(国内製造)、食塩、醸造酢、レモン果汁、酵母エキス、でん粉、かつお節/アルコール



チョーコー 翌々週 30g×3袋 **281円**

4098 まぜるめんつゆ こってりしょうゆ 4週のみ

めんにかけて混ぜればすぐ美味しい。チョーコー自慢の丸大豆しょうゆをベースに長崎県産焼き飛魚(あご)の風味を効かせたこってりしょうゆ味。

【原材料】しょうゆ(小麦、大豆を含む)(国内製造)、水あめ、砂糖、食塩、チキンエキス、でん粉、醸造酢、こんぶエキス、しょうが汁、焼き飛魚(あご)粉末、オニオンパウダー、香辛料/アルコール



チョーコー 翌々週 30g×3袋 **281円**

ふりかけ・味噌汁・茶漬け

4261 京風湯葉炊き込み御飯の素 4週のみ

国産大豆から作った湯葉と国内で水揚げされたしらすから作ったちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしに国産山椒の華やかな香りを添えて仕上げた炊き込み御飯の素です。

【原材料】湯葉(大豆(国産))、人参、ちりめん干し、醤油、食塩、みりん、砂糖、清酒、かつおぶし、馬鈴しょ澱粉、醸造酢、酵母エキス、昆布粉末、山椒、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 翌々週 128g **540円**

4287 国産かりかり梅しそ 4週のみ

和歌山産梅、国内産ごま使用。梅のかりかりとした食感と爽やかな紫蘇の風味。しっとりタイプ。

【原材料】梅漬、粗糖、赤紫蘇漬、いり胡麻(国内産)、発酵調味料、梅肉、梅酢、昆布粉末(北海道産)



翌々週 プロスペリティィ 45g **538円**

4293 のりたまごのふりかけ 4週のみ

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。

【原材料】白炒りごま、砂糖、乾燥白あん、粉末卵黄、乳糖、食塩、カツオエキス、ペニシリン、ジンジャー末、小麦胚芽、黒ごま、玄米胚芽(国内産)、かつおぶし、小麦(カナダ)、白炒りごま、味噌、あおさ粉、あおさ、のり、いわし粉、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)



創健社 翌々週 33g **335円**



4289 健康ふりかけ おかか 4週のみ

こだわりの素材を生かし、良質なかつお節を醤油などでバランスよく調味しふりかけにしました。温かいほかほかのご飯にふりかけてお召し上がりください。

【原材料】かつお節(国内製造)、白胡麻、刻み海苔、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、かつおエキス



健康フーズ 翌々週 25g **475円**

4295 味ごまひじき 4週のみ

黒ごまにひじき粉末をコートした「ひじきごま」と「味ごま」を混ぜ合わせ、青のり、しそをプラスしました。

【原材料】黒ごま、白ごま、砂糖、でん粉、食塩、ひじき粉末、しょうゆ、乾燥赤しそ、発酵調味料、青のり、酵母エキス、昆布粉末、かつお粉末、梅酢、酸味料



健康フーズ 翌々週 50g **281円**

4300 海老ふりかけ

食べやすいように加工した大分県産の海老(アミエビ)を使用し、九州各地で水揚げされたこだわりの素材をじっくりと炊き上げたダシと、生醤油や砂糖などで味付けしたふりかけです。

【原材料】海老、乾のり(有明産)、ごま、澱粉、砂糖、塩、本醸造醤油、あらび、酵母エキス、果糖、本みりん、発酵調味料、黒糖蜜【黒糖・原糖糖・液状ぶどう糖】、デキストリン、抹茶、かたくり、いわし、魚介エキス、鹽、粉末醤油、昆布、椎茸、あご(飛魚)



通宝海苔 翌々週 30g **378円**

ふりかけ・味噌汁・佃煮・加工豆・加工雑穀

4301 ちりめんわかめ 30g

瀬戸内海産のちりめん、わかめを混ぜて味付けしています。ご飯にかけたり、きゅうりとあえて酢の物などにしても◎。

【原材料】片口いわし(瀬戸内海産)、わかめ(国産)、白ごま(中南米産他)、三温糖、結晶ブドウ糖、食塩、チキンエキス、酵母エキス、ホタテエキス、香料



健康フーズ 4週のみ 翌々週

4302 ちりめん昆布 36g

瀬戸内とれる「ちりめん」を主原料とし、酢で味を整えた昆布を混ぜて仕上げられています。

【原材料】片口いわし(瀬戸内海産)、昆布(北海道産)、白ごま(中南米産他)、醸造酢



各 378円

4362 潮の華いわしのふりかけパック

苦味・臭みの元となる、頭・腹わたをきれいに取り除き、極薄に削りあげた、いわしふりかけです。口の中でふわふわとした食感をお楽しみいただけます。

【原材料】いわしの煮干し(国産)



カクサ 翌々週 3g×6P 464円

温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。

4382 コーンチャウダー

国産産のコーン・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなコーンチャウダー。

【原材料】野菜[とうもろこし: 遺伝子組換えでない(国産産)、じゃがいも: 遺伝子組換えでない(国産産)、たまねぎ(国産産)、にんじん(国産産)]、とうもろこしペースト: 遺伝子組換えでない(国産産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ)、クリーム: 乳製品(国産産)、全粉乳(国産産)、植物油(国産産)、砂糖(国産産)、食塩(国産産)、小麦粉(国産産)、バター(国産産他)、チキンブイヨン(国産産)、でん粉(国産産)、香辛料(インドネシア、マレーシア)

4383 かぼちゃチャウダー

国産産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなかぼちゃチャウダー。

【原材料】野菜[かぼちゃ(国産産)、じゃがいも: 遺伝子組換えでない(国産産)、たまねぎ(国産産)]、かぼちゃペースト(国産産)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ他)、クリーム: 乳製品(国産産)、全粉乳(国産産)、砂糖(国産産)、バター(国産産他)、たまねぎエキス(国産産)、でん粉(国産産)、食塩(国産産)、チキンブイヨン(国産産)

4384 トマトチャウダー

完熟トマトに生クリーム、戴王産チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入りの具だくさんトマトチャウダーです。

【原材料】野菜[じゃがいも: 遺伝子組換えでない(国産産)、たまねぎ(国産産)、キャベツ(国産産)、にんにく(国産産)]、トマトピューレー: 5% (国産産)、クリーム: 乳製品(国産産)、マカロニ: 小麦を含む(国産産)、ひよこまめ(アメリカ、カナダ他)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、トマトペースト: 2% (ポルトガル)、小麦粉(国産産)、チーズ(戴王)、植物油(国産産)、バター(国産産他)、砂糖(国産産)、食塩(国産産)、香辛料(フランス、インドネシア他)、でん粉(ドイツ)、酵母エキス(タイ)

麻布タカノ

4週のみ 翌々週 各150g 324円



4341 海苔わかめスープ

国産原料にこだわった、5種類の海藻をのろろ粘りのある風味豊かな和風スープに仕上げました。

【原材料】わかめ、食塩、がごめ昆布、砂糖、乾のり、チキンエキス、ねぎ、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス

翌々週

ケンコーフーズ 30g(6食分) 421円



4396 ごぼうスープカラダにやさしい

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)

フィン

13g×5 432円



4647 野菜と海藻を食べるおみそ汁

化学調味料は使用せず、信州味噌に鰹だしを合わせて味を調えました。具材は、野菜と海藻の2種類。

【原材料】調味料[おみそ(国内製造)、食塩、砂糖、昆布エキス/酒粕(一部に大豆を含む)、あけなすの貝乾燥キャベツ、あけなす、調味料(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉)、乾燥コーン、乾燥玉ねぎ、乾燥小松菜、乾燥にんじん、乾燥ねぎ(一部に乳成分を含む)、オクラの具]わかめ、調味料(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉)、乾燥オクラ、めかぶ、昆布、ひじき、ごま、赤のたま、乾燥ねぎ(一部にごまを含む)

ひかり味噌 翌々週 6食入 518円



加工豆・加工雑穀

4470 やわらかスーパー発芽大豆

北海道産大豆100%使用し、スーパーな秘密は弊社独自の発芽加工技術、大豆の栄養を逃さない製法で仕上げました。そのまま料理にお使い頂けます! 【原材料】大豆、食塩、醸造酢

だいたいデイズ 翌々週 100g 216円



4471 スーパー発芽黒豆

黒大豆のおいしさと栄養を発芽で引きだして、やわらかく蒸し上げました。サラダにはそのままトッピング。【原材料】黒大豆(北海道産)、食塩(赤穂の天塩)、米黒酢、米酢

だいたいデイズ 翌々週 70g 216円



4472 10種の蒸し雑穀

希少な国産原料にこだわった十種の雑穀を蒸して、やわらかく仕上げました。そのままサラダやお料理にお使いください。【原材料】もち大麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢

ムソー 翌々週 70g 216円



4473 有機蒸しミックスビーンズ

5種の豆をミックス。蒸してあるのでそのまま食べられます!

【原材料】有機ひよこ豆、有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機青えんどう、有機赤いんげん豆、有機黒いんげん豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用

だいたいデイズ 翌々週 85g 270円



4475 有機蒸しひよこ豆

うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しひよこ豆。そのまま食べられます。

【原材料】有機ひよこ豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用

だいたいデイズ 翌々週 85g 270円



4476 蒸しスーパー大麦

食物繊維が通常の大麦の約2倍含まれていると言われるスーパー大麦を、うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しタイプにしました。やわらかく蒸し上げていますので、サラダに加えるだけでお召し上がり頂けます。

【原材料】大麦(オーストラリア産)

だいたいデイズ 翌々週 50g 216円



4478 大豆と玄米のベジミンチ

4479 大豆と玄米のベジフィレ

大豆と玄米でつくったお肉のような食感の大豆食品。動物のお肉と比較して、高たんぱく低脂肪・低カロリー! グルテンフリー、ベジタリアン、ビーガンの方にはもちろん、毎日の食卓の更なる健康に、ぜひお肉の代わりに取り入れてみてください。

【原材料】脱脂大豆(国内製造)、玄米粉(米(国産))/緑茶抽出物

マイセンファインドフード 翌々週 各 346円



クイックソイ

4週のみ 欠品の可能性があります

国産大豆を100%使用した、お肉のような食感の大豆加工品。湯戻し・水切り不要、袋を開けてすぐ使えるレトルトタイプです。味付けはしてないので、いろいろなお料理にお使い頂けます。

【原材料】大豆: 遺伝子組み換えでない(国産)

4462 フレークタイプ 100g

4463 バラ肉タイプ 80g

4464 ミンチタイプ 100g

かるなあ 翌々週 各 430円



今週のおすすめ!

6501 蜜すもも餅 4週のみ

国内産原料にこだわり、奄美産粗糖・さつまいも由来の水飴・国内産上餅粉に奄美すももの果肉を入れ丹念に練り上げた柔らかな餅菓子。



翌々
奄美自然食本舗
120g **400円⇒392円 得**

1847 新鮮おさかなソーセージ 4週のみ

原料の魚の産地である、山口県の仙崎、数地方は日本でも有数の透明度の高い海です。日本海で水揚げされた鮮魚と、北海道で獲れたスケソウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる魚肉ソーセージです。



翌々
健康フーズ
3本135g **292円⇒287円 得**

4384 トマトチャウダー 4週のみ

完熟トマトに生クリーム、蔵王産チーズ、パジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショート Pasta 入りの具たくさんトマトチャウダーです。温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。



翌々
麻布タカノ
150g **324円⇒318円 得**

5572 ビートオリゴ 4週のみ

北海道特産のビート(甜菜、砂糖大根)糖蜜から抽出したオリゴ糖。腸内で有用なビフィズス菌の栄養源となります。エネルギーは、砂糖の約70%。酸に強いので胃で消化されることなく大腸まで達し、ビフィズス菌の栄養源となります。



翌々
創健社 300g **581円⇒570円 得**

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛) 4週のみ

国産豚肉のうま味、玉ねぎの甘み、まいたけの食感、塩糴のコクがクセになる味わいのレトルトカレーです。辛いものが少し苦手な方でも食べやすい辛さです。



翌々
結わえる
150g **438円⇒430円 得**

7593 有機ジャスミン茶 4週のみ

旬にこだわった手摘み一番茶に、摘みたてのジャスミン生花の香りを丁寧に移しました。ジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。



翌々
海東銘茶
1.2g × 15P **594円⇒583円 得**

ひだ千利庵の漬物 4週のみ

4052 スライス赤かぶら漬 (杉樽仕込み)

赤かぶら漬をちょうどよい厚みにスライスしました。そのまま食卓に出せて便利です。赤かぶら漬の酸味とうま味をちょうどよく感じられる厚みです。

130g **405円**



4056 胡瓜しば漬

飛騨で夏にとれた旬の胡瓜、なす、みょうがを漬け込み、赤しそで仕上げたひだ千利庵のしば漬です。ぱりぱりとした胡瓜、シャキシャキしたみょうがの食感を生かし、さっぱり味に仕上げました。赤しそが野菜の旨みを引き立てています。

100g **374円⇒367円 得**



今週のお薦め肉 凍

1646 牛しゃぶしゃぶ用 2・4週

さっと焼いて肉本来の味をお楽しみください。牛肉料理の定番、すき焼きに。

興農ファーム
200g **1,274円⇒1,211円 得**



1323 黒豚小間切

お得企画。旨味濃く、癖がない黒豚のウデ、モモ、バラなどを小間切れにしました。炒め物など幅広い用途です。

秋川牧園 200g **784円⇒745円 得**



パンドパパの冷凍パン 凍 翌々 キラシ

77106 ベルギーワッフル NEW

天然酵母でじっくりと発酵させたパンドパパオリジナルのワッフルです。天然酵母の香り広がるワッフルをお楽しみ下さい。

3個入 **529円⇒519円 得**



77110 りんごとレーズンロール

りんごの甘さを引き立てる最小限の中双糖を加え、丁寧に炊き上げた自家製フィリングを乗せ、たっぷりりんごを味わってもらえるパンです。

1個 **324円⇒318円 得**

クックたかくらの惣菜 凍 翌々 キラシ

92407 中華丼の素

具沢山の中華丼の素です。トロツとした汁に美味さが凝縮!

230g **628円⇒616円 得**



92520 ちっちゃな餃子

キャベツやお肉などシンプルな具を使い、さっぱりとした味付けで仕上げました。小さいのでラーメン、スープの具にも使いやすいです。

10個 **397円⇒390円 得**



鮪屋マストミ 凍 翌々 不定期!

90501 ねぎとろ丼

一般にありがちなペースト状ではなく、マグロの身の粒を残した状態で仕上げられています。



50g×2(タレ×2) **702円⇒688円 得**

90502 カツオ漬け丼用

モチリとした身質のカツオを適度な厚さにスライス。タレに漬けたカツオとご飯の相性が抜群。



80g×2 **616円**

90503 ビン長まぐろ漬け丼用

鮮度の良いビンチョウマグロタレに漬けました。真空パックのまま流水中で約5分間解凍するだけ。



80g×2 **616円**

90507 まぐろ丼(イカ入り)

メバチマグロに、モチモチとした食感の縄名海産物「ソデイカ」を合わせました。



50g×2(タレ×2) **562円**

90520 まぐろ団子甘酢ソース

団子状にし、特製甘酢ソースをからめています。魚嫌いの方も美味しくいただけます。



140g×2 **555円**

90523 天然エビのチリソース

インドネシア産の天然エビを使用しているため、自然なプリプリ感を楽しめます。



140g×2 **616円**

90526 神山鶏の唐揚げ

メーカーオリジナルのうま味タレに漬け込み、柔らかくジューシーな中華風唐揚げに仕上げました。



200g **547円⇒537円 得**

90530 マグロの塩麹竜田

マグロのうま味を生かすよう、自社製塩麹にじっくり漬けて揚げていただきました。



150g **616円**

金沢錦 翌々 不定期!

2106 いわし田舎煮(小梅入り)

鰯の頭を一つひとつ手作業でカットして炊き上げました。鰯の臭みを取るために小梅も入っております。



85g **422円**

2121 たらこ昆布煮

真だらこと根室で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。



90g **476円**

2134 能登産焼さば味噌煮

能登で獲れた鯖を一枚一枚素焼きし、地元加賀味噌に当社独自の味付けをしたオリジナル味噌で仕上げています。脂肪が少なくさっぱりした能登産さばはです。



140g **556円**

2143 はまぐり山椒煮

タイ・ミャンマー・ベトナムなどの東南アジア産ミスはまぐりの旨味をいかして丸大豆醤油ベースの味付けにさっぱりとした山椒の実の風味を効かせてじっくり柔らかく炊き上げました。



75g **540円⇒530円 得**

ココウェル コレステロール(トランス脂肪酸)ゼロ! 使いやすいココナッツオイル

香りのない有機ココナッツオイル 1週のみ 翌々

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがなく、使いやすいです。揚げ物・炒め物などのクッキングオイルとしておすすめです。

スタッフのコメント 揚げ物に使用した時に、カラツとしていて冷めてもベタツとなりにくく、おいしさが続きました。お菓子にもバター代わりに使えます。



6336 小 500ml **1,080円**

6337 大 2L **3,672円**

国産小麦を使った乾麺 翌々

テレビ番組で紹介され、ランキング1位に!

4844 うどん県うどん 4週のみ

香川県限定生産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、香川県の愛称「うどん県」をネーミングに取り入れた乾麺さぬきうどんです。小麦の豊かな風味と讃岐ならではの強いコシ、つるつるした絹の様なさぬきの細かいなめらかな食感が特徴です。



讃岐物産 300g **367円⇒360円 得**

美味しくてお手頃価格!

5024 カレーうどん 4週のみ

100%国産小麦粉。自然塩を使用した無かん水麺のインスタント麺です。麺の揚げ油には、100%植物油を使用しています。スープは自然の素材にこだわりました。カレーのとろ味と風味が、豆乳を練り込んだ麺によく合います。



健康フーズ 2袋 **346円**

鳥志商店の「博多中華そば」シリーズ 不定期!

博多中華そば

麺は60時間かけて熟成・乾燥させた、コシのある細麺です。

5030 しょうゆ

本醸造醤油を使用し、すっきりした味わいに仕上げています。

118g **346円**

5031 味噌

米味噌の豊かな香りの中に唐辛子のピリッとしたアクセントが効いています。

110g **346円**

5032 塩味

無投薬・平飼いの鶏のガラスープに、天日塩・14種類の香辛料で味を整えました。

120g **346円**

5033 とんこつ

九州産の豚を使用し、あっさりとした豚骨味に仕上げています。

鳥志商店 113g **346円⇒340円 得**



加工豆・乾物・小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

乾物

4502 徳島県産芋がら(割菜・ずいき) 4週のみ

農薬不使用 徳島産里芋の茎100%
独特の甘みと歯ごたえ。食物繊維・
カルシウム・鉄分豊富。
【原材料】里芋の茎(徳島県)



翌々週
森商店 25g **388円**

4515 有機鷹の爪 4週のみ

とうがらしの香りが高い。鮮やかな色と
辛味が生きている いろいろな料理の辛
味づけに。チャック付きパック。

【原材料】有機鷹の爪(島根産)

オーサワジャパン・島根県

翌々週 5g **259円**



4565 こがね麩 4週のみ

北海道産小麦粉100%。膨張剤不使
用で滑らかな食感です。吸い物、味
噌汁、煮物などにどうぞ。

【原材料】小麦粉[小麦(北海道)],小麦た
んぱく(北海道)



オーサワ 翌々週 30g **302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
ザやそばのつなぎにもご利用いただけます。

4765 玄米お好み焼粉 4週のみ

小麦粉を一切使用せず、富山県産
米粉や佐賀県産玄米に、削り節
粉・昆布末を配合した玄米お好み
粉です。1袋で15cmのものが3~
4枚焼けます。



【原材料】米粉、玄米、砂糖、削り節(さば・
かつお・うるめいわし)、食塩、昆布粉末

ケンコーフーズ 翌々週 100g **302円**

4716 きな粉ミニパック 4週のみ

クリーンロースト製法でじっくり煎り上
げて挽いたきな粉です。お料理にお菓子に手
軽に使えます。大豆の栄養素を効率的に摂
取でき、カルシウム、マグネシウム、カリ
ウム、リン、鉄などのミネラルも豊富です。

【原材料】大豆(国内産)

健康フーズ 翌々週 10g×10袋 **346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つ
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**



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**

4766 米粉のホットケーキみっくす 4週のみ

小麦・卵・乳を使わずに富山産米粉や
佐賀県産玄米等を使用したホットケ
ーキミックス粉です。米粉のふっくらも
ちもちとした食感をお楽しみ頂けます。

【原材料】米粉(富山県産)、砂糖、玄米、
食塩、ふくらし粉(アルミニウム不使用)



南出製粉 翌々週 180g **292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**



4767 パンケーキネオハイミックス (砂糖不使用)

国内産小麦粉に焙煎小麦胚芽のまろやか
な甘みと香ばしさをプラス。小麦本来の
おいしさを追求したミックス粉。

【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(米国、
カナダ他海外)、食塩(オーストラリア、
高知)、ベーキングパウダー【国内産(アル
ミン不使用)】



創健社 翌々週 4週のみ 400g **497円**

4768 パンケーキネオハイミックス (砂糖使用) 得

国内産小麦粉に焙煎小麦胚芽のまろやか
な甘みと香ばしさをプラス。小麦本
来のおいしさを追求したミックス粉。

【原材料】小麦粉(三重)、砂糖(タイ他海
外、北海道)、小麦胚芽(米国、カナダ
他海外)、食塩(オーストラリア、高知)、
ベーキングパウダー【国内産(アルミン
不使用)】



創健社 翌々週 4週のみ 400g **508円**

4764 山芋入りお好み焼きミックス 4週のみ

国内産原料100%の原料のみで作った純
植物性のお好み焼きミックスです。国産
小麦の小麦粉使用。小麦澱粉、山芋粉、
昆布粉末を加えました。ご家庭で簡単に
ふんわりとした食感のお好み焼きがお作
りいただけます。15cm約4枚分。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、小麦澱粉、
山芋粉、昆布粉末



創健社 翌々週 200g **443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)



オーサワ 翌々週 100g **346円**

4857 国産小麦の全粒粉うどん 4週のみ

国産小麦の全粒粉を100%使用したコシのあ
るうどん。小麦本来のおいしさをお楽しみ頂
けます。そばにも似た食感と、のど越しのよ
い平打ち麺です。

【原材料】小麦全粒粉(小麦(国産：主に北海
道))、食塩(オーストラリア、国内産)



創健社 翌々週 200g **322円**

4884 手延葛うどん 4週のみ

国内産小麦粉使用吉野本葛入りで
シコシコとしたコシの強い麺。

【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(いそし
お)、吉野本葛、ごま油



翌々週
坂梨製麺 200g **540円**

乾麺

国産の小麦粉と赤穂の天塩を使用し、
素材の風味を生かしたコシが強い乾麺
です。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、食塩



4848 讃岐そうめん

4849 讃岐うどん

創健社 翌々週 4週のみ 各240g **270円**

5028 無塩うどん 4週のみ

国産小麦100%使用の無塩乾麺(うどん、
そうめん)です。「熱湯こね製法」で均一
に生地を加熱処理していますので、歯
応えやコシのほか、小麦本来の美味し
さを楽しんで頂けます。無塩のため、塩分
気にされる方にもおすすめです。

【原材料】小麦粉(国内産)

はりま製麺 翌々週 各200g **270円**



乾麺・生麺

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**



4850 イチカラそば(乾麺) 4週のみ

自社農園で有機栽培した蕎麦を使用。脱皮した蕎麦の美を丸ごと挽いた全粒粉を使用。挽きたてのそば粉を使用した新潟県産即席そば。

【原材料】油揚げ麺(国産小麦粉)、そば粉(有機蕎麦100%新潟県産)、植物油(パーム油)、馬鈴薯デンプン(遺伝子組み換え原料不使用)、植物性タンパク、添付つゆ(甜菜・遺伝子組み換え原料不使用)、食塩、粉末醤油(大豆:遺伝子組み換え原料不使用)、酵母エキス、鰹節、昆布パウダー、麦芽エキス、ネギ、鰹節、酸化防止剤(ビタミンE)(一部に小麦、そば、大豆、さばを含む)

イチカラ畑 103g **274円**



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、カリウムエキス、メンマ味、香辛料)

日食 2食入 **470円**



ジロモニーのオーガニックスパゲッティ 4週のみ 翌々週

4889 有機スパゲッティーニ(1.4mm) 500g 517円
スパゲッティよりも若干細めのロングパスタで、ソースにとても良く絡みます。

4890 有機スパゲッティ(1.7mm) 500g 517円
小麦本来の味と香り、強いコシ。スタンダード。

4891 有機スパゲッティーニ(2.1mm) 500g 517円
小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみください。

4892 有機リングイネ(2.95×1.2mm) 500g 517円
スパゲッティよりもやや幅広のロングパスタで、ソースにとても良く絡みます。

4894 有機ペンネ 250g 373円
本場イタリア産のEUオーガニック認定、並びに有機JAS認定の有機ペンネです。表面に筋がありソースの絡みもよく、イタリアでも人気の高いショートパスタです。

4895 有機全粒粉ペンネ 250g 373円
全粒粉入りのペンネです。

【原材料】4889~4894: 有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)
4895: 有機デュラム小麦のセモリナ[全粒粉(イタリア)]



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kok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(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**



4856 四川風拉麺 4週のみ 得

麺は国産小麦の小麦粉を使用したコシのあるフライ麺。味噌と胡麻の香りと豆板醤の辛味がきいた素材の風味を活かした本格四川風スープ。

【原材料】油揚げ麺(小麦(小麦国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩、粉末スープ(粉末味噌、酵母エキス、食塩、デキストリン、炒りごま、粉末醤油、香辛料、にんにく粉末、唐辛子粉末、椎茸エキス粉末、豆板醤粉末、昆布粉末、カツオエキス粉末、乾燥ねぎ)、液体スープ(ごま油、味噌、豆板醤、酵母エキス、食塩、香辛料)/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

創健社 120g **238円**



4897 汁なし担々麺 4週のみ

特製タレは動物性原料を使用せず、ごまの香ばしさとラー油など唐辛子の辛味に、トマトなどの野菜のうま味を加えたコク深い味わいです。

【原材料】めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉、食塩)、タレ(醤油、ねぎごま、砂糖、粒状大豆たん白、みりん、辣油、ガーリックペースト、トマトペースト、食塩、生姜ペースト、味噌、人参ペースト、ごま油、すりごま、香辛料、玉ねぎエキス)/かんすい、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

創健社 120g **292円**



4903 酸辣湯麺 4週のみ

国内産小麦100%使用した油で揚げないノンフライ麺に、米酢、黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリリとした辛味のスープ。

【原材料】めん(小麦粉(北海道))、でん粉(北海道)、食塩(香川)、醸造酢(国内産)、食塩(メキシコ他海外)、醤油(大豆、小麦:九州)、チキンエキス(鶏:九州)、ごま油(ごま:アフリカ他海外)、砂糖(さとうきび(鹿児島))、生姜ペースト[生姜(日本他海外)]、酵母エキス(日本他海外)、香味食用油(国内製造)、オイスターエキス(かき(海外産))、でんぷん(国内製造)、胡椒粉末(国内製造)、にんにくペースト(にんにく(海外産))、唐辛子粉末(かんすい(モンゴル)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む))

創健社 111g **243円**



4904 湯麺(タンメン) 4週のみ

国産小麦の小麦粉を100%使用した低温熟成平打ちノンフライ麺に、野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープと合わせました。動物性原料不使用。

【原材料】めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉、食塩)、食塩、なたね油、酵母エキス、砂糖、発酵調味料、野菜エキス、澱粉、にんにくペースト/かんすい、(一部に小麦を含む)

創健社 123g **259円**



5023 ソース焼きそば 4週のみ

麺は100%国内産小麦粉で無かん水、自然塩を使用の即席焼きそば。【原材料】(麺)国産小麦粉・パーム油・小麦たん白・食塩・卵殻カルシウム。(添付調味料)りんご・トマト・にんにく・玉ねぎ・生姜・醸造酢・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・酵母エキス・かつおエキス・昆布エキス・本みりん・生姜・青のり

健康フーズ(杉) 120g×2 **302円**



5024 カレーうどん 4週のみ

原料に100%国産小麦粉を用い、自然塩を使用した無かん水麺のインスタント麺です。スープは自然の素材にこだわりました。

【原材料】油揚げめん(小麦粉・でん粉・植物油・食塩・粉末豆乳・卵殻カルシウム)、でんぷん、糖類、食塩、カレー粉、植物たん白加水分解物、乾燥玉ねぎ、植物たん白肉

健康フーズ 2袋 **346円**



5020 中華そば3人前 4週のみ

国産小麦粉を100%原料とし油脂を使用していない、乾麺タイプのそばです。昔ながらの製法で長時間低温乾燥をしている為、生麺のうまみが残っています。

【原材料】小麦粉、小麦たん白、卵、卵殻カルシウム、食塩

杉食 220g **216円**



4886 三穀deパスタ 4週のみ

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」に「つなぎ」として、タピオカでん粉(加工でん粉)を使用した、歯応えのある食感のパスタです。小麦粉不使用、グルテンを含みません。

【原材料】うるちきび(中国)、うるとちあわ(中国)、ひえ(インド)、加工澱粉(タイ)

創健社 180g **421円**

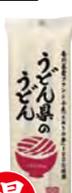


4844 うどん県のおうどん 4週のみ

香川県限定生産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、香川県の愛称「うどん県」をネーミングに取り入れた乾麺さぬきうどんです。小麦の豊かな風味と讃岐ならではの強いコシ、つるつるした絹の様なきめの細かいなめらかな食感が特徴です。

【原材料】小麦粉(小麦(香川県))、食塩(香川県)

讃岐物産 300g **367円** 得



生麺

5197 生パスタスパゲッティ 4週のみ

5198 生パスタフィットチーネ
生パスタだから味わえる「もちもち食感」。乾麺とは違う本格パスタがご家庭で簡単に楽しめます。食品保存料不使用、茹で時間は4分です。

【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩

生麺 各100g×2食 **432円**



本田商店 各100g×2食 **432円**

ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料

ジャム

5260 国産有機ゆずマーマレード

有機JAS認証の愛媛県産有機ゆずを使用。自然の風味を大切に、甘さ控えめ(糖度34度)でも後味も上品な美味しいマーマレード。紅茶に溶かしてもおすすめです。
【原材料】有機砂糖、有機ゆず/安定剤(ペクチン)、酸化防止剤(V.C)



デイリーフーズ **140g 756円**

5267 有機ブルーベリージャム

有機栽培のブルーベリー、有機砂糖、有機レモン果汁を使用しました。
【原材料】有機ブルーベリー、有機砂糖、有機レモン、濃縮果汁/安定剤(ペクチン)



デイリーフーズ **135g 756円**

5268 有機いちごジャム

果肉を64%使用しいちごの甘さを大切にしました。
【原材料】有機苺、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁/安定剤(ペクチン)



デイリーフーズ **135g 756円**

5359 ソフティ アーモンドクリーム

国内で焙煎されたアーモンドを使用しビタミンEたっぷりのとっもソフトなアーモンドクリーム。カルシウム豊富。



【原材料】アーモンドペースト(国内製造)、植物油、三温糖、デキストリン、脱脂粉乳/貝殻カルシウム

ジャフマック **150g 562円**

5360 ソフティ ピーナッツクリーム

国内で焙煎されたピーナッツを使用した、ピーナッツ本来のコクと香りが味わえるスプレッドです。柔らかいパンにそのまま塗れる、なめらかでフワフワの食感。カルシウム豊富。



【原材料】ピーナッツ(米国内産)、植物油、三温糖、デキストリン、脱脂粉乳/貝殻カルシウム

ジャフマック **150g 518円**

5374 有機小倉あんバター

遠藤製菓 有機小倉あんバターは、有機栽培された小豆の風味とさっぱりとした甘さが感じられる有機砂糖にグラスフェッドバターを丁寧に練り込んだ有機JAS認証のあんバター



【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター

遠藤製菓 **300g 518円**

5369 国内産ブルーベリージャム

国内産(主に熊本県)のブルーベリーを使用し、素材の持ち味を大切に仕上げました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみいただけます。甘さ控えめ、糖度50度。



【原材料】砂糖[甜菜(国内産:主に熊本)],ブルーベリー(国内産:主に熊本)、レモン濃縮果汁(イタリア)/増粘剤(ペクチン)

創健社 **200g 616円**

5370 いちごジャム

国内産のいちごを使用しています。素材の持ち味を大切に、鮮やかな色と果実本来の風味を損なわずに仕上げました甘さ控えめ、糖度50度。



【原材料】砂糖(北海道)、いちご(国内産:主に静岡・徳島・奈良)、レモン濃縮果汁(イタリア)、増粘剤(ペクチン)

創健社 **200g 518円**

5371 マーマレード

国内産のいよかんの皮のみかん果汁使用。素材の持ち味を大切に、鮮やかな色と果実本来の風味を損なわずに仕上げました。着色料は不使用。マイルドな味わいです。



【原材料】砂糖(北海道)、いよかん(愛媛)、みかん果汁(国内産:主に四国・中国地方、中部地方、九州地方)、レモン濃縮果汁(イタリア)、増粘剤(ペクチン)、香料(オレンジオイル)

創健社 **200g 518円**

蜂蜜製品

5401 カナダ産純粋はちみつ

カナダ産の純粋はちみつは上品でまろやかな自然な甘味が特長です。片手でも使いやすいワンタッチボトルに入れました。



【原材料】カナダ産はちみつ

クインビーガーデン **500g 1,458円**

5403 かりん蜂蜜漬

長野県産のかりんを、純粋蜂蜜でじっくり漬け込みました。のどに優しいかりんの風味をお楽しみください。



【原材料】はちみつ(アルゼンチン・国内産)、本かりん(長野県産)

健康フーズ **440g 2,462円**

5424 プロポリス入りマヌカハニー

プロポリスを配合したMGO100+のマヌカハニーです。プロポリスはミツバチが樹の樹液を集めて自身の分泌物を混ぜ合わせたもので、巣の中の殺菌や外部からの殺菌汚染を防ぐ働きがあります。有用成分フラボノイドやアミノ酸、ミネラルなどの天然成分が含まれています。



【原材料】ニュージーランド産マヌカはちみつ、プロポリス抽出物(2.0%)

アピヘルス **250g 3,240円**

塩・加工塩

海の花・有機ハーブソルト

4種の有機ドライハーブ使用爽やかな香り。海の花(やさしお)にドライハーブをブレンド。食材の下ごしらえや臭み消しに。



【原材料】やさしお(海の花)、有機バジル(エジプト産等)、有機オレガノ(アメリカ産)、有機パセリ・タイム(オーストラリア産)

5498 **ビン** 55g **518円**

5499 **詰替** 55g **346円**

海の花(オ) **翌々週**

石垣の塩

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。粒子が均一できめ細かく、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**

5512 海人の藻塩

玉藻と呼ばれたホンダワラなどの海藻を使用し、手間暇かけて作った藻塩です。尖った辛さがなくまろやかな口当たりをお楽しみ頂けます。



【原材料】海水、海藻

蒲刈物産 **100g 513円**

砂糖・水飴・甘味料・シロップ

5558 てんさい糖

北海道特産のてんさい大根から抽出されたおなかにやさしい砂糖。てんさい含蜜糖として売られているものと同一品です。



【原材料】てん菜(ビート):北海道十勝産

ホクレン(創健社) **650g 519円**

5572 ビートオリゴ

北海道特産のビート(甜菜、砂糖大根)糖蜜から抽出したオリゴ糖。腸内で有用なビフィズス菌の栄養源となります。エネルギーは、砂糖の約70%。酸に強いので胃で消化されることなく大腸まで達し、ビフィズス菌の栄養源となります。



【原材料】ビート糖蜜(ビート(北海道))

日本甜菜糖 **300g 581円**

5573 さらさら粗糖

国内産(南西諸島産)のさとうきび原料を100%使用し、職人が釜で焼き上げ細かく粉砕したさらさら・粉末タイプのお砂糖です。とけやすく使いやすい、料理の味を引き立たせます。粉砂糖の代用品にもなります。



【原材料】原料糖(さとうきび(国内産:南西諸島))

創健社 **200g 302円**

砂糖・甘味料・醤油・味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ

奄美大島産のサトウキビのみを厳選し、昔ながらの工法で作られました。【原材料】サトウキビ(奄美大島) **4週のみ**

5567 奄美純黒糖 230g **616円**
疲れたとき、お茶うけやお子さまのおやつにどうぞ。

5568 奄美粉黒糖 230g **637円**
粉末のため、お料理はもちろのお菓子作り、お茶やコーヒー等幅広くご利用いただけます。

奄美自然食 **翌々週**



5574 有機アガベシロップ **4週のみ**
ローダーク

48度以下で加熱処理を行った有機ブルーアガベシロップです。自然なコクと深みのある甘さで後口もあっさりです。【原材料】有機アガベ

翌々週

アルマテラ 330g **648円**



醤油・味噌・発酵調味料

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**

厳選素材を用いた濃厚な胡麻味噌。ゆでた野菜に和えれば胡麻和えが完成。お麩にぬって田楽に、サラダに少し載せて風味をきかせるのもおすすめです。

【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米味噌)、黒胡麻



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めじみ美味しい「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**



化学肥料・農薬を使わない有機栽培の大豆と米を100%原料に使用した有機JAS認定の無添加信州味噌です。

【原材料】有機大豆、有機米、食塩

5742 赤有機生みそ

赤味噌特有のコクのある濃厚な味。

5743 白有機生みそ 麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

5744 有機減塩みそ 麹歩合が12割・塩分を従来品より25%カットした有機JAS認定の減塩味噌。

マルマン **4週のみ** **翌々週**



500g **518円**

5722 国産大豆そぼろのベジ辛醬 **4週のみ**

「国産大豆そぼろ(ミート)」を使用した植物素材100%のヘルシーな調味料。カラダにやさしく「ピリ辛」アクセントの効いた醬。ピリ辛野菜炒めがおすすめ。

【原材料】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、にんにく、唐辛子粉末(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

マルシマ **翌々週** 80g(40g×2) **235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**



5719 有機立料麦みそ **2・4週**

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがいきている。

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

オーサフ 750g **1,350円** **翌々週**



マヨネーズ・ケチャップ

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なまろやか風味のマヨネーズ。

【原材料】食用植物油脂[なたね油(オーストラリア)、ペに花油(アメリカまたはメキシコ)、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**



5796 えごま一番マヨネーズ **4週のみ**

压榨しほりの「えごま一番」を使用した卵黄タイプのあっさりまろやか風味のマヨネーズです。

【原材料】食用植物油脂[えごま油(えごま：中国)、ペに花油(アメリカまたはメキシコ)、なたね油(オーストラリア)、卵黄(中部地方、北陸地方)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、砂糖(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)]、(原材料の一部にりんごを含む)

創健社 **翌々週** 205g **680円**



5799 オーガニックトマトソース **4週のみ**

イタリア産の完熟有機トマトをじっくり煮込み、トマト本来の旨みをきかせたコク深い味わいで、トマト料理が手早く簡単に仕上がります。

【原材料】有機野菜(有機トマト(イタリア産)、有機にんにく)、有機砂糖、有機食用植物油脂、有機レモン果汁、食塩、有機澱粉、有機醸造酢、有機香辛料、(一部に小麦を含む)

翌々週

高橋ソース 280g **400円**



5800 有機ピザソース **4週のみ**

南イタリア産有機栽培トマトを100%使用。まろやかで口あたりの良い甘みが特長の有機ピザソース。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機たまねぎ、有機砂糖(ブラジル)、有機醸造酢(ドイツ他海外)、食塩(イタリア)、有機食用オリーブ油(イタリア)、有機香辛料(有機バジル、有機オレガノ、有機唐辛子)、有機にんにく、(一部に小麦を含む)

創健社 **翌々週** 180g **497円**



ケチャップ・レトルト

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**

5818 基本の有機トマトソース 4週のみ

イタリア産のオーガニックトマトをベースに、香味野菜とエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルで味を整えた、トマトと香味野菜がぎゅっとつまった有機トマトソースです。



【原材料】有機トマト、食塩、有機食用オリーブ油、有機オニオンパウダー、有機砂糖、有機セロリパウダー
アルチエネ口 翌々週 3P600g(200g×3) **929円**

レトルト

5847 スンドゥブの素 4週のみ

国産原料にこだわりました。お肉と貝エキスのダブルの旨味が仕上げた、濃厚でコクのあるスープが特長です。豆腐と卵があればいつでもできます。



【原材料】豆板醤(国内製造)、貝エキス、でん粉、ポークエキス、米みそ、にんにく、水あめ、酵母エキス、香辛料、砂糖、チキンエキス、チキンブイヨン、動物油脂、発酵調味料、しょうゆ、生姜、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

健康フーズ 翌々週 170g **356円**

5848 こどもキーマ 2・4週

秋川牧園の鶏肉ととりがらスープを使用した優しい味付けのキーマカレー。素材本来の味をベースとした優しい味付けのカレーに仕上げました。



【原材料】野菜(じゃがいも、とうもろこし)(国産)、鶏肉(国産(秋川牧園))、炒めたたまねぎ、鶏がらスープ(秋川牧園)、とうもろこしペースト、かぼちゃペースト、たまねぎペースト、なたね油、トマトペースト、米粉、砂糖、食塩、カレー粉、おろししょうが、香辛料、(一部に鶏肉を含む)

秋川牧園 レトルト 100g **313円**

5849 オーサワのベジきのこカレー 4週のみ

植物性素材でつくったこだわりカレー風味。豊かな国産きのこ使用。程よい辛さの辛辛タイプです。



【原材料】ローストオニオン(国産)、まいたけ(国産)、なたね油、平糞(国産)、有機トマトペースト(アメリカ産)、小麦粉(北海道産)、おろし生姜・おろしにんにく(国産)、白菜エキス、酵母エキス、食塩(海の精)、メーブルシュガー(カナダ産)、醤油、クミン(イラン・インド産)、ナツメグ(インドネシア産)、パプリカ(スペイン産)、コリアンダー(モロッコ・カナダ産)、ターメリック(中国産)、ガラムマサラ(中国・インド産他)、赤唐辛子・シナモン(中国産)、カルダモン(グアテマラ産)

オーサワ レトルト 210g **432円**

5851 バターチキンカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。トマトペーストに鶏もも肉の旨味とスパイスが効いた食べやすいカレーです。



【原材料】鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム(乳製品)、はっ酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粒粉、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス、(一部に乳成分、小麦、カシューナッツ、鶏肉を含む)

秋川牧園 レトルト 180g **511円**

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。鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。



【原材料】鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム(乳製品)、はっ酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、カレー粉、砂糖、レモンジュース(ストレート)、全粒粉、カレー粉、食塩、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、鶏肉を含む)

秋川牧園 レトルト 180g **507円**

5853 鶏キーマカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。鶏挽肉の旨みとヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。



【原材料】鶏肉、炒めたたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、はっ酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、鶏肉を含む)

秋川牧園 レトルト 180g **507円**

5857 オーサワのベジエスニックカレー 4週のみ

人気のレトルトカレーシリーズにエスニックカレーが仲間入り！ココナッツミルクと豆乳ベースに8種類のハーブとスパイスが合わさって、コクのあるスパイシーな味わいに仕上がっています。



【原材料】ココナッツミルク[ココナッツ(インドネシア産)]、たけのこ(国内産)、特別栽培にんじん(国内産)、赤パプリカ(国内産)、豆乳(国内産)、オーサワの国内産大豆ミート、メーブルシュガー(カナダ産)、酵母エキス、米粉(国内産)、食塩(海の精)、香辛料、おろししょうが(国内産)、オーサワの豆板醤、おろしにんにく(青森産)

オーサワ レトルト 翌々週 170g **432円**

5858 野菜ごごろひよこ豆のチキンカレー (小辛) 4週のみ

大きめ野菜とひよこ豆が入った、トマトの酸味と素材の甘さが特長のレトルトカレーです。で仕上げました。



【原材料】炒めたたまねぎ、鶏肉、野菜(じゃがいも、にんじん、にんにく)、トマトピューレ、ひよこめ、りんごピューレ、なたね油、チキンエキス、小麦粉、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが、でん粉、香辛料、(一部に小麦、鶏肉、りんごを含む)

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5860 植物素材のキーマ風カレー 4週のみ

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレー。国内産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾法のべにばな油使用。(中辛)



【原材料】野菜(人参(北海道)、じゃがいも(北海道)、玉ねぎ(主に北海道)、にんにく(青森)、生姜(高知))、べにばな油(アメリカ、メキシコ)、人参ペースト(北海道)、じゃがいもペースト(北海道)、トマトケチャップ(アメリカ他海外、国内産)、粒状大豆たんぱく質[大豆(青森、岩手、北海道)(遺伝子組換えでない)]、小麦粉(北海道、愛知、静岡等)、カレー粉(インド他海外)、醤油(国内産)、砂糖[てんさい(北海道)]、野菜エキス(フランス他海外、国内産)、マンゴーチャツネ(タイ)、酵母エキス(国内産)、食塩(兵庫、香川)、麦芽エキス(イギリス)、香辛料(東南アジア)

創健社 翌々週 レトルト 170g **454円**

5861 ベジキーマカレー(レトルト) 4週のみ

【原材料】レンズ豆、ローストオニオン、蓮根、特別栽培人参、粒状大豆たんぱく質、かぼちゃペースト、有機トマトペースト、メーブルシュガー、菜種油、食塩、醤油、小麦粉、りんごピューレ、カレー粉(ウコン、陳皮、フェネル、赤唐辛子、シナモン、ジンジャー、ガーリック、コリアンダー、クミン、フェネグreek、クローブ、ローレル、カルダモン、ナツメグ)、酵母エキス、おろし生姜、おろしにんにく、味噌、ガラムマサラ(フェネル、クミン、スターアニス、シナモン、ナツメグ、陳皮、カルダモン)、クミン、オレガノ、赤唐辛子



オーサワ レトルト 翌々週 150g **400円**

5859 豆乳レモンチキンカレー (中辛) 4週のみ

炒め玉ねぎの甘み国産豆乳のコク、レモンの爽やかさと大きめの鶏肉が特長の具沢山のレトルトカレーです。化学調味料、香料、着色料など無添加で仕上げました。



【原材料】鶏肉、炒めたたまねぎ、はっ酵乳、りんごピューレ、小麦粉、豆乳、なたね油、カレー粉、砂糖、食塩、チキンエキス、香辛料、バター、レモンピール、にんにく、でん粉、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、大豆、鶏肉、りんごを含む)

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛) 4週のみ

国産豚肉のうま味、玉ねぎの甘み、まいたけの食感、塩麹のコクがクセになる味わいのオリジナルレトルトカレーです。



【原材料】たまねぎ、まいたけ水煮、豚肉、炒めたたまねぎ、チキンエキス、なたね油、りんごピューレ、小麦粉、トマトペースト、塩こうじ、カレー粉、砂糖、みそ、おろししょうが、トマトケチャップ、食塩、デンプン、チーズパウダー、香辛料(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5875 和風だしときのこのポークカレー(甘口) 4週のみ

醤油麹・塩麹を使用し、きのこ豚肉の旨味を引き出した優しい味が特徴。和風の味付なので、辛いのが苦手な方にオススメです。保存料・化学調味料・香料・着色料不使用。



【原材料】豚肉、ぶなしめじ水煮、まいたけ水煮、炒めたたまねぎ、ねぎ、りんごピューレ、なたね油、小麦粉、チキンエキス、トマトピューレ、みりん、しょうゆ、しょうゆこうじ、塩こうじ、砂糖、混合粉(いわし、かつお、さば)、おろししょうが、カレー粉、食塩、でん粉、香辛料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

レトルト・ドレッシング・たれ

5873 五香粉香るルーロー飯 4週のみ

たけのこときくらげの食感を生かし、甘辛醤油味と五香粉で本格台湾風。やわらかい豚肉が玄米ご飯に絡んでよくあいます。オイスターエキスのコクと深み、八角と五香粉の風味が特徴です。



【原材料】豚肉(国産)、しょうゆ、しいたけ水煮、たけのこ水煮、ときくらげ水煮、でん粉、チキンエキス、砂糖、オイスターエキス、黒みつ、ラード、発酵調味料、おろししょうが、ボークエキス、たまねぎペースト、香辛料、なたね油、ごま油、にんにく、食塩、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)。

結わえる 翌々週 140g **488円**

5874 バジル香る国産鶏のガパオ 4週のみ

鶏ひき肉に、食べ応えのある角切り肉とたけのこを合わせました。唐辛子の爽やかな辛味、香りのよいバジルとナンプレーで本格的な味わいに仕上げた、玄米がすすむガパオ丼です。



【原材料】鶏肉(国産)、たけのこ水煮、ナンプレー(魚醤(魚介類))、香辛料、なたね油、でん粉、にんにく、シーズニングペースト、黒みつ、砂糖、えび加工品、(一部にえび・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)

結わえる 翌々週 140g **488円**

5846 オーサワのカルボナーラ風ベジパスタソース 4週のみ

チーズのようなコクのある味わい。植物性素材でつくったベジパスタソースのカルボナーラ風。豆乳ベースのクリームソース。ねり粕を隠し味に加えたことで、チーズのようなコクが味わえます。



【原材料】豆乳(国内産)、特別栽培玉ねぎ(国内産)、赤(フリカ(国内産)、燻製玉ねぎ(玉ねぎ(国内産)、オリーブ油(ギリシャ産)、こしょう(マレーシア産)、食塩(オーストラリア産))、小麦粉(国内産)、粒状大豆たんぱく、オリーブ油(イタリア産)、スイートコーンパウダー(国内産)、ココナッツミルク、かぼちゃペースト(国内産)、食塩(海の精)、味噌、ねり粕、酵母エキス、メープルシュガー(カナダ産)、黒こしょう(ブラジル産)、おろしにんにく(国内産)

オーサワ 翌々週 140g **389円**

5854 オーサワのベジパスタソース(明太子クリーム風) 4週のみ

植物素材でつくった明太子クリーム風パスタソース。プチプチした食感、ピリツとした辛味。



【原材料】野菜(玉ねぎ、人参)アマランサス、豆乳、オリーブ油、食塩(海の精)、米粉、小麦粉、おろしにんにく、酵母エキス、香辛料

オーサワ 翌々週 160g **389円**

5862 植物素材のボロネーゼ風パスタソース 4週のみ

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したボロネーゼ風パスタソース。濃厚なトマトペーストとトマトピューレ、エキストラヴァージンオリーブオイルを使用。



【原材料】トマトペースト(ポルトガル)、トマトピューレ(ポルトガル他海外)、水飴[さつまいも(鹿児島)]、野菜[玉ねぎ(主に北海道)、にんにく(青森)]、オリーブ油(イタリア)、粒状大豆たんぱく[大豆(青森、岩手、北海道)(遺伝子組換えでない)]、野菜エキス(国内産、中国)、酵母エキス(国内産)、食塩(兵庫、香川)、香辛料(東南アジア)、醤油(国内産)(小麦を含む)

創健社 翌々週 140g **464円**

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、さらなる美味しさを引き出すために、若鶏のとりにらを3時間煮込んで作った鶏ガラスープを加えてあります。鶏ならではの旨味とトマトの甘味、酸味のバランスがとれた味わいです。



【原材料】野菜(トマト、玉ねぎ、人参)、鶏胸肉、鶏ガラスープ、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 150g **410円**

ドレッシング・たれ

5826 えごま一番和風ドレッシング 4週のみ

オメガ3α-リノレン酸がおいしく手軽に摂れるドレッシングです。国内産丸大豆の醤油&淡路島産玉ねぎ&枕崎産かつお節のだし使用。



【原材料】しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない(国内産))・小麦(国内産)を含む)、食用植物油(なたね油(菜種:遺伝子組換えでない、オーストラリアカナダ)、えごま油(えごま:中国)、糖類(水飴(甘藷(鹿児島)、砂糖(相模(鹿児島県豊原野))、りんご酢(りんご:オーストラリア南アフリカ)、玉ねぎ(兵庫)、かつおだし(かつお節(鹿児島)、食塩(天日塩:イタリア)、胡椒(東南アジア)、寒天(南米他海外)

創健社 150ml **583円**

5827 えごま一番イタリアンドレッシング 4週のみ

香り高いハーブやスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みがよく合います。



【原材料】糖類(水飴(国内製造)、砂糖)、醸造酢(りんご酢、醸造酢)、有機ぶどう酢、食用植物油(なたね油、えごま油、有機オリーブ油)、玉ねぎ、食塩、魚醤、レモン果汁、レッドベルペッパー、にんにく、バジル、寒天、胡椒

創健社 150ml **529円**

5828 えごま一番胡麻ドレッシング 4週のみ

創健社の「えごま一番」を使用し、まろやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシング。化学調味料・乳化剤不使用。植物素材100%。



【原材料】練りごま、砂糖、醸造酢、食用植物油(えごま油(えごま:中国)、ごま油(ごま:アフリカ他海外))、しょうゆ、食塩、ごま(中国他海外)

創健社 150ml **616円**

金笛胡麻ドレッシング 4週のみ

鍋タレにも。素材を吟味し、乳化剤は使用せず、独自の技術で丁寧に作り上げました。まろやかさがひときわぬ胡麻の風味豊かなドレッシングです。



【原材料】食用植物油(コーン油)、しょうゆ(三温糖、胡麻[有機胡麻(バグアイ)]、卵黄、でんぷん(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

5829 小 230ml **810円**

5830 大 390ml **1,134円**

5841 九州産野菜プレミアムドレッシング 4週のみ

九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。



【原材料】なたね油(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、りんごピューレ、砂糖、たまねぎ、にんじん、醸造酢、かぼちゃ、食塩、でん粉、酵母エキス

チョーコー 200ml **518円**

5842 シーザーサラダプレミアムドレッシング 4週のみ

24ヶ月熟成させたイタリアチーズの王様パルメジャーノ・レジャーノを100%使用。コクと旨みを凝縮させたチーズ風味豊かなドレッシングです。



【原材料】なたね油(国内製造)、醸造酢、チーズ(乳成分を含む)、砂糖、食塩、でん粉、卵黄(卵を含む)、おろしにんにく、香辛料

チョーコー 200ml **572円**

5843 ゆずプレミアムドレッシング 4週のみ

香り豊かな高知県産ゆず果汁と丸大豆醤油・国産玉ねぎ・醸造酢をほどよくブレンド。



【原材料】しょうゆ、菜種油、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、ゆず果汁、ごま、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス

チョーコー 200ml **518円**

5844 ごまプレミアムドレッシング 4週のみ

深煎りすりごま、みがきいねりごま、圧搾製法ごま油、を厳選し、クリームに仕上げた、こだわりのごまドレッシングです。



【原材料】食用植物油(砂糖、ごま、しょうゆ、醸造酢、水あめ、酵母エキス、卵黄、食塩、でん粉、魚介エキス

チョーコー 200ml **518円**

5837 長崎素材すり粒たまねぎドレッシング 4週のみ

丸大豆醤油、長崎の自然豊かな土壌で育ったたまねぎを合わせたノンオイルタイプのドレッシング。すりおろしと粗きざみのたまねぎをふんだんに使用。豊かな風味と食感が楽しめます。



【原材料】たまねぎ(長崎県産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、糖類(砂糖、水あめ)、醸造酢、でん粉、食塩、酵母エキス、魚介エキス

チョーコー 翌々週 200ml **605円**



みりん・料理酒・お酢・油

みりん・料理酒

三河みりん

国産原料の本物みりん。原料の焼酎もろみも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、上品でキレイの良い甘さと、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

5943 有機三州味醂小

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、米麴
精米歩合：70%
アルコール度：16.0度



大和川酒造店
720ml **1,298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。自然海塩海の精を添加し、アルコール度数も低く抑さえてあります。
【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造
720ml **960円**

酢・果実酢・加工酢

奄美きび酢

4週のみ

奄美群島の厳選されたさとうきび100%を原料にした、自然発酵・天然醸造酢です。塩分が少なく、ミネラルやポリフェノールを含む、まろやかで飲みやすい健康酢です。
【原材料】さとうきび(鹿児島)



6093 700ml 翌々週 **3,456円**
6094 300ml
奄美自然食 **1,728円**

6096 赤熟成ワインピネガー

4週のみ

巨峰やベリーA等、厳選した10酒程度のぶどうをブレンドし、5年以上熟成させた赤ワインピネガーです。程よい酸味と渋み、複雑な旨み。
【原材料】ぶどう(山梨県産)



アサヤ食品
翌々週 150ml **637円**

6097 白熟成ワインピネガー

4週のみ

甲州やシャインマスカットなど、厳選した10種類ほどのぶどうをブレンド。5年以上熟成させた白ワインピネガーです。フルーティーな香りとまろやかな酸味。
【原材料】ぶどう(山梨県産)



アサヤ食品
翌々週 150ml **637円**

6114 ゆず醤油かけぼん

4週のみ

丸大豆すくち醤油をベースに高知県産のゆず果汁を使用した、つけ・かけ専用のゆず醤油です。マイルドな味わいのうすいろタイプ。
【原材料】醤油(国内産)、醸造酢(国内産)、砂糖(国内産)、ゆず果汁(国内産)、みりん(国内産)、魚貝エキス(国内産)、酵母エキス



チョーコー 翌々週
400ml **508円**

6122 長崎焼きあごだし酢

4週のみ

自社醸造したまろやかな酸味が特徴の純米酢をベースに、長崎県産炭火焼きあごの旨み、長崎県産産ゆず果汁の香りをブレンドした、上品で爽やかな味わいの調味酢です。
【原材料】米酢(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、焼き飛魚(長崎)、ゆず果汁(長崎)、かつお節(国内産)、こんぶ(国内産)



チョーコー 翌々週 300ml **486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**

6205 国産なたね油

香りも程よく、熱強い油です。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**

6317 圧搾一番搾り国産こめ油

2・4週

国産米ぬか100%使用。圧搾法一番搾り。さら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

2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さら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**

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。
【原材料】パレスチナ産オリーブ



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

2・4週

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



ヴィアブランカ
500ml **1,980円**

6329 有機エキストラヴァージンオリーブオイル

4週のみ

丁寧に低温でオリーブの実をすりつぶし、温度が上がらないようにゆっくりと攪拌し、圧搾法でしぼりました。マイルドな口当たりで口に含むと初めはピリリとドライな味がしますが、すぐにほんのりと甘さが広がります。
【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア)



翌々週
ジロコモーニ
250ml **1,728円**

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も。
【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

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一搾りです。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**

6202 ビオロジコ有機EXヴァージンオリーブオイル ノンフィルター

4週のみ

地中海沿岸で有機栽培されたオリーブを使用した、オリーブ本来の味や香りがそのまま残った、ノンフィルターのエキストラヴァージンオリーブオイルです。オリーブの実を搾り、フィルターにかけることなくそのまま瓶詰めしました。
【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア産)



欠品の可能性がある商品です
コストドーロ 翌々週
250ml **1,264円**

お菓子

お菓子

6346 シークワサー塩飴 4週のみ

沖縄の塩シママースとぬちまーすを使用し、シークワサー風味に仕上げた塩飴です。さっぱりとしているので、食欲がわきにくい夏でも食べやすく疲労回復効果や熱中症対策にもおすすめです。

【原材料】甜菜糖、水飴、食塩(シママース、ぬちまーす)、シークワサー果汁、酸味料、香料



健康フーズ 翌々週 70g **292円**

6368 だら焼き 4週のみ

北海道産小豆の粒あんをたっぷりサンドしたこだわりのだら焼きです。

【原材料】粒あん[小豆(北海道)、砂糖(北海道)、水飴(鹿児島)、食塩(オーストラリア)]、小麦粉(北海道)、砂糖(北海道)、鶏卵(山形)、水飴(国内産)、発酵調味料(国内産他海外)、醤油[国内産他海外(大豆を含む)]、植物油/膨張剤(重曹)



創健社 翌々週 3個 **443円**

6373 瀬戸内レモンかすてら 4週のみ

広島県産100%のレモンを、皮や種など含め丸ごとすり潰し配合した、夏限定のレモンカステラです。冷蔵庫で冷やして食べると、より一層レモンの酸味とカステラの甘みが引き立ちます。食べやすいサイズにカットし、ひとつひとつ包装にしました。

【原材料】鶏卵(国内産)、砂糖、小麦粉、水あめ、レモン加工品、(一部に卵・小麦を含む)



たんばや製菓 翌々週 5切 **486円**

6376 豆乳ドーナツ 4週のみ

国産小麦粉、豆乳を使用。水を使わずに豆乳のみで練り上げた、モチモチした歯ごたえの新食感ドーナツです。

【原材料】小麦粉(国内産)、甜菜糖、豆乳、植物油、脱脂粉乳、食塩、重曹



健康フーズ 翌々週 90g **270円**

6405 国産卵黄かぼちゃポーロ 4週のみ

卵黄を使用したまろやかな味のかぼちゃポーロです。国産原料100%。カルシウムたっぷり(1袋に269mg)。保存や携帯に便利なチャック袋入り。

【原材料】ばれいしよ澱粉(じゃがいも(北海道、遺伝子組換えでない))、てん菜糖(北海道)、卵黄(卵を含む)(愛知、岐阜、富山、滋賀)、かぼちゃ(北海道)、小麦粉(北海道) / 卵殻カルシウム(国内産)



岩本製菓 翌々週 78g **184円**

とうふドーナツ 4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感のドーナツ。

【原材料】小麦粉(愛知)、豆腐[大豆(国内産)]、砂糖[粗糖(鹿児島)]、植物油(バーム油、大豆油)、鶏卵(国内産)、オリゴ糖、膨張剤、香料(バニラ)、植物レシチン(大豆)、(ココア味は+ココア)



6414 バニラ 6415 ココア 翌々週

おとうふ工房いしかわ 各4個 **356円**

6354 くせになるこだわりのグミ 4週のみ

友利新さん監修。国産果実の果汁を使用した、りんご・ぶどう・みかん味のグミ。無着色、カルシウム入り。香料は果実より抽出されたものを使用。

【原材料】水飴(甘藷(国内産))、砂糖、ゼラチン、還元パラチノース、濃縮果汁(りんご、ぶどう、みかん)、植物油/酸味料(クエン酸)、サンゴカルシウム、香料、増粘剤(バクチン)



創健社 翌々週 15粒 **378円**

6372 紅はるかチップス 4週のみ

すべて国内産原料を使用しています。食べやすいソフト仕様です。

【原材料】さつまいも(国内産)、粗糖、植物油(米油)



健康フーズ 翌々週 86g **421円**

6374 蜂蜜かすてら 4週のみ

しっとり程よい甘さに仕上げたカステラです。国産原料100%。

【原材料】鶏卵(山形)、砂糖[てんさい(北海道)]、小麦粉(北海道)、水飴[さつまいも(国内産)]、はちみつ(国内産)



創健社 翌々週 5個 **443円**

6386 落花生ようかん 4週のみ

北海道産の小豆とビートグラニュー糖、千葉県産落花生ペーストで香り高い一口サイズの羊羹に仕上げました。

【原材料】砂糖(甜菜(北海道産))、生飴(小豆)、落花生ペースト(落花生)、寒天



味楽園 翌々週 3個 **421円**

ライスクラッカー 4週のみ

直火でサクッと焼き上げた後、オリーブオイルを絡めトマト味はトマトパウダー、オニオン味はオニオンパウダー・黒胡椒・ガーリックパウダー、それに焼き塩・チリパウダーでイタリアンテイストに仕上げました。

【アレルギー 8品目該当品目】なし



6407 トマト&パセリ

6408 オニオン&ペッパー 翌々週 各80g **413円**

味泉

6435 北海道かぼちゃカンパン 4週のみ

北海道産小麦100%、北海道産てんさい糖、北海道産かぼちゃ粉末を使用して香ばしく焼き上げました。

【原材料】小麦粉(国内製造)、てんさい糖、ショートニング、パンクキンパウダー、こま、食塩、小麦蛋白、イースト、(一部に小麦・ごまを含む)



北海道製菓 翌々週 110g **486円**

プロテインバー 4週のみ 無添加!

女性にうれしい配合成分。毎日の健康に、大豆たんぱくと大豆イソフラボンを手軽に摂取。健康的で美しい体づくりを美味しくサポートします。動物性の原料は一切なし。

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、カカオマス大豆加工品(大豆バフ)、難消化性デキストリン食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆を含む)



6378 アーモンド

ローストアーモンドをふんだんに練りこんだとてもクリーミーな味わい。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、アーモンド大豆加工品(大豆バフ)、食用こめ油難消化性デキストリン/炭酸カルシウム、(一部に大豆を含む)



6379 ブラックセサミ

胡麻と大豆と一緒に食べるとお互いに不足しているアミノ酸を補給しあい栄養価が高まるといわれています。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、黒ごま大豆加工品(大豆バフ)、きな粉、食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆・ごまを含む)



長良園 翌々週 1本28g **300円**

6388 きらず揚げ・天然塩 4週のみ

こだわりのお豆腐屋さんが出来立てのうの花を使用し作った、歯ごたえのある揚げ菓子です。国産小麦粉で練り上げ、焙煎菜種油でカリッと揚げました。シンプルな塩味が噛めば噛むほど甘みも広がります。

【原材料】小麦粉(小麦(国内産))、粗糖、植物油(菜種油)、おからパウダー[大豆(国内産)]、食塩/膨張剤(重曹)



おとうふ工房いしかわ 翌々週 140g **378円**

どうぶつとうふドーナツ 4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感のドーナツに仕上げました。

【原材料】小麦粉、豆腐、砂糖、植物油、鶏卵、オリゴ糖、膨張剤、香料、植物レシチン(ココア味は+ココア)



6409 バニラ 6410 ココア 翌々週

おとうふ工房いしかわ 各1個 **146円**

原材料表示は、作成した時点での表示になります。商品は予告なくリニューアルすることもありますので、召し上がる前に再度ご確認をお願い致します。

お菓子

ポンおこし 4週のみ

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油

6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

【原材料】米(大分県)、純黒糖(沖縄県波照間島)、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油

各45g **410円**↑

6428 無添加チョコ

カカオ本来の味を楽しめます。ポン菓子と非常に相性が良く、手も汚れないのでお子様にも食べさせやすいです。

【原材料】米(大分県)、水飴、砂糖、チョコレート(カカオ油脂、てんさい糖、カカオマス)、米油、塩(沖縄県宮古島)

大徳 **60g 427円**↑



6432 ブラウンクッキー 4週のみ

植物から生まれたクッキーです。てんさい糖でのシンプルな味付けのため、噛むほどに素材の味を楽しめます。食感と素材のハーモニーを是非ご賞味下さい。

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(パーム油、米油)、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩/膨脹剤(重曹)、(一部に小麦を含む)

キング製菓 **80g 259円**



6434 うの花クッキー 4週のみ

国内産小麦粉に、食物繊維を含むおからと、豆乳を練り込みおいしく焼き上げました。卵やバターを使わず、植物性素材だけで作ったプレーンなクッキー。

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(パーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩/膨脹剤(重曹)、(一部に小麦・大豆を含む)

キング製菓 **80g 238円**



6433 チーズブランクッキー 4週のみ

カロリー控えめで、栄養バランスにこだわった全粒粉・小麦ふすま1入りです。さらに、カマンベールチーズを加え、おいしく焼き上げました。

【原材料】小麦粉(国内製造)、ショートニング(パーム油、米油)、砂糖(てんさい糖)、全粒粉、カマンベールチーズパウダー、小麦ふすま、コーンスターチ、酵母エキス、食塩/膨脹剤(重曹)、(一部に小麦・乳成分を含む)

キング製菓 **80g 259円**



6479 白胡麻・手造り農場玄米せんべい

国内産うるち玄米に白胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金箔醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

【原材料】うるち玄米(岩手)、白胡麻(パラグアイ・中南米)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

6480 黒胡麻・手造り農場玄米せんべい

国内産うるち玄米に黒胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金箔醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

【原材料】うるち玄米(岩手)、黒胡麻(ミャンマー)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

創健社 **100g 313円**



上品な甘みで小豆本来の味を楽しめます。

6429 有機ぜんざい

180g **259円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩

6430 有機小倉あん

300g **454円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天

6431 有機こしあん

300g **454円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天

遠藤製菓 **2・4週 300g 454円**



6482 味付け小魚とアーモンド 4週のみ

瀬戸内海産いわしを、砂糖を使用せずに味付けし、ローストした香ばしい細切りアーモンドとミックスしました。カルシウムがたっぷり含まれており、おやつやおつまみに、ピッタリです!そのまま、お召し上がりください。

【原材料】アーモンド(アメリカ産)、煮干し(いわし)(瀬戸内海産)、食塩、還元麦芽糖水飴、ごま、醤油(大豆・小麦を含む)

オカベ **55g 292円**



6488 カシューナッツコロシ 4週のみ

カシューナッツを主原料に甜菜糖・鶏卵・国産大豆の豆乳を加え香ばしくさくとした食感に焼き上げた上品な味わいの焼菓子です。

【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵(国内産)、豆乳[大豆(国内産)を含む]/膨脹剤(重曹)

志村 **85g 281円**



6489 有機コーヒーのカシューナッツコロシ 4週のみ

有機農法のコーヒーを加え醇熟な香りとしほろにがい大人の味。

【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー/膨脹剤(重曹)

志村 **80g 281円**



6501 蜜すもも餅 4週のみ

国内産原料にこだわり、奄美産粗糖・さつまいも由来の水飴・国内産上餅粉に奄美すももの果肉を入れ丹念に練り上げた柔らかな餅菓子。全国菓子大博覧会にて全業博会長賞を受賞。

【原材料】水飴(さつまいも(国内産))、上餅粉(熊本、鹿児島)、粗糖(奄美大島)、スモモ(奄美大島)、オブラート粉末[大豆を含む(北海道、鹿児島)]

奄美自然食工房 **120g 400円**



6503 黒こしょうおかき 4週のみ

胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかきです。

【原材料】もち米(佐賀、福岡、熊本)、ごま油(アフリカ)、食塩(沖縄)、黒こしょう(マレーシア、インドネシア)

創健社 **70g 400円**



6508 花梨のど飴 4週のみ

花梨・ハッカ・ハーブエキスをバランスよく配合したのど飴です。

【原材料】粗糖、加工黒糖(鹿児島・沖縄産)、水飴、花梨ハチミツ(国内産)、カリンエキス(国内産)、はっかのう(インド・中国産)、香料、ハーブエキス

健康フーズ **100g 292円**



6546 温州みかん寒天ゼリー 4週のみ

国産の温州みかんを使用し、一口サイズの寒天ゼリーに仕上げました。香料や着色料などは使用しておりません。見た目も鮮やかで非常に綺麗なゼリーなので女性やお子さまにも人気です。

【原材料】水飴(国内製造)、温州みかん濃縮果汁(温州みかん(国産))、砂糖、寒天、澱粉、食用なたね油/レシチン(大豆由来)

味楽園 **130g 324円**



6547 完熟梅ゼリー 4週のみ

王隠堂農園の栽培した、完熟梅・青梅をたっぷり使用し、寒天で固めました。梅の味わい深い商品です。穏やかな梅の甘味と酸味をお楽しみいただける味わい深い逸品です。

【原材料】水飴、砂糖、梅ペースト(国産)、梅果汁(国産)寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、蜂蜜、食用なたね油、レシチン(大豆由来)

味楽園 **130g 410円**



6548 干し柿ゼリー 4週のみ

有機肥料で栽培した種なし柿を硫黄燻製せず乾燥させ、ゼリーに練りこみました。

【原材料】水飴、干し柿、砂糖、寒天、こんにゃく粉、オブラート甘藷、馬鈴薯、レシチン(大豆由来)

味楽園 **130g 378円**



6648 ココナッツ×ビターカカオ 4週のみ

カリッと焼き上げたココナッツの果肉にカカオニブとココアパウダーをコーティングしたカリカリ食感のお菓子です。醤油と生姜を使用している為、すっきりとした甘さがあると引く美味しさです。

【原材料】ココナッツ(マレーシア)、砂糖、カカオ、麦芽糖、水飴、しょうゆ、カカオニブ加工品(カカオニブ、植物油)、食塩、しょうゆ、(一部に小麦・大豆を含む)

Natural Bean **50g 454円**



6649 ココナッツ×塩キャラメル 4週のみ

カリッと焼き上げたココナッツの果肉に生乳使用のキャラメルソースでコーティングしたカリカリ食感のお菓子です。やや甘めのキャラメルソースですが、しょうゆを使用している為、日本人に好まれる甘さと塩味です。コクを感じます。

【原材料】ココナッツ(マレーシア)、砂糖、キャラメルソース、麦芽糖、水飴、しょうゆ、食塩、(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)

Natural Bean **50g 454円**



6406 寒天とこんにゃく粉で固めたスティックゼリー 4週のみ

国産果汁100%使用 喉越しよく、さっぱりと食べられる てんさい糖のやさしい甘み。

【原材料】りんご味濃縮りんご果汁[りんご(長野・青森県)]、てんさい糖、寒天(チリ、インドネシア、南米他)、こんにゃく粉[こんにゃく(国産他)]、みかん味濃縮りんご果汁[りんご(国産)]、てんさい糖、濃縮りんご果汁[りんご(国産)]、寒天(チリ、インドネシア、南米他)、こんにゃく粉[こんにゃく(国産他)]、ピーチ味濃縮もも果汁[もも(国産)]、てんさい糖、寒天(チリ、インドネシア、南米他)、こんにゃく粉[こんにゃく(国産他)]

花田食品 **16g×12本 572円**



お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

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、寒天とこんにゃ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、こんにゃく粉 りんご：りんご果汁(国産)、砂糖、寒天、れもん果汁、こんにゃく粉 ぶどう：砂糖(国産)、ぶどう濃縮果汁、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉



得

フルーツバスケット 22g×45個(各15) **1,215円**

6466 宇治抹茶寒天 4週のみ

ぶるんとした食感のこんにゃく入り寒天ゼリーに、有機宇治抹茶を贅沢に配合した寒天です。ゼラチンや増粘多糖類は使用せず、こんにゃく粉・寒天・甘藷でん粉を使用しました。

【原材料】甜菜糖(北海道製造)、甘藷澱粉、有機抹茶(京都府製造)、寒天、苜蓿粉



アトレ 翌々週 100g **302円**

6467 京の焙じ茶寒天 4週のみ

ぶるんとした食感のこんにゃく入り寒天ゼリーに、有機ほうじ茶を贅沢に配合した寒天です。ゼラチンや増粘多糖類は使用せず、こんにゃく粉・寒天・甘藷でん粉を使用しました。

【原材料】甜菜糖(北海道製造)、甘藷澱粉、有機ほうじ茶(京都府製造)、寒天、苜蓿粉



アトレ 翌々週 100g **302円**

寒天みかんゼリー 2・4週

無茶々園の果汁をベースに、国産の粗糖と天然糸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、こんにゃく粉



6582 伊予柑

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



6583 甘夏

しっか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、こんにゃく粉



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、こんにゃく粉



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**

6495 京のくず餅(抹茶とプレーン)抹茶みつ付 4週のみ

国産純良本葛粉を使用し、有機宇治抹茶をたっぷり使用した抹茶くず餅と、もちりした食感のプレーンくず餅の2種類が入った、抹茶みつ付きのくず餅セットです。

【原材料】「抹茶くず」甜菜糖(北海道製造)、甘藷澱粉、有機抹茶(京都府製造)、葛澱粉、寒天、苜蓿粉 «くず餅» 甜菜糖(北海道製造)、甘藷澱粉、葛澱粉、寒天、苜蓿粉 «抹茶みつ» 甜菜糖(北海道製造)、有機抹茶(京都府製造)



アトレ 翌々週 100g×2 **626円**

6552 とろふるあずき 4週のみ

寒天に甘味のある有機栽培小豆を合わせ、有機きび糖と本葛を使用したやさしい甘味。

【原材料】有機きび糖、有機小豆(北海道産)、寒天、本葛粉、食塩



だいざデイズ 110g **270円**

6509 冷しぜんざい 4週のみ

北海道産の大納言小豆を丁寧にアク抜きし、えぐみや洗みのないやさしい味のぜんざいにしています。

【原材料】大納言小豆(北海道産)、砂糖(ビート糖)、食塩



マルヤス食品 翌々週 200g **313円**

6553 とろふるくろまめ 4週のみ

寒天にふっくらやわらかな北海道産黒豆を合わせ、沖縄産黒糖と本葛を使用したコクのある味わい。

【原材料】有機きび糖、黒大豆(北海道産)、寒天、本葛粉、黒糖、食塩



だいざデイズ 110g **270円**

ドライフルーツ・ナッツ

6729 ローストミックスナッツ 4週のみ

ノンフライ製法でじっくりと焙煎し、味付けせずに素材の風味を生かしました。ナッツを代表する、アーモンド・カシューナッツ・クルミの3種類をミックスしました。

【原材料】カシューナッツ、アーモンド、くるみ



健康フーズ 翌々週 80g **400円**

6730 ローストアーモンド 4週のみ

ノンフライ製法でじっくりと焙煎し、味付けせずに素材の風味を生かしました。アーモンド本来の味をご賞味ください。

【原材料】アーモンド(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 75g **400円**

6731 ローストクルミ 4週のみ

ノンフライ製法でじっくりと焙煎し、味付けせずに素材の風味を生かしました。クルミ本来の味をご賞味ください。

【原材料】クルミ(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 70g **410円**

オーガニックライフのナッツ

4週のみ 翌々週

6732 有機素焼きアーモンド

80g **540円**

オーストラリア産の有機アーモンドを無添加、無塩のまま素焼きしました。
【原材料】有機アーモンド(オーストラリア産)



6734 有機素焼きミックスナッツ

80g **540円**

無添加、無塩で素焼きした3種のナッツ(有機アーモンド、有機カシューナッツ、有機くるみ)を加えました。
【原材料】有機アーモンド、有機ヘーゼルナッツ、有機クルミ



6733 有機くるみ

90g **540円**

無添加、無塩、調理されていない有機くるみです。パンや焼き菓子だけでなく、お料理にもお使いいただけます。
【原材料】有機くるみ(オーストラリア産)



6735 有機素焼きカシューナッツ

86g **540円**

インド産の有機カシューナッツを焙煎し、香ばしく仕上げました。お料理にご使用いただくのもオススメです。特に中華料理との相性が抜群です。
【原材料】有機カシューナッツ(インド産)



6785 ピスタチオ 4週のみ

風味豊かなアメリカ産ピスタチオをノンフライ製法でローストしました。

【原材料】ピスタチオ(アメリカ産)、食塩



健康フーズ 翌々週 70g **400円**

ジュース・缶詰

飲み物・ジュース

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

2・4週

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



6935 OGオーツミルク 4週のみ

有機オーツ麦の優しい甘みは、コーヒー・エスプレッソとの相性抜群です。スツクリとしたコクのある美味しさで、お菓子作り、お料理にもお使いいただけます。イタリア産 オーガニック オーツミルクです。

【原材料】有機オーツ麦(固形分12%)、有機ひまわり油、食塩

翌々週

PRIMAVERA 1000ml 680円



6936 OGアーモンドミルク 4週のみ

消化がはやく、胃に負担が少ないヘルシーな植物性ミルクです。南イタリアの香り高い濃厚な有機アーモンドを使用しています。クリーミーなので料理やお菓子 作りにも。

【原材料】有機アーモンド(固形分5%)、有機米スターチ、有機エンドウ豆プロテイン

翌々週

VITASI 1000ml 842円



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ヨン果汁(チリ)、メルロー果汁(チリ)、ピノノワール果汁(チリ)



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、ソーヴィニヨン(チリ)、シャルドネ(チリ)、セミヨン(チリ)、酸化防止剤(ビタミンC・イギリス)



2・4週

アルプスファイナリー 各1ℓ 597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

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、有機ゆづ果汁



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づ果汁をブレンドしてとても飲みやすくなっています。



箱企画は注文書の方に記載

有機ベビースムージー 4週のみ

6807 りんご・バナナ・ほうれん草

有機のりんご・バナナ・ほうれん草を使用。ほうれん草は離乳食で不足しがちな鉄分を多く含み、さらに、ビタミンCが含まれるりんごを同時に摂取することで、鉄の吸収がよくなります。

【原材料】果実(有機りんご、有機バナナ、有機レモン)、有機ほうれん草



6808 りんご・さつまいも・オーツ麦

有機のりんご・さつまいも・オーツ麦を使用。さつまいもはビタミンCやビタミンB1・ビタミンB6が豊富。さらに、さつまいもとオーツ麦は食物繊維が豊富です。

【原材料】有機りんご、有機さつまいも、有機オレンジ濃縮果汁、有機オーツ麦粉、有機レモン濃縮果汁



6809 りんご・かぼちゃ・にんじん

有機のりんご・かぼちゃ・にんじんを使用。にんじんとかぼちゃにはβカロテンを多く含んでいます。

【原材料】果実(有機りんご、有機レモン)、野菜(有機にんじん、有機かぼちゃ)



翌々週

リアインコンフォート 各100g 302円

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

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る一品です。季節問わず、簡単トウモロコシをお楽しみいただけます。

冷凍



フルーツバスケット 150g袋×2 432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

7121 レモ缶ひろしま牡蠣 オリーブオイル漬け 4週のみ

広島県産の牡蠣を瀬戸内産レモンを使用した塩レモンで味付けし、オリーブオイル漬けにしました。塩レモンで牡蠣のおいしさが引き立っています。

【原材料】かき(広島県産)、オリーブオイル、塩レモン(レモンピール、レモン果汁、食塩)、レモン果汁、菜種油、食塩



ヤマトフーズ 65g(固形量40g) 648円

7127 さばカレー煮 4週のみ

西日本で水揚げされた鯖をオリジナル配合のカレー風味調味料、各種スパイス、オニオン・トマトパウダーでスパイシーかつまるやかに仕上げました。骨までやわらかく丸ごと食べられます。

【原材料】さば(西日本)、カレー風味調味料(砂糖(てんさい(北海道))、カレー粉(インド他海外)、酵母エキス(大豆・小麦を含む(国産他海外))、食塩(海水(メキシコ))、粉末野菜(アメリカ他海外)、香辛料(中国)、粉末醤油(アメリカ他海外)



創健社 翌々週 190g 454円

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。

イタリア南部のプーリア州・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・香辛料

カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレック) 4週のみ

15種類のスパイス。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。

【原材料】植物油脂[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、砂糖[さとうきび(鹿児島)]、カレー粉、食塩(メキシコ)、酵母エキス、果汁[パイナップル(タイ)、マンゴー(インド)、パパイヤ(フィリピン)]、粉末トマト(スペイン、イタリア他)



創健社 翌々週 110g **486円**

7317 管理栄養士が考えた 4週のみ こどもカレールウ(甘口)

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の甘口こどもカレールウです。フレックタイプ。鉄、食物繊維、カルシウムの補給にも。2歳ごろから。

【原材料】植物油脂(パーム油、菜種油)(国内製造)、小麦粉、大豆粉、砂糖、カレー粉、食塩、桑の葉粉、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、ひじき粉、トマトパウダー



創健社 翌々週 110g **486円**

7360 植物素材のホワイトソース風ルウ 4週のみ

植物素材で作ったホワイトソース風ルウ(フレックタイプ)。国産大豆のきな粉・ホワイトソルガム(白たかきび)粉使用。まるやかでくせのない、アレンジしやすい味に仕上げました。

【原材料】植物油脂(パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、小麦粉、きな粉、ホワイトソルガム、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 翌々週 110g **497円**

気になるトマトカレー 4週のみ

いつもとちょっと違うトマト味のカレールウ。育ち盛りのお子様やご家族の気になるお食事のために、化学調味料、動物由来原料不使用で作り上げました。

7327 甘口 【原材料】小麦粉(北海道)、植物油脂[パーム油(マレーシア)、なたね油(オーストラリア)]、砂糖[甜菜(北海道)]、粉末トマト(イタリア)、食塩(メキシコ)、酵母エキス(国内産)、カレー粉(インド他)、パイナップル果汁(タイ)、ガラムマサラ(イラン他)、五香(中国他)、(原材料の一部に大豆を含む)



7328 中辛 【原材料】小麦粉(北海道)、植物油脂[パーム油(マレーシア)、なたね油(オーストラリア)]、砂糖[甜菜(北海道)]、粉末トマト(イタリア)、酵母エキス(国内産)、食塩(メキシコ)、カレー粉(インド他)、パイナップル果汁(タイ)、ガラムマサラ(イラン他)、五香(中国他)、唐辛子(中国)、ブラックペッパー(マレーシア)、(原材料の一部に大豆を含む)

東京フード 翌々週 各130g **454円** 得

奄美カレー 4週のみ

奄美大島の島おこしのシンボルとして、特別に無農薬栽培されたうこん(養生)のみますり漬で使用しています。こだわりの原料を使用し、人工的添加物、味付けを加えることなく作られたカレールウです。

7334 甘口 【原材料】小麦粉(国内産)、植物油、野菜(玉ねぎ、トマト、にんにく)、食塩、砂糖、カレー粉、生うこん、香辛料、ホークエキス、酵母エキス、ハチミツ



7335 中辛 【原材料】小麦粉(国内産)、植物油、野菜(玉ねぎ、トマト、にんにく)、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料、生うこん、ホークエキス、酵母エキス

風と光 翌々週 各180g **486円**

7300 ひよこ豆粉のシチュー 4週のみ ルウ(フレック)

コーンパウダー入り。葉酸たっぷり、食物繊維・鉄・亜鉛・ビタミンB6の補給にも。

【原材料】植物油脂[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、コーンパウダー(とうもろこし(ニュージーランド))、食塩(メキシコ)、馬鈴薯澱粉(北海道)、砂糖[さとうきび(鹿児島)]、オニオンパウダー(アメリカ)、酵母エキス、白ワイン[ぶどう(長野)]、ホワイトペッパー、セロリパウダー



創健社 翌々週 110g **508円**

7303 お米と大豆のコーン 4週のみ シチュールウフレック

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。

【原材料】植物油脂(パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、野菜粉末(とうもろこし粉末、玉ねぎ粉末、にんじん粉末、セロリ粉末)、米粉、大豆粉末、砂糖、食塩、白ワイン、昆布粉末、粉末醤油、香辛料、(一部に小麦を含む)



創健社 翌々週 135g **518円**

7355 米粉でつくった本格 4週のみ カレールウ

25種類以上のスパイスを使用し、おいしさにこだわり香り高いコクのある味に仕上げました。フレックタイプなので、ドライカレー、ピラフ、炒め物などにもご利用いただけます。



【原材料】植物油脂[パーム油(マレーシア)、有機べに花油]、米粉、砂糖、カレー粉、食塩、メキシコ、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、りんご果汁、トマトパウダー、香辛料

創健社 翌々週 135g **497円**

7359 植物素材の 4週のみ デミグラスソース

ラードや牛脂、動物性のブイヨン、エキスなど動物性原料を一切使用せず、植物性素材のみで仕上げました。おいしさにこだわりながら脂質を35%カット。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、植物油(有機べに花油、パーム油)、粉末野菜(トマトパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、セロリパウダー)、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、赤ワイン、野菜ペースト、麦芽エキス、ブラックペッパー、ココアパウダー(原料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)



創健社 翌々週 120g **508円**

7302 有機ハヤシライス 4週のみ

植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライス。有機トマトパウダーのうまみを活かし、隠し味には、醤油・味噌の和の素材がアクセントになりコクを引き出しました。動物性原料不使用。4皿分。

【原材料】有機植物油脂(有機パーム油(コロンビア製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、有機小麦粉、有機砂糖、有機トマトパウダー、食塩、酵母エキス、有機香辛料、りんご果汁、有機醤油、有機ココアパウダー、有機味噌、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



創健社 翌々週 120g **562円**

7333 植物生まれの 4週のみ ホワイトソース

有機カシューナッツをベースに、動物由来の原料を一切使用せずにつられました。小麦粉の代わりに玄米粉「リブレフラワー」が使用されているため、グルテンフリーにも対応しています。

【原材料】有機カシューナッツ、玄米粉、塩、香辛料、なたね油



創健社 翌々週 三育フーズ 160g **378円**

ジロロモーニパスタソース 4週のみ 翌々週

7363 アラビアータ・パスタソース
有機栽培の夏採れ旬トマトをベースに、有本場イタリア産の良質なアンチョビの旨みを効かせました。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機食用オリーブ油(イタリア)、アンチョビペースト(イタリア)、有機にんにく(イタリア)、有機パセリ(イタリア)、食塩(イタリア)、有機唐辛子(イタリア)



7364 トマト&ナス・パスタソース
イタリア中部エミリア・ロマーニャ州で有機栽培されたトマトを主原料に香ばしく焼いたナスを加えて昔ながらの優しいマンマ(お母さん)の味に仕上げました。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機ナス(イタリア)、有機食用オリーブ油(イタリア)、有機たまねぎ(イタリア)、有機にんじん(イタリア)、有機セロリ(イタリア)、食塩(イタリア)

7365 トマト&ズッキーニ・パスタソース
有機栽培トマトを主原料に香ばしく焼いた有機ズッキーニを加えました。温めるだけでおいしいパスタソースです。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機ズッキーニ(イタリア)、有機食用オリーブ油(イタリア)、有機たまねぎ(イタリア)、有機にんじん(イタリア)、有機セロリ(イタリア)、食塩(イタリア)、有機ブラックペッパー(スリランカ)

各300g **745円**

香辛料

7532 有機白コショウ(粉) 4週のみ

有機こしょう100%。やわらかな辛みと香り。辛みや色合いを抑えた料理に。スリランカの小規模有機農法生産者がつくる有機栽培胡椒を使用しています。原料を厳選していますので、豊かな風味・香りをお楽しみいただけます。

【原材料】有機胡椒(スリランカ産)



バイオフィーズジャパン 翌々週 25g **497円**

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)



バイオフィーズジャパン 翌々週 30g **421円**

香辛料・お茶・紅茶

7523 ゆずこしょう 4週のみ

自家農園で栽培された香りがぎゅっと詰まった青柚子皮、青唐辛子をじっくり塩で熟成。豊かな香りと程よい辛みが楽しめる柚子胡椒です。使いやすいチューブタイプ。

【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)



創健社 翌々週 30g **378円**

7526 ゆずこしょう(瓶) 4週のみ

太陽の光をいっぱい浴びた香りの良い青ゆずの皮を香りを損なわないように、熟成させた青唐辛子と熱が発生しない石臼を使って練り上げました。まろやかな辛味。

【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)



櫛野農園 翌々週 50g **486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、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



オーサワ 翌々週 20g **238円**

7507 にんにく粗挽き黒胡椒 4週のみ

青森県産のにんにくと粗挽きの黒胡椒を合わせ、長崎県対馬の焼き塩をブレンドしました。これ1本で簡単に味付けができます。大きめのにんにくチップは、炒めることで香りがアップ。粗挽き黒胡椒はピリッと大人な味付けです。

【原材料】ブラックペッパー(インドネシア、マレーシア、その他)、にんにく(青森県産)、食塩(海塩(長崎県産))



タクセイ 翌々週 25g **594円**

お茶・紅茶

7574 グリーンレイボスティー 4週のみ

葉を低温で乾燥させる非常に特殊な製法のため生産量が少なく希少な茶葉です。ノンカフェインなので、お子様にもおすすめです。水出しでもお飲み頂けます。

【原材料】グリーンレイボス(南アフリカ共和国)



健康フーズ 翌々週 60g(2g×30包) **626円**

7600 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ 4週のみ

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**



7594 びわの葉茶 4週のみ

びわの葉は湿布に使われるだけでなく健康茶としても人気です。農薬、化学肥料不使用の徳島産生びわの葉を使用したお茶は、香り高くほのかな甘みで、どんな料理にもあいます。

【原材料】びわの葉(徳島県)



オーサワ 翌々週 60g(3g×20包) **702円**

7593 有機ジャスミン茶 4週のみ

旬にこだわった手摘み一番茶に、摘みわたったジャスミン生花の香りを丁寧に移しました。ジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。

【原材料】有機ジャスミン茶



海東銘茶 翌々週 1.2g×15P **594円**

7603 有機赤ちゃん番茶 4週のみ

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン・タンニンなどの刺激成分が少ないので、小さいお子様やお年寄りの方にも安心。便利で環境にも優しい無漂白のティーバッグ。JAS認定商品。

【原材料】有機番茶



健康フーズ 翌々週 2g×20包 **410円**

7604 五穀大黒茶(九州産古代米使用) 4週のみ

九州産の大麦・玄米・古代米(黒米・赤米・緑米)をじっくりと焙煎し、無漂白紙でパック詰めしました。冷水に入れるだけで簡単に深みとコクのある香ばしいお茶が出来上がります。

【原材料】大麦(九州)、玄米(福岡、佐賀)、黒米(佐賀)、赤米(佐賀)、緑米(佐賀)



創健社 翌々週 15g×16袋 **443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/鹿児島県産 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**



7629 北海道産有機黒豆茶 4週のみ

希少な北海道産有機黒豆を100%使用しました。ホットでもアイスでも。化学合成農薬・化学肥料不使用。ティーバッグは無漂白のものを使用しています。

【原材料】有機黒豆(大豆)



ケンコーフーズ 翌々週 3g×15包 **594円**

貴重な有機水出し茶

7659 有機水出し煎茶TB

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

各8g×10 **410円**

7660 有機水出しほうじ茶TB



7651 北海道大地ヒロピロとうもろこし茶 4週のみ

香ばしくスッキリとした味わいが楽しめます。クセがなく、飲みやすいので、どんなお料理にもよく合います。水出しも可能なので、暑い時期にもピッタリです。

【原材料】とうもろこし(北海道産)



小川生葉 翌々週 100g(5g×20) **432円**

7663 ダージリンブレンド紅茶(TB) 4週のみ

農薬を使わずに育てたフレッシュな香りと渋みをおさえたケニア紅茶に、有機ダージリン紅茶を加えておいしく仕上げました。

【原材料】産地 ケニア、インド



菱和園 翌々週 2g×20包 **410円**

7664 ミルクでおいしい紅茶(TB) 4週のみ

コクのあるアッサム紅茶に、渋みを抑えたフレッシュな香りのケニア紅茶をブレンドしました。ミルクや砂糖を少々加えるとより一層おいしくなります。

【原材料】産地 ケニア、インド・アッサム



菱和園 翌々週 2.3g×20包 **324円**

お茶・コーヒー・ココア

7692 はと麦入りむぎ茶 4週のみ

国内産大麦を使用し、最高の技術で炒りあげた麦茶に健康茶として知られているはとむぎ茶を程よくブレンドした健康な麦茶です。

【原材料】大麦(国内産)、はとむぎ(タイ)

健康フーズ **翌々週** TB15包 **281円**



7694 国産ごぼう むぎ茶TB 4週のみ

国産の六条大麦とごぼうのブレンドしました。大麦の香ばしさとごぼうの風味をお楽しみいただけるノンカフェインのごぼう麦茶です。

【原材料】国産六条麦茶、国産ごぼう茶

翌々週 健康フーズ 16包 **432円**



7569 国内産菊芋と桑の葉茶 4週のみ

国内産の菊芋と桑の葉にこだわった、やさしい甘みと香ばしい味わいに仕上げた健康茶です。菊芋と桑の葉は焙煎し、美味しさが広がる三角ティーバッグを使用。菊芋の成分のイヌリン(水溶性食物繊維)と、桑の葉の成分のDNJ(イミノ糖類)は、食後の血糖値の上昇を緩やかにしてくれます。

【原材料】菊芋(国産)、桑の葉(国産)

健康フーズ **翌々週** 28g(2g×14包) **594円**



7695 金の胡麻麦茶 4週のみ

血圧が高めの方の血圧を低下させる機能性関与成分のGABAを配合した胡麻麦茶です。胡麻は風味豊かで希少な国産金胡麻を使用しました。GABAには、血圧が高めの方の血圧を低下させる機能があることが報告されています。

【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

翌々週 小川生薬 100g(5g×20包) **832円**



コーヒー・ココア・ラテ

サミーゴカフェインレス OGインスタントコーヒー 4週のみ

有機コーヒー豆使用苦みがなくさっぱりして飲みやすいカフェインレス。

【原材料】有機コーヒー豆(南米産他)

翌々週 756 瓶 75g **1,555円**

7597 袋 健友貿易 50g **994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、ブラジルのジョーン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**



7782 ショットワンカフェ有機イタリアーノ 4週のみ

1杯ずつの飲みきりタイプコーヒー。有機栽培で育まれたグアテマラコーヒーをイタリアンロースト(深煎り)に焙煎した、苦味の中にもまろやかな旨味とコクを合わせ持つプレミアムコーヒーです。

【原材料】有機コーヒー豆(グアテマラ産) 麻布タカノ **翌々週** 7g×8袋 **864円**



7783 ショットワンカフェエクスプレス有機マイルド 4週のみ

有機コーヒー豆使用。熱湯に浸けるだけで手軽に抽出できるコーヒーバッグ。マイルドな酸味と程よい苦みの中煎りです。

【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア、ペルー他)

麻布タカノ 150g(10g×15袋) **翌々週** **1,620円**



7784 バターコーヒースティックタイプ 4週のみ

コーヒーは、深煎りしたベトナム産コーヒー豆をエスプレッソ抽出。MCTオイル、グラスフェッドバター、ココナッツオイル、オーガニックギーといった良質な油をブレンドし、まろやかに香り高いバターコーヒー。

【原材料】インスタントコーヒー(ベトナム製造)、MCT(中鎖脂肪酸)、乳たんぱく質、水溶性食物繊維、グラスフェッドバター、ココナッツオイル、オーガニックギー、アジア産食物繊維、(一部に乳成分を含む) 仙台勝山館 **翌々週** 5.8g×10本 **1,382円**



7788 袋OGマウンテン有機インスタントコーヒー 4週のみ

香り・味わいともにレギュラーコーヒーと見紛う品質です。有機JAS認証。肥沃な土壌、清らかな山の湧水、カリブ海から吹き寄せる風、そしてさんさんと降りそそぐ太陽。美しく自然に恵まれた環境が育んだおいしさをお楽しみください。

【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア産)

ターボン・オーガニック・ジャパン **翌々週** 80g **1,350円**



7785 ココア有機栽培カカオ豆100%使用 4週のみ

有機栽培されたカカオ豆100%を原料に、なめらかな風味豊かなココアに仕上げました。

【原材料】有機ココアパウダー(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)

翌々週 創健社 80g **918円**



7786 ミルクココア有機栽培ココア使用 4週のみ

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーにさとうきび粗糖で仕上げたココアのあるココア。

【原材料】砂糖(タイ、南アフリカ共和国、フィジー、オーストラリア)、有機ココアパウダー[ココアバター20~22%(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)]、脱脂粉乳(北海道)、食塩(メキシコ、オーストラリア)、貝カルシウム(ホタテ貝殻:国内産)

翌々週 創健社 80g(16g×5本) **518円**



7770 ペルーリキッドコーヒー無糖 2・4週

フェアトレードで購入したアラビカ種を100%使用しており、豊かな香りとコク、バランスのとれた味わいが特徴です。

【原材料】コーヒー豆(ペルー)

ATJ 1L **745円**



7771 有機カフェオレベース 4週のみ

コロンビア産の有機コーヒー豆をネルドリップで丁寧に抽出し、有機砂糖で加糖した、上品な甘さの有機カフェオレベースです。牛乳・オーツミルク・アーモンドミルクなどで割ってお飲みください。

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機コーヒー

翌々週 健康フーズ 275ml **842円**



7796 ミルクでつくるジャスミンティーラテ 4週のみ

茶匠が上質な銀毫(ぎんごう)のジャスミン茶葉を厳選しました。香り華やぐ爽やかな味わいに仕上げました。

【原材料】砂糖(てんさい糖)、ジャスミン茶(中国)

つぼ市製茶本舗 **翌々週** 100g **540円**



7797 ミルクでつくる宇治抹茶ラテ 4週のみ

茶匠がミルクに合う宇治抹茶を厳選しました。濃いミルクの味に混ざり合ってもお茶の風味がしっかり残り鮮やかな緑が映える抹茶です。

【原材料】砂糖(てんさい糖)、抹茶、和三盆糖

つぼ市製茶本舗 **翌々週** 100g **540円**



7798 ミルクでつくる棒ほうじ茶ラテ 4週のみ

お茶の香り高い棒ほうじ茶ラテしっかりとお茶を感じて、味わってもらえ、低カフェイン、渋味が無い、香ばしい香りので人気の棒ほうじ茶で作ったラテの素です。

【原材料】砂糖(てんさい糖)、緑茶、和三盆糖

つぼ市製茶本舗 **翌々週** 100g **540円**



機能性食品・バス用品

機能性食品

7805 ハトムギ酵素 4週のみ

はとむぎの健康・美容効果が期待できさらに、加熱処理乳酸菌FK-23の免疫力の活性化作用と整腸作用を高めます。

【原材料】ハトムギ(富山県)、有機ハトムギ若葉(富山県、島根県)、果実発酵エキス(オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、モモ、リンゴを含む)、発酵ハトムギ(富山県)、有機殻付きハトムギ(富山県)、オリゴ糖、乳酸菌

太陽食品 **翌々週** 2.5g×60包 **4,968円**



7806 塩ぶどう糖クエン酸入り 4週のみ

脳の唯一の栄養素である『ぶどう糖』に、沖縄の塩シママスとクエン酸を加えました。優しい甘さとしょっぱさがお口の中で広がります。夏の暑い環境下で活動する際の水分補給時に手軽に糖分・塩分補給ができる商品です。

【原材料】ぶどう糖(国内製造)、食塩/クエン酸

健康フーズ **翌々週** 20粒 **248円**



7814 国産有機青汁四重奏 4週のみ

国産有機原料100%の大麦若葉・ケール・桑の葉・ハト麦若葉をブレンドし香ばしく飲みやすくなっています。忙しいお父さん・お母さんの健康や美容をサポートします。ノンカフェインだから小さいお子様にも安心です。

【原材料】有機大麦若葉(大分産)、有機ケール(大分産)、有機桑の葉(島根産)、有機ハト麦若葉(島根産)

自然農法センター **翌々週** 90g(3g×30P) **3,065円**



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けたり、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**



バス用品

7892 詰替用ナチュロンボディソープ 2・4週

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。

太陽油脂(七) 500ml **858円**



7894 詰替用ナチュロンシャンプー 2・4週

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。

太陽油脂(七) 500ml **858円**



7896 詰替用ナチュロンリンス 2・4週

髪の毛を弱酸性にし、しっとり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。

太陽油脂(七) 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、キサンタンガム、クエン酸ナトリウム、スクワラン、グアールガム、ヒノキチオール、プチグレン油、オレンジ油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

パックス **2・4週** 各400ml **1,100円**



プラクリティシャンプードサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー。

【原材料】水、カリ石ケン素地、グリセリン、マカデミアナッツ油、クエン酸、ローズマリーエキス、トコフェロール、プチグレン油、オレンジ油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

7920 本体 600ml **2,090円**

7921 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ



プラクリティリンスドサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。

【原材料】水、グリセリン、クエン酸、ホホバ種子油、エタノール、キサンタンガム、クエン酸ナトリウム、スクワラン、グアールガム、ヒノキチオール、プチグレン油、オレンジ油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

7922 本体 600ml **2,090円**

7923 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ



7966 アレppoの石鹸ノーマル 4週のみ

シリアのアレppo市原産。オリーブオイルとローレルオイルのみが原材料のせっけんです。無添加 無香料、オーガニックの植物性ナチュラルソープ。【オイル配合率】オリーブオイル79%、ローレルオイル約8%

アレppoの石鹸 **翌々週** 約200g **770円**



7967 アレppoの石鹸エクストラ40 4週のみ

シリアのアレppo市原産。オリーブオイルとローレルオイルのみが原材料のせっけんです。無添加 無香料、オーガニックの植物性ナチュラルソープ。【オイル配合率】オリーブオイル50%、ローレルオイル約40%

アレppoの石鹸 **翌々週** 約180g **1,100円**



石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品・洗濯用品・掃除用品

7954 能登のしずく石鹸能登ひば 4週のみ

独自製法により抽出した能登ヒバ抽出液と高品質木酢液配合で洗い上がりのお肌をしっとり優しく仕上げてくれる手作り石鹸。原料はこだわりの天然素材・無添加です。
【原材料】石鹸素地、コラーゲン、ヒアルロン酸、ヒバ油、ヒノキ油、木酢液、ヒノキチオール、銅クロロフィル(葉緑素)

100g **2,200円**

吉岡機販

7956 能登のしずく石鹸ラベンダー 4週のみ

能登ヒバ抽出液と高品質木酢液配合で洗い上がりのお肌をしっとり優しく仕上げてくれる手作り石鹸。原料はこだわりの天然素材・無添加です。優しいラベンダーの香り。
【原材料】石鹸素地、コラーゲン、ヒアルロン酸、ラベンダー油、木酢液、ヒノキチオール、グンジョウ

100g **2,200円**

吉岡機販

8090 お風呂洗いスポンジ 2・4週

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**



ハンドソープ

7972 詰替用ハンドソープ 2・4週

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせず、天然ヒノキの爽やかな香りでさっぱりと洗えます。
【原材料】水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

太陽油脂(ヒ) 450ml **748円**



スキンケア

8011 ハンドクリーム 2・4週

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。ぬり心地はサラっとした感触で、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**



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。原液をバックソフキンにつけてお洗ください。

太陽油脂(ヒ)



8083 詰替用400番(台所用) 2・4週

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。バックソフキン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**



8098 キッチンスポンジ 2・4週

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。
【素材】軟質ポリウレタン

太陽油脂(ヒ) 1コ **220円**



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**



8105 ナチュロン純粉石けんN

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 2・4週 1kg **1,430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。専用処方ですっきり洗える。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**



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、洗い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(ヒ) 300g×3 **1,100円**



雑貨・日用品

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刃を使用しています。

宇宙フィルム



8319 ティッシュ「ぱっく」

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**



雑貨・日用品・ヘナ・水

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

よつ葉牛乳のバ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

牛乳バック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枚重ねと独自のふっくら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。



8345 花束 吸収名人100W 100組×3 540円

牛乳バック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。



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

8402 かえる印のハーブプロテクト 2・4週

植物成分100%、化学合成成分不使用で爽やかなハーブの香り。

【原材料】シトロネラグラスエッセンシャルオイル・植物発酵酵素(バイナップル、さとうきび由来)・純水



ライオンケミカル
120ml 1,680円

8403 ナチュラルかとり線香 (かえる印) 2・4週

医薬部外品。天然素材100%です。除虫菊に含まれる天然除虫成分ピレトリンが蚊を忌避。着色料・防腐剤・殺虫剤不使用なので、赤ちゃんやペットのいる部屋にもおすすめ。

【原材料】除虫菊(中国産)、木粉(国内産)、ヤシガラ粉(タイ産)



ライオンケミカル
30巻 1,025円

家族みんなでおいいただける夏のアウトドア用ボディースプレーです。天然成分のみでつくりました。月齢6か月以上の小さなお子様からご使用いただけます。1日の使用回数(塗布回数)が制限されるDEETは含まれていません。 **4週のみ**

アウトドア ボディースプレー エクストラ

フレッシュな香りの天然精油をブレンド。
【原材料】エタノール(植物由来)、水、コウスイガヤ油、セイヨウハッカ油、ティーツリー葉油、メラレウカビリジフロラ葉油、ユーカリ葉油、加水分解ホバパエステル、シトロネロール、グラニオール、リモネン

- 8224 小 50ml 825円
- 8225 大 125ml 1,760円



アウトドア ボディースプレー ハッカ

アロマブレンドに、清涼感たっぷりのハッカをプラス。
【原材料】エタノール(植物由来)、水、コウスイガヤ油、ハッカ葉油、ティーツリー葉油、メラレウカビリジフロラ葉油、ユーカリ葉油、セイヨウハッカ油、加水分解ホバパエステル、シトロネロール、グラニオール、リモネン、メントール、メントン

- 8226 小 50ml 825円
- 8227 大 125ml 1,760円

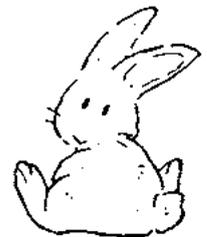


パーフェクトポーション **翌々週**

8228 バズ&スポット アウトドアバーム 4週のみ

ティーツリーを豊富に含み、ラベンダー、カミツレ油をブレンドしたスキンバームです。しっとりやさしく整えます。

【原材料】アーモンド油、ティーツリー葉油、ミツロウ、ダイズ油、ラベンダー油、トコフェロール、トウキンセンカ花エキス



パーフェクトポーション
翌々週 15g 1,430円

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

島根県・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。

- 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

島根県・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ので授乳にも適しています。

- 8496 2ℓ×6 1,944円
- 8497 500ml×24本 3,629円



ライフソリューションズ

マムズ Aランクヘナ 4週のみ 翌々週

ヘナ ベースカラー

オレンジのヘナは、毛染め成分を多く含んでいますので、他の色のヘナで染める前にベースカラーとして使うと色持ちします。

8201 ヘナオレンジ 100g 2,200円
白髪はオレンジ色に黒髪はほのかに明るくなります。
【原材料】ヘナ



ヘナ ナチュラルカラー

Aランクのヘナは30分程度できれいに染まります。

8202 ヘナライトブラウン 8204 ヘナダークブラウン
明るく華やかな印象のブラウンに仕上がります。かなり黒に近いダークブラウンです。
【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

8203 ヘナブラウン 8205 ヘナソフトブラック
自然な黒色です。自然なブラウンに仕上がります。【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

チームパワーソリューション 各100g 2,750円

お酒 2・4週

8505 プレスラン赤

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。

【原材料】コンコード(長野県)



8506 プレスラン白

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。

【原材料】ナイヤガラ(長野県)

井筒ワイン 各720ml **1,057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ワイン造りを行っています。

【原材料】シャルドネ100%(亜硫酸塩)



アグリ 750ml **1,540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、メルロの爽やかな酸味が包み込む絶妙なバランスを、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**

8544 カベルネ ランニングダック(赤ミディアム)

酸化防止剤無添加。優しい柔らかい酸とボディ。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(ウエストタンケープ)



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。優しい柔らかい酸とボディ。フレッシュでフルーティー、ジュシーな味わい。

【原材料】コロナバーム(ウエストタンケープ)

ステラーワイナリー 各750ml **1,650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**

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】テンプラニーリョ 100%(スペイン)



アルダレス 750ml **1,320円**

8517 琉球レモンソー

沖縄県産シークワーサー、地酒泡盛、沖縄県産きび蜜を使用し県産素材100%にこだわった自然派ソーです。シークワーサーとは沖縄の方言で、和名ではヒラミレモンといい、レモンと同じミカン属の柑橘類です。シークワーサー本来の香りと旨味をストレートに楽しめます。

【原材料】泡盛、きび蜜、シークワーサー果汁/炭酸



南都酒造 350ml×2 **520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**

8522 NVネーローダーボラ赤(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】ネーローダーヴィア90%、カベルネソーヴィニオン10%、亜硫酸塩



8523 NVグリッポ白(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、フレッシュで且つ辛口な味わい。

【原材料】グリッポ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**

8526 ナイヤガラ白(辛口)

ナイヤガラぶどう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)

枯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**

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、ミネラル感と口の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(ウエストタンケープ)、亜硫酸塩



ステラーワイナリー

750ml **1,540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**

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、スミレや黒コ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**

8581 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 **662円**

8512 赤OGベツラ・ストリア・メルロー

ミディアム・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ベツラ・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 ヴェネツ 各750ml **1,650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に広がる、やさしい甘さのロゼスパークリングワイン。

【原材料】モスカート・ゴールド85%、カナダ・モスカート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%、セミヨン21%、コロナバーム13%

イディル・ワイン 各750ml **1,540円**

8533 ガリオットマルベック

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**



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 無添加ナイヤガラ

白ワインです。北海道産ナイヤガラ種を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**

8567 ガスコニュブラン白

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・プリュモン(フランス)

750ml **1,650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**

8582 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**

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



長期保存ができてストックにも便利! 翌々

国産鶏肉のサラダチキン 不定期!

サラダチキン

国産鶏の胸肉でつくった常温保存できるサラダチキン。鶏肉の余分な水分だけをおとした独自製法。そのままでも、温めても。

1836 プレーン

原材料は鶏肉と食塩のみのプレーンタイプです。

100g 389円⇒**382円 得**

1834 ブラックペッパー&ガーリック

ピリッとしたブラックペッパーと、にんにくの風味が鶏肉のうま味を引き立てます。

1838 カレー

カレー味でスパイシーに仕上げました。

1839 長ネギ&生姜

長ネギと生姜の風味が、鶏肉のうま味を引き立てます。

ウチノ 各100g **389円**



ヘルシーで栄養価が高い! NEW

九州産ひじき 翌々 不定期!

独自のノンドリップ蒸煮製法で製造加工した九州産のひじきです。ひじき本来の味と食感を引き出しました。自然な海の香りとシャキッとした食感が特徴です。ひじき特有の嫌なにおいがしないため、水に戻してそのままサラダにする他、煮物や混ぜご飯、白和えなど様々な料理にご使用いただけます。

2731 九州産ひじき 20g **486円**

山忠 2732 九州産長ひじき 18g **486円**



旨味たっぷりの牡蠣の缶詰 NEW

7121 レモ缶ひろしま牡蠣 オリーブオイル漬け 4週のみ 翌々

広島県産の牡蠣を瀬戸内産レモンを使用した塩レモンで味付けし、オリーブオイル漬けにしました。塩レモンで牡蠣のおいしさを引き立たせ、程よくさわやかに感じる風味に仕上げています。おつまみや、パスタに絡めて。

ヤマトフーズ 65g(固形量40g) **648円⇒636円 得**



もっと大豆を食べよう!

水洗い不要!そのまま食べられます 4週のみ 翌々

4470 スーパー発芽大豆

北海道産大豆100%使用し、大豆のおいしさと栄養を発芽で引きだして、やわらかく蒸し上げました。

100g **216円**

4471 スーパー発芽黒豆

黒大豆のおいしさと栄養を発芽で引きだして、やわらかく蒸し上げました。

70g **216円**

4473 有機蒸しミックスビーンズ

5種の有機豆をミックスした、彩り鮮やかな蒸し豆です。おいしさとうまみ、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し豆はサラダにぴったりです。水洗い不要。

だいたいデイズ 85g **270円⇒265円 得**



芽吹き屋の和菓子

凍 翌々 不定期!

94707 十五夜だんご (きなこ付き)

国産(主に東北産)うるち米を原料とした自社開発新粉使用の艶・歯応えの良い生地で北海道産小豆使用の粒餡を包んだ団子です。国産大豆使用のきな粉をかけてお召し上がり下さい。

240g 12個 **648円**



美味しいお菓子 翌々

6388 きらず揚げ・天然塩 4週のみ

こだわりやお豆腐屋さんが出来立てのうの花を使用した、歯ごたえのある揚げ菓子です。国産小麦粉で練り上げ、焙煎菜種油でカリッと揚げました。シンプルな塩味で噛めば噛むほど甘みも広がります。

おとうふ工房いしかわ 140g **378円**

6343 とろける寒天 マンゴーゼリー 不定期!

完熟したマンゴーの果肉をたっぷり使用した、なめらかでとろける美味しさの寒天ゼリーです。

片山食品 22g×8個 **410円⇒402円 得**

6387 とろける寒天 ゆずゼリー 不定期!

国内産のゆず果汁を使用した、なめらかでとろける美味しさのゼリーです。

片山食品 22g×8個 **410円**

6476 まっしろなラムネレモン味 不定期! NEW

てんさい糖のやさしい甘みと、さわやかなレモンの風味が広がり、お口の中でゆっくり溶けるまっしろなラムネです。

太田油脂 80g **292円**



新鮮な野菜と果物を使ってつくりました!

トライのソース 1・3週

5910 ウスターソース

200ml **530円⇒520円 得**

新鮮な野菜と果物を使い、ソース造りの基本に忠実に、木桶でじっくり寝かせて造られたソースです。

5911 中濃ソース

200ml **530円**

ウスターソースをベースに「あまみ」と「とろみ」を加えました。

5912 完熟ソース

200ml **562円**

トマト、リンゴ、玉ねぎ等、こだわりの野菜・果実に原形のままの香辛料、粗糖自家製醸造酢、塩等を加えて造りました。フライ、温野菜にかけても美味しいです。ロールキャベツにも◎。

