

いのちと食べもの自然宅配便

2024年

9月1回号

9月1日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	27	28	29	30
配送日	9/3	4	5	6

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



## 米麴の発酵飲料で体力回復! 翌々 不定期! NEW 福光屋

暑い日が続き、食欲がなくなり、身体はバテ気味ではありませんか。今回はそんな身体を元気づけるために、今注目されている金沢の老舗酒蔵「福光屋」が開発した米麴の発酵飲料をご紹介します。毎日少しずつ取り入れることで腸内環境が整い、免疫力アップが期待できます。

### ミトコンドリア活躍飲料 天然成分100%エナジードリンク

- 細胞内のミトコンドリアが約1.5倍に増え、機能が向上
- 運動や活動の最終盤でスタミナを維持
- 運動トレーニング後の疲労回復をフォロー

#### 7809 バテン

ミトコンドリアに着目した新しいエナジードリンク「バテン」は、福光屋の日本酒や糀甘酒の米発酵技術を応用し、細胞・身体機能に有用な米発酵由来の栄養素を可能な限り高めた天然成分100%のエナジードリンクです。アミノ酸やクエン酸、ポリフェノール(フェルラ酸やp-クマル酸)などを含有。ほどよい酸味と米蜜のような自然な甘みがあります。



100ml 432円⇒**424円** 得

### 麴のクエン酸 × 能登の塩 無添加発酵飲料

- 汗をかくスポーツ、サウナシーンの水分補給に
- 麴のクエン酸、能登の塩のさっぱり風味
- 甘味料・保存料・香料無添加

#### 7810 コージパワードリンク

霊峰白山の麓より百年以上の時をかけて酒蔵に湧き出る恵みの「百年水」と、厳選した国産米を、福光屋独自の技術を生かして作った軽快で爽やかな味わいの発酵飲料です。さらっとした飲み口で、汗をかくシーンの水分補給にぴったりです。



350g **324円**

### お米 × 麴 × スーパー乳酸菌

- アジのなれずしから発見された植物性乳酸菌「ANP7-1株」使用
- 天然アミノ酸たっぷり! 必須アミノ酸9種類を含みます
- 石川県産米ゆめみづほ100%使用

#### 7811 お米の醗酵飲料 冷 ANP71

良質の契約栽培米を、植物性乳酸菌「ラクトバシラス・プランタラム ANP7-1株」と麴で発酵させたお米の乳酸菌ドリンクです。免疫を高める作用や、高血圧抑制、アレルギー抑制などの効果が期待できます。

150g **324円**

#### 7812 お米の醗酵飲料 冷 ANP71 ブルーベリー

ブルーベリー由来成分「アントシアニン」65mg配合のブルーベリー果汁がプラスされています。ブルーベリーにはビタミンやミネラルなど身体に必要な栄養素が豊富に含まれ、中でも「アントシアニン」をはじめとする豊富なポリフェノールは毎日摂取し続けることで健康維持にお役立ていただけます。

150g **346円**



## 酒蔵の調味料 翌々 不定期! NEW

すっきりとした香りと豊かな甘味

#### 5945 純米本味酢 福みりん

国産のもち米のみを原料にした蒸米と、国産米のみで仕込んだ米麴、当蔵で醸造した本格米焼酎を使用した「本みりん」です。まろやかなコクが特長。

720ml 1,430円⇒**1,402円** 得

旨み成分がたっぷり

#### 福正宗 純米 料理酒

料理のための品質を追及した本格派の料理酒です。純米酒に含まれるさまざまな成分が料理に旨味を与え、テリ良く仕上げます。早い段階で加えると素材の旨さがより引き出されます。

5947 小 900ml **837円**

5948 大 1800ml **1,432円**



## 酒蔵の美容液 翌々 不定期!

使い続けるほどに実感!  
日本酒酵母のパワー

#### 93367 日本酒酵母エキス

酒蔵に伝わる酵母(日本酒酵母)の中から選りすぐった奇跡の酵母(FT15)から抽出したエキスの原液です。酵母由来のアミノ酸等の美容成分がバランスよく豊富に含まれており、お肌にハリと艶を与えます。いつものお手入れにプラスするだけで「うるおいの違い」を実感いただけます。さらに動物由来成分、香料、着色料、界面活性剤、防腐剤は一切使用していません。

20ml **3,300円**



# お知らせ

## ◆店舗ではアイスを販売しています

エコポストにはアイスが掲載されていませんが、店舗では久保田食品・よつ葉・ネージュのアイスを取り揃えています。近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

## 〈今週の終了品〉

◎商品入替 ●季節終了 ◆完全終了(廃番)

★取り扱い休止 ▲先方都合での終了

×自然災害の影響 ■在庫終了

▲3543 匠味・小粒納豆

▲6411 干し柿寒天

■7733 ディップスタイルコーヒー

## 表紙・20P・21P・40P原材料

### ●0318 国産有機黒にんにく

有機にんにく(兵庫県産)

### ●0607 飛騨カスタードプリン

牛乳(生乳(岐阜県産))、液卵、粗糖、カラメルシロップ(砂糖)

### ●0629 コンパンヴィーノ

生乳(白糠町産)、食塩

### ●0634 トーマ・シラヌカ

生乳(白糠町産)、食塩、こしょう

### ●0627 スカモルツァ

生乳(白糠産)、塩、卵白リゾチーム

### ●0625 テネレロ・シラリカ

生乳(白糠産)、塩

### ●0626 タンタカ

生乳(白糠産)、塩、卵白リゾチーム

### ●0631 リコッタ・サルデー

生乳、食塩、胡椒

### ●1731 ソフトサラミ

豚肉(岐阜県原産)、トマト、ヨーグルト(乳を含む)、天日湖塩、韓国唐辛子、ニンニク、生姜、黒砂糖、香辛料、羊腸

### ●1831 サラダの友

魚肉(たら(アメリカ、国産))、馬鈴薯澱粉、卵白(卵を含む)、風味原料(カニエキス)、食塩、みりん、砂糖/着色料(紅麴)

### ●1833 スペイン産生ハム(ハモンセラノ)

豚もも肉、食塩

### ●1853 味付いなりあげ

大豆(国産・遺伝子組換えでない)、砂糖、菜種油(遺伝子組換えでない)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、食塩、かつお節、昆布、さば節/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))

### ●1840 魚っ子ウインナー

魚肉(たら(国産)、アジ(国産))、馬鈴薯澱粉、砂糖、

食用なたね油、魚醤(イワシ、食塩)、かつおだし、食塩、昆布だし

### ●1861 デミソース付・ハンバーグ

「ハンバーグ」豚肉(国産、玉ねぎ(国産)、牛肉(国産)、牛脂、パン粉、鶏卵、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、ビーフエキス

### ●1862 おろしソース付・ハンバーグ

「ハンバーグ」豚肉(国産)、牛肉、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、牛脂、食塩、砂糖、香辛料、ビーフエキス【添付おろしソース】大根、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、醸造酢、酵母エキス、でん粉、食塩、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・豚肉を含む)

### ●5127 しょうゆらーめん自然伝麺

〈麺〉小麦粉、小麦たんぱく、食塩、貝殻焼成カルシウム、大豆粉(スープ)しょうゆ、食塩、砂糖、ポークエキス、ごま油、豚脂、チキンエキス、酵母エキス、オニオンエキス、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

### ●5128 みそらーめん自然伝麺

〈麺〉小麦粉、小麦たんぱく、食塩、貝殻焼成カルシウム、大豆粉(スープ)みそ、しょうゆ、砂糖、食塩、豚脂、チキンエキス、香辛料、酵母エキス(原材料の一部に小麦・大豆・鮭を含む)

### ●5945 純米本味 福みりん

もち米(国産)、米麴(国産米)、米焼酎(自家製)

### ●5947 5948 福正宗 純米 料理酒

米、米麴

### ●6826 オーガニックレモンスカッシュ

有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸

### ●7809 バテン

米(国産)、米麴

### ●7810 コージパワードリンク

米(国産)、米麴(国産米)、食塩

### ●7811 お米の醗酵飲料 ANP71

米(国産)、米麴(国産米)

●7812 お米の醗酵飲料 ANP71 ブルーベリー米(国産)、米麴、ブルーベリー果汁

### ●87801 ミルククッキー

中力粉、バター、砂糖、牛乳

### ●87802 プレーンクッキー

中力粉、バター、砂糖、鶏卵

### ●87803 まあぶるクッキー

中力粉、バター、砂糖、鶏卵、ココア

### ●87807 カフェオレクッキー

小麦粉(小麦(国産))、バター、砂糖(粗製糖)、牛乳、鶏卵、オーガニックインスタントコーヒー

### ●87809 ほうじ茶アメリカンクッキー

中力粉、バター、砂糖、鶏卵、牛乳、ほうじ茶

### ●87810 ひまわりアメリカンクッキー

中力粉、バター、砂糖、ひまわりの種、鶏卵、牛乳

### ●87813 プレーンビスケット

中力粉、水、砂糖、なたね油

### ●87815 チーズクッキー

小麦粉(国産100%)、ナチュラルチーズ、バター、砂糖(粗製糖)、鶏卵、牛乳

### ●93367 日本酒酵母エキス

水、BG、酵母エキス

## なんでも伝言板

会員からの質問や感想、要望などを掲載しています。ご意見をどんどんお寄せください。

### ■千葉産直「八甲鴨ハンバーグ」

ジューシーでふっくらしていて、肉厚もあり食べ応えがありました。とても美味しかったです! (野々市市 H.Bさん)

2週のみ 1781



## 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。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



今週/今月の特価品です。



冷蔵 冷凍 保存方法(無印は常温です)。



生麺です(無印は乾麺)。



↑ ↓ 価格が変更になりました。



1週のみ 1週のみ企画品です。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



2週のみ 2週のみ企画品です。



翌々週 翌々週に配送されます。



3週のみ 3週のみ企画品です。



レシピ レシピが紹介されています。



4週のみ 4週のみ企画品です。



レシビ レシピが紹介されています。



1・3週 隔週の企画品です。



レシビ レシピが紹介されています。



1・3週 隔週の企画品です。



レシビ レシピが紹介されています。



今回のみ! 今回のみの企画商品です。

## 疲弊する日本の農業（1）

### 食料や農民を犠牲にして 企業利益を追求

過剰だからと買ったたかれ、減産しろと言われていたのに、にわかにコメ不足やバター不足が騒がれ始めた。昨年の猛暑による減産のせいだと説明されているが、根本原因を覆い隠してはいけない。農家を苦しめる政策による農業の疲弊こそが根底にある原因だ。

#### コメは過剰か不足か

過剰、過剰と言われたコメが、突然足りないと言われ始めた。昨年の猛暑による減産・品質低下と訪日客の急増による需給ひっ迫が原因と言われるが、猛暑などの異常気象は頻度が高まっているし、インバウンド需要も新型コロナ前に戻っただけだから、想定外とは言い難い。

根本原因は別にある。過剰在庫を理由に、①生産者には生産調整強化を要請し、②水田を畑にしたら1回限りの「手切れ金」を支給するとして田んぼ潰しを始め、③農家の赤字補填はせず、④小売・流通業界を安く買ったたから、農家が苦しみ、コメ生産が減ってきているのが根底にある。

さらに⑤増産を奨励し、現状、消費の1.5か月分しかないコメなどの政府備蓄を増やしていれば、その放出で調整できるのに、それをしないから対応できないのだ。

#### 輸入で賄う逆行政策

酪農も同じだ。過剰、過剰と言われたが、バターが足りないと言われ始めた。昨年の猛暑による減産のせいではない。根本原因は別にある。過剰在庫を理由に、①酪農家には減産を要請し、②乳牛を処分したら補助金を支給するとして乳牛減らしを始め、③酪農家の赤字補填はせず、逆に、脱脂粉乳在庫減らしのためとして酪農家に重い負担金を拠出させ、④小売・加工業界も乳価引き上げを渋ったため廃業が増え、生乳生産が減っているのが根底にある。

さらに、⑤増産を奨励し、政府がバター・脱脂粉乳の政府在庫を増やしていれば、その買い入れと放出で調整できるのに、それをしないから、対応できないのだ。

その結果、酪農家を苦しめた失政のツケを、さらに輸入を増やすことで、一層酪農家を苦しめる形で対応するというのだから、あきれられる。輸入を国産に置き換えて自給率を高めるべき時に、国産を減らさ

せて輸入で賄うという「逆行政策」が進んでいる。

#### 農家の厳しい経済事情 一年収1万円、時給10円

どれだけ、稲作農家が苦しんでいるか。実際に、農林水産省公表の経営収支統計を確認すると、農家の疲弊の厳しさに驚く。2020年で、稲作農家が1年間働いて手元に残る所得は1戸平均17.9万円で、自分の労働への対価は時給にすると181円。21年、22年は、兩年とも、所得は1万円、時給で10円まできている。ある稲作農家は話してくれた。「家族農業のコメ作りは自作のコメを食べたい、先祖からの農地を何としても守るといふ心意気だけが支えているように感じています」と。

#### 疲弊する酪農経営—所得はマイナス

酪農経営も深刻な事態である。酪農経営では、平均で所得はマイナス、特に、酪農業界をけん引して規模拡大してきた最大規模階層（平均330頭）では、赤字が平均で2000万円を超えている。

肉用牛経営も同様で、平均で所得はマイナス、小規模経営では、かろうじてプラスだが、もっとも業界を牽引して規模拡大してきた平均1300頭の大規模層では、赤字が平均で3000万円にもなっている。このように、最も酪農・肉牛経営を支えてきた大規模層が最も深刻な赤字にあえいでおり、コメも酪農・畜産もまさに、「総崩れ」の様相を呈している。

生産や食品自体にテクノロジーを活用するフードテックの推進では、今頑張っている農業を地球温暖化の主犯として、農家の退場を促すかのようにして、一部企業の次の儲けにつながる昆虫食や培養肉、人口肉、無人農場などを推進するとしている。このようなことを続けると、農業・農村は破壊され、国民に対する質と量の両面の食料安全保障も損なわれる。

日本の地域と国民の命をおろそかにしてまで一部企業の利益を重んじることが追求される。どうして、ここまで「今だけ、金だけ、自分だけ」の政治になってしまったのか。

#### 農民平均年齢は68歳超

農業従事者の平均年齢は68.7歳。この衝撃的数字は、あと10年もしたら日本の農業・農村の多くが崩壊しかねないことを示している。しかも今のコスト高で、農家はコストを販売価格に転嫁できず赤字に苦しみ、酪農・畜産を中心に廃業が後を絶たず、崩壊のスピードは加速している。私たちに残された時間は多くない。国際情勢は、もうお金を出せばいつでも食料が買える時代でなくなっている。

（鈴木宣弘：東京大学大学院特任教授、  
『週刊金曜日』2024.8.2より抜粋）

# 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づつ変え、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**

## 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



## 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です。他の食材と合わせて食べるとよいです。

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** シヤキシヤキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。



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

## 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**



# 野菜

**0249 奈良おくら (角か丸)**  
 下ゆでして和え物、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**  
 5割減の特裁レベル。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




**0253 奈良ししとう**  
 堆肥を使い土づくりからこだわって作られた甘みが強いししとうです。  
 100g **216円**  
 奈良県 農民連



**0270 愛知なす**  
 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




**0277 愛知きゅうり**  
 特裁レベルのきゅうりです。農業、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**  
 特裁レベル。香り豊かで、エグみが少なくコクと甘みが際立ちます。薬味、酢の物、ヌタなどに。  
 1束 **264円**  
 愛知県 横地愛菜園



**0287 京都九条ねぎ**  
 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**  
 そうめんの薬味や生姜焼きなどに。  
 約80g **256円**  
 高知県 明神




**0298 蓮華タケノコの水煮**  
 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**  
 無薬剤。無薬剤、菌床栽培。4〜7個入りです。  
 100g **297円**  
 豊橋市 河合




**0301 寺井生キクラゲ**  
 安全な資材で作る自社菌床で栽培。ぶるんとした舌触り、コリコリの歯ごたえ。鉄分はレバーの3倍、カルシウムは牛乳の2倍と栄養が豊富。冷凍保存も可能です。  
 70g **261円**  
 寺井 佐の川園 **地**



**0302 小粒** 140g **308円**  
**0303 大粒** 200g **447円**  
 寺井 佐の川園 **地**



**0306 カットしめじ**  
 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**  
 長野ミスブライフ



**0307 長野エリンギ**  
 培養基にオガコやコメカ等を用い、使用する水は北アルプスの地下水で栽培しました。  
 100g **308円**  
 さらだぼーる



**0308 えのき茸**  
 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**  
 長野ミスブライフ



**0304 100g** **194円**  
**0305 1株 (500g以上)** **1,233円**  
 寺井 佐の川園 **地**



**0315 長野株なめこ**  
 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**  
 無薬剤。レモン色の美しいカサが特徴で、「だしの良く出るキノコ」として知られています。栄養が豊富で、抗酸化物質を多く含有しています。  
 80g **332円**  
 愛知県 ナガタ農園



**0319 すりおろしにんにく (無添加) (ピン)**  
 島根県奥出雲吉田町産生にんにく使用。【原材料】にんにく(島根産)、米粉、食塩(シママース)  
 翌々週 60g **583円**  
 吉田ひるさと村



**0323 朝堀たけのこ水煮ブロック**  
 徳島産の朝堀りを新鮮なうちに加工。柔らかな食感で甘みが強くえぐみがない。  
 1・3週  
 翌々週 200g **686円**  
 ムソー



**0324 オーガニック かぼちゃ北海道産**  
 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまな料理にご使用ください。  
 【原材料】有機かぼちゃ 原料原産地:北海道  
 冷凍 400g **626円**  
 ムソー




**0326 愛媛切干大根**  
 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。  
 無茶々園 40g **260円**



**0328 オーガニック いんげん** 1・3週  
 ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。  
 【原材料】有機いんげん 冷凍  
 ムソー 250g **400円**



**0330 OGホールカーネルコーン** 1・3週  
 農業や化学肥料を使用せず育てられたカーネルコーンを急速冷凍。【原材料】有機スイートコーン(スペイン産)  
 冷凍 250g **400円**



**0324 オーガニック かぼちゃ北海道産**  
 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまな料理にご使用ください。  
 【原材料】有機かぼちゃ 原料原産地:北海道  
 冷凍 400g **626円**  
 ムソー



**0326 愛媛切干大根**  
 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。  
 無茶々園 40g **260円**



**0328 オーガニック いんげん** 1・3週  
 ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。  
 【原材料】有機いんげん 冷凍  
 ムソー 250g **400円**



**0330 OGホールカーネルコーン** 1・3週  
 農業や化学肥料を使用せず育てられたカーネルコーンを急速冷凍。【原材料】有機スイートコーン(スペイン産)  
 冷凍 250g **400円**



**0331 OGミックスベジタブル** 1・3週  
 【原材料】有機スイートコーン、有機にんじん、有機グリーンピース  
 冷凍 250g **400円**  
 ペンギンルトサ社(ム)



**0332 OGグリーンピース** 1・3週  
 ヨーロッパの大地で大切に育てられたグリーンピース。  
 【原材料】有機グリーンピース  
 冷凍 250g **400円**  
 ペンギンルトサ社(ム)



**0333 OGフレンチフライポテト** 1・3週  
 美しい黄金色の肉質、サクサクした食感。  
 【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖  
 冷凍 300g **497円**  
 ペンギンルトサ社(ム)



**0343 皮つきカットじゃが芋** 1・3週  
 北海道十勝の有機じゃがいも使用。皮つきのじゃが芋を三日月状にカットし、さっと湯通しして急速冷凍。油不使用で調理しやすいです。  
 【原材料】有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)  
 ムソー 冷凍 300g **518円**




# 果物

## 果物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

### 0350 FTエクアドルバナナ

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



エクアドル  
プリエート農園

約500g **532円**  
00005 **定期 519円**

### 0352 冷凍カットマンゴー

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



**冷凍** 500g **648円**  
オーシャン貿易

### 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**

### 0362 愛知いちじく

**低** 減農薬。大粒のいちじくです。年間で殺虫剤と殺菌剤合わせて約8回使用。緑肥、豚糞、魚カス使用。



愛知県 愛楽農園

4~6個 380g **796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。半解凍でどうぞ。

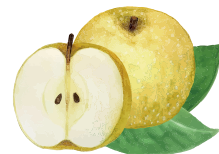


愛媛県 無茶々園

**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、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ます。



ニュージーランド・ギズボーン地区  
2個(200g前後) **374円**

### 0420 愛知ベリーA

**有** 果肉は小粒のブドウです。果汁が多く、とても甘い上にそれを支える酸味もしっかりとあり、濃厚な美味しさ。



愛知県 平岩農園

約350g **1,590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日が4日になります。**

北陸3県で 当会だけ!

冷蔵 1ℓ **340円**  
00001 定期購入 1ℓ **333円**

**0492 よつ葉特選低脂肪牛乳**

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

冷蔵 1ℓ **286円**  
00002 定期購入 1ℓ **280円**



**0493 よつ葉カフェオレ**

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

【原材料】生乳(60%以上)、砂糖、乳製品、コーヒー

冷蔵 500ml **165円**

**0505 生クリーム 冷蔵**

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

【原材料】生乳100%

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

**0494 バターミルクヨーグルト**

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

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

冷蔵 100g **129円**

**0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン**

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

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g **195円**

**0502 よつ葉プレーンヨーグルト**

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

400g **298円** **得**  
00007 定期 400g **292円** **得**

**0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵**

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

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

**0520 とろっとなめらかヨーグルト**

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

【原材料】生乳

400g **300円**

**0506 ゴーダチーズ**

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g **592円**

**0507 十勝100スライスチェダーチーズ**

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

冷蔵 4枚(100g) **428円**

**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** **得**

**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**

**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**

**0518 大人のカマンベール&ブルー**

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **455円**

**0521 チーズペースト カマンベール入り**

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g **295円**

**0519 スキムミルク**

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **291円**



**0514 有塩バター**

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のプロにも人気のバター。

冷蔵 150g **353円**

**0515 無塩バター**

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

冷蔵 150g **388円**

**0516 パンにおいしい発酵バター**

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

【原材料】生乳、食塩

100g **364円**

**0517 パンにおいしいよつ葉バター**

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

【原材料】生乳、食塩

100g **315円**

## 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。

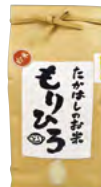
低農薬米栽培の武市竜人さん▶



### 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**

## お餅

白米にはない、玄米特有の香ばしさとほのかな甘みをご賞味ください。真空個包装なので、つきたてを味わえて、保存にも便利です。

### 0970 玄米もち

【原材料】水稲もち米(国産)

### 0971 玄米もち・よもぎ

【原材料】水稲もち米(国産)、よもぎ

ムソー 1・3週 翌々週



各315g(7個) **648円**

## 9月のわっぱん

### 1171 白うさぎと黒うさぎチョコパン

可愛らしいうさぎの形をした天然酵母のプレーン生地とココア生地の中に乳化剤不使用のチョコレートが入っています。

【原材料】小麦粉、牛乳、チョコレート、粗糖、天然酵母、食塩、ココア



2種×2個 **454円** **得**

### 1172 ゆめカンパーニュ

自社栽培小麦を製粉から製造まで一貫して作った、『ゆめわっぱん』シリーズ。小麦本来の香りと味を楽しめます。中身のギュッと詰まった田舎パン、サンドイッチにもおすすめです。

【原材料】小麦粉、小麦ふすま、天然酵母(小麦・米・麹)、岩塩、モルト



1個約250g **481円**

### 1173 くるみのクリームチーズ

油脂を使用せずくるみを練りこんだシンプルな味わいの生地の中に、クリームチーズを入れました。

【原材料】小麦粉、クリームチーズ、くるみ、粗糖、イースト、岩塩



2個 **389円**

### 1174 甘夏紅茶オレ

無農薬・無化学肥料の国産紅茶葉とミルクで練った、紅茶オレパン生地に、自家製甘夏ピールがたっぷり。

【原材料】小麦粉、牛乳、小麦粉、甘夏ピール、粗糖、バター、菜種サラダ油、イースト、紅茶、食塩



1個(約170g) **362円**

### 1175 全粒酵母パンズ

全粒粉と天然酵母の風味が楽しめます。ふんわりとした食感になっています。

【原材料】小麦粉、全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、天然酵母、岩塩



約70g×3個 **340円**

### 1176 まるごと小麦クラッカー

サクッとした口当たりのクラッカー。自社農場で農薬を使用せずに栽培した「きぬあかり」を使用しました。

【原材料】小麦粉、豆乳、菜種サラダ油、小麦ふすま、粗糖、岩塩、ベーキングパウダー



65g **297円** **得**



# 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** 得

## 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、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** 4週のみ

## 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 バタークッキー

しっとり&サクサクしたクッキー。シンプルな材料でバターの良い風味が引き立っていて、ついつい手が伸びてしまいます。



70g **418円** 8月のみ

## 1182 チェッカーズクッキー

ココア生地とプレーン生地を格子模様に成形した素朴な味わいのクッキーです。

【原材料】小麦粉(薄力粉)、粗糖、バター、卵、ココア、菜種サラダ油、岩塩



80g **418円** 8月のみ

## 1183 FTジンジャークッキー

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、ノン乳糖脂肪酸OGバーム油、卵、蜂蜜、ジンジャー、シナモン



70g **418円** 8月のみ

# グローバルの豚肉&瑞穂牛

## グローバルの豚肉

冷凍

1・3週

串原のおいしい空気の中で元気に育った豚です。肉臭さがなく、素直な肉の味が特徴です。品種は三元交配の豚で、ランドレーヌ・大ヨーク・デュロックの良い所を取り入れています。製品も含め月に2回の放射能検査を実施しています。

### 1251 豚もも肉ブロック

300g **940円**

豚のもも肉を300gのブロックに整形してあります。



豚もも肉ブロック

### 1252 豚バラ肉ブロック

300g **994円**

豚ミンチ肉を真空パックにしました。



豚バラ肉ブロック

### 1253 豚ミンチ(上)

200g **529円**

豚ミンチ肉を真空パックにしました。

### 1254 豚バラスライス肉

150g **508円**

グローバルの豚肉の中で最も評判のよい製品です。



豚バラスライス肉

### 1255 豚薄切りスライス肉(もも肉)

150g **475円** **得**

豚もも肉を2ミリ程度にスライスしました。



豚薄切りスライス肉

### 1256 豚焼肉用スライス肉

(肩ロース・ロース)

150g **600円**

豚肩ロースやロースを、焼き肉用にやや厚めにスライスしました。



豚焼肉用スライス肉

### 1257 豚厚切りスライス肉(ロース)

250g(2枚) **1,015円**

1258 豚切り落とし 200g **594円**  
豚肉のいろいろな部位を、スライスしました。



豚切り落とし

### 1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース)

150g **680円**

豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用(極薄)にスライス。



豚しゃぶしゃぶ用肉

### 1260 豚ヒレ肉

300g **1,620円**

豚ヒレ肉400gを、丸ごと真空パックしました。

### 1261 豚ヒレひとくちカツ用

200g **1,091円**

豚ヒレ肉を一口カツ用にカットしました。



豚ヒレひとくちカツ用

### 1262 豚トントロ肉

150g **680円**

豚のほほ肉(トントロ)です。焼き肉に。



豚トントロ肉

### 1263 豚角切り肉

200g **637円**

カレーやシチュー用に角切りにしました。



豚角切り肉

### 1264 豚味噌漬けロース肉

120g **486円**

ロース肉を1cm位の厚さに手切りし、味噌漬けにしました。【原材料】豚ロース肉、麦みそ(大豆・小麦を含む)、田舎味噌、三河みりん、ゴマ油

### 1265 肩ロース生姜焼き味付肉

200g **778円**

厳選された生姜と醤油で味付けされた冷凍肉、焼いてそのままお召し上がり頂けます。【原材料】豚肩ロース肉・ロース肉、玉ねぎ、生姜、ゴマ油、みりん、醤油、上新粉



## 丹沢農場 瑞穂牛

1・3週 冷凍 翌々週



### 1611 牛サーロインステーキ

170g **2,378円**

170g×1枚の企画です。



### 1613 牛ももスライス

180g **1,431円**

厚さ約2.5mm。しゃぶしゃぶ、すき焼き用。



### 1614 牛バラカルビ焼肉用

180g **1,447円**

厚さ5mm。



### 1615 牛特選カルビ焼肉用

180g **1,712円**

厚さ5mm。



### 1617 牛切落とし

180g **1,216円**

厚さ2.5～3mm。



### 1618 牛ヒレステーキ

110g(55g×2) **1,983円**

55g×2枚の企画です。



### 1619 牛挽肉

200g **894円**

### 1620 合挽肉

200g **741円**

牛：豚=5：5。

# 秋川牧園の豚肉&惣菜

## 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た品種。豚の脂には飼料の質がハッキリと出るため、良質な飼料を厳選し与えています。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、豚の成長に合わせて与えています。また一般的には豚肉の生産に使われる抗生物質も、子豚の時期を除き使用していません。

**1314 黒豚ローストンカツ用** 200g **862円**  
ロースを厚めにカット。トンカツやポークソテーにおすすめ。



黒豚ローストンカツ用

**1315 黒豚ロースシャブシャブ** 200g **836円**  
甘味が強く香りのあるバラ部位がシャブシャブ用に。

**1316 黒豚カタロース生姜焼用** 200g **827円**  
タレがよくなじむよう少し厚め。



黒豚ローススライス

**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**  
ロースを焼き肉用にスライス。



黒豚モモ一口カツ用

**1320 黒豚モモ一口カツ用** 200g **804円**  
脂身の少ないモモをカット。

**1321 黒豚ミンチ** 200g **789円**  
スネ、ウデ、バラなどをミンチにしました。餃子、メンチカツなどに。

**1322 黒豚モモスライス** 200g **741円**  
使いやすいモモスライス。



黒豚モモスライス

**1323 黒豚小間切** 200g **784円**  
お得企画！旨味濃く、癖がないウデ、モモ、バラなどを小間切りに。

**1324 黒豚バラシャブシャブ** 200g **764円**

**1325 黒豚カタ角切** 200g **795円**  
ご家庭で作ると手間のかかる角煮が温めるだけで手軽に！



黒豚小間切

**1326 黒豚バラスライス** 200g **764円**  
黒豚の脂身のうまさがいっしょに味わえるバラ肉。炒め物におすすめ。

## 秋川牧園のお総菜

1-2週 冷凍

**1542 チキンナゲット** 200g **564円**  
【原材料】鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリック、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)(原材料の一部に大豆を含む)



**1545 鶏の生姜焼き** 200g **473円**  
若鶏むね肉のスライスを特製タレに漬け込んでいます。生姜が効いた旨辛い味が食欲をそそります。  
【原材料】鶏肉(国産)、醤油、砂糖、生姜ペースト、発酵調味料、清酒、ホワイトペッパー、(一部に鶏肉、小麦・大豆を含む)



**1546 鶏の焼きつくね** 180g **489円**  
大きく食べ応えのある焼きつくねを作りました。柔らかいつくねの中にアクセントでコリコリ食感の砂肝を入れてあります。  
【原材料】鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、鶏脂(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ(国産)、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・卵・やまいも・大豆を含む)



**1554 とり天** 170g **550円**  
ふんわりとした衣が新しい食感となります。お好みでぼん酢、塩、天つゆで召し上がると色々なバリエーションが楽しめます。  
【原材料】鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣[小麦粉(国産)、鶏卵(国産)、ばれいしょでん粉]、揚げ油(なたね油)



**1561 チキンカツ(和風醤油)** 200g **590円**  
若鶏のむね肉に、にんにく・生姜・醤油の下味をつけチキンカツに仕上げました。  
【原材料】鶏肉(国産)、醤油、純米酢、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、ニンニクペースト、食塩、レッドペッパー、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、パセリ)



**1562 黒豚メンチカツ** 120g **469円**  
ご飯にもパンにも合うおいしいメンチカツです。カラッと揚げています。加熱済み。お弁当のおかずにもぴったりです。



【原材料】豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、しょうゆ加工品、なたね油、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩)、揚げ油(なたね油)、(一部に豚肉・小麦・大豆・卵・乳成分を含む)

**1566 砂肝ゆずこしょう炒め** 120g **292円**  
砂肝スライスを、九州地方の独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感とピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。



【原材料】鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油、発酵調味料、食塩、清酒(原材料の一部に小麦を含む)

**1567 フライドチキン** 300g **1,103円**  
秋川牧園の鶏胸肉を使用しました。塩麴でお肉の柔らかさと旨味を加え、コーンフレーク入りの衣でサクサクの食感をプラス。ハーブとスパイスが効いたパンチのある味。



【原材料】鶏肉(国産)、塩麴、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょ澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラック)

**1572 ピリ辛チキンバー** 150g **441円**  
【原材料】鶏肉(国産)、衣(小麦粉、鶏卵(国産)、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、パプリカ)、小麦粉、鶏卵(国産)、なたね油、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリック、ナツメグ、揚げ油(なたね油)



**1581 チキンカツ** 150g **519円**

下味に塩麴を用いて、鶏卵の旨味を引きだし、サクサク衣に包まれたしっとりやわらかなお肉のチキンカツです。塩麴に漬けた鶏肉独特のほんのりした旨味がおいしさを引き立てます。お弁当にもおすすめです。



【原材料】鶏肉(国産)、塩こうじ、清酒、ブラックペッパー、衣(パン粉、ばれいしょでん粉、鶏卵、小麦粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏卵、小麦、卵を含む)

# 秋川牧園の鶏肉・グローバルのハム・ソーセージ

## 秋川牧園(山口県) 冷凍

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

## 牧園鶏

**1500 若鶏モモ肉** 300g **732円**

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

**1502 若鶏ムネ肉** 300g **578円**

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。

**1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結)**  
500g **1,034円** **得**

**1504 むねミンチ(バラ凍結)**  
500g **956円**

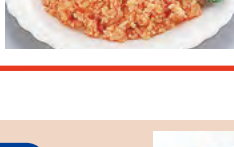
**1505 若鶏ササミ** 200g **562円**

**1506 若鶏きも** 150g **315円**

**1507 若鶏砂肝** 200g **405円**  
コリコリした歯ごたえがたまりません。炒め物、焼き鳥でお酒のおつまみにもおすすすめ。

**1508 若鶏砂肝スライス** 150g **352円**  
全植物性飼料で飼育した若鶏の砂ぎもを使いやすいようにスライスしました。炒め物や揚げ物に。

**1513 若鶏ミンチ** 200g **539円**



**1515 若鶏手羽先(バラ凍結)**  
500g **940円**

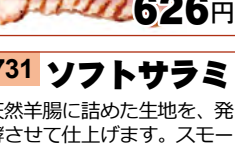
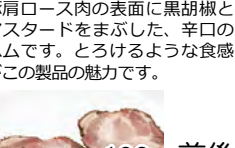
脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。

**1518 若鶏もも肉切身(バラ凍結)**  
500g **1,268円**

**1520 若鶏小間切れ** 200g **530円**  
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、炊き込み御飯、親子丼などに。

**1526 若鶏せせり** 200g **450円**  
せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。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。

**1530 とりがらスープ** 50cc×5 **577円**  
健康な若鶏のガラを原料としたスープです。おでん、鍋物、カレー、シチュー、おにせ、スープ等においしくご利用ください。天日塩があらかじめ調整してありますのでほどよい味に。  
【原材料】鶏骨スープ、食塩



## グローバルのハム・ウインナー・惣菜

冷蔵 惣菜は冷凍 1週のみ



アレルゲン表示(アレルギーマテリアル8品目について表示しています。)

※原材料として使っていないもの、製造ラインなどで微量混入の可能性が否定できないものは表示していません。アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示物質	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示物質	卵	乳	麦	ソ	落	工	カ	豆

**1704 ロースハムスライス** 1・3週

ロースハムをスライスしてパックした使いやすい製品です。サラダやサンドイッチなど、手軽にご利用いただけます。



**1707 骨付きハム**

骨付き肉をスモークして作ります。骨の髄からうまみが溶け出し、深みのある仕上がりとなります。



**1710 ベリーベーコン**

豚ばら肉を炭火で乾燥、桜の薪でスモークして仕上げます。シンブルなスモークの香りが引き立ちます。



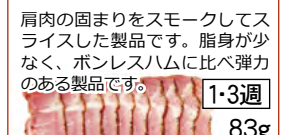
**1711 ショルダーベーコン**

豚肩ばら肉から作るベーコンです。脂身が少なく、肉が柔らかいので様々な料理に利用できます。



**1703 スモークトハム**

豚肩ロース肉の表面に黒胡椒とマスタードをまぶした、辛口のハムです。とろけるような食感がこの製品の魅力です。



190g前後 **1,436円**

**1719 イタリアンローストチキン**

親鶏肉をワインで漬込み、ローズマリーをまぶし炭火でこんがり焼きます。イタリアの家庭料理の代表。



**1721 玄米ウインナー**

生地を細挽きにしてから、炊いた玄米を加えて仕上げた、ヘルシーなソーセージ。



**1724 タイ風味ソーセージ(夏季限定・10月まで)**

ちょっと酸っぱくて、辛いソーセージ。タイ料理ファンにぴったり。



**1729 バジルソーセージ**

太めの羊腸に粗挽きの生地を詰めて作ります。バジルの香りのするハーブソーセージ。



**1731 ソフトサラミ**

天然羊腸に詰めた生地を、発酵させて仕上げます。スモークを少し効かせたセミドライソーセージ。



**1734 ポークハンバーグ**

玉葱を炒めるところからはじめます。特製の生地を大きな筒状にして炭火でダイナミックに焼き上げます。



**1735 ヒストロソーセージ**

通常グローバルのウインナーソーセージ等よりも粗びきでツツツした食感が楽しめるダイナミックなソーセージです。



**1736 パリソー**

パリッとした食感の少し長めのソーセージです。タコス用のソーセージに最適です。お子様にも食べやすいよう少し甘めのソーセージです。



**1921 ブルコギ** 1・3週

【原材料】豚肩肉・モモ肉、ねぎ、醤油(大豆・小麦を含む)、みりん、黒砂糖、白ごま、ゴマ油、ニンニク、味噌(大豆・小麦を含む)、生姜



# お総菜・水産物・練り物

## 惣菜

### 1850 うずらの卵・水煮

独自の給餌・飼育方法でうずら卵を生産、水煮にしました。安全性と甘味のある美味しさが特徴です。  
【原材料】うずら卵(愛知県産)、食塩



1週のみ  
翌々週  
ムソー 6個×2 **454円**

### 1852 有機ひよこ豆の水煮

有機ひよこ豆使用。煮るのに時間がかかってきたひよこ豆がすぐに手軽に使用できます。  
【原材料】有機ひよこ豆(アメリカ産)



1週のみ  
翌々週  
オーサフ 230g **329円**

### 1854 本造なめたけ

厳選した材料を、手作りで仕上げたなめたけ。食物繊維が豊富で、塩分も3%。うず塩味のなめたけです。  
【原材料】信州産えのき茸、国産丸大豆醤油(大豆、小麦を含む)、きび粗糖、食塩、煮干しだし、鰯節だし、酵母エキス、米酢



1週のみ  
翌々週  
小林農園(ム) 200g **378円**

### 1858 有機金時煮豆

北海道産有機金時豆をコクある程よい甘さに仕上げた有機認定商品の煮豆です。  
【原材料】有機金時豆、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴



1週のみ  
翌々週  
ムソー 125g **454円**

### 1859 有機大豆煮豆

大豆と昆布をこだわりだして煮込んだ有機認定商品の煮豆です。  
【原材料】有機大豆(国産)、有機こんにゃく、有機砂糖、昆布、有機だし(有機醤油(小麦・大豆を含む)、かつおだし、さばだし、昆布だし、有機砂糖、みりん、食塩)、本みりん、有機醤油、食塩、昆布だし/水酸化Ca



1週のみ  
翌々週  
ムソー 145g **454円**

### 1867 小豆の水煮

国内産小豆を使った「小豆の水煮」です。手作り餡の材料や、小豆カボチャなどの料理にお使いください。



1週のみ  
得  
ムソー 230g **270円**

## 水産物

### 煮穴子

1-3週  
活で揚がったトロ穴子を無添加のタレでじっくり煮込みました。とろけるおいしさ。  
【原材料】マアノゴ(長崎県対馬産)、醸造調味料、砂糖、醤油、発酵調味料(一部に大豆、小麦を含む)



2298 **フィレL** 1尾(約90g) **980円**  
2299 **細切カット** 約80g **516円**  
無添加のたれでじっくり煮込んだ後カットしました。  
対馬水産 翌々週 冷凍

### 2294 台湾産 素干し桜えび

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



冷凍  
かもめ屋 20g **529円**

### 2300 愛知県産天然しじみ

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



豊橋市 玉木勇 冷蔵 約200g **416円**

### 2305 釜揚げしらす

1-3週  
朝獲れの高鮮度のしらすを大釜で茹でた、質沢な逸品です。秋はカタクチイワシで白っぽいしらす、春先はマイワシで少し黒っぽいしらすになります。  
冷凍  
かくまつ岩商店(かもめや) 70g **510円** 得



### 2309 音戸ちりめん

1-3週  
瀬戸内海音戸産で水揚げされた鮮度の良い片口いわしの稚魚を、漁港で釜炊きました。酸化防止剤不使用。食塩などの味付けは一切無し。ソフトな食感と程よい塩味。  
【原材料】片口いわし(瀬戸内海音戸産)



八ヤシ食品工業  
翌々週 40g **540円**

### 2364 無着色たらこ

1週のみ  
北海道近海、噴火湾・胆振地方で水揚げされた新鮮なスケソウタラの卵を生のまま平釜造りのシママースのみで漬込みました。  
【原材料】スケソウタラの卵、食塩



冷凍 翌々週  
北海道近海産 60g **702円**

### 2391 天然エビむき身

1-3週  
黒変防止剤などの薬品不所要。年に一度放射能検査を実施しています。パナ海老、タイガー海老、エンデバー海老  
パプアニューギニア海産  
冷凍 120g **918円**



## 練り物

### 高橋徳治商店

冷凍

### 2631 おとうふ揚げ

1-3週  
5個(165g) **356円**  
豆腐と助宗タラのすり身を半々に練り合わせたの練り物。  
【原材料】タラすり身(助宗タラ)、砂糖(てん菜)、食塩、豆腐(大豆、にがり)、食用米油、ばれいしょでん粉、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米麴、食塩、水)、魚介エキス(カツオ節エキス、糖みつ、食塩)



### 2637 パクパクなぎよっと(お魚ナゲット)

1-3週  
160g(8個) **381円**  
前浜で水揚げされた白身の小魚をふんだんに使用しました。魚独特の匂いが残らないよう、スパイスを多用し、ナゲット風に仕上げた揚げかまぼこです。  
【原材料】魚肉(金頭(国産))、豆腐(大豆(国産))を含む、米粉(国産)、でん粉(ばれいしょ(国産))、ホタテエキス、砂糖、発酵調味料、米油、おろしにんにく(にんにく(国産))、食塩、カツオブシエキス、白コショウ、おろし生姜(生姜(国産))



### 2634 ささがきごぼうさつま揚げ

1-3週  
120g **401円**  
国産の助宗タラのすり身に国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズで揚げました。おかずはもちろんおつまみにも最適な商品です。  
【原材料】魚肉(タラ(国産))、ごぼう(国産)、煮だし汁(カツオ、サバ)、馬鈴薯澱粉(国産・遺伝子組み換えでない)、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油(揚げ油)



### 2654 ミニ笹かまぼこ

1-3週  
102g(8枚) **391円**  
助宗すり身、小魚すり身を混ぜ合わせた一口サイズのかわいらしいこの葉のような形に焼き上げた笹かまぼこです。お弁当にもつかいやすいです。  
【原材料】小魚すりみ、タラすり身、卵白、ばれいしょでん粉、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、粗塩



# 水産物・海藻類・シリアル

## 岩手県宮古市 丸友しまか

岩手の四季は、じつに多様な表情をもっています。その分、三陸で獲れた海の幸のおいしさも多種に渡ります。季節ごとに獲れた美味なる旬の味をお届けするため、原材料にこだわり、旨味調味料不使用の水産加工品を製造しています。

1週のみ 冷凍 翌々週



### 切身セット

宮古市魚市場等に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしました。カレイ類、マス類、サワラ類、真鱈等の切身が入ります。※加熱調理用、魚種指定不可

【原材料】岩手県沖もしくは三陸北部

2431 2種 120g×2種 **894円**

2432 3種 120g×3種 **1,157円**

2433 秋鮭の味噌漬け 120g(2切) **697円**

北海道産の秋鮭(オス)を、甘口味噌をベースにした特製味噌ダレに漬け込みました。解凍後、加熱調理してください。【原材料】秋鮭(北海道産)、甘口味噌(やさか農場)、みりん(三河みりん)、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒(蔵の元)、食塩、(一部に大豆を含む)

2435 ボイル真だこ 150g **812円**

岩手県産の真だこ(小ぶりなもの)を食塩(天日塩)のみでボイルしました。着色料等不使用です。【原材料】真だこ(岩手県沖)、食塩

2441 ふぞろいのイカリング 100g **447円**

八戸港や石巻港で水揚げされたスルメイカを使い、イカリングを作りました。【原材料】スルメイカ(三陸北部、東部沖産)

### 2447 塩鮭の切身

2切(120g) **526円**  
北海道産の秋鮭(オス)を切身にし、塩水に漬け「塩鮭」に仕上げました。

2448 ぶりカマ醤油煮 2個200g **617円**

解凍後、そのままお召し上がり頂けます。【原材料】ブリ(三陸北部沖産)、ビートグラニュー糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

### 2449 塩サバ半身

2枚(約230g) **617円**  
三陸産の鯖を塩干業に定評のある大和産(下閉伊郡山田町)に委託し、天日塩を使用し塩サバを作りました。

2453 ベビーホタテ 150g **696円**

ノーグレース品で、解凍しても水がほとんど出ませんので旨味が逃げません。また、解凍する時は、出来るだけ短時間で解凍し、半解凍になったら調理してください。【原材料】ベビーホタテ(青森県むつ湾)

2455 真鱈の切身 120g(2切) **540円**

宮古市魚市場に水揚げされた真鱈を使いやすいサイズにカットしました。【原材料】真鱈(岩手県沖)

2461 秋鮭の切身 120g(2切) **518円** 得

定置網で漁獲された秋鮭をセリ落とし、切身に仕上げました。※冷凍流通可  
【原材料】秋鮭(北海道産)

2470 焼サバの味噌和え 80g **504円**

ふぞろいのサバを焼き上げ、甘口味噌をベースに独自調合した味噌ダレと、削り昆布と削り節を混ぜ合わせました。【原材料】サバ(三陸北部沖産)、調味味噌(甘口味噌、みりん、ビートグラニュー糖、調理酒)、有機砂糖、削り昆布、削り節、(一部に大豆を含む)

2471 真イワシの甘辛煮 150g **529円**

大き目のマイワシの姿を崩さずに骨まで柔らかく炊き上げました。こだわりの調味料でじっくりと煮付け、甘辛さが程よいです。【原材料】マイワシ(三陸北部沖)、ビートグラニュー糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

2472 宮古トラウトサーモンの粕漬け 120g(2切) **769円**

宮古湾で養殖されているトラウトサーモンと、釜石市の浜千鳥の酒粕、こだわりの味噌・みりんなどを使い、粕漬けを作りました。【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、酒粕、みりん、味噌、上白糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

2473 剥きホヤ 80g **448円**

旬な時季のホヤを、手作業で剥いて、食べやすい大きさにカットしてあります。ホヤ(岩手県沖産)

## 海 藻

2701 日高産カット出し昆布 1週のみ

北海道日高産天然昆布コクと旨みがあるだしがとれます。便利なカットタイプで使いやすい。

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 80g **734円**



2710 函館産とろろ昆布 1週のみ

北海道道南地区の「函館産真昆布」と「がごめ昆布」を京都・飯尾醸造製の富士酢に浸し、ゆっくり熟成させ、旨みを引き出して削りだした羽二重のようなとろろ昆布です。【原材料】真昆布(北海道函館産)、がごめ昆布(北海道函館産)、米酢

道南伝統食品 翌々週

30g **432円**



2715 刻みみついし昆布 1週のみ

北海道日高産天然みついし昆布100%の極細切り。野菜に混ぜて浅漬けに、混ぜごはんやお茶漬けに。

翌々週

オーサワ 30g **356円**



2727 塩吹昆布 1・3週

北海道産昆布をヤマヒサの醤油、喜界島の粗糖、沖縄の塩シママスで炊き上げた、汐吹昆布です。温かいご飯にのせて、お茶漬けに、ぜんざいやおしるこに添えて。

【原材料】昆布、醤油、砂糖、食塩

ムソー 翌々週

35g **421円**



2711 天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布) 1・3週

道北地方でとれる天然の利尻昆布。上品なだしがとれます。保存しやすいチャック付き袋入り。

【原材料】昆布(北海道道北産)

日本海物産 翌々週

60g **918円**



2731 あらめ 1週のみ

伊勢志摩の海で育ったあらめを、潜水などで収穫したあと天日乾燥し、刻み加工を行いました。煮物にしてお召し上がりください。

翌々週

ムソー 15g **443円**



2731 あらめ 1週のみ

伊勢志摩の海で育ったあらめを、潜水などで収穫したあと天日乾燥し、刻み加工を行いました。煮物にしてお召し上がりください。

翌々週

ムソー 15g **443円**



## シリアル

ムソー・コーンフレーク 1週のみ 翌々週

2801 プレーンOGコーンフレーク

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **464円**



2802 OGコーンフレーク・フロスト

オーガニックコーングリッツを使用したシリアル食品。オーガニックシュガーをコーティングした、ちょっぴり甘いフロストタイプのコーンフレークです。【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **475円**



2803 有機玄米フレーク・プレーン

有機JAS認定品。国産有機玄米を使用し、玄米の高栄養分を丸ごと摂れるよう加工したシリアル食品。離乳食として、大人の朝食やスナックにもどうぞ。【原材料】国産有機玄米

150g **432円**



2804 有機玄米フレーク・フロスト

「国内産有機玄米」を手軽に召し上がれるよう加工した、有機JAS認定のシリアル食品です。砂糖をコーティングした、ちょっぴり甘いフロストタイプ。【原材料】有機玄米、有機砂糖

150g **432円**



2807 有機オートミール 1週のみ

有機オート麦100%滋味深く自然な甘み食べやすいフレークタイプ。(食物繊維豊富：3.9g/40g)豆乳やライスミルクなどをかけて。スープやヨーグルトのトッピングなどに。粥や菓子の材料に。

【原材料】有機オート麦(フランス産)

翌々週

エルサンク 250g **390円**



# レトルトご飯・豆・雑穀・ごま・こんにゃく・ところてん

## ごはん・おかゆ

### 2832 玄米ごはん・助っ人飯米

北海道産特別栽培米「あやひめ」の玄米を圧力釜で丁寧に炊きあげ、お手軽に召し上がれるパックごはん仕上げました。

【原材料】玄米(北海道産)

翌々週

ムソー 160g **227円**



### 2833 白米ごはん・助っ人飯米

北海道産特別栽培米「ななつぼし」を丁寧に炊きあげ、お手軽に召し上がれるパックごはん仕上げました。

【原材料】うるち米(北海道産)

翌々週

ムソー 160g **238円**



## 豆・雑穀・ごま

### 2853 もちあわ(北海道産)

北海道産100%の原料を使用し産地製造いたしました。白米に混ぜて炊いた主食としてはもちろ、ヘルシーな料理やお菓子の材料としてもお使いください。

【原材料】もちあわ

ムソー 翌々週 150g **864円**



### 2860 胚芽押し麦

国内産大麦の胚芽部分を、独自の方法で自然のまま残しました。白米に混ぜてお召し上がりください。国内産大麦を使った麦ごはんは、働き盛りの方、育ち盛りのお子様、美容と健康を気にされている方にぴったりです。

【原材料】大麦(国内産)

ムソー 翌々週 800g **616円**



### 2861 国内産はとむぎ

薬食兼備の漢方的な食べ物。歯応えとコクがあるので、お米に混ぜて炊くだけでなく、スープ、サラダなど和洋を問わず使い道豊富です。

【原材料】栃木県産ハトムギ粒

翌々週

桜井食品 150g **626円**



### 2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックス(黒米、赤米、香米、緑米)です。玄米なのでビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含みます。いつものお米に混ぜれば栄養もおいしさもUP。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**



### 2854 ひえ(岩手県産)

もち種のみで、荒地でも育つ生命力を持っています。寒さに強い性質で、冷え性体質の改善にも効果的です。

【原材料】ひえ

ムソー 翌々週 150g **864円**



### 2925 国内産有機・金時豆

北海道産で栽培された有機JAS認定の金時豆です。煮豆、コロッケ、豆サラダや甘納豆にご利用下さい。

翌々週

オーサワ 300g **1,058円**



### 2912 黒練り胡麻

軽く炒り上げた黒胡麻をすりつぶしペースト状にしました。和え物・胡麻だれの他、蜂蜜と混ぜてパンに塗っても美味です。

【原材料】黒ごま(ミャンマー)

### 2913 白練り胡麻

苦味が出ないよう、軽く炒り上げた白ごまを、皮を剥かずにすりつぶしペースト状にしました。和えもの、ごまだれなどにご利用ください。

【原材料】白ごま(ガマラ)

ムソー 1週のみ 各240g **799円**



### 2921 黒ねり胡麻チューブ

胡麻を香味豊かに炒り上げて、クリーム状になるまですり潰したまろやかな胡麻です。胡麻豆腐、しゃぶしゃぶのたれ、胡麻和え、胡麻ドレッシングなどに。

【原材料】黒ごま 120g **594円**

### 2923 白ねり胡麻チューブ

クリーム状の胡麻ですから、胡麻の栄養分が吸収しやすく、大変使いやすいチューブ入りです。

【原材料】白ねり胡麻(国内製造)

大村屋 1週のみ 翌々週 160g **648円**



### 有機あらいごま

有機ごまを熱風乾燥させています。ご家庭で炒めるとごまの香りが豊かに広がります。

2914 白 2915 黒 各80g **281円**

### 有機いりごま

有機ごまを丹念に焙煎し、香りとうま味を引き出しました。お料理やお菓子作りに。

2916 白 2917 黒 各80g **302円**

### 有機しっとりすりごま

杵つき製法で、ごまがしっとりするまですりつぶしました。ほんのり甘い胡麻の風味をお楽しみ下さい。

2918 白 2919 黒 各80g **389円**

ムソー 1-3週 翌々週 【原材料】有機ごま



## こんにゃく・ところてん

### 3334 乾燥しらたき

むかごこんにゃくを使用した、無漂白のしらたきです。多孔質のため食品の「味」の成分が浸透しやすい。また、使い分けに便利な小玉タイプです。

【原材料】こんにゃく粉・澱粉・貝殻カルシウム・水あめ(ジャワ産)

翌々週

ベストアメニティ 25g×6 **637円**



### 3335 ぷるんがあん(乾燥系こんにゃく)

幻といわれる高品質のムカゴこんにゃくを手を原料とし、味がしみやしく、こんにゃく特有の臭みのない、とても美味しい系こんにゃくです。乾燥しているので、長期保存が可能なのも特長。

【原材料】水飴(タピオカ)、タピオカでん粉、こんにゃく粉、水酸化Ca、クエン酸

トレテス(ム) 翌々週 25g×10 **637円**



### 3337 粒こんにゃり

無農薬で栽培されたこんにゃくを使用。お米と一緒に炊いてカロリーダウンを図れます。

【原材料】んがん、こんにゃく粉、貝カルシウム、水酸化カルシウム、クエン酸

トレテス(ム) 翌々週 65g×5袋 **994円**



### 3282 ところてんONECUP三杯酢

天草100%のところてんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です。三杯酢の原材料は正金醤油の天然醸造すくち生醤油、内堀醸造の有機純米酢、味の一醸造の発酵調味料「味の母」です。

【原材料】ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢]、三杯酢[有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)]

中尾 翌々週 150g **226円**



### 3283 ところてんONECUP黒蜜

天草100%のところてんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です。黒蜜の原材料は沖縄県産さとうきびです。黒蜜をかける場合は、少し水に浸しておけば薄酢の酸味が抜けて、よりおいしく召し上がれます。

【原材料】ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢]、黒糖(さとうきび(沖縄県産))

中尾 翌々週 155g **226円**



# 豆腐・揚げ・豆乳・納豆

## 豆腐・揚げ・豆乳

### 白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

- 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 **ミツの臍(おぼろ豆腐)** 300g **410円**  
にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。
- 3127 **ミツの臍・豆乳入り** 220g **432円**  
おぼろ豆腐に豆乳を入れてパックしたのも。何も入れずそのままどうぞ。おやつにも。
- 3132 **ミツのあげ(揚げ)** 2枚 **378円**
- 3133 **ミツの大判あげ(揚げ)** 1枚 **389円**
- 3134 **ミツの三角あげ(生揚げ)** 3口 **583円**  
木綿豆腐の生揚げです。焼き温めてそのままでも美味。煮物、おでん、炒め物にも。
- 3135 **ミツのうすあげ** 2枚 **302円**
- 3136 **ミツの絹揚げ** 1口 **378円**  
サクッとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。
- 3150 **ぎんなんがんも** 3個 **680円**
- 3151 **一口がんも** 3個 **292円**

### 3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



### 3165 有機豆乳(無調整) 3週のみ

有機大豆100%使用。すっきりとした味わい。大豆固形分9%以上。そのまま飲むほか、幅広い料理に。

【原材料】有機大豆(中国・アメリカ産)

マルサンアイ

翌々週 200ml **113円** 得



### 藤田食品 1週のみ 冷蔵

#### 生とうふ北海道産大豆100%

- 3231 **きぬ** 3232 **もめん** 各350g **195円**  
【原材料】大豆(北海道産)、凝固剤(塩化Mg)

#### 3234 黒のおぼろ北海道産大豆100%

- 【原材料】【豆腐】大豆(北海道産) 130g タレ9g **212円**  
凝固剤(粗製海水塩化Mg) 【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

#### 3235 つゆとろ柚子御膳北海道産大豆100%

- 【原材料】【豆腐】大豆(北海道産)、還元水 130g タレ15g **193円**  
飴、植物油、柚子皮ペースト(国産柚子皮)、柚子皮粉末(国産柚子皮) / 凝固剤(粗製海水塩化Mg)、香料、着色料(クチナン)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆を含む) 【たれ】醤油、砂糖、水あめ、醸造調味料、食塩、蛋白加水分解物、醸造酢、酵母エキス、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、さば節エキス、かつおエキス/ビタミンB1(一部に小麦、大豆、さば、ゼラチンを含む)

#### 3236 とろ湯葉国産大豆100%

- 【原材料】【豆腐】大豆(北海道産) 120g × 2 **303円**  
凝固剤(塩化Mg含有物) 【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

#### 3237 生厚あげ北海道産大豆100%

- 【原材料】大豆(北海道産)、植物油 4個 **208円**  
凝固剤(塩化Mg)

#### 3238 生あげ北海道産大豆100%

- 【原材料】大豆(北海道産)、植物油 2個 **208円**  
凝固剤(塩化Mg)

#### 3239 スプーンで食べるおぼろ有機大豆100%

- 【原材料】【豆腐】有機大豆(カナダ又はアメリカ) / 凝固剤(粗製海水塩化Mg) 【たれ】醤油(国内製造)、砂糖、醸造調味料、かつおエキス、魚介エキス、調味料、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、昆布エキス/パウダー、にぼしエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、グリセリンエステル、(一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)

#### 3240 有機大豆100%半切り京あげ

- 手揚げ風に仕上げた肉厚のある半切り京あげです。味凍みよく煮物や焼き物に。 1枚 **162円**

【原材料】有機大豆(アメリカ又はカナダ)、植物油/凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))

#### 3241 有機大豆100%あげだし豆腐

- 丹精込めて作ったお豆腐やさんの本格手作り揚げ出しです。 2個 **268円**

【原材料】有機大豆(カナダ又はアメリカ)、植物油、馬鈴薯、でん粉、米粉/凝固剤(塩化マグネシウム) 【たれ】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、国内製造、ウスターソース(りんごを含む)、本みりん、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、かつお節エキス、こんぶ、酵母エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

## 納豆・テンペ

### 登喜和食品 冷蔵

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

- 3531 **登喜和** 3P(40g×3) **256円**  
00011 定期 **251円**



北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。

【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)

#### 3537 大粒・十勝の息吹

- 2P(40g×2) **251円**  
豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



#### 3538 ひきわり・十勝の息吹

- 2P(40g×2) **251円**  
00012 定期 **245円**



仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)

#### 3533 みちのく 3P(30g×3) **329円**

茨城県産の小粒大豆を、食べきりサイズの紙カップに。無添加のタレと風味豊かな無着色のカラシも好評です。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



#### 3542 遊作納豆(小粒) 1・3週

- 80g **367円**  
手作り納豆の原点、天然経木の爽快感がたまらない逸品。渾身の自信作。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



#### 3544 匠味・ひきわり納豆 1・3週

- 3P(40g×3) **305円**  
仕込み直前に丸大豆をカット、発酵室内の特定位置で発酵させた匠の技が爽やかな旨みを醸し出しています。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



#### 3506 井村さんの有機納豆

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

【原材料】石川県産、納豆菌



金沢大地 冷蔵 90g **306円**

#### 3508 2P井村さんの有機大粒納豆

発酵に必要な大豆の栄養や旨味を逃さずに蒸し上げる「せいこう蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いま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、鰹節エキス、有機りんご酢、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**





# 梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

## 梅干・漬物

**3704 有機小梅(塩分控えめ)** 1・3週

和歌山県産のやわらかな有機小梅を使用し、塩味控えめに漬けた梅干しです。

【原材料】有機梅(和歌山県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

ムソー 翌々週 100g **940円**




**3707 有機梅干** 1・3週

奈良県産有機栽培の梅と、有機しそを使用し、伝統製法で仕上げた梅干しです。

【原材料】有機梅(奈良県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

ムソー 翌々週 180g **918円**




**3784 柿ぬか沢庵** 1週のみ

宮崎産の干し大根を米ぬかと国産の柿皮、粗糖、梅酢、食塩、麦芽水飴などで漬け込み、自然な旨みや甘みを引き出した、歯切れのいい素朴な風味の干したくあんです。

【原材料】干し大根(宮崎県)、漬け原材料(粗糖、梅酢、食塩、麦芽水飴、昆布だし、みりん、米ぬか(国産)、柿の皮(国産))

都農農産 翌々週 1個入 **410円**



**3854 宮崎県産甘らっきょう** 1週のみ

宮崎県産らっきょうをじっくり乳酸発酵させ、甘酢でアッサリと漬けました。漬け原材料は、国産のきび砂糖、鹿児島県福山町の壺仕込みの米酢、天日塩を溶解し平釜で炊き直した塩を使用しています。

【原材料】らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)

上沖 翌々週 100g **454円**




**3970 福神漬(国内産野菜使用)** 1週のみ

使用する野菜を「国内産」に限定しました。干し大根を中心に7種類の原料を漬けた福神漬です。

【原材料】干し大根、なす、きゅうり、れんこん、しそ、なた豆、生姜、漬け原材料(砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、麦芽水飴、発酵調味料、食塩、酵母エキス、ごま(有機)、かつおエキス、唐辛子)

ムソー 翌々週 100g **292円**




**3984 国産大根使用のぱりぱり漬** 1週のみ

国内産減農薬割り干し大根・昆布・人参使用。パリパリとした歯応えとさわやかな酸味。天然醸造調味料使用で玄米ごはんによく合う味わいです。

【原材料】割り干し大根(国内産)、昆布・人参(国内産)、胡麻(パラグアイ産)、唐辛子(国内産)、漬け原材料[米飴、醤油、本みりん、梅酢、米酢、酵母エキス]

オーサワ 翌々週 120g **378円**




**3711 オーサワの熟成たくあん** 1週のみ

国産大根使用熟成による奥深い味わいと、乳酸発酵による強い酸味。昔懐かしい味わいのすっぱいたくあんです。刻んでチャーハンやお茶漬けにしてもおいしくいただけます。

【原材料】大根(九州・山形産)、漬け原材料[糖(国産)、食塩(ふんわりしそ塩)、昆布(北海道産)、渋柿の皮(和歌山産)、唐辛子(国産)]

オーサワ 翌々週 100g **428円**




**3976 本干たくあん** 1週のみ

宮崎県産の大根を使い代々伝わる独自の製法により長時間漬け込んだ素朴ですばらしい味がひきだされた沢庵。冬の寒風でやぐら干しました。

【原材料】干しだいこん、大根葉、漬け原材料(米ぬか、麦芽水飴、食塩、純米酢)

ムソー 翌々週 200g **508円**




**麹屋甚平熟成ぬか** 1週のみ

米ぬかを麹化し、古いぬか床から取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成し、ぬかの旨みを引き出したぬか床です。

**4035 ぬか床(容器入り)** 1.2kg **972円**

**4036 ぬか補充用** 400g **400円**

マルアイ(ム) 翌々週



## かつお節・だし・つゆ


**洋風スープの素 野菜のおかけ** 1・3週

野菜が持っている奥深いコクと旨味を十分に引き出した驚きの味わいです。

【原材料】伯方の塩・澱粉・酵母エキス・ローストオニオン・本醸造醤油・胡椒・セロリ・人参・ガーリック。

翌々週 4100 5g×30 **1,350円**

ムソー 翌々週 4101 5g×8 **421円**




**4102 野菜でうまみ(食塩無添加)** 1・3週

食塩無添加、塩分92%カット。優しい風味で和風にも洋風にも幅広くご使用いただける万能タイプです。

【原材料】でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉

ムソー 翌々週 3.5g×6 **389円**




**オーサワの中華だし** 1・3週

国産野菜を使った中華だしの素。お湯にさっと溶ける顆粒タイプ。

【原材料】食塩、馬鈴薯でん粉(国内産)、メープルシュガー(カナダ産)、醤油、玉ねぎ(国内産)、酵母エキス、野菜エキス(人参・玉ねぎ・白菜・セロリ・舞茸:国内産)、生姜(国内産)、ホワイトペーパー(マレーシア・インドネシア産)、にんにく(アメリカ産)

翌々週 4103 5g×8包 **518円**

オーサワ 翌々週 4104 5g×30包 **1,566円**




**いりこだし・だし亭や** 1・3週

瀬戸内産・長崎産のいわしと、枕崎産かつお節、北海道産昆布を使用した、溶けやすい顆粒タイプのだしの素です。

【原材料】麦芽糖、食塩、煮干いわし粉末、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、鰹節粉末、昆布粉末

翌々週 4109 8g×8袋 **508円**

ムソー 翌々週 4110 8g×30袋 **1,782円**




**かつおだし・だし亭や** 1・3週

枕崎産のかつおぶしと北海道産昆布を使用した、溶けやすい顆粒タイプのだしの素です。アミノ酸やたんぱく加水分解物は不使用。

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末

翌々週 4111 8g×8袋 **486円**

ムソー 翌々週 4112 8g×30袋 **1,706円**




**4117 6種国産原料のだしパック** 1週のみ

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**




**4118 煮っころ丼々** 1週のみ

煮物にも丼ぶりのつゆにもお使いいただけるかつおだしが効いたつゆです。難しい煮魚も容器側面のレシピ通りに作れば、どなたでも、美味しい煮魚が作れます。煮魚・筑前煮・牛丼・焼き鳥のタレなど。

【原材料】醤油(本醸造)、風味原料(かつお節)、三温糖、みりん、酒、食塩、醸造酢、酵母エキス

節辰商店 500ml **617円**




**4131 鰹白だし** 1・3週

だしの利いたつゆです。10倍に薄めるだけでうどんつゆになります。唐揚げの下味にも。

【原材料】しょうゆ(国産丸大豆醤油)、粗糖、食塩、みりん、鰹節エキス、鰹節、煮干しむろあじ節、昆布、乾しいたけ、醸造酢

節辰商店 500ml **648円**




**4127 国産無添加白だし四合わせ** 1・3週

いわし節、とびうお煮干、昆布、椎茸のダシを時間をかけて煮詰め、濃厚なだしをとりました。

【原材料】いわし節、とびうお煮干、昆布、椎茸、食塩、砂糖

マエカワテイスト 300ml **1,460円**



# かつお節・だし・ふりかけ・みそ汁・スープ・大豆加工品

## 4119 めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用) 1・3週

国産丸大豆と国産小麦使用の木桶濃口醤油をベースに、かつお節と昆布の自家製だしを加えためんつゆです。追い鰹でかつおの香りを引き立たせました。3倍濃縮の希釈タイプです。アミノ酸・エキス類不使用。

【原材料】しょうゆ(大豆・小麦を含む)(小豆島製造)、米発酵調味料、麦芽水飴、砂糖(粗糖)、かつお削りぶし、食塩、昆布

ムソー 翌々週 360ml **680円**



## 4155 鰹本節ミニパック 1・3週

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。

森田(高生連)

3g×8 **499円**



## 4161 煮干いりこ 1・3週

鮮度がいい煮干しいりこ。煮干の産地として有名な瀬戸内海で、獲れたばかりの新鮮なたくちいわしを釜だしし、乾燥させました。

【原材料】かたくちいわし

ムソー 翌々週 100g **529円**



## ふりかけ・みそ汁・スープ

## 4281 久司道夫のわかめふりかけ 1・3週

アミノ酸や着色料などの添加物は一切使用しておりません。鳴門海峡の荒波に揉まれ肉厚に育った香り高いわかめと希少な国産ごまと奥能登の海水塩だけで作られた安心・安全なふりかけです。

【原材料】わかめ(徳島)・白ごま(国産)・海塩(石川)

能登製塩 50g **780円**



## 4320 ばあちゃんのシソ粉 1週のみ

自家製農薬不使用梅を赤じそで漬け込み、その赤じそを真夏の天日で干して丁寧に手作業で粉末にしました。

【原材料】自園農薬不使用赤じそ・梅漬け時の梅酢・自然塩

もず農園 40g **309円**



## 4336 わかめみそ汁

粉末味噌、わかめ等天然調味料をフリーズドライ製法で作った即席みそ汁。

4337 赤だしわかめみそ汁  
粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。

日食 1・3週

各9g×6 **383円**



## 4311 鉄火みそふりかけ 袋 1週のみ

パワーがつく食用料理の一つ。根菜に八丁味噌を合わせごま油で時間をかけて炒りました。玄米ごはんにびったりのふりかけです。

【原材料】味噌(大豆を含む、国内製造)、有機練りごま、ごま油、有機れんこん、有機にんじん、有機ごぼう

無双本舗 翌々週 75g **529円**



## 4340 有機みそ汁(生みそタイプ) 1・3週

お湯を注ぐだけで本格派具だくさんみそ汁が出来ます。香り高く深い味わい。有機味噌に植物性だしを加えました。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎ入り。

【原材料】調味味噌[有機味噌・純米料理酒、食塩(天日塩)、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精]、具[有機ほうれん草(タイ他)、有機豆腐、有機ねぎ(タイ他)/豆腐用凝固剤]

オーサワ 翌々週 3食入 **248円**



## 4360 有機ポタージュ(トマト&にんじん) 1週のみ

8種類の有機野菜でつくったこだわりポタージュ。トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

【原材料】有機にんじんピューレ[有機にんじん(国産)、かぼち(国産)]、有機トマトペースト[スペイン・アメリカ・ポルトガル・イタリア産等]、有機にんじん濃縮汁(国産)、有機野菜汁[有機小松菜・エンサイ・つるむらさき・モロヘイヤ・すだち果汁・玉ねぎ(国産)]、食塩(天日塩)、有機オリブオイル(イタリア産)、こしょう(マレーシア産)

オーサワ 翌々週 140g **378円**



## 4361 有機ポタージュ(かぼちゃ&にんじん) 1週のみ

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュ。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

【原材料】有機かぼちゃピューレ[有機かぼちゃ(国産)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国産)]、有機馬鈴薯でん粉[有機じゃがいも(国産)]、食塩(天日塩)

オーサワ 翌々週 140g **378円**



## 4380 北海道産とうもろこしを使ったコーンポタージュ 1週のみ

北海道産とうもろこしでつくったこだわりポタージュ。甘味料を使わずにとうもろこしの甘みと旨みを引き出しました。濃厚で滑らかな口当たり。砂糖・動物性原料・保存料・香料・着色料・アレルギー特定原材料28品目不使用。

【原材料】コーンペースト[とうもろこし(北海道)]、有機コーンスターチ、食塩(シママース)

オーサワ 翌々週 140g **378円**



## 富貴食品のレトルトポタージュ

からだにごちそう！有機玄米ポタージュシリーズ。そのまま常温でも食べられます。有機野菜の甘味と旨味を生かしました。



## 4385 有機玄米ポタージュかぼちゃ

【原材料】有機かぼちゃ(国産)、有機たまねぎ(国産)、有機玄米、なたね油、食塩

## 4386 有機玄米ポタージュにんじん

【原材料】有機にんじん(国産)、有機たまねぎ(国産)、有機玄米、なたね油、食塩

## 4387 有機玄米ポタージュごぼう

【原材料】有機ごぼう(国産)、有機たまねぎ(国産)、有機玄米、なたね油、食塩

## 4388 有機玄米ポタージュさつまいも

【原材料】有機さつまいも(国産)、有機たまねぎ(国産)、有機玄米、なたね油、食塩

## 4398 有機玄米ポタージュあずき

【原材料】有機あずき(国産)、有機たまねぎ(国産)、有機玄米、なたね油、食塩

1週のみ 翌々週 各135g **356円**

## 大豆加工・加工雑穀食品

## 4482 続けるだいでいずDAYS習慣 1週のみ

転換期間中の有機大豆を100%使用した、少量タイプの蒸し大豆です。そのまま召し上がれます。

【原材料】有機大豆(転換期間中、北海道、遺伝子組み合わせてない)、食塩、有機米酢

だいでいず

翌々週 40g×5 **810円**



## 玄米粉入り大豆からあげ(ベジミート) 1週のみ

植物たんぱく食品 コクがあり鶏肉のような食感のから揚げができる 代用肉として。玄米粉入り。湯戻し10分。

【原材料】脱脂大豆[大豆(アメリカ)]、玄米粉[玄米(国産)]

4461 小 80g **378円**

4462 大 150g **696円**

オーサワ 翌々週



# 大豆加工品・乾物・小麦粉・粉類

## 4485 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ひき肉タイプ 1週のみ

小麦たんぱくと大豆たんぱくを蒸して天然醸造の醤油と塩のみで薄く味付けをしています。湯もどしや下味をつける必要はありません。

【原材料】小麦たんぱく[小麦(カナダ、アメリカ、オーストラリア、国産)]、大豆たんぱく[大豆(アメリカ、カナダ)]、なたね油、小麦でん粉[小麦(アメリカ、カナダ、オーストラリア、国産)]、醤油、食塩(天塩)、昆布粉末

オーサワ 翌々週 180g **464円**

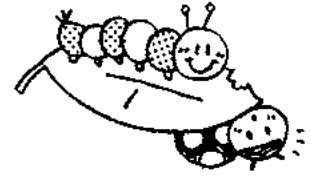


## 4486 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ブロックタイプ 1週のみ

小麦たんぱくを蒸して天然醸造の醤油と塩のみで薄く味付けをしています。湯もどしや下味をつける必要はありません。

【原材料】小麦たんぱく[小麦(アメリカ、カナダ他)]、醤油、食塩(天塩)、なたね油

オーサワ 翌々週 170g **518円**



## 乾物

### 4501 かんぴょう 1週のみ

栃木県産の天日干した無漂白のかんぴょうです。もどりの良い上質のかんぴょうは、味・香りとも最高の一品です。

【原材料】ゆうがおの実(栃木県産)

翌々週 ムソー 40g **637円**



### 大分県産椎茸

大分県産の椎茸「どんこ」「香信」を、天日で熟成させた乾し椎茸です。

【原材料】しいたけ(原木)

4503 大粒どんこ 45g **994円**

4504 小粒どんこ 45g **886円**

4505 こうしん 80g **1,328円**

ムソー 翌々週 1-3週



### 4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産 1-3週

有機しいたけの栽培農家は、農薬の散布も飛散もない区域のクヌギを伐採して、有機の種ゴマを打ち込みます。有機認証をとったことで、欧米に出荷され人気を集めています。

【原材料】有機しいたけ(原木)

武久 翌々週 30g **821円**



### 4509 緑豆はるさめ 1-3週

最高品質といわれる中国山東省龍口産の緑豆を100%使用。熱に強く長時間煮ても煮崩れしません。

【原材料】緑豆でんぷん(中国 山東省産)

オーサワ 翌々週 100g **216円**



### 4514 乾燥きくらげ(丸) 1週のみ

水に戻すとゼラチン質で、コリコリとした食感とプルプル状態に戻ります。きくらげは、豊富な栄養素としてもよく知られています。



佐の川園 20g **309円**

### 4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし 1-3週

国産たかの爪の中から小粒で形の良いものを選び軸付のまま仕上げています。風味豊かでつやのある緑と赤の色合いが料理に美しい彩りを添えます。

【原材料】さや唐辛子(国内産)

向井 翌々週 5g **324円**



### 4525 焙煎えごま(数量限定) 1週のみ

国産。農薬・化学肥料不使用でえごま100%。香ばしくさくさくとした食感。ふりかけやドレッシングなどにどうぞ。

【原材料】えごま(国産)

翌々週 和田萬商店 100g **853円**



### 4537 国産はるさめ 1週のみ

国内産のでん粉のみを使用し、添加物は一切使用してない、はるさめです。使いやすい長さにカットしてあります。

【原材料】甘藷澱粉(国内製造)、馬鈴薯澱粉(国内製造)(遺伝子組み換えでない)

翌々週 金正食品 50g **157円**



### 4567 北海道産 1週のみ 全粒粉使用くるまふ

北海道の大自然の恵みを生かし北海道産にこだわった全粒粉使用車麩です。グルテンから工場で一貫製造。

【原材料】小麦グルテン(北海道産)、全粒小麦粉(北海道産)

ムソー 翌々週 6枚入(55g) **475円**



## 小麦粉・パン粉・粉類

### 江別製粉

4670 薄力粉北海道産100% 1kg **491円**

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

4671 パン用粉北海道産100% 1kg **548円**

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



### 4710 純白玉粉 1-3週

秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稻もち米を100%使用していますので、冷やしても固くなりません。

【原材料】国内産もち米

ムソー 翌々週 150g **324円**



### 4707 ベーキングパウダー 1週のみ

有機原料使用で、アルミニウムフリー。ホットケーキや蒸しパンに。

【原材料】有機コーンスターチ、酒石酸ナトリウム(有機濃縮ぶどう果汁由来)、炭酸水素ナトリウム

翌々週 欠品の可能性があります。

風と光 40g(10g×4) **529円**



### 4725 有機穀物で作った天然酵母(ドライイースト) 1週のみ

有機穀物使用予備発酵不要の天然酵母。手軽に風味豊かな天然酵母のパンが作れます。ホームベーカリーにも。

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母

風と光 翌々週 9g **205円**



### 4726 有機穀物で作った天然酵母 1-3週

有機JAS認定の天然酵母です。ご家庭で有機のパンをお召し上がりください。有機穀物使用予備発酵不要の天然酵母。

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母

風と光 翌々週 3g×10包 **637円**



# 今週のおすすめ!

## 91507 海鮮餃子 1週のみ

焼いてパリパリ、茹でアツルン! 海老・イカ・ホッケ・昆布で海鮮風味豊かな餃子です。



千رابシ

凍 翌々

□福広場

12個192g 583円⇒**572円 得**

## 0607 飛騨カスタードプリン

飛騨酪農の遺伝子組み換え飼料不使用の低温殺菌牛乳を使用した、牛乳本来の優しい甘味が生きているカスタードプリンです。



不定期!

冷 翌々

飛騨酪農

90g×3個 394円⇒**387円 得**

## 5127 しょうゆらーめん自然伝麺

## 5128 みそらーめん自然伝麺

麺のコシとスープのコクにとことんこだわった生ラーメン。麺は国内産契約栽培小麦粉を使用。

あっさり醤油味と風味豊かな味噌味



不定期!

冷 翌々

ムソー 2食分 648円⇒**636円 得**

## 5809 有機トマトケチャップ 1・3週

有機JAS認定商品です。海外産と国内産の有機トマトを使用し、自然の甘みを生かした有機ケチャップです。保存料、着色料、調味料(アミノ酸等)は不使用。たまねぎ、にんにくは100%国内産有機です。



翌々

ヒカリ 300g 421円⇒**413円 得**

## フルーツ&ナッツバー 1週のみ

### 6533 アーモンド

アーモンドと胡麻がたっぷり! レーズンとアガベの優しい甘味。



### 6534 ザクロ

カシューナッツやクルミのカリッとした食感にザクロの果汁で爽やか気分。

### 6535 ココナッツ

人気のココナッツはミネラルいっぱい。香ばしく甘い風味がしっかり味わえます。

翌々

ムソー 各40g 324円⇒**318円 得**

## ホールカーネルもろこし畑 1・2週

北海道で契約栽培されたとうもろこしを、最旬の時期を逃さずに収穫。鮮度と風味を活かすため、現地の工場から収穫から短時間で缶詰めにパックしています。



### 7112 1缶

180g 235円⇒**231円 得**

### 7113 3缶

180g×3 705円⇒**691円 得**  
フルーツバスケット

## ふっくらジューシー レトルトハンバーグ

フリーデン 不定期!

国産牛・国産やまと豚・国産玉ねぎ使用。直火で焼き上げ肉汁と甘みを封じ込めたふっくらジューシーなハンバーグ。



### ハンバーグ

1861 デミソース付

1862 おろしソース付

各140g **495円**

人気商品

## よつ葉乳業の今月の特価! 冷

### 0503 よつ葉ヨーグルト

3コ 252円⇒**208円 得**

### 0511 シュレッドチーズ

300g(250g+50g) 654円⇒**611円 得**

### 4753 よつ葉バターミルク パンケーキミックス

450g 580円⇒**507円 得**



## 今週のお薦め肉 凍

### 1255 豚薄切りスライス肉 (モモ肉) 1・3週

豚モモ肉を2ミリ程度にスライスしました。

グローバル 150g 475円⇒**452円 得**



### 1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結)

脂が少なくヘルシーなお肉です。バラ凍結しているの、使いたい分量だけ取り出せます。

秋川牧園 500g 1,034円⇒**983円 得**



## はら山の和菓子

凍 翌々 千رابシ

### 92311 里饅頭

小豆がたっぷり入った里饅頭です。

50g×4 619円⇒**607円 得**



### 92306 案山子餅

北陸の羽二重餅のようになめらかに薄く仕上げたお餅の中に、餡子が入っている平べったいお餅。歯切れがよくお餅の美味しさがよく伝わります。

40g×5個 **792円**

 <p><b>卵 不使用</b></p> <p><b>87801 ミルククッキー</b> 新鮮なよつ葉牛乳が入ったクッキー。かわいい熊やペンギンなど動物の形をしています。 70g <b>302円</b></p>	 <p><b>87802 プレーンクッキー</b> アイスボックス製法で焼き上げました。たまごの香ばしさを感じる、サクサクしたクッキーです。 70g <b>302円</b></p>	 <p><b>87803 まあぶるクッキー</b> プレーン生地と純ココア生地をマーブル模様仕上げました。アイスボックス製法で作ってます。 70g <b>356円</b></p>	 <p><b>87807 カフェオレクッキー</b> やさしいコーヒー風味。少し大人のクッキー。 70g <b>356円</b></p>
--	--	--	--

障害がある人も そうでない人も一緒に働く **ぷくぷくのクッキー** 翌々 不定期! **3組購入ごとに 50円値引き**

 <p><b>87809 ほうじ茶アメリカンクッキー</b> 島根県のほうじ茶をクッキー生地に入れました。芳ばしい香りとお楽しみください。 70g <b>356円</b></p>	 <p><b>87810 ひまわりアメリカンクッキー</b> 最高級のひまわりの種を粒のまま入れました。香ばしい、ぷくぷくの自信作です。 70g <b>356円</b></p>	 <p><b>87813 プレーンビスケット</b> 素材そのものをいかして作ったシンプルな味のビスケットです。 70g <b>302円</b></p> <p><b>卵・乳製品 不使用</b></p>	 <p><b>87815 チーズクッキー</b> ほのかな甘みとチーズの風味、そしてほどよい堅さの食感が特長です。 60g <b>388円</b></p>
---	---	--	--

**岩手県宮古市**

**ね友ひまか** 1週のみ 凍 翌々

**2472 宮古トラウトサーモンの粕漬け**  
宮古湾で養殖されているトラウトサーモンと、釜石市の浜千鳥の酒粕、こだわりの味噌・みりんなどを使い、粕漬けを作りました。  
120g(2切) **769円**

**2461 秋鮭の切身**  
定置網で漁獲された秋鮭をセリ落とし、切身に仕上げました。  
120g(2切) **518円⇒508円 得**

**切身セット**  
宮古市魚市場等に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしました。カレイ類、マス類、サワラ類、真鱈等の切身が入ります。※加熱調理用、魚種指定不可

**2431 2切** 120g×2種 **894円**

**2432 3切** 120g×3種 **1,157円**

**藤田食品の豆腐** 1週のみ 冷

**3235 つゆとろ柚子御膳 北海道産大豆100%**  
北海道産のクリーミーな食感と国産柚子皮使用のさわやかな柚子の風味があじわえるおぼろ豆腐に、専用のつゆをかけて食べる柚子おぼろです。  
130g タレ15g **193円**

**3239 スプーンで食べる おぼろ有機大豆100%**  
濃厚豆乳を使用した大豆の旨み甘みが味わえるとろけるような食感のクリーミーなおぼろ豆腐です。  
250g タレ17g **212円⇒208円 得**

**便利なチルド惣菜** 冷 翌々 不定期!

**1831 サラダの友**  
無リン、無塩のすけそうたらのすり身に、酵素分解により抽出したカニエキスを使用したカニ風味かまぼこです。カニ足のように簡単にほぐれます。  
東和フーズ 5本 **335円**

**1853 味付いなりあげ**  
ご自宅で簡単においなりさんが作れます。肉厚で柔らかい油揚げを、ご飯に合うよう甘さ控えめに味を付けてあります。  
丸和 6枚 **378円⇒371円 得**

**1840 魚っ子ウインナー**  
国産のタラと、国産のアジを使用し、魚肉の旨味を最大限に引き出したふりふり食感の一口サイズです。  
別所蒲鉾 80g **389円**

**冷たくしても、温めても美味しい!** 1週のみ 翌々

**ポタージュスープ**

甘味料を使わずに、野菜の甘みと旨みを引き出しました。

**4380 北海道産とうもろこしを使ったコーンポタージュ**  
140g **378円⇒371円 得**

**4360 トマト&にんじん 1/2日分の野菜を使った有機ポタージュ**

**4361 かぼちゃ&にんじん 1/2日分の緑黄色野菜を使った有機ポタージュ**  
各140g **378円**


# 小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

**4669 国産有機白玉だんご粉** 1週のみ

有機うるち米55%と有機もち米45%を使用。だんご粉として最も良い配合で精粉しました。石臼と杵を使った独自の「杵びき製粉」で粉の温度を上げることなく製粉しているで、風味がよく、均一で粒子の細かいだんご粉です。もちもちしただんごが出来あがります。

【原材料】有機うるち米(国産)、有機もち米(国産)

桜井食品 翌々週 150g **618円**




**4711 上新粉(特別栽培米あやひめ使用)** 1週のみ

北海道の低アミロース米(粘りがあって柔らかい米)のさがけとしてデビューした「あやひめ」。ミルクークイーン以上の柔らかさ、粘りと甘み、そして香り。際立った個性を隠れた名品種にしました。だんごをつくる際は上新粉と白玉粉を混ぜることが多いですが、この上新粉だけでももちもちとしただんごができます。

【原材料】うるち米(北海道産)


ムソー 翌々週 200g **443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 翌々週 200g **281円**




**4723 オーサワの米粉** 1週のみ

国内産米100%の白米を微細な粉末にしたものです。小麦粉の代わりに様々な料理やお菓子作りにご利用いただけます。パンやケーキに使うと、生地のもちもち・しっとり感を楽しめるほか、揚げ物の衣に使うとカラッと揚がります。グルテン不使用、小麦アレルギーの方にもおすすめです。

【原材料】米粉(国内産)

オーサワ 翌々週 500g **874円**




**4731 国産有機きな粉**

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

【原材料】有機大豆(石川県産)

金沢大地 80g **294円**




**4752 お好み焼粉** 1週のみ

岐阜県産の小麦を使用して作りました。山いもをはじめ、昆布、しいたけなど国内産の原料を使用しています。

【原材料】かつお粉末(さばを含む)・石川産山芋粉・道産昆布粉末・岐阜産椎茸粉末・契約栽培岐阜産農林61号小麦粉・契約栽培道産馬鈴薯でんぷん・自然塩・内モンゴル産天然重曹

桜井食品 翌々週 400g **540円**




**4762 玄米お好み焼き粉** 1週のみ

小麦粉を使用せずに、国産米粉と、国産玄米でつくった寒梅粉をブレンドしたお好み焼き粉。だしは九州産の上質な削り節に北海道産昆布を使用。焼塩ときび砂糖で旨味を存分に引き出しています。

【原材料】米粉(米(富山県産))、玄米粉(佐賀県産)、砂糖(きび砂糖)、削り節(さば・かつお・うるめ・いわし)、焼塩、日高昆布粉末

南出製粉 翌々週 300g **583円**




**4756 国内産パン粉** 1週のみ

岩手県で栽培された南部小麦粉を原料にしてパンを焼いた後で粉砕したパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。コロケ、ハンバーグ、グラタンなどにお使い頂けます。

【原材料】小麦粉・生イースト・食塩

桜井食品 翌々週 200g **335円**




**4761 お米を使った天ぷら粉** 1・3週

岐阜県産のお米の粉を主原料に、北海道産契約栽培の馬鈴薯でんぷん、有機チロビ豆を粉末などを使用した天ぷら粉です。小麦や卵は使用していません。桜井食品社の小麦を使った天ぷら粉と比較して、衣の油吸収率は約60%カットになります。サクサク、カラッと揚がります。

【原材料】米粉、馬鈴薯でんぷん、有機チロビ豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品(ム) 翌々週 200g **346円**




**4736 玄米粉パンケーキミックス** 1週のみ

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふくらややさしい味わいグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。砂糖・卵・乳製品不使用です。

【原材料】玄米(埼玉・北海道・石川県)、大豆(北海道産)、食塩(シマムス)・ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)

オーサワ 翌々週 200g **324円**




**4750 桜井有糖ホットケーキ・ミックス** 1週のみ

岐阜県産の小麦を使用して作りました。ホットケーキのほか、ドーナッツやクッキーなどのお菓子作りにもご利用いただけます。

【原材料】小麦粉、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品 翌々週 400g **443円**



**4751 桜井無糖ホットケーキ・ミックス** 1週のみ

岐阜県産小麦粉を使用したホットケーキミックス。砂糖を使用しておりませんので、お好みの甘さにできます。

【原材料】小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品 翌々週 400g **443円**




**4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス** 1・3週

シンプルな原材料と、シンプルな配合で素材の良さが感じられるパンケーキミックスです。バターミルクパウダーを配合することで、しっとりとした食感と軽い口溶けのパンケーキに仕上げました。

【原材料】小麦粉(北海道産)、砂糖(北海道産)、バターミルクパウダー(北海道産)、食塩、ベーキングパウダー

よつ葉乳業 **得** 450g **580円**



**4733 節蓮根粉末** 1週のみ

蓮根湯、クッキーなどにもお使いいただけます。

【原材料】蓮根、本葛、生姜、食塩

無双本舗 翌々週 50g **778円**




## 乾 麺

**4905 江別パスタ (スパゲティタイプ)** 1・2・3週

北海道産小麦100%でつくったスパゲティです。小麦のうま味が引き立つように、数種類の北海道産小麦を専用にブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7-8分。

【原材料】道産ハルユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド

江別製粉 **得** 500g **526円**

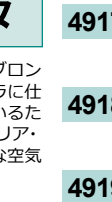


**BIOCAのパスタ** 1・3週

本場イタリア産の有機パスタ!伝統的なブロンスタイス製法です。パスタ表面をザラザラに仕上げる「ブロンスタイス製法」で作られているため、パスタソースがよくからみず。イタリア・ラテマル山天然水と、山脈のきれいな空気で作り上げた、こだわりの逸品です。

【原材料】有機デュラム小麦セモリナ粉

BIOCA **1・3週**



**4917 有機スパゲティ** 500g **400円**

**4918 有機有機ペンネ** 250g **346円**

**4919 有機フズイリ** 250g **346円**



**4845 ベジタリアンの豚骨風らーめん** 1週のみ

野菜の旨みが溶け込んだコクのあるスープをベースに、豆乳のまろやかさが加わったあっさりとした豚骨風らーめんです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、小麦たん白、馬鈴薯でんぷん、食塩)、食塩、麦芽糖、豆乳パウダー、酵母エキス(パウダー)、野菜エキス(パウダー)、粉末しょう油、香辛料、ごま、植物油、香味食用油、乾燥ねぎ(一部に小麦、大豆、ごまを含む)

桜井 翌々週 106g **248円**




**4846 ベジタリアンの豆乳ピリ辛麺** 1週のみ

胡麻の濃厚な深い味わい、ラー油の適度な辛み、豆乳のまろやかな甘みがスープのおいしさを引き出しています。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、小麦たん白、馬鈴薯でんぷん、食塩)、ごま、豆乳、醤油、植物油、食塩、酵母エキス(パウダー)、ラー油、香辛料、キャベツエキス(一部に小麦、大豆、ごまを含む)

桜井 翌々週 138g **335円**




**4847 ベジタリアンのソース焼そば** 1週のみ

野菜とりんごの旨みと米酢のバランスがよく、スパイスが効いたコクと香りの特製ソースです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、馬鈴薯澱粉、小麦蛋白、食塩)、麦芽糖、トマトピューレ、食塩、米酢、りんごピューレ、植物油、酵母エキス(パウダー)、キャベツエキス、麦芽エキス、香辛料、ふりかけ(青のり、紅しょうが)※原料の一部に小麦、りんご、ごまを含む

桜井 翌々週 118g **216円**



# 金子製麺の麺

金子製麺の麺類は翌々週のお届けです！

**4801 越前地粉富うどん** 1・3週


農林61号小麦の中心粉を使用して作られる饅飩です。喉越し良く・コシがあり絶品の饅飩です。ざる饅飩、釜揚げ饅飩がおすすです。  
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩



金子製麺 翌々週 200g **316円**

**4802 田舎うどん(乾麺)** 1週のみ


国内産の小麦粉を、自家製粉機で全粒粉に製粉して、乾麺にしました。  
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩



金子製麺 翌々週 240g **284円**

**4822 足柄利助そば** 1・3週


創業以来の定番商品でそば粉の割合は3割ですが昔の味わいのする蕎麦です。自然乾燥麺ですから穀物のもつ本来の味わいが楽しめます。  
【原材料】小麦粉、そば粉、食塩



金子製麺 翌々週 240g **340円**

**4825 極上・足柄茶そば** 1週のみ


そばの風味と茶の香り、このふたつは不思議なだけ合いを持ってあります。素朴な風味と歯あたりのなかにほのかな茶の香りです。  
【原材料】小麦粉・そば粉・抹茶・クロレラ粉末・食塩



金子製麺 翌々週 200g **441円**

**4826 季穂よもぎそば** 1週のみ

青森産のよもぎを加えて、風味豊かに仕上げました。カルシウム、ビタミンA、ビタミンC、鉄分などが豊富に含まれており、古来より親しまれてきた葉草です。  
【原材料】小麦粉(国内産)、そば粉(北海道産)、よもぎ粉末(国内産)、クロレラ粉末、食塩



金子製麺 翌々週 240g **389円**

**5098 家伝旨いうどん(つゆなし)** 1週のみ

手間をかけて、うどん本来の旨みをご家庭で楽しんでいただくために開発した本格麺です。つゆなし。  
【原材料】小麦粉、食塩、加工デンプン(打ち粉)




240g(2人前) **300円 得**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5105 ふわふわもちもちむっちりうどん** 1・3週

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。「ふわふわ」の柔らかさと、「もちもち」のコシ。さらばむっちり」と粘りがあります。  
【原材料】小麦粉、食塩、小麦たんぱく




200g×2 **332円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5106 あしがら車屋醤油ラーメン** 1週のみ

【原材料】麺(小麦粉・卵・食塩・打ち粉(馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産) スープ(醤油(小麦、大豆(国内産))、ガラスープ(ポーク、チキン)、肉エキス(ポーク、チキン、動物油脂(ポーク)砂糖、野菜(玉葱、にんにく、生姜)、食塩、酵母エキス(ビール酵母)魚醤、植物油(ごま油)、香辛料




120g×2 **433円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5107 あしがら車屋味噌ラーメン** 1週のみ

【原材料】麺(小麦粉、鶏、卵、食塩、加工澱粉、馬鈴薯澱粉(国内産))スープ(味噌、しょうゆ、動物油脂、砂糖、野菜、肉エキス、酵母エキス、胡麻油、食塩、豚肉、ごま、香辛料




120g×2 **464円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5108 あしがら車屋塩ラーメン** 1週のみ

天然由来の原で造りあげた無添加オリジナルスープで作られた香りと味わいのある塩ラーメンです。  
【原材料】麺(小麦粉、卵、食塩、加工デンプン(チキンプロテイン、肉エキス(ポーク、チキン)、食塩、動物油脂(ポーク)、砂糖、酵母エキス(ビール酵母)、魚介エキス、植物油(大豆(分別)香辛料、(原材料の一部に大豆、小麦、豚を含む)




120g×2スープ付 **464円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5113 季穂冷やし中華(醤油)** 1週のみ

「蒙古王かんすい」で、コシとなめらかさを感じる中華麺。酸味をきかせた醤油ベースのタレで、さわやかにいただける。  
【原材料】麺(小麦粉、かんすい、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産)) スープ(醤油(小麦、大豆(国内産))、リンゴ果汁、食塩、糖蜜、肉エキス(ポーク、チキン)、魚介エキス(原材料の一部に小麦粉を含む)




120g×2 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5114 油そば(スープ付)** 1週のみ

溜り醤油を使用していますので、醤油の旨みを味わうことができます。  
【原材料】麺(小麦粉(国産)、食塩、デンプン(打ち粉))かんすい(タレ、醤油(国産)、植物油、水飴、豚脂、砂糖、チキンオイル、かつおぶし、いわし煮干し、香辛料(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)、鹽粉未添付食材



140g×2 **500円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5116 ちゃんぽん麺・日本の中華麺** 1週のみ

【原材料】麺(小麦粉、食塩、かんすい、でん粉 スープ(肉エキス(ポークエキス、チキンエキス)、豚脂、食塩、砂糖、酵母エキス、ホタテエキス、植物油、魚介エキス、香辛料(オニオンパウダー、ジンジャーパウダー、白胡麻)、でん粉、いわし煮干




120g×2 **473円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5118 日本の中華麺 ざるらーめん** 1週のみ

軽と煮干風味のタレで、さっぱりいただくざるラーメン。もちもち食感とどこのしん良さが、暑い夏にもぴったり。ざるそばのように食してください。  
【原材料】麺(小麦粉、食塩、デンプン、かんすい スープ(醤油、小麦、大豆(国内産))、砂糖、本ミリン、食塩、醸造酢、酵母エキス、かつおぶし、いわし煮干(原材料の一部に小麦を含む)




120g×2、スープ30g×2 **411円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5120 神名のせいろ麺(ソースなし)** 1・3週

小麦の美味しさが口にお広がる職人こだわりの無添加蒸し焼きそばです。力強い風味と、歯切れのよい適度な粘りの食感が楽しい逸品です。  
【原材料】小麦粉、かんすい、食塩




150g×2 **330円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5201 季穂地粉餃子の皮** 1・3週

長野県産シラネ地粉に北海道産強力粉をブレンド。手作りの餃子をお楽しみください。  
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産))




10cm円形20枚 **273円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5202 季穂全粒粉餃子の皮** 1・3週

小麦の粒をまるごと挽いた全粒の餃子の皮。風味と食感が格別です。  
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産))



10cm円形20枚 **306円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5203 全粒粉シューマイの皮** 1・3週

長野県産シラネ地粉に北海道産強力粉をブレンド。手づくりのシューマイをお楽しみください。  
【原材料】小麦粉(全粒粉)、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉(国内産)、甘藷澱粉(国内産))




6.5cm角30枚 **257円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5204 地粉春巻の皮** 1・3週

長野県産シラネ地粉に北海道産強力粉をブレンド。手作りの春巻をお楽しみください。  
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉(馬鈴薯澱粉(国内産)、甘藷澱粉(国内産))




18cm角10枚入 **368円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5205 地粉ワンタンの皮** 1・3週

国産小麦農林61号と北海道産強力粉にモンゴルかん水で作るコクのある皮かんすいと地粉の食感がモチモチしています。一味違う美味しい手づくりワンタンとをご家庭でどうぞ。




8cm角20枚入 **273円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5206 もちぶり餃子の皮** 1・3週

国産小麦粉強力粉で作った、もちもちぶりぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいので、お子様でも楽しくお手伝いできるのもおすすめ。水餃子や蒸し餃子に。  
10cm円形20枚入 **289円 得**



金子製麺 冷蔵 翌々週

# 乾麺・ジャム・ペースト・蜂蜜・塩

## 米からCOMEN 1・3週

農薬、化学肥料不使用で作ったお米を使っています。お米ならではのプリプリの食感を楽しんでいただけます。和洋中問わずお使いいただけます。

【原材料】米(富山県産)、北海道産馬鈴薯

- 4852 白米 1個 120g **324円**
- 4853 白米 3個 120g×3 **966円**
- 4854 玄米 1個 120g **324円**
- 4855 玄米 3個 120g×3 **966円**

トリニティ

## 4859 そうめん 1週のみ

厳選された国内産小麦粉を100%使用し、熟達した製法で丁寧に仕上げ、長時間乾燥させたそうめんです。

【原材料】小麦粉、食塩

桜井 翌々週 220g **259円**

## 桜井のラーメン 1週のみ 翌々週

### 4935 液体ソース焼そば

114g×2 **421円**

トマトピューレー・りんごバルブでおいしさを引き出した特製の液体ソースです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、ソース(砂糖、トマトピューレー、食塩、醸造酢、りんごバルブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス)、ふりかけ(あおさ、乾燥紅生姜)、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)

### 4936 しおらーめん 99g×2 **400円**

天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

### 4937 みそらーめん 101g×2 **400円**

魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、粉末みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、ほたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・さば・ごまを含む)

### 4938 しょうゆらーめん 99g×2 **400円**

魚介と肉エキスをベースに、飽きのこないあっさりとした醤油スープ使用。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤パウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、(ほたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごまを含む))

### 4939 ごまらーめん 100g×2 **400円**

あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がびつたりのスープです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤パウダー、香辛料、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば・いか・ごまを含む)

### 4940 とんこつらーめん 103g×2 **421円**

魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・さば・いか・ごまを含む)

## ジャム・ペースト・シロップ

### 5259 有機レモンマーマレード(ゆず入) 1週のみ

国内産有機レモン・ゆずを使用したマーマレードです。苦味をおさえているので、おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】果実(有機レモン(国産)、有機ゆず)、有機砂糖



光食品(ム) 翌々週 115g **432円**

### 5263 いちごジャムあすかルビー 1週のみ

国内産のジャムに適した苺を使用し、レモン果汁も国内産レモンのストレート果汁を使用しました。果実分75%、糖度50度。合成酸味料・香料・着色料・甘味料・ペクチンは一切使用していません。【原材料】いちご、糖類(砂糖、水あめ)、レモン果汁



ムソー 翌々週 200g **702円**

### 5265 国内産ブルーベリージャム 1週のみ

国内産ブルーベリーを使用し、レモン果汁も国内産レモンのストレート果汁を使用しました。果実分65%、糖度55度。合成酸味料・香料・着色料・甘味料・ペクチンは一切使用していません。【原材料】ブルーベリー(国産)、糖類(砂糖、水飴)、レモン果汁



ムソー 翌々週 200g **799円**

### 5356 ピーナッツバター 1週のみ

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りがなめらかで抜群のスプレットのとてもおいしいピーナッツバターです。

【原材料】ピーナッツペースト、食用油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩



リブ(ム) 翌々週 225g **583円**

### 5576 オーガニックシロップ 1・3週

有機砂糖から作られた、便利なポーショントタイプのシロップです。素材が持つ自然の甘さはコーヒーや紅茶の味を一層おいしくマイルドにします。

【原材料】有機栽培砂糖



翌々週 サクラ食品工業(ム) 15g×8 **319円**



## 蜂蜜製品

### 5410 もちの木蜂蜜 1・3週

九州の山間部で採取した安心できる自然の蜂蜜100%です。水飴で増量され、熱処理で酵素が破壊された『まがい物のはちみつ』との違いを是非ご確認ください。



600g瓶 **3,240円**  
ばんじろう村

### マヌカハニー 1週のみ 【原材料】マヌカはちみつ(ニュージーランド産)

5426 MGO115+ デイリーケア、毎日の習慣にマヌカを始めたい方に。 250g **3,240円**

5427 MGO263+ エクストラケア、念入りな体調管理、予防に。 富永貿易 250g **5,940円**

5428 MGO400+ スペシャルケア、健康なカラダづくりに。 250g **7,560円**

5429 MGO573+ ウルトラケア、マヌカの実感を求める方に。 250g **11,880円**



## 塩・加工塩

### 海の精・有機ペッパーソルト 1・3週

「海の精 やきしお」に、有機JAS認証を取得した黒と白のコシヨウを、25%もブレンドした胡椒塩です。生の粒のコシヨウを自社工場焙煎し、煎りたて挽きたてをバックしました。コシヨウの新鮮な香りと美味が自慢です。

【原材料】やきしお(海の精)、有機黒胡椒・白胡椒(スリランカ産地)



5510 ビン 55g **518円**  
5511 詰替 55g **346円**

### キパワーソルト 1・3週 翌々週

韓国、黄海に浮かぶ塩田の島で、微生物の力も借りて天日結晶された、超高ミネラル塩を高濃焼成した、還元力(抗酸化力)の極めて強い究極の塩。活性酸素による体の酸化を強く抑制するなど、身体に計り知れない効果をもたらします。



5520 袋 250g 5521 容器入 230g  
ハイメール(ム) 各 **1,620円**

### 5524 ゲランドの塩細粒塩 袋入 1・3週

普段使いに最適。粗塩を乾燥させて細かくした塩です。粒子が小さく水分が少ないため、すべての料理にお使いいただけます。「とがり」が少なく味わい深いのが特徴。

【原材料】海水



ATJ 500g **1,058円**



# 塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

## 5494 天塩こしょう 1週のみ

独自の技術でお塩のまわりに胡椒をコーティング。ひとつの粒にすることで、ムラのない味わいに。にんにくとしょうがで味を調えた、風味豊かな塩胡椒です。ポテトサラダ・フライドチキン・コロッケや肉・魚の下味付に！野菜炒めにも一振り。チャーハンや焼きそば、カツ丼にも合います。



【原材料】天日塩、黒こしょう、にんにく、しょうが、でん粉、粗製海水塩化マグネシウム  
天塩 翌々週 65gビン **443円**

## 5502 おふくろの塩 1・2・3週

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



イカリ商事 1kg **559円**

## 海の精シリーズ

オーサワジャパン

### 5504 海の精(赤ラベル) 1週のみ

240g **648円**

黒潮に洗われる美しい島・伊豆大島で作られるのが海の精です。海の精はまさに本物の塩。古来「塩」と呼ばれたものは、海水を凝縮するとあらわれる白い結晶のごとでした。本物の塩には微量の様々なミネラルがバランスよく含まれています。芳醇なおいささに、塩にも味があることを発見されるでしょう。



### 5507 海の精(やきしお)瓶入り 1・3週 60g瓶

**454円**

自然海塩では唯一の焼き塩。食卓塩としてマイルドな自然の味を!!

### 5508 詰替用海の精(やきしお) 1・3週

60g **259円**

60g入瓶の詰替え用です。軽くコンパクトなので、角を小さく切って止めておけば、瓶なしでもOK。

### 5509 海の精あらしおドライ 1週のみ

150g **464円**

天日濃縮 釜炊き製法 ドライタイプです。ばらっとして使いやすいです。溶けやすく、素材になじみやすい。

【原材料】海水(伊豆大島産) 翌々週

## 砂糖・水飴・甘味料

### 5551 メープルシュガー 1週のみ

カナダ・ケベック州産メープルシロップ100%使用しています。新鮮なメープルシロップから水分を取り除いて顆粒にしたメープルシュガーです。天然のミネラル成分もそのまま凝縮してあります。砂糖代わりにお使いいただけます。



【原材料】かえでの樹液(カナダ産)

翌々週  
オーサワ 170g **1,188円**

### 5553 有機砂糖 1週のみ

ブラジルサンパウロ近郊の広大な農場で、有機JAS規格に沿って栽培されたさとうきびを原料に作られた砂糖です。独特の風味を活かし、コーヒーや紅茶などや料理、お菓子作りなど幅広くお使いいただけます。



【原材料】有機サトウキビ(ブラジル)

ムソー 翌々週 400g **540円**

### 5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

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



【原材料】さとうきび(種子島産)

新光糖業 1kg **624円**

### 5560 マスコバド糖 1・3週

自然の力を活かして栽培した砂糖キビを収穫して新鮮なうちに搾ったジュースを煮詰めて濃縮し、攪拌しながら乾燥させてつくった粉末の黒砂糖です。



オルタートレードジャパン  
500g **621円**

### 5563 オーガニックシュガー 1週のみ

有機さとうきび100%使用。クセがなく、すっきりとした甘さです。パン作りや菓子作りにご使用ください。すっきりとした甘さ使いやすいです。



【原材料】有機サトウキビ(ブラジル産)

健友交易有限会社 翌々週 400g **562円**

### 5569 有機アガベシロップゴールド 1週のみ

「ブルーアガベ」を原料とした、100%天然甘味料。甘味は砂糖の1.3倍ですが、カロリーは約25%オフ。GI値(血糖上昇値)は27と極めて低く(砂糖、蜂蜜、メープルシロップなどの1/3以下)、血糖値が上がりにくいため、血糖値を気にされている方も安心です。砂糖の代わりに料理やお菓子作り、飲み物などにご利用ください。



【原材料】有機ブルーアガベ

ムソー 翌々週 330g **648円** 得

### 5570 OGメープルシロップ 1・3週

カナダの大自然で有機栽培されたサトウカエデ樹液のみを使用したメープルシロップ。樹齢40年以上の樹から春の限られた期間にしか収穫できないうえ、40リットルの樹液を煮詰めて1リットルしかとれないとれない貴重な甘味料です。



【原材料】オーガニック砂糖楓の樹液

ムソー 翌々週 330g **1,393円**

## 醤油・味噌

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。【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米糴味噌)、黒胡麻



中初商店

### 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**

### 5715 純米しょうゆ 1週のみ

純米しょうゆは酒粕、米、食塩だけを原料として醸造した、しょうゆ風味の発酵調味料です。大豆、小麦を摂取できない方にも安心して召し上がっていただけます。



【原材料】酒粕(米(島根県産)、米こうじ)、米粉(米(島根県産))、天日塩

翌々週  
大正屋醤油店 150ml **540円**

### 5734 減塩醤油 1週のみ

国内産の農業不使用栽培原料を使って作られた、塩分が半分の天然醸造醤油です。

【原材料】大豆(国産100%)、小麦(国産100%)、食塩、アルコール



翌々週  
ヤマヒサ 500ml **1,512円**

### 5684 小・濃口国産有機醤油 1・3週

杉桶でふた夏ゆっくりと熟成させた有機JAS認定工場の兵庫県奥播州の足立醤油製。杉桶は醤油酵母の活動を助け、その蔵ならではの味わいが醸し出されます。仕上がりの醤油の色は薄めですが、風味も香りも充分です。



【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

足立醸造 360ml **799円**

### 5703 三河しろたまり (足助仕込み) 1週のみ

愛知県小麦と、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料にした天然醸造。おでん、茶碗蒸し、お吸い物などの家庭料理やおもてなしの料理に最適。



【原材料】小麦、食塩、焼酎

翌々週  
日東醸造(オ) 300ml **756円**

### 5690 オーガニックたまり醤油 1週のみ

グルテンフリー。原料の大豆作りから最終製品までオーガニックであると認証された「たまり醤油」です。有機丸大豆と天日塩を使用し、杉桶の中でじっくり1年半熟成させました。深くコクのある味わい。一度使うとクセになります。とくに色のテリ、味の濃厚を強める作用があります。塩分は約17.5%。



【原材料】オーガニック大豆(中国産)、食塩

丸又商店 翌々週 360ml **810円**

# 醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・たれ

## 丸しぼり 1・3週 【原材料】大豆、米、食塩

### 5681 赤みそ

比較的タンパク質が多く芳香な味に熟成する。「新潟県産エレイ大豆」を使用。大豆のおいしさを豊熟させた香り豊かで芳香なお味噌です。

### 5682 白みそ

炭水化物が多くまろやかな味わいに熟成する「秋田県産リュウホウ大豆」を使用。だしと具の味を引き出すまろやかな味と香りのお味噌です。



越後一 冷蔵 各650g **780円**

## 5688 天然醸造味噌 1・3週

天然醸造、雑菌が生きている非加熱無添加の生味噌です。ご家庭に届いた後は冷蔵庫で保管してください。ゆっくり熟成させることで旨味が増した美味しいお味噌です。アルコールの添加はありません。

【原材料】国産大豆、国産米、食塩(塩分12～12.5%)

冷蔵 足立醸造 1kg **1,030円**



## 5692 三河産大豆使用 八丁味噌

三河産大豆使用凝縮されたコクと旨み。

【原材料】大豆(三河産)、食塩(シママース)



1週のみ 翌々週 合資会社八丁味噌 300g **696円**

## 5693 有機八丁味噌 1週のみ

有機大豆使用で凝縮されたコクと旨み。

【原材料】有機大豆(中国、カナダ、アメリカ産)、食塩(シママース)



翌々週 合資会社八丁味噌 300g **745円**

## 5712 白みそ(マルクラ) 1・3週

国産米・国産大豆でつくりました。添加物は一切使用しておりません。

【原材料】白米、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩



マルクラ食品(ム) 翌々週 250g **270円** 得

## 5762 白米糀 1週のみ

糀の色が、きれいな白色になるような糀種をセレクトしています。お味噌や甘酒が、白く美しい仕上がりになります。

【原材料】有機米(石川県産)、種麹(富山県産)



金沢大地 冷蔵 1kg **1,944円**

## 5764 玄米糀 1週のみ

玄米の表面にはぬかの層がありますが、麹菌はぬか層には繁殖しません。そのため、玄米糀は麹菌が中に入れるように、ほんの少し、ぬか層を削ってつくります。

【原材料】有機米(石川県産)、種麹(富山県産)



金沢大地 冷蔵 1kg **1,836円**

## 5767 有機玄米塩麹 1週のみ

漬物、漬け焼き、煮物、タレやドレッシングに至るまで、なんにでも加えるだけでおいしくなります。素材の旨味を引きだし、ぐっと深みのある味に仕上げます。和・洋・中さまざまな料理に。

【原材料】有機玄米、塩



海の精 翌々週 170g **648円**

## 5768 有機乾燥玄米こうじ 1週のみ

有機玄米使用 玄米こうじならではの香りとコク。生こうじのような風味で、1袋で約1.5kgの玄米味噌ができる

【原材料】有機玄米(島根・北海道産)、麹菌



オーサフ 翌々週 500g **1,512円**

## 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まるやか風味のマヨネーズ。

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



創健社 300g **616円**

## 5807 豆乳タルタルソース

卵・砂糖・添加物不使用。国内産大豆で作った「豆乳マヨ」に特製玉ねぎピクルスとパセリをたっぷり加えた、植物性素材だけでつくったタルタルソースです。

【原材料】菜種油、豆乳、玉ねぎ酢漬(特別栽培玉ねぎ(国内産)、りんご酢、食塩(海の精))、りんご酢、有機白味噌、メープルシュガー、食塩(海の精)、マスタード、かぼちゃパウダー(北海道産)、酵母エキス、こしょう、パセリ



オーサフ 翌々週 100g **443円**

## 5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ

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

【原材料】有機トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢(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**

## 5809 有機トマトケチャップ

有機JAS認定商品です。海外産と国内産の有機トマトを使用し、自然の甘みを生かした有機ケチャップです。

【原材料】有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(米酢、リンゴ酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料



光食品 翌々週 300g **421円**

## 5813 有機ピザソース

トマトをふんだんに使って作りました。たまねぎ・にんにく・しょうがは、国内産有機栽培。有機純米酢、国内産粗糖使用。

【原材料】有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米麹酢調味料



光食品 翌々週 225g瓶 **475円**

## ドレッシング・たれ

## 5832 玉ねぎドレッシング

国産玉ねぎの旨味とゆず果汁の爽やかな香り。国産玉ねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁と合わせました。玉ねぎの美味しさを引き立たせたドレッシング。

【原材料】りんご酢(国内製造)、たまねぎ、ソテーたまねぎ、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食用植物油、水あめ、砂糖、エノキタケ、ゆず果汁、食塩、いわしエキス、米でん粉、乾燥赤ピーマン、香辛料



富貴食研(ム) 翌々週 200ml **583円**

## 5838 ヒカリ・焼肉のたれ

国内産有機にんにく、生姜、玉ねぎ、人参から作った焼肉のたれです。肉だけでなく、生野菜、麺類のつけ汁としてもご利用いただけます。

【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、米酢(有機)、米味噌、にんにく(有機)、ゴマ油、しょうが(有機)、たまねぎ(有機)、香辛料、にんにん(有機)



光食品 翌々週 350g瓶 **680円**

# レトルト・ソース・調味料

## レトルト

### 5855 甘口・国産野菜のカレー 1週のみ

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイスでじっくり煮込んだ、からだにやさしいまろやかなカレーです。

【原材料】野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく)、小麦粉、フンドボー(牛肉を含む)、ポークエキス、ポークオイル、フルーツチャツネ(バナナを含む)、紅花油、砂糖、ココナッツミルク、トマトペースト、カレー粉、食塩、にんじんペースト、香辛料、酵母エキス



ムソー 翌々週 200g **356円**

### 5856 辛口・国産野菜のカレー 1週のみ

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイスでじっくり煮込んだ、からだにやさしいほどよい辛さのカレーです。

【原材料】野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく)、小麦粉、フンドボー(牛肉を含む)、ポークエキス、ポークオイル、フルーツチャツネ(バナナを含む)、紅花油、砂糖、ココナッツミルク、トマトペースト、カレー粉、食塩、酵母エキス、砂糖、にんじんペースト、香辛料



ムソー 翌々週 200g **356円**

### 5850 タイ・マッサマンカレー 1週のみ

ココナッツミルクとピーナッツのkokを感じ、マイルドなタイカレー本場タイの有機カレーペーストをベースに、こだわりの鶏肉や国産野菜を使用。辛さレベル★

【原材料】有機ココナッツミルク(タイ製造)、じゃがいも、鶏肉、有機マッサマンカレーペースト(有機唐辛子、有機カラカル、有機レモン草、食塩、有機エンヤロット、有機にんにく、有機コリアンダーシード、有機生姜、有機クミン)、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カシューナッツ、ピーナッツ(ター、食塩、タマリンドペースト/酸味料クエン酸)



むそ 翌々週 170g **540円**

### 5871 オーガニックこどもカレー 1週のみ

みじん切りの国産有機野菜たまねぎ、にんじん)と、大変貴重な国産有機牛肉のひき肉を使ったキーマカレー風の有機JAS認証カレーです。有機バナナと有機りんご果汁でやさしい甘口に仕上げています。

【原材料】野菜(有機たまねぎ(国産)、有機にんじん(国産))、有機バナナピューレ、有機牛肉、有機トマトペースト、有機りんご濃縮果汁、有機じゃがいもでんぷん、食塩、有機にんにくピューレ、有機香辛料



ヒカリ 翌々週 100g **335円**

### 5863 有機麻婆の素 1週のみ

化学調味料を使用せず、有機醤油・有機米味噌をベースに、有機にんにく・有機しょうがの香りと有機米麹調味料や昆布の旨みを加えた、有機麻婆の素です。

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



光食品 翌々週 100g **281円**

### 5864 有機肉豆腐の素 1週のみ

豆腐や肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しい肉豆腐の出来上がり。肉じゃがや照り焼きにもどうぞ。

【原材料】有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、有機ぶどう果汁、食塩



光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

### 5865 有機もやし味噌炒めの素 1週のみ

もやしと豚肉と一緒に炒めるだけで手軽に美味しいもやし味噌炒めが出来上がります。

【原材料】有機米味噌(大豆を含む)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、ばれいしょでんぷん、有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機にんにくピューレ、有機しょうが、食塩



光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

### 5866 チンジャオロースー 有機青椒肉絲の素 1週のみ

有機醤油をベースに有機砂糖・果汁の甘味を加え、オイスターエキスなどで旨味を出した有機青椒肉絲の素。

【原材料】有機醤油(小麦・大豆を含む)、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス



光食品 翌々週 100g **281円**

### 5867 ホイコーロー 有機回鍋肉の素 1週のみ

有機味噌をベースに有機砂糖の甘味、オイスターエキスや有機醤油の旨味を有機回鍋肉の素。

【原材料】有機米味噌(大豆を含む)、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油(小麦・大豆を含む)



光食品 翌々週 100v0g **281円**

### 5882 日食ミートソース袋入 1・3週

無農薬栽培の玉ねぎ・にんじんと国内産(牛・豚・鶏肉)をトマトソースで充分煮込んだ本格的なミートソースです。

【原材料】たまねぎ、にんじん、食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、トマト、小麦粉、砂糖(粗精糖)、食塩、香辛料、酵母エキス



日食 140g **346円**

### 5883 有機ミートソース・ヒカリ 1・3週

北海道産有機牛肉と有機野菜をブレンドし、ゴトゴト煮込み、そのままの味を生かした。野菜たっぷりの有機ミートソースです。

【原材料】野菜(有機たまねぎ、有機にんじん、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、ばれいしょでんぷん、食塩、有機砂糖、有機オリブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)



ヒカリ 翌々週 140g(一人前) **335円**

## ソース・調味料

### 5904 ウスターソース 1・3週

有機野菜・果実の本来の甘さを引き出し、ソースにぴったり合う贅沢な有機純リンゴ酢を使用した、さっぱり味の有機ウスターソースです。

【原材料】有機野菜・果実(リンゴ、たまねぎ、にんにく、その他)、有機醸造酢(リンゴ酢)、糖類(有機糖みつ、砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ



光食品 翌々週 360ml **421円**

### 5905 中濃ソース 1・3週

香辛料をきかせた少し辛口の中濃ソースです。有機野菜・果実が原材料の約半分を占めるほど、贅沢に野菜・果実を使用!

【原材料】有機野菜、果実(にんじん、トマト、たまねぎ、その他)、有機醸造酢(リンゴ酢)、糖類(有機糖みつ、有機砂糖)、食塩、香辛料、でんぷん、有機醤油(大豆・小麦を含む)、こんぶ



光食品 翌々週 360ml **421円**

### 5907 オーサワのお好みソース 1・3週

有機野菜と有機果実をたっぷり使った、贅沢なマクロビオお好みソース。

【原材料】有機りんご、有機ぶどう、有機玉ねぎ・みかん、にんじん、有機トマト、有機にんにく・レモン・ゆず、麦芽水飴、有機醸造酢、食塩、有機コーンスターチ、醤油、昆布、香辛料



光食品 翌々週 300g **567円**

### 5908 お好みソース 1・3週

国内産有機野菜、果実から作ったマイルドな甘口の中濃ソースです。お好み焼きに。たこ焼き、焼きそばにも合います。

【原材料】有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機みかん、有機にんじん、トマト、レモン、ゆず、にんにく、しいたけ)、糖類(砂糖(タイ製造、国内製造)、有機糖みつ)、有機米酢、食塩、でんぷん、醤油(大豆・小麦を含む)、魚露(いかを含む)、香辛料、こんぶ



光食品 翌々週 360ml **421円**

### 5910 トリイのウスターソース 1・3週

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。

【原材料】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



鳥居食品 200ml **530円**

### 5911 トリイの中濃ソース 1・3週

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。

【原材料】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



鳥居食品 200ml **530円**

### 5912 トリイの完熟ソース 1・3週

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。ロールキャベツはこのソースにコンソメを加えるだけで作ることができ、万能ソースになっています。

【原材料】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)



鳥居食品 200ml **562円**

### 5918 オイスターソース 1・3週

国内産の新鮮な牡蠣をデキストリンや酵素を添加せず、自己消化酵素のみで分解したエキスがベースになっています。

【原材料】カキエキス(カキ(広島県)、食塩)、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩、みりん、有機ばれいしょでんぷん、魚露(いかを含む)、有機レモン



光食品 翌々週 115g **486円**

# みりん・酢

## みりん・料理酒

### 三河みりん

国産原料の本物みりん。もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。



【原材料】もち米、米こうじ、本格焼酎

**5941 大**  
1.8ℓ瓶 **2,552円**

**5942 小**  
700ml瓶 **1,122円**  
角谷文治郎商店

### 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

旨み成分であるアミノ酸の量をさらに高め(通常の日本酒の約3倍)、料理酒としての機能を飛躍的に向上させた料理酒です。



【原材料】麴米・掛米(契約栽培米)

大和川酒店  
720ml **1,298円**

### 5950 都の料理酒

奥出雲産の無農薬米から作った日本酒に自然海塩「海の精」を加えた料理専用酒。



【原材料】米、米こうじ、食塩

青砥酒造  
720ml **960円**

### 味の母 1週のみ

日本酒の基となる「もろみ(原酒)」からできた料理用発酵調味料です。酒の風味と味醂の旨みを併せ持ち、あらゆる料理に使えます。



【原材料】米(国産)、米こうじ(国内産)、食塩

**翌々週**  
**5951 720ml 999円**

**5952 1.8L 2,160円**  
味のー

## 酢・果実酢・加工酢

### 6102 純米富士酢

明治二十六年の創業よりかわらぬ製法で造っています。酢1リットルにつき200g(JAS規格の「米酢」表示基準の5倍量)とたっぷりのお米を原料にしているため、まみが強い味わいが特徴です。



**欠品**

飯尾醸造  
900ml **1,296円**

### 6103 富士玄米黒酢

健康を気づかう方向に。原料は地元・宮津の棚田で農業を営む農家が栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの古式「静置発酵」と「長期熟成」した玄米黒酢。アミノ酸含有量は100ml当たり約1000mg、水で5~8倍に薄めてお飲みください。



**欠品**

**翌々週**  
飯尾醸造  
500ml **2,052円**

### 6104 富士すし酢

炊きたてのご飯に合わせるだけで、簡単に「お寿司やさんのすし飯」が出来上がります。蜂蜜と粗糖を甘味に使用していますから、コクと旨味があっという間に広がります。



**欠品**

【原材料】米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩  
**翌々週**  
飯尾醸造  
360ml **756円**

### 6105 富士ピクル酢

生野菜をそのまま漬けるだけで美味しいピクルスがすぐに出来上がります。きゅうり、大根、にんじん、セロリ、長いも、ズッキーニ、プチトマトなどいろいろな野菜が楽しめます。



**欠品**

【原材料】米酢、砂糖(粗糖)、塩、ドライトマト、香辛料  
**翌々週**  
飯尾醸造  
360ml **648円**

### 6106 カンタン八芳酢 1週のみ

これ一本でいろいろな酢料理が簡単に作れる調味料です。すでに味が付いているから、旬の素材にかけるだけで、漬けるだけでおいしく味が決まります。やわらかな酸味とまろやかな味わい。



【原材料】醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁

ムソー **翌々週**  
360ml **508円**

### 6109 富士すのもの酢 1-3週

「純米富士酢」をベースに、昆布と鰹節でじっくりとった天然だしを入れたやわらかいお味です。野菜や海藻などの素材にかけるだけで、酢というまに酢の物の出来上がり。



**欠品**

【原材料】米酢、白たまご(卵)、本みりん、砂糖(粗糖)、鰹節、昆布  
**翌々週**  
飯尾醸造(ム)

360ml **648円**

### 6116 日食りんご酢 1-3週

低農薬のりんご果汁が原料の全てです。日食独自の発酵法で醸造。すし酢の物、漬け物、はちみつを加えてパーメントドリンクとしても。



【原材料】りんご果汁

鳥取・日食  
600ml **870円**

### 6118 ビオカ有機レモンストレート果汁 1-3週

イタリアシチリアで有機栽培されたレモンを丁寧に手摘みで収穫し新鮮なうちに搾ったストレート果汁です。



【原材料】有機レモン

BIOCA  
150ml **400円**

### 6110 フルーツピネガー有機りんご酢 1週のみ

毎日飲める、毎日おいしい・・・自然の風味を大切に、有機りんご果汁だけから造っています。飲用にも、サラダのドレッシングとしてもおすすめです。ひと振りで甘酸っぱいりんごの風味が広がります。本品1に対し、水5の割合を目安に薄めてお飲みください。



**得**

【原材料】有機りんご果汁、有機りんご酢  
**翌々週**  
内堀 360ml **805円**

### 6121 有機ぼん酢しょうゆ 1-3週

徳島特産の有機ゆず・ゆこう・すだち果汁と、こだわりの有機調味料を使用。鍋物や焼魚などに。



【原材料】有機醤油(大豆、小麦を含む)、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米発酵調味料、こんぶ、乾しいたけ  
**翌々週**  
光食品(ム) 250ml **464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**

# 油・お菓子

## 油

### 6205 国産なたね油

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



【原材料】菜種(国産)

堀内製油

825g **1,620円**

### 圧搾一番しぼり胡麻油

精選された原料のごまをほどよく煎って搾り、豊かな香りを引き出した圧搾一番しぼりの胡麻油です。



【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)

**6310 大** 1.3週  
910g **2,700円**

**6309 小**  
ムソー 165g **810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 1.3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)

1.3週  
オーサワ  
910g **1,339円**



### 煎らずに搾った胡麻油

精選された原料のごまを焙煎せずに蒸して圧搾した胡麻油です。



【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)

**6312 大** 1.3週  
910g **2,722円**

**6311 小**  
ムソー 165g **832円**

### 6319 圧搾一番搾り国産ごめ油紙パック

使いやすい紙パック容器。国産原料の胚芽と米ぬかを原料にしたごめ油です。溶剤不使用の圧搾製法で搾油しました。素材の持ち味を活かすさらっとした風味の良さが特徴です。



【原材料】食用ごめ油(国内製造)

1.3週  
築野  
600g **1,296円**

### 6320 まいにちごめ油

国産原料から搾った安心な植物油です。酸化しにくく、揚げ物、炒め物、サラダなど、料理の美味しさをクセなく引き立てます。



【原材料】食用ごめ油

1.3週  
三和油脂  
1500g **1,360円**

### 6321 低温圧搾えごま油

α-リノレン酸は熱に弱く酸化されやすい性質を持っていますのでドレッシング、マヨネーズ等生食用に適しています。和え物や味噌汁の入れたりしても美味しくいただけます。



1週のみ  
【原材料】食用えごま油  
スリーエス 1.3週 **得**  
165g **1,836円**

### 6324 グレープシードオイル

ポリフェノール高含有。強力な抗酸化作用・活性酸素消去作用がありアトピーの抗菌に有効。通常の食用油と同様にもしっかりお使いいただけます。



1週のみ  
【原材料】ぶどうの種子(チリ産)  
1.3週  
オーサワ  
460g **1,274円**

### 6326 パレスチナEXバージンオリーブオイル

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



1.2-4週  
オルタートレードジャパン  
273g **1,858円**

### 6338 インカインチオイル

サチャインチを低温圧搾した無添加・未精製のナッツオイル。オメガ3を50%含む酸化しにくく加熱に強いスーパーオイルです。



【原材料】サチャインチ種子油

1週のみ  
1.3週  
アルコイリス  
180g **1,782円**

### 香りのない有機ココナッツオイル

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがないので、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。



【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)

**6336 小**  
500ml **1,080円**

**6337 大**  
1.3週  
1.3週  
2L **3,672円**  
ココウエル

## お菓子

### 6348 米蜜ビスケット

金沢伝統の味、依屋のじろあめを使用し、玄米甘酒などおだやかな甘味の自然派ビスケットです。乳や卵など動物由来の原材料を使用せず、トランス脂肪酸フリーのショートニングを使用しています。



【原材料】小麦粉(国産)、ショートニング、てんさい糖、大麦粉、米飴、小麦でんぷん、ココナッツミルク、玄米甘酒、塩麹、食塩、膨張剤(アルミフリー)

北陸製菓 **得**  
5枚入り **410円**

### 6349 小さな米蜜ビスケット

依屋のじろあめを使用、玄米甘酒からくるおだやかな甘味の自然派ビスケット動物由来の原材料を使用していません。



【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、ショートニング、砂糖(てんさい(北海道産))、焙煎大麦粉、米飴、小麦でんぷん、ココナッツクリーム、玄米甘酒、塩麹、食塩(能登製造)

北陸製菓 **得**  
90g **324円**

### 6350 有機グリーンピースチップス

そのまま、おやつやおつまみにお召上がり下さい。砕いてサラダやスープのクルトン代りにもお使い下さい。



【原材料】有機えんどう(カナダ産又はアメリカ産)、食塩

1.3週  
ムソー 1.3週  
45g **281円**

### 6352 有機緑豆チップス

有機緑豆を薄く軽い味わいに焼き上げ塩で味付けしました。高タンパク低脂肪のノンフライヘルシースナックです。



【原材料】有機緑豆、塩

1.3週  
ムソー 1.3週  
50g **281円**

### 6363 オーサワのおやつ昆布

日高産みつし昆布。食べやすいひとくちタイプ。噛めば噛むほど、自然な旨味と甘みが口の中に広がる。



【原材料】昆布(北海道日高産)

1.3週  
オーサワ 1.3週  
10g **205円**

# お菓子

## OGバタービスケット

ノルマンディの老舗ベーカリーのレシピを受け継いだ、フランス産バタービスケット。

**6342 プレーン** 1週のみ  
5枚入×4 (125g)

発酵バターの香りが高く、あきのこないオーソドックスなバタービスケット

【原材料】小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/バニラ香料、膨張剤



**6343 そば粉** 1週のみ  
5枚入×3 (120g)

そば粉のホロっとした食感のやさしいビスケット。

【原材料】そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/膨張剤



ムソー 翌々週 各 **540円**

## 6345 OGビスケット・オーツ麦

有機オーツ麦フレークのザクザク食感と香ばしさ、優しい甘さがグセになるオーガニックビスケットです。バターは不使用。

【原材料】有機オーツ麦フレーク、有機小麦粉、有機砂糖、有機バーム油、有機小麦でん粉、食塩/膨張剤、バニラ香料 原産国：フランス



むそう 翌々週 5枚×3袋 **540円**

## 6390 はちみつレモンのど飴 (純国産北海道) 1週のみ

希少な北海道産100%のはちみつ、国産レモンを使用した、すべて国産のど飴。人口甘味料、香料、乳化剤無添加のレモンの酸味がさわやかなど飴です。

【原材料】水飴(甘藷(国産))、甜菜糖(てん菜(北海道産))、はちみつ(北海道産)、レモンパウダー(レモン(国産))



ノースカラース 翌々週 68g **259円**

## 6381 純国産ビスケット 1週のみ

膨張剤・ショートニング・乳化剤不使用のビスケット。サクサクした食感と素材の味を楽しめる優しい味わい。25種類の可愛い動物達が待っています。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、てんさい糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))、こめ油(米(国産))、脱脂粉乳(生乳(北海道産))、食塩(国内製造)、酵母(国内製造)



ノースカラース 翌々週 120g **270円**

## 6402 純国産北海道かりんとう

沖縄県産黒糖ならではの独特な甘みを引きだせるために試行錯誤しました。

【原材料】黒糖(さとうきび(沖縄県産))、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(国産))、水あめ(甘藷(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))、全粉乳(生乳(北海道産))、酵母(国内製造)、食塩(北海道産)



ノースカラース 翌々週 100g **259円**

## 6403 純国産北海道きなこかりんとう

生地に北海道産引き割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜた"大豆を感じる"かりんとう。五度揚げ製法で程よい食感。

【原材料】てん菜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(国産))、水あめ(甘藷(国産))、きな粉(大豆(北海道産・遺伝子組み換えでない))、大豆(北海道産・遺伝子組み換えでない)、全粉乳(生乳(北海道産))、食塩(海水(北海道産))、酵母(北海道産)



ノースカラース 翌々週 95g **259円**

## 6404 えびせんべいノンフライ 1週のみ

膨張剤不使用。国内産馬鈴薯澱粉が主原料の生地にえび・いかを練り込み、オキアミを乗せて焼き上げました。さっぱりとした醤油味です。ノンフライタイプ。

【原材料】馬鈴薯澱粉(遺伝子組み換えでない)、えび、いか、オキアミ、砂糖(粗糖)、醤油、水飴、食塩(原材料の一部に小麦を含む)



サンコー 翌々週 40g **281円**

## 6407 芋けんぴ(純国産) 1週のみ

さつまいもの量を増やし糖蜜の割合を減らすことで、硬すぎず柔らかすぎず、ちょうどいい食感。

【原材料】さつまいも(九州産)、米油、砂糖大根糖(北海道産)



ノースカラース 翌々週 125g **280円**

## 草加せん 1週のみ 翌々週

**6418 ごま** 7枚 **443円**

胡麻の香ばしさをプラス。

【原材料】うるち米(国産)、胡麻、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



**6420 しょうゆ** 7枚 **443円**

本醸造醤油で味付け。

【原材料】うるち米(国産)、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



**6422 のり** 6枚 **464円**

国内産ののりを使用し、おいしさ抜群。

【原材料】うるち米(国産)、のり、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



**6423 ミックス** 6枚 **443円**

しょうゆ・ごま・のりが各2枚入り。

【原材料】うるち米(国産)、胡麻、のり、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



ムソー

## 6419 全粒粉ビスケット 1週のみ

国内産小麦・小麦全粒粉、有機レーズンを使用した、ザクザクとした食感が美味しい食べごたえのあるビスケットです。甘味料は使用せず、レーズンの甘味だけで仕上げました。おやつだけでなく、軽食かわりにもなります。

【原材料】小麦粉(埼玉産)、有機レーズン(アメリカ・トルコ産)、なたね油(西オーストラリア産)、小麦全粒粉(埼玉産)、食塩(青い海)



オーサワ 翌々週 40g **259円**

## 6424 スイートポリコーン 1週のみ

遺伝子組み換えでないとうもろこしをポップさせ、甜菜糖でちよっぴり甘く味付けした素朴なお菓子です。

【原材料】とうもろこし(アメリカ産、遺伝子組み換えでない)、砂糖(てん菜(国産))、植物油(バーム油)、食塩/膨張剤(重曹)



翌々週  
サンコー 85g **216円**

## 6425 しょうゆ・みちのくせんべい(小丸) 1週のみ

醤油の香ばしさが美味です。秘伝のたれて味付けしてあります。

【原材料】うるち米(国内産)、醤油、麦芽糖(玄米水飴)、馬鈴薯澱粉(北海道産)



翌々週  
オーサワ 各110g **432円**

## 6440 純国産塩けんぴ 1週のみ

高知県の郷土菓子であり、和菓子、干菓子の一種です。堅めで歯応えのある菓子である。

【原材料】さつまいも(九州産)、こめ油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))、食塩(北海道産)



ノースカラース 翌々週 100g **280円**

## 6465 藻塩サラダせんべい 1週のみ

旨みが凝縮された藻塩の風味と軽い食感です。浜御塩の藻塩で味付けした素朴なお菓子です。

【原材料】うるち米(国内産)、菜種サラダ油、藻塩(長崎産)



翌々週  
オーサワ 88g **432円**

## 6466 純国産みかんゼリー 1週のみ

ゲル化剤・酸味料・PH調整剤・香料 無添加のゼリーです。

【原材料】含蜜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))、みかん濃縮果汁(みかん(国産))、レモン果汁(国産)、寒天(海藻(国産))、こんにやく粉(こんにやく(国産))



ノースカラース  
翌々週 11個 **313円**

## 6467 純国産りんごゼリー 1週のみ

ゲル化剤・酸味料・PH調整剤・香料 無添加のゼリーです。

【原材料】含蜜糖(てん菜(北海道産・遺伝子組み換えでない))、レモン果汁(国産)、りんご濃縮果汁(りんご(国産))、寒天(海藻(国産))、こんにやく粉(こんにやく(国産))



ノースカラース  
翌々週 11個 **313円**

## 6481 小粒水ようかん 1週のみ

どなたにも食べやすい一口タイプの水ようかんです。良質の飴と三温糖の甘さが特徴です。

【原材料】砂糖(国内製造)、生あん、水飴、寒天、食塩



サンコー 翌々週 16g×12個 **346円**

## 6519 お魚チップス・国産えび 1週のみ

小麦不使用。かまぼ屋さんが作る美味しいスナック。国産甘えびの頭・殻の粉末を練り込みました。酸塩不使用の魚肉のすり身のみを使用し、酸化防止剤・うま味調味料・香料不使用。

【原材料】魚肉すり身(魚肉(国産))、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥えび(えび(国産))、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



別所蒲鉾 翌々週 40g **286円**

# お菓子

## ムソーのナチュラルバー 1週のみ

身体に美味しいナッツとフルーツがぎっしり! ナッツと玄米パフの配合が増え、食感がしっとりからさっくりになりました。グルテンフリー。【アレルギー 8品目該当品目】なし

### フルーツ&ナッツバー

#### 6533 アーモンド 40g **得**

アーモンドと胡麻がたっぷり! レーズンとアガベの優しい甘味。



#### 6534 ザクロ 40g **得**

カシューナッツやクルミのカリッとした食感にザクロの果汁で爽やか気分。



#### 6535 ココナッツ 40g **得**

人気のココナッツはミネラルいっぱい。香ばしく甘い風味がしっかり味わえます。



翌々週 各 **324円**

## アガベシロップと国産果実の贅沢ゼリー 1週のみ

砂糖の代わりに低GIの有機アガベシロップを使用。国産果実をふんだんに使用した食べ応えのある、甘さすっきりゼリーです。

### 6493 もも

真っ白な肉質に育てるため、一つ一つ袋掛けをして、樹熟させた白桃を使用。

【原材料】白桃(国産)、有機アガベシロップ、寒天 / 酸味料



### 6495 りんご

真っ赤にたわわに実ったりんごをゴロっと入れ、シャクシャクとした食感をそのまま閉じ込めました。

【原材料】りんご(山形県産)、有機アガベシロップ(メキシコ)、寒天 / 酸味料



### 6496 らふらんす

厳しい基準を無事クリアしたラ・フランスはとても香り高く、唸る美味しさです。

【原材料】ラフランス(山形県産)、有機アガベシロップ、寒天 / 酸味料



### 6497 みかん

甘みと酸味が凝縮された温州みかん1粒1粒を楽しんでいただけます。

【原材料】みかん(国産)、有機アガベシロップ、寒天 / 酸味料



アルマテラ 各145g **356円**

## 飲む柑橘ゼリー 1・3週

### 6577 ジューシーフルーツ

さわやかな酸味とほのかな苦みが特徴。【原材料】果実(河内晩柑(愛媛県産))、砂糖、寒天、こんにゃく粉



### 6578 温州みかん

熟れた温州みかんにレモンの果汁を加えたバランスのよい甘味と酸味。

【原材料】みかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにゃく粉



### 6579 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が持ち味。香り高い伊予柑の風味を味わえます。

【原材料】伊予柑果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉



### 6580 甘夏

しっかりとした酸味を感じる甘夏。糖度もあって味が濃いのも特徴。

【原材料】甘夏果汁、砂糖、寒天、こんにゃく粉



無茶々園 各160g **432円**

## 6528 米粉クッキー 1週のみ

カリッと香ばしい食感で歯ごたえのよさが特徴のクッキーです。

【原材料】米粉(うるち米(国産))、有機オートミール、米飴、植物油(菜種油)、砂糖(てん菜(国産))、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、食塩/膨張剤(重曹)



翌々週

サンコー 6本 **346円**

## 6544 珈琲ゼリー 1週のみ

こくのある深煎りとアメリカンタイプの浅煎りの2つの味が楽しめるコーヒーゼリーです。

【原材料】水飴、還元水飴、エリスリトール、寒天、澱粉、コーヒーエキス、有機珈琲、こんにゃく粉、香料、レシチン(大豆由来)



光陽 翌々週 145g **292円**

## 6531 豆かんとん黒蜜 1週のみ

しなやかな食感でコシのある国産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんとんです。黒蜜をかけてお召し上がりください。

【原材料】天草(国産)、黒糖みつ(黒糖)、赤えんどう、醸造酢



太洋 翌々週 155g **335円**

## 6532 きな粉黒みつ寒天 1週のみ

国産天草を煮出して作った寒天、沖縄産黒砂糖で作った黒蜜、国産大豆きな粉。こだわり原料の和風デザートです。甘さ控えて、うま味とコクのある味に仕上げました。

【原材料】天草(国産)・黒糖みつ(黒糖)・きな粉(国産大豆)・醸造酢



太洋 翌々週 160g **335円**

## 6538 本葛仕立水ようかん 1週のみ

本葛を使用し、口あたりなめらかで甘味を抑えた水ようかんです。

【原材料】ビートグラニュー糖(国内製造)、小豆、本葛、寒天



廣八堂 翌々週 85g **292円**

## 6547 本わらび餅 1週のみ

本わらび使用のわらび餅です。蕨の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すような味わいです。

【原材料】[わらび餅] 砂糖(国内製造)、さつまいもでん粉、麦芽糖、本葛粉(黒糖みつ) 黒糖(沖縄産) [きな粉] 大豆(国産)



廣八堂 翌々週 73g **238円**

## 6592 節れんこんのど飴 1週のみ

麦芽水飴に国内産れんこんの節の部分を中心に使用した「蓮根粉末」を配合しました。砂糖不使用のど飴です。

【原材料】麦芽水飴、蓮根粉末、本くず粉、生姜粉末、食塩、さつまいも澱粉



無双本舗 翌々週 70g **464円**

## 6552 米粉のチョコチップクッキー 1週のみ

国産うるち米由来の米粉を主原料の生地に有機ココアパウダー、有機オートミール、有機チョコチップを加え、スティック状に焼き上げました。

【原材料】米粉(うるち米(くさかん))、米飴、植物油(菜種油)、砂糖(てん菜(国産))、有機ココアパウダー、有機オートミール、有機チョコチップ(有機力カオマス、有機アガベシロップ)、有機ココアパウダー、有機ココアパウダー、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、食塩/膨張剤(重曹)



サンコー 翌々週 6本 **454円**

## 国産原料にこだわった

### アリモトのおかき

1週のみ 翌々週



### 6568 ひとくち塩せんべい 75g **322円**

国産の原料にこだわった素朴であさり塩味のお煎餅です。【原材料】うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

### 6570 島醤油煎餅 80g **322円**

こだわりの醤油であさり味付け。一口サイズのお煎餅。【原材料】米(兵庫県産但馬50%、国産50%)、醤油(大豆、小麦含む)、砂糖、水あめ、昆布、鰹節、寒天

### 6574 玄米ほん煎餅 7枚 **322円**

丹波の豊穡な風土が生んだ黒豆の香ばしさが効いています。【原材料】小麦粉(内麦)、砂糖(てんさい)、卵、黒大豆(国内産)、膨張剤

### 6576 ひとくち海老せんべい 70g **322円**

一口サイズのお煎餅。塩は海老の精を使用しています。【原材料】うるち米(国産)、米油、塩、干海老、昆布粉末、鰹節粉

## 6546 本くず餅 1週のみ

本くず使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本くず粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。

【原材料】[くず餅] 砂糖(国内製造)、さつまいもでん粉、麦芽糖、本葛粉(黒糖みつ) 黒糖(沖縄産) [きな粉] 大豆(国産)



廣八堂 翌々週 73g **238円**

## 6575 柿の種 1週のみ

ピリッと辛口で香ばしい風味の柿の種とピーナッツの相性が抜群です。

【原材料】もち米(国内産)、ピーナッツ(米国産)、有機たまり醤油、植物油、麦芽水飴、食塩、香辛料、カツオ粉末、シイタケ粉末、昆布粉末



松本製菓 翌々週 80g **335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。

# ドライフルーツ・ナッツ・ジュース・缶詰・冷凍食材

## ドライフルーツ・ナッツ

### 6736 オーガニックミックスナッツ

国内で丁寧に焙煎した、有機の素焼きミックスナッツです。有機アーモンド、有機カシューナッツ、有機くるみの3種類入り。塩は不使用です。

【原材料】有機アーモンド(アメリカ産)、有機カシューナッツ(インド産)、有機クルミ(アメリカ産)



ノースカラース 1週のみ 65g **540円**

### 6737 オーガニックナッツ&フルーツ

国内焙煎した有機ナッツとJAS認証を受けたドライフルーツをミックスしました。

【原材料】有機カシューナッツ(インド産)、有機アーモンド(アメリカ産)、有機サンタナレーズン、有機トンプソンレーズン、有機ドライアプリコット(有機ドライアプリコット、有機米粉)、有機フィグ(有機白いちじく、有機米粉)



ノースカラース 1週のみ 75g **540円**

## 飲み物・ジュース

### 6806 秋澤農園みかんジュース

5ペクレルで検査し不検出。ミカン<sup>1・3週</sup>の皮を手剥きし中身だけを絞っています。年末に収穫したのを蔵で寝かせ酸味を和らげています。とにかく濃厚でおいしいです。



津南高原農産 1ℓ **737円**

### レモンサイダー 1週のみ

有機レモン果汁と天然水を使用したサイダー。着色料・保存料・香料は一切使用していません。

【原材料】砂糖(甜菜(国産))、有機レモン果汁/炭酸



6822 2本 250ml×2 **324円**

6972 30本 250ml×30 **4,860円** 1週のみ 1ヒカリ

### 6831 緑でサラナ 1週のみ

特定保健用食品コレステロールが気になる方に。プロコクロー・キャベツ由来のSMCS(天然アミノ酸)含有。

【原材料】プロコクロー(メキシコ・アメリカ産)、セロリ(メキシコ・国内・アメリカ産)、キャベツ(メキシコ・アメリカ産)レタス・ほうれん草・大根葉・小松菜・セリ(国内産)、りんご(国内・アメリカ・ニュージーランド・ブラジル産他)、レモン(アルゼンチン・メキシコ・イタリア産)、クチナシ色素、ビタミンC、カロテン色素



サンスター株式会社 160g **216円**

### 6832 健康道場・緑黄野菜 1週のみ

有機野菜100%。独自の乳酸発酵、すりつぶし製法採用。にんじんベースのトロツとした濃厚な飲み心地。

【原材料】有機にんじん(国内・アメリカ産)、有機ほうれん草(国内産)、有機ピーマン(アメリカ産)、有機キャベツ(国内産)、有機セロリ(アメリカ産)、有機レモン(アルゼンチン・イタリア産)



サンスター株式会社 160g **270円**

### ブリックパックジュース 1・3週 国産ふじりんご100%

1988年の発売以来30年以上に渡って愛され続けてきたロングセラー商品ふじりんごならではのやさしい味わいをお楽しみください。



6896 3個組 125ml×3 **438円**

6960 36個組 125ml×36 **5,250円**

ナガノ(株) 1週のみ

### 6931 濃いアーモンドミルク (砂糖不使用) 1・3週

アーモンドからつくられた植物性ミルク。1パックに12.5粒も使用。濃厚なコクと風味。

【原材料】アーモンド(アメリカ産)



筑波乳業 各125ml **149円**

### 6941 濃いアーモンドミルク (たっぷり食物繊維) 1・3週

アーモンドからつくられた植物性ミルク。食物繊維豊富自然な甘み、まろやかな味わい。

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



筑波乳業 1000ml **700円**

### 6821 国産有機野菜ジュース 1週のみ

国産有機野菜を使用し、砂糖・食塩無添加で、にんじん・トマトベースのさらっと飲みやすい有機JAS認証のにんじんミックスジュースです。

【原材料】有機濃縮にんじん[有機人参(国産)]、野菜[有機トマト(濃縮還元)、有機ケール(濃縮還元)、有機ピーマン(濃縮還元)、有機かぼちゃ、有機レタス、有機小松菜、有機インサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機青じそ]、果実(有機ゆづ、有機だいだい、有機すだち)



ヒカリ 125ml×2 **366円**

### 6835 有機生姜しぼり 1・3週

国産有機生姜使用。爽やかな辛みとさっぱりとした自然な甘みです。砂糖不使用。お湯や炭酸水で4~6倍に割って飲んでください。

【原材料】有機ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機生姜(国産)、有機レモン果汁(スペイン、イタリア他)



オーサワ 200ml **832円**

## 缶詰・冷凍素材

### フルーツバスケットの「もろこし畑」缶詰 1・2週

缶の内部コーティングは環境ホルモンの溶出の心配のない素材を使用。

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

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

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

【原材料】スイートコーン(北海道産)、食塩

7114 粒ありクリームもろこし畑 190g×1 **212円**

7115 3缶粒ありクリームもろこし畑 190g×3 **636円**

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



### 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



冷凍 フルーツバスケット 300g **467円**



# 缶詰・カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

## 7109 水煮ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、野菜エキス



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

## 7111 油漬ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

## 7123 オイルサーディン

適度に脂ののった銚子産マイワシ使用。そのまま食べてもおいしいくせのない味わいある国産オイルサーディンです。【原材料】まいわし(銚子港)、なたね油、ローリエエキス、食塩



【原材料】まいわし(銚子港)、なたね油、ローリエエキス、食塩  
 千葉産直サービス(ム) 100g **443円**

## 有機トマト缶

収穫後24時間以内に加工するので果肉は厚くジューシー。完熟トマト使用により、酸度調整のためのクエン酸は使用していません。完熟トマト本来の強い甘味と程よい酸味が楽しめます。

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



## 7133 ホール 7134 カット

アルマテラ 各400g **324円**

# カレー・シチュー・パスタソース

## 7311 日食カレールー

丹念に炒られた国産小麦の天然の甘さと、ブレンドされた十数種のカレースパイス、どこか懐かしさを感じる風味豊かな本格カレーです。国内産契約栽培小麦粉と植物性油脂を使用。色み・味・香りを強調したり保存性を高めるような添加物を一切使用していません。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、カレー粉、食塩、砂糖、トマト、畜肉エキス、酵母エキス



鳥取・日食 115g×2 **518円**

## 7312 日食ハヤシルー

素材を引き立てるソフトな風味、優しい甘さです。国内産契約栽培小麦粉を主原料としています。トマトと牛肉エキスなどを加え、じっくりと練り上げてつくられた本格ハヤシルーです。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、砂糖、食塩、トマト、畜肉エキス、酵母エキス、香辛料



鳥取・日食 115g×2 **540円**

## 7313 日食ホワイトシチュー

国内産の小麦粉、植物性油脂を使用。味を主張する原料を出来る限り排し、食材の美味しさを引き出すため、うま味を凝縮した畜肉エキスも、コクを出すためのバターも加えていません。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、脱脂粉乳、酵母エキス、食塩、砂糖、香辛料



鳥取・日食 115g×2 **518円**

## 直火焙煎カレールー

【甘口】小麦粉、食用油脂(豚脂)、果実・野菜(りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく)、砂糖、カレー粉、食塩、チャツネ、醗酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、ココナッツミルク、酵母エキス【中辛】小麦粉、食用油脂(豚脂)、果実・野菜(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、発酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、酵母エキス【辛口】小麦粉、食用油脂(豚脂)、果実・野菜(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、醗酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、酵母エキス、ココナッツミルク、ココアパウダー



7323 甘口 7324 中辛 7325 辛口  
 ムソー 各170g(約7皿分) **464円**

## 7326 ホワイトソース

シチュー、グラタンなどにお勧め。必要な量だけ使える粉末タイプ。  
 【原材料】小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩(天日塩)、食用油脂、チキンブイヨン、砂糖(粗製糖)、ブーケガルニ、生姜、にんにく、ホワイトペッパー



【原材料】小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩(天日塩)、食用油脂、チキンブイヨン、砂糖(粗製糖)、ブーケガルニ、生姜、にんにく、ホワイトペッパー  
 スカイフード(ム) 120g **572円**

## 7336 PASTA SAUCE きのこ豆乳クリーム

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。

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



富貴 120g **356円**

## 7337 PASTA SAUCE ポロネーゼ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

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



富貴 120g **356円**

# 香辛料

## 7504 生わさび(チューブ)

【原材料】水飴、西洋わさび、本わさび、天日塩、植物油脂、食物繊維、りんご酢、着色料(紅麹、クチナシ)、香辛料抽出物



## 7505 からし(チューブ)

【原材料】水飴、からし、植物油脂、天日塩、食物繊維、香辛料抽出物、着色料(ウコン)

## 7506 生しょうが(チューブ)

【原材料】しょうが、水飴、でん粉、りんご酢、天日塩、レモン果汁、植物繊維

ムソー 各40g **378円**

## 7529 粗挽黒コショウ 向井の香辛料

手に入りにくい最良の原料を大量生産せず少量ずつ手作りし、作りたての味と香りをそのままバックしています。

【原材料】黒コショウ(マレーシア産)



向井 20g **367円**

## 7557 特選カレーパウダー

下味として肉にもみ込んだり、仕上げに少量足すとさらに香り高いカレーに出来上がります。

【原材料】コリアンダー(モロッコ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェンネル、フェヌグreek、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー



井上スパイス 20g **292円**

# お茶

## お茶

### かたぎ古香園のお茶

1・3週

#### 7575 煎茶朝宮の里

100g **648円**

煎茶の普及タイプ。上級2番茶を丁寧に仕上げ加工した煎茶で独特のうま味と洗みのある爽やかなお茶です。

#### 7576 煎茶しがらきの峰

100g **864円**

煎茶の上級タイプ。5月中旬に爽やかな香りのあるヤブキタ種と、やや濃のある味のサヤマミドリ種の一歩茶荒茶を混合し、丁寧に精製したお茶で、飲み口の良い特徴のある煎茶です。



#### 7578 特上ほうじ茶

200g **864円**

5月に摘み採った新茶ののこり芽と、熟成した親葉と一緒に加工した親子番茶をドラム焙じ機でほうじてあります。

#### 7580 かりがねほうじ茶

200g **1,080円**

2番茶の荒茶と抹茶原料の碾茶カリガネ又青柳から抜き出したカリガネ(茎茶)とをドラムほうじ炒り機で丁寧に炒り上げました。

#### 7581 べにふうき緑茶

1g×15袋 **1,080円**

メチル化カテキンを含んでいます。花粉症対策に！農薬不使用で栽培した茶葉を使用しています。



#### 7561 有機麦茶

1・3週

希少な国産有機大麦のみを使用し、味と香りにこだわり焙煎しました。香ばしくすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。煮出し・お湯出し・水出し、いずれの方法でも淹れていただけます。ノンカフェイン。

【原材料】有機大麦(国産)

翌々週

オーサワ 168g(7g×24包) **551円**



#### 7562 ウラジロガシ茶

1・3週

貴重な国産ウラジロガシを100%使用しました。採取者を限定したので、さらに安心です。ノンカフェインなので、小さなお子様にもお飲み頂けます。無漂白ティーバックを使用。主な効能は結石溶解、抗酸化、抗炎症、抗アレルギーなどです。

【原材料】国産ウラジロガシ(香川県)

小川生葉 100g(20袋) **880円**



#### 7564 有機ルイボスティ

1・3週

有機栽培原料スーパーアクラスを100%使用。市場ではじめての水出しもできるルイボスティです。滋養強壮、アレルギー・冷え性・不眠症・不妊症・肌荒れの改善が期待できるといわれています。

【原材料】有機ルイボス

小川生葉

2g×24P **518円**



#### 7570 国産有機7つのブレンド茶

1・3週

国産有機原材料を100%使用、麦茶代わりに気軽に飲める、香ばしさの中にほんのり甘さが広がるブレンド茶です。

【原材料】有機大麦、有機玄米、有機ごぼう、有機黒豆(大豆)、有機どくだみ、有機ウラジロガシ、有機白なた豆

小川生葉 90g(18袋) **432円**



#### 7582 有機カモミール&ルイボスティ

1週のみ

甘くフルーティーなカモミールの香りとスッキリとしたルイボスとのハーモニー。心穏やかにお過ごしになるリラックスタイムのお供にお楽しみください。

【原材料】有機カモミール(エジプト)、有機ルイボス(南アフリカ共和国)

菱和園 翌々週 30g(20袋) **864円**



#### 7583 有機ハイビスカス&ローズヒップティー

1週のみ

綺麗な赤褐色の水色が誘う魅力的なティータイム。爽やかな酸味を感じるハイビスカスとローズヒップのコンビネーションをお楽しみください。

【原材料】有機ハイビスカス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)

菱和園 翌々週 40g(20袋) **864円**



#### 7584 有機ペパーミントティー

1週のみ

フレッシュで目が覚めるようなキリッと爽快なメントールの清涼感。リフレッシュしたい時に、食後などにスッキリする無香料のオーガニックペパーミントをお楽しみください。

【原材料】有機ペパーミント(エジプト)

菱和園 翌々週 20g(20袋) **864円**



#### 7585 有機レモンマートルティー

1週のみ

レモンハーブの女王といわれ、「レモンよりもレモンの香り」と表現されるレモンマートル。スッキリとした香り高いシトラスの香りが心地良く、レモンの香りがやさしく広がるリラックスタイムをお楽しみください。

【原材料】有機レモンマートル(オーストラリア)

菱和園 翌々週 30g(20袋) **950円**



#### 7595 オーガニックグリーンティー

1週のみ

宇治産有機抹茶と有機とてんさい糖だけで作った優しい甘さのオーガニックグリーンティーです。お手軽にお召し上がりいただける便利な粉末タイプ。牛乳や豆乳で割って抹茶ラテに。

【原材料】有機とてんさい糖(リトアニア製造)、有機抹茶(京都府産)

ひしわ 翌々週 100g **432円**



#### 7600 有機六条大麦茶 水出しティーバック

有機大麦の収穫量が少ないため、次の収穫まで代替品となります。六条大麦と二条大麦を最適な配合にブレンドし、焙煎しています。

【原材料】有機六条大麦、有機二条大麦(転換期間中を含む) 産地:石川県、長崎県、鳥取県、熊本県

金沢大地 10g×40包 **566円**



#### 7605 麦茶(国内産大麦使用)TB

1週のみ

水出し、煮出しOK。昔ながらの製法「砂炒り焙煎」で国内で珍しい4台の窯を使用した「四度炒り」をしており、長年の経験と知識により大麦の甘味と香りが引き立つこだわりの仕上り。無漂白ティーバックを使用しています。

【原材料】大麦(国内産)

ミエハク 翌々週 8g×52包 **540円**



#### 7615 有機栽培ルイボス茶

1週のみ

有機JAS認証ルイボス茶。とってまさわやかな味。きれいな紅茶色。活性酸素を抑える優れた抗酸化力があります。ノンカフェインでミネラルがバランスよく含まれています。【原材料】有機ルイボス(南アフリカ産)

プロスペリティ(オ)

翌々週 50包入(3.5g×50) **2,484円**



#### 7729 板藍根茶

1週のみ

ホンバタイセイの根(板藍根)100% ほんのり香ばしく、まるやかな味わい。多種類の細菌の増殖を抑制することや、多くのウイルスの働きを抑制することが報告されています。

【原材料】ホンバタイセイの根(中国産)

翌々週

小川生葉 45g(1.5g×30) **1,944円**



# コーヒー・バス用品

## コーヒー

**7753 東ティモール  
コーヒー粉** 1・3週

現地法人オルター・トレード・ティモール社(ATT)がコーヒーの技術指導や生産者の収入の多角化など、様々な取組みを行っています。しっかりとした苦味、ほのかな甘みとやわらかな酸味が広がります。ミルクとの相性が◎

オルタートレードジャパン  
200g **1,048円**



**7754 粉有機ナチュラル  
レッサコーヒー** 1・3週

エクアドルの小規模生産者が育てた有機栽培の珈琲。「ナチュラルレッサ」は自然派という意味苦味。酸味、甘み、香りのバランスがとれ、フルーティーでまろやかな味わいです。

【原材料】有機コーヒー豆(生豆生産国エクアドル)

ATJ 150g **1,112円**



**7755 粉有機ペルー  
コーヒー** 1・3週

ペルー・キジャパン地方のアンデス山脈が連なる高地の自然の中で有機栽培された良質なコーヒーです。高地特有の豊かな香り、やわらかい甘みとすっきりとした味が特徴です。

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)

200g **1,048円**  
オルタートレードジャパン



**7757 粉ブレンドコーヒー  
(メキシコ・ペルー)** 1・3週

ペルーとメキシコのもつ良質な苦味とやわらかい甘味を生かした、バランスのよい飲みやすい味。

【原材料】有機JAS認証 コーヒー(ペルー・メキシコ)

ATJ 150g **907円**



**OGカフェグラッセ** 1週のみ

有機コーヒー豆使用。炭火でじっくり焙煎しています。柔らかな苦みと深い味わいのストレートタイプ。香料・乳化剤不使用。

**7758 無糖**  
【原材料】有機コーヒー(コロンビア、ペルー、インドネシア)

**7759 微糖**  
【原材料】有機コーヒー(コロンビア、ペルー)、有機砂糖

麻布タカノ  
**翌々週** 各1L **648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、ブラジルのジョンネットさんの農園から直接日東コーヒーが買入れている産直コーヒーです。

**7760 豆** **7761 粉**  
日東コーヒー  
各200g **799円**



**7780 24 ORGANICDAYS  
OGインスタントコーヒー** 1週のみ

豊かな香りとかくとすっきりとした後味。フルーティーな酸味が特徴のホンデユラス豆に、やわらかい苦みが心地よいペルー豆を絶妙にブレンドしました。

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデユラス)

おもちゃ箱 **翌々週**  
100g **1,447円**



**7781 24 ORGANICDAYS  
OGインスタントコーヒー  
カフェインレス** 1週のみ

芳醇な香りとかくとすっきりとした味わい。二酸化炭素と水蒸気でカフェインを抽出し、約99.7%カット。

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデユラス)

おもちゃ箱 **翌々週**  
100g **1,598円**



**7792 たんぽぽコーヒー  
ティーバック** 1・3週

西洋たんぽぽの根を焙煎し、コーヒー風味に仕上げた、ノンカフェイン飲料です。お子様、妊産婦、コーヒーを飲むと眠れない方にどうぞ。

【原材料】たんぽぽ根

ゼンヤクノ(ム)  
**翌々週**  
2g×20包 **1,296円**



## バス用品

### リマナチュラルのヘア&ボディケア 1週のみ **翌々週**

**7871 LNマイルドシャンプー** 400ml **2,970円**

**7872 LNポンプ式マイルドシャンプー** 500ml **3,630円**

**7873 LN詰替マイルドシャンプー** 400ml **2,640円**

天然水にカミツレエキス、椿油、海藻エキスをたっぷり配合したヤシ油脂肪酸とアミノ酸系の、泡立ちよく、目つ、より安全性の高い洗浄料です。

**7874 LNマイルドリンス** 400ml **2,970円**

**7875 LNポンプ式マイルドリンス** 500ml **3,630円**

**7876 LN詰替マイルドリンス** 400ml **2,640円**

**7877 LNポンプハーバルボディソープ** 400ml **2,640円**

**7878 LN詰替ハーバルボディソープ** 400ml **2,310円**

ヤシ油由来とアミノ酸系の植物由来成分を厳選して使用しています。刺激を極力抑え、赤ちゃんにも安心して使用できる優しいタイプ。また、土中分解するため環境にも優しいボディソープです。



**7879 LNトリートメントヘアスプレー** 95g **1,540円**

**7881 LNボリュームアップシャンプー** 400ml **3,300円**


**7882 LNボリュームアップシャンプー詰替** 400ml **2,860円**

きゃしゃな髪や傷んだ髪にもハリとコシを与える椿油シャンプーです。アミノ酸、椿油、天然水、海藻エキス等を配合。自然なボリューム感があり、うるおいとツヤのある美しい髪に仕上げます。髪にボリュームが欲しい方、ダメージヘアの方に。

**7883 LNボリュームアップリンス** 400ml **3,300円**

**7884 LNボリュームアップリンス詰替** 400ml **2,860円**

きゃしゃな髪や傷んだ髪にもハリとコシを与える椿油リンスです。アミノ酸、椿油、天然水、海藻エキス等を配合。自然なボリューム感があり、うるおいとツヤのある美しい髪に仕上げます。髪にボリュームが欲しい方、ダメージヘアの方に。



# バス用品・石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品

## 7951 パックス化粧石けん 1・3週



合成酸化防止剤(BHT、エデト酸塩)を使用せず、天然ビタミンEを配合した肌にやさしい石けんです。

【成分】石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)

太陽油脂(ヒ) 95g×3 **462円**

## ハンド&フェイスソープ

### 7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ 1・3週

キメ細かい泡でしっかり洗える、泡状ポンプタイプのハンドソープ。トレハロース(保湿成分)配合で、汚れはしっかり落としつつ、手洗い後の手肌を健やかに保ちます。ラベンダー、ゼラニウム(ニオイテンジクアオイ)、オレンジのやさしい香りで気分もすっきり。



太陽油脂(ヒ) 300ml **418円**

### 7981 詰替・オリーブ・フェイスフォーム 1・3週

ムクロジエキスを配合し、キメの細かい泡が汚れをしっかりと落とします。オリーブオイル由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合。ウイキョウエキスで、洗顔後のお肌を清潔に保ちます。シェービング用としても。



太陽油脂(ヒ) 140ml **726円**

## スキンケア

### 8025 リップバーム シトラス&ハニー 1週のみ

ジャスミン、ベルガモット、ユーカリなどがタンカンに折り重なるように優雅に香るリップスティック。合成界面活性剤、防腐剤、アルコール、合成着色料、香料、鉱物油など不使用です。

【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カナバラ果実油、ハチミツ、タンカン果皮油、ベルガモット果皮油、ジャスミン油、セイヨウハッカ油、ユーカリ油(鹿児島県産原料)タンカン、ツバキ油、ハチミツ



ポタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

## デンタルケア

### 8052 こどもジェルはみがき 1・3週

歯磨きが苦手なおこさまにも使いやすいように、清涼剤としてハッカ油の他にオレンジ油&グレープフルーツ果皮油などを配合したフルーツ味になっています。楽しいハミガキタイムで、ムシ歯ゼロを目指しましょう。



【原材料】水、ソルビトール、グリセリン、アルギン酸、キシリトール、カンゾウエキス、クマザサエキス、ハッカ油、オレンジ油、グレープフルーツ果皮油、ラベンダー油、ローカストビーニング、エタノール、ベニバナ黄

太陽油脂(ヒ) 50g **374円**

### 8063 ファミリーはみがき 1・3週

発泡剤として配合されることの多い合成界面活性剤を使用していません。パラベン、サッカリン、CMCは使用していません。



【原材料】炭酸Ca(研磨剤)、水(溶剤)、グリセリン(湿潤剤)、ソルビトール(湿潤剤)、キサンタンガム(粘結剤)、石ケン素地(発泡剤)、カラギーナン(粘結剤)、メントール(香味剤)、スベアミント油(香味剤)、香料

エスケー 140g **385円**

### 8050 石けんはみがき 1・3週

合成界面活性剤やサッカリンを使わない。清涼剤に天然ハーブエキスを使用。甘味があいので爽やかな使用感が得られます。



【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、ハッカ油、ユーカリ油、カラギーナン

パックス 120g **462円**

### 8051 ソルティー石けんハミガキ 1・3週

歯茎を引き締める塩入り薬用。塩が歯茎を引き締める歯槽膿瘍、歯肉炎を予防します。



【原材料】重質炭酸カルシウム、無水ケイ酸、精製水、濃グリセリン、塩化ナトリウム、石けん用素地、キサンタンガム、ハッカ油、ユーカリ油、塩化マグネシウム

パックス 120g **506円**

### 8054 ジェルはみがき 1・3週

電動歯ブラシにも使える。発泡剤、研磨剤不使用。透明なジェル歯磨きです。



【原材料】水、ソルビトール、グリセリン、アルギン酸Na、キシリトール、チョウジエキス、セージ薬エキス、クマザサ薬エキス、ハッカ油、ユーカリ油、ローカストビーニング、エタノール

パックス 90g **704円**

### 8064 ナチュロン緑茶ハミガキ 1・3週

歯垢を除去し口臭を防ぐ。緑茶エキス、天草エキス、天然ビタミンE配合。



【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、スベアミント油、ハッカ油、ユーカリ油、トコフェロール、茶エキス、甘草エキス、カラギーナン

パックス 120g **946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



精製ヤシ油を原料にした台所用石けん液です。原液をパックスノフキンにつけてお洗いださいます。太陽油脂(ヒ)

2,300ml **1,430円**

### 8084 EM台所石けん 1週のみ

食器洗いはもちろん、ふきん洗いにもおすすめ。濡れたスポンジに直接こすりつけて、泡立ててご使用下さい。



【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)

シャボン玉 翌々週 110g **198円**

### 8087 詰替ナチュロン台所の石けん 1・3週

食器洗いをする手肌への負担が少ないせっけん。汚れをしっかりと落とすとともに泡切れが良く、すすぎが簡単。粘度があるタイプなので、スポンジに直接つけてご使用ください。



太陽油脂(ヒ) 450ml **440円**

### 食器洗い機専用ジェル 1・3週

天然洗浄成分と食品成分だけでつくった合成界面活性剤不使用油・たんぱく汚れ、グラスのくもりもすっきり落とします。



【原材料】洗浄助剤(ソホロースリピッド)、アルカリ剤(炭酸ナトリウム)、水軟化剤(クエン酸ナトリウム)、pH調整剤(炭酸水素ナトリウム)、エタノール(安定剤)、増粘剤(キサンタンガム)

8085 本体 420ml **605円**

8086 詰替 800ml **880円**

### ハッピーエレファント 食器用洗剤

#### グレープフルーツ 1・3週

天然洗浄成分100%使用。すっきり爽やかなグレープフルーツの香りです。



8091 本体 300ml **484円**

8092 詰替 500ml **484円**

### 8097 エスケー食器洗い用スポンジ 1・3週

大きいので適当なサイズに切ってお使いください。網の目で骨格構造のため、せっけんが少量ですすばやく泡立ちます。塩化ビニールは使用しておりませんので、燃やしても有害なガスは発生しません。



【原材料】軟質ポリウレタンフォーム(ポリエステル)

エスケー 1個 **176円**

# 洗濯用品・掃除用品・入浴剤

## 洗濯用品

### 8100 洗濯パウダーハッピーエレファント 1・3週

天然酵母から生まれた洗浄成分と、食品成分だけでできた、肌と地球にやさしい、未来型エコ洗濯パウダー。優れた洗浄力で安全性も高く、排水は速やかに分解されて自然に還ります。

【成分】洗浄助剤(ソホロリピッド)・アルカリ剤(炭酸ナトリウム)・水軟化剤(クエン酸ナトリウム)・pH調整剤(炭酸水素ナトリウム)



サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**

### 液体ハッピーエレファント 1・3週

酵母から生まれた天然洗浄成分配合で洗浄成分の残留が気にならず、敏感肌の方や赤ちゃんの肌着にも安心して使えます。

8101 本体 600ml **880円**

8102 詰替 540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



### 柔軟仕上げ剤ハッピーエレファント 1・3週

敏感肌にもやさしい食品成分100%せんい表面をなめらかに仕上げ、摩擦による肌ストレスを低減しました。自社製品において、最上級の安心処方。

8116 本体 600ml **880円**

8117 詰替 540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



## 掃除用品

### 8131 詰替・お風呂洗い石けん 1・3週

植物油(パーム、パーム核)を主原料とした液状石けんを使いやすい泡スプレー式にしました。オレンジの皮から搾ったオレンジオイルを使用しています。



太陽油脂(ヒ) 450ml **495円**

### 8133 詰替・トイレ洗い石けん 1・3週

上向きでも、逆さにしても泡状で噴射できる、使いやすいスプレーを使用。便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。炭酸塩を配合し、一層汚れを落とすやすくなりました。



太陽油脂(ヒ) 350ml **385円**

### 8140 酸素系漂白剤 1・3週

#### スタンドパック

酸素の漂白作用で黄ばみを防止します。酸化作用で、イヤな臭いをやわらげます。酸素の気泡で石鹸カスの付着を防止します。衣服の黄ばみ・黒ずみ・しみの漂白。赤ちゃんの肌着・おむつの漂白と除菌・除臭。

太陽油脂(ヒ)

500g **605円**



### 8146 食用グレードパックス重曹F 1・3週

お掃除や食器洗いでだけでなく、お料理(ベーキングソーダ)にもご利用いただける、食用グレードの重曹です。

【成分】炭酸水素ナトリウム



太陽油脂(ヒ) 2kg **1,134円**

### ハッピーエレファント トイレクリーナー

植物性洗浄成分100%使用。環境にやさしいトイレ用洗剤。便器内や便座、壁、床等のお掃除が一本です。できる手肌にも環境にやさしい洗剤です。



1・3週 8148 本体 400ml **550円**  
サラヤ 8149 詰替 350ml **330円**

### ハッピーエレファント バスクリーナー

植物性洗浄成分100%使用。ハッピーエレファントシリーズのお風呂用洗剤。皮脂汚れや石けんカスをしっかり落とします。手肌と環境にやさしい洗剤。



1・3週 8150 本体 400ml **550円**  
サラヤ 8151 詰替 350ml **330円**

### 8369 クエン酸 1・3週

天然素材100%使用。台所、トイレ等につく水あかなどの汚れに最適。消臭にも効果があります。重曹ではとりにくい、アルカリ性の汚れをしっかりと落とします。お湯に溶かせばリンスになり、髪がしっとり、しなやかになります。

【原材料】さつまいも・とうもろこし・麹菌



オーサワ 翌々週 300g **642円**

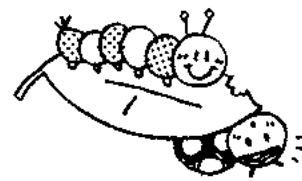
### 8372 重曹 1・3週

モンゴル奥地シリングル高原の鉱床から採掘した天然石からつくった重曹です。中和、研磨、消臭、吸湿等のすぐれた作用で、家の中の汚れ落としや除菌消臭だけでなく、野菜のアク抜き、お菓子作り等にも威力を発揮します。

成分/炭酸水素ナトリウム



オーサワ 翌々週 600g **529円**



## 入浴剤

### 8161 キパワーバスソルト 1週のみ

強い還元力を持つ入浴剤です。身体にたまった疲れや余分なものをスッキリと出し、手軽にリフレッシュできます。肌にうるおいを与え、美肌効果も期待できます。汗をたっぷりかくことで、むくみのもととなる水分などの老廃物が、全身の毛穴の奥から排出されます。【1回分】



キパワー(オ) 200g **968円**

### 8166 天木森(てんこもり)入浴液 1週のみ

能登の森の恵み贅沢なお肌にやさしい入浴液。ポリフェノール成分がお肌をコーティングします。静菌作用に優れ、お肌にトラブルのある方々に喜んで頂いています。大変温まり、お体の「冷え」にお悩みの方に喜んで頂いています。ヒバ蒸留液と木酢液のオリジナルブレンドです。さらに、その原料のヒバは、石川県産のものだけを使用!入浴後の残り湯は洗濯に再利用でき、洗濯槽の防カビ、除菌対策に。お風呂に湯垢が付きにくくお掃除がラクで簡単です。(日本木竹酢液認証協議会の認証(石川県産木酢液))天然素材100%。無添加・無香料。

吉岡機販

500ml(約15回分) **2,750円**



# 雑貨・日用品

## 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。

宇部フィルム

### 8217 ナチュラムーン アロマ ボディシート・アイスミント

オーガニックコットン仕様の全身使える大判サイズ。全て天然由来成分でつくられています。天然メントールを適度に配合。

【原材料】水、エタノール\*、BG\*、メントール、ダマスクバラ花エキス、カミツレ花エキス、ラベンダー花エキス、ローズマリー葉エキス、アロエベラ葉エキス、ゲットウ花/葉/茎水、スベアミント油、ハッカ葉油、ティーツリー葉油、ニオイテンジクアオイ花油 \*サトウキビ由来を使用

G-Place **12枚 660円**

### 8223 貼るミント 1・3週

天然メントール配合の冷感シート。優れた貼り心地。100%天然だから、かぶれることが少ないです。



【原材料】メントール、スチレン・イソブレン・スチレンブロックポリマー、酸化亜鉛、ポリイソブレン、ポリブテン、BHT、生ゴム、流動パラフィン

吉田養真堂 **10枚 (10×14cm) 748円**

### 8229 めぐりフレ 1週のみ

「足を冷やさずスーッとすっきり」を実現しました。体温を下げないから、冷えによるむくみ足にも安心。たっぷり20枚入り。【原材料】天然メントール、ラベンダー精油、ローズマリー精油、ベルガモット精油、マジョラム精油、グレープフルーツ精油配合

吉田養真堂 **10枚入×2袋 1,078円**

### 8232 コスロン濾紙 1・3週



汚れた油をリフレッシュ コスロン専用濾過紙。1個で2～3回使えます。

オーサワ **8個入 418円**

コスロン本体は1週のみ



### 8231 コスロン油濾過器 1週のみ

油が無駄なく使える濾過器。ステンレス製で特殊紙を200枚以上重ねた強力フィルターのため、油を繰り返しお使いいただけます。容量は約1.2ℓです。従来の油こし器と比較して時間がかかりますが(4～5時間から一晩)、より新油に近づけるための必要な時間となります。



オーサワジャパン **1台 3,850円**

### 8319 ティッシュ「ぱっくろ」



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**

### 8209 うずらの卵割り器ブッチ 1週のみ

うずらの卵の殻をキレイにカットします。



北正 **1個 1,102円**

### 菊花虫よけ・蚊取り 1・3週 翌々週

除虫草と除虫菊を原料にした、虫よけ効果と芳香性のある、身体にもやさしいお線香です。



**8432 菊花せんこうレギュラー(6時間)** 30巻 **1,250円**

【原材料】除虫草(シンコハーブ)、薄荷(ハッカ シンコハーブ)、除虫菊末(北海道産)その他中国産 キク科、総ピレトリン量約0.1%、白樺木粉(北海道産)、タプ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず \*ブリキ製線香立具付き

**8433 角型ミニ菊花せんこう(3時間)** 32巻 **990円**

【原材料】除虫草(シンコハーブ)、薄荷(ハッカ シンコハーブ)、除虫菊末(北海道産)中国産総ピレトリン0.1%、白樺木粉(北海道産)、タプ粉、澱粉 ※着色料、防腐剤、農薬類不使用 \*ブリキ製線香立具付き

**8434 長時間用菊花せんこう(9時間)** 20巻 **1,450円**

【原材料】除虫草(シンコハーブ)、薄荷(ハッカ シンコハーブ)、除虫菊末(北海道産)中国産総ピレトリン0.1%、白樺木粉(北海道産)、タプ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず \*ブリキ製線香立具付き

**8436 菊花の防虫スプレー** 180ml **1,650円**

100%植物成分のみを使用。【原材料】精製水、薄荷脳、ヤシ油由来乳化剤、ジョチュウギクエキス、ヒノキチオールりんねしゃ



### 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

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

### 8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル 130m×6 627円

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



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

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

【原材料】再生紙100%



### 8345 花東 吸収名人100W 100組×3 540円

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



### 8347 コアレス用芯棒 1コ 10円

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

### 生理用品「ナチュラムーン」シリーズ 1・3週 翌々週

トップシートも吸収体も天然素材のナチュラルな生理用品です。お肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいいため敏感肌の方にもやさしいナプキンです。ムレにくく、肌ストレスを軽減します。



### ナチュラムーン おりもの専用シート

【原材料】トップシート：オーガニックコットン100% (未漂白) 吸収シート：バージンパルプ100%

**8290 レギュラー** 40個入 (6.0×15.5cm) **693円**

**8291 ロング** 36個入 (7.0×17.5cm) **792円**

### ナチュラムーン 生理用ナプキン

【原材料】トップシート：コットン100% 吸収シート：バージンパルプ100% 防水シート：ポリプロピレン・ポリエチレン

**8292 多い日昼用(羽付き)** 16個入 (15×23.5cm)

**8293 普通の日昼用(羽なし)** 24個入 (7.5×21cm)

**8294 多い日昼用(羽なし)** 18個入 (8.5×23.5cm)

**8295 多い日夜用(羽なし)** 12個入 (9.5×29cm)

**8296 多い日夜用(羽付き)** 10個入 (15×29cm) 各 **550円**

### 8300 ナチュラムーン 吸水パッド

【原材料】【表面材】オーガニックコットン(無漂白)、【吸収体】綿状リルパ

グリーンボックス **23cm14個入 693円**

# 日用品・自然水・ヘナ・季節品・ユーカリ製品・家庭菜園

## マックヘナ

1週のみ 翌々週

化学肥料や防腐剤等は一切使用せずに栽培されたヘナの葉を粉末にした、100%天然の髪の化粧品です。ヘナとは、インドやエジプトに自生するミソハギ科の植物。使い方は、ヘナのパウダーにお湯を少しずつ加え、マヨネーズ程度のペースト状にして、ハケや手で髪に塗りつけるといったものです。発色は落ち着いてシックなブラウンで、単独でご使用いただくと白髪が濃茶になります。ヘナパウダーヘナパウダーは、ヘナという植物から作られるパウダーで、髪の毛を保護してコシやツヤを出すためや、髪の毛を染めるためなどに使用されます。



- 8190 **ブラウン** 100g **1,650円**  
落ち着いたシックなブラウン
- 8191 **ライトブラウン** 100g **1,650円**  
さわやかな明るいライトブラウン
- 8192 **ダークブラウン** ヘナ60g+インディゴ60g **1,650円**  
2ステップ必要な本格派ダークブラウン
- 8193 **インディゴブルー** 50g×2 **1,650円**  
他のヘナと混ぜて使用。インディゴ単独では淡い藍色にしかなりません。
- 8195 **ブロンズ** 100g **1,650円**  
赤茶系のブロンズ色
- 8196 **オレンジ** 100g **1,100円**  
より明るいオレンジ



## 自然水

8491 **木頭村の山の湧水** 1.8ℓ **400円**

8492 **6本箱・木頭村の山の湧水**  
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

## ユーカリ製品

ユーカリプタススプレー 1・3週

ユーカリオイルの洗浄・消臭、防虫、抗カビ・ウイルス、ヒョウダニ忌避、アロマテラピー効果を生かした生活ケア製品です。臭いの気になる室内や衣類、布団、ぬいぐるみなどの消臭・除菌にどうぞ。窓ガラスや鏡、家具、床、食器、キッチン周りの汚れ落としにも。アルコールや界面活性剤などの化学合成物一切不使用。

【原材料】高密度安定純水(99.95%)、オーストラリアン天然ユーカリオイル(0.05%)

- 翌々週 8943 **本体** 330ml **1,089円**
- オーブス 8944 **詰替** 600ml **1,760円**



## 季節品

8651 **有機玄米甘酒(粒)** 1週のみ

味わい深い豊かな甘みのある無農薬・無化学肥料栽培の玄米麹で醗酵させた甘酒です。濃縮タイプで1袋約4人前。マクロビオティック系。アルコールは入っていません。

【原材料】玄米(長野県産・無農薬無化学肥料栽培)、米麹

翌々週  
オーサワ 250g **378円**



8653 **有機玄米甘酒(なめらか)** 1週のみ

国内産有機玄米使用味わい深く、豊かな甘み。滑らかな口当たりが特徴です。砂糖不使用。2~3倍に薄めて飲むほか、甘味料としても。

【原材料】有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀産)

翌々週  
オーサワ 200g **378円**



こうじあま酒(国産有機) 1週のみ

蒸米が芯まで糖化するよう12時間かけるので、こうじのまろやかな甘みが楽しめます。400~500ccの水や豆乳などで薄めてからお召し上がりください。

【原材料】有機米(国産)

8654 **玄米** 8655 **白米**  
マルクラ 翌々週 各250g **486円**



## 家庭菜園

9817 **ベーシック培養土 有機家庭菜園の土** 12L **1,980円**

和歌山県産の土を使用。様々な状況に対応する基本の培養土。

9818 **さし芽・種まき用の土 (有機家庭菜園の土)** 12L **1,430円**

さし芽と種まきに特化した発芽しやすい土。

9819 **もう一度よみがえる土** 5L **990円**

土壌改良用培養土です。古い土に1割から3割程度混ぜ込むことで、収水性、保水性、pH調整、保肥力のUPなどの土壌環境が期待できます。

【原材料】堆肥(有機微生物)、ビートモス、活性炭、ヴェルデナイト(ビートモス、モンモリロナイト)

9820 **花の土(有機家庭菜園の土)** 12L **1,430円**

お花の栽培に適したオリジナル培養土。

9821 **鉢底の石ネット入** 0.5L×8袋 **990円**

38×31×6cmのネット入り。いろんな型のプランターや鉢に対応。抜群の通気性と破水性。

ナチュラルライフステーション 1週のみ



# 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



## 今週入荷の果物

### 0362 愛知いちじく

大粒のいちじくです。年間で殺虫剤と殺菌剤合わせて約8回使用。緑肥、豚糞、魚カス使用。

愛知県 愛楽農園

4~6個 380g **796円**



### 0420 愛知ベリーA

果肉は小粒のブドウです。果汁が多く、とても甘い上にそれを支える酸味もしっかりとあり、濃厚な美味しさ。

約350g **1,590円**

## グローバルのおすすめ

### 1731 ソフトサラミ 1週のみ 冷

ソフトサラミは、約一週間発酵に要します。発酵を助けるために少量のヨーグルトを使います。乾燥がすすむにつれ、サラミ特有のやや酸味のある濃い味に変化していきます。自然に変化してくるサラミのおいしさは、やはり格別です。

グローバル **お買得!** 56g 508円⇒**456円** 得



## スペイン産の生ハム

### 1833 スペイン産生ハム(ハモンセラノ) 冷 翌々

一般的にスペイン産熟成生ハムに使用されている「発色剤」「酸化防止剤」は不使用。ナッツのような風味のあるしっかりした赤身の旨みが特徴です。芳醇な香りと塩角が控えめな赤身肉と脂の旨みを活かす、最適なスライスです。

三友フーズ 60g **842円⇒826円** 得



## 白糠酪恵舎のこだわりチーズ

### 0629 コンバンヴィーノ 110g **671円** 冷 翌々 不定期!

ヨーグルトのような酸味があり、柔らかく口どけの良い優しいチーズです。

### 0634 トーマ・シラヌカ 110g **599円**

くちどけがやさしい味。溶かすよりは余熱で柔らかくして食べるとトーマの本来の味を楽しめます。

### 0625 テネレロ・シラリカ 約110g **635円**

程よい硬さと弾力があり、熟成チーズの旨み、塩味、酸味がそれぞれしっかりあるチーズです。

### 0627 スカモルツァ 約90g **551円**

柔らかくくせのないチーズです。そのままでもピッツアトーストにしても美味しく食べられます。

### 0626 タンタカ 110g **778円**

部分脱脂して12ヶ月以上熟成します。熟成しているので、アミノ酸が豊富に含まれています。

### 0631 リコッタ・サルデーテ **NEW**

ピリッとした胡椒の刺激と優しいミルクの風味が絶妙です。スライスし、ビールや白ワインどうぞ。



朝食向け

昼食向け

ディナー向け

## 国産小麦・無添加パン

### 今月のわっぱん

#### 1171 白うさぎと黒うさぎチョコパン

可愛らいうさぎの形をした天然酵母のプレーン生地とココア生地の中に乳化剤不使用のチョコレートが入っています。

2種×2個 **454円⇒445円** 得



NEW

#### 1172 ゆめカンパーニュ

自社栽培小麦を製粉から製造まで一貫して作った、『ゆめわっぱん』シリーズ。小麦本来の香りや味を楽しんで頂ける、中身のギュッと詰まった田舎パン。

1個約250g **481円**

#### 1174 甘夏紅茶オレ

無農薬・無化学肥料の国産紅茶葉とミルクで練った、紅茶オレパン生地に、自家製甘夏ピールがたっぷり。

1個(約170g) **362円**

※その他のわっぱんのパンはP.8、9をご覧ください。



## まるで果実のよう 翌々 不定期!

### 美味しい有機黒にんにく

- 皮をむいてドライフルーツのように食べる
- サラダやヨーグルトのトッピングに
- カレーやドレッシングなどの隠し味に

#### 0318 国産有機黒にんにく

山深い兵庫県の自社農場で栽培した甘い有機にんにくを使用。二段熟成機による特殊加工技術により、濃密な甘さと食べた後にえぐみを残さない美味しい有機黒にんにくです。

ディスカバープロジェクト

120g **1,449円⇒1,421円** 得



## クラッカーとクリームチーズでいただく

#### 1176 まるごと小麦クラッカー 9月のみ

サクッとした口当たりのクラッカー。自社農場で農薬を使用せずに栽培した「きぬあかり」使用。

わっぱん 650g **297円⇒292円** 得

#### 0510 クリームチーズ 冷

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

よつ葉 200g **478円**



## おすすめジュース 翌々

#### 6826 オーガニックレモンスカッシュ 3週のみ

有機レモンピューレー入りで濃厚なレモンの風味が味わえます。レモンの爽やかな香りとしっとりとした酸味、キレのある味で甘さ控えめです。炭酸入りで爽やか。

光食品 250ml×2本 **324円**

#### 6934 国産有機人参ジュース 2週のみ

有機JAS認定品。国内産有機人参と国内産すだちのみを使用した人参ジュースです。有機人参の自然な甘みがいきた、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

オーサワ 125ml×2本 **396円⇒389円** 得

