

いのちと食べもの自然宅配便

2024年

9月3回号

9月15日(日)の週 お届けカレンダー

|     | 火  | 水  | 木  | 金  |
|-----|----|----|----|----|
| 提出日 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 配送日 | 24 | 25 | 26 | 27 |

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



## 加賀のはちみつ屋さん 森のくまさん

山と海に囲まれた石川県加賀市でみつばちと暮らし、はちみつを作っています。加賀の豊かな自然のなか、養蜂家と蜜蜂が季節の花を追いかけ作ったのはちみつです。採れたてのはちみつを、数回濾したままを瓶詰めし、花の香りそのままをお届けしています。

翌々 不定期!



### あかしあ

2024年5月採取。優しい香りとクセのない甘さで日本では最も好まれる蜂蜜の一つです。今年は昨年より濃いめに仕上がっています。

|      |      |        |
|------|------|--------|
| 5437 | 60g  | 816円   |
| 5438 | 160g | 1,611円 |
| 5439 | 400g | 3,456円 |



### みつばちの羽音

2023年7月採取。熊野水木やケンボナシ、栗など、夏の花のはちみつ。ちょっとビターで、酸味とこくの良い味わい。前年よりもビター感が強めです。

|      |      |        |
|------|------|--------|
| 5440 | 60g  | 752円   |
| 5441 | 160g | 1,497円 |
| 5442 | 400g | 3,225円 |



### からす山椒

2023年8月採取。ミカン科のからす山椒の花からは、柑橘をおもわせるスッパリとした香りと、ほろ苦さを感じるちょっぴり大人の味わいのハチミツが採れます。

|      |      |        |
|------|------|--------|
| 5443 | 60g  | 713円   |
| 5444 | 160g | 1,382円 |
| 5445 | 400g | 2,995円 |



### さくら

2024年5月採取。ふんわりと桜が香るはちみつ。まだ肌寒いころに里に咲いたソメイヨシノ、山に咲く山桜やウワミズザクラ、春の始めにミツバチが集めた蜂蜜。

|      |      |        |
|------|------|--------|
| 5446 | 60g  | 816円   |
| 5447 | 160g | 1,611円 |
| 5448 | 400g | 3,456円 |

### とち

2024年6月採取。5月から6月に栃の木に咲く、白い花から採れるハチミツです。とちの花のフローラルな香りと優しいコクのある上品なハチミツです。

|      |      |        |
|------|------|--------|
| 5449 | 60g  | 778円   |
| 5450 | 160g | 1,555円 |
| 5451 | 400g | 3,340円 |



蜂蜜は、さまざまな栄養成分がバランスよく含まれています。喉の痛みや風邪予防、保湿、抗菌・殺菌、腸内環境を整えるなど、体に嬉しい効果が期待できます。また、蜂蜜は砂糖の1/3の量でほぼ同じ甘さ、カロリーは控えめなので、砂糖の代わりに使うのもおすすめです。ただ、蜂蜜は熱に弱く、50度以上に加熱してしまうと本来の栄養素が失われてしまいます。少し冷めてから入れるなど、工夫して使ってくださいね。



## 旬の一品

## 長野県 さんさんファームの果物

減農薬・無化学肥料。除草剤は使用せず、草刈機などによる除草。肥料にさんさんファームの豚舎でできる自家製堆肥、モミガラ、チップ、稲藁、剪定枝炭、天草の搾り粕の有機資材を使用。

### 甘みと酸味のバランスがよい梨

二十世紀梨を病気に強い品種に改良し、農薬の使用を減らした「ゴールド二十世紀梨」。色は黄緑色で果肉はやわらかく、果汁が多く、甘味と酸味のバランスの良い、スッパリとした味にファンも多いです。

0369

今回のみ!

### 長野ゴールド二十世紀梨

さんさんファーム 2個 602円



### 追熟してお好みの柔らかさでどうぞ

マルグリットマリーラとパートレットの交配種。早生品種で甘さ舌触りのよさ、果汁の多さに優れている。果皮が黄色くなり、触って柔らかくなったら食べ頃です。

洋梨は追熟が必要です。まだ青い状態でお届けします。常温で置いておくと、1週間前後で黄色くなります(早い時は4~5日)。触って柔らかくなってきたら食べごろです。柔らかい桃のように、トトロ口で食べたい場合は、表面が茶色く変色するまで待ってください。

### 0370 長野洋梨オーロラ

さんさんファーム 2個 693円



今回のみ!

# お知らせ

## ◆表紙「森のくまさん」の蜂蜜について

今回は様々な種類の蜂蜜を用意していただきました。サイズも色々なので、小さい瓶で食べ比べてみるのも楽しいと思います。  
これからの季節に備えて、是非お買い求めください。

## 《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

- ▲2815 有機フルーツグラノーラ
- 6475 有機抹茶水ようかん(あんこ屋)
- 6577 ジューシーフルーツ(飲む柑橘ゼリー)
- 6580 甘夏(飲む柑橘ゼリー)

## 表紙・20P・21P・40P原材料

- 3541 北海道産直納豆 ひきわり  
北海道とよみづき大豆(特別栽培)
- 6437 粒あんたい焼  
皮: 国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹) / 餡: 砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴
- 6438 カスタードたい焼  
皮: 国産小麦粉、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹) / 餡: 砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴
- 6439 粒あん回転焼き  
皮: 国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹) / 餡: 砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴
- 66010 苺アイス(ミニカップ)  
乳製品(国内製造)、砂糖、いちご
- 66003 焙じ茶(ミニカップ)  
乳製品(国内製造)、牛乳、砂糖、卵黄(卵を含む)、ほうじ茶
- 66004 コーヒー(ミニカップ)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、コーヒー、卵黄(卵を含む)
- 66005 ミルク紅茶(ミニカップ)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、卵黄(卵を含む)、紅茶
- 66006 バニラ(ミニカップ)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、卵黄(卵を含む)、バニラビーンズ
- 66007 抹茶(ミニカップ)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、抹茶
- 66008 ラムレーズン(ミニカップ)  
乳製品(生乳(北海道産))、牛乳、砂糖、レーズン、卵黄(卵を含む)、ラム酒
- 66009 ごまアイス(ミニカップ)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、黒ごま、ぶどう糖、卵黄(卵を含む)、洋酒
- 66012 いちごとミルク(アイスキャンディー)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、いちご
- 66014 すもも(アイスキャンディー)  
すもも(高知県産)、砂糖
- 66017 パナナ(アイスキャンディー)  
牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、パナナ、卵黄(卵を含む)、食塩
- 66018 ミルク(アイスキャンディー)  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖
- 66021 抹茶(アイスキャンディー)  
乳製品(国内製造)、砂糖、抹茶
- 66024 宇治金時(アイスキャンディー)  
砂糖(国内製造)、牛乳、小豆、抹茶、食塩
- 66034 バニラ最中  
牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、卵、モナカ(小麦を含む)、バニラビーンズ
- 66035 バニラあずき最中  
牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、小豆、卵、モナカ(小麦を含む)、水あめ、バニラビーンズ、食塩
- 66036 抹茶あずき最中  
牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、水あめ、小豆、モナカ(小麦を含む)、抹茶、食塩
- 66033 おっぱいアイス ミルク  
牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、水あめ、ばれいしょでん粉、バニラビーンズ
- 78001 カレー(一ロコロッケ)  
じゃがいも(国産)、パン粉、牛肉(国産)、玉ねぎ、小麦粉、植物油、カレー粉、砂糖、塩
- 78002 ビーフ(一ロコロッケ)  
じゃがいも(国産)、パン粉、牛肉(国産)、玉ねぎ、植物油、小麦粉、砂糖、醤油、唐辛子、(原材料の一部に大豆を含む)
- 78003 きんぴら(一ロコロッケ)  
じゃがいも(国産)、パン粉、ごぼう(国産)、人参、小麦粉、植物油、砂糖、醤油、塩、唐辛子(原材料の一部に大豆を含む)
- 78004 野菜(一ロコロッケ)  
じゃがいも(国産)、パン粉、小麦粉、植物油、玉ねぎ、人参、ほうれん草、鶏肉、砂糖、塩、コショウ
- 78005 ビーフ(コロッケ)  
じゃがいも(国産)、パン粉(小麦を含む)、なたね油、牛肉(国産)、玉ねぎ、砂糖、醤油(小麦、大豆を含む)、ミックス粉(小麦粉、加工米粉)、食塩、唐辛子
- 78009 ポーク(コロッケ)  
じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、豚肉、小麦粉、醤油、砂糖、料理酒、塩、胡椒油、七味唐辛子(原材料の一部に大豆を含む)
- 78014 レンジでざく切りキャベツメンチ  
パン粉、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、なたね油、小麦粉、卵、牛乳、食塩、片栗粉、ブラックペッパー、ナツメグ
- 78019 レンジで里いもレンコンコロッケ  
里芋(国産)、パン粉(小麦を含む)、なたね油、レンコン(志位が他県産)、ミックス粉(小麦粉、加工米粉)、豚肉(国産)、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、料理

- 酒、食塩、ごま油、七味唐辛子(ごまを含む)
- 90601 本格白菜キムチ  
白菜(国産)、漬け原材料【唐辛子、アミエビ、にんにく、生姜、ニラ、砂糖、麦芽水飴、人参、魚介エキス、ネギ、酒、胡麻、味噌、昆布、だし汁(大根、玉ねぎ、タラ、いりこ、昆布)、食塩】
- 90602 王様キムチ  
白菜(国産)、蛸、イカ、椎茸(国産)、漬け原材料【唐辛子粉、玉葱、アミエビ、大根、大蒜、糖類(砂糖、水飴)、蕪、林檎、魚介エキス、人参、鱈、生姜、胡麻、葱、棗、塩、いりこ、味噌、松のみ、昆布】
- 90604 カクテキだいいんキムチ  
大根(国産)、漬け原材料【唐辛子粉、アミエビ、にんにく、生姜、ニラ、砂糖、麦芽水飴、人参、魚介エキス、ねぎ、酒、ごま、味噌、昆布、だし汁(大根、玉ねぎ、タラ、炒り粉、昆布)、食塩】
- 90607 ファミリービビンバ  
白菜【国産】、大根【国産】、大豆やし【国産】、人参【国産】、ホウレン草【国産】、胡麻油、たまねぎ、ねぎ、胡麻【白、黒】、にんにく、砂糖、酢、醤油、唐辛子粉、にら、食塩、アミエビ、麦芽水飴、生姜、鱈、魚介エキス、昆布、カタクチイワシ煮干、椎茸粉末、かつお粉末、昆布粉末【原材料の一部に小麦、大豆を含む】
- 90608 チャブチ  
春雨(韓国製造)、エリンギ(国産)、醤油、菜種油、蕪、人参、胡麻油、砂糖、葱、食塩、かつお粉末、昆布粉末、椎茸粉末、(一部に小麦、ごま、大豆を含む)
- 90609 豚ブルコギ丼  
豚肉(国産)、醤油(小麦、大豆を含む)、たまねぎ、梨、にんにく、りんご、大根、麦芽水飴、胡麻油、砂糖、生青唐、生姜、ごま
- 90605 90606 海鮮チヂミ  
小麦粉、にら、ねぎ、人参、するめいか、ほたて、菜種油、もち米粉、昆布だし、醤油、酢、砂糖、玉葱、葱、胡麻
- 90612 イカチヂミ  
小麦粉(小麦(国産))、するめいか、菜種油、蕪、人参、もち米粉、葱、食塩、かつお粉末、昆布粉末、椎茸粉末、(一部に小麦・いかに含む)
- 90623 白菜キムチのチヂミ  
小麦粉(小麦(国産))、白菜キムチ、菜種油、もち米粉、酢、蕪、人参、砂糖、葱、食塩、唐辛子粉、かつお粉末、昆布粉末、椎茸粉末、(一部に小麦・えび・ごまを含む)

## 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。

### ■久保田食品「ラムレーズン」

とても美味しいです。お店でも購入  
できるので嬉しいです。  
(金沢市 M.Zさん)

66008



## エコポストの表記について

- 新** 新製品。その週だけに表示されます。
- 得** 今週/今月の特価品です。
- 生麺** 生麺です(無印は乾麺)。
- 1週のみ** 1週だけの企画品です。
- 2週のみ** 2週だけの企画品です。
- 3週のみ** 3週だけの企画品です。
- 4週のみ** 4週だけの企画品です。
- 1・3週** **2・4週** 隔週の企画品です。  
週のマークがないものは毎週企画品です。
- 地** 野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。
- 冷蔵** **冷凍** 保存方法(無印は常温です)。
- ↑** **↓** 価格が変更になりました。
- 変** 製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。
- 翌々週** 翌々週に配送されます。
- レシピ** レシピが紹介されています。
- 今回のみ!** 今回のみの企画商品です。

## 後進国ニッポン(上) 脱・有機に動くアメリカ

### 注目高まる「再生型農業」

世界一の有機大国アメリカで、今、「リジェネラティブ・アグリカルチャー」(再生型農業)への関心が高まっています。

何を再生するのか。ずばり「土」です。美味しく健康的な農作物を作るには、ミネラル豊富で豊かな土が欠かせません。しかし戦後、食糧増産政策に乗じて企業が農業に参入し、化学肥料と農薬が田畑に大量に撒かれると、土の中の有機物を植物が吸収しやすい形のミネラルに変えたり、土をふかふかにして栄養素が吸収するのを助けたりする微生物やミミズが姿を消し、土が急速に痩せ衰えていきました。痩せた土地で大きくした作物は、栄養が少ないので、それを食べた人間も栄養不足で病気になりやすくなります。残留農薬も人の健康を蝕みます。

工業化された農業の、こうした問題を解決すると期待されたのが、有機農業でした。しかし、有機農業は、農薬と化学肥料の不使用を最重視し、それ以外の生産手段は問わないので、消費者を農薬の直接の被害から守れても、土を元通りにできません。それどころか最近、有機農業で使用が認められている伝統的な農薬の大量使用によって、人や土の健康に硫酸銅などの悪影響が懸念され始めています。

そこで、有機農業を超える農業として白羽の矢が立ったのが「再生型農業」でした。再生型農業には有機農業のような法的に決められた生産ルールや定義はありません。しかし、いくつかの共通点があります。

まず、農薬・化学肥料の不使用が大前提。その上で、被覆作物<sup>ひぶく</sup>\*の利用です。被覆作物は、すき込むと肥料(緑肥)になる、微生物の活動を活発にする、保水力を高める、など多くのメリットがあります。

種まき時に土を掘り起こさない不耕起栽培も特徴



被覆作物が植えられたブドウ畑

です。微生物やミミズ、益虫の生息数が増え、土や作物が健康になります。牛や羊、鶏など家畜を利用する「耕畜連携」を実践する農家も少なくありません。

### 東京ドーム1千個分が再生型農業に

今回のアメリカ訪問の一番の目的は、環境に優しいワイン造りをするカリフォルニア州のワイン生産者の取材でしたが、訪ねた生産者の多くが再生型農業を目指したり、すで実践していたりして、その広がりには驚きました。例えば、日本でも知られる大手生産者「ケンダル・ジャクソン」は、所有する約4,050万㎡のブドウ畑のすべてを、2030年までに再生型農業に切り替えると決め、徐々に移行を進めていました。4,050万㎡は東京ドーム約1,000個分。壮大な計画です。畑に出ると、ある区画では、鶏が鳴き声を上げながら、被覆作物の間を歩き回っていました。「鶏は虫を食べてくれるし、糞は肥料にもなる」と担当者は説明しました。

「不耕起」と書かれた看板が立っている区画もありました。再生型農業に切り替えると土壌が実際にどう変化するかを調べる実験も、農務省から助成金をもらい、カリフォルニア大学と協力して2017年から続けています。得られたデータはいずれ、すべて公開するという事です。大手生産者、地域、研究機関、国が一体となって再生型農業の普及に取り組む姿勢を見るにつけ、アメリカで近い将来、再生型農業が有機農業にとってかわる可能性を感じました。ケンダル・ジャクソンの担当者は「土が健康になればブドウが健康になり、ブドウが健康になれば、よりよいワインができる」と再生型農業のメリットを強調しました。

### 第三者認証も広がる

「マサイアソン」は家族経営の非常に小規模な生産者ですが、ここも再生型農業に熱心に取り組んでいました。被覆作物がびっしりと植えられた畑を案内してくれたオーナーのスティーブ・マサイアソンさんは、掘り起こした土を手に取り、いかに土がふわふわしているか見せてくれました。

訪問はしませんでした。再生型農業の第三者認証「ROC」をとるワイン生産者も増えています。ROCはアウトドア用品メーカーのパタゴニアなどが2017年に始めた民間認証制度で、野菜農家や果物農家、畜産農家などが取得し始めています。

ROCのサイトを見ると取得した生産者はアメリカが中心ですが、ヨーロッパや南米、インドなど世界各国に広がっています。しかし、日本にはまだないようです。

(文:猪瀬 聖(ジャーナリスト、「食品と暮らしの安全」ウェブサイトの「コラム」より抜粋)

\*被覆作物: 土壌浸食防止、景観の向上、雑草抑制などを目的として、休閑地や畦畔などの露出する地表面を被覆するための植物

# 野菜

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

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

**特** 特別栽培...農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

**低** 低農薬...農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

**地** 地元 石川県産

## 0012 奥野さんの野菜セット

**無** 奥野さんの夏野菜のセットです。おまかせ4~5種類入ります。

おまかせ4~5種  
**1,480円**

白山市 エコファーム奥野



**地**

## 0014 屋後さん野菜セット

**無** 安心・安全を追求し農法も少しずつ変え、今は植物性の材料のみの肥料にしています。納得がいく野菜以外は出荷しないという、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。ホクホクしていて甘みがあります。



約500g **292円**

羽咋市 屋後

**地**

## 新潟にんじん

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

0050 **400g 318円**

0051 **800g 575円**

新潟県 飯塚農場



## 北海道玉ねぎ

**無** 栄養素の吸収を助ける成分が多いです。他の食材と合わせて食べるとよいです。

0057 **約400g 292円**

0058 **約600g 405円**

0059 **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

**無** 栄養と旨味は皮に近いほど高いので、皮はむかず、水にも長く浸さずに使しましょう。

約230g **467円**

北海道 和田



**新**

## 長野キャベツ

**低** 葉がしっかりと巻かれ、たっぷりと甘みが詰まっているのが特徴です。色野菜の中ではずば抜けてビタミンCの含有量が多いです。

0163 **1玉 585円**

0164 **1/2玉 314円**

長野県 黒岩



**新**

## 0169 奈良サラダミックス

**無** 農薬化学肥料不使用のサラダミックスです。

120g **417円**

奈良県 農民連



## 0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

**低** 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約30g **216円**

愛知県 安田商店

## 0178 愛知ベビーリーフミックス袋

**低** 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約45g **281円**

愛知県 安田商店

## 0181 有機奈良水菜

**有** サラダにもおすすめ。癖がなく食べやすい野菜です。



100g **284円**

奈良県 農民連

## 0182 有機奈良ルッコラ

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



50g **227円**

奈良県 農民連

## 0187 奈良おかわかめ

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



100g **248円**

奈良県 農民連

## 0188 愛知サンチュ

**無** 焼肉を包んで食べるので包み菜とも呼ばれています。



10枚 **256円**

愛知県 小久保農園



## 0189 有機奈良山ほうれん草

**有** 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。



150g **384円**

奈良県 農民連

## 0191 有機奈良小松菜

**有** 有機JASの小松菜です。



150g **266円**

奈良県 農民連

## 0194 有機奈良ツルムラサキ

**有** 有機JAS。つる先の葉や茎をおひたしやあえ物にして食べます。



100g **309円**

奈良県 農民連

## 0202 静岡小松菜

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



200g **259円**

静岡県 石田

## 0209 愛知チンゲン菜

**無** 中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡白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 **382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

# 野菜



## 0248 福来園のオクラ

**無** 特有の歯ごたえとネバナバが特徴です。夏バテ対策にも。



100g **238円**  
野々市市 福来園 **地**

## 0249 奈良おくら (角か丸)

**無** 下ゆでして和え物、サラダ、バター炒めなどに。きざんでかき混ぜるとめめりが出ます。



100g **216円**  
奈良県 農民連

## 0251 愛知ピーマン

**特** 5割減の特裁レベル。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

**無** 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

**無** とれたての水々しいなすです。淡泊な味わいで加熱するとやわらかくなり、組み合わせた食材のうまみをよく吸収する。



約400g **365円**  
愛知県 ハートヘルスファーム

## 0277 愛知きゅうり

**低** 特裁レベルのきゅうりです。農薬、化学肥料半分に抑えています。



2本 **259円**  
愛知県 あっぱれ天恵他

## 0287 京都九条ねぎ

**無** 全体的にやわらかく、葉味やねぎ焼きがおすすめです。



120g **340円**  
京都府 上村克也

## 0292 高知生姜

**無** そうめんの薬味や生姜焼きなどに。



約80g **256円**  
高知県 明神

## 0298 蓮華タケノコの水煮

**無** とれたての風味をそのまま残したものを、水煮にし真空パックにしました。



500g **698円**  
金沢市 山下農園 **地**

## 0300 愛知生しいたけ

**無** 無農薬。無農薬、菌床栽培。4〜7個入りです。



100g **297円**  
豊橋市 河合

## 0301 寺井生キクラゲ

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



70g **261円**  
寺井 佐の川園 **地**

## 寺井生シイタケ

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



0302 小粒 140g **308円**

0303 大粒 200g **447円**  
寺井 佐の川園 **地**

## 寺井舞茸

**無** サルノコシカケ科。成分βグルカンが癌の抑制作用を持つ。



0304 100g **194円**

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

## 0306 カットしめじ

**無** シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。



90g **229円**  
長野ミスブライフ

## 0307 長野エリンギ

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



100g **308円**  
さらだぼーる

## 0308 えのき茸

**無** 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。



100g **171円**  
長野ミスブライフ

## 0315 長野株なめこ

**無** 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。



1株 **298円**  
さらだぼーる

## 0316 黄金たもぎ茸

**無** 無農薬。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)、米酢、食塩(シママース)



翌々週 60g **583円**  
吉田ふるさと村

## 0323 朝堀たけのこ 水煮ブロック

**無** 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

**有** 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお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** ムソー 400g **626円**

## 0326 愛媛切干大根

**有** 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。



無茶々園 40g **260円**

## 0328 オーガニックいんげん

**有** 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



ムソー **冷凍** 250g **400円**

## 0330 OGホールカーネルコーン

**有** 農薬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)



ムソー **冷凍** 250g **400円**

## 0331 OGミックスベジタブル

**有** 【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

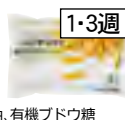
**有** ヨーロッパの大地で大切に育てられたグリーンピース。【原材料】有機グリーンピース



**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

**有** 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

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



ムソー **冷凍**

1kg **2,219円**

### 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**

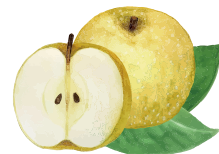
### 0368 長野梨(幸水)

**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。**

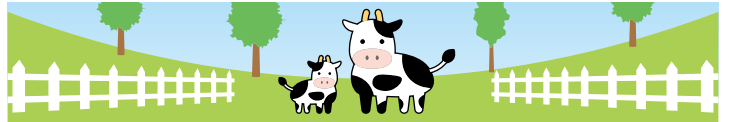
北陸3県で 当会だけ!

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と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ブロにも人気のバター。

冷蔵 150g **353円**

**0515 無塩バター**

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

冷蔵 150g **388円**

**0516 パンに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**

### 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**



# 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。

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| <b>食パン</b><br>【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<br><br><b>1101 大</b> 620g <b>581円</b><br><b>1102 小</b> 420g <b>400円</b> | <b>天然酵母食パン</b><br>【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油<br><br><b>1103 大</b> 620g <b>659円</b><br><b>1104 小</b> 410g <b>459円</b> | <b>スライス食パン</b><br>【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<br><br><b>1105 大</b> 10枚 <b>592円</b><br><b>1106 小</b> 6枚 <b>410円</b>               | <b>スライス天然酵母食パン</b><br>【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油<br><br><b>1107 大</b> 10枚 <b>670円</b><br><b>1108 小</b> 6枚 <b>470円</b>                     | <b>1109 全粒食パン</b><br>【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<br><br>420g <b>416円</b>                             |
| <b>1110 湯種食パン</b><br>【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩<br><br>410g <b>400円</b>  | <b>1111 レーズン食パン</b><br>【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<br><br>410g <b>518円</b>                             | <b>1112 天然酵母全粒食パン</b><br>【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<br><br>410g <b>491円</b>  | <b>リーン天然酵母食パン</b><br>【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油<br><br><b>1114 大</b> 620g <b>659円</b><br><b>1115 小</b> 410g <b>459円</b>                      | <b>1117 バターロール</b><br>【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<br><br>5個 <b>351円</b>                                |
| <b>1118 全粒マフィン</b><br>【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、コンミール、食塩、イースト、モルト<br><br>5個 <b>410円</b>   | <b>1119 くるみパン</b><br>【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<br><br>2個 <b>367円</b>                                      | <b>1120 ふすまパン</b><br>【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩<br><br>1個約180g <b>319円</b>  | <b>1121 もちふわ玄丸パン</b><br>【原材料】小麦粉、玄米粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩<br><br>4個 <b>429円</b>   | <b>1123 レーズンスティック</b><br>【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<br><br>5本 <b>289円</b>                      |
| <b>1124 リーンレーズンスティック</b><br>【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩<br><br>5本 <b>281円</b>  | <b>1125 天然酵母ハイジの白パン</b><br>【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩<br><br>3個 <b>389円</b>   | <b>1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン</b><br>【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油<br><br>6個 <b>389円</b>   | <b>1127 こしあんパン</b><br>【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<br><br>1個 <b>194円</b>  | <b>1129 メロンパン</b><br>【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<br><br>1個 <b>205円</b>                                 |
| <b>1130 りんごデニッシュ</b><br>【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<br><br>2個 <b>400円</b>   | <b>1132 ジャムパン</b><br>【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<br><br>1個 <b>194円</b>                             | <b>1181 バタークッキー</b><br>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。<br>【原材料】小麦粉、粗糖、バター、卵、アーモンド<br><br>9月のみ<br>70g <b>418円</b> | <b>1182 チェッカーズクッキー</b> 9月のみ<br>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。<br>【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<br><br>9月のみ<br>80g <b>418円</b> | <b>1183 FTジンジャークッキー</b> 9月のみ<br>【原材料】小麦粉、粗糖、バター、ノントランス脂肪酸OGバーム油、卵、蜂蜜、ジンジャー、シナモン<br><br>9月のみ<br>70g <b>418円</b> |

## その他のパン

|  |   |
|--|---|
| <b>1061 あんなし玄米パン</b> 3週のみ<br>国産小麦粉・玄米粉使用。ふわふわとした食感、玄米のほのかな風味と黒糖の甘み。風味豊かに蒸し上げました。<br>【原材料】小麦粉[小麦(国産)]、黒糖、玄米粉[米(国産)]、バーム油(コロンビア産)、パン酵母、麦芽水飴、食塩(オーストラリア産)<br><br>オーサワ 翌々週 3個 <b>500円</b> | <b>1062 あん入り玄米パン</b> 3週のみ<br>国産小麦粉・玄米粉使用。ふわふわとした食感、玄米のほのかな風味と黒糖の甘み。つぶあん入り。<br>【原材料】つぶあん[小豆(北海道産)、てんさい糖、麦芽水飴]、小麦粉[小麦(国産)]、黒糖、バーム油(コロンビア産)、玄米粉(国産)、パン酵母、麦芽水あめ、食塩(オーストラリア産)<br><br>オーサワ 翌々週 3個 <b>500円</b> |
|--|---|

# 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。

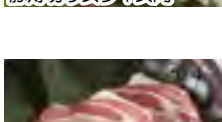


豚ミンチ(上)

## 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**

豚もも肉を2ミリ程度にスライスしました。

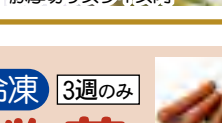


豚薄切りスライス肉(もも肉)

## 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(肩ロース・ロース)

## 1257 豚厚切りスライス肉(ロース)

250g(2枚) **1,015円**



豚厚切りスライス肉(ロース)

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** **得**

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(ロース)

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。



豚ヒレ肉

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

# グローバルの ハム・ウィンナー・惣菜

冷蔵

惣菜は冷凍

3週のみ



アレルギー表示(アレルギー物質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  |

## 1702 手巻きボンレスハム

脂身の少ない豚もも肉を3週間ほど漬けた後、綿糸で巻き、桜の薪でスモークした古典的で味わい深い製品。



290g前後 **2,004円**

## 1704 ロースハムスライス

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。



78g **626円**

## 1705 ボンレスハムスライス

脂身が少ないのですが大きな固まりでスモークするのでしっかりと仕上がっています。



80g **626円**

## 1706 スモークトハムスライス

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。



83g **702円**

## 1708 ヒレスモーク

豚ヒレ肉を柔らかくスモークした贅沢な製品です。適当な長さになり、手で縦に裂くと美しくお召し上がりいただけます。



190g前後 **1,490円**

## 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。シンプルなスモークの香りが引き立ちます。



250g前後 **1,393円**

## 1712 料理用ベーコン

ベーコンを作るときの切り出しを寄せ集めた、料理に利用しやすいお得な製品です。



230g **1,134円**

## 1713 ショルダーベーコンスライス

肩肉の固まりをスモークしてスライスした製品です。脂身が少なく、ボンレスハムに比べ弾力のある製品です。



83g **626円**

## 1715 焼き豚

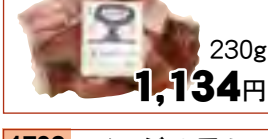
醤油、みりん、生姜、ねぎのシンプルな液に漬けた後、炭火で焼きます。家庭的な手作りならではの製品です。



285g前後 **1,756円**

## 1716 あっさり料理用ベーコン

炭火で熱を加えながら、桜の薪でスモークしたベーコン。もも肉や肩肉などの脂少なめの部位を使用。【原材料】豚肉、天日塩、黒砂糖、香辛料



230g **1,134円**

## 1717 タンドリチキン

鶏肉の骨付き胸肉をヨーグルトやレモンで漬けてスパイスに焼き上げます。インド本場の味がお楽しみいただけます。



270g前後 **1,231円**

## 1720 ウィンナーソーセージ

豚肉を相挽きにして天然羊腸に詰め作りします。胡椒が効いたシンプルな味付けの逸品です。一番人気!



110g **583円**

## 1722 野菜ソーセージ

青シソ入り。【原材料】豚肉・青シソ・トマト・天日塩・香辛料・梅肉・黒砂糖・天然羊腸



120g **464円**

## 1723 ガーリックソーセージ(夏期限定・10月まで)

あらびきのウィンナー生地にニンニクをふんだんに入れ、元気をそそるガーリックの香りを効かせました。



85g **432円**

## 1732 ロングサラミ

天然豚腸を利用したロングサイズのサラミソーセージです。じっくり時間をかけ発酵させて仕上げます。



85g前後 **570円**

## 1734 ポークハンバーグ

玉葱を炒める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。



115g **367円**

## 1921 プルコギ

【原材料】豚肉・もも肉、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



220g **691円**

# 秋川牧園の豚肉・鶏肉・ごはん・おかゆ

## 秋川牧園の 黒豚 冷凍



黒豚パークシャー純粋種。肉質の緻密さ、深いコク、脂身の甘さや風味の良さに秀でた品種。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(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**

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**  
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどにどうぞ。



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



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



1513 若鶏ミンチ 200g **539円**

1515 若鶏手羽先(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 とりがらすープ 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、おにじめ、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



1531 若手羽中(バラ凍結) 400g **933円**  
欲しい分だけを取り出せるバラ凍結にしました。身離れが良く、食べやすいのも魅力です。ソテーや揚げ物、煮物など、幅広いメニューにご利用ください。



1532 若手羽中ハーフ(バラ凍結) 300g **840円**  
ほしい分だけ簡単に取り出せる、便利なバラ凍結でお届け。骨の周りの肉がすっと身離れするよう、半割にしました。ソテー、揚げ物、煮物などにどうぞ。

## ごはん・おかゆ

ベビーフード 3週のみ 翌々週  
有機米のおかゆシリーズ。赤ちゃんの事を本当に考えてつくりました。ママが手作りしたような自然でやさしい味です。

2821 5ヶ月期 有機米のおかゆ 【原材料】有機米(鹿児島産) 80g **420円**  
かごしま

2822 7ヶ月期 有機野菜のおかゆ 【原材料】有機米(鹿児島産)、有機たまねぎ、有機にんじん、有機じゃがいも 80g **450円**

2823 7ヶ月期 有機かぼちゃと味噌のおかゆ 【原材料】有機米(鹿児島産)、有機かぼちゃ、有機みそ(大豆を含む)、かつお荒節 80g **450円**

2824 9ヶ月期 鶏と有機野菜のおかゆ 【原材料】有機米(鹿児島産)、有機にんじん、有機じゃがいも、鶏肉、米発酵調味料 100g **450円**

2825 12ヶ月期 しらすと有機野菜のおかゆ 【原材料】有機米(鹿児島産)、有機にんじん、有機たまねぎ、有機ごぼう、すらす、ひじき、有機しょうゆ(本醸造)(大豆、小麦を含む) 100g **450円**

# 秋川牧園のお総菜・瑞穂牛

## 秋川牧園のお総菜 2・3週 冷凍

### 1537 海老入りとりニラ饅頭

200g **704円**

【原材料】野菜(ニラ、玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、えび(国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、魚醤、砂糖、ごま油、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、食塩)、(一部に小麦・えび・豚肉・鶏肉・大豆・ごまを含む)



### 1538 とり焼売

216g **484円**

【原材料】野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉、おからパウダー)、たけのこ水煮、砂糖、エビ魚醤、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、小麦グルテン、砂糖、食塩)、(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆・えびを含む)



### 1539 ミートボール

100g(固形量65g) **261円** 得

秋川牧園の鶏肉を使用。味が引き締まったタレ、やさしい甘さのなかにしっかり醤油の風味が感じられます。

【原材料】鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・卵・やまいも・大豆・りんごを含む)



### 1540 骨付きタンドリーチキン

500g **886円**

【原材料】鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイスパウダー(一部に鶏肉、乳成分を含む)



### 1543 がらあげ

150g **525円**

【原材料】鶏肉(国産)、醤油、玉ねぎ、生姜ペースト、鶏卵、清酒、砂糖、にんにくペースト、ごま油、塩麹、ブラックペッパー粉末、食塩、衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・大豆・卵・ごまを含む)



### 1548 鶏レバー甘辛焼 120g

**474円**

【原材料】鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト(原材料の一部に小麦を含む)



### 1552 レバー入りミートボール

400g **781円**

【原材料】鶏肉(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)



### 1563 とり肉まん

4個(400g) **685円**

【原材料】皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)/ベーキングパウダー、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む)



### 1564 とりミニ肉まん

8個(280g) **691円**

【原材料】皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)/ベーキングパウダー、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む)



### 1583 サラダチキン(むね肉プレーン)

100g **440円**

【原材料】鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩、(一部に鶏肉を含む)



### 1588 ささみのハーブカツ

200g **566円**

【原材料】鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、バジル、オレガノ、パセリ)



### 1589 とり餃子

195g(15個入) **467円**

黒豚の甘みのある脂身を合わせて、一口食べるとお肉の旨味があふれ出す「とり餃子」です。お肉の割合を多くし、ジューシーさと満足度を実現しています。

【原材料】鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)(国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト(にんにく(国産))、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、食塩)、(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆・ごまを含む)



## 丹沢農場

# 瑞穂牛

1・3週 冷凍 翌々週



瑞穂農場で肥育された牛を丹沢農場さんで精肉した牛肉です。瑞穂牛はホルスタインと黒毛和種の交雑種。飼料は主に、非遺伝子組み換えで、ポストハーベスト農薬を使用しないトウモロコシ、大豆を与えています。出生から全肥育期間にわたり、抗生物質、ホルモン剤の投与を行っていません。

密飼いを避け、1頭当たり6~7㎡の飼養密度を確保し、牛舎を清潔に保ち、ストレスが起きないように、牛の生理、健康に留意した肥育を心掛け、健康な肉用牛を生産しています。

### 1611 牛サーロインステーキ

170g **2,497円** ↑

170g×1枚の企画です。



### 1613 牛モモスライス

180g **1,501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 **1,525円** ↑

厚さ5mm。



### 1615 牛特選カルビ焼肉用

180g **1,804円** ↑

厚さ5mm。



### 1617 牛切落とし

180g **1,279円** ↑

厚さ2.5~3mm。



### 1618 牛ヒレステーキ

110g(55g×2) **2,081円** ↑

55g×2枚の企画です。



### 1619 牛挽肉

200g **940円** ↑

### 1620 合挽肉

200g **785円** ↑ 得

牛:豚=5:5。



# お総菜・水産物・練り物

## 惣菜

### 1834 大豆のハム 3週のみ

大豆たんぱくを主原料に卵白を加えて作られた、ハム風の植物性たんぱく食品です。サラダ・ハムステーキ・チャーハン等にどうぞ。

【原材料】大新粒大豆たん白(遺伝子組換えでない)、植物油脂、卵白粉(卵を含む)、砂糖、食塩、植物たん白酵素分解物、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、香辛料、レモン、香料、紅麹色素

三育フーズ(ム) 翌々週 400g **1,620円**



### 1841 玄米いかごはん 3週のみ

近海産のスルメイカに国内産の有機玄米を詰め、じっくりと炊き上げたいかごはんです。

【原材料】スルメイカ(北海道産)、玄米(北海道産)、醤油、砂糖、醗酵調味料、食塩(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

エビスパック(ム) 翌々週 1杯 **842円**



### 1851 かつお生節 3週のみ

鰹を煮熟し骨を抜き、表面を薪火で炙って仕上げた、昔ながらの生節。余計なものは一切入っていないので、そのままおやつとしても安心して召し上がれます。包丁やナイフでカットでき、手でも簡単にほぐせます。

【原材料】鰹(国内産)

竹内商店 翌々週 1本 **481円**



### 1856 味付けメンマ 3週のみ

やわらかい台湾産メンマを風味豊かに仕上げた、味付けメンマです。そのままおつまみとしてお召し上がり頂けます。

【原材料】メンマ(台湾産)、しょうゆ、発酵調味料、ごま油、粗糖、酵母エキス、食塩、唐辛子(島根県)

マルアイ 翌々週 80g **313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】マアナゴ(長崎県対馬沖)、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。しじみバ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。



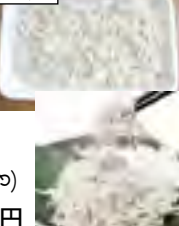
豊橋市 玉木勇 冷蔵 約200g **416円**

### 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、贅沢な逸品です。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

かくまつ岩松商店(かもめや) 70g **510円**



### 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)

ハヤシ食品工業 翌々週 40g **540円** **得**



### 2391 天然エビむき身 1・3週

黒変防止剤などの薬品不要。年に一度放射能検査を実地しています。パナナ海老、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、米麹、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(米(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



# 魚・海藻

## 鮮魚

高知県黒潮町

# 土佐佐賀産直出荷組合

3週のみ 翌々週 冷凍

**2312 きびなごのフライ** 120g **680円**  
1匹まるごとプリプリの手持ちきびなごを、こだわりの材料を使ってフライにしました頭から尾まで丸ごと食べられます。油でからりと揚げて。

**2313 きびなごの唐揚げ** 110g **639円**

**2315 あじフライ** 100g **599円**  
【原材料】あじ、パン粉(小麦粉、生イースト(酵母)、天日塩)、小麦粉、全卵、天日塩、コショウ

**2316 鯉の角煮** 110g **583円**

鯉の旨味がぎゅっと詰まった角煮。  
【原材料】かつお(高知県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖、天日塩、ゆず酢

**2317 土佐のさば三枚おろし** 250g(2~5枚) **648円**  
新鮮なサバのフィレ2~5枚入っています。

**2318 土佐沖かつお漬け丼** 80g **585円**

特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れ鯉の刺身。  
【原材料】かつお(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖

**2319 土佐沖きはだまぐろ漬け丼** 80g **585円**

特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れキハダマグロの刺身。  
【原材料】キハダマグロ(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖

**2322 土佐めひかりの唐揚げ** 110g **605円**

【原材料】めひかり、片栗粉、馬鈴薯澱粉、食塩、コショウ、白こしょうの実

**2323 土佐の天然ぶり 切り身** 約150g **692円**

**2324 土佐薫焼き天然ぶりタタキ** 120g **922円**

**2325 土佐の鯉刺身用ブロック** 約100g **907円**

土佐の鯉船団が土佐沖にて一本釣り漁で捕って黒潮町に水揚げした旬の初鯉を、当日さばいて、刺身用ブロックにしました。

**2326 豆あじ唐揚げ** 100g **585円**

一匹丸ごと、頭も食べられます。大きめのあじは頭を落として食べやすくしてあります。  
【原材料】あじ(高知県)、澱粉、塩、こしょう

**2327 白身魚のフライ** 120g **599円**

一本釣りの「しいら」を食べやすい大きさにカットしてフライにしました。  
【原材料】しいら、パン粉、小麦粉、卵、天日塩、コショウ

**2331 うるめイワシ(ドレス)** 300g **644円**

高知土佐沖のイワシを急速冷凍。鮮度抜群。塩焼きや煮つけ、天ぷらなどにすぐ使えます。

**2333 土佐の色々セット** 3種600g以上 **1,521円**

アジ、サバ、チカメキントキ、イカ、カマス、イワシ類、チダイなどの旬の魚から3種。

**2334 土佐の色々セット** 2種400g以上 **1,004円**

アジ、サバ、チカメキントキ、イカ、カマス、イワシ類、チダイ、などの旬の魚から2種。

**2335 あじ干物** 1枚 **410円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味。  
【原材料】あじ(高知県)、食塩

**2336 かます干物** 1枚 **410円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味。  
【原材料】かます(高知県)、食塩

**2343 しいらの切り身** 150g **566円**

高知県幡多郡黒潮町へ水揚げされたしいらを食べやすい大きさにカットしました。水揚げされてすぐに、さばいて調理し急速冷凍しているのので、鮮度抜群です。

**2346 白身魚の梅しそチーズ焼き** 4個入(120g) **700円**

電子レンジで温めるだけ。シイラのさっぱり梅味。  
【原材料】しいら(高知県)、マヨネーズ(菜種油、卵、りんご酢、砂糖、塩、からし粉)、チーズ、しお、梅

**2347 カマスの3枚おろし** 150g **644円**

水揚げ後、すぐに下処理して急速冷凍した新鮮な「カマス」のフィレ(三枚おろし)です。

**2349 白身魚のペッパーマヨ** 4個入(120g) **700円** 得

【原材料】しいら(高知県)、玉ねぎ、マヨネーズ(菜種油・卵・りんご酢・粗糖・塩・からし粉)、パン粉、塩こしょう

**2350 土佐沖天然ぶり漬け丼** 80g **585円**

土佐沖捕れ。高知県黒潮町で水揚げされた後、すぐにさばいて、身の厚い所のみを柵にして瞬間冷凍させました。さっぱりとした脂のりが爽やかな美味しさです。  
【原材料】鯉(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖、ごま

**2351 野菜とあわせる豆あじ南蛮漬け** 130g(固形50g調味料80g) **623円**

野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。  
【原材料】あじ(愛媛県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、こしょう、(一部に大豆、小麦を含む)

**2352 土佐のわら焼鯉たたき** 約130g **1,052円**

一本釣り漁で釣り上げた鯉をわら焼きで焼き上げた特製の「土佐薫焼鯉たたき」です。

**2353 白身魚のケチャップ煮** 100g **605円**

【原材料】しいら(高知県)、ケチャップ、砂糖、醤油、味醂、澱粉、菜種油

**2354 さばの竜田揚げ** 150g **605円**

高知県西南部で水揚げされたさばを食べやすい大きさに

きって、自社の調味液に漬け込み、竜田揚げにしました。  
【原材料】さば(土佐沖)、でんぷん、醤油、味醂、酒

**2355 土佐沖天然ぶり刺身(ブロック)** 120g **819円**

土佐沖で捕れた天然ぶりのお刺身。ブロックでのおとどけ。

**2356 野菜とあわせるさば南蛮漬け** 140g(固70g、液70g) **623円**

【原材料】さば(高知県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、こしょう、(一部に大豆、小麦を含む)

**2357 野菜とあわせるプリ甘酢あんかけ** 140g(固70g、液70g) **623円**

野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。  
【原材料】ぶり(高知県)、醤油、砂糖、酒、酢、馬鈴薯澱粉、菜種油、(一部に大豆、小麦を含む)

**2358 野菜とあわせる白身魚のケチャップ煮** 140g **623円**

【原材料】しいら(高知県)、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、砂糖、味醂、醤油、菜種油(一部に大豆、小麦を含む)

**2359 きはだまぐろのカルパッチョ** 100g **684円**

新鮮な天然キハダマグロのお刺身をオリーブオイルと塩・コショウと合わせてカルパッチョにしました。  
【原材料】キハダまぐろ(高知県)、オリーブオイル、食塩、黒こしょう

**2360 野菜とあわせるめひかり南蛮漬け** 130g(固形50g調味料80g) **623円**

脂がのって、まったりとした味わいのめひかりを使用。  
【原材料】めひかり(高知県)、酢、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、でん粉、食塩、こしょう、菜種油

**2361 野菜とあわせるきびなご南蛮漬け** 140g(固形70g調味料70g) **623円**

高知県でとれる身のほったプリプリのキビナゴを使用。  
【原材料】きびなご(高知県)、酢、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、でん粉、食塩、こしょう、菜種油

**2362 白身魚(にべ)のサイコロ切身** 120g **623円**

サイコロ型の切身にしました。魚体が大きく食味が良いので、切身にして、塩焼き・西京漬け・袖庵焼きや、フライや煮つけ、ソテーなどにしてもおいしいです。  
【原材料】大スズキ目ニベ科の大型魚オオニベ

**2363 西岡さんが育てたうなぎ蒲焼き(大)** 1尾(約160g) **4,426円** 新得

地元奈半利川流域から豊富に湧き出る良質な地下水をふんだんに利用することで完全無投薬を実現。安心安全、目つ脂の乗った極上鰻を育てています。  
【原材料】うなぎ(高知県産)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、砂糖、さんしょう

## 海藻

**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**



**2713 日高昆布** 3週のみ

日高地方でとれる天然の日高昆布。煮崩れしにくいので煮物に最適。昆布巻きや佃煮にも。

【原材料】みつしい昆布(北海道日高産)

道南 翌々週 80g **864円**



**2717 きざみ焼のり** 3週のみ

みえぎょれんとタイアップして生産から流通・加工までしっかり確認できる三重県産限定の海苔を細く刻みました。うどん、そばやちらし寿司に。

【原材料】乾のり(三重県産)

ムソー 翌々週 20g **410円**



# 飛鳥食品の本格点心

冷凍

おいしさはもちろん、安心・安全な製品づくり、そして食べている人が笑顔になる飛鳥食品の本格点心。手作りにこだわるからこそ味わえる中国本場の家庭の味をご家庭でお楽しみ下さい。

※下記商品は毎週注文できます。注文書をご覧ください。

## 1942 黒豚肉シューマイ

180g(12個入) **532円**

ぶりでお弁当にもぴったりです。全体の4割に豚肉を使い配合割合を増やしジューシーで味わい豊かに仕上げています。

【原材料】(具材)黒豚肉、玉葱、でんぷん、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、天塩(皮)小麦粉、天塩、なたね油、水



## 1950 飛鳥の帆立シューマイ

180g(12個入) **548円**

【原材料】(具材)豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、帆立貝、澱粉、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、オイスターソース、貝柱スープ(皮)小麦粉(国産)、食塩、菜種油



## 1946 黒豚肉の焼餃子

280g(16個入) **693円**

黒豚肉と国産野菜を使った焼き餃子です。

【原材料】キャベツ、黒豚肉、ニラ、玉ねぎ、豚脂、醤油(国産)、なたね油、粗糖、にんにく(国内産)、ごま油、生椎茸、生姜、ポークエキス、オイスターソース、塩(皮)小麦粉(国内産)、なたね油、塩、水



## 1955 フライパンでミニ春巻

120g(6個) **472円**

フライパンで手軽に調理できるよう、平たく作りました。えびを入れ、お子様にも喜んでもらえるよう仕上げました。お弁当にもぴったりです。フライパンに多めの油を入れ、両面を焼いてください。オーブントースターで焼いていただいても美味しいです。

【原材料】皮(小麦粉、食塩)、豚肉(国産)、天然えび、ニラ、春雨、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、ごま油、清酒、オイスターソース、澱粉、食塩、砂糖



## 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、沖縄の塩シママースで吹き上げた、夕吹昆布です。温かご飯にのせて、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** **得**

## 2732 北海道函館産真昆布 3週のみ

真昆布(1年養殖物)をご利用しやすい大きさにカットしました。普段使いに。

【原材料】真昆布(北海道函館産)

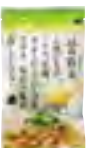


道南 翌々週 150g **972円**

## 2736 昆布粉末 根昆布入 3週のみ

最高級品の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。根昆布粉末30%入。ふだんの料理に深みをプラス。毎日の料理の味が新しくなります。

【原材料】真昆布(北海道函館市産)



道南 翌々週 50g **540円**

## 2758 酸処理していない旨しお海苔 3週のみ

酸処理していない大切に育てられた海苔を、対馬の釜炊き塩と压榨製法ごま油のみで味付けしました。

【原材料】乾のり(鹿児島県産)、ごま油、食塩



ムソー 翌々週 8切40枚 **605円**

## 2760 酸処理してない味付のり 3週のみ

酸処理せず大切に育てられた海苔を使用した味付け海苔。小麦・大豆を使った醤油は使用せず雑穀発酵調味料を使用。

【原材料】乾のり(鹿児島県産)、醤油風調味料(そら豆、食塩)、砂糖、黒砂糖、食塩、昆布、味醂、鰹節、乾椎茸、帆立煮汁、乾唐辛子



ムソー 翌々週 8切40枚 **756円**

## 豆・雑穀・ごま

## 2851 浄身粉 3週のみ

香ばしく食べやすい!料理や飲み物に混ぜて下さい。外殻・外皮・胚芽などを含んだ全粒はと麦を、遠赤外線焙煎し粉末にしました。鉄含有量は2.4mg/10gです。1日10gを目安にどうぞ。

【原材料】有機はと麦(ラオス産)



オーサワ 翌々週 150g **2,376円**

## 2853 もちあわ(北海道産) 1・3週

再開します!北海道産100%の原料を使用し産地製造いたしました。白米に混ぜて炊いて主食としてはもちろん、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**

## 2854 ひえ(岩手県産) 1・3週

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。



ムソー 翌々週 150g **864円**

## 2860 胚芽押麦 1・3週

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**

## 2863 カラダキレイ国産十六雑穀米 3週のみ

発芽させた原料を中心に、国内産の16種の雑穀をブレンドしました。

【原材料】発芽もち赤米、黄大豆、発芽黒大豆、発芽もち玄米、発芽もち黒米、発芽玄米、はだか麦、発芽青大豆、もち麦、ハト麦、もちきび、発芽小豆、とうもろこし、もちあわ、ひえ



ムソー 20g×10P **1,134円**

## 2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックスです。黒米、赤米、香米、緑米が入ってます。玄米です。ビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米にそして白米、分づき米に混ぜれば栄養もおいしさもUPです。お米1合に大さじ1杯を混ぜ、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** **得**

# 豆・雑穀・ごま・シリアル・こんにやく・豆腐・豆乳

## 2908 オーサワのつぶしあん

3週のみ

北海道産小豆使用で上品なやさしい甘さです。そのまま食べても、ぜんざいやおしるこなどにも使えます。

【原材料】小豆(北海道産)、麦芽水飴、有機アガベシロップ(メキシコ産)、食塩(オーストラリア産)

翌々週

オーサワ 350g **486円**



## 2909 こしあん

3週のみ

北海道産小豆100%使用砂糖不使用口当たり滑らか、上品でやさしい甘さ。

【原材料】生あん[小豆(北海道産)]、麦芽水飴、有機アガベシロップ、食塩(天日塩)

翌々週

オーサワ 350g **486円**



## 2931 つぶあん(北海道産有機小豆使用)

3週のみ

厳選した北海道産有機小豆を使用した風味の良いつぶあん。てんさいを精製したビートグラニュー糖のみを使用し、上品な甘さに仕上げています。

【原材料】有機小豆(北海道産)、砂糖(北海道産)

山清(ム) 翌々週

200g **441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



## ごはん・おかゆ

2821 ~ 2825 「ベビーフードのおかゆ」はP.11に掲載しています。

## こんにやく・ところてん

### 3305 有機生芋板こんにやく

3週のみ

歯応えしっかり、味染み抜群。鉱物由来の石灰不使用なので、臭みが少ない。

【原材料】有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

翌々週

ムソー 250g **292円**



### 3306 有機生芋糸こんにやく

3週のみ

歯応えしっかり、味染み抜群。鉱物由来の石灰不使用なので、臭みが少ない。

【原材料】有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

翌々週

ムソー 150g **227円**



### 3282 ところてんONECUP 三杯酢

1・3週

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うすくち生醤油、内堀醸造の有機純米酢、味の醸造の発酵調味料「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)]

翌々週

中尾 150g **226円**



### 3283 ところてんONECUP 黒蜜

1・3週

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))

翌々週

中尾 155g **226円**



### 3334 乾燥しらたき

1・3週

むかごこんにやくを使用した、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】こんにやく粉・澱粉・貝殻カルシウム・水あめ(ジャワ産)

ベストアメニティ 翌々週 25g×6 **637円**



## 豆腐・揚げ・豆乳・ゆば

### 3165 有機豆乳(無調整)

1・3週

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**



### 4530 高野山ごまとうふ・白

### 4533 高野山ゴマ豆腐

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさ。【原材料】ごま(輸入)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

ごま本来の風味と味わいをアルミ袋に閉じ込めました。

### 4531 高野山ごまとうふ・黒

香ばしい黒ごま風味の豊かなおいしさ。【原材料】洗いごま(国内製造)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

【原材料】ごま(輸入)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

### 4532 高野山ごまとうふ・金

芳しい金ごまのkok深いおいしさ。【原材料】ごま(国内製造)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

140g **270円**



各 **162円**

3週のみ 翌々週 聖食品

### 3163 国産大豆の無調整豆乳

3週のみ

国内産大豆と水だけで作られた豆乳です。様々な料理に大豆本来の風味と豊富な栄養をプラスできます。

【原材料】大豆(国産)

翌々週 冷蔵

マルサン 1ℓ **389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**





# 豆腐・豆乳・納豆・梅干・漬物

## 山下ミツ商店の豆腐・揚げ

消費期限：  
製造日より3日

### 〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

**3121 ミツの堅(堅豆腐)** 300g **486円**  
白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。  
【原材料】国産大豆・にがり・塩



ミツの堅(堅豆腐)

**3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付)** 300g **583円**  
【原材料】堅豆腐・醤油

**3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐)** 150g **324円**  
【原材料】国産大豆・にがり・塩

**3124 ミツの綿(木綿豆腐)** 300g **410円**  
【原材料】国産大豆・にがり



ミツの綿

**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。まずは冷や奴で。湯豆腐、汁の美などにも。【原材料】国産大豆・にがり

**3126 ミツの臍(おぼろ豆腐)** 300g **410円**  
にがりをうって型に入らずそのままパック。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。  
【原材料】国産大豆・にがり



ミツの臍

**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ものの。何も入れずそのままどうぞ。おやつにも。  
【原材料】国産大豆・にがり



ミツのあげ

**3132 ミツのあげ(揚げ)** 2枚 **378円**  
【原材料】国産大豆・にがり・炭酸カルシウム・(揚げ油：菜種油)

**3133 ミツの大判あげ(揚げ)** 1枚 **389円**  
【原材料】国産大豆・にがり・炭酸カルシウム・(揚げ油：菜種油)



ミツの三角あげ

**3134 ミツの三角あげ(生揚げ)** 3コ **583円**  
木綿豆腐の生揚げです。焼き温めてそのままでも美味。煮物、おでん、炒め物にも。  
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)

**3135 ミツのうすあげ** 2枚 **302円**  
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)



ミツの絹あげ

**3136 ミツの絹揚げ** 1コ **378円**  
サクッとした皮の中にちよっと硬めのプリンが入っているような食感。  
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)

**3150 ぎんなんがんも** 3個 **680円**



ぎんなんがんも

**3151 一口がんも** 3個 **292円**

## 納豆・テンペ

**3506 井村さんの有機納豆** **冷蔵**

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】石川県産有機大豆、納豆菌



金沢大地 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「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いまろやかな口当たりを実現しました。  
【原材料】有機丸大豆(石川県産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、鹽節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料



金沢大地 45g×2 **308円**

## 椿き家の豆腐

冷蔵 翌々週

3週のみ

**3191 国産有機豆腐**

150g **203円**

【原材料】有機丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))



**3192 国産有機木綿豆腐**

200g **343円**

【原材料】有機丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))



**3193 国産有機豆腐おぼろ**

130g **214円**

【原材料】有機丸大豆(国産)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))



**3194 椿き家の日本の絹・ミニ**

3P(120g×3) **246円**

【原材料】丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))



**3195 椿き家の塩臍**

250g **235円**

【原材料】丸大豆(北海道産)、海水、凝固剤(塩化マグネシウム含有物(にがり))



**3196 山芋とうふ**

250g **354円**

山芋独特な風味・粘りが感じられる美味しい山芋とうふ。国産丸大豆、国産長手、室戸産にがり、水のみで作りました。  
【原材料】丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)、やまいも(国産)/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))



**3197 堅めの絹**

300g **257円** **得**

【原材料】丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)、海水/凝固剤(粗製糖塩化マグネシウム(にがり))



## 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。渾身の自慢作。  
【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)



**3539 北海道産直納豆 小粒(タレ・からしなし)**

30g×2 **248円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えてくせのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。  
【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



## 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**

# 梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

## 3708 オーサワの白干し小梅 3週のみ

特別栽培。和歌山産小梅使用  
果肉が柔らかく、まろやかな酸  
味で食べやすいです。天日干し。  
塩分約18%。小粒で食べやす  
いです。

【原材料】特別栽培小梅(和歌山産)、  
食塩(天日塩)



オーサワ 翌々週 80g **453円**

## 3782 福神漬け 3週のみ

甘味は純米みりん由来で、砂糖などは  
入っていません。まろやかでふくよかな  
甘味が、カレーライスによく合います。  
後口がくどくないので、和え物にも。

【原材料】だいこん、有機なす(国産)、有  
機きゅうり(国産)、有機しょうが(国産)、  
ごま、干しいたけ、昆布、漬け原材料(有  
機しょうゆ(大豆・小麦を含む)、純米み  
りん、梅酢、食塩)



海の精 翌々週 80g **572円**

## 3852 国産ねり梅 3週のみ

おにぎり、手巻き寿司に。鶏肉  
や豚肉の梅シソ巻きに手作り  
ドレッシング。

食塩相当量：22.3g/100g

【原材料】梅(国内産)、食塩



無双本舗 翌々週 100g **464円**

## 3974 しば漬 3週のみ

程よい酸味と米飴のやわらかな甘み  
が特長のしば漬です。食感をよくする  
ため、きゅうりの切り方にごだわりま  
した。ご飯に、お茶請けにぜひ。

【原材料】きゅうり(宮崎産)、なす(徳島産  
他)、しょうが(宮崎・大分産)、しそ葉(宮  
崎産)、昆布(北海道産)、漬け原材料：  
米飴、梅酢、みりん、しょうゆ(醤油油)、昆布だし、食塩(海  
の精)



オーサワ 翌々週 120g **378円**

## 3981 国産・味付ざーさい 3週のみ

国産のざーさいを風味豊かに  
油炒めしたお惣菜です。

【原材料】ざーさい(国産)、粗糖、食  
用なたね油、酵母エキス、しょうゆ、  
梅酢、食用ごま油、食塩、唐辛子(国  
産)



マルアイ 翌々週 100g **378円**

## 3983 高菜漬(きざみ) 3週のみ

国内産農業不使用高菜。高菜独特の旨  
みと風味。刻みタイプは簡単に調理に  
使えてとても便利です。子どもおいし  
いとモリモリ食べてくれます。

【原材料】高菜(鹿児島・宮崎・大分産他)、  
梅酢(和歌山産)、うこん(沖縄産)、漬け原  
材料【食塩(天日塩)、梅酢(和歌山産)、麦  
芽水飴】



マルアイ 翌々週 130g **297円**

## 3850 山口特産有機寒漬 3週のみ

山口県産の有機大根を使用。寒風で干  
し、叩いて伸ばす作業を3ヶ月、さらに  
半年熟成。カリカリの食感。甘じょっぱ  
い味付け、熟成の香り。

【原材料】有機大根、胡麻、漬け原材料(有  
機砂糖、有機しょうゆ、食塩、みりん、  
有機酢(一部に大豆、小麦、ごまを含む))



大黒屋 翌々週 100g **616円**

## 3851 有機たかな漬 3週のみ

山口県産の有機高菜を使用。塩とウコ  
ンで漬け込み、半年以上の発酵熟成。  
ほのかな酸味、さっぱりとした味、辛  
味が薄く食べやすい。

【原材料】有機高菜(山口県産)、漬け原  
材料(食塩、有機砂糖、有機米酢)/うこ  
ん色素



大黒屋 翌々週 180g **410円**

## 4037 めか漬の素(乾燥) 3週のみ

特別栽培米のめかを使用。乾燥唐  
辛子1本が入っています。水と塩  
を混ぜ、めか床をつくってください。  
一週間ぐらいから、めか漬け  
が楽しめます。

【原材料】米めか・唐辛子(国産)



オーサワ 翌々週 500g **259円**

## 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充  
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 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  
広くご利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)、ホワイトペッ  
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 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 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 4112 8g×30袋 **1,706円**

## 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**

## 4117 6種国産原料のだしパック

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

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



節辰商店 12g×12 **418円**

## 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】いわしぶし、とびうお煮干、昆布、  
椎茸、食塩、砂糖



マエカフテイスト 300ml **1,460円** 得

## 4131 鯉白だし 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**

## 4096 花かつお 3週のみ

適度に脂のついた鰹を、昔ながらの薪を  
燻して乾燥させる製法でつくりました。

【原材料】かつおのふし(国内製造)



ムソー 翌々週 50g **583円**

## 4155 鯉本節ミニパック 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。



森田鰹節店 3g×8 **499円**

## 4161 煮干いりこ 1・3週

鮮度がいい煮干いりこ。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  
なかつおを煮干しを釜だしし、乾燥させま  
した。

【原材料】かつおのふし



ムソー 翌々週 100g **529円**

# だし・ませご飯の素・ふりかけ・みそ汁

## ませご飯の素・ふりかけ・みそ汁

### 4259 国産野菜の五目ちらしずしの素 3週のみ

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらしずしが簡単にできます。

【原材料】野菜(人参・れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ(大豆を含む)、かんぴょう、椎茸、鰹節エキス、醤油(小麦・大豆を含む)、発酵調味料/豆腐用凝固剤<小袋>刻み海苔



ムソー 翌々週 2合用 **540円**

### 4262 地鶏めしの素 3週のみ

地鶏肉に国内産の人参、ごぼう、まいたけ、椎茸を合せた炊きたてご飯に混ぜるだけの地鶏めしの素です。

【原材料】野菜(ごぼう(国産)、たけのこ、にんじん、しいたけ)、鶏肉、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖(てんさい糖)、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩



ムソー 翌々週 2合用(170g) **518円**



### 4281 久司道夫のわかめふりかけ 1・3週

鳴門海峡で育った肉厚で風味豊かなわかめに海のミネラルをまるごと結晶化した海水塩を微細加工し、香ばしい白ごまを加えたふりかけです。また、湯を注げば美味しいワカメスープの出来上がり。

【原材料】わかめ、ごま、海塩



能登製塩 50g **780円**

### 4298 しその粉・ふりかけ 3週のみ

熱風乾燥してミキサーで粉砕する製法に変更したため、従来のしっとり細かい粉から、少し粗めのパリッとした粉に変わりました。温かいご飯に混ぜたときの風味は従来と同じです。

【原材料】しそ、梅酢、食塩



ムソー 翌々週 40g **324円**

### 4304 生姜ごはんの友 3週のみ

国産農業不使用生姜使用生姜のシャキシャキとした食感と辛みかつおの風味がごはんによく合う。

【原材料】生姜・かつお節(国産)、漬け原材料(醤油、麦芽水飴、米酢、粗糖、醤油、もちろみ、食塩(再結晶塩)、かつおだし、昆布だし、本みりん、梅酢)



マルアイ 翌々週 80g **432円**

### 4305 かつおふりかけ 3週のみ

静岡県焼津産かつお節使用 かつおの旨みと天然醸造醤油の香ばしい味わい サクサクとした食感。

【原材料】かつお削りぶし・粗糖(国産)、醤油、食塩(天塩)、米醸造調味料、ごま(国内・ポリビア産他)



新丸正 翌々週 28g **389円**

### 4306 国産ごまひじき 3週のみ

国産ひじき・ごま使用 ひじきの旨みと爽やかな紫蘇の香り。

【原材料】ひじき(国産)、粗糖(鹿児島産)、食塩(伯方の塩)、いり胡麻(胡麻(国産))、発酵調味料、昆布粉末[昆布(北海道産)]、赤紫蘇漬(赤紫蘇(国産))



プロスペリティ 翌々週 45g **537円**

### 4308 海鮮ふりかけ・小魚入り 3週のみ

天然真昆布と鰹節でしっかりダシを取り、吟味した調味料で香ばしく海の幸いっぱいふりかけにしました。育ち盛りのお子様からお年寄りまで幅広くお召し上がりいただけます。

【原材料】オキアミ(北海道)、だし(鰹節、真昆布)、有機白ごま、砂糖、片口いわし(北海道産)、食塩、醤油(本醸造)、青海苔(岡山県産)、発酵調味料、米酢



ムソー 翌々週 35g **421円**

### 4309 おかか・昆布ふりかけ 3週のみ

香り高い国内産の鰹節とうま味の強い北海道産の天然真昆布を合わせ、香ばしい北海道産のオキアミをたっぷり入れて吟味した調味料で炊き上げました。

【原材料】鰹節(国内産)、醤油(本醸造)、真昆布(北海道函館産)、有機白ごま、オキアミ(国内産)、砂糖、発酵調味料、食塩、米酢、菜種油(北海道産)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

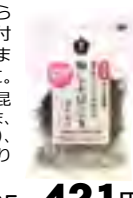


ムソー 翌々週 35g **421円**

### 4325 梅しそひじきふりかけ 3週のみ

国内産のひじきを自家製だしてふくら炊き上げ、こだわりの調味料で味付けし、さわやかな梅しそ風味に仕上げました。有機白ごままで香ばしく風味豊かに。

【原材料】ひじき(国内産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、乾燥梅肉、食塩、発酵調味料、赤しそふりかけ、米酢、菜種油(菜種(国産))



ムソー 翌々週 35g **421円**

### 4326 根昆布入りしそわかめふりかけ 3週のみ

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいダシで味付けし、しその香りを付けて美味しいフリカケにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕上げております。

【原材料】わかめ(北海道北斗市産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道函館産)、醤油(本醸造)、食塩、発酵調味料、赤しそ(国内産)、米酢、菜種油(菜種(北海道産))



ムソー 翌々週 35g **464円**

### 4346 有機ごま塩 3週のみ

じっくり炒った有機黒ごまをすりつぶし、海の精・やきおとブレンドした、まろやかなごま塩です。塩分約10%。

【原材料】有機黒胡麻(ポリビア産)、食塩



ムソー 翌々週 50g **302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たくさんみそ汁が出来ます。香り高く深い味わい。有機米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[有機米味噌、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**

### 4379 オーサワのわかめスープ 3週のみ

国内産わかめ、有機白ごま使用。わかめの食感よく風味豊か。

【原材料】馬鈴薯でん粉、食塩(天塩)、本醸造醤油、わかめ(国内産)、有機胡麻(中国産)、オニオンパウダー(北海道産)、ねぎ(国内産)、酵母エキス、白こしょう(マレーシア産)



オーサワ 翌々週 6.5g×7包 **832円**

### 日食の即席みそ汁 1・3週

#### 4336 わかめみそ汁

9g×6p **383円**

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。

【原材料】白みそ、わかめ、ぶどう糖、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ



#### 4337 赤だしわかめみそ汁

9g×6p **383円**

粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。

【原材料】豆みそ、白みそ、わかめ、ぶどう糖、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ



### 4389 豆乳仕立てのじゃがいもスープ 1・3週

国産じゃがいもと有機大豆を絞った豆乳を使用し、じゃがいもの旨味と舌触りを活かした味作りの豆乳スープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、じゃがいもペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、砂糖、食塩/重曹



### 4390 豆乳仕立てのにんじんスープ

国産のにんじんと有機大豆を絞った豆乳を使用し、にんじんの風味をいかしたおいしさを実現した豆乳スープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、にんじん濃縮汁、砂糖、食塩/重曹、パプリカ色素



マルサンアイ

### 4391 豆乳仕立てのかぼちゃスープ

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、かぼちゃペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、にんじん濃縮汁、砂糖、食塩/重曹、カロチン色素



### 4392 豆乳仕立てのとうもろこしスープ

良質のスイートコーンに豆乳を加え、自然の風味をそのまま生かした、つぶつぶコーン入りスープです。植物性たんぱく質が豊富です。

【原材料】スイートコーン、豆乳(大豆※1)、スープベース(小麦粉、酵母エキス、デキストリン、砂糖、香辛料、チキンオイル、チキンエキス)、砂糖、食塩、オニオンパウダー、重曹



翌々週 3週のみ 各180g **184円**

# 今週のおすすめ!

## 1722 野菜ソーセージ

3週のみ

青シソ入り。爽やかな青シソの香りが豚肉の旨味を引き立てます。朝食やお弁当にどうぞ。



冷

グローバル

120g ~~464円~~⇒ **455円 得**

## 93403 紅茶シフォンケーキM

NEW  
チラシ

紅茶の香り、粒の大きさにこだわり試行錯誤を繰り返しました。



凍 翌々

ナチュランド

1個 ~~885円~~⇒ **868円 得**

## 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、沖縄の塩シママースで炊き上げた、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。



翌々

ムソー

35g ~~421円~~⇒ **413円 得**

## 3983 高菜漬(きざみ)

3週のみ

国内産農薬不使用高菜 高菜独特の旨みと風味。高菜とごはんをごま油でいためチャーハンにしてみました。刻みタイプは簡単に調理に使えてとても便利です。子供もおいしいとモリモリ食べてくれています。



翌々

マルアイ食品

130g ~~297円~~⇒ **292円 得**

## 4262 地鶏めしの素(2合用)

3週のみ

地鶏肉に国内産の人参、ごぼう、まいたけ、椎茸を合せた炊きたてご飯に混ぜるだけの地鶏めしの素です。



翌々

ムソー

170g ~~518円~~⇒ **508円 得**

## 4513 にがり凍み豆腐

3週のみ

国内産丸大豆とにがりを使用した、通常の半分の厚みの凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある食感です。



翌々

ムソー

6枚 ~~464円~~⇒ **455円 得**

## 椿き家の豆腐

3週のみ

冷 翌々

### 3196 山芋とうふ 250g ~~397円~~

山芋独特な風味・粘りが感じられる美味しい山芋とうふです。国産丸大豆、国産長芋、室戸産にがり、水のみで作りました。



### 3197 堅めの絹 300g ~~289円~~⇒ **284円 得**

国産丸大豆100%使用、にがり100%使用。豆乳濃度を高めて造った、くずれにくく、コシのしっかりしたお豆腐です。

### 体に優しい大豆ミート入り

### 5878 麻婆豆腐の素 130g ~~378円~~

醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りつけた優しい味の中華です。

3週のみ

翌々 富貴



## 国産小麦でつくった皮が美味しい!

2・4週 凍

## たい焼きと回転焼き

### 6437 粒あんたい焼き

甘さ控えめの餡。北海道小豆たっぷり。

4個入 ~~583円~~⇒ **572円 得**

### 6438 カスタードたい焼き

上品な甘さのカスタード。

4個入 **583円**

### 6439 粒あん回転焼き

甘さ控えめのあんこがたっぷり。

神戸グレインミルズ 4個入 **423円**



## 今週のお薦め肉

凍

### 1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース肉)

豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用(極薄)にスライスしました。

グローバル

150g ~~680円~~⇒ **646円 得**



### 1620 合挽肉

牛:豚=5:5.様々なお料理にお使い下さい。

丹沢農場 200g ~~741円~~⇒ **704円 得**



## Sale! 「石けんと暮らそう」

チラシ掲載の商品がいつもよりお買得に!

チラシの番号でご注文下さい。

翌々

チラシ



チラシをご覧ください

**まきば** 凍 翌々 不定期!

## 雪室じゃがいもの コロツケとお惣菜

**78001 カレー** (一口コロツケ) **調理済**  
香り高いカレー粉を使用しました。  
150g(10個) **453円**

**78002 ビーフ** (一口コロツケ) **調理済**  
国産牛の甘辛煮入り。  
150g(10個) **464円** → **455円** **得**

**78003 きんぴら** (一口コロツケ) **調理済**  
きんぴらごぼうの醤油の香ばしさが魅力。  
150g(10個) **426円**

**78004 野菜** (一口コロツケ) **調理済**  
国産の玉ねぎ、人参、ほうれん草入り。播州百日鶏でコクをプラス。  
150g(10個) **426円**

**78019 レンジで里いも  
レンコンコロツケ** **調理済**  
国産の里芋のコロツケに5ミリダイスの新潟県産レンコンを入れました。里芋の粘りとレンコンの食感をお楽しみ頂けます。  
168g(8個) **550円**

**78005 ビーフ(コロツケ)** **調理済**  
国産の牛肉を入れ、下味をしっかりつけました。  
240g(4個) **631円**

**78009 ポーク(コロツケ)** **調理済**  
甘みのある脂身が特長の魚沼産の豚肉を使用。  
280g(4個) **615円**

**78014 レンジでざく切り  
キャベツメンチ** **調理済**  
ざく切りのキャベツの食感と甘味が魅力の、豚肉キャベツメンチカツ。  
280g(4個) **696円** → **683円** **得**

海工房 | 高知県西部 3週のみ 翌々 **NEW**

## 天然の天日手揉み塩・自然海塩

しっとり旨みが最高に引き立つお塩

**5526 天日自然海塩 美味海(うまみ)**  
高知県西部の幡多郡黒潮町の美しい海水を汲み上げ、加熱処理を一切せず、天日だけで乾燥した自然海塩です。おにぎりや焼き魚に、最高に贅沢な海の味わいをどうぞ。  
230g **921円**

**5527 釜焚き天日海塩 りぐる**  
海水を天日のみで濃縮し、昔ながらの薪釜でじっくりとことこと焚き上げたまろやかなお塩。おにぎりやお漬物、煮込みなど調味料としての使用に最適のお塩です。  
230g **779円**

**海藻「カジメ」のうまみが効いた美味しい海塩**

**5528 自然海塩 黒潮町の黒塩**  
風味豊かで天ぷらや、から揚げなどの付け塩に最適。様々なお料理や出汁の味付け、隠し味に。  
100g **635円** → **623円** **得**

**土佐佐賀産直** 3週のみ 凍 翌々

**2322 土佐めひかりの唐揚げ**  
脂ののったアオメエソを唐揚げにしました。  
110g **605円**

**2349 白身魚のペッパーマヨ**  
土佐沖で捕れた白身魚「しいら」を食べやすい大きさに切って、その上に玉ねぎとマヨネーズを乗せてオーブンで焼き上げました。ピリッと黒コショウが効いています。  
120g **700円** → **686円** **得**

**2351 野菜とあわせる豆あじ南蛮漬け**  
食欲がそそられる酢が効いた、無添加の南蛮漬けです。お好みの野菜を合わせ、手作り風南蛮漬けにアレンジして召し上がってください。  
130g(固形50g/調味料80g) **623円**

## ストックに便利な乾麺

**トーエーのどんぶり麺** 3週のみ 翌々  
麺を好きな器に入れ、お湯を注いで待つだけで、簡単、手軽に美味しく召し上がれます。国内産小麦・国内産でんぷんを使い、安全な美味しさに、ホッとひと息。使い捨てカップもないため、ゴミも減らせます。

**どんぶり麺** 4927・4928・4929・4930: 各2袋 **476円**

**4927 きつねうどん** **4928 山菜そば**

**4929 カレーうどん** **4930 醤油味**

**4931 塩味** **4932 納豆そば**

4931・4932: 各2袋 **476円** → **467円** **得**

## 富山県産のお米で作った麺

**米からCOMEN** 1・3週  
農薬、化学肥料不使用で作ったお米を使用しています。お米ならではのプリプリの食感を楽しめる麺です。和洋中間わずお使いいただけます。

**4852 白米** **4854 玄米**  
各120g **324円** → **318円** **得**

**4853 白米3個** **4855 玄米3個**  
石田 各120g×3 **966円** → **947円** **得**

# みそ汁・佃煮・大豆加工食品・乾物

欠品になる可能性があります

3週のみ 翌々週



## 4282 AUGA OGピーツスープ

色鮮やかな赤色が特長のピーツ(甜菜大根)を中心に、じゃがいもや人参などの有機野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。

【原材料】有機野菜(ピーツ、じゃがいも、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、有機米粉、有機香辛料(黒胡椒、パセリ)

## 4284 AUGA OGマッシュルームスープ

旨みのあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュスープです。ココナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。

【原材料】有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機米、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、ベイリフ、オールスパイス、黒コショウ、ナツメグ)、有機西洋ネギ

むそう

## 4285 AUGA OGキャラットスープ

ココナッツミルクを使った濃厚で甘味のあるニンジンポタージュ。飽きのこない、クセになる味わいです。

【原材料】有機人参、有機ココナッツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、生姜)

## 4286 AUGA OGミネストローネスープ

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。ハーブの香りが引き立つ濃厚な味わい。

【原材料】有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、パプリカ、玉ねぎ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

## 4294 AUGA OGバターナッツスクワッシュスープ

甘みの強いバターナッツ・スクワッシュ(かぼちゃ)とサツマイモをピューレにして、ココナッツクリームで濃厚に仕上げました。口当たりまろやかなポタージュスープです。

【原材料】有機バターナッツピューレ、有機サツマイモピューレ、有機ココナッツクリーム、有機オニオンパウダー、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、生姜)

## 4296 AUGA OGコーンスープ

甘みのあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加えることで、コーンの旨味がより感じられる味に仕上げました。粒の食感も残り、食べ応えも十分。

【原材料】有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒こしょう

各400g(約2人前) **599円**

## 佃煮

### 4421 「島っこ」生のり佃煮 3週のみ

小豆島産生のり、小豆島産醤油にこだわった佃煮。化学調味料、合成保存料、酵母エキス不使用。

【原材料】のり(香川県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、発酵調味料、昆布エキス、寒天



ムソー 翌々週 90g **432円**

### 4417 胡麻昆布佃煮 75g

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、水飴、胡麻



### 4420 椎茸昆布佃煮 60g

北海道産の昆布に、風味と食感が楽しめる国内産の椎茸を加えた佃煮。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、椎茸(国内産)、醤油、砂糖、水飴

ムソー 3週のみ 翌々週 各**302円**

## 大豆加工食品

### 4466 グルテンミート 3週のみ

和・洋・中のいずれにも調理にも合います。(グルテンカツ、グルテンミートの中華風炒め)。

【原材料】小麦たん白、しょうゆ(大豆を含む)、食塩(粗精塩)、コンブエキス、大豆油、砂糖(三温糖)、植物たん白酵素分解物、酵母エキス



三育 翌々週 170g **567円**

### 4467 リンケッツ 3週のみ

このまま食べてもおいしいですが、油で炒め、醤油やソースをかけて食べたり、2~3cmに切り、野菜サラダとまぜるのもおいしいです。

【原材料】なたね油(国内製造)、繊維状大豆たん白、粉末状大豆たん白、卵白粉(卵を含む)、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、塩、砂糖、植物たん白酵素分解物、香辛料/紅麹色素、レシチン、香料



三育 翌々週 190g(12本) **657円**

### 4468 グルテンバーガー 3週のみ

小麦たんぱく大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物油脂、酵母エキス等を加え、ひき肉状に加工しました。

【原材料】小麦たん白(国内製造)、大豆たん白、大豆油、小麦でん粉、しょうゆ、植物たん白酵素分解物、塩、酵母エキス、砂糖、昆布末



三育 翌々週 180g **443円**

## 乾物

### 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 機栽培どんこ椎茸・大分産

有機しいたけの栽培農家は、農業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】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ません。



翌々週 オーサワ 100g **216円**

### 4511 国内産有機大豆使用 凍み豆腐さいの目

約1.2cm角。戻せば一口サイズになり、切る手間がかりません。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)



ムソー 翌々週 50g **378円**

### 4512 国内産有機大豆使用 にがり高野豆腐 (厚さ約15mm) 6枚 702円

凍り豆腐です。膨張剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

### 4513 国内産有機大豆使用 にがり凍み豆腐 (厚さ約8mm) 6枚 **464円** 得

国内産丸大豆とにがりを使用した、通常の半分厚みの凍り豆腐です。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)



信濃雪(ム) 3週のみ 翌々週

### 4522 オーサワの庄内板麩 3週のみ

北海道産小麦粉使用。風味よくしっとりとした食感。好みの大きさにカットして様々な料理にお使いいただけます。油で揚げればコーンフレークのような軽い口ざわりになり、おつまみにも。

【原材料】小麦粉(北海道産)、小麦グルテン(アメリカ・カナダ・オーストラリア産)、天然重曹



オーサワ 翌々週 5枚(90g) **410円**

### 4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし

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**

# 小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

## 小麦粉・パン粉・粉類

### 江別製粉

#### 4670 薄力粉北海道産100%

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。

1kg **491円**

#### 4671 パン用粉北海道産100%

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。

1kg **548円**



#### 4672 オーサワの南部地粉(中力粉)

岩手産小麦100%。パン、麵、お好み焼きなどに。  
品種：ナンブコムギ

【原材料】小麦(岩手産)

3週のみ



翌々週

オーサワ 1kg **529円**

#### 4710 純白玉粉 1・3週

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

ムソー 150g **324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%。大豆本来の旨味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**



#### 4749 片栗粉

北海道の契約農家で契約栽培された馬鈴薯を、良質の天然水に晒して製造された純度の高い馬鈴薯澱粉(片栗粉・粉末)です。

桜井食品 200g **281円**



#### 4726 有機穀物で作った天然酵母

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 3g×10包 **637円**



#### 4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス

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 450g **580円**



#### 4755 お米のホットケーキミックス

生産者限定、岐阜県の片岡さんのお米を使用した小麦粉を使用していないホットケーキミックス粉です。しっとりもちりとした食感が特徴。2枚作りえます。

【原材料】うるち米(岐阜県産)、砂糖(ピート糖)、塩、重曹

桜井食品(ム) 200g **313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粉、有機チクピー豆を粉末などを使用して天ぷら粉です。小麦や卵は使用しておりません。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、馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品(ム) 200g **356円**



#### 4756 お米を使ったお好み焼き粉

生産者限定のお米を主原料に膨張剤は重曹を使用したお好み焼き粉です。小麦、動物性原料は不使用です。

【原材料】米粉、有機チクピー豆粉末、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

翌々週

桜井 200g **410円** **得**



#### 4661 はったい粉(国内産裸麦使用)

国内産裸麦をじっくり焙煎したはったい粉(むぎごがし)です。砂糖や塩を加えてそのまま、またはお湯で練ってお召し上がりください。

【原材料】はだか麦(国産)

翌々週

ムソー 120g **184円**



## 乾 麺

#### 4494 至高の一杯 謹製醤油ラーメン

うま味調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物を使用せず、素材の旨味を重ねた純然なスープに国産小麦を使ったモチモチの麺。2種類の本醸造醤油をバランスよくブレンドした至高の醤油ラーメン。

【原材料】めん[小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩]、しょうゆ、砂糖、なたね油、食塩、チキンエキス、焙煎にんにく粉末、にんにくペースト、ごま油、しいたけエキス、生麦粉末、オイスターエキス、昆布粉末、こしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

桜井 125g **281円**



#### 4856 桜井の冷やしラーメン 3週のみ

めんは北海道産契約栽培小麦を使用し、熱風乾燥で仕上げました。甘味をおさえたさっぱり味のスープ付です。

【原材料】めん[小麦粉(国内製造)、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩]、添付調味料[しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、かつおエキス、酵母エキス]、添付ふりかけ[紅しょうがチップ(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼きのり]、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

桜井 123g **200円**



#### 4860 桜井の冷やしラーメンゆず塩味

めんは国内産小麦を使用。爽やかなゆず塩味のスープによく合います。添付のふりかけは九州産のゆず皮粉末を使用。

【原材料】めん[小麦粉(国内製造)、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩]、添付調味料[砂糖、調味酢(ゆず果汁、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒酢、ごま油、食用植物油、ブラックペッパー、おろしにんにく]、添付ふりかけ(ゆず皮粉末、いりごま)、(一部に小麦・鶏肉・ごま・りんごを含む)

桜井 142g **248円**



#### 4905 江別パスタ (スパゲティタイプ)

北海道産小麦100%でつくりました。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】道産パレユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド

江別製粉 500g **526円**



#### 4925 国産エルボパスタ 3週のみ

北海道の農家で契約栽培された小麦粉で製造しました。デュラム小麦粉を使用したマカロニと比較するとソフトな食感です。

【原材料】小麦粉(北海道産)、小麦グルテン(国内産)

桜井食品 300g **432円**



#### 4926 国産ツイストパスタ(マカロニ)

北海道で栽培された小麦粉と国産グルテンでつくったツイスト型パスタ。日本人好みの風味と食感です。サラダ、グラタン、スープなど、いろいろとお使いください。

【原材料】小麦粉、小麦たん白

桜井食品 300g **432円**



#### 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。和洋中間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** **得**

4853 白米 3個 120g×3 **966円** **得**

4854 玄米 1個 120g **324円** **得**

4855 玄米 3個 120g×3 **966円** **得**



トリニティ

#### 5129 焼そば(全粒粉入) 3週のみ

国内産小麦と食塩だけでつくった、全粒粉入りノンフライ麺です。ソースなどは入っておりません。

【原材料】小麦粉(小麦(国内産))、小麦全粒粉、食塩

翌々週

ムソー 90g×2 **432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**

**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**

**4824 季穂糸そば** 3週のみ


北海道産のそば粉を使用した、風味が格別の細いそば。つるつるした食感が、夏場に最適。【原材料】小麦粉、そば粉、食塩



金子製麺 翌々週 200g **284円**

**5099 日本の中華麺淡麗鶏ガラ醤油** 3週のみ

あっさりした中におコクの有る端麗系醤油ラーメン。【原材料】麺[小麦粉、かんすい、食塩、クチナシ色素、加工でんぷん(打ち粉)]、スープ[醤油(国産小麦・国産大豆)、チキンエキス、食塩、砂糖、鶏油、チキンブイヨン、本みりん、酵母エキス、澱粉、香辛料、かつおぶし]




120g×2 **451円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5110 味噌・日本の中華麺** 3週のみ

野菜炒め等載せて食べますとより一層美味しいです。【原材料】小麦粉、食塩、かんすい、加工澱粉、水、(スープ)味噌、醤油、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 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5111 塩・日本の中華麺** 3週のみ

オリジナル無添加スープ付き。ピリッと辛いタンメン風です。【原材料】小麦粉(北海道、群馬、栃木、三重)、食塩、天然かん水、サゴ椰子澱粉(マレーシア)、馬鈴薯澱粉(北海道)、スープ[チキンブイヨン、ポークエキス、食塩、豚脂、甜菜糖、酵母エキス、魚介エキス、植物油、香辛料]




120g×2 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5112 醤油・日本の中華麺** 3週のみ

後味がすっきりしていてもたれない絶妙な味が評判です。【原材料】小麦粉、食塩、かん水、加工澱粉、水(スープ)醤油、ガラスープ、肉エキス、動物油脂、砂糖、野菜、食塩、酵母エキス、魚醤、ごま油、香辛料




120g×2 **413円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5117 歯切れのイイ中華冷麺(スープ付)** 3週のみ

「歯切れが良い、食べやすい」新食感の冷麺です。マイルドな酸味の特製さっぱりダレが、モンゴル産かん水が引き出すシャキッとした食感にマッチします。【原材料】小麦粉、澱粉、小麦たんぱく質、食塩、かんすい、加水澱粉、町水、スープ(砂糖、醤油、リンゴ酢、食塩、ビーフエキス、澱粉、牛脂、香辛料、加水でんぷん)

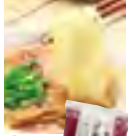


120g×2 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5119 江戸風鯉醤油つけ麺** 3週のみ

まろやかなコクと風味。麺とスープの味が絶妙な大人味のつけ麺です。【原材料】麺[小麦粉、かん水、食塩、加工澱粉]、スープ[肉エキス(ポークエキス、チキンエキス)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鹽節粉末、澱粉、香辛料(原材料の一部に小麦、乳を含む)]




150g×2 スープ付 **460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

小麦の美味しさがお口に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

**5121 坦々麺・日本の中華麺(たれ付)** 3週のみ

無添加オリジナルスープと厳選した素材で作ったピリ辛の具でいただく本格派の坦々麺です。【原材料】小麦粉(北海道、群馬、栃木、三重)、再製塩、天然かん水、サゴ椰子澱粉(マレーシア)、馬鈴薯澱粉(北海道)/スープ:醤油、ねりごま、菜種油、ラー油、再製塩、甜菜糖、にんにく、生姜、ごま、チキンブイヨン、ポークエキス、コチジャン、魚介エキス、香辛料、酵母エキス、澱粉




2食分 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5122 全粒粉生ラーメン醤油** 3週のみ

ばりばりの麺を、すっきりとしたオリジナル醤油スープでいただく風味豊かな中華麺。【原材料】(麺)小麦粉食塩デンプン町水かんすい(スープ)しょうゆガラスー肉エキス動物油脂砂糖野菜食塩酵母エキス魚醤ごま油香辛料




麺120g×2、スープ47g×2 **436円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5123 全粒粉生ラーメン味噌** 3週のみ

あっさりながらもコクのあるスープが魅力。昔ながらの風味を味わう味噌ラーメン。【原材料】(麺)小麦粉食塩デンプン町水かんすい(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




麺120g×2、スープ47g×2 **451円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5124 全粒粉生ラーメン塩** 3週のみ

ばりばりの麺を、沖縄産の塩を使ったスープでいただくタンメン風塩ラーメン。【原材料】(麺)小麦粉食塩デンプン町水かんすい(スープ)チキンブイヨン肉エキス食塩動物油脂砂糖酵母エキス魚介エキス植物油脂香辛料加水




麺120g×2、スープ47g×2 **451円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5125 全粒粉生ラーメン(スープ無)** 3週のみ

小麦本来の風味を味わえる、ばりばりの丸切り平打ち縮れ麺。健康志向派にもぴったり。【原材料】小麦粉食塩デンプン町水かんすい




120g×2 **288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。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 地粉シューマイの皮** 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。手作りの春巻き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)]

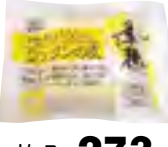


18cm角10枚入 **368円**

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 もちぷり餃子の皮** 1・3週

国産小麦粉強力粉で作った、もちもちぷりぷりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいので、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**

金子製麺 冷蔵 翌々週



# 乾麺・生麺・ジャム・ペースト・シロップ・蜂蜜製品・塩

## BIOCAのパスタ 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**



BIOCA

本場イタリア産の有機パスタ!伝統的なブロンズダイス製法です。パスタ表面をザラザラに仕上げる「ブロンズダイス製法」で作られているため、パスタソースがよくからみます。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

## 4861 国内産二八そば 3週のみ

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国内産小麦粉20%を使用した二八そばです。  
【原材料】そば粉(北海道産)、小麦粉(国内産)

200g **497円**

## 4862 国内産十割そば 3週のみ

十割そばを35年以上販売している実績を活かし、そば粉を北海道産のみで作上げた国内産の十割そば。通常の十割そばより麺を細くし、食べやすくしました。  
【原材料】そば粉(北海道産)

ムソー **200g 572円**



## ムソーのどんぶり麺 3週のみ 翌々週

4927 きつねうどん 77.3g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、油揚げ、魚醤粉末、乳糖、酵母エキス、ねぎ、わかめ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、ごま油

4928 山菜そば 78g×2袋 **476円**

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

4929 カレーうどん 86.8g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油、オニオンパウダー)、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード、粉末醤油、コーン、酵母エキス、ホークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン、人参、ねぎ、ほたてエキス、チキンエキス、パーム油、バター、にんにく (原料の一部に大豆、小麦、乳を含む)

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで手軽に食べられる「ノンカップ麺」。麺は国内産小麦粉を使用し、揚げ油は植物油を使用しています。

4930 醤油味 78g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、粉末しょうゆ(大豆、小麦含む)、酵母エキス、ごま、ねぎ、乳糖、香辛料(小麦を含む)、わかめ、ごま油、麦芽エキス

4931 塩味 78.5g×2袋 **476円** **得**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、チキンエキス、ごま、酵母エキス、コーン、わかめ、人参、デキストリン、香辛料(大豆を含む)、ねぎ、魚醤粉末、ほたてエキス、乳糖、ごま油

4932 納豆そば 78.5g×2袋 **476円** **得**

【原材料】油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、納豆、食塩、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、ねぎ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、ほたてエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油

4袋入りは注文書に記載してあります

## 4885 小豆島でのべそうめん 3週のみ

国内産小麦粉使用でやや太麺でコシがあります。手延べならではの美味しさ。機械製造とは一味違います。

【原材料】小麦粉(北海道・香川産)、食塩(シママース)、胡麻油

オーサワ **250g 529円**



## 生麺

## 5146 さぬきうどん(冷凍) 2・3週

香川県産の小麦「さぬきの夢2000」と食塩だけで作った讃岐生まれ、讃岐育ちの冷凍さぬきうどん。原料小麦の品種「さぬきの夢2000」はうどん向けに香川県で研究・改良された小麦です。沸騰したお湯で1分茹でるだけで、つるりとした喉ごし、モチモチとした歯ごたえとコシのある本場の味が楽しめます。  
【原材料】小麦粉、食塩

ムソー **冷凍 生麺 200g×3 410円**



## ジャム・ペースト・シロップ

## 5354 三育ピーナッツバター(無糖) 3週のみ

厳選されたピーナッツを100%使用してペースト状にした、品質、風味とも最高のピーナッツバターです。乳化剤、安定剤、塩、砂糖などは一切加えていません。

【原材料】落花生

翌々週 150g **581円**

三育フーズ(ム)



## 5358 アーモンドクリーム 3週のみ

アーモンドペーストに、砂糖とハチミツを加えました。1瓶中、アーモンド粒が71個含まれています。そのままパンにつけてお召し上がりください。お料理にもお使いいただけます。

【原材料】アーモンド、砂糖、植物油、はちみつ、塩

ムソー **翌々週 150g 756円**



## 5363 黒ゴマクリーム 3週のみ

こくとまろやかさがおいしい。1瓶に約56000粒分のセサミンとカルシウムが入ったクリームです。

【原材料】黒ゴマ、砂糖、植物油、はちみつ、塩

翌々週 190g **664円**

三育フーズ



## 5364 白ゴマクリーム 3週のみ

すりつぶした煎り白ごまに、粗糖と蜂蜜で甘味を付けました。パンに塗りやすいソフトタイプです。

【原材料】炒り白ゴマ(中南米、アフリカ産)(国内製造)、砂糖(日本産他)、植物油、はちみつ(アルゼンチン産)、塩

三育フーズ **翌々週 190g 664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



## 塩・加工塩

## 5495 赤穂の天塩(粗塩) 3週のみ

赤穂に伝わる差塩(苦汁を加える)製法で自然環境に配慮し、オーストラリア産天日塩とにがりを原料にして国内製造しています。

【原材料】天日塩(オーストラリア・シャクベイ)、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

天塩 **翌々週 1kg 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のにがりを平釜で合わせ、薪をたいて手作業で塩作りをする本格派です。

イカリ商事 1kg **559円**



## 海の精(やきしお) 1・3週

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。

翌々週 **5507 瓶入り 60g瓶 454円**  
**5508 詰替用 60g 259円**  
オーサワ



# 塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

## 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にて焙煎し、煎りたて挽きたてをパックしました。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(スリランカ産他)

5510 **ピン** 55g **518円**

5511 **詰替** 55g **346円**



翌々週  
海の精

## キパワーソルト 1・3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温焼成した、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) 翌々週 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**



## 5526 天日自然海塩 美味海(うまみ) 3週のみ

高知県西部の幡多郡黒潮町の美しい海水を汲み上げ、加熱処理は一切せず、天日だけで乾燥した自然海塩です。おにぎりや焼き魚に、最高に贅沢な海の味わいをどうぞ。

3週のみ



新

海工房 翌々週 230g **921円**

## 5527 釜焚き天日海塩 りぐる 3週のみ

水を天日のみで濃縮し、昔ながらの新釜でじっくりコトコト炊き上げたお塩です。まろやかですっきりしたキレのある後味で、美味しいおにぎりやお漬物、煮込みなど調味料としての使用に最適のお塩です。

3週のみ



新

海工房 翌々週 230g **779円**

## 5528 自然海塩 黒潮町の黒塩 3週のみ

黒潮町大方の磯に自生する昆布の仲間「カジメ」のうまみが効いた美味しい海塩です。風味豊かで天ぷらや、から揚げなどの付け塩に最適です。様々なお料理や出汁の味付け、隠し味に。大方の黒潮の恵みをご活用ください。

3週のみ



新

海工房 翌々週 100g **635円**

得

# 砂糖・水飴・甘味料

## 5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

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

【原材料】さとうきび(種子島産)



新光糖業 1kg **624円**

## 5557 有機シナモンココナッツシュガー 3週のみ

有機栽培されたココナッツシュガーとシナモンパウダーを絶妙なバランスでブレンドしました。シナモントースト以外に珈琲や紅茶、焼きりんごなどに利用頂きます。

【原材料】有機ココヤシシュガー、有機シナモンパウダー

ムソー 翌々週 35g **518円**



## 5559 てんさい含蜜糖・粉末 3週のみ

北海道産てんさい原料から作られた、蜜分・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」の粉末タイプです。あん、ケーキ、クッキーなどのお菓子作りに最適です。

【原材料】てん菜(ビート)



ムソー 翌々週 500g **497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**

## 5566 北海道まろやかてんさい糖 3週のみ

北海道オホーツク産のてん菜のみを使用。まろやかで角のない味。料理もお菓子も優しく仕上がります。飲み物やヨーグルトなどの味付けにも。

【原材料】てん菜(北海道オホーツク産100%)

日本甜菜製糖 翌々週 280g **432円**



## 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**

## 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**



## 5582 鹿児島県産三温糖 3週のみ

種子島産サトウキビを100%使用。鹿児島県産(種子島)サトウキビの風味と旨味とミネラル分を大切にするため原料糖の精製度を抑え、昔ながらの大釜で炊き上げて作った三温糖です。

【原材料】サトウキビ(鹿児島県産)



ムソー 翌々週 500g **572円**



# 醤油・味噌

## 中初商店

### 天祐醤油(濃口)

5701 **大** 1.8ℓ **1,976円**

5702 **小** 720ml **988円**

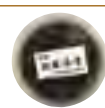
5709 **ミニ** 200ml **495円**



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(天祐米糀味噌)、黒胡麻

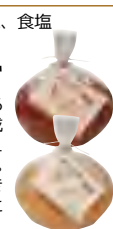


丸しぼり 1・3週 【原材料】大豆、米、食塩

5681 **赤みそ** 5682 **白みそ**

比較的タンパク質が多く芳香な味に熟成する。「新潟県産エンレイ大豆」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。

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**

# 醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・レトルト

**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**

**5683 有機米みそ** 3週のみ

有機原料にこだわり、有機国産(滋賀県産、熊本県産)の米、有機国産(北海道)の大豆を使用し、丁寧に仕込んだ御膳みそ。味、香り、甘味と旨味があります。

【原材料】有機米(国産)、有機大豆(国産)、食塩




かねこ 翌々週 750g **1,728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磨の足立醤油製。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**

**5688 天然醸造味噌** 1・3週

天然醸造、麹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**

**5704 無双信州味噌**

創業120年余りの味噌蔵で熟成された職人の下、長野県産契約栽培米「コシヒカリ」でつくった米糀と長野県産の契約栽培大豆「ナカセンナリ」沖縄の塩「シママース」を、自然の温度のままゆっくりと熟成させた生味噌です。酒精不使用。

【原材料】米(長野県)、大豆(長野県)、食塩




ムソー 翌々週 450g **734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




250g **270円**

マルクラ食品(ム)

**5714 海の精・玄米みそ** 1・3週

完全栄養食の玄米を大豆、神泉水で仕込み、1年以上長期熟成させた国産・無添加、非加熱の玄米生味噌。普通の味噌と同様に。甘口で香り高くあっさり風味。

【原材料】有機大豆(秋田・青森産)、有機米(埼玉産)、食塩(海の精)




オーサワ 翌々週 1kg **1,674円**

**国産立料あわせみそ** 3週のみ

国産米・麦・大豆使用。米味噌と麦味噌をブレンドしました。甘みがあり味わい深いです。

【原材料】麦みそ[大麦・大豆(国産)、食塩(天日塩)]、米みそ[米・大豆(国産)、食塩(天日塩)]




翌々週 **5717 400g 734円**

オーサワ 翌々週 **5718 650g 928円**

**5728 豆板醤** 3週のみ

国内産大豆・唐辛子・味噌、塩を発酵させてつくった発酵調味料もろろん唐辛子や味噌も国産です。ただ辛いだけでなく、旨みが濃厚なのも特徴です。

【原材料】味噌(国内産)、大豆(国内産)、唐辛子(福島産)、食塩(天塩)、酒




オーサワジャパン 翌々週 85g **481円**

**5733 オーサワのコチュジャン** 3週のみ

甘い唐辛子みそでまろやかな辛みと甘み、コクのある味わい有機甘酒入り。韓国料理やさまざまな料理の薬味として。

【原材料】麦芽水飴、味噌、有機甘酒、唐辛子(韓国)、りんご酢



オーサワ 翌々週 85g **562円**

**5765 有機米でつくった塩糀** 2・3週

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

【原材料】有機米、食塩




金沢大地 冷蔵 200g **740円**

## マヨネーズ・ケチャップ

**5817 平飼いの鶏の有精卵のマヨネーズ** 3週のみ

卵は元気な鶏が産んだ有精卵を使用し、原材料に徹底して「自然」を追求したカラダに優しいマヨネーズです。サラダはもちろん、サンドイッチ・フライ・魚のオイル漬け等いろいろな料理にご使用いただけます。

【原材料】なたね油、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料




翌々週 冷蔵

ムソー 290g **670円**

**5792 有精卵マヨネーズ**

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

【原材料】食用植物油[なたね油(オーストラリア)、ペニ花油(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**

**5803 平飼いの有精卵のタルタルソース** 3週のみ

国産きゅうりと淡路島産玉ねぎ、2種のピクルス入り。化学調味料はもちろん、酵母エキスも不使用です。自身魚やエビフライにぴったりです。

【原材料】なたね油、ピクルス(きゅうり酢漬け、たまねぎ酢漬け)、卵、有機りんご酢、砂糖、食塩、香辛料



翌々週

ムソー 155g **702円**

**5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ**

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

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



創健社 300g **486円**

**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。

【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 300g **421円**

## ドレッシング・たれ

**5835 いんやんうまあげ青ジソドレッシング** 3週のみ

ノンオイルタイプ。砂糖、動物性原料不使用です。保存料や香料、着色料等の添加物は一切不使用。本醸造醤油、りんご酢を原料に刻んだ青じそが入った香りの高さです。

【原材料】発酵調味料(味の母)・本醸造醤油・りんご酢・青ジソ・赤梅酢・酵母エキス




いんやん倶楽部(オ)

翌々週 220g瓶 **680円**

**5839 焼肉のたれ・醤油** 3週のみ

純国産醤油とフルーツの甘味、お肉のうまみをさらに引き立てる自家製焦がししょう油を使用しています。純国産醤油とフルーツの甘味をご賞味下さい。

【原材料】しょう油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、リンゴピューレ、りんご果汁、チャツネ、小麦醸造調味料、米でん粉、りんご酢、にんにく、米麹調味料、食用植物油(ごま油、菜種油)、レモン果汁、いわしエキス、ごま、香辛料(胡椒、唐辛子)




翌々週

富貴食研(ム) 240g瓶 **691円** 得

**5847 麻婆の素** 3週のみ

こだわりの原料だけで作った「麻婆の素」です。豆腐とお肉を準備して炒めるだけで、おいしい麻婆豆腐のできあがり。

【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、味噌、本みりん、でんぷん、砂糖、しょう油(有機)、にんにく(有機)、たまねぎ(有機)、食塩、昆布、米酢(有機)、魚露(いかを含む)、唐辛子、オイスターエキス



ヒカリ 翌々週 225g **454円**

# レトルト・ソース・調味料・みりん・料理酒

**5869 有機キーマカレー(中辛)** 3週のみ

北海道産の有機牛肉と有機野菜使用の有機キーマカレー。化学調味料不使用でカレースライスまで有機にこだわりました。

【原材料】野菜(有機たまねぎ(国産)、有機ニンジン)、有機牛肉、有機ウスターソース(小麦、大豆、りんごを含む)、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ばれいしよでん粉、有機香辛料、有機砂糖、食塩、有機にんにくピュール

ヒカリ 翌々週  
140g(1人前) **432円**

**5876 中華チリの素** 3週のみ

トマトと玉葱をたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。

【原材料】トマトピューレ(国内製造)、砂糖、たまねぎ、ソテー、もち米、ねぎ油、りんご酢、米麹調味料、米でん粉、食塩、豆板醤(大豆を含む)、しょうが

富貴食研  
130g(2~3人前)  
翌々週 **378円**

**5877 中華うま煮の素** 3週のみ

昆布と椎茸の自家製だいの旨味がネギ油が香ばしい優しい味の中華です。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米、ねぎ油、本みりん、米麹調味料、砂糖、米でん粉、エノキタケ、食塩、昆布だし、米酢、しょうが、干し椎茸、香辛料

富貴食研  
130g(2~3人前)  
翌々週 **378円**

**5878 麻婆豆腐の素** 3週のみ

醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りつけた優しい味の中華です。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米、みそ(豆みそ、米みそ)、砂糖、米でん粉、ねぎ油、ごま油、なたね油、昆布だし、米酢、にんにく、粒状大豆たん白、しょうが、干し椎茸、唐辛子、花椒粉

富貴食研  
130g(2~3人前)  
翌々週 **378円**

**5879 ジャージャー麺の素** 3週のみ

甜麺醬と味噌のkokoroに炒めたネギペーストの甘味を合わせた優しい味の中華です。

【原材料】みそ(豆みそ、米みそ)(大豆を含む)(国内製造)、砂糖、もち米、甜麺醬(小麦を含む)、しょうゆ、ごま油、米でん粉、ねぎ、米酢、粒状大豆たん白、昆布だし、しょうが、なたね油、米糀調味料、干し椎茸、食塩

富貴食研  
130g(2~3人前)  
翌々週 **378円**

**5882 日食ミートソース袋入** 1・3週

無農薬栽培の玉ねぎ・にんにく・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、にんにく、食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、トマト、小麦粉、砂糖(糖精糖)、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、コトコト煮込み、化学調味料を使用せず、素材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、有機にんにく、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、ばれいしよでん粉、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)

ヒカリ  
140g(1人前) **335円**

**5851 タイ・グリーンカレー**

タイ料理の中でも特に人気のあるグリーンカレー。青唐辛子とハーブの爽やかで刺激的な味わい。辛さレベル★★★

【原材料】なすび、たけのこ、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機グリーンカレーペースト(有機青唐辛子、有機レモン草、有機にんにく、有機ジャロット、食塩、有機コリアンダーシード、有機カラシ、有機カプサイジン、有機フェネル)、植物油、有機砂糖、ナンプレー、赤唐辛子/クエン酸

**5852 タイ・レッドカレー**

グリーンに比べ比較的辛さもマイルドなタイ料理定番のレッドカレー。赤唐辛子とハーブが絶妙に絡みあうフルーティな味わい。辛さレベル★★

【原材料】人参、たけのこ、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機レッドカレーペースト(有機赤唐辛子、有機レモン草、有機にんにく、有機ジャロット、有機カラシ、食塩、有機コリアンダーシード、有機フェネル、有機カプサイジン)、植物油、有機砂糖、ナンプレー、赤唐辛子/クエン酸

ムソー 3週のみ 翌々週

**5853 タイベジタブルカレー**

どなたでも食べやすいマイルドなイエローカレー。植物性原料を使用し、ココナッツミルクの香り引き立つココのある味わい。辛さレベル★

【原材料】たまねぎ、じゃがいも、いんげん、有機ココナッツミルク、有機イエローカレーペースト(有機ジャロット、有機レモン草、食塩、有機にんにく、有機赤唐辛子、有機コリアンダーシード、有機カラシ、有機生姜、有機フェネル、有機カレー粉)、植物油、酵母エキス、食塩/クエン酸

各170g **540円**

## ソース・調味料

**5904 ウスターソース** 1・3週

有機野菜・果実の本来的な甘さを引き出し、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(有機たまねぎ、有機トマト、有機みかん、有機にんにく、有機にんじん)、米酢(米(国産))、糖類(砂糖、有機糖みつ)、食塩、香辛料

翌々週  
光食品 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

翌々週  
光食品 360ml **421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、焼きソバにも合います。

【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

翌々週  
光食品 360ml **421円**

**5909 やきそばソース** 3週のみ

国産有機野菜・果実が持つ自然の甘さを生かしたやきそばソース。

【原材料】有機野菜、果実(たまねぎ、トマト、人参、みかん、にんにく、レモン、ゆず、しいたけ)、糖類(有機蜂蜜、砂糖)、醸造酢(米酢)、食塩、さいしごみ醤油(大豆、小麦を含む)、香辛料、オイスターエキス、魚露(イカ含む)、こんぶ、かつお節、有機米酢調味料

翌々週  
光食品 290g **454円**

**5910 トリーのウスターソース** 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 トリーの 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 トリーの 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出来る万能ソース。

【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

国内産の新鮮な牡蛎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、有機ばれいしよでんぷん、魚露(いかを含む)、有機レモン

115g **486円**  
光食品 翌々週

**5920 お好みソース** 3週のみ **関西風・チューブ**

国内産有機野菜、果実を使用し、昆布かつおだし風味の関西風お好みソース。マイルドな甘口に仕上げていますので、たこ焼き・焼きそば・たこかつ等にも。

【原材料】有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖(タイ製造、国内製造)、有機糖みつ)、醸造酢(米酢)、食塩、でんぷん、醤油(大豆・小麦を含む)、オイスターエキス、魚露(イカを含む)、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節

翌々週  
ヒカリ 300g **367円**

## 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いです。

【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

# みりん・料理酒・酢・油

## 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)



大和川酒造店  
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**

## 酢・果実酢・加工酢

### 6098 美濃有機玄米黒酢

有機JAS認定商品です。国内産の有機玄米のみを使用して、酒(酢もろみ)から自社で製造した黒酢です。黒酢独特のクセのある香りが少なく、すっきりとした味わいが特長です。香りが良いので、飲用はもちろん中華料理の隠し味や炒め物などにもお使いいただけます。  
【原材料】有機米(玄米)国産



3週のみ  
【原材料】有機米(玄米)国産  
内堀 **360ml 756円**

### 6099 国産有機純米酢

国内産有機米と良質な水、米麴を使って丁寧に醸造しました。まろやかな風味が特長です。酢飯やあえ物など幅広くご利用いただけます。  
【原材料】有機米(国産)



1・3週  
【原材料】有機米(国産)  
内堀 **500ml 634円**

## 6100 国産純りんご酢

国産りんご果汁のみをアルコール発酵させたアップルワインのもろみを、そのまま酢に発酵させました。みずみずしいりんごの甘さが酸味にうまく調和しています。  
【原材料】りんご果汁(国内製造)



1・3週  
【原材料】りんご果汁(国内製造)  
内堀 **500ml 598円**

## 6116 日食りんご酢

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モンドリンクとしても。  
【原材料】りんご果汁



1・3週  
【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

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



1・3週  
【原材料】有機レモン  
BIOCA  
150ml **400円**

## 6119 OGLEMON 100%しぼりたて

有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚やお刺身に生レモンと同様に、またレモネードや、焼酎などを割っても美味しくお飲みいただけます。  
【原材料】オーガニックレモン



3週のみ  
【原材料】オーガニックレモン  
ムソー **180ml 562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

## 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)



1・3週  
【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 内堀 **910g 2,700円**

6309 小 内堀 **165g 810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搾った胡麻油です。  
【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)



1・3週  
【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 内堀 **910g 2,722円**

6311 小 内堀 **165g 832円**

## 6319 圧搾一番搾り国産こめ油紙パック

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こめ油です。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】食用こめ油(国内製造)



1・3週  
【原材料】食用こめ油(国内製造)  
築野 **600g 1,296円**

## 6320 まいにちこめ油

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、料理の美味しさをくせなく引き立てます。  
【原材料】食用こめ油



1・3週  
【原材料】食用こめ油  
三和油脂 **1500g 1,360円**

## 6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法が一番搾りです。軽くあっさりとした風味。  
【原材料】なたね(北海道、九州産)



1・3週  
【原材料】なたね(北海道、九州産)  
オーサワ **910g 1,339円**

## 6308 OGバージンココナッツオイル

有機認証を受けた農園で、合成農薬・化学肥料不使用で栽培されたココナッツを使用。溶剤などの化学薬品不使用。低温圧搾製法。  
【原材料】有機食用やし油(タイ)



3週のみ  
【原材料】有機食用やし油(タイ)  
むそう **185g 1,296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**

## お菓子

### お魚チップス 3週のみ

「自分の子供に自信を持って薦める事が出来るもの」をモットーに、原材料は加工助剂まで調査し、食品添加物を可能な限り使用しない厳選原料を使用しております。

### 6517 プレーン

【原材料】魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚鱈(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

### 6518 あおさ

【原材料】魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ)、魚鱈(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



別所蒲鉾 **1・3週** 各40g **286円**

# お菓子

## 米粉入りお魚チップス 3週のみ

「自分の子供に自信を持って薦める事が出来るもの」をモットーに、原材料は加工助剤まで調査し、食品添加物を可能な限り使用しない厳選原料を使用しております。

### 6521 かぼちゃ

【原材料】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



### 6523 ほうれん草

【原材料】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



別所蒲鉾 翌々週 各40g **286円**

## バタービスケット 3週のみ

### 6356 ベリー

甘酸っぱいドライクランベリーがたっぷりソフトな食感。軽い朝食に、オレンジジュースと。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖、果肉果汁加工品(濃縮りんごピューレ、濃縮りんご果汁、ブラックベリー果汁、オーツ麦繊維、カシス果汁、濃縮ラズベリー果汁)、クランベリー加工品(クランベリー、砂糖、食用ひまわり油脂)、卵黄粉末(卵を含む)、食塩、脱脂粉乳/ラズベリー香料、ペクチン 原産国:フランス



### 6357 キャラメル

コクのある甘みとキャラメルクリスピザザクザク食感が美味しい。コーヒーのお供に。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖、ミルクキャラメル、卵黄粉末(卵を含む)、食塩 原産国:フランス



### 6358 レモン

バター風味とレモンの爽やかな酸味を感じ、甘さ控えめ。紅茶と相性抜群、ティータイムに。

【原材料】小麦粉、砂糖、バター、大麦芽エキス、濃縮レモン果汁、食塩、脱脂粉乳/膨張剤、レモン香料 原産国:フランス



ムソー 翌々週 各4枚×3袋 **594円**

## 6366 北海道2色の煎り大豆 3週のみ

原材料は大豆と昆布のみ。油の食塩も一切使っていません。素材の味とサクサク食感をお楽しみください。

【原材料】大豆(北海道産)、黒大豆(北海道産)、昆布(北海道産)



翌々週 70g **237円**

## 6385 国産果汁のスティックゼリー (りんご&にんじん) 3週のみ

国産原料由来の濃縮果汁・濃縮野菜汁を使用したスティックタイプのゼリーです。ほんのりににんじん風味がする、おいしりんご味に仕上げました。

【原材料】濃縮りんご果汁(りんご(国産))、砂糖(てん菜(国産))、濃縮にんじん汁(にんじん(国産))、粉あめ、寒天、こんにゃく粉



サンコー 翌々週 16g×12本 **432円**

## 6347 ごま入り味付けいりこ 3週のみ

新鮮な瀬戸内産のいりこにさっぱりと三温糖で味付けしました。そのまま、お召上がり下さい。

【原材料】片口いわし(瀬戸内産)、砂糖(三温糖)、水飴、ごま



サンコー 翌々週 2.5g×12 **454円**

## 6353 発芽玄米ブランのサンド 3週のみ

食物繊維豊富な小麦ふすま(ブラン)と粗挽き焙煎発芽玄米を練り込んだ香ばしいビスケットで、ミルク風味のクリームをサンドしました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、乳糖、ショートニング(てん菜(国産))、小麦ふすま(小麦(国産))、全粉乳、植物油(パーム油)、オーツ麦、粗挽き焙煎発芽玄米粉(うるち米(国産))、麦芽エキス(小麦を含む)、食塩/貝殻末焼成カルシウム、膨張剤(重碳酸アンモニウム、重曹)、クエン酸第一鉄ナトリウム、乳化剤



サンコー 翌々週 9枚 **378円**

## 6351 米粉のおいもビスケット 3週のみ

グルテンフリー。小麦・卵・乳製品・白砂糖不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用。国産さつまいもがふわり甘い米粉ビスケット。

【原材料】さつまいも澱粉(さつまいも(国産))、粗糖(国内製造)、米粉(米(国産))、さつまいもパウダー(さつまいも(国産))、有機ココナッツファイブ、菜種油、有機レモン果汁、食塩(佐賀県製造)



G&LP 翌々週 35g **356円**

## 6355 無添加小魚せんべい 3週のみ

国産いわしのいりこ、煮干し粉末をふだんに使用した、小魚感たっぷりのせんべいです。

【原材料】じゃがいもでんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない))、いりこ煮干し(いわし(国産))、煮干しいりこ粉末(いわし(国産))、食塩(国内製造)、ごめ油(米(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、えび粉(えび(北海道産))



ノースカラース 翌々週 65g **270円**

## 6360 国産みかん和有機にんじん使用のゼリー 3週のみ

国産みかん果汁と有機にんじん汁を使用。寒天を使ったさっぱりとした味わいで、フルーティーな甘さのゼリーです。

【原材料】みかん果汁[みかん(国産)]、有機ぶどう濃縮果汁[有機ぶどう(アルゼンチン他)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国産)]、寒天、有機レモン果汁[有機レモン(スペイン、イタリア他)]



オーサワ 翌々週 60g **162円**

## 6369 純国産かきのたね 3週のみ

新潟県産のお米をカリッと焼き上げ、しょうゆとだしの旨味が感じられるタレで味付けしました。

【原材料】水稲もち米(新潟県産)、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造))、粗糖(さとうきび(国産))、かつお節粉末(かつお(国産))、食塩(海水(国産))、昆布粉末(昆布(国産))、てん粉(馬鈴薯(国産))、たまねぎ粉末(たまねぎ(国産))、(一部に大豆・小麦を含む)



ノースカラース 翌々週 53g **270円**

## 6388 純国産黒糖 3週のみ

沖縄県産「さとうきび」の粗糖・黒糖・糖蜜を原材料に、上品ですっきりとした甘さが特徴です。「石垣の塩」が美味しさを引き立ててくれます。個包装でそのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。

【原材料】粗糖(さとうきび(沖縄県産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、糖蜜(さとうきび(沖縄県産))、食塩(石垣の塩)



ノースカラース 翌々週 90g **270円**

## 6359 小さな米蜜ビスケットあずき 3週のみ

お米の発酵食品からくるおだやかな甘味やコクと旨味のある自然派ビスケット。つぶあん、こしあんを作る際に生まれた小豆皮を使用しました。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、てんさい糖(てんさい(北海道産))、ショートニング、小麦でん粉、つぶあん(砂糖、小豆)、ココナッツクリーム、小豆皮粉末、米粉、玄米甘酒、小豆エキス、塩、食塩



北陸製菓 90g **324円**

## 6354 小さな米蜜ビスケットおこめのチカラ 3週のみ

食品添加物不使用でグルテンフリー。福光屋のお米の醗酵食品使用。おだやかなコクと甘み、玄米の香ばしさとやわらかな口溶けを楽しめます。

【原材料】コーンフラワー(国内製造)、ショートニング、黒糖、玄米粉、黒糖蜜、ココナッツクリーム、純甘酒、ライスミルク、塩、食塩



北陸製菓 70g **324円**

## 6352 米粉のいちごビスケット 3週のみ

グルテンフリー。小麦・卵・乳製品・白砂糖不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用。有機いちごをたっぷり練りこんだ米粉ビスケット。

【原材料】さつまいも澱粉(さつまいも(国産))、粗糖(国内製造)、米粉(米(国産))、有機いちご、有機ココナッツファイブ、菜種油、さつまいもパウダー(さつまいも(国産))、てんさい糖(国内製造)、食塩(佐賀県製造)



G&LP 翌々週 35g **356円**

## 6362 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味 3週のみ

山形県産米100%、国産大豆と国産小麦のしょうゆ100%。お米とおしょうゆだけで作りしました。

【原材料】うるち米(山形県産)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(海水(国産))、(一部に小麦、大豆を含む)



ノースカラース 翌々週 100g **335円**

## 6363 有機ぶどう使用ゼリー 3週のみ

有機ぶどう果汁使用砂糖不使用芳醇な香り、すっきりとした甘み。

【原材料】有機ぶどう濃縮果汁(アルゼンチン、アメリカ)、寒天



オーサワ 翌々週 60g **146円**

## 6373 純国産バターワッフル 3週のみ

国産原料だけを使った薄焼きのワッフルクッキーです。北海道産の発酵バターを全重量の21%も使用して、マーガリン・ショートニング不使用。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、粗糖(さとうきび(国産))、発酵バター(北海道産)、液全卵(鶏卵(国産))、食塩(国内製造)、(一部に卵・小麦・乳成分を含む)



ノースカラース 翌々週 8枚 **378円**

## 6389 純国産北海道バタークッキー 3週のみ

北海道産の原料のみで作りました。トランス脂肪酸を多く含むマーガリンやショートニングは使用せず、膨張剤・乳化剤・香料などの添加物も不使用です。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖大根糖、卵、食塩



ムソー 翌々週 8枚 **324円**

# お菓子

アレルギー表示は、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原材料のご確認をお願い致します。

## 6391 オーガニック全粒粉のクッキー 3週のみ

オーガニックで栽培された小麦を使い、全粒粉でつくったクッキーです。  
【原材料】有機小麦全粒粉(オーストラリア製造)、コーンスターチ(とうもろこし(遺伝子組み換えでない))、てん菜糖(てん菜(遺伝子組み換えでない))、食用植物油、食塩



ノースカラース 翌々週 70g **270円**

## 6421 北海道産ごめ油使用ポップコーン(うす味) 3週のみ

北海道産とうもろこし使用。うす塩味が軽い食感。  
【原材料】とうもろこし(北海道産)、米油、食塩(オホーツクの塩)



翌々週 深川油脂 60g **251円**

## 6445 純国産ポテトチップス柚子 3週のみ

国産柚子粉末をまぶし、昆布と鰹節で和風に仕上げました。  
【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、ごめ油(米(国産))、食塩(国内製造)、柚子粉末(柚子(国産))、昆布(日高産)、鰹節(かつお(国産))



ノースカラース 翌々週 53g **211円**

## 6446 純国産ポテトチップス和風だし 3週のみ

国産の昆布やかつおだし、隠し味に玉ねぎ粉末を入れて、和風味のポテトチップスにしました。  
【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、ごめ油(米(国産))、鰹節粉末(かつお(国産))、食塩(国内製造)、昆布粉末(昆布(国産))、澱粉(国産)、たまねぎ粉末(たまねぎ(国産))



ノースカラース 翌々週 53g **211円**

## 6543 寒天ゼリー・コーヒー味 3週のみ

有機コーヒーの旨味と苦みを寒天でぎゅっととじこめたゼリーです。  
【原材料】水飴、砂糖(てんさい含蜜糖)、寒天、有機インスタントコーヒー、オブラート、甘藷澱粉、大豆レシチン



翌々週 サンコー 135g **356円**

## 6473 有機こし水ようかん 3週のみ

有機小豆と有機砂糖を使用。上品な甘さ、のど越し滑らかでみずみずしい味わいです。  
【原材料】有機砂糖、有機小豆(中国産他)、寒天、葛、食塩



## 6474 有機小倉水ようかん 3週のみ

有機小豆と有機砂糖を使用。上品な甘さで小豆の風味高いです。  
【原材料】有機砂糖、有機小豆(中国産他)、寒天、葛、食塩



遠藤製飴 3週のみ 各100g **172円**

## 6400 OG小麦の蜂蜜カステラ 3週のみ

シンプルな材料のみで職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げました。食べやすいサイズの個包装。

【原材料】鶏卵(国産)、てんさい糖(てんさい(遺伝子組み換えでない))、小麦粉、みずあめ、はちみつ、(一部に卵、小麦を含む)



ノースカラース 翌々週 5個 **648円**

## 6441 えびまるせん 3週のみ

えびと磯の香り。カルシウム含有。

【原材料】馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、植物油(米油)、えび、オキアミ、食塩、いか、アオサ、砂糖(てん菜(国産))



翌々週 サンコー 45g **302円**

## 6485 国産小麦のベルギーワッフル・バター 3週のみ

国産小麦粉、国産バターと有機シュガーを使用し、ひとつひとつ手作りで丁寧に焼き上げた香り豊かなワッフルです。

【原材料】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、蜂蜜、パン酵母、食塩



翌々週 クロスロード 3週のみ 各1個 **237円**

## 6486 国産小麦のベルギーワッフル・ココア 3週のみ

【原材料】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、ココアパウダー、蜂蜜、パン酵母、食塩



翌々週 クロスロード 3週のみ 各1個 **237円**

## 6554 有機ほの甘あずき 3週のみ

北海道産有機小豆100%使用 柔らかく蒸し上げた小豆にほんのり甘みつけています。

【原材料】有機小豆(北海道)、有機きび糖



だいちデイズ 翌々週 55g **237円**

## 6364 サクサク抹茶だいち 3週のみ

優しい甘さ、大豆の香ばしさとともにしっかり苦みを感じる抹茶の風味が、抹茶好きにはたまらない一品です。

【原材料】きな粉(大豆(国産))、粉糖、大豆(北海道産・遺伝子組換えでない)、植物油、小麦粉、抹茶、寒梅粉ミックス(てん粉、もち米)、砂糖、脱脂粉乳、てん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



だいちデイズ 翌々週 35g **324円**

## 6382 蓮根生姜飴(ハードタイプ) 3週のみ

山口産れんこん・鹿児島産生姜粉末使用 やさしい甘みと生姜の風味 砂糖不使用。やわらかな甘みに生姜の風味がアクセントになって、飽きのこない味わいです。

【原材料】もち米(九州産)、さつまいもでん粉(鹿児島産)、れんこん粉末(山口産)、生姜粉末(鹿児島産)、麦芽(カナダ産)



オーサワ 翌々週 80g **324円**

## 6401 OG小麦のどらやき 3週のみ

ふっくら生地に、じっくり丁寧に焼き上げた北海道産小豆の粒あんをサンドしました。

【原材料】つぶ餡(砂糖、小豆(北海道産)、水あめ、寒天)(国内製造)、有機小麦粉、砂糖、鶏卵、水あめ/膨張剤

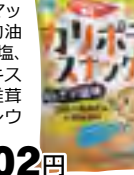


ノースカラース 翌々週 1個 **184円**

## 6442 カリポテスナック 3週のみ

あっさり塩味。カルシウム豊富。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、乾燥マッシュポテト、コーンスターチ、植物油(米油)、砂糖(てん菜(国産))、食塩、乾燥オニオンパウダー、カツオエキスパウダー、昆布エキスパウダー、椎茸エキスパウダー/貝殻未焼成カルシウム



翌々週 サンコー 45g **302円**

## 無添加 山田錦せんべい 3週のみ

日本一の酒造米である「山田錦」を100%使用し、自然で体にやさしいお煎餅に仕上げました。食べやすい一口サイズです。袋入りのお徳用サイズです。

### 6571 醤油

小豆島のヤマヒサ純正醤油を使用。  
【原材料】うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、水あめ、米油、昆布粉末、鰹節粉(一部に小麦・大豆を含む)



### 6572 ねぎみそ

まるや八丁みそと小豆島のヤマヒサ純正醤油を使用。  
【原材料】うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、豆みそ、水あめ、米油、乾燥ねぎ(一部に小麦・大豆を含む)



### 6573 塩

伊豆大島の天日塩「海の精」を使用した贅沢なサラダ味。  
【原材料】うるち米(国産山田錦)、米油、塩、昆布粉末、鰹節粉



アリモト 翌々週 各25枚 **540円**

## 6555 ほの甘くろまめ 3週のみ

兵庫産黒豆100%使用 柔らかく蒸し上げた黒豆にほんのり甘みつけています。そのまま食べるほか、菓子のトッピングにも。

【原材料】黒大豆(兵庫県)、てんさい糖、食塩(天塩)



だいちデイズ 翌々週 45g **270円**

## 6361 サクサクきなこ黒豆 3週のみ

香ばしいきな粉と煎り黒豆の風味が広がって、やみつきになる美味しさです。

【原材料】きな粉(大豆(国産))、粉糖、植物油、黒大豆(北海道産・遺伝子組換えでない)、小麦粉、寒梅粉ミックス(てん粉、もち米)、砂糖、てん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・大豆を含む)

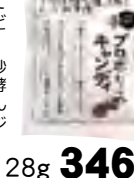


だいちデイズ 翌々週 35g **324円**

## 6588 コーボンのプロボリスキャンディー 3週のみ

乾燥やイガイガ、季節の変わり目に。人工着色料・香料・保存料は使用しておりません。のどにやさしい健康のど飴。

【原材料】麦芽水飴(国内製造)(国産)、砂糖(てん菜)(国産)、粗糖(国産)、天然酵母ペースト(りんご、みかん、砂糖(てん菜))(国産)、プロボリスエキス(ブラジル産)、菜種油(国産)



第一酵母 翌々週 28g **346円**

# 珍味・ドライフルーツ・飲み物・ジュース

## 珍味

### 7001 純国産北海道ホタテ貝ひも 3週のみ

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だしで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひも。  
【原材料】ホイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(国内製造)、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))、さんま魚醤(さんま(北海道産)、食塩(国内製造))

ノースカラース 翌々週

45g **583円**



### 7002 純国産北海道パリポリ昆布 3週のみ

卓前昆布を使用した天然だしで味付け、パリパリ食感がやみつきになる一品。  
【原材料】昆布(北海道産)、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、米黒酢(玄米(国産))、さんま魚醤(さんま(北海道産)、食塩(国内製造))、米麴(米(国産))、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))

ノースカラース 翌々週

31g **572円**



## ドライフルーツ

### 6736 オーサワのほしいも (紅はるか) 3週のみ

農業・化学肥料不使用の静岡産さつまいも使用。甘みがあり、しっとりとした食感。食べ切りサイズ(個包装)です。  
【原材料】さつまいも(国産)

翌々週

オーサワ 30g **270円**



### 有機ミックスナッツ 3週のみ

3種のナッツをブレンドほのかな甘みと香ばしさ。ノンオイル、食塩、添加物不使用。そのまま食べるほか、さまざまな料理に。

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

翌々週 **6728 70g 605円**

オーサワ **6729 190g 1,242円**



### 6790 有機天津むき甘栗 3週のみ

大粒の完熟丸粒栗が1パックに約6粒。ホクホクとした食感で、食べきりサイズの小袋が4コ入ってます。

【原材料】有機栗(中国河北省運西産)

翌々週

ジェイ・ファーム 200g(50g×4) **658円**



### 6791 有機むき栗・天津あまぐり 3週のみ

むき栗なので焼きたてのおいしさがそのまま食べられます。生産から製造、出荷における管理を徹底させた、天津あまぐりです。

【原材料】有機栗(中国産)

丸成 翌々週 80g **356円**



## 飲み物・ジュース

### 6810 有機フルーティー ミックスジュースプラス野菜 3週のみ 翌々週

果汁を85%使用した、甘めで程よく飲みごたえのある、砂糖・食塩不使用の有機JAS認定ミックスジュースです。

【原材料】有機ぶどう、有機りんご、有機バナナ、有機レモン、かぼち、有機すだち、有機トマト、有機にんじん、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機玉ねぎ、有機青葉菜

ヒカリ 195g×2 **400円**



### ブリックパックジュース国産ふじりんご100% 1・3週

6896 3個組 125ml×3 **438円**

6960 36個組 125ml×36 **5,250円**

1988年の発売以来20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。透明フィルムパックで3個ずつパックしてあります。少量パックなので小さいお子様にも好評。

ナガノ(ム)



### 6806 秋澤農園みかんジュース 1・3週

5ペクレルで検査し不検出。ミカン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**



### 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つかりとした酸味、キレのある味で甘さ控えめです。炭酸入りで爽やか。香料・保存料・着色料・酸味料・果糖ぶどう糖液糖不使用、天然水使用。  
【原材料】有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸

ヒカリ 翌々週 250ml×2本 **324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)

翌々週 **832円**



### 6904 OGスポーツドリンク 3週のみ

有機JAS認定のナチュラル系スポーツ飲料です。スポーツや屋外作業の時に少しずつ飲めるようペットボトルにしました。味もゆず風味にリニューアルしました。

【原材料】果実(有機ぶどう、有機りんご、有機レモン、有機ゆず)

ヒカリ 翌々週 280ml **194円**



### 6905 OGぶどうジュース 3週のみ

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュースです。飲みやすくすっきりとした味わい。香料・酸味料は無添加です。

【原材料】有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)

ヒカリ 翌々週 160g **184円**



### 6924 りんご果実でちゅーちゅー 3週のみ

有機りんご果汁に有機レモン果汁を加えて作った、くだものドリンクです。

【原材料】果実(有機りんご(トルコ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)

翌々週 **400円**



### 6925 ぶどう果実でちゅーちゅー 3週のみ

有機ぶどう果汁に有機レモン果汁を加えて作った、くだものドリンクです。

【原材料】果実(有機ぶどう(アルゼンチン産、アメリカ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)

翌々週 **400円**



### 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)

翌々週 **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 翌々週 1000ml **700円**





# 缶詰・冷凍素材・カレー・シチュー・パスタソース

## 缶詰・冷凍素材

### 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

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**

### 7125 オーガニックゆであずき

250g缶 **389円**

### 7126 オーガニック赤飯用あずき

230g **302円**

有機栽培の小豆と砂糖を使用した有機JAS認定のゆであずきです。赤飯用は砂糖不使用。煮汁付きなので、誰でも簡単に美味しく炊けます。

【ゆであずき原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩(天然の塩)

【赤飯用原材料】有機小豆(中国産他)、食塩(天然の塩)、レモン果汁、塩化カルシウム

遠藤製餡(ム) 3週のみ 翌々週



### 7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン

フルーツバスケット 冷凍 300g **467円**



### 有機トマト缶 1・3週

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。自社または契約農家のトマトだけを使用。

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



### 7133 ホール 翌々週

アルマテラ

### 7134 カット

各400g **324円**

### 7118 ミニとろイワシ味付缶

とれたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に、缶詰にしました。  
【原材料】いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)



千葉産直サービス 100g **378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

千葉産直サービス(ム) 100g **443円**



## カレー・シチュー・パスタソース

### 7297 コクと香りのカレールウ・まろやか中辛

国内産小麦粉、国産はちみつなどを素材にした、子供から大人までの食べやすいコクと香りのカレールウ(辛みスパイス付)。

【原材料】小麦粉(国内産)、植物油(パーム、菜種、ラード)、食塩、玉ねぎパウダー、トマトペースト、砂糖、ハチミツ、カレー粉、生うこん、香料、ポークエキス、にんにく(辛みスパイス)ターメリック、陳皮、コリアンダー、クミン、フェネグreek、赤唐辛子、シナモン、クローブ、その他香辛料

ムソー 翌々週 80g×2 **454円**



### 直火焙煎カレールウ 1・3週

【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、醗酵乳、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、野菜ペースト、(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、ココナツミルク、ココアパウダー



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

### 7311 日食カレールウ

115g×2 **518円**

職人魂が凝縮されたカレーの風味とコク。定番のカレールウとして大推します!

【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



### 7312 日食ハヤシル

115g×2 **540円**

小麦粉本来のほのかな甘みと香ばしさがあります。鹿肉と相性が良いとか。

【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

### 7313 日食ホワイトシチュー

115g×2 **518円**

自然農法産の小麦粉と植物性油脂。動物性油脂不使用。  
【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 1・3週

### 7298 果実と野菜の本格カレーペースト

小麦粉、油脂類、化学調味料を使用せず、果実、香味野菜をたっぷり使用。ペースト状なので、肉や魚に塗って焼いたり、パスタや炒め物など、様々な料理に使えます。



【原材料】りんごピューレ、ソテーオニオン、トマトピューレ、にんにく、カレー粉、砂糖、ポークエキス、チキンエキス、セロリ、チャツネ、食塩、醗酵乳、ごまペースト、おろしにんにく

ムソー 翌々週 180g **864円**

### 7308 王国のグリーンカレー 3週のみ

ココナツミルクと混ぜて煮るだけ。炒飯や炒め物などを使ってエスニックメニューも楽しめる。4~5人前が目安。

【原材料】青唐辛子(タイ産)、ガーリック(タイ・中国産)、レモングラス・食塩・ガランガル・シャルロット・カフェライム・ペッパー・ターメリック(タイ産)

ヤマムジヤパン 翌々週 50g **475円**



### 7321 直火焙煎ハヤシ&シチュールウ

国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかな味に仕上げた本格志向のハヤシ&ビーフシチュールウです。化学調味料・カラメル色素不使用。



【原材料】小麦粉、食用油脂(豚脂)、トマトピューレ、ナチュラルチーズ(乳成分を含む)、砂糖、食塩、醗酵乳(乳成分を含む)、酵母エキス、オニオンパウダー、畜肉エキス(豚肉、鶏肉を含む)、ワイン、香辛料、キャロットパウダー、にんにく

ムソー 翌々週 120g **464円**

### 7322 クリームシチュールウ直火焙煎

国内産小麦粉、国内産玉ねぎを使用し、直火の釜で丹念に焼き上げたコクのあるシチュールウです。

【原材料】小麦粉、食用油脂(豚脂)、玉ねぎ、粉乳、砂糖、食塩、ナチュラルチーズ、酵母エキス



ムソー 翌々週 120g **454円**

### 7376 まろやかシチュールウ 3週のみ

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性シチュールウ クリーミーでコクのある美味しさ。米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、さらに深いコクとクリーミーなルウに仕上げました。

【原材料】有機パーム油、玄米粉、大豆粉、コーンパウダー、馬鈴薯でん粉、メーブルシガー、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー



オーサワ 翌々週 120g **518円**

# カレー・シチュー・パスタソース・香辛料・お茶

## 7318 ベジタリアンのためのカレールー

植物性油脂と、厳選したスパイスを使用した、あっさりタイプのカレーです。動物性の原材料は含まれておりませんので、ベジタリアンの方に適しています。

【原材料】小麦粉、パーム油、砂糖、ビーナッツペースト、食塩、純カレー、発酵調味料、酵母エキス、玉ねぎ、ココアパウダー、にんにく

3週のみ



桜井食品 翌々週 160g **583円**

## 7375 コクと旨みのデミグラスルー

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性デミグラスルー。深いコクで、素材の旨みを引き立てる。米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、さらに深いコクと香り高いルーに仕上げました。

【原材料】有機パーム油、玄米粉、粉末野菜[トマト、玉ねぎ、にんにく、生姜、セロリ]、メープルシロップ、酵母エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、りんご果汁、有機豆味噌、赤ワイン、麦芽エキス、有機ココア、有機黒こしょう

3週のみ



オーサフ 翌々週 120g **572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、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、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 1・3週 翌々週 各40g **378円**

### 7550 山椒向井の香辛料

国内でも少量生産の特に大粒のぶどう山椒の種を抜き、荒挽きにして芳香を保っています。

【原材料】和歌山産ぶどう山椒(大粒・種抜き)・山椒の葉

向井 翌々週 5g **518円**

### 7527 わさび向井の香辛料

広大な畑で栽培した西洋わさび。無着色のまま粉末に。香りがいい。

【原材料】西洋わさび



向井 翌々週 20g **324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 翌々週 20g **367円**

## お茶

### 7561 有機麦茶

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。

【原材料】有機大麦(国産)

翌々週



オーサフ 168g(7g×24包) **551円**

### 7600 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ

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

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



金沢大地 10g×40包 **566円**

### 7562 ウラジロガシ茶

貴重な国産ウラジロガシを100%使用しました。採取者を限定したため、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。無漂白ティーバッグを使用。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(香川産)



小川生薬 100g(20袋) **800円**

### 7564 有機ルイボスティ

有機栽培原料スーベリアクラスを100%使用。市場ではじめての水出しで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

小川生薬



2g×24P **518円**

### 7568 国産有機小豆茶

希少な国産の有機小豆100%。あずき本来のほんのりした甘味をお楽しみいただけます。

【原材料】有機小豆(国産)

翌々週

菱和園

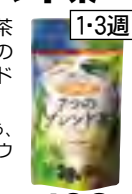


100g(20袋) **864円**

### 7570 国産有機7つのブレンド茶

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



小川生薬 90g(18袋) **432円**

### 7592 韃靼そば茶(北海道産)

大変稀少な北海道産の農産・化学肥料不使用の韃靼そばの実を100%使用し、丁寧に煎り上げ、香ばしく甘みのあるお茶に仕上げました。

オーサフ 翌々週 100g **691円**



### 7623 無双番茶・徳用

成熟した茶の枝葉が原料です。熟成による旨味と丁寧に焙じた香ばしさと艶のある色合いが特長の番茶です。

【原材料】緑茶(国産)



ムソー 翌々週 450g **1,058円**

### かたぎ古香園のお茶

#### 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渋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ドリ種の一番茶荒茶を混合し、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**

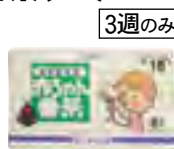
メチル化カテキンを含んでいます。花粉症対策に！農薬不使用で栽培した茶葉を使用しています。



### 7622 有機赤ちゃん番茶(T.B)

生後1ヵ月からお使いいただけます。年齢を問わずどなたでも安心してお飲みいただけます。お風呂上がり、日光浴、散歩などの後、水分補給にどうぞ。

【原材料】有機緑茶(国産)



ムソー 翌々週 2g×18 **410円**

### オーサフの三年番茶

奈良県産農産、肥料不使用茶葉100%。香ばしくまろやかな味わいです。茎50%、葉50%。1年以上育成した茎と葉を晩夏から冬にかけて収穫し丸ごと使用しました。薪火焙煎してあります。

【原材料】茶(奈良産)

7697 100g **594円**

オーサフ 翌々週 7698 500g **2,095円**



# お茶・紅茶・コーヒー

## 7599 有機ごぼう茶 [3週のみ]

希少な有機ごぼうを小川生薬伝統の加工技術で飲みやすく仕上げました。ごぼう茶の効果は、便秘の解消、若返り、むくみの改善、冷え性の緩和、美肌を作るなどが言われています。

【原材料】有機ごぼう(北海道産)



得

翌々週

小川生薬 45g(30袋) **1,296円**

## 7571 有機アールグレイTB [3週のみ]

インド産の有機ダーズリン茶葉を贅沢に100%使用し、天然由来のベルガモット香料で香りをつけたフレーバーティーです。

【原材料】有機紅茶(インド)/香料



ひしわ 翌々週 20袋入 **540円**

## 7610 鳥取はとむぎ茶 [3週のみ]

鳥取県産はとむぎ茶を100%使用して、はとむぎ本来の風味に仕上げました。煮出しても水出しでもご利用いただけます。ノンカフェインです。

【原材料】はと麦(鳥取県産)



ゼンヤクノー 翌々週 7g×24 **562円**

## 7728 有機チャイティー [1・3週]

有機ウバ紅茶に5種のスパイスをブレンドしました。香り高く深い味わい本格チャイが手軽にできます。ストレートでも、豆乳を加えても美味しいです。

【原材料】有機紅茶・有機シナモン・有機カルダモン・有機生姜・有機こしょう・有機クローブ(スリランカ)



翌々週

バイオフーズジャパン 30g **497円**

## 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、様々な取り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**

### 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 **1,069円**  
オルタートレードジャパン

### 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。明るく爽やかな酸味、素晴らしい甘み、豊かなコク。バランスがよく、愛され定番商品。



### 7760 豆 7761 粉

日東コーヒー 各200g **799円**

### 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**

### 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**

### 7772 OGアイスコーヒー(カフェインレス)無糖 [3週のみ]

デカフェを感じさせない甘味と風味で、まろやかに仕上げました。有機JAS認証のコロンビア産豆使用。マウンテンウォータープロセスでカフェイン除去。南アルプス伏流水でネルドリップ抽出。

【原材料】有機カフェインレスコーヒー(国内製造)



ムソー 翌々週 1000ml **734円**

### OGアイスコーヒー [3週のみ]

有機JAS認証のコロンビア産豆使用。自然の恵みを最大限に活かし、香り高い深い味わいのアイスコーヒーです。



7773 無糖

【原材料】有機コーヒー(国内製造)

7774 微糖

【原材料】有機コーヒー(国内製造)、有機砂糖

ムソー 翌々週 1000ml **583円**

### 7781 OGインスタントコーヒー [3週のみ]

有機JAS認証。ピクニックや職場などへの携帯に便利な分包タイプ。粒一粒手摘みで収穫された生豆で作るフリーズドライコーヒーは、スムーズな口当たりと深みのある豊かな風味が特徴です。【原材料】オーガニックコーヒー生豆(コロンビア産)

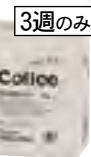


ムソー 翌々週 2g×15 **864円**

### 7793 有機デカフェ(カフェインレスコーヒー) [3週のみ]

水と微粒子フィルターによるアイスウォータープロセス製法で、溶剤は一切使用せずに生豆からカフェインを除去しました。マンデリンコーヒーのおいしさはそのまま、カフェイン含有量0.1%以下を実現しました。

【原材料】有機コーヒー豆(生豆生産国名:コロンビア)



翌々週

ムソー 10g×5袋 **918円**

### 7799 OGブラックココア [3週のみ]

香ばしく焙煎した有機カカオ豆を絞り、細かく粉砕したココアパウダーです。乳製品や香料は一切使用していませんので、ブラックココアならではのほろ苦い風味をお楽しみいただけます。有機JAS認定商品。

【原材料】オーガニックココア(ココアバター10~12%含有)



翌々週

ムソー 120g **637円**

### 7789 オーガニック大豆珈琲 [3週のみ]

金沢大地有機大豆を使用し、焙煎度合いを変えた2種類をブレンドし、微粉砕しました。カフェインが入っていない穀物珈琲としてお楽しみいただけます。

【原材料】石川県産有機大豆



金沢大地 150g **916円**

### 7792 たんぽぽコーヒーティーバック [1・3週]

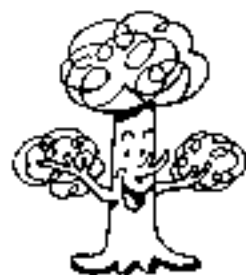
西洋たんぽぽの根を焙煎し、コーヒー風味に仕上げた、ノンカフェイン飲料です。お子様、妊産婦、コーヒーを飲むと眠れない方にどうぞ。

【原材料】たんぽぽ根



翌々週

ゼンヤクノー(ム) 2g×20包 **1,296円**



# 機能性食品・石けん製品・スキンケア・デンタルケア

## 機能性食品

### 国産有機まるごと大豆プロテイン

国産有機大豆を丸ごと微粉砕加工した国産有機JAS認証取得ソイプロテイン。  
【原材料】転換期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機米粉粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌、(深煎り黒豆のみ)有機黒豆



3週のみ

7817 プレーン 7818 深煎り黒豆  
クアントパスタ 翌々週 280g **2,916円**

### 7816 フジワラの青汁 3週のみ

栄養たっぷり緑黄色野菜のケール使用。お料理に混ぜやすく、消化吸収の良いマイクロパウダー製法。水のきれいな愛媛県西条市で無農薬でつくったケールを使用しています。



【原材料】有機ケール

翌々週  
フジワラ 90g(3g×30包) **3,498円**

### 7866 植物性乳酸菌生成エキス 3週のみ

腸内フローラの専門家も愛用。マイ乳酸菌を増やして、腸活生活。

【原材料】乳酸菌生成エキス(大豆醗酵抽出物)、クエン酸(甘藷でん粉、黒麹由来)、乳酸(砂糖大根由来)



翌々週  
オーサワ 5ml×30包 **4,860円**

### 7724 有機梅干番茶スティック

お湯を注ぐだけで、手軽に美味しく有機梅番茶がお楽しみいただける携帯に便利なスティックタイプです。



3週のみ

【原材料】有機梅肉(国内製造)、有機醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶、有機番茶パウダー、有機生姜粉末

無双本舗 翌々週 8g×20 **1,782円**

### 7726 国産生姜入り梅干番茶スティック

梅肉と醤油を熟成させた梅醬に国産有機番茶(粉末)と国産生姜粉を末配合しました。



3週のみ

【原材料】梅肉、醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶、有機番茶パウダー、生姜粉末

無双本舗 翌々週 8g×20 **1,620円**

## ハンド&フェイスソープ

### 7951 パックス化粧石けん 1・3週



【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**

### 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・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**

### バブルガード 3週のみ

石けん成分だけでウイルスを退治するハンドソープです。新型インフルエンザ、ノロウイルスなどのウイルスを洗い流して退治します。



【原材料】水、カリ石ケン素地

翌々週 7983 本体 300ml **710円**  
7984 詰替 250ml **495円**

## スキンケア

### 8012 ハーバルモイスト ハンドクリーム 3週のみ

鹿児島産ゲットウ蒸留水とタンカン蒸留水がベース。自然由来成分100%でしっかり肌荒れを防ぎます。アダルトシトラスなアロマと上質なオイルで仕上げました。



【原材料】タンカン果実水、レモングラス葉水、シア脂、グリセリン、ヒマワリ油、ホホバ種子油、ツバキ油、水添レシチン、キサンタンガム、カミメボウキエキス、ゲットウ蒸留水、シヤミン油、マンダリンオレンジ果皮油、マンダリンオレンジ果実エキス、ビターオレンジ果実エキス、オレンジ果皮エキス、トコフェロール、ヒノキチオール

ポタニカノン 翌々週 50g **1,210円**

### 8013 インフューズドバーム ホーリーバジル 3週のみ

ホーリーバジルのインフューズドオイルと植物油からできたミツロウバームに、ホーリーバジルエキスを20%配合した植物バームで肌荒れをしっかりと保護。



【原材料】ホホバ種子油、ミツロウ、カミメボウキエキス、ゴマ種子油、スクワラン、シア脂、ツバキ種子油、アルガンニアスピノサ核油、マンダリンオレンジ果皮エキス、ビターオレンジ果皮エキス、オレンジ果皮エキス、グリセリン

ポタニカノン 翌々週 25g **2,750円**

### 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シロ油&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、オレンジシロ油、グレープフルーツ果皮油、ラベンダー油、ローカストビーンガム、エタノール、ペニバナ黄

太陽油脂(ヒ) 50g **374円**

## デンタルケア

### 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**

### 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、セージ葉エキス、クマザサ葉エキス、ハッカ油・ユーカリ油、ローカストビーンガム、エタノール

パックス 90g **704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歯槽膿漏、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、石ケン用素地、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**

### 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**

### 8057 デンタルホワイト (練り歯みがき) 3週のみ

毎日の歯みがきに体への優しさを重視する方。歯茎がデリケートで歯肉炎をおこしやすい方。歯石や歯垢、歯の黄ばみが気になる方。天然のハッカの香りがお好きな方におすすめ。



8055 本体 20g **2,310円**

8056 詰替 20g **1,980円**

リマナチュラル 翌々週

### 8057 デンタルホワイト (練り歯みがき) 3週のみ

パウダー歯みがき「バイオ・ホワイトデンチャーS」の姉妹品として、より「効果を実感されたい方」のためにさらに機能性を高めたプレミアムな練り歯磨きです。



翌々週  
リマナチュラル 60g **2,970円**

# デンタルケア・洗濯用品・キッチン用品・掃除用品

## 8061 デンシー練り歯みがき 3週のみ

なすびの黒焼きを原料し  
た自然派ハミガキ。塩  
分が歯ぐきをひきしめ、  
なすびの黒焼きが口臭を防  
ぎ、むし歯を予防します。

【原材料】水(溶剤)、炭(清浄剤)、塩化Na  
(収斂剤)、エタノール(溶剤)、セルロー  
スガム(粘結剤)、メントール(香料剤)



ムソー 翌々週 80g **506円**

## 8062 なすの黒やき塩ハミガキ 3週のみ

山形産農業不使用なすのヘタの黒焼きと天  
日塩を配合し口臭予防や歯茎のひきしめに。

【原材料】水(基材)、食塩[天日塩(香味剤)]、  
グリセリン(湿潤剤)、炭[なすの黒焼き(清  
掃剤)]、キサンタンガム(粘結剤)、石けん  
素地(洗浄発泡剤)、ハッカ油(香味剤)



翌々週

いんやん倶楽部 100g **1,320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)、スヘア  
ミント油(香味剤)、香料



エスケー 140g **385円**

## 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(ソホロリビッド)・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)

## 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%せいの表面をなめらか  
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)

## キッチン用品

## 8080 200番食器洗剤 800ml 550円

8081 詰替200番食器洗剤  
2,300ml **1,430円**



精製ヤシ油を原料にした台所  
用石けん液です。原液をパッ  
クスソフキンにつけてお洗  
いください。 太陽油脂(ヒ)

キラシ

## 8087 詰替ナチュラルン台所の石けん 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  
ずきが簡単。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**



キラシ

## 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**

## 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・たんばく汚れ、ガラスのくもりもすっきり落とします。

【原材料】洗浄助剤(ソホロスリビッド)、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**



サラヤ

## 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。

【原材料】界面活性剤(11%、アルキルポリグリコシド、アルキルエーテル硫酸エ  
ステルナトリウム、ソホロスリビッド)、エタノール(安定剤)、クエン酸塩(安定  
剤)、グレープフルーツ油(香料)、クエン酸(pH調整剤)、ヒドロキシプロピルグ  
アーガム(増粘剤)

8091 本体 300ml **484円**  
8092 詰替 500ml **484円**



サラヤ

## 掃除用品

## ハッピーエレファント トイレクリーナー 翌々週

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可  
る手肌にも環境にやさしい洗剤で  
す。

8148 本体 400ml **550円**  
8149 詰替 350ml **330円**



サラヤ

## ハッピーエレファント バスクリーナー 翌々週

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  
しっかりと落とします。手肌と環境に  
やさしい洗剤。

8150 本体 400ml **550円**  
8151 詰替 350ml **330円**



サラヤ

## 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。オー  
レンジの皮から搾ったオレンジ油  
を使用しています。

太陽油脂(ヒ) 450ml **495円**



キラシ

## 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**



キラシ

## 8140 酸素系漂白剤 1-3週

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**



キラシ

## 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**



キラシ

# 掃除用品・雑貨・日用品

## 8218 セスキ炭酸ソーダ 3週のみ

重曹より強いアルカリパワーで、油污れを中和します。換気扇やガスレンジなどキッチンのベトベト油污れや手垢、皮脂汚れにも。

【成分】セスキ炭酸ソーダ



ムソー 翌々週 300g **385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、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ゴ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**

## 雑貨・日用品

### 8198 ヘナカラーセット オレンジ 3週のみ

与論島で栽培し、島内で丁寧に手作業で葉を選り分けたヘナのみを使用。白髪部分がオレンジ色に染まり、黒髪と自然に馴染みます。

【原材料】ヘナ



翌々週  
みんなてみらいを  
30g×2袋 **1,980円**

### 8199 ヘナカラーセット ダークブラウン 3週のみ

インド産ナンバアイ葉に、与論島産ヘナとインド産アンマクロ果実を配合。白髪が多い方、髪を黒くしたい方におすすめ。白髪の部分がダークブラウンに染まります。

【原材料】ナンバアイ葉、ヘナ、アンマクロ果実



翌々週  
みんなてみらいを  
30g×2袋 **1,980円**

### 8217 ナチュラムーンアロマ ボディシート・アイスミント 1・3週

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 翌々週 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 翌々週  
10枚(10×14cm) **748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

### 8319 ティッシュ「ぱっく」

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



雑居工房 1袋 **149円**

### 8212 無漂白パルプ使用 お茶パック 3週のみ

1開け口に段差をつけているので茶葉を入れやすい。2底にマチをつけているので従来品よりも安定。

【原材料】無漂白パルプ・ポリプロピレン・ポリエステル



ゼンミ 60枚入 **286円**

### 無添加ポリラップ



8248 大 30cm×20m **297円**

8249 小 22cm×20m **164円**

粘着付と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

### 8430 くすの木せんこう 3週のみ

着色料・染料・防腐剤・香料・燃焼剤など市販のお線香に使われている添加物を一切使用していません。仏壇用・神事用として、またはアロマ用のお線香として最適です。



りんね舎 翌々週  
70g 約220本 **1,250円**

### 8237 里芋粉 3週のみ

ねんげ、肩こり、ぎっくり腰などに、里芋粉で作る天然シップ。国産原料100%。マクロビオティックの手当て法の里芋パスタが手軽に作れます。

※食用ではありません  
【原材料】里芋・小麦粉・生姜(国産)



ツルシマ 翌々週 200g **821円**

### ふきふきせっけんバブルガード 3週のみ

気になるときに気軽に使える、ふき取りタイプのスプレー式洗浄剤です。99.9%除菌、99.99%以上ウイルス不活性化。アルコールだけでは落ちない汚れもすっきり洗浄。

【原材料】純石けん分(脂肪酸カリウム)



8253 本体 300ml **946円**

8254 詰替 250ml **616円**

シャボン玉 翌々週

### 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(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道産産その他中国産 キク科、総ピレトリン量約0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タバコ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず \*プ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(シソ科ハーブ)、薄荷(北海道産産ハッカ)、除虫菊末10% (北海道産産・中国産総ピレトリン0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タバコ粉、澱粉 ※着色料、防腐剤、農薬類不使用 \*プ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(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道産産その他中国産 キク科、総ピレトリン量約0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タバコ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず \*プ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

# 雑貨・日用品・自然水・ペット用品・ユーカリ・家庭菜園

## 生理用品「ナチュラムーン」シリーズ 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。通気性もよいので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 1・3週

【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：パーズンパルプ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 1・3週

【原材料】トップシート：コットン100% 吸収シート：パーズンパルプ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**

## 8299 吸水パンティライナー 3週のみ

女性用経度吸収製品。トップシートはオーガニックコットン100%のメッシュタイプ不織布を採用。メッシュシートが水分を素早く吸収し、表面さらさらをキープ。吸水量5cc。

【原材料】オーガニックコットン、吸収シート、パルプ **30個 693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】綿状パルプ

グリーンパックス **23cm14個入 693円**

## 自然水

### 木頭村の山の湧水

- 8491 1本** 1.8ℓ **400円**  
**8492 6本箱** 1.8ℓ×6本組 **2,300円**



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

きとうむら

### 8493 純天然のアルカリオン水「金城の華」 3週のみ

昔から良質の温泉地帯として知られる島根県金城町。その地下300mの花崗岩下から噴出した、アルカリ度pH8.2、硬度50（軟水）と程よいミネラル成分のアルカリ天然水です。豊かな自然が育んだ美味しさと成分を損なわないよう非加熱のままボトルリングしました。



ムソー 翌々週 **500ml 145円**

### 8503 トロロックス スパークリング（炭酸水） 3週のみ

鹿児島県の桜島と高隅山の麓より湧き出る温泉水「trolox（天然抗酸化水）」使用。炭酸特有の苦みが少なく、飲みやすい。すっきり爽やかな炭酸です。天然の抗酸化物質・シリカ含有。超軟水（硬度1mg/L）、弱酸性（pH5.1）。

【原材料】水[trolox（天然抗酸化水）]/炭酸



トロロックス 翌々週 **500ml 292円**

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

よつ葉牛乳の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。

### 8345 花束 吸収名人100W 100組×3 **540円**

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



### 8347 コアレス用芯棒 1コ **10円**

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

## 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**  
**8944 詰替** 600ml **1,760円**



## 家庭菜園

### 有機の肥料と土 3週のみ

#### 9811 植物活性剤A 500ml **2,090円**

専業農家にも喜ばれる植物活性剤です。発芽、成長、味がよくなり病害虫予防にも役立ちます。市販の活性剤と比較すると効果は同じで価格はお安くなっています。100%天然成分。1000倍に薄めて使用。

#### 9812 花と野菜の土 20ℓ **1,386円**

無農薬栽培用の土。袋のままでも苗植えもできます。培養土ですが肥料が少なめなので、2kgの完全有機肥料を入れてください。

#### 9813 完熟腐葉土 40ℓ **1,386円**

オリジナル完熟腐葉土。安全で良質な完全植物性。混ぜ物なしの天然100%。

### 完全有機肥料

バランスが良いので病害虫が発生しにくい。N:P:K=4:8:5。有機の肥料です。

#### 9814 20kg **6,182円** 9815 2kg **699円**

#### 9816 竹炭 1kg **473円**

土に混ぜるだけ。マイナスイオン効果でスクスク育ちます。小粒タイプ。有機野菜はもちろん、部屋の空気清浄にも。3～5mmの粒タイプ。

#### 9822 有機カキ殻石灰 5kg **1,089円**

カキ殻石灰は「9812 花と野菜の土」1袋に対して両手で1杯程度入れて下さい。酸性土壌をおだやかに中和します。ミネラル補給にも。

ばんじろう村



# 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



## 完全無投薬! うなぎ蒲焼

NEW

凍 翌々  
3週のみ

地元奈半利川流域から豊富に湧き出る良質な地下水をふんだんに利用することで完全無投薬を実現。安心安全、且つ脂の乗った極上鰻を育てています。

### 2363 西岡さんが育てたうなぎ蒲焼(大)

奈半利川の河口で獲れたシラスウナギだけを池入れして育てています。鮮度・元気が違い、獲れた奈半利川の水で育てているためか、病気にもなりにくいです。健康で柔らかい身質になる



ように、エサには「酒粕」も与えています。  
西岡養鰻

1尾(約160g) 4426円⇒**4,338円 得**



## まろやかな風味 国産有機純米酢

NEW

### 6099 国産有機純米酢

国産有機米と良質な水、米麴を使って丁寧に醸造しました。まろやかな風味が特長です。酢飯やあえ物など幅広くご利用いただけます。

1・3週 翌々

500ml 634円⇒**622円 得**



### 6100 国産純りんご酢

1・3週 翌々

国産りんご果汁のみをアルコール発酵させたアップルワインのろみをも、そのまま酢に発酵させました。みずみずしいりんごの甘さが酸味にうまく調和しています。

内堀

500ml **598円**



## 手軽に本格チャイ

### 7728 有機チャイティー

1・3週 翌々

有機ウバ紅茶に5種のスパイスをブレンドしました。香り高く深い味わい本格チャイが手軽にできます。ストレートでも、豆乳を加えても美味しいです。

バイオフーズジャパン 30g **497円**



## 北海道十勝清水の特別栽培大豆を使用

NEW

冷

## 登喜和食品の納豆

タレ・カラシなし  
お好みの味でどうぞ

### 3541 北海道産直納豆 ひきわり

2・4週

大粒納豆で使用する良質大豆を、仕込みの前日に自社で挽き割るため、大豆の酸化が最小限に抑えられ、雑味のないフレッシュ感を得ることが出来ました。

30g×2 **254円⇒249円 得**

### 3539 北海道産直納豆 小粒

1・3週

におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じる逸品です。

登喜和食品 30g×2 **248円**



## だいでイスのサクサクおやつ

### 不足しがちな栄養をおやつで補給

3週のみ 翌々

### 6364 サクサク抹茶だいで

優しい甘さ、大豆の香ばしさとともにしっかり苦みを感じる抹茶の風味が、抹茶好きにはたまらない一品です。

35g **324円⇒318円 得**

### 6361 サクサクきなこ黒豆

香ばしいきな粉と煎り黒豆の風味が広がって、やみつきになる美味しさです。

だいでイス 35g **324円**



## 久保田食品のアイスが購入できます!

キラシ

今回は人気の商品を多数取り揃え、キラシで紹介しています。この機会に、お気に入りのアイスをストックしておくのはいかがでしょうか。



## 魚谷キムチの韓国総菜

翌々

不定期!

## タレなしキムチがリニューアル!

### 90612 イカチヂミ(タレなし)

するめいかと野菜が入った人気のチヂミです。具材の配合比を見直し、うまみアップ!

1枚 **506円⇒496円 得**



### 90623 白菜キムチのチヂミ(タレなし)

発酵が進んだ、美味しい古漬けのキムチを使用。とても香ばしいです。韓国では一般的な家庭料理。

1枚 **506円**



### 海鮮チヂミ 凍

新鮮なイカ、ホタテ、国産の野菜をたっぷり使用し一枚一枚手造りで焼き上げました。

90605 甘タレ 1枚 **783円**

90606 辛タレ 1枚 **790円**



### 90607 ファミリビビンバ 凍

辛味が苦手な方にも人気です。2~3日前の「冷ご飯」でも大丈夫!簡単に本格ビビンバができます。

350g (4人前) **567円**



### 90608 チャプチェ 凍

韓国では代表的な食べものです。辛くないので子供から年配の方まで幅広く召し上がれます。

180g **536円⇒526円 得**



### 90609 豚プルコギ丼 凍

お肉や野菜がバランス良く摂れて、甘辛い味付けでご飯がモリモリ進みます。

150g **443円**



## キムチ 冷

90601

### 本格白菜キムチ

厳選素材で作りました旨味の広がる魚谷秘伝の本格白菜キムチ。

200g **514円**



90602

### 王様キムチ

タコ、イカ、山クラゲ、リンゴ各種の木の実や魚貝類珍味がぎっしり。

300g **907円**



### 90604 カクテキ

### だいこんキムチ

大根の歯ごたえはそのままで、甘みと、とろけるような旨みがあります。

180g **514円⇒504円 得**

