

| | | | | |
|---------------------|----|----|----|----|
| 9月22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



鳥取県境港市

不定期!

福栄のお惣菜

翌々

漁師が命がけで獲ってきた新鮮なイカ・カニを、熟練の職人が一品一品、手作業で手早く、丁寧にさばき、味わい深く仕上げました。是非、召し上がってください。



77405 漁師風いか醤油漬け 凍

スルメイカの胴体部分だけを贅沢に使い、自家製のマイルドな醤油ダレに漬け込みました。



150g
869円⇒**852円 得**

77406 いかげそ竜田揚げ 凍

サクッと香ばしい衣と「げそ」のモチモチ感が、病みつきになる美味しさです。



200g **638円**

77407 やわらかイカのムニエル 凍

ムササキイカをスパイスを効かせたムニエルにしました。



150g
576円⇒**565円 得**

77419 フライパンでやわらかイカ竜田揚げ 凍

国産ムササキイカの胴肉部分の竜田揚げです。フライパン調理で簡単手軽に出来上がり。柔らかか食感です。



150g **638円**

77420 イカリングフライ 凍

日本海産スルメイカを天然酵母パン粉で包み、サクッとふっくらリングフライに。お弁当にも最適です。



160g **947円**

77401 真いわし 梅煮 凍

真いわしの梅煮は余分な脂もほとんどなく、さっぱりといただけます。そのままご飯のおかずとしても、またアレンジメニューにもおすすめです。



100g(3尾)
467円

77402 真いわし 生姜煮 凍

境港で水揚げされた真いわしを生姜風味で仕上げました。骨までやわらかいののでまるごとどうぞ。



100g(3尾)
467円

紅ズワイガニ 凍 調理済

日本海で捕獲した紅ズワイガニを水を使わず、カニ肉を取り出しました。三杯酢を添えてそのまま生で、またサラダ、寿司、グラタンやコロッケにも。



77408 棒肉 80g **761円**
77409 パラ身 80g **669円**

77415 ほたてのうま煮 冷 調理済

ポイルしたほたての剥き身を砂糖、水飴、酒を合わせた調味料液で、とろ火でコトコト炊きました。隠し味の生姜と米酢がホタテの旨味を引き出しています。

55g **483円**

旬の一品 旬のフルーツ 今回のみ!

高知県の梨「あきづき」 NEW



0393

高知産梨 あきづき

高知県佐川町黒岩地区の梨です。新高梨の産地で有名ですが、年々作るのが難しくなっています。あきづき梨は豊水・幸水・新高を親として、いいとこどりの品種でさっぱりとした甘さが人気です。

高知県 伊藤果樹園

約1kg **1,485円**

日本では希少な品種 NEW ライムレモン「シェルピニ」

0413 高知産ライムレモン シェルピニ

種なしで香りの強いヒマラヤ原産のレモンです。一般的なレモンより長い形状で、香りが強く全く種子が有りません。

40年ほど前、ヒマラヤを訪れた生産者の明石さんが、現地の人から譲ってもらった苗を年々増やし、今は路地に300本、ハウスに60本になりました。是非お試しください。

1個 **521円**

高知県
ともだちの木



農薬不使用!

お知らせ

◆お米の注文数について

当面の間、お米の注文は**お一人様10kgまで**とさせていただきます。ご注文が重なった場合は、お届けまでにお時間をいただく事もありますので、予めご了承ください。

◆OKシードプロジェクト『あきたこまちR』に関するオンライン署名について

2025年から秋田県から供給される種粉が、すべて「あきたこまちR」へと転換されます。

この「あきたこまちR」という品種は、重イオンビーム放射線によってカドミウムを吸う遺伝子の一部を破壊した

「コシヒカリ環1号」の遺伝子を受け継ぐもので、マンガン不足になるなど、さまざまな問題が指摘されています。

OKシードプロジェクトでは、オンライン署名「わたしは、『あきたこまちR』を食べたくありません!」を行い、9月27日に第1次集約をして、その結果を9月30日に開催する院内集会で農林水産省・消費者庁に提出します。

詳細はQRコードを読み込んでご確認ください。賛同される方は「署名ページへ」をクリックし、ご署名をお願いします。

<https://v3.okseed.jp/news/5169>



表紙・20P・21P・40P原材料

●1855 ベジチリコンカン

金時豆(国産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ、トルコ他)、ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、粒状大豆たんぱく[大豆(国産)]、にんじん(国産)、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、赤ワイン、なたね油、酵母エキス、有機アガベシロップ、おろしにんにく[にんにく(国産)]、食塩(海の精)、香辛料、シーズニング、ばれいしょでん粉[じゃがいも(国産)]、オーサワの野菜ブイヨン

●1879 切り干し大根の煮物

切り干し大根(国内製造)、にんじん(国産)、大豆(国産)、しょうゆ、砂糖、こんにやく(国産製造)、乾しいたけ(スライス)(国内製造)、油揚げ(国内製造)、米発酵調味料、ごま油、梅酢/水酸化Ca(こんにやく凝固剤)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

●1880 根菜きんぴら

ごぼう(国産)、にんじん(国産)、しょうゆ、砂糖、れんこん(国産)、こんにやく(国内製造)、ごま油、米酢、米発酵調味料、昆布だし、梅酢、ごま、食塩、唐辛子(国産)/水酸化Ca(こんにやく凝固剤)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

●1881 ひじきの煮物

ひじき(国産)、にんじん(国産)、大豆(国産)、こんにやく(国内製造)、しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、油揚げ(国内製造)、米水飴、ごま油、梅酢/水酸化Ca(こんにやく凝固剤)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

●5372 カシスの雫

カシス(ポーランド)、砂糖類(砂糖(てんさい(北海道)、有機アガベシロップ(有機ブルーアガベ(メキシコ))、はちみつ(ミャンマー)、りんご酢(りんご(国産)、食塩(国産))

●6321 血圧が高めの方のえごまオイル

食用えごま油(国内製造)/酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)

●6637 クリスピーチョコレートブラウニー

ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、卵白、ココアパウダー、タピオカでん粉、カシューナッツ、アーモンド、食塩、(一部に卵・アーモンド・カシューナッツを含む)

●6638 クリスピーモカブラウニー

ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガー、卵白、タピオカでん粉、カシューナッツ、ココアパウダー、コーヒーパウダー、アーモンド、食塩、(一部に卵・アーモンド・カシューナッツを含む)

●6639 クリスピータイティーブラウニー

ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、タピオカでん粉、インスタント紅茶、卵白、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、食塩、(一部に卵・乳成分を含む)

●9711 あじの開き(しお味)まるとと

真鱈(国内産)、食塩、魚醤

●9712 あじの開き(みりん味)まるとと

真鱈(国内産)、みりん調味液(砂糖、醤油、味醂、魚醤、食塩)(一部に小麦、大豆を含む)

●9715 9717 さば開き(しお味)まるとと

真さば(北海道)、食塩、魚醤

●9716 9718 さば開き(みりん味)まるとと

真さば(北海道)、みりん調味液(砂糖、醤油、味醂、魚醤、食塩)、(一部に小麦、大豆を含む)

●94701 三色だんご

うるち米(上新粉)、砂糖、山芋加工品、水、みそあん、くるみ、よもぎ、粒あん、にんじん、白あん、ごま

●94710 よもぎ大福

もち米、砂糖、よもぎ、山芋加工品、水、粒あん、とり粉

●94711 くるみ大福

もち米、砂糖、山芋粉末、胡麻、水、みそあん、くるみ、とり粉

●94728 あんおはぎ

粒あん、道明寺粉、砂糖、食塩、水

●94750 ひとくちみたらしだんご

上新粉、砂糖、しょうゆ、澱粉、山芋加工品、みりん

●94757 国産枝豆のずんだ餅

ずんだ(枝豆(大豆:遺伝子組み換えでない)(国産)、砂糖、いんげん豆、食塩)、もち粉、砂糖、山芋加工品(還元水飴、大麦粉、食塩、山芋粉)

〈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

- ▲2829 五穀がゆお茶碗がいらない
- ▲2830 梅がゆお茶碗がいらない
- ▲2782 有機イチジククランチ
- 7806 塩ぶどう糖クエン酸入り
- 6346 シークワサー塩飴
- 4095 濃厚ごまだれかつおだしまぜるめんつゆ
- 6581 温州みかん寒天みかんゼリー
- 6582 伊予柑寒天みかんゼリー
- 6583 甘夏寒天みかんゼリー
- 6584 ジューシーフルーツ寒天みかんゼリー
- 6585 無茶々園ゼリー4種セット
- 6465 ミニカップゼリー徳用3種
- ★2867 国産はとむぎぼうじ粒
- ★8506 プレスラン白・井筒ワイン
- ★8553 蒼龍 有機コンコード赤(中口)
- 7770 ペルーリキッドコーヒー無糖

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。

■わっぱん「レーズン食パン」1111

トーストするとレーズンがより甘くなり、とても美味しいです。バターともよく合います。

(金沢市 M.Zさん)



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週のみ企画品です。
- 2週のみ** 2週のみ企画品です。
- 3週のみ** 3週のみ企画品です。
- 4週のみ** 4週のみ企画品です。
- 1・3週** **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。



令和の米騒動？ —問題の本質を考える—

スーパー等から米が本当に消えてしまいました。東京だけでなく地方でも消えて、入荷を待つ行列が夜中からできているそうです。価格も5kg1,500円から4,000円に高騰、業務用ではカリフォルニア米が使われ始めています。政府は相変わらず需給は逼迫していない心配することはないと説明していますが、新米が揃うのは10月から11月です。このような中、8月20日から大阪市堂島の米相場が85年ぶりに本格的に始まりました。小豆などの先物相場などの投資で手痛い目にあった方々がかなりいるかと思いますが、大事な主食であるコメを大資本と金持ちの金儲けの投資の対象に始めたのです。(新聞参照、山田正彦投稿)

そもそも、これだけ騒がれているのは減反政策に大きな原因があるでしょう。減反の目的はお米の生産を減らして市場価格を上げるためだそうですが、これに補助金として年間3,000億円以上の予算を充てているなんてまったく馬鹿らしいですよ。私たちの税金です。

EUやアメリカもいっとき減反政策を導入したそうですが、すぐにやめたそうです。作る量を減らすより、いざという時のためにたくさん作って、余れば輸出する方がよっぽどいいと分かったからです。ちなみに先月末、農水省は来年度予算を財務省に提出したそうですが、水田の畑地化を促す予算も今年度と同額、しっかり入っています。今すぐ取り下げべきではないでしょうか。

現在政府の備蓄米だけで100万トンありますが、ここまできても農水大臣は放出する気が全くありません。商人のコメ買い占めから始まり、大正7年に軍が出動して死者まで出した「コメ騒動」を思い起こしてください。私たちの大事な主食である米を絶対に投機(投資)の対象にしてはいけないのです。これまではJAグループの反対で自民党も開設できなかったのですが、今回の農水省の態度を見てみると、放出時期を巡って政治家と行政、大商社が話を通じあって、一儲けを企んでいるのではと疑いたくなるほどです。

世界はこれまでにない規模の気候変動、戦争の拡大等で食糧危機が間近に迫り、各国とも自国の食料自給率達成に力を入れています。世界最大の米の輸出国インドも最近米の輸出を禁止しました。中国は世界の食糧を爆買いしてすでに1年半分の備蓄を用意していますが、日本はわずかに1月半分しかありません。

鈴木宣弘教授の指摘のように、緊急時には日本人が最初に飢えるのです。緊急時に政府は罰金を課して芋などを植えさせるといいますが、種苗を確保するのに1年はかかるので、現実離れした話でしかありません。米は粉で備蓄すれば100年は生きていますので、米と捨ててきた牛乳をバターと脱脂粉乳で少なくとも1年分の備蓄を始めるべきです。

1970年には米を1,253万トン生産していたのですが、中山間地の水田の耕作放棄地が増えたとはいえ、今でも1,100万トンの生産能力が残されています。しかし今では「減反減反」で781万トンしか生産していません。

昨年は米価が60kg 1万円を割込んで米農家が悲鳴をあげている時に、アクセス米として77万トンを60kgあたり2万4,000円で米国等から買っています。アクセス米も、脱脂粉乳17万トンのカレントアクセスも、農水大臣はやっと国会での質疑で義務ではなく輸入機会であることを認めました。貿易協定で各国ともアクセスはありますが、余っている時に買っている国はどこにもありません。購入したアクセス米は国内で安い価格でしか捌けないので、毎年750億円ほどの赤字で税金から補填しています。そのようなお金があるならすぐにも食料備蓄を始めるべきです。脱脂粉乳のカレントアクセスも輸入しなければ酪農家に10万円ずつ払ってやめさせることはなかったのです。

もう一つあります。水田は連作障害のない世界でも最も優良な農地でグリラ豪雨の時でも貯水して、防災ダムの役割を果たし生物多様性を育む日本の環境保全の役割を果たしてきたのです。ところが政府は水田がメタンガスを出しているとして、昨年の補正予算750億円を計上して次々と水田をなくしています。日本の水田は3,000年前から私たちの先祖が遺産として残してくれたもので、一旦壊すともう修復できません。

(元農林水産大臣 山田正彦氏代表「一般社団法人心土不二」
インスタグラム2024.9.3より抜粋)

野菜

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

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

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0012 奥野さんの野菜セット

無 奥野さんの夏野菜のセットです。おまかせ4~5種類入ります。

おまかせ4~5種
1,480円

白山市 エコファーム奥野



地

0014 屋後さん野菜セット

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

約5種 **1,500円**

羽咋市 屋後



地

0021 金森さんの男爵

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

450g **295円**

富山県 カナモリファーム



0023 北海道男爵

無 でんぷん量が約15%と多くてホクホク感があります。

約500g **400円**

さらだぼーる



0028 神子原男爵

無 小ぶりです。ホクホクして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



長野キャベツ

低 葉がしっかりと巻かれ、たっぷりとした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



0169 奈良サラダミックス

無 農薬化学肥料不使用のサラダミックスです。

120g **417円**

奈良県 農民連



0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。

約30g **216円**

愛知県 安田商店



0178 愛知ベビーリーフミックス袋

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。

約45g **281円**

愛知県 安田商店



0181 有機奈良水菜

有 サラダにもおすすめ。癖がなく食べやすい野菜です。

100g **284円**

奈良県 農民連



0182 有機奈良ルッコラ

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

50g **227円**

奈良県 農民連



0187 奈良おかわかめ

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

奈良県 農民連



0188 愛知サンチュ

無 焼肉を包んで食べるので包み菜とも呼ばれています。

10枚 **256円**

愛知県 小久保農園



0189 有機奈良山ほうれん草

有 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。

150g **384円**

奈良県 農民連



0191 有機奈良小松菜

有 有機JASの小松菜です。

150g **266円**

奈良県 農民連



0194 有機奈良ツルムラサキ

有 有機JAS。つる先の葉や茎をおひたしやあえ物にして食べます。

100g **309円**

奈良県 農民連



0202 静岡小松菜

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

200g **259円**

静岡県 石田



0209 愛知チンゲン菜

無 中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡泊でくせがありません。

2株(1袋) **314円**

愛知県 大橋



0223 有機奈良えんさい(空心菜)

有 有機JAS。シヤキシヤキした食感。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



野菜

0243 愛知大葉(青じそ)

低 減農薬。刺身のつま、天ぷらなどに。



10枚 **127円**

愛知県豊橋市 ナカジマ

0248 福来園のオクラ

無 特有の歯ごたえとネバネバが特徴です。夏バテ対策にも。



100g **238円**

野々市市 福来園 **地**

0249 奈良おくら(角か丸)

無 下ゆでして和え物、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

0250 高知八丈オクラ

無 ほんのり甘くふわふわとしたネバネバ感がなんとも美味。サラダやお浸し、和え物、炒めもの、天ぷらなどに。



約100g **375円**

高知県 桐島畑・吉本



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。淡泊な味わいに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 ヘルスハートファーム

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、薬味やねぎ焼きがおすすめです。



120g **340円**

京都府 上村克也

0292 高知生姜

無 そうめんの薬味や生姜焼きなどに。



約80g **416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 無薬剤。無薬剤、菌床栽培。4〜7個入りです。



100g **297円**

豊橋市 河合

0301 寺井生キクラゲ

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、モーツア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グルカンには癌の抑制作用を持つ。



0304 100g **194円**

0305 1株(500g以上) **1,233円**

寺井 佐の川園 **地**

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



80g **332円**

愛知県 ナガタ農園

0319 すりおろしにんにく(ピン)

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



翌々週 60g **583円**

吉田ふるさと村

0326 愛媛切干大根

有 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。



無茶々園 40g **260円**

0334 大分有機竹の子(細切り)

有 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。細切りタイプ。



80g **430円**

クローバー食品 翌々週

0335 大分有機竹の子(スライス)

有 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。スライスタイプ。



80g **430円**

クローバー食品 翌々週



果物

果物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**
00005 定期 519円

0352 冷凍カットマンゴー

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



冷凍 500g **648円**
オーシャン貿易

0358 冷凍有機ブルーベリー

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

【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）



ムソー **冷凍**

1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

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

【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）



ムソー **冷凍**

150g **616円**



0360 冷凍有機いちご

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

【原材料】有機ストロベリー（トルコ）



ムソー **冷凍**

1kg **2,219円**

0362 愛知いちじく

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



愛知県 愛楽農園

4~6個 380g **796円**

0368 長野梨(幸水)

低 低農薬。清涼な地域でとれた大地に実る甘くて瑞々しい果実が自慢です。



長野県 水野邦美

約1kg **1,094円**

0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。

冷凍

ムソー 200g **518円**



0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。

冷凍

ムソー 150g **745円**



0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。

冷凍

ムソー 200g **713円**



0374 佐藤さんのリンゴ

低 減農薬。慣行栽培の半分以下の使用に抑え、公的機関で残留農薬ゼロの証明を得ています。品種は、シナノリップ、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きます。

ニュージーランド・ギズボーン地区

2個(200g前後) **374円**



0420 愛知ベリー-A

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

愛知県 平岩農園

約350g **1,590円**



よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

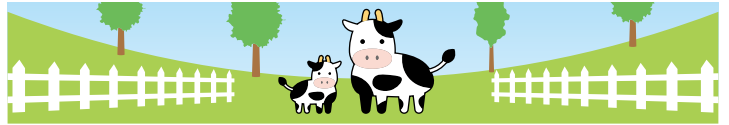
北陸3県で 当会だけ!

冷蔵 1ℓ **340円**
00001 定期購入 1ℓ **333円**

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

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

冷蔵 1ℓ **286円**
00002 定期購入 1ℓ **280円**



0493 よつ葉カフェオレ

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

【原材料】生乳(60%以上)、砂糖、乳製品、コーヒー

冷蔵 500ml **165円**

0505 生クリーム 冷蔵

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

【原材料】生乳100%

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

0494 バターミルクヨーグルト

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

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

冷蔵 100g **129円**

0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン

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

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g **195円**

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

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

400g **298円** **得**
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、風味もくっつとアツします。

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プロにも人気のバター。

冷蔵 150g **353円**

0515 無塩バター

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

冷蔵 150g **388円**

0516 パンにおいしい発酵バター

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

【原材料】生乳、食塩

100g **364円**

0517 パンにおいしいよつ葉バター

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

【原材料】生乳、食塩

100g **315円**

たまご

平飼いの有精卵

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



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

0703 うずらの卵

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

14~15個(190g) **400円**

さらだぼーる(田原市・河合章軒)



お米・お餅・今月のわっぱん

お米

高知・高生連

新米

- 0884 低)玄米コシヒカリ 5kg **3,258円**
- 0885 低)七分コシヒカリ 5kg **3,404円**
- 0886 低)白米コシヒカリ 5kg **3,404円**

変 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。武市さんのお米は、田植え後に除草剤を1回使用した低農薬のお米になります。一般的な慣行栽培基準では18～20回、特別栽培基準では9～10回となっています。「稲づくりは土作りから」と考え、有機微生物を含んだ堆肥を散布し、土作りに励んでいます。

低農薬米栽培の武市竜人さん▶

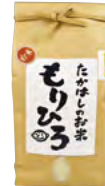


たかはし農園

新米

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

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



たかはし農園(能美市)

エコファーム奥野

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

(注)五分米と白米は、玄米5kgのお米を精米したものです。

エコファーム奥野(白山市若原)



0871 福来園の玄米コシヒカリ

農薬・化学肥料不使用、有機肥料で育てました。玄米のみの出荷になります。



野々市市 福来園

5kg **3,590円**

オーサワの有機活性発芽玄米 [2・4週]

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



0931 500g **826円**

オーサワ **翌々週** 0932 2kg **2,808円**

無)・・・農薬不使用米

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

低)・・・一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米

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。

食パン

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



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

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



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

スライス食パン

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



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

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



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

1109 全粒食パン

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



420g **416円**

1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **400円** 得

1111 レーズン食パン

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



410g **518円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **491円**

リーン天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



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

1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **351円**

1118 全粒マフィン

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



5個 **410円**

1119 くるみパン

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



2個 **367円**

1120 ふすまパン

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個約180g **319円**

1121 もちふわ玄丸パン

【原材料】小麦粉、玄米粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



4個 **429円**

1123 レーズンスティック

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



5本 **289円**

1124 リーンレーズンスティック

【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩



5本 **281円**

1125 天然酵母ハイジの白パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩



3個 **389円**

1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **389円**

1127 こしあんパン

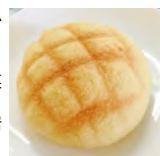
【原材料】こしあん、小麦粉、牛乳、粗糖、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、けしの実、食塩



1個 **194円**

1129 メロンパン

【原材料】小麦粉、粗糖、卵、牛乳、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個 **205円**

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **400円**

1132 ジャムパン

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



1個 **194円**

1181 バタークッキー

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



70g **418円** 9月のみ

1182 チェッカーズクッキー 9月のみ

ココア生地とプレーン生地を格子模様に成形した素朴な味わいのクッキーです。

【原材料】小麦粉(薄力粉)、粗糖、バター、卵、ココア、菜種サラダ油、岩塩



80g **418円**

1183 FTジンジャークッキー 9月のみ

【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



70g **418円** 得

お餅

0951 有機玄米もち 300g (6個) **540円**

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



0952 有機よもぎ入玄米もち 300g (6個) **572円**

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



0953 有機黒豆入玄米もち 300g (6個) **594円**

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



0954 きび入玄米もち 300g (6個) **659円**

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



オーサワ 2・4週 翌々週

その他のパン

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

1216 メロンパン 84g 4個入 **612円**

外は「サクッ」中は「ふわふわ」。きめの細かいパン生地は、口どけが違います。

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



1218 バターボール(クルミ) 72g 4個入 **611円**

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

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



1219 焼カレーパン 75g 4個入 **633円**

焼きたては生地がカリッ。中のカレーもごだわってつくっています。ご自宅で焼きたてのカレーパンをお楽しみ下さい。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、カレー(野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも)(国産)、豚肉(国産)、植物油、小麦粉、コーンスターチ、砂糖、カレー粉、その他)、鶏卵、米油、砂糖、バター、全粉乳、パン酵母、食塩、レモン果汁(一部に卵・乳成分・小麦・鶏卵・豚肉・りんごを含む)



ピノキオ

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン 4週のみ

1051 フォルコンブロート

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

【原材料】有機全粒ライ麦(ドイツ産)、酵母、食塩

375g 6枚入り **518円**



1053 プンパーニッケル

甘みとモチモチした食感が引き立ち一層おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】有機全粒ライ麦、酵母、食塩

6枚入り **518円**



ミトク 翌々週

肉類

秋川牧園の黒豚 冷凍

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

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

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

秋川牧園の鶏 冷凍

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



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

| | | |
|--|------|---------------|
| 1507 若鶏砂肝 | 200g | 405円 |
| 筋胃です。にんにくと一緒に炒め、塩コショウ。絶品おつまみ。 | | |
| 1508 若鶏砂肝スライス | 150g | 352円 |
| 下処理が意外と手間なのでスライスしてあると重宝します。 | | |
| 1513 若鶏ミンチ | 200g | 539円 |
| つくね、シウマイにもおすすめです。 | | |
| 1515 若鶏手羽先(バラ凍結) | 500g | 940円 |
| 脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。 | | |
| 1518 若鶏もも肉切身(バラ凍結) | 500g | 1,268円 |
| 1520 若鶏小間切 | 200g | 530円 |
| 1526 若鶏せせり | 200g | 450円 |
| せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。 | | |

↓P.12「惣菜」コーナーより一部掲載

1875 国産さばの煮付 4週のみ

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

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

変

鮮冷 翌々週 120g **389円**

1876 国産真いわしの煮付 4週のみ

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

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

変

鮮冷 翌々週 120g **313円**

1877 国産いわしのこだわり金ごまだれ 4週のみ

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

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

変

鮮冷 翌々週 120g **356円**

1878 国産さばのみそ煮 4週のみ

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

【原材料】さば(国産)、みそ、砂糖、清酒、みりん、醤油、寒天

変

鮮冷 翌々週 120g **389円**

丹沢農場の豚肉・ハム・ソーセージ・お総菜

丹沢ハム工房 丹沢農場

2・4週 冷凍



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

- 1291 豚ローススライス 200g **735円** ↑
- 1292 豚肩ローススライス 200g **661円** ↑
- 1293 豚バラスライス 200g **680円** ↑
- 1294 豚モモスライス 200g **616円**
約3mm厚でスライス。赤身率90%。
- 1295 豚小間切れ **得** 200g **538円** ↑
- 1296 豚挽肉 200g **526円** ↑
- 1297 上豚挽肉 200g **616円** ↑
赤身9割。脂肪を避けたい人おすすめ。赤身約8割。肉団子や餃子に。

- 1300 豚ヒレブロック**

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



丹沢農場 400g **1,741円** ↑

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用

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



丹沢農場 200g **769円** ↑

1310 豚ロース味噌漬け

肉本来の甘み、漬込むことによって、お肉が更に柔らかく美味しくなっています。焼き上がりは香ばしく、ご飯にピッタリ。
【原材料】豚肉(ロース)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



丹沢農場 200g(2枚) **785円** ↑

1311 豚小間味噌漬け

自家特製味噌に丁寧に漬込みました。ご飯のおかずにとピッタリです！季節の野菜と一緒に炒めて。
【原材料】豚肉(豚小間)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



丹沢農場 200g **612円** ↑

1751 ポークウインナー

新鮮な豚肉と、厳選された香辛料だけで作りました。豚肉本来の自然でやさしい味が味わえます！
【原材料】豚肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース、唐辛子)、羊腸



丹沢農場 120g **440円** ↑
00013 定期購入 120g **430円** ↑

1752 粗挽きウインナー

新鮮な豚肉と厳選された香辛料だけを用いて作りました。パリッと噛んだ後に、ジューっと肉汁が口の中に広がります。
【原材料】豚肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース、唐辛子)



丹沢農場 120g **448円** ↑

1753 皮なしベビーウインナー

羊腸が苦手な方、お子様にもおすめな皮が気にならず、美味しさそのままの皮なしウインナーです。お弁当に◎。
【原材料】豚肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース)



丹沢農場 120g **433円** ↑
00014 定期購入 120g **424円** ↑

1754 皮なしノンスパイスウインナー

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



丹沢農場 120g **433円** ↑

1755 ロースハムスライス

適度な塩加減が食欲をそそります。サラダやオードブルはもちろん、朝食時のパンなどと一緒に食べるのもオススメです。
【原材料】豚ロース肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



丹沢農場 100g **600円**

1756 ポンレスハムスライス

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



丹沢農場 100g **538円** ↑

1757 ベーコンスライス

余分な添加物を使うことなく作り上げ、肉の旨味を生かした商品となっています。
【原材料】豚バラ肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



丹沢農場 100g **575円** ↑

1758 焼豚スライス

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



丹沢農場 120g **584円** ↓

1760 スモークレバー

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



丹沢農場 100g **508円** ↑

1766 チャーシュー切り落とし

健康に育てた豚肉を使用。やさしい甘さのタレに漬け込み、肉のうまみを引き出しました。切り落としなので、厚さや形はばらばらですが、お手ごろ価格。
【原材料】豚肉(国産)、粗糖、醤油(小麦、大豆を含む)、純米酒、塩



丹沢農場 70g **461円** ↑

1911 ハンバーグ 200g(2枚) **523円** ↑

1912 ミニハンバーグ 180g(6枚) **508円** ↑

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



丹沢農場

興農ファームの牛肉・お惣菜・水産物

知床興農
ファーム

国産
飼料

牛肉

冷凍

2・4週

翌々週

《ステーキ用》

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

《しゃぶしゃぶ用》

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

《お料理用》

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

《焼肉用》

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

全国的に注文が多数の場合、欠品になる場合があります。

《細切・ミンチ肉》

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

《その他の部位》

1649 牛テール 400g **1,631円**
1667 牛スジ 200g **680円**
1671 牛脂 30～50g **125円**

《お徳用》

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

《お総菜》

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

惣菜

1847 新鮮おさかな
ソーセージ **4週のみ**

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



健康フーズ 3本135g **292円**
翌々週

1853 金ごまいわし **4週のみ**

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



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

いい友 **翌々週** 150g **594円**

1857 元祖の本造りなめ茸 **4週のみ**

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



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

小林農園 **翌々週** 200g **432円**

1862 五穀黒ぜんざい **4週のみ**

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



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

東京フード **翌々週** 180g **432円**

1837 給食のコロッケ **2・4週**

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



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

きたみらい農業協同会 **冷凍** 50g×10 **792円**

鮮冷の「こだわりの煮付シリーズ」はP.10に掲載しています。

水産物

2300 愛知県産天然しじみ **4週のみ**

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



豊橋市 玉木勇 **翌々週 冷蔵** 約200g **416円**

2377 エコシュリンプ下処理 **2・4週**
Lサイズ

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



【原材料】ブラックタイガー(養殖) 140g(7～9尾) **冷凍** オルタートレード **1,426円**

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。



かもめ屋 **冷凍** 20g **529円**

2306 瀬戸内かあちゃんの焼のり **4週のみ**

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



オカベ **翌々週** 8g **346円**

2307 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚 **4週のみ**

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



オカベ **翌々週** 50g **400円**

2582 国産手作りアンチョビ

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



【原材料】片口いわし(国内産)、食用なたね油(オーストラリア)、食塩(瀬戸内)、調味料[ブラックペパー、ローズマリー(国内産)、ローリエ(トルコ)] **4週のみ 翌々週** ISフーズ 45g **486円**

お惣菜・練り物

金沢錦の佃煮・お総菜

※不定期での取り扱いです。お届けは翌々週。

全品冷蔵
翌々週

2108 いわしふぶき煮 6尾 508円

鰯の頭を一つひとつ手作業でカットしてあります。鰹削節と鯖削節の風味が、鰯をより一層おいしく引き立て、たいへん味わい深い商品に仕上がっております。

【原材料】いわし、醤油、砂糖、水飴、味醂、米酢



2115 ぶり大根 200g 607円

ブリカマと大根を炊き合わせました。いしるの風味とボリューム感がある一品です。

【原材料】ぶり(日本)、大根(日本)、醤油、砂糖、水飴、味醂、生姜、いしる



2121 たらこ昆布煮 90g 509円

真だらこ根室で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。

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



2125 いいだこと里芋の煮付 120g 508円 **得**

いいだこの柔らかさと旨味が里芋になじんで食べやすく、お年寄りから子どもたちまで幅広く食べられる一品です。

【原材料】さといも、いいだこ、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、味醂、日本酒、昆布



2126 ちりめんくるみ 45g 492円

カリッと香ばしいクルミと、カルシウム豊富な小女子を合わせました。お弁当の付け合わせや、野菜サラダなどのトッピングなどにも、ご利用ください。

【原材料】くるみ、いかなご、砂糖、水飴、醤油(大豆、小麦を含む)、白ごま、味醂、米酢、食塩、寒天



2131 しいたけ昆布(おにぎりの心) 80g 476円

乾燥しいたけ北海道産昆布と合わせて旨味成分を活かしながらじっくりコトコトと炊き上げ佃煮に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道)、干し原木しいたけ(国産)、丸大豆しょうゆ(大豆、小麦を含む)、てんさい糖、麦芽糖水あめ、本みりん



2134 能登産焼さば味噌煮 140g 556円

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

【原材料】真さば(能登産)、味噌、味醂、砂糖、醤油、唐辛子



2135 山椒ちりめん 40g 524円

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

【原材料】いわし稚魚類(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、山椒、みりん、日本酒



練り物

矢野傳の練り物

4週のみ
冷蔵 翌々週

2601 いよ誉れ(高級かまぼこ) 1本120g 599円

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒

2602 やわたはま(上級かまぼこ) 1本110g 382円

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

2604 焼ちくわ 約50g×2本 261円

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

2605 じゃこ天ぷら(平さつま揚) 約50g×3枚 359円

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

2606 ごぼうじゃこ天(平さつま揚) 約35g×5枚 384円

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



2607 きんぴらじゃこ天(棒さつま揚) 約20g×8本 406円

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

2608 上天ぷら(白平さつま揚) 約50g×2枚 335円

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

2609 野菜天(平さつま揚) 約50g×2枚 335円

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

2611 イカ入じゃこ天 3枚90g 274円

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

2612 なんと巻 1本100g 264円

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

2613 やさい棒天 3本 347円 **得**

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



高橋徳治商店 冷凍

2640 7種の野菜揚げ 2・4週

5個(165g) 368円

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

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



2641 玉ねぎ揚げ 2・4週

5個(150g) 374円

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

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



2633 チヂミ風さつま揚げ 2・4週

126g(42g×3) 421円

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

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



水産物・海藻

タカシヨクの鮮魚・惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

2248 中・刺身用甘えび 150g(12匹前後) **604円**

2249 昆布×甘えび 80g **969円**

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

【原材料】甘えび(日本海産)、昆布(北海道産)、純米酢、食塩

2257 アジ開き(フライ・天ぷら用) 210g(5~6枚) **539円**

新鮮な山陰産アジを水揚げしてすぐ加工し冷凍。

2258 国産サバフィレ 3~4枚(210g) **548円**

水揚げ後すぐに鯖をシングルフリーズにし、凍結しました。小振りですが、鮮度は抜群。旨味もあり、身がふっくらしています。味噌煮や生姜煮、竜田揚げなどにご利用下さい。

2259 小鯛さき漬け 65g **762円**

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

【原材料】キダイ(レンコダイ(国産))、米酢、食塩

2267 サイズバラバラお徳用アジフィレ 210g **527円**

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

2268 カットスルメイカ 120g **529円**

お手軽にお楽しみいただけるように下処理してカットしました。げそも入っています。

【原材料】スルメイカ(石川県)

2275 小あじマリネ 140g **532円**

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

【原材料】小あじ(国産)、玉ねぎ、米酢、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、サラダ油、砂糖、みりん、小麦粉、ごま油、日本酒、唐辛子

2277 国産いわしマリネ 140g **556円**

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

【原材料】真いわし(国産)、玉ねぎ(国産)、純米醸造酢、丸大豆しょうゆ(大豆、小麦を含む)、なたね油、砂糖、本みりん、小麦粉、ごま油、純米酒、唐辛子

2283 能登天然絹もずく 150g **401円**

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

2284 能登天然岩もずく 150g **401円**

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

2290 イワシ開き 240g(6枚) **500円**

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

2291 イワシフィレ 220g **485円**

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

2296 紅鮭のあら 600g **615円** **得**

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

2298 いわし調理用(下処理済) 約6尾270g **445円**

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

【原材料】いわし(石川県産)

2736 ほたるいか素干し 17g **443円**

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

2738 あじいしり干し 2枚 **779円**

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

【原材料】アジ(国産)、魚醤(サバ、アジ、食塩)、食塩

5503 わじまの塩 100g **572円**

釜炊きせず、天日干しと同じような条件で作った輪島の塩です。

5715 能登いしり 200ml **634円**

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

【原材料】サバ(石川県)、アジ(石川県)、食塩

5716 いかのいしり 150ml **541円**

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

【原材料】いかの内臓、塩

海藻

立石海苔店 2・4週

2703 愛知県産焼きのりきずのり

【原材料】乾海苔(愛知県) 全形10枚 **361円**

2704 鬼崎産お徳用寿司はね焼のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎) 10枚 **567円**

2705 鬼崎産おにぎり用のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎) 3切30枚 **773円**

2706 渥美産あおさのり

【原材料】乾ヒトエグサ(愛知県渥美) 15g **424円**

2707 丸ごと根昆布だし

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

【原材料】根昆布(北海道日高産)、食塩(北海道製造)、寒天

北海道ケンソ 翌々週

300ml **1,188円**



2709 卓上青さのり粉

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

【原材料】あおさのり

翌々週

健康フーズ 20g **410円**



2712 北海道産 塩昆布

旨味と柔らかさを出した塩昆布。

【原材料】真ごんぶ(北海道産)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、米酢

翌々週

健康フーズ 35g **518円**



2721 佐賀有明ばらのり

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

【原材料】ばら干し海苔(佐賀県産)

翌々週

東京蒲田守半 10g **540円**



2724 あおさ 4週のみ

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

【原材料】ひとえぐさ(愛知県)

乙女草 翌々週

10g **322円**



2726 減塩三陸産 カットわかめ 4週のみ

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

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(三陸産)

翌々週

フジサワ 15g **324円**



昆布 4週のみ 翌々週

2710 羅臼昆布

【原材料】羅臼昆布100% 北村物産 90g **980円**

2718 伊勢和布

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

2719 きざみ出し昆布

昆布を刻んでありますので、お好きな量だけ手軽に使えて便利。【原材料】真昆布(北海道)

創健社 100g **702円**

2733 日高昆布

みついい昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚なだしが特長です。【原材料】昆布(北海道日高産)

健康フーズ 100g **734円**

2734 利尻昆布

清澄で香り高く特有の風味を持つ高級品です。【原材料】利尻昆布(北海道日高産)

健康フーズ 40g **594円**

2737 ねこあし根昆布

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

健康フーズ 120g **572円**

海藻・ごはん・シリアル・ごま・雑穀

2723 カットわかめ伊勢志摩産 4週のみ

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



創健社 翌々週 12g **406円**

2730 末廣とろろ昆布 2・4週

粘り、風味がとろろこんぶ向きの真昆布を富士酢だけで味付け。

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



末廣昆布 30g **264円**

2735 鳴門産塩蔵わかめ 2・4週

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

【原材料】わかめ(徳島県鳴門産)、食塩



ムソー 冷蔵 100g **386円**

シリアル

ハトムギグラノーラ

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

2788 プレーン

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

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

2789 チョコ

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

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



太陽食品 4週のみ 翌々週 各80g **594円**

2783 有機アップルシナモンクランチ 4週のみ

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

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



エルサックジャパン 各170g **486円**

ごはん・おかゆ

寝かせ玄米ごはんパック 4週のみ

2826 小豆

180g **309円**

小豆をブレンドしました。甘味があっておこわのような食感です。

【原材料】玄米(国産)、小豆、食塩

2827 黒米

180g **309円**

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

【原材料】玄米(国産)、黒豆、食塩

2828 もち麦

180g **309円**

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

【原材料】玄米(国産)、大麦(もち麦)、食塩



結わえる 翌々週

豆・雑穀・ごま

2855 国産はとむぎ炊飯器用 4週のみ

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

【原材料】国産はとむぎ(富山)



太陽食品 翌々週 200g **648円**

2868 国産はとむぎほうじ粒小袋タイプ 4週のみ

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

【原材料】はとむぎ(富山)



太陽食品 翌々週 7g×16袋 **907円**

2862 からだをケアする18穀米 4週のみ

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

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



種商 翌々週 510g **1,134円**

2866 無農薬サトウイラズ 2・4週

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

【原材料】大豆(サトウイラズ)(石川県産)



太陽食品 翌々週 500g **666円**

有機すりごま 2・4週

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

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

2869 黒 2870 白

オーサワ 翌々週 各70g **270円**



有機いりごま 2・4週

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

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

2872 黒 2873 白

オーサワ 翌々週 各80g **270円**



2874 古代米 古代の香り

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

【原材料】複数原料米(国内産)

まんがら農園 300g **921円**



2907 充実雑穀 2・4週

お米に入れて炊くだけで食物繊維・ミネラル・カルシウムがたっぷり摂れます。

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

オーサワ 翌々週 250g **734円**



2877 オーツ麦と12種類の国産雑穀ブレンド 4週のみ

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

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

健康フーズ 翌々週 160g(20g×8包) **324円**



豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

豆腐・揚げ・豆乳

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

消費期限：製造日より3日

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

- 3121 ミツの堅(堅豆腐)** 300g **486円**
白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。
- 3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付)** 300g **583円**
- 3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐)** 150g **324円**
- 3124 ミツの綿(木綿豆腐)** 300g **410円**
- 3125 ミツの絹(絹豆腐)** 200g **270円**
00010 定期 265円
滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。
- 3126 ミツの朥(おぼろ豆腐)** 300g **410円**
にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。

〈記まじめシリーズ〉2・4週

有機or無農薬国産大豆100%原料特定

- 3127 ミツの朥・豆乳入り** **得** 220g **432円**
おぼろ豆腐に豆乳を入れてパックしたもの。何も入れずそのままどうぞ。おやつにも。
- 3132 ミツのあげ(揚げ)** 2枚 **378円**
- 3133 ミツの大判あげ(揚げ)** 1枚 **389円**
- 3134 ミツの三角あげ(生揚げ)** 3コ **583円**
木綿豆腐の生揚げです。焼き温めてそのままでも美味。煮物、おでん、炒め物にも。
- 3135 ミツのうすあげ** 2枚 **302円**
- 3136 ミツの絹揚げ** 1コ **378円**
サクツとした皮の中にちよっと硬めのプリンが入っているような食感。
- 3150 ぎんなんがんも** 3個 **680円**
- 3151 一口がんも** 3個 **292円**
- 3140 堅とうふ(どっしり)** 300g **746円**
正に白峰伝統のどっしりと重い、味わい深い堅豆腐。刺身、ステーキでどうぞ。
- 3141 朥とうふ(ふわりふわり)** 300g **578円**
一発よせのにがり分も丸ごと残る旨味たっぷり豆腐。そのまま、おやつにもなる。
- 3143 大・豆乳(こっとり)** 500g **699円**
- 3144 小・豆乳(こっとり)** 180g **300円**
国産大豆のもつコクとクセのない深い味わい、こっとりとした飲み心地は絶品。
- 3145 卵の花(からから)** 300g **216円**
無農薬大豆限定おから。卵の花煮、おから汁、おからコロック、お菓子材料など。食物繊維の宝庫。

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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



【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵
九州乳業 1000ml **300円**

3168 麦芽豆漿 2・4週

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



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

マルサン 200ml×2 **248円**

3198 お料理おから 4週のみ

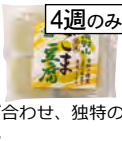
国産大豆100%のおからを乾燥させてパウダー状に仕上げました。様々なお料理に、毎日使えるお徳用です。保存に便利なチャック付き袋。毎日使えるお徳用です。粗め仕上げで食物繊維たっぷり。



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

3211 高野山白ごま豆腐 4週のみ

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



【原材料】でん粉、胡麻、本葛粉

ケンコーフーズ
翌々週 33g×4 **378円**

こんにゃく

片岡蒟蒻店 冷蔵 2・4週

- 3301 丸形こんにゃく(2玉)** 約400g **427円**
手ひねり。木灰水仕込み。
- 3302 板こんにゃく** 約300g **336円**
手ひねり。木灰水仕込み。
- 3303 糸こんにゃく** 約250g **269円**
木灰水仕込み・卵殻焼成カルシウム30%使用。
- 3304 つきこんにゃく** 約400g **427円**



3105 おからこんにゃく 4週のみ

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



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

翌々週
マーマフーズ 340g **480円**

3338 しゃぶしゃぶ蒟蒻 4週のみ

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



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

納豆・テンペ

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

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



【原材料】有機丸大豆(石川県産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、鹽節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料
金沢大地 45g×2 **308円**

3503 テンペ(レトルト) 2・4週

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



オーサワジャパン **翌々週** 100g **270円**

3506 井村さんの有機納豆

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



【原材料】石川県産、納豆菌
冷蔵
金沢大地 90g **306円**

納豆・漬物・梅干

登喜和食品

冷蔵

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

3531 登喜和

3P (40g×3) **256円**
00011 定期 **251円**

北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。

【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)

3537 大粒・十勝の息吹

2P (40g×2) **251円**

豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3538 ひきわり・十勝の息吹

2P (40g×2) **251円**
00012 定期 **245円**

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3535 日本の農

2P (40g×2) **261円**

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

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



3536 十勝の息吹小粒カップ

3P (30g×3) **308円**

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。

【原材料】北海道 ユキシスカ大豆(特別栽培)



3545 朝食の納豆

2-4週

2P (40g×2) **281円**

赤城山の麓で採れた地塚大豆。あっさりとした味わいは朝食にピッタリ。

【原材料】群馬県 納豆小粒



3541 北海道産直納豆 ひきわり(タレからしなし)

30g×2 **254円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。大粒納豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割っています。雑味のないフレッシュ感。

【原材料】北海道とよみづき大豆(特別栽培)



漬物・梅干

3702 かり干したくあん(スライス)

4週のみ

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

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



翌々週

健康フーズ 170g **367円**

3704 きくらげザーサイ入りからし高菜

4週のみ

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

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



健康フーズ 翌々週 90g **421円**

3705 甘酢漬砂丘らっきょう

4週のみ

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

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



翌々週

ジャフマック 110g **518円**

3706 ピリ辛砂丘らっきょう

4週のみ

鳥取県福部町の砂丘地で栽培したらっきょうを純米醸造酢と酵母液で味付けしたらっきょう漬け。国産の唐辛子を使用したピリ辛タイプ。【原材料】らっきょう、とうがらし、漬け原材料[糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)]



翌々週

ジャフマック 110g **518円**

3710 いぶりがっこ(スライス)

4週のみ

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

【原材料】いぶり大根(国産)、漬け原材料[砂糖、米ぬか、食塩、米酢]



マルアイ 翌々週 70g **497円**

3730 紅しょうが

4週のみ

国内産しょうがを国内産特別栽培の梅から作った梅酢で丁寧に漬け込みました。化学調味料・着色料・保存料無添加。食べやすく細切りにカットしています。【原材料】しょうが(高知)、漬け原材料[梅(特別栽培・奈良、和歌山、三重)、しそ(和歌山)、食塩(沖縄)]



創健社 翌々週 60g **302円**

3858 ねり梅

4週のみ

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

【原材料】梅肉、梅酢(紀州産他)



翌々週

健康フーズ 120g **486円**

3973 福神漬

4週のみ

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

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



翌々週

創健社 80g **275円**

ひだ千利庵の漬物

4週のみ 翌々週

ひだ千利庵では杉樽を使ってお漬物作りをしています。

大きな杉樽でつけた発酵食品は色鮮やかに塩味が丸く、野菜の美味しさが引き出されます。

4051 赤かぶら漬(杉樽仕込み)

150g **354円**

【原材料】赤かぶら、漬け原材料(食塩、米こうじ、米ぬか、とうがらし)

4052 スライス赤かぶら漬(杉樽仕込み)

130g **405円**

【原材料】赤かぶら、(漬け原材料/食塩、食酢、みりん)

4053 菊芋味噌漬

120g **405円**

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

4054 一夜干し大根 冷蔵

110g **323円**

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

4055 花びらかぶ 冷蔵

110g **323円**

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

4056 胡瓜しば漬

100g **374円**

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



4058 さくら(赤かぶみじん刻み漬)

120g **374円** 得

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

4059 山むらさき

150g **341円**

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

4060 千切りしそ生姜 冷蔵

80g **323円**

【原材料】しょうが(塩漬け)、漬け原材料(しそ、梅酢、食酢)

4061 ピリ辛胡瓜しょうゆ漬

120g **373円**

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

4065 胡瓜粕漬け

2本 **392円**

【原材料】胡瓜、漬け原材料(酒粕、みりん、砂糖、食塩)



だし・つゆ・ふりかけ

だし・つゆ

4090 有機めんつゆ 2・4週

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

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



オーサワ 翌々週 310g **734円**

4094 釜めしでんどん 2・4週

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

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



節辰商店 500ml **563円**

4113 野菜ブイヨン 4週のみ

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



翌々週 創健社 5g×7本 **367円**

4114 6種の野菜だし 4週のみ

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



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

4115 チキンコンソメ 4週のみ

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



創健社 4.5g×10個 **313円**

4117 6種国産原料のだしパック

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

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



節辰商店 12g×12 **418円**

4122 つゆの素(ストレート) 4週のみ

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

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



翌々週 チョーコー 500g **421円**

4128 チキンガラスープ 4週のみ

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



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

健康フーズ 120g **648円**

4091 まぜるめんつゆ やみつき旨辛醤 4週のみ

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

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



チョーコー 翌々週 30g×3袋 **281円**

4092 まぜるめんつゆ さわやか夏味 梅かつお 4週のみ

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

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



翌々週 チョーコー 30g×3袋 **281円**

4098 まぜるめんつゆ こってりしょうゆ 4週のみ

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

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



チョーコー 翌々週 30g×3袋 **281円**

ふりかけ・味噌汁・茶漬け

4261 京風湯葉炊き込み御飯の素 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 128g **540円**

4287 国産かりかり梅しそ 4週のみ

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

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



翌々週 プロスペリティィ 45g **538円**

4293 のりたまごのふりかけ 4週のみ

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。

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



創健社 翌々週 33g **335円**



4289 健康ふりかけ おかか 4週のみ

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

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



健康フーズ 翌々週 25g **475円**

4295 味ごまひじき 4週のみ

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

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



健康フーズ 翌々週 50g **281円**

4300 海老ふりかけ

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

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



通宝海苔 翌々週 30g **378円**

ふりかけ・味噌汁・佃煮・加工豆・加工雑穀

4301 ちりめんわかめ 30g

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

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



健康フーズ 4週のみ 翌々週

4302 ちりめん昆布 36g

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

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



各 378円

4362 潮の華いわしのふりかけパック

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

【原材料】いわしの煮干し(国産)

4週のみ



カクサ 翌々週 3g×6P 464円

温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。

4382 コーンチャウダー

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

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

4383 かぼちゃチャウダー

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

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

4384 トマトチャウダー

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

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

麻布タカノ

4週のみ 翌々週 各150g 324円

4647 野菜と海藻を食べるおみそ汁

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

4週のみ

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



ひかり味噌 翌々週 6食入 518円

加工豆・加工雑穀

4470 やわらかスーパー発芽大豆

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

4週のみ



だいたいデイズ 翌々週 100g 216円

4471 スーパー発芽黒豆

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



だいたいデイズ 翌々週 70g 216円

4472 10種の蒸し雑穀

4週のみ

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



ムソー 翌々週 70g 216円

4473 有機蒸しミックスビーンズ

5種の豆をミックス。蒸してあるのでそのまま食べられます!

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

4週のみ



だいたいデイズ 翌々週 85g 270円

4475 有機蒸しひよこ豆

4週のみ

うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しひよこ豆。そのまま食べられます。

【原材料】有機ひよこ豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用



だいたいデイズ 翌々週 85g 270円

4476 蒸しスーパー大麦

4週のみ

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

【原材料】大麦(オーストラリア産)



だいたいデイズ 翌々週 50g 216円



4478 大豆と玄米のベジミンチ

4週のみ

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

【原材料】脱脂大豆(国内製造)、玄米粉(米(国産))/緑茶抽出物



マイセンファインドフード 翌々週 各 346円

クイックソイ

4週のみ

欠品の可能性がある商品です

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

【原材料】大豆: 遺伝子組み換えでない(国産)



4462 フレークタイプ 100g

4463 バラ肉タイプ 80g

4464 ミンチタイプ 100g

かるなあ 翌々週 各 430円

今週のおすすめ!

92423 体に優しい豚のメンチカツ

衣のサクサク感と、具のふんわり柔らかな食感が美味しい。

キラシ



凍 翌々

クックたかくら

150g 496円⇒**487円 得**

2613 やさい棒天

4週のみ

八藩浜で水揚げされた「生魚」を主原料に野菜を加えて、栄養たっぷり仕上げました。



翌々

矢野博

3本 347円⇒**341円 得**

5792 有精卵マヨネーズ

国内の豊かな環境で育てられたニワトリたちの大切な有精卵を使用しました。

○鶏たちが自由に動き回り、自然に交配ができる鶏舎で産んだ国産の有精卵を使用

○油は压榨製法のみでしぼった「なたね油」と「べに花油」をブレンド

卵黄タイプで、あっさりまろやかな風味に仕上げました。



ロングセラー!

創健社 300g 616円⇒**604円 得**

5373 生チョコレートペースト

2・4週

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢なチョコレートペースト。パンやクラッカー、チョコレートドリンク、チョコレートソースなどに。部分水素添加油脂不使用。

再登場



冷 翌々

創健社

160g 626円⇒**614円 得**

5681 丸しぼり赤みそ

1・3週

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。



冷 賞味期限:10月22日

越後一

各650g 780円⇒**741円 得**

4904 湯麺(タンメン)

4週のみ

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



翌々

創健社

123g 259円⇒**254円 得**

タカシヨクの魚

4週のみ

凍 翌々

2296 紅鮭のあら

紅鮭のあらがたくさん入ってます。味噌汁や石狩鍋、ミルクスープなど、汁ものに入れると旨味が出ておすすめ。焼いて身をほぐして、おにぎりの具にしても◎。

600g 615円⇒**603円 得**

2267 サイズバラバラ お徳用アジフィレ

水揚げ後すぐに真アジをフィレにして凍結しました。衣を付けてフライパン調理も可能。お

210g **527円**



今週のお薦め肉

凍

1295 豚小間切れ

2・4週

小間切れ。炒め物、鍋物、煮物に。様々なお料理にどうぞ。

丹沢農場

200g 538円⇒**512円 得**

1505 若鶏ササミ

さつと湯がいて和え物、サラダに。脂肪が少なく柔らかで淡白。

秋川牧園

200g 562円⇒**534円 得**



パンドパパの冷凍パン

凍 翌々 キラシ

77105 りんご&バター

ふんわりと焼きあげたドッグパンによつぱバターと自家製りんごのフィリングを挟みこんだ、昔懐かしい菓子パンです。

1個 320円⇒**314円 得**



77107 チョコチップメロンパン

メロン生地には角切りチョコがゴロゴロ入った甘いもの好きにはたまらないパンです!

1個 315円⇒**309円 得**



創健社の人気商品!

NEW

カシスの雫

翌々 不定期!

カシスはベリー類の一種で、その美しい色の果実は酸味が強く、ポリフェノールを含みます。カシス世界第1位の生産国ポーランドで、夏の太陽をいっぱい浴びて育った美しい濃紫色のカシスを使用しています。

5372 カシスの雫

ポリフェノールをたっぷり含んだカシス果汁に、北海道産てんさい糖・有機アガベシロップ・はちみつのみと、りんご酢の爽やかな酸味を加え、すっきりとした味わいに仕上げています。

創健社 500ml 1,944円⇒**1,905円 得**

5倍希釈



芽吹き屋の和菓子 **凍 翌々 不定期!**

94701 三色だんご

人参が入った黄色い団子の中身はごま風味豊かな黒ゴマ餡、プレーンの中身は香ばしいくるみの食感が残ったくるみ餡、よもぎだんごの中身は小豆粒餡。しっかりと素材の味があり、どれも美味しいです。

180g×4 **561円**



94710 よもぎ大福

北海道産小豆と国産モチ米を使用した大福です。よもぎは残雪の頃に手摘みした早春の香り豊かな新芽を使用しています。

220g 4個 **508円**



94711 くるみ大福

コシのある生地。上品な甘さのなかに、くるみの香ばしさがたただよう人気の大福餅です。からだや頭の働ぎに良い栄養素を自然の状態が多く含んだくるみ、胡麻、大豆をたっぷり使っています。

45g×6個 **724円**



94757 国産枝豆のずんだ餅

国産もち米を使用した生地を、国産の枝豆を使用した「ずんだあん」で包みました。

120g×4個 **562円⇒551円 得**



94750 ひとくちみたらしだんご

国産うるち米を丁寧に製粉した上新粉でもちもちの生地を作りました。みたらしは、ビートグラニュー糖・うるちでん粉・丸大豆醤油・みりんという、シンプルで美味しいみたらしだんごです。

18g×12個 **632円**



94728 あんおはぎ

国産(主に東北産)もち米を用いた自社製無漂白道明寺粉を主原料としたおはぎです。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。

300g 6個 **756円**



金沢錦の惣菜 **4週のみ 冷 翌々**

2125 いいだこと里芋の煮付

いいだこの柔らかさと旨味が里芋になじんで食べやすく、お年寄りから子どもたちまで幅広く食べられる一品です。

120g **508円⇒498円 得**



2115 ぶり大根

ブリカマと大根を炊き合わせました。いしるの風味とボリューム感がある一品です。

200g **607円**



2134 能登産焼さば味噌煮

能登で獲れた鯖を一枚一枚素焼きし、地元加賀味噌に当社独自の味付けをしたオリジナル味噌で仕上げました。脂肪が少なくさっぱりした能登産さばはそのままで召し上がれますが、温めると一層美味しいです。

140g **556円**



千利庵の漬物 **4週のみ 翌々**

4058 さくら(赤かぶみじん刻み漬)

飛騨の赤かぶと季節の野菜を刻み合わせたしそ風味のおつけものです。飛騨でとれた赤かぶに、夏に収穫された、きゅうり、みょうが、なすの塩漬を刻みあわせ、赤しそで仕上げました。ごまの風味で赤かぶがまるやかに美味しくなっています。

120g **374円⇒367円 得**



4051 赤かぶら漬(杉樽仕込み) 150g **354円**

赤かぶを丸ごと漬込んだ飛騨伝統の漬物で、木樽でしか出せない澄んだ旨味と酸味が特徴です。

4065 胡瓜粕漬け 2本 **392円**

夏に飛騨で収穫された旬の胡瓜を新鮮なまま塩漬けにし、飛騨の地酒の酒粕につけ込みました。新鮮な胡瓜の歯触りが生きた、ほどよく甘く、優しい味わいの粕漬です。

お料理に、かけて・つけて・まぜて

1日小さじ一杯! えごま油 **NEW 翌々**

えごま油には、オメガ3脂肪酸の一種であるα-リノレン酸が豊富に含まれています。α-リノレン酸は、中性脂肪やコレステロール値を低下させる作用があるとされています。

6321 血圧が高めの方のえごまオイル **不定期!**

血圧が高めの方の血圧を下げる機能性関与成分の、α-リノレン酸を配合したえごまオイルです。しそ科の植物のえごま種子を昔ながらの圧搾製法で搾りました。

太田油脂 **180g 1,156円**



6322 国産えごま油 **4週のみ**

無農薬で育てた国産荳胡麻を何度も選別してから焙煎加工し、風味と栄養を壊さぬよう農園直結の工場ですべての工程で低温圧搾したえごま油です。

健康フーズ **93g 1,782円⇒1,747円 得**

丹沢農場の加工肉 **2・4週 凍**

飼育方法、飼料にこだわった丹沢高原豚の豚肉、自然海塩、粗糖を使用。屠畜直後の新鮮な肉の結着力を利用、発色剤、結着剤、増量剤など、無添加。

1752 粗挽きウインナー 120g **448円**

1754 皮なしノンスパイスウインナー

120g **433円⇒425円 得**

1757 ベーコンスライス 100g **575円**

厳選した豚バラ肉を、自然海塩・粗糖・香辛料のみを使い、桜を主にした国産チップで丁寧にスモークした、風味豊かな逸品です。

1760 スモークレバー

安心な豚のレバーを使用。そのまま薄くスライスして、サラダやサンドイッチ、ビールのおともに。 **100g 508円⇒498円 得**



加工豆・乾物・小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

乾物

4502 徳島県産芋がら(割菜・ずいき) 4週のみ

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



翌々週

森商店 25g **388円**

4515 有機鷹の爪 4週のみ

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

【原材料】有機鷹の爪(島根産)

オーサワジャパン・島根県

翌々週

5g **259円**



4565 こがね麩 4週のみ

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

【原材料】小麦粉[小麦(北海道)], 小麦た
んばく(北海道)



オーサワ 翌々週

30g **302円**

小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100% 1kg **491円**

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



4671 パン用粉北海道産100% 1kg **548円**

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

4716 きな粉ミニパック 4週のみ

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



健康フーズ 翌々週 10g×10袋 **346円**

4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産)



金沢大地 80g **294円**

4766 米粉のホットケーキみっくす 4週のみ

小麦・卵・乳を使わずに富山産米粉や
佐賀県産玄米等を使用したホットケ
ーキミックス粉です。米粉のふっくらも
ちもちとした食感をお楽しみ頂けます。
【原材料】米粉(富山県産)、砂糖、玄米、
食塩、ふくらし粉(アルミニウム不使用)



南出製粉 翌々週 180g **292円**

4769 こな屋さんのてんぷら粉 2・4週

国内産原料100% 天ぷらがカラ
ッと揚がる。揚げ衣が冷めて
もベタつかない。

【原材料】小麦粉・馬鈴薯でん粉・こめ
粉(国内産)



翌々週

オーサワ 500g **416円**

4768 パンケーキネオハイミックス (砂糖不使用)

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

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



創健社 翌々週 4週のみ 400g **508円**

4764 山芋入りお好み焼きミックス 4週のみ

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

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、小麦澱粉、
山芋粉、昆布粉末



創健社 翌々週

200g **443円**

4770 オーガニックパン粉 2・4週

有機天然酵母パン使用 サクサ
クした食感。揚げ衣に使うと、サク
サクとした食感が楽しめます。

【原材料】有機小麦粉(北米産)、天然酵
母、食塩(シママース)



オーサワ 翌々週 100g **346円**

4857 国産小麦の全粒粉うどん 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 200g **322円**

4884 手延葛うどん 4週のみ

国内産小麦粉使用吉野葛入りで
シコシコとしたコシの強い麺。

【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(いそし
お)、吉野葛、ごま油



翌々週

坂梨製麺 200g **540円**

乾麺

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

【原材料】小麦粉(小麦(国産)), 食塩



4848 讃岐そうめん

4849 讃岐うどん

創健社 翌々週 4週のみ 各240g **270円**

5028 無塩うどん 4週のみ

国産小麦100%使用の無塩乾麺(うどん、
そうめん)です。「熱湯こね製法」で均
一に生地を加熱処理していますので、歯
応えやコシのほか、小麦本来の美味し
さを楽しんで頂けます。無塩のため、塩分
気にされる方にもおすすめです。

【原材料】小麦粉(国内産)

はりま製麺 翌々週 各200g **270円**



乾麺・生麺

4842 十割そば 2・4週

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

【原材料】そば粉(そば(国産))

イチカラ畑 180g **713円**



4850 イチカラそば(乾麺) 4週のみ

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

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

イチカラ畑 103g **274円**



4863 醤油屋さんのしょうゆラーメン 2・4週

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

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

日食 2食入 **470円**



ジロモニーのオーガニックスパゲッティ 4週のみ 翌々週

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

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

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

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

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

4895 有機全粒粉ペンネ 250g 373円
全粒粉入りのペンネです。

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



4867 醤油屋さんのうまチゲラーメン 2・4週

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

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

日食 2食入 **540円**



4856 四川風拉麺 4週のみ

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

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

創健社 120g **238円**



4897 汁なし担々麺 4週のみ

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

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

創健社 120g **292円**



4903 酸辣湯麺 4週のみ

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

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

創健社 111g **243円**



4904 湯麺(タンメン) 4週のみ

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

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

創健社 123g **259円**



5023 ソース焼きそば 4週のみ

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

健康フーズ(杉) 120g×2 **302円**



5024 カレーうどん 4週のみ

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

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

健康フーズ 2袋 **346円**



5020 中華そば3人前 4週のみ

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

【原材料】小麦粉、小麦たん白、卵、卵殻カルシウム、食塩

杉食 220g **216円**



4886 三穀deパスタ 4週のみ

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

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

創健社 180g **421円**

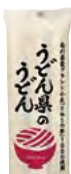


4844 うどん県のおうどん 4週のみ

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

【原材料】小麦粉(小麦(香川県))、食塩(香川県)

讃岐物産 300g **367円**



生麺

5197 生パスタスパゲッティ 4週のみ

5198 生パスタスフィットチーネ

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

【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩

生麺 本田商店 各100g×2食 **432円**



ジャム・蜂蜜製品・塩

ジャム

5260 国産有機ゆずマーマレード 4週のみ

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



デイリーフーズ 翌々週
140g **756円**

5267 有機ブルーベリージャム 4週のみ

有機栽培のブルーベリー、有機砂糖、有機レモン果汁を使用しました。

【原材料】有機ブルーベリー、有機砂糖、有機レモン、濃縮果汁/安定剤(ペクチン)



翌々週
デイリーフーズ 135g **756円**

5268 有機いちごジャム 4週のみ

果肉を64%使用しいちごの甘さを大切にしました。

【原材料】有機苺、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁/安定剤(ペクチン)



デイリーフーズ 翌々週
135g **756円**

5359 ソフティ アーモンドクリーム 4週のみ

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



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

ジャフマック 翌々週
150g **562円**

5360 ソフティ ピーナッツクリーム 4週のみ

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



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

ジャフマック 翌々週
150g **518円**

5374 有機小倉あんバター 4週のみ

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



【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター

遠藤製菓 翌々週
300g **562円**

5369 国内産ブルーベリージャム 4週のみ

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



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

創健社 翌々週
200g **616円**

5370 いちごジャム 4週のみ

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



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

創健社 翌々週
200g **518円**

5371 マーマレード 4週のみ

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



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

創健社 翌々週
200g **518円**

5373 生チョコレートペースト 2・4週

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢なチョコレートペースト。パンやクラッカー、チョコレートドリンク、アイスのトッピングなどに。カカオ分たっぷり。



【原材料】砂糖(ビート糖)、カカオマス、還元水飴、生クリーム、結晶パラチノース、全粉乳、植物油(パーム油)、ココアバター、洋酒、レシチン(大豆由来)、香料(ニラ)

創健社 冷蔵 翌々週
160g **626円**

蜂蜜製品

5401 カナダ産純粋はちみつ 4週のみ

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

【原材料】カナダ産はちみつ



クインビーガーデン 翌々週
500g **1,458円**

5403 かりん蜂蜜漬 4週のみ

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

【原材料】はちみつ(アルゼンチン・国内産)、本かりん(長野県産)



健康フーズ 翌々週
440g **2,462円**

5424 プロポリス入りマヌカハニー 4週のみ

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

【原材料】ニュージーランド産マヌカはちみつ、プロポリス抽出物(2.0%)



アピヘルス 翌々週
250g **3,240円**

塩・加工塩

海の花・有機ハーブソルト 4週のみ

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

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



5498 **ピン** 55g **518円**

5499 **詰替** 55g **346円**

海の花(オ) 翌々週

石垣の塩 2・4週

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

【原材料】海水(沖縄県)



5547 **180g** **712円**

5548 **500g** **1,296円**

石垣の塩 翌々週

5512 海人の藻塩 4週のみ

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

【原材料】海水、海藻



翌々週
蒲刈物産 100g **513円**

砂糖・甘味料・醤油・味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ

砂糖・水飴・甘味料・シロップ

5558 てんさい糖 2・4週

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

【原材料】てん菜(ビート)：北海道十勝産



ホクレン(創健社) 650g **519円**

5572 ビートオリゴ 4週のみ

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

【原材料】ビート糖蜜【ビート(北海道)】



日本甜菜糖 翌々週 300g **581円**

5573 さらさら粗糖 4週のみ

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

【原材料】原料糖【さとうきび(国内産：南西諸島)】



創健社 翌々週 200g **302円**

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

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

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



奄美自然食 翌々週

5574 有機アガベシロップ ローダーク 4週のみ

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

【原材料】有機アガベ



アルマテラ 330g **648円**

醤油・味噌・発酵調味料

中初商店

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

5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8ℓ **1,976円**
5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **988円**
5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 200ml **495円**
5710 胡麻味噌 120g **471円**

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

【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米麹味噌)、黒胡麻



5686 国産有機醤油(淡口)

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



片上醤油 900ml瓶 **1,360円**

5687 国産有機醤油(濃口)

十分にアミノ酸が醸成されしめじみ美味しい「濃口」です。

【原材料】金沢大地有機大豆・有機小麦・自然塩



足立醸造 900ml瓶 **1,360円**

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

【原材料】有機大豆、有機米、食塩

5742 赤有機生みそ 赤味噌特有のコクのある濃厚な味。
5743 白有機生みそ 麴歩合が1割でほんのり甘味を感じます。
5744 有機減塩みそ 麴歩合が1割・塩分を従来品より25%カットした有機JAS認定の減塩味噌。



マルマン 4週のみ 翌々週 500g **518円**

5722 国産大豆そぼろのベジ辛醬 4週のみ

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

【原材料】有機醤油、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、にんにく、唐辛子粉末(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



マルシマ 翌々週 80g(40g×2) **235円**

5713 有機加賀味噌 2・4週

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

冷蔵

金沢大地 500g **975円**



5719 有機立料麦みそ 2・4週

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがいきている。

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



オーサフ 750g **1,350円**

マヨネーズ・ケチャップ

5792 有精卵マヨネーズ

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

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

5796 えごま一番マヨネーズ 4週のみ

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

【原材料】食用植物油脂【えごま油(えごま：中国)、ペに花油(アメリカ又はメキシコ)、なたね油(オーストラリア)、卵黄(中部地方、北陸地方)、醸造酢【りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)】、砂糖(北海道)、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料【マスタード(カナダ)】、(原材料の一部にりんごを含む)】



創健社 翌々週 205g **680円**

5799 オーガニックトマトソース 4週のみ

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

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



高橋ソース 280g **400円**

5800 有機ピザソース 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 180g **497円**

ケチャップ・レトルト

5808 有機栽培完熟トマト使用トマトケチャップ

トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマトを100%使用。トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かしたマイルドな味。遺伝子組み換え原料不使用。
【原材料】有機トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢[りんご(チリ)、食塩(メキシコ)、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料



創健社 300g **486円**

5818 基本の有機トマトソース 4週のみ

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

【原材料】有機トマト、食塩、有機食用オリーブ油、有機オニオンパウダー、有機砂糖、有機セロリパウダー



アルチエネコ 翌々週 3P600g(200g×3) **1,026円** ↑

レトルト

5847 スンドゥブの素 4週のみ

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



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

健康フーズ 翌々週 170g **356円**

5848 こどもキーマ 2・4週

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



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

秋川牧園 レトルト 100g **313円**

5849 オーサワのベジきのこカレー 4週のみ

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



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

オーサワ レトルト 210g **432円** 翌々週

5851 バターチキンカレー 2・4週

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

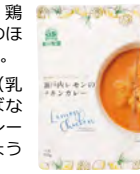


【原材料】鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム(乳製品)、はっ酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粒粉、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス、(一部に乳成分、小麦、カシューナッツ、鶏肉を含む)

秋川牧園 レトルト 180g **511円**

5852 瀬戸内レモンのチキンカレー 2・4週

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



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

秋川牧園 レトルト 180g **507円**

5853 鶏キーマカレー 2・4週

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



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

秋川牧園 レトルト 180g **507円**

5857 オーサワのベジエスニックカレー 4週のみ

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



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

オーサワ レトルト 翌々週 170g **432円**

5858 野菜ごろごろひよこ豆のチキンカレー (小辛) 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5860 植物素材のキーマ風カレー 4週のみ

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



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

創健社 翌々週 レトルト 170g **454円**

5861 ベジキーマカレー(レトルト) 4週のみ

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



オーサワ レトルト 翌々週 150g **400円** 得

5859 豆乳レモンチキンカレー (中辛) 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛) 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5875 和風だしときのこのポークカレー(甘口) 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

レトルト・ドレッシング・たれ・みりん

5873 五香粉香るルーロー飯 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 140g **488円**

5874 バジル香る国産鶏のガパオ 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 140g **488円**

5846 オーサワのカルボナーラ風ベジパスタソース 4週のみ

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



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

オーサワ 翌々週 140g **389円**

5854 オーサワのベジパスタソース(明太子クリーム風) 4週のみ

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



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

オーサワ 翌々週 160g **389円**

5862 植物素材のポロネーゼ風パスタソース 4週のみ

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



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

創健社 翌々週 140g **464円**

5884 若鶏ミートソース 2・4週

秋川牧園の若鶏胸肉を使ったミートソースです。たっぷりのトマトと若鶏胸肉を使用し、さらなる美味しさを引き出すために、若鶏のとりからを3時間煮込んで作った鶏ガラスープを加えています。鶏ならではの旨味とトマトの甘味、酸味のバランスがとれた味わいです。



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

秋川牧園 150g **410円**

ドレッシング・たれ

5826 えごま一番和風ドレッシング 4週のみ

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



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

創健社 150ml **583円**

5827 えごま一番イタリアンドレッシング 4週のみ

香り高いハーブやスパイスの風味に、国内産玉ねぎの甘みがよく合います。



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

創健社 150ml **529円**

5828 えごま一番胡麻ドレッシング 4週のみ

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



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

創健社 150ml **616円**

金笛胡麻ドレッシング 4週のみ

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



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

5829 小 230ml **810円**

5830 大 390ml **1,134円**

5841 九州産野菜プレミアムドレッシング 4週のみ

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



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

得 翌々週 チョーコー 200ml **518円**

5842 シーザーサラダプレミアムドレッシング 4週のみ

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



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

翌々週 チョーコー 200ml **572円**

5843 ゆずプレミアムドレッシング 4週のみ

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



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

翌々週 チョーコー 200ml **518円**

5844 ごまプレミアムドレッシング 4週のみ

深煎りすりごま、みがきいぬりごま、压榨製法ごま油、を厳選し、クリーミーに仕上げた、こだわりのごまドレッシングです。



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

翌々週 チョーコー 200ml **518円**

5837 長崎素材すり粒たまねぎドレッシング 4週のみ

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



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

翌々週 チョーコー 200ml **605円**

みりん・料理酒

5949 蔵の素料理酒

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



【原材料】米、米麹 精米歩合:70% アルコール度:16.0度

大和川酒造店 720ml **1,298円**

みりん・料理酒・お酢・油

三河みりん

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

5941 大 1.8ℓ瓶 **2,552円**
5942 小 700ml瓶 **1,122円**
 角谷文治郎商店



5943 有機三州味醂小

自然の生態系の中で栽培された国内産の有機米を原料に、「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。【原材料】有機もち米(国内)、有機米こうじ(国内)、有機米焼酎(自社製)

角谷文治郎商店
500ml瓶 **1,144円**



5950 都の料理酒

自然酒「都錦」の原料米、無農薬有機栽培の五百万石を精白する過程で生じる米粉を使って造った料理酒です。自然海塩海の精を添加し、アルコール度数も低く抑えてあります。【原材料】米、米こうじ、食塩

青砥酒造
720ml **960円**



酢・果実酢・加工酢

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**

奄美きび酢

4週のみ

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

【原材料】さとうきび(鹿児島)

6093 700ml 翌々週 **3,456円**

6094 300ml
奄美自然食 **1,728円**



6096 赤熟成ワインピネガー

4週のみ

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

【原材料】ぶどう(山梨県産)

アサヤ食品
翌々週 150ml **637円**



6097 白熟成ワインピネガー

4週のみ

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

【原材料】ぶどう(山梨県産)

アサヤ食品
翌々週 150ml **637円**



6114 ゆず醤油かけぼん

4週のみ

丸大豆すくち醤油をベースに高知県産のゆず果汁を使用した、つけ・かけ専用のゆず醤油です。マイルドな味わいのうすいろタイプ。

【原材料】醤油(国内産)、醸造酢(国内産)、砂糖(国内産)、ゆず果汁(国内産)、みりん(国内産)、魚貝エキス(国内産)、酵母エキス

チョーコー 翌々週
400ml **508円**



6122 長崎焼きあごだし酢

4週のみ

自社醸造したまろやかな酸味が特徴の純米酢をベースに、長崎県産炭火焼きあごの旨み、長崎県産産ゆず果汁の香りをブレンドした、上品で爽やかな味わいの調味酢です。

【原材料】米酢(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、焼き飛魚(長崎)、ゆず果汁(長崎)、かつお節(国内産)、こんぶ(国内産)

チョーコー 翌々週 300ml **486円**



油

6205 国産なたね油

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

【原材料】菜種(国産)

堀内製油
825g **1,620円**



6317 圧搾一番搾り国産こめ油

2・4週

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

【原材料】米ぬか(国産)

翌々週
築野食品工業
600g **1,296円**



6318 北海道米油

2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)

翌々週
築野食品工業
600g **1,080円**



6322 国産えごま油

4週のみ

無農薬で育てた国産荳胡麻を何度も選別してから焙煎加工し、風味と栄養を壊さぬよう農園直結の工場です。新鮮なまま低温圧搾したえごま油です。精製せずにそのまま瓶詰めしたビュアオイルは、味の余韻も魅力で上質なワインのように癖のあることが特徴です。

【原材料】荳胡麻(国産)

健康フーズ 翌々週 **得**
93g **1,782円**



6326 パレスチナEXバージンオリーブオイル

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

オルター 1・2・4週
トレードジャパン

273g **1,858円**



6328 オーガニックEXVオリーブ油

2・4週

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

【原材料】有機食用オリーブ油

ヴィア ブランカ
500ml **1,980円**



6329 有機エキストラヴァージンオリーブオイル

4週のみ

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

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア)

翌々週
ジコロモーニ
250ml **1,728円**



オーサワのなたねサラダ油

圧搾法一番搾り。軽くあっさりとした風味。揚げ物にも繰り返し使用できます。炒め物・揚げ物・ドレッシングなどにも。

【原材料】なたね(オーストラリア産)

6315 紙パック
600g **945円**

6316 ペットボトル
1360g **1,663円**
オーサワ 翌々週



6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)

翌々週
オーサワ
910g **1,339円**



6202 ビオロジコ有機EXヴァージンオリーブオイル ノンフィルター

4週のみ

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

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア産)

コストドーロ 翌々週 **欠品の可能性のある商品です**
250ml **1,404円** ↑



お菓子

お菓子

6354 くせになるこだわりのグミ 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 15粒 **378円**

6372 紅はるかチップス 4週のみ

すべて国内産原料を使用しています。食べやすいソフト仕様です。

【原材料】さつまいも(国産)、粗糖、植物油(米油)



健康フーズ 翌々週 86g **421円**

6374 蜂蜜かすてら 4週のみ

しっとり程よい甘さに仕上げたカステラです。国産原料100%。

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



創健社 翌々週 5個 **443円**

6386 落花生ようかん 4週のみ

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

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



味楽園 翌々週 3個 **421円**

ライスクラッカー 4週のみ

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

【アレルギー 8品目該当品目】なし



6407 トマト&パセリ

6408 オニオン&ペッパー

味泉 翌々週 各80g **413円**

とうふドーナツ 4週のみ

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

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



6414 バニラ 6415 ココア 翌々週

おとうふ工房いしかわ 各4個 **356円**

6368 どん焼き 4週のみ

北海道産小豆の粒あんをたっぷりサンドしたこだわりのどら焼きです。

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

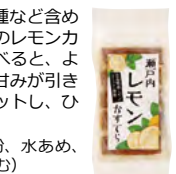


創健社 翌々週 3個 **443円**

6373 瀬戸内レモンかすてら 4週のみ

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

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



たんばや製菓 翌々週 5切 **486円**

6376 豆乳ドーナツ 4週のみ

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

【原材料】小麦粉(国産)、甜菜糖、豆乳、植物油、脱脂粉乳、食塩、重曹



健康フーズ 翌々週 90g **270円**

6388 きらず揚げ・天然塩 4週のみ

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

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



おとうふ工房いしかわ 翌々週 140g **378円**

どうぶつとうふドーナツ 4週のみ

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

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



6409 バニラ 6410 ココア 翌々週

おとうふ工房いしかわ 各1個 **146円**

6435 北海道かぼちゃキャンパン 4週のみ

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

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



北海道製菓 翌々週 110g **486円**

プロテインバー 4週のみ 無添加!

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

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。

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



6378 アーモンド

ローストアーモンドをふんだんに練りこんだとてもクリーミーな味わい。

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



6379 ブラックセサミ

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

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆タンパク、黒ごま大豆加工品(大豆パフ)、きな粉、食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆・ごまを含む)



長良園 翌々週 1本28g **300円**

6405 国産卵黄かぼちゃポーロ 4週のみ

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

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



岩本製菓 翌々週 78g **184円**

ボンおとし 4週のみ

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油



6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

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



各45g **410円**

6428 無添加チョコ

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

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



大徳 翌々週 60g **427円**

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

お菓子

6432 ブラウンクッキー 4週のみ

植物から生まれたクッキーです。てんさい糖でのシンプルな味付けのため、噛むほどに素材の味を楽しめます。食感と素材のハーモニーを是非ご賞味下さい。
【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(パーム油、米油)、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦を含む)



キング製菓 翌々週 80g **259円**

6433 チーズブランクッキー 4週のみ

カロリー控えめで、栄養バランスにこだわった「全粒粉・小麦ふすま」入りです。さらに、カマンベールチーズを加え、おいしく焼き上げました。
【原材料】小麦粉(国内製造)、ショートニング(パーム油、米油)、砂糖(てんさい糖)、全粒粉、カマンベールチーズパウダー、小麦ふすま、コーンスターチ、酵母エキス、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・乳成分を含む)



キング製菓 翌々週 80g **259円**

6434 うの花クッキー 4週のみ

国内産小麦粉に、食物繊維を含むおからと、豆乳を練り込みおいしく焼き上げました。卵やバターを使わず、植物性素材だけで作ったプレーンなクッキー。
【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(パーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・大豆を含む)



キング製菓 翌々週 80g **238円**

6437 粒あんたい焼 2・4週

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **583円**

6438 カスタードたい焼 2・4週

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **583円**

6439 粒あん回転焼き 2・4週

皮は国産小麦を使用。北海道産の小豆を使用した甘さ控えめのあんこがたっぷり。皮とのバランスがいいです。
【原材料】皮：国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **423円**

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめます。

6429 有機ぜんざい

180g **259円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩



6430 有機小倉あん

300g **454円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



6431 有機こしあん

300g **454円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



遠藤製餡 2・4週 翌々週

6482 味付け小魚とアーモンド 4週のみ

瀬戸内海産いわしを、砂糖を使用せずに味付けし、ローストした香ばしい細切りアーモンドとミックスしました。カルシウムがたっぷり含まれており、おやつやおつまみに、ピッタリです！そのまま、お召し上がりください。
【原材料】アーモンド(アメリカ産)、煮干し(いわし)(瀬戸内海産)、食塩、還元麦芽糖水飴、ごま、醤油(大豆・小麦を含む)



オカベ 翌々週 55g **292円**

6489 有機コーヒーのカシューナッツコロシ 4週のみ

有機農法のコーヒーを加え醇静な香りと少しほろにがいの大人の味。
【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹)



志村 翌々週 80g **281円**

6488 カシューナッツコロシ 4週のみ

カシューナッツを主原料に甜菜糖・鶏卵・国産大豆の豆乳を加え香ばしくさくとした食感に焼き上げた上品な味わいの菓菓子です。
【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵(国内産)、豆乳[大豆(国内産)を含む]/膨張剤(重曹)



志村 翌々週 85g **281円**

6479 白胡麻・手造り農場玄米せんべい

国内産うるち玄米に白胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金箔醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。
【原材料】うるち玄米(岩手)、白胡麻(パラグアイ・中南米)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6480 黒胡麻・手造り農場玄米せんべい

国内産うるち玄米に黒胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金箔醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。
【原材料】うるち玄米(岩手)、黒胡麻(ミャンマー)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



創健社 4週のみ 翌々週 100g **313円**

6501 蜜すもも餅 4週のみ

国内産原料にこだわり、奄美産粗糖・さつまいも由来の水飴・国内産上餅粉に奄美すもも果肉を入れ丹念に練り上げた柔らかな餅菓子。全国菓子大博覧会にて全菓博会長賞を受賞。
【原材料】水飴[さつまいも(国内産)]、上餅粉(熊本、鹿児島)、粗糖(奄美大島)、スモモ(奄美大島)、オブラート粉末[大豆を含む(北海道、鹿児島)]



奄美自然食工房 120g **400円**

6503 黒こしょうおかき 4週のみ

胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかきです。
【原材料】もち米(佐賀、福岡、熊本)、ごま油(アフリカ)、食塩(沖縄)、黒こしょう(マレーシア、インドネシア)



創健社 翌々週 70g **400円**

6546 温州みかん寒天ゼリー 4週のみ

国産の温州みかんを使用し、一口サイズの寒天ゼリーに仕上げました。香料や着色料などは使用していません。見た目も鮮やかで非常に綺麗なゼリーなので女性やお子さまにも人気です。
【原材料】水飴(国内製造)、温州みかん濃縮果汁(温州みかん(国産))、砂糖、寒天、澱粉、食用なたね油/レシチン(大豆由来)



味楽園 翌々週 130g **324円**

6547 完熟梅ゼリー 4週のみ

王徳堂農園の栽培した、完熟梅・青梅をたっぷり使用し、寒天で固めました。梅の味わい深い商品です。穏やかな梅の甘味と酸味をお楽しみいただける味わい深い逸品です。
【原材料】水飴、砂糖、梅ペースト(国産)、梅果汁(国産)寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、蜂蜜、食用なたね油、レシチン(大豆由来)



味楽園 翌々週 130g **410円**

6508 花梨のど飴 4週のみ

花梨・ハッカ・ハーブエキスをバランスよく配合したのど飴です。
【原材料】粗糖、加工黒糖(鹿児島・沖縄産)、水飴、花梨ハチミツ(国内産)、カリンエキス(国内産)、はっかのう(インド・中国産)、香料、ハーブエキス



健康フーズ 翌々週 100g **292円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

6548 干し柿ゼリー 4週のみ

有機肥料で栽培した種なし柿を硫黄燻製せず乾燥させ、ゼリーに練りこみました。

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



味楽園 翌々週 130g **378円**

6648 ココナッツ×ビターカカオ 4週のみ

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

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



Natural Bean 翌々週 50g **454円**

6649 ココナッツ×塩キャラメル 4週のみ

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

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



Natural Bean 翌々週 50g **454円**

6406 寒天とこんにやく粉で固めたスティックゼリー 4週のみ

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

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



花田食品 翌々週 16g×12本 **572円**

6466 宇治抹茶寒天 4週のみ

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

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



アトレ 翌々週 100g **302円**

6467 京の焙じ茶寒天 4週のみ

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

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



アトレ 翌々週 100g **302円**

6495 京のくず餅(抹茶とブレンド)抹茶みつ付 4週のみ

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

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



アトレ 翌々週 100g×2 **626円**

6509 冷しぜんざい 4週のみ

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

【原材料】大納言小豆(北海道産)、砂糖(ビート糖)、食塩



マルヤス食品 翌々週 200g **313円**

6552 とろふるあずき 4週のみ

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

【原材料】有機きび糖、有機小豆(北海道産)、寒天、本葛粉、食塩



だいちデイズ 110g **270円**

6553 とろふるくろまめ 4週のみ

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

【原材料】有機きび糖、黒大豆(北海道産)、寒天、本葛粉、黒糖、食塩



だいちデイズ 110g **270円**

ドライフルーツ・ナッツ

6729 ローストミックスナッツ 4週のみ

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

【原材料】カシューナッツ、アーモンド、くるみ



健康フーズ 翌々週 80g **400円**

6730 ローストアーモンド 4週のみ

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 75g **400円**

6731 ローストクルミ 4週のみ

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

【原材料】クルミ(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 70g **410円**

オーガニックライフのナッツ 4週のみ 翌々週

6732 有機素焼きアーモンド

80g **540円**

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



6734 有機素焼きミックスナッツ

80g **540円**

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



6733 有機くるみ

90g **540円**

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



6735 有機素焼きカシューナッツ

86g **540円**

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



6785 ピスタチオ 4週のみ

風味豊かなアメリカ産ピスタチオをノンフライ製法でローストしました。

【原材料】ピスタチオ(アメリカ産)、食塩



健康フーズ 翌々週 70g **400円**

ジュース・缶詰

飲み物・ジュース

志賀高原リンゴの木・小坂さんのりんごジュース

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

【原材料】りんご

2・4週



りんごジュース(ストレート)

6911 1本 1ℓ 804円

6978 6本組 1ℓ×6 4,800円

6802 こたわりのグレープジュース

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

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



6803 ホワイトグレープジュース

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

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



2・4週

アルプスファイナリー 各1ℓ 597円

6906 温州みかんジュース 2・4週

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

【原材料】温州みかん(愛媛県産)



無茶々園 720ml 1,064円

6935 OGオーツミルク 4週のみ

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

【原材料】有機オーツ麦(固形分12%)、有機ひまわり油、食塩

翌々週

PRIMAVERA 1000ml 680円



6936 OGアーモンドミルク 4週のみ

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

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

翌々週

VITASI 1000ml 842円



光食品 缶ジュース類

2・4週 翌々週

6813 有機野菜飲むならこれ! 1日分

190g×2 388円

有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

【原材料】有機トマトジュース(濃縮トマト還元)、野菜ジュース(有機にんじん(濃縮還元)、セロリ、有機かぼちゃ、だいこん(濃縮還元)、はくさい、小松菜(濃縮還元)、ピーマン(濃縮還元)、ピーツ、ケール(濃縮還元)、赤ピーマン、野沢菜(濃縮還元)、フロccoli(濃縮還元)、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁



6816 無塩OGトマトジュース

190g×2 302円

オーガニックのトマトが丸ごとそのままジュースに。



6818 無塩野菜ジュース

190g×2 302円

上記から塩をぬき、塩分を調節している方もさしつかえなく飲めるようにしました。

6819 有機にんじんジュース

160g×2 399円

有機のにんじんと徳島特産のゆづ果汁をブレンドしてとても飲みやすくなっています。

箱企画は注文書の方に記載

有機ベビースムージー 4週のみ

6807 りんご・バナナ・ほうれん草

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

【原材料】果実(有機りんご、有機バナナ、有機レモン)、有機ほうれん草



6808 りんご・さつまいも・オーツ麦

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

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



6809 りんご・かぼちゃ・にんじん

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

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



翌々週

リアインコンフォート 各100g 302円

缶詰・冷凍素材

7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



フルーツバスケット 冷凍 300g 467円

7106 冷凍うらごしコーン 2・4週

遺伝子組み替えをしていない種子を北海道で無農薬栽培し、収穫後すぐに加工。冷凍品とは思えない、とうもろこし本来の甘みを感じていただける一品です。季節問わず、簡単トウモロコシをお楽しみいただけます。

冷凍



フルーツバスケット 150g袋×2 432円

7120 日食サバ味噌煮缶 2・4週

新鮮なさばを使用し、こだわりの調味料で煮込みました。

【原材料】さば、みそ(大豆を含む)、砂糖、しょうが



日食 200g 363円

7121 レモ缶ひろしま牡蠣 オリーブオイル漬け 4週のみ

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

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

翌々週

ヤマトフーズ 65g(固形量40g) 648円



7127 さばカレー煮 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 190g 454円

7146 ホール有機トマト缶 2・4週

7147 ダイス有機トマト缶

代替品になる可能性があります。

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

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



創健社 各400g(固形240g) 270円

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレーク) 4週のみ

15種類のスパイス。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。
【原材料】植物油[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、砂糖[さとうきび(鹿児島)]、カレー粉、食塩(メキシコ)、酵母エキス、果汁[バナナ(タイ)、マンゴー(インド)、パパイヤ(フィリピン)]、粉末トマト(スペイン、イタリア他)



創健社 110g **486円**

7317 管理栄養士が考えた 4週のみ こどもカレールウ(甘口)

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



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

創健社 110g **486円**

7360 植物素材のホワイトソース風ルウ 4週のみ

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



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

創健社 110g **497円**

気になるトマトカレー 4週のみ

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

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



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

東京フード 各130g **454円**

奄美カレー 4週のみ

奄美大島の島おこしのシンボルとして、特別に無農薬栽培された「ごん養生」のみずみずし使用しています。こだわりの原料を使用し、人工的添加物、味付けを加えることなく作られたカレールウです。

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



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

風と光 各180g **486円**

7300 ひよこ豆粉のシチュー 4週のみ ルウ(フレーク)

コーンパウダー入り。葉酸たっぷり、食物繊維・鉄・亜鉛・ビタミンB6の補給にも。
【原材料】植物油[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、コーンパウダー(とうもろこし(ニュージーランド))、食塩(メキシコ)、馬鈴薯澱粉(北海道)、砂糖[さとうきび(鹿児島)]、オニオンパウダー(アメリカ)、酵母エキス、白ワイン[ぶどう(長野)]、ホワイトペッパー、セロリパウダー



創健社 110g **508円**

7303 お米と大豆のコーン 4週のみ シチュールウフレーク

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。



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

創健社 135g **518円**

7355 米粉でつくった本格 4週のみ カレールウ

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



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

創健社 135g **497円**

7359 植物素材の 4週のみ デミグラスソース

ラードや牛脂、動物性のブイヨン、エキスなど動物性原料は一切使用せず、植物性素材のみで仕上げました。おいしさにこだわりながら脂質を35%カット。



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

創健社 120g **508円**

7302 有機ハヤシライス 4週のみ

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



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

創健社 120g **562円**

7333 植物生まれの 4週のみ ホワイトソース

有機カシューナッツをベースに、動物由来の原料は一切使用せずにつ作られました。小麦粉の代わりに玄米粉「リブレフラワー」が使用されているため、グルテンフリーにも対応しています。



【原材料】有機カシューナッツ、玄米粉、塩、香辛料、なたね油

三育フーズ 160g **378円**

ジロロモーニパスタソース 4週のみ 翌々週

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



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

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

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

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

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

各300g **745円**

香辛料

7532 有機白コショウ(粉) 4週のみ

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



【原材料】有機胡椒(スリランカ産)

バイオフィーズジャパン 25g **497円**

7556 有機カレー粉 2・4週

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



バイオフィーズジャパン 30g **421円**

香辛料・お茶・紅茶

7523 ゆずこしょう 4週のみ

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



創健社 翌々週 30g **378円**

7526 ゆずこしょう(瓶) 4週のみ

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



櫛野農園 翌々週 50g **486円**

7555 オーサワのカレー粉 2・4週

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



オーサワ 翌々週 20g **238円**

7507 にんにく粗挽き黒胡椒 4週のみ

青森県産のにんにくと粗挽きの黒胡椒を合わせ、長崎県対馬の焼き塩をブレンドしました。これ1本で簡単に味付けができます。大きめのにんにくチップは、炒めることで香りがアップ。粗挽き黒胡椒はピリッと大人な味付けです。
【原材料】ブラックペッパー(インドネシア、マレーシア、その他)、にんにく(青森県産)、食塩(海塩(長崎県産))



タクセイ 翌々週 25g **594円**

お茶・紅茶

7574 グリーンレイボスティー 4週のみ

葉を低温で乾燥させる非常に特殊な製法のため生産量が少なく希少な茶葉です。ノンカフェインなので、お子様にもおすすめです。水出しでもお飲み頂けます。
【原材料】グリーンレイボス(南アフリカ共和国)



健康フーズ 翌々週 60g(2g×30包) **626円**

7600 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ

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



金沢大地 10g×40包 **566円**



7594 びわの葉茶 4週のみ

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



オーサワ 翌々週 60g(3g×20包) **702円**

7593 有機ジャスミン茶 4週のみ

旬にこだわった手摘み一番茶に、摘みわたのジャスミン生花の香り丁寧に移しました。ジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。
【原材料】有機ジャスミン茶



海東銘茶 翌々週 1.2g×15P **594円**

7603 有機赤ちゃん番茶 4週のみ

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



健康フーズ 翌々週 2g×20包 **410円**

7604 五穀大黒茶(九州産古代米使用) 4週のみ

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



創健社 翌々週 15g×16袋 **443円**

浜佐商店 有機のお茶 2・4週

7652 有機ほうじ茶

おいしく、安全にこだわりました。身体にやさしいお茶です。
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)



100g **378円**

7653 有機抹茶入玄米茶

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



100g **594円**

7654 有機煎茶

野性的な強い味と香ばしさが特徴です。
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)



浜佐商店 100g **594円**

上質な日本茶のティーバッグ

7656 TB有機煎茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)
2.2g×20 **594円**



7657 TB有機ほうじ茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)
1.5g×20 **432円**

7658 TB有機玄米茶

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



貴重な有機水出し茶

7659 有機水出し煎茶TB

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)



7660 有機水出しほうじ茶TB
各8g×10 **410円**

7629 北海道産有機黒豆茶 4週のみ

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



ケンコーフーズ 翌々週 3g×15包 **594円**

7651 北海道大地ヒロピロとうもろこし茶 4週のみ

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



小川生業 翌々週 100g(5g×20) **432円**

7663 ダージリンブレンド紅茶(TB) 4週のみ

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



菱和園 翌々週 2g×20包 **410円**

7664 ミルクでおいしい紅茶(TB) 4週のみ

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



菱和園 翌々週 2.3g×20包 **324円**

お茶・コーヒー・ココア

7692 はと麦入りむぎ茶 4週のみ

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

【原材料】大麦(国内産)、はとむぎ(タイ)

健康フーズ 翌々週 TB15包 **281円**



7694 国産ごぼう むぎ茶TB 4週のみ

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

【原材料】国産六条麦茶、国産ごぼう茶

翌々週 健康フーズ 16包 **432円**



7569 国内産菊芋と桑の葉茶 4週のみ

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

【原材料】菊芋(国産)、桑の葉(国産)

健康フーズ 翌々週 28g(2g×14包) **594円**



7695 金の胡麻麦茶 4週のみ

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

【原材料】大麦(白本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

翌々週 小川生薬 100g(5g×20包) **832円**



7575 ピンクルイボスティー Plus 4週のみ

ルイボス、ハイビスカス、ローズヒップのブレンドティーに機能性関与成分のGABAをプラス。

【原材料】ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ローズヒップ、ギャバ

翌々週 小川生薬 40g(2g×20袋) **832円**



7576 みんなのお茶 4週のみ

からだの事を思って厳選した8種類の国産原材料でつくったブレンド茶です。飲みやすくマイルドな味に仕上げたノンカフェイン。

【原材料】はと麦(国産)、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、柿の葉、浜茶、ピワの葉

小川生薬 翌々週 8g×30袋 **864円**



コーヒー・ココア・ラテ

サミーゴカフェインレス OGインスタントコーヒー 4週のみ

有機コーヒー豆使用苦みがなくさっぱりして飲みやすいカフェインレス。

【原材料】有機コーヒー豆(南米産他)

翌々週 75g **1,555円**

7597 袋 健康友貿易 50g **994円**



森のコーヒー

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

7760 豆 7761 粉 日東コーヒー 各200g **799円**



7782 ショットワンカフェ有機イタリアーノ 4週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(グアテマラ産)

麻布タカノ 翌々週 7g×8袋 **864円**



7783 ショットワンカフェエクスプレス有機マイルド 4週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア、ペルー他)

麻布タカノ 150g(10g×15袋) 翌々週 **1,620円**



7784 バターコーヒースティックタイプ 4週のみ

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

【原材料】インスタントコーヒー(ベトナム製)、MCT(中鎖脂肪酸)、乳たんぱく質、水溶性食物繊維、グラスフェッドバター、ココナッツオイル、オーガニックギー、アカンシア食物繊維、(一部に乳成分を含む)

仙台勝山館 翌々週 5.8g×10本 **1,382円**



7788 袋OGマウンテン有機インスタントコーヒー 4週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア産)

ターボン・オーガニック・ジャパン 翌々週 80g **1,350円**



7785 ココア有機栽培カカオ豆100%使用 4週のみ

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

【原材料】有機ココアパウダー(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)

翌々週 創健社 80g **918円**



7786 ミルクココア有機栽培ココア使用 4週のみ

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

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

翌々週 創健社 80g(16g×5本) **518円**



7771 有機カフェオレベース 4週のみ

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機コーヒー

翌々週 健康フーズ 275ml **842円**



7796 ミルクでつくるジャスミンティーラテ 4週のみ

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

【原材料】砂糖(てんさい糖)、ジャスミン茶(中国)

つぼ市製茶本舗 翌々週 100g **540円**



7797 ミルクでつくる宇治抹茶ラテ 4週のみ

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

【原材料】砂糖(てんさい糖)、抹茶、和三盆糖

つぼ市製茶本舗 翌々週 100g **540円**



7798 ミルクでつくる棒ほうじ茶ラテ 4週のみ

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

【原材料】砂糖(てんさい糖)、緑茶、和三盆糖

つぼ市製茶本舗 翌々週 100g **540円**



機能性食品・バス用品

機能性食品

7805 ハトムギ酵素 4週のみ

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

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



太陽食品 翌々週 2.5g×60包 **4,968円**

7814 国産有機青汁四重奏 4週のみ

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

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



自然農法センター

翌々週 90g(3g×30P) **3,065円**

8657 奥野さんの玄米甘酒 2・4週

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

【原材料】玄米(イセヒカリ)、米こうじ



エコファーム奥野 490ml **900円**

バス用品

7892 詰替用ナチュロンボディソープ 2・4週

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



太陽油脂(七) 500ml **858円**

7894 詰替用ナチュロンシャンプー 2・4週

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



太陽油脂(七) 500ml **858円**

7896 詰替用ナチュロンリンス 2・4週

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



太陽油脂(七) 500ml **858円**

7910 オリーヘアソープ詰替用

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

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



7911 オリーヘアコンディショナー詰替用

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

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



パックス 2・4週 各400ml **1,375円**

7912 オリーボディソープ詰替用

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

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



7913 オリーボディコンディショナー詰替用

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

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



パックス 2・4週 各400ml **1,100円**

プラクリティシャンプードサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー。

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



7920 本体 600ml **2,090円**

7921 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

プラクリティリンスドサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。

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



7922 本体 600ml **2,090円**

7923 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

7966 アレppoの石鹸ノーマル 4週のみ

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



アレppoの石鹸 翌々週 約200g **770円**

7967 アレppoの石鹸エクストラ40 4週のみ

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



アレppoの石鹸 翌々週 約180g **1,100円**

石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品・洗濯用品・掃除用品

7954 能登のしずく石鹸能登ひば 4週のみ

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

100g **2,200円**

吉岡機販

7956 能登のしずく石鹸ラベンダー 4週のみ

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


100g **2,200円**

吉岡機販

8090 お風呂洗いスポンジ 2・4週

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

ヒット 1個 **528円**




ハンドソープ

7972 詰替用ハンドソープ 2・4週

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

太陽油脂(ヒ) 450ml **748円**




スキンケア

8011 ハンドクリーム 2・4週

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

太陽油脂(ヒ) 70g **935円**



キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤

2,300ml **1,430円**

精製ヤシ油を原料にした台所用石けん液です。原液をパックスソフキンにつけてお洗ください。


太陽油脂(ヒ)



8083 詰替用400番(台所用) 2・4週

パーム油、パーム核油(植物油)を原料にした、台所用液体石けんです。パックスナチュロンスポンジやパックスソフキンに直接つけて洗うのが効果的です。
【成分】純石けん分(23%、脂肪酸カリウム)

太陽油脂(ヒ) 900ml **858円**



8098 キッチンスポンジ 2・4週

骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れが良く衛生的です。研磨剤などを使用していないので食器を傷つけません。
【素材】軟質ポリウレタン

太陽油脂(ヒ) 1コ **220円**



洗濯用品

8103 ソフト洗濯用石けん詰替 2・4週

デリケート素材もやさしく洗える。ウールやシルクなども手洗いでできます。綿、麻、レーヨン、合成繊維、毛、絹用
【原材料】純石けん分(36% 脂肪酸カリウム)


パックス 1000ml **825円**



8105 ナチュロン純粉石けんN

アルカリ剤無配合の為、絹やウールにもお使いいただけ、ふんわりと洗いあげます。赤ちゃんの肌のデリケートな方への肌着洗いにもお使いいただけます。
【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)


太陽油脂 2・4週 1kg **1,430円**



8106 Wパワー洗濯用石けん詰替 2・4週

ガンコ汚れもしっかり洗える。純石けんお炭酸塩のWの洗浄で、汚れに強くしっかり洗えます。
【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)


パックス 1000ml **825円**



8108 ドラム洗濯用石けん詰替 2・4週

ドラム式の洗濯機におすすめ。専用処方ですっきり洗える。泡立ち控えめで高洗浄力。ラベンダーの香り。
【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)


パックス 1000ml **825円**



8110 衣類のリンス詰替 2・4週

洗濯の仕上げを愉しく。クエン酸の力でなめらかで心地の良い風合いに仕上げます。石けん洗濯専用リンス。
【原材料】クエン酸、天然ガム、エチルアルコール、緑茶エキス、ヒノキチオール、天然香料

パックス 550ml **550円**




掃除用品

8138 洗濯槽&パイプクリーナー 2・4週

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗作用で洗った槽や排水パイプ等、洗いにくい部分の汚れを落とします。
【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん)

太陽油脂(ヒ) 300g×3 **1,100円**



雑貨・日用品

無添加ポリラップ

8248 大 30cm×20m **297円**

8249 小 22cm×20m **164円**

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


宇宙フィルム



8319 ティッシュ「ぱっくル」

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

雑居工房 1袋 **149円**



雑貨・日用品・ヘナ・水

8316 ダブルトイレットペーパー (ピュアブラウン) 8ロール 613円

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



8342 ペンギン芯なしシングル 130m×6 627円

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル 130m×6 627円

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



8344 ハナタバCocochiトリプル 20m×12ロール 800円

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



【原材料】再生紙100%

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 540円

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



8347 コアレス用芯棒 1コ 10円

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

無漂白コーヒーフィルター 2・4週

8307 小(1~2人前)40枚 143円

8308 大(3~4人前)40枚 165円

8309 小(1~2人前)100枚 330円

8310 大(3~4人前)100枚 374円



第3世界ショップ

8402 かえる印のハーブプロテクト 2・4週

植物成分100%。化学合成成分不使用で爽やかなハーブの香り。

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



ライオンケミカル
翌々週 120ml 1,680円

8403 ナチュラルかとり線香 (かえる印) 2・4週

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

【原材料】除虫菊(中国産)、木粉(国内産)、ヤシガラ粉(タイ産)



ライオンケミカル
翌々週 30巻 1,025円

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

アウトドア ボディスプレー エクストラ

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

8224 小 50ml 825円

8225 大 125ml 1,760円



アウトドア ボディスプレー ハッカ

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

8226 小 50ml 825円

8227 大 125ml 1,760円



パーフェクトポーション 翌々週

8228 バズ&スポット アウトドアバーム 4週のみ

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



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

パーフェクトポーション
翌々週 15g 1,430円



自然水

木頭村の山の湧水

8491 1本 1.8ℓ 400円

8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 2,300円

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



きとうむら

リセットタイム 2・4週

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：島根県浜田市金城町

8494 2ℓ×6 1,944円

8495 500ml×24本 3,629円



ライフソリューションズ

かぞく想いの天然水 2・4週

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：島根県浜田市金城町

8496 2ℓ×6 1,944円

8497 500ml×24本 3,629円



ライフソリューションズ

マムズ Aランクヘナ 4週のみ 翌々週

ヘナ ベースカラー

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

8201 ヘナオレンジ 100g 2,200円

白髪はオレンジ色に黒髪はほのかに明るくなります。

【原材料】ヘナ



ヘナ ナチュラルカラー

Aランクのヘナは30分程度できれいに染まります。

8202 ヘナライトブラウン 8204 ヘナダークブラウン

明るく華やかな印象のブラウンに仕上がります。

かなり黒に近いダークブラウンです。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、グアーガム

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

8203 ヘナブラウン


自然なブラウンに仕上がります。
【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

8205 ヘナソフトブラック


自然な黒色です。
【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、アマラエキス、ムクロジ

チームパワーソリューション 各100g 2,750円


8505 プレスラン赤
 桔梗ヶ原産コンコード使用。醸造後の二番搾り。料理用酒として価格を抑えました。ぶどうの香りが豊かな甘口、飲むワインとしても十分です。トマトソースの Pasta、ピザ等、軽い食事にも合います。酸化防止剤無添加。
 【原材料】コンコード(長野県)
 井筒ワイン 720ml **1,057円**




8508 白マイヤー・ピノワールブラン
 淡いイエロー・カラー。弾けるようにフレッシュなピノ・ワールのブラン・ド・ワール。豊かな酸味、まろやかな後味が楽しめる親しみやすい味わいです。
 【原材料】ピノ・ワール100%、亜硫酸塩
 モーゼルランド
 (冷蔵) 750ml **1,650円**




8512 赤OGベツラ・ストリア・メルロー
 ミディアム・フル。熟したラズベリーやアメリカンチェリー、プラムなどのアロマに、ハーブのニュアンス。瑞々しい果実味と酸のバランスが良い。
 【原材料】メルロー 100%、亜硫酸塩
8513 白OGベツラ・ストリア・シャルドネ
 辛口。トロピカルフルーツや洋ナシのアロマ。アタックは柔らかく、優しい果実味が広がります。
 【原材料】シャルドネ100%、亜硫酸塩
 イタリア ヴェネツ 各750ml **1,650円**




8515 白ラ・プラヤ
 チリの優れたテロワールに惚れ込み、共同でブドウ栽培を始めました。環境保護プロジェクトを軸に、環境問題に熱心に取り組むつつワイン造りを行っています。
 【原材料】シャルドネ100%(亜硫酸塩)
 アグリ 750ml **1,540円**



8522 NVネーローダーボラ赤(オーガニック)
 赤いベリーやチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。
 【原材料】ネーローダーヴィン90%、カベルネソーヴィニオン10%、亜硫酸塩
8523 NVグリッロ白(オーガニック)
 トロピカルフルーツやハーブのアロマが際立ち、フレッシュで且つ辛口な味わい。
 【原材料】グリッロ90%、カタラット10%、亜硫酸塩
 ナターレヴェルガ(イタリア) 各750ml **1,430円**




8528 ウィスパースピンクモスカート(ロゼ泡)
 トロピカルフルーツの風味が口いっぱい広がる、やさしい甘さのロゼスパークリングワイン。
 【原材料】モスカート・ゴールド85%、カナダ・モスカット8%、モスカット3%、プティヴェルド2%、ソーヴィニオン・ブラン2%
8529 ウィスパースブリュットキュヴェ(白泡)
 シトラスの爽やかさ、トロピカルフルーツの果実味が心地良い泡と共に口中に広がる辛口スパークリングワイン。
 【原材料】シャルドネ66%、セミヨン21%、コロンバル13%
 イディル・ワイン 各750ml **1,540円**




8524 マスカットベリーA赤(辛口)
 日本の代表的な品種の一つ「マスカットベリーA」の素直な個性をお楽しみください。
 【原材料】ぶどう(長野県産)
 720ml **1,645円**
8525 アッサンブラージュ
 マスカットベリーAの甘い風味が出しすぎないよう、メルローの爽やかな味わいで包み込む絶妙なバランスを、アッサンブラージュにより表現した逸品。【原材料】ぶどう(長野県産)
 井筒ワイン 720ml **1,868円**




8526 ナイヤガラ白(辛口)
 ナイヤガラぶどう100%原料で醸造したマスカットのような香り、フルーティーで爽やかなワイン。
 【原材料】ぶどう(長野県産)
 720ml **1,496円**
8527 ケルナー白(辛口)
 桔梗ヶ原で栽培する醸造専用ぶどう品種ケルナー。すっきりとまとまった果実の酸味が爽やかに繊細な辛口の白ワインです。【原材料】ぶどう(長野県産)
 720ml **1,645円**




8533 ガリオットマルベック
 赤フルボディ。世界的に有名な「黒ワイン」2年連続金賞受賞！凝縮感のある果実味のなかに、綺麗な酸味が感じられます。なめらかなタンニンが程よく感じられ、コストパフォーマンスに優れた味わいです。
 【原材料】マルベック(フランス)
 プルヴィラン・フレール
 750ml **1,635円**




8544 カベルネ ランニングダック(赤ミディアム)
 酸化防止剤無添加。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュで黒系果実の風味のフルーティーでジュースな味わい。
 【原材料】カベルネソーヴィニオン(ウェスタンケブ)
8545 ホワイトランニングダック(白辛口)
 酸化防止剤無添加。グレープフルーツとピーチの香り。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュでフルーティー、ジュースな味わい。
 【原材料】コロンバーム(ウェスタンケブ)
 ステラーワイナリー 各750ml **1,650円**




8547 シュナン&ソーヴィニオンムーンライト(白辛口)
 柑橘類を思わせる果実香、ハーブ、青草のイメージ、ミネラル感と口の中にフレッシュな果実味がダイレクトに広がります。
 【原材料】シュナンブラン、ソーヴィニオン(ウェスタンケブ)、亜硫酸塩
 ステラーワイナリー
 750ml **1,540円**




8549 無添加キャンベルアーリー
 北海道産キャンベルアーリー 100%使用のワイン。ストロベリーを想わせる甘い香りと、さわやかな酸味が特徴。
 【原材料】ぶどう(日本産)
8550 無添加ナイヤガラ
 白ワインです。北海道産ナイヤガラ種を100%使用。フレッシュで華やかな香りと、洋梨やライチのような甘さが特徴。
 【原材料】ぶどう(日本産)
 はこだてワイン 各720ml **1,430円**




8556 赤カスターニョ・モナステル・OG
 プラムのスパイシーな香り、果物のシロップ漬けのような甘い風味。
 【原材料】モナステル100%、亜硫酸塩
8557 白カスターニョ・マカベオ・OG
 リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジュースな果実味が広がります。
 【原材料】マカベオ100%、亜硫酸塩
 ボデガスカスターニョ(スペイン)
 各750ml **1,430円**




8567 ガスコニュブラン白
 フランス南西地方唯一の5つ星生産者と評判です。グレープフルーツや青りんごの圧倒的な香りがはじける風味の良さは抜群です。爽やかな酸味、果物の蜜のフレーバーも感じる濃厚な舌触り。
 【原材料】グロ・マンサン50%、ソーヴィニオン・ブラン50%、亜硫酸塩
 ドネーヌ・アラン・ブリュモン(フランス)
 750ml **1,650円**




8568 オーガニックサングリア
 ストロベリーなど赤い果実がしっかりと感じられる味わい。柔らかいスパイスの風味はほのかな甘さと程よく溶け合っており、シトラスの爽やかなアフターに続きます。
 【原材料】テンプラニーリョ 100%(スペイン)
 アルダレス 750ml **1,320円**




8578 アルジェント シャルドネ白
 トロピカルフルーツや白桃のようなフルーティな果実の味わい。賢漬でまろやかな後味。
 【原材料】シャルドネ100%
8579 アルジェント OGマルベック 赤
 プラム、ブラックベリーの果実の香りとともに、スミレや黒コショウ皮のような香りが特徴。
 【原材料】マルベック100%
 ファン・パブロ・ムルヒア(アルゼンチン)
 各750ml **1,450円**




8580 アルジェント OGピノ・グリージョ 白
 ピュアな果実味とエレガントな香りです。ピュアでクリーンな味わいで、熟したアプリコットや白桃、ほのかなカモミールを感じ、爽やかな余韻があります。
 【原材料】ピノ・グリージョ 100%
 ファン・パブロ・ムルヒア(アルゼンチン)
 750ml **1,450円**




8517 琉球レモンソー
 沖縄県産シークワーサー、地酒泡盛、沖縄県産きび蜜を使用し県産素材100%にこだわった自然派ソーワです。シークワーサーとは沖縄の方言で、和名ではヒラミレモンといい、レモンと同じミカン属の柑橘類です。シークワーサー本来の香りと旨味をストレートに楽しめます。
 【原材料】泡盛、きび蜜、シークワーサー果汁/炭酸
 南都酒造 350ml×2 **520円**



8582 龍馬(ノンアルコール)
 ドイツビール並みのしっかりとした苦味のビール時期も満足の本格ノンアルコールビール。プリン体ゼロ。無添加ノンアルコールビールです。
 【原材料】麦芽、ロースト麦芽、ホップ
 350ml×2 **292円**
 日本ビール **6本セットもあります**



金沢オーガニッククラブの併設店舗では、各種お酒を取り揃えています。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



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



お弁当に!夕飯のあと一品に! 翌々 不定期! NEW 無添加で国産、安心安全な惣菜

保存料や酵母エキス等不使用で仕上げた、素朴ななかにも風味の良いお惣菜です。日々のお惣菜やお弁当の付け合わせとして手軽にお召し上がりいただけます。

1879 切り干し大根の煮物

国産の切り干し大根に人参、大豆、こんにゃく、椎茸、油揚げを加えこだわりの調味料で仕上げた煮物です。

90g **410円**

1880 根菜きんぴら

国産の根菜ごぼう、にんじん、れんこんにこんにゃくを加え、こだわりの調味料で味付けした煮物です。

90g **410円**

1881 ひじきの煮物

国産のひじき、にんじん、大豆に国内製造のこんにゃく、油揚げを加え、こだわりの調味料で味付けした煮物です。

マルアイ食品

80g ~~430円~~⇒**422円 得**



キシモトの「まるとと」

不定期!
冷 翌々

骨まで食べられます

干物を真空包装し、高温高圧処理することで骨の成分であるコラーゲンを分解し、身の中に溶け込ませることで骨まで柔らかく食べることが出来ます。電子レンジで約1分30秒ほど温めるだけの簡単調理です。



まるとと あじ開き

2枚 **9711** しお味 2枚 **511円**
2枚 **9712** みりん味 2枚 **531円**

まるとと さば開き

1枚 **9715** しお味 1枚 **418円**
1枚 **9716** みりん味 1枚 **429円**

2枚 **9717** しお味 2枚 **716円**
2枚 **9718** みりん味

2枚 ~~737円~~⇒**723円 得**



小川生薬のお茶

4週のみ 翌々 NEW

7575 ピンクレイボスティープlus

レイボス、ハイビスカス、ローズヒップのブレンドティーに機能性関与成分のGABAをプラス。「眼りの質(眼りの深さ)の向上に役立つ機能」と「肌の弾力を維持し肌の健康を守るのを助ける機能」の関連性がある2つの高いニーズを同時に満たしてくれる一品です。

小川生薬

40g(2g×20袋) ~~832円~~⇒**816円 得**

7576 みんなのお茶

からだの事を思って厳選した8種類の国産原材料でつくったブレンド茶です。原材料の生育段階から収穫まですべての生産履歴がはっきりとしたこだわりの素材を丁寧に国産ブレンド茶として仕上げました。飲みやすくマイルドな味に仕上げたノンカフェイン。

小川生薬

8g×30袋 **864円**



植物性素材でつくったこだわりのレトルト

スパイスが効いたチリコンカン

1855 ベジチリコンカン 1週のみ 翌々 NEW

金時豆とひよこ豆のホクホクとした食感で、スパイスを効かせた深みのある味わいです。野菜の旨みが凝縮した「オーサワの野菜ピューレ」、オーサワの国産大豆ミート ひき肉風を使用。砂糖、動物性原料不使用です。

オーサワ 150g **410円**



ブルーノスナック

おすすめのお菓子が新登場!

NEW

ビオクラ

クリスピーブラウニー 翌々 不定期!

小麦粉の代わりにココナッツ粉、バター・食塩の代わりに、ココナッツ油・ヒマラヤ岩塩と海塩を使用しました。

6637 チョコレート

豊かなココアの風味に、甘すぎずサクッとクランチ食感のクリスピーブラウニーです。

60g ~~378円~~⇒**371円 得**

6638 モカ

豊かなココアの風味とコーヒーの芳ばしい苦味に、甘すぎずサクッとクランチ食感のクリスピーブラウニーです。

6639 タイティー

クセになるミルクティーの香りに、コクのある甘さとクランチ食感のクリスピーブラウニーです。

各60g **378円**



大豆チップス 4週のみ 翌々

国産大豆にこだわったノンフライスナック。大豆由来の栄養成分が豊富に含まれることはもちろん、トランス脂肪酸ゼロのため、安心してお召し上がりいただけます。

6491 あおさビネガー

あおさの風味とビネガーの酸味がベストマッチ。

35g ~~216円~~⇒**212円 得**

6493 グリーンベジタブル

ほうれんそうとクロレラ由来の緑の力。

6492 スイートコーン

まるととトウモロコシの満足感。

各35g **216円**

