

いのちと食べもの自然宅配便

2024年

12月4日号

12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

エコポスト

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



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

年越しそば

金沢大地の有機そば 生麺

弊社農場は震災で大きな被害を受けましたが、蕎麦は豊作に恵まれ一筋の光となりました。力を合わせて一歩一歩、歩みをすすめ、耕し、これからも能登の実りをお届けし、みなさまに味わっていただければ幸いです。

5144 能登そば 2-4週

蕎麦と小麦はすべて、自社農場で有機栽培した石川県産オーガニック。塩は奥能登・珠洲の海水塩を使用。蕎麦の風味をいかす、生めん仕上げです。

金沢大地 100g×2 ~~562円~~⇒**551円 得**



おすすめそば

5095 寿年越しそばつゆ付 冷 (袋入)石臼そば 生麺

金子厳選の北海道産そば粉を使用しています。石臼粗挽きなので、そば本来のコクと風味が際立ちます。つゆは本醸造醤油と厚削り鰹の一番だしで、風味豊かに仕上がっています。

金子製麺

不定期!

130g×2 ~~650円~~



4822 足柄利助そば 1-3週

そば粉3割。昔ながらの自然乾燥で、味わい深い蕎麦です。使用原料はそば粉・地粉・水・塩・打ち粉だけ。国内産小麦粉とそば粉による昔ながらの味わいのする生そばです。

金子製麺

240g ~~353円~~

4842 十割そば 2-4週

無農薬栽培し添加物や塩を一切使用せずに製麺した十割そば乾麺です。そば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。

イチカラ畑

180g ~~713円~~



金子製麺のうどん

4801 越前地粉富うどん 1-3週

国内産中心粉を使用。コシがあり、のどごしのよいうどんです。喉越し良く、コシがあり絶品のうどんです。

200g ~~328円~~



5105 ふわふわもちもち むっちりうどん 1週のみ 冷

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。「ふわふわ」の柔らかさと、「もちもち」のコシ。

200g×2 ~~339円~~⇒**333円 得**



4131 鰹白だし 1-3週

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

節辰商店 500mlg ~~648円~~⇒**636円 得**

3135 ミツのうすあげ 冷

外はぱりっと、中はふわつとしています。一つ一つ手作業で揚げられています。甘く煮てそばやうどんに使うのもよし、そのまま入れるのもよし、大豆の味が負けません。

山下ミツ商店 2枚 ~~302円~~



今週の
一押し

庄内ファーム

自慢の漬物

不定期!

冷 翌々



3992 赤かぶ酢漬け

庄内の温海町で昔から焼畑農法で伝承されてきた在来種の赤かぶを使用し、有機栽培で育て、漬け込んだ甘酢漬け。

250g ~~591円~~



3993 いぶしたくあん

庄内地方の砂丘畑でとれた干し大根を桜の木で香り豊かに燻製してぬか漬けされたもの。

250g ~~591円~~



3994 紅花たくあん

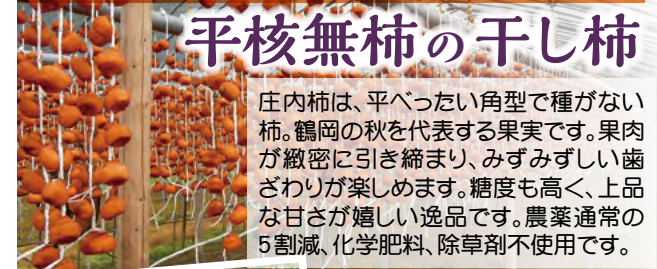
庄内地方の砂丘畑でとれた干し大根をぬか漬けにしました。県花の紅花を使い、自然な色を出しています。

250g ~~529円~~



天然乾燥、硫黄くん蒸なし

平核無柿の干し柿



庄内柿は、平べったい角型で種がない柿。鶴岡の秋を代表する果実です。果肉が緻密に引き締まり、みずみずしい歯ざわりが楽しめます。糖度も高く、上品な甘さが嬉しい逸品です。農業通常の5割減、化学肥料、除草剤不使用です。



0381

庄内の干し柿(平核無柿)

翌々 180g(4~6個入) ~~783円~~⇒**768円 得**



お知らせ

◆年末年始特配号について

今年は年末年始特配号はありません。翌々週商品は、年明けの1月7日(火)～10日(金)の配送になります。

◆おせち商品について

おせちの商品は、今回12月4回分と一緒に配達します。

◆年末年始の店舗営業について

12月28日(土)まで通常営業致します。
年始は1月6日(月)からの営業になります。

◆中初商店「かぶら寿司、大根寿司」

今回で最終のご紹介になります。今季もたくさんのご注文ありがとうございました。

◆「矢野傳の練り物」と「金沢錦の惣菜」について

年末繁忙期のため今回はお休みさせていただきます。

◆今月のわっぱんについて

商品が入れ替わり、12月4回号だけの企画となっています。8ページに掲載しています。

表紙・20P・21P・40P原材料

●0381 庄内の干し柿(平核無柿)

柿(平核無柿)

●1863 七種の国産雑穀しるこ

砂糖(国内製造)、小豆、もち米、発芽玄米、押し麦、はと麦、赤米、黒米、食塩

●1920 ハンバーガー用パティ

豚肉(国産)、玉ねぎ(玉ねぎ)、牛肉(国産)、牛乳、卵、パン粉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(原材料の一部に小麦を含む)

●2346 白身魚の梅しそチーズ焼き

しいら(高知県)、マヨネーズ(菜種油、卵、りんご酢、砂糖、塩、からし粉)、チーズ、しお、梅

●2633 さつま揚げ

タラサリ身、小魚すり身、煮出し汁(カツオ、サバ)、粗糖、発酵調味料、馬鈴薯澱粉、酒、魚介エキス、粗塩、食用米油

●2657 おでん種セット7種13品

【内容】さつま揚げ×2、ソフトはんぺん×1、玉ねぎ揚げ×1、ぼたんちくわ×2、ごぼう巻×1、白身つみれ×4、小魚つみれ×2

●3992 赤かぶ酢漬け

赤かぶ、洗双糖、塩、醸造酢

●3993 いぶしたくあん

干し大根、米糠、洗双糖、天塩、赤唐辛子

●3994 紅花たくあん

干し大根、米糠、洗双糖、天塩、赤唐辛子、乾燥紅花

●4131 鯉白だし

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

●4801 越前地粉富うどん

小麦粉(国内産)、食塩

●4822 足柄利助そば

そば粉、小麦粉、食塩

●5095 寿年越しそばつゆ付(袋入)石臼そば

そば粉、小麦粉、小麦蛋白、塩、加工澱粉、町水(めんつゆ)しょうゆ、原料原価、砂糖、発酵調味料、食塩

●5105 ふわふわもちもちむっちりうどん

小麦粉、食塩、小麦たんぱく

●5402 アカシアの花のはちみつ

アカシアはちみつ(ハンガリー)

●5404 マヌカハニー スナップバック MGO115

ニュージーランド産はちみつ

●6736 有機燻製ミックスナッツ有塩

有機カシューナッツ(インド)、有機アーモンド(アメリカ)、有機クルミ(アメリカ)、焼塩(伊豆大島製造)

●6737 有機燻製マカデミアナッツ有塩

有機マカデミアナッツ(ケニア)、焼塩(伊豆大島製造) 栄養成分表示 / 100gあたり

●8611 揚げかきもちミックス

餅米(石川県産)、植物油、黒豆、昆布、シソ、塩/着色料(カルミン酸、クチナシ)

●8612 揚げかきもち(黒糖風味)

餅米(石川県産)、植物油、砂糖、塩

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。

■ジャフマック「濃縮ザクロジュース」7809

ザクロの風味が強く感じられ、甘味もあってとても飲みやすかったです。

(金沢市 M.Zさん)



■ブルーノスナック

「クリスピーチョコレートブラウニー」

とても美味しいです。こういった商品に対する関心が高いのか、いろいろなお店で売られているのを見かけます。

(店舗のお客様)



■対馬水産「煮穴子フィレ」2310

煮穴子はとろっとして、とてもおいしい。今回2尾注文しようと思っていたら、お得になっていた嬉しいです。ありがとう。

(金沢市 T.Tさん)



〈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

- 2658 牡蠣味噌鍋セット
- ▲3706 ピリ辛砂丘らっきょう
- ▲5818 基本の有機トマトソース3P
- ▲6648 ココナッツ×ビターカカオ
- ▲6649 ココナッツ×塩キャラメル
- ★8508 白Jマイヤー・ピノワールブラン

エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



今週/今月の特価品です。



冷蔵 冷凍 保存方法(無印は常温です)。



生麺です(無印は乾麺)。



↑ ↓ 価格が変更になりました。



1週のみ 1週のみ企画品です。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



2週のみ 2週のみ企画品です。



翌々週 翌々週に配送されます。



3週のみ 3週のみ企画品です。



レシピ レシピが紹介されています。



4週のみ 4週のみ企画品です。



今回のみ! 今回のみ企画商品です。



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。

コメの自給を 手放してはならない(3)

—対米従属の果ての農業と食の危機—
食政策センター・ビジョン21代表 安田節子

コメの自給も奪う狙い 農業に関する日米対話

私は、TPPで設置された規制改革推進会議は米国企業群の要求受け入れ窓口、すなわち売国窓口だと思っている。ここから次々出された提案によって、農協法や農地法が変えられ、種子法が廃止されて全国の農業試験場が持つ公的種子(コメ、麦、大豆)を民間に払い下げるようになった。日本農業を衰退させる悪法が成立したわけだ。

アメリカは1998年から2008年までの14年間、毎年、「年次改革要望書」という広い分野にわたる規制緩和の要求を突きつけてきた。まさに宗主国と植民地の関係をあらわすものだ。民主党の鳩山内閣のときに年次改革要望書の受け入れを廃止したが、それも束の間で、2011年10月に「日米経済調和对話」と看板を付け替えただけで再び規制緩和の要求書が突きつけられるようになった。食品関係では、残留農薬基準の緩和、ポストハーベスト農薬や食品添加物の承認、栄養補助食品の規制緩和などが要求された。

そして、2023年4月「持続可能な農業に関する日米対話」が設置された。日本農業をターゲットにしたアメリカの直接要求の場だ。

今年2月の会合で出されたのが温室効果ガスの削減の「見える化」だ。「見える化」とは、どれだけ温室効果ガスや農薬、化学肥料を削減したか、削減率を作物に星マークで表示することだ。これの本当の狙いは、水田が温室効果ガスのメタンを発生させるので、メタン削減、すなわち水田を減らさせることにあるのではないか。農政では今、水田を潰して畑に転換することや、中干し期間(イネの成育中に水を抜く期間)を長くするといったことが推進されている。私は、アメリカはコメの自給を日本から奪おうとしているのではないかと思う。

食料・農業・農村基本法と同時に、「農業経営基盤強化促進法」「食料供給困難事態対策法」の二つが国会で成立した。農業経営基盤強化促進法は18条で、「10年先の集落の農地をだれが耕すか決める計画を地域で

来年3月までに策定すること」としている。今70歳の人は10年後は80歳だ。つまり、高齢農家に引導を渡し、農地の集約をはかり、大規模企業農業のための地ならしをすることになる。

そして食料供給困難事態対策法では、有事に農家はコメ、麦、大豆、イモをつくれといい、違反には罰金を科すといっている。

政府の農業衰退の放置はアメリカ戦略の追随ではないだろうか。アメリカは日本を完全隷属させるために食料(コメ)自給ができない国にするという外交戦略を持つ。農業衰退は日本政府がアメリカに売国的隷従をしてきた結果と思う。アメリカ主導の自由貿易というくびきによってアグリビジネスの餌食にされ、農業の衰退を招き、食料や種の自給を奪われ、国民の健康と命を差し出している。日本は盲目的な米国隷従で食料自給の責務を投げ捨てた植民地なのだ。農業衰退の果てに日本人が飢えに直面する可能性が現実味を帯びている。

食料自給こそが独立国の証であり、安全保障の礎だ。コメの自給を決して手放してはならない。種籾は何年も保存することができる。そして水田は、連作ができ、地下水を涵養し、田んぼダムは水害を減じ、空気を冷やし、多数の生物を養うすばらしい装置だ。先祖が営々と水田を築き、四季折々の美しい景観は日本の文化、精神を形作ってきた真髄だと思う。

水田を潰してはならない。コメを守らなければ日本は独立国になることはできない。完全にアメリカに隷属する国になってしまうことを認識していただきたい。

加えて、有機が重要だと考える。日本は単位面積あたり世界一の農薬使用大国だ。世界中が禁止に向かっている神経毒で問題のネオニコチノイド系農薬を逆に規制をゆるめて使用している。水田でも多量に使用され、秋田県で水道水から検出されて問題になった。食品や飲料水から私たちは農薬を体に取り込み続けている。子どもの発達障害も右肩上がりだ。

私は有機自給国にしなければ日本は持たないと思っている。まずは水田の有機化をはかることだ。有機水田の広がり未来を拓く。同時に有機学校給食を軸にして、地域ごとの有機自給圏を創り出す。それが全国にできれば、日本は有機自給国になれる。絵に描いた餅と思う人もいるかと思うが、決して夢物語ではない。世界の潮流は有機へ向かっている。有機自給国となってアメリカから自立し、真の独立を実現する政治へと転換することが急がれる。

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種類入ります。



1,480円
白山市
エコファーム奥野 **地**

0019 鳥越デジマ (じゃがいも)

無 サラダやコロッケ、煮物に合います。



500g 346円
白山市
エコファーム奥野 **地**

0020 鳥越アンデスレッド (じゃがいも)

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



500g 346円
白山市
エコファーム奥野 **地**

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。



「きたあかり」になるかもしれません
約500g 400円
さらだぼーる

0034 鳥越紅はるか

無 さつまいもはビタミンCやカロテン、食物繊維を多く含む栄養野菜です。



約350g 432円
白山市
エコファーム奥野 **地**

0035 金森さんの紅はるか

無 ねっとりとした食感で甘みが強いのが特徴です。土つきのため長期間保存できます。



約600g 342円
富山県
カナモリファーム **地**

0036 福来園のシルクスイート

無 なめらかな食感です。シルクという名前の通り、舌のうえをすると滑らかな独特の食感を楽しめます。



500g 356円
野々市市 福来園 **地**

0037 鹿児島紅はるか

無 強めの甘さにもかかわらず後口はすっきりとした感じの上品な甘さを感じさせてくれます。果肉の色は黄白色で、加熱するとしっとりします。



500g 339円
鹿児島県
かごしま有機農産組合 **地**

0038 蓮花金時芋

無 竹林に囲まれた日当たりのよい山の段々畑育ち。山下さんのホクホクの人気がつまず。まずは焼き芋と天ぷらでおためしください。



約1kg 432円
金沢市
山下農園 **地**

0039 蓮花紅はるか

無 ほくほくとした食感が特徴のさつまいもです。



約1kg 432円
金沢市
山下農園 **地**

0043 奈良きくいも

無 味と香りにはクセが少なく、食べるとほのかな甘みがあります。生でも食べることができ、酢漬けや醤油漬けなどもおすすめ。



300g 363円
奈良県
農民連 **地**

0047 鳥越人参(土付)

無 人参にはビタミンAやカロチンがたっぷり。人参ジュース、生食でサラダなどにも。



約400g 369円
白山市
エコファーム奥野 **地**

0048 金森さんのカラフル人参

無 4~5色。カラフルさに加えて栄養素も豊富です。皮を剥かずに調理するのがおススメ!



500g 377円
富山県
カナモリファーム **地**

0049 福来園の人参

無 緑黄色野菜の中でも、カロチン含有量はトップクラス。生でそのまま食べても。



約450g 287円
野々市市 福来園 **地**

新潟にんじん

無 カロチンは皮の近くに含まれています。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 **地**

北海道玉ねぎ

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



0057 約400g 292円
0058 約600g 405円
0059 約1kg 637円
北海道
つちから農場 **地**

0061 蓮花里芋

無 煮物の定番野菜。独特の粘りがあってやわらかい芋です。地もの里芋。



約1kg 432円
金沢市
山下農園 **地**

0064 福来園の里芋

無 煮物の定番野菜。独特の粘りがあってやわらかい芋です。



450g 403円
野々市市 福来園 **地**

0068 青森長いもカット

無 色が白くアクが少ない上、シャキッとした歯触りが特徴です。



約350g 535円
青森県 **地**

0069 蓮花蓮根

無 ねばり気が強い蓮根です。鉄分の吸収を高めるといわれている野菜です。



約500g 432円
金沢市
山下農園 **地**



0070 茨城れんこんカット

無 糸を引くおいしい蓮根。茨城県産になります。



約350g 721円
茨城県
小鳩 **地**

0073 北海道ごぼう

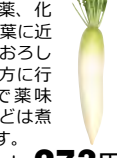
無 栄養と旨味は皮に近いほど高いので、皮はむかず、水にも長く浸さずに使いましう。



約230g 467円
北海道
和田 **地**

0078 奈良青首大根

低 低農薬(農薬、化肥9割減)。葉に近いほど甘いのでおろしや生食に、下の方に行くほど辛いので薬味に、そして中ほどは煮物に向いています。



1本 273円
奈良県
五條市 田中 **地**

0080 愛知大根

低 殺虫剤:0~1回。煮物や汁物の具、すりおろして薬味にと、日々の食卓に欠かせない野菜のひとつである大根。



1本 314円
愛知県
天野グループ **地**

0084 金森さんの早生大かぶ

無 かぶら寿し、千枚漬けに最適。煮ても煮崩れすることがないので煮物料理にピッタリです。



1~1.5kg 315円
富山県
カナモリファーム **地**

0146 愛知ブロッコリー

低 有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。カロテンとビタミンCが豊富。



1玉 433円
愛知県
あっぱれ天恵・ティエラス **地**

0154 奈良白菜

低 低農薬(農薬9割減、化肥8割減)。みずみずしい食感とあっさりとした味わい。漬物や鍋、炒め物、煮物、クリーム煮などでどうぞ。



1玉 417円
奈良県
五條市 田中 **地**

0155 奈良オレンジ白菜

低 低農薬(農薬9割減、化肥8割減)。見た目は普通の白菜ですが、内側がオレンジ色です。甘みが強く、栄養価が高いです。



1玉 417円
奈良県
五條市 田中 **地**

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 **地**



野菜

0178 愛知ベビーリーフミックス袋
低 必要に応じて特級レベルの農薬・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

0183 奈良有機しろな
有 有機JAS。アブラナ科の結球しない白菜の仲間。β-カロテンが多く含まれています。おひたしや煮びたしなどにどうぞ。


200g **292円**
奈良県 農民連

0188 愛知サンチュ
無 焼肉を包んで食べるので包み菜とも呼ばれています。

10枚 **256円**
愛知県 小久保農園

0189 有機奈良ほうれん草
有 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。

150g **384円**
奈良県 農民連

0191 愛知ほうれん草
無 とても栄養価が高く、緑黄色野菜の代表です。とくにカロチンやビタミンC、鉄分を多く含んでいます。

静岡産になる可能性あり
1束(約180g) **256円**
愛知県 天野グループ

0193 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 中嶋農園の小松菜
無 炭素循環農法で栽培しています。シャキシャキとした食感で、えぐみや苦味がありません。

200g **230円**
富山県 中嶋農園

0202 静岡小松菜
無 シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。

愛知産になる可能性あり
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

0213 有機奈良春菊
無 香りが豊か!おひたしや天ぷらなどにしてどうぞ。料理のアクセントにサラダや味噌汁にもどうぞ。

100g **309円**
奈良県 山口農園ほか

0224 兵庫にんにく
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におすすめ。

1玉 **382円**
兵庫県 ナカバヤシ

0231 愛知セロリ(束)
低 香りがまろやかですが、少し歯触りが固めで食べ応えのある食感です。

約2~3本 **221円**
愛知県 あっぱれ天恵

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

0244 愛知ニラ
低 殺虫剤:0~4回(冬場は不使用)。野菜炒め、ギョウザ、にら玉、にらレバー、などに。


100g **246円**
愛知県 横地愛菜園

0264 愛知ミニトマト
低 味の濃いおいしいミニトマトです。

約190g **373円**
愛知県 小野

0267 愛知トマト(桃太郎)
低 特に糖度が高く、おいしい完熟トマトです。

約350g **624円**
愛知県 マセギ

0277 愛知きゅうり
低 特級レベルのきゅうりで、農薬、化学肥料半分に抑えています。

2本 **324円**
愛知県 あっぱれ天恵他

0283 鳥越ねぎ
無 白い部分が多く、鍋の具や麺類などの薬味、肉・魚料理の臭い消しなど、使い方が多彩な長ねぎ。

約270g **369円**
白山市 エコファーム奥野 **地**

0292 高知生姜
無 生姜には、体を温める効果があります。

約80g **256円**
高知県 明神

0298 蓮華タケノコの水煮
無 とれたての風味をそのまま残したものを、水煮にし真空パックにしました。

500g **698円** **地**
金沢市 山下農園

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

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

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

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 **1,233円** **地**
寺井 佐の川園

0306 カットしめじ
無 シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。

90g **229円**
長野ミスズライフ

0307 長野エリンギ
無 培養基にオガコやコスカ等を用い、使用する水は北アルプスの地下水で栽培しました。

100g **308円**
さらだぼーる

0308 えのき茸
無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。


100g **171円**
長野ミスズライフ

0309 奈良あげきくらげ
無 食物繊維とビタミンDが多い品種です。食物繊維では、不溶性食物繊維が多いのが特徴です。

50g **259円**
奈良県 車谷

0310 奈良おおしめじ
無 大ぶりのしめじ。味、香りともに濃厚、歯ごたえがあります。炒めもの、鍋物、汁物などどんな料理にも◎。

200g **300円**
奈良県 中辻

0311 奈良生なめこ
無 香り・食味ともにきのこらしさを感じます。一つ一つ手作業で収穫。おろし和えや汁物などにどうぞ。

100g **201円**
奈良県 上津川きのご組合

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

0317 奈良ぎんなん
無 炊き込みご飯や茶わん蒸し、揚げ銀杏など食べて“秋の旬”を味わってください。

奈良県 南 100g **238円**

野菜・果物

0319 すりおろしにんにく

無添加(ピン)
島根県 奥出雲吉田町産 生にんにくを使用。【原材料】にんにく(島根産)、米酢、食塩(シママース)
翌々週 60g **583円**
吉田ふるさと村



0326 愛媛切干大根

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



0334 大分有機竹の子

有 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。細切りタイプ。80g **430円**
クローバー食品 翌々週



0335 大分有機竹の子

有 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

果物は、生育状況により運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「バレー種」。雑草は手で狩り、除草剤は使っていません。有機肥料、堆肥、液肥使用。
エクアドル プリエート農園
約500g **532円**
00005 定期 **519円**



0352 冷凍カットマンゴー

無 糖度15度以上のマンゴーをベトナム現地で加工。ポストハーベスト農薬の心配はありません。着実から収穫までは、紙袋で覆って栽培するため農薬不使用。
冷凍 500g **648円**
オーシャン貿易



0355 愛知いちご(大・中粒)

低 とちおとめ、おいベリー、みくのかを中心に、その時においしい品種を出荷します。
約230g **1,319円**
愛知県 ハートヘルスファーム



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)
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エイク、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 神子原のキウイフルーツ

無 種はヘイワード。市販のものより小さいですが、自家製の堆肥もやらず、自然栽培でつくりました。追熟の必要があります。
羽作市 屋後浩幸
約200g(2~3個) **389円**



0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合い、香りも高く甘味があります。
冷凍 200g **518円**
ムソー



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 150g **745円**
ムソー



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 200g **713円**
ムソー



0374 佐藤さんのリンゴ

低 減農薬。慣行栽培の半分以下の使用に抑え、公的機関で残留農薬ゼロの証明を得ています。品種は、シナリリップ、つがる、シナノスイート、王林、ふじに変わっていきます。予告なく変更となる場合があります。
680g前後(2~3個) **510円**
長野県 佐藤武士・和子



0381 庄内の干し柿(平核無柿)

低 有機肥料を使用。農薬回数を出来る限り減らしました。天然乾燥を基本とし、硫黄くん蒸なし。(仕上げに室内暖房乾燥することがあります)
翌々週
山形県 庄内協同ファーム 180g(4~6個入) **783円**



0384 有機愛媛レモン

有 有機JAS。サクサクとした食感に渋味と甘味の絶妙なバランスはかんきつファンには見逃せない味です。
愛媛県 星光農園
約280g **315円**



0393 奈良ゆず

無 ゆず独特のさわやかな香りで、料理の味を引き立てます。かんきつ類の中でも皮のビタミンC含有率が高く、可食部100グラムあたりのビタミンCは、果汁内40ミリグラムに対し、皮は150ミリグラムも含んでいます。
奈良県明日香村他
2~3玉 **238円**



有機愛媛温州みかん

有 日本原産の温州みかん。皮が薄くてむきやすく、食べやすいです。星光農園は、長い間有機栽培を続けているので安心して食べられます。
0396 500g **332円**
0397 1kg **609円**
愛媛県 星光農園



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** (得)
00009 定期 200ml **431円** (得)

0494 バターミルクヨーグルト

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

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

冷蔵 100g **129円**

0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン

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

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g **195円**

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

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

400g **298円**
00007 定期 400g **292円**

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

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

0520 とろっとなめらかヨーグルト

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

【原材料】生乳

400g **300円** (得)

0506 ゴーダチーズ

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g **592円**

0507 十勝100スライスチェダーチーズ

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

冷蔵 4枚(100g) **428円**

0508 チェダーチーズ

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

冷蔵 200g **577円**

0510 クリームチーズ

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

冷蔵 200g **478円** (得)

0511 シュレットチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレット。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **654円** (得)

0512 カマンベールチーズ

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

冷蔵 90g **480円** (得)

0518 大人のカマンベール&ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **455円**

0521 チーズペースト カマンベール入り

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g **295円**

0519 スキムミルク

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **291円** (得)



0514 有塩バター

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加の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**

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▶



山下農園のお米

新米

- 0892 徐1)玄米山のコシヒカリ
 - 0893 徐1)白米山のコシヒカリ
- 各5kg **2,800円**

山下農園は、金沢市内川地区蓮花町のなだらかな山手丘陵地帯にあります。田植時に除草剤を1回のみ使用し、その他一切の農薬・化学肥料は使用していない、限りなく無農薬に近い逸品米を栽培されています。

金沢市蓮花町



エコファーム奥野

新米

- 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)



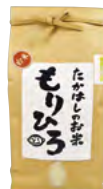
たかはし農園

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**

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)



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。



新米

- 野々市市 福来園 5kg **3,918円**

0933 有機活性 発芽玄米

国内産有機玄米を、独自の製法によりお米の生命を絶つことなく、発芽へ向かう処理を施しました。発芽することにより、お米が柔らかくあまみが増えています。
【原材料】有機玄米(国内産)



4週のみ

- 【翌々週】健康フーズ 500g **778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
- 徐1)**…初期に除草剤1回のみ使用した低農薬米
- 低)**…一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米

12月4回のわっぱん

1171 ちびっこモーニング

バターロール、レーズンスティック、クロワッサンといった人気のあるパンを詰め合わせた、ちびっこにも大人気の大変お得なセットパンです。

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



14個110g **427円**

1172 ツイストドーナツ

ツイスト状のドーナツの生地を菜種油で揚げた、ふんわりドーナツです。揚げ油にはトランス脂肪酸の少ないNON-GMO菜種サラダ油を使用し、一つ一つ丁寧に揚げています。

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



3個 **313円**

1173 シナモンロールデニッシュ

デニッシュ生地で粉末シナモンを渦巻き状にし、表面をアイシングでコーティング。甘すぎず、紅茶やコーヒーのお供にオススメです。

【原材料】小麦粉、シートバター、卵、粗糖、粉糖、イースト、脱脂粉乳、バター、卵白、シナモン、食塩、レモン果汁



2個 **356円**

1174 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んで頂くため、糖分を除き、シンプルな材料で作りました。中身のギョウツと詰まった田舎パン。
【原材料】小麦粉、小麦ふすま、天然酵母(小麦・米・麹)、岩塩、モルト



得

1個約250g **481円**

1175 全粒酵母パンズ

全粒粉と天然酵母の風味が楽しめる植物素材だけで作ったパンズです。ふんわりとした食感になっています。栄養が偏りがちなハンバーガーもヘルシーに。
【原材料】小麦粉、全粒粉、粗糖(さとうきび)、菜種サラダ油、天然酵母(小麦・米・麹)、岩塩



約75g×3個 **340円**

1176 シュークリームミックス

自家製のカスタードクリームと、よつ葉の生クリームのダブルクリームが楽しめる、とろけるような優しい甘さのシュークリームです。シンプルな材料なので、素材の美味しさが引き立ちます。
【原材料】牛乳、卵、生クリーム、小麦粉、粗糖、バター、ラム酒



得

【冷蔵】4個約240g **805円**

1177 パンのカリカリ

小パンをサイコロ状に切り、アーモンドスライスとカラメルを絡めました。加わった食感とアーモンドの香ばしさがよくマッチしています。
【原材料】粗糖、小麦粉、バター、アーモンド、菜種サラダ油、イースト、脱脂粉乳、岩塩



100g **389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 得 1106 小 6枚 410円 得	スライス天然酵母食パン 【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油  1107 大 10枚 670円 1108 小 6枚 470円	1109 全粒食パン 【原材料】小麦粉、全粒粉、脱脂粉乳、粗糖、イースト、バター、菜種サラダ油、食塩  420g 416円
1110 湯種食パン 【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩  410g 400円	1111 レーズン食パン 【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、バター、菜種サラダ油、ラム酒  410g 518円	1112 天然酵母全粒食パン 【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油  410g 491円	1113 ジャがいも食パン(リーン) 【原材料】小麦粉、じゃがいも、粗糖、イースト、食塩、菜種サラダ油  410g 410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
1116 リーン全粒食パン 【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩  420g 416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	1122 塩パン 【原材料】小麦粉、バター、菜種サラダ油、粗糖、イースト、脱脂粉乳、食塩  3個 400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	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 2・4週
1128 あんばん(粒) 【原材料】小麦粉、小豆、粗糖、牛乳、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩、みりん、ごま  2個 346円 2・4週	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  2個 367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  2個 345円 2・4週	1134 ピザパン 【原材料】小麦粉、チーズ、玉葱、ピーマン、ベーコン、ケチャップ、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩  2個 410円 2・4週	1136 カレードーナツ 【原材料】小麦粉、カレー(自家製)、玉葱、豚肉、キャベツ、人参、菜種サラダ油、カレー粉、洋風ダシの素、にんにく、カレーパウダー、ガラムマサラ、粗糖、脱脂粉乳、バター、イースト、食塩  2個 410円 2・4週

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、粗糖、パン酵母、全粉乳、バター、加糖練乳、食塩、レモン果汁、(一部に卵・乳成分・小麦を含む)

1218 バターボール(クルミ) 72g 4個入 **611円**
 ふんわり柔らかく、もちもちしたバターボール生地に、サクサクのクルミを練り込みました。
 【原材料】小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、クルミ(米国産)、米油、砂糖、全粉乳、バター、パン酵母、食塩、レモン果汁、(一部に卵・乳成分・小麦・くるみを含む)

ピノキオ

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン 4週のみ

1051 フォルコンブロート

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

【原材料】有機全粒ライ麦(ドイツ産)、酵母、食塩

375g 6枚入り **562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 **562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** 得
- 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(バラ凍結) 300g **723円**
- 1506 若鶏きも 150g **315円**
- 1507 若鶏砂肝 200g **405円**

筋胃です。にんにくと一緒に炒め、塩コショウ。絶品おつまみ。

- 1508 若鶏砂肝スライス 150g **352円**

下処理が意外と手間なのでスライスしてると重宝します。

- 1512 若鶏ミンチ 200g **539円**

つくね、シュウマイにもおすすめです。

- 1518 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。

- 若鶏もも肉切身(バラ凍結) 約25~35g。からあげや煮物に。

- 1513 500g **1,268円** 1514 1kg **2,114円**

- 若鶏もも一口カット(バラ凍結) 約15~25g。カレー・シチュー・煮物に。

- 1516 500g **1,268円** 1517 1kg **2,114円**

- 1520 若鶏小間切 200g **530円** 得

- 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.17「梅干・漬物」コーナーより一部掲載

中初商店のかぶら寿しと大根寿し 冷蔵

かぶら寿し

契約栽培無農薬米から作った麴と無農薬米をあわせて作った甘酒に、無農薬青かぶに旬の鰯を挟み込んで漬け込む、手の込んだ絶品です。金沢の冬の味。



3860 約150g1枚入 **810円**

3861 約300g2枚入 **1,620円**

3862 約600g4切れ **3,240円**

【原材料】かぶら、鰯、人参、唐辛子、漬け原材料(米・米糀・食塩・焼酎)

大根寿し



大きく刻んだ青首大根とぶつ切りの身欠にしんをあわせて漬け込みました。

3863 300g **1,203円**

3864 500g **2,006円**

【原材料】大根、にしん、人参、唐辛子、漬け原材料(米・米糀・食塩・焼酎)

丹沢農場の豚肉・ハム・ソーセージ

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



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

丹沢農場 120g **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！

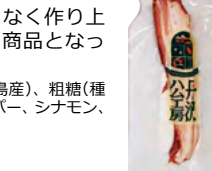


【原材料】豚モモ肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)

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**

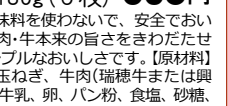
1911 ハンバーグ

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に、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

お惣菜

惣菜

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

2107 ごぼうのそぼろ煮 120g 572円

国産鶏肉の挽肉と国産ごぼう・人参と合わせて炊き上げました。ごぼうの旨味と鶏肉の旨味が甘しょうゆ味の味付けにしっかりといきています。

【原材料】ごぼう(日本)、鶏ひき肉、人参、醤油、砂糖、味醂、砂糖、日本酒、唐辛子、だし



2108 いわしふぶき煮 100g 556円

鰯の頭を一つひとつ手作業でカットしてあります。鰯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



2114 ほたて旨煮 90g 635円

北海道、青森海域で獲れたベビーほたては、たんぱく質が多くうまみ成分を多く含んでいます。ホタテの柔らかさ、うまみを保ちながらじっくり丁寧に生姜を効かせて炊き上げました。

【原材料】ほたて貝(国産)、丸大豆しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、本みりん、生姜(国産)、純米酒



2121 たらこ昆布煮 80g 524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 いいだこ芋の煮付 120g 572円

いいだこの柔らかさと旨味が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



今回お休み

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



2128 小車麩のすき焼き煮 120g 572円

金沢名産車麩の小さめのお麩を国産の長ねぎと国産牛肉ですき焼き風に仕上げました。

【原材料】小車麩、ねぎ、牛肉、醤油、砂糖、味醂、日本酒、だし



2130 ごま昆布(おにぎりの心) 80g 509円

北海道で獲れた昆布を柔らかく炊き上げ、白ごまをブレンドしてごまの香ばしい風味が効いた昆布佃煮に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道)、丸大豆しょうゆ(大豆、小麦を含む)、てんさい糖、め、本みりん、白ごま



2135 山椒ちりめん 40g 524円

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

【原材料】いわし稚魚類(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、山椒、みりん、日本酒



2144 にしん甘露煮 2本 691円

鰯の片身を丁寧に炊き上げました。そばの上のせて「にしんそば」にしたり、そのまま召し上がって頂いても、美味しく食べられます。

【原材料】鰯(アサヒ、DPP)、醤油、砂糖、水飴、味醂、米酢



1847 新鮮おさかな

ソーセージ

4週のみ

山口県の仙崎・葦地方、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。



翌々週

健康フーズ 3本135g **292円**

1853 金ごまいわし

4週のみ

高压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】榎茸(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



翌々週

小林農園 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)、赤米(静岡)、ごま(鹿児島、長崎、富山等北陸以西)、食塩(兵庫)



翌々週

東京フード 180g **432円**

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

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、生臭さ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

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

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

鮮冷 翌々週 120g **389円**

1842 放牧豚まん

具と皮の原料すべてにこだわりを実現しています。具の豚肉は放牧豚を使い、野菜はオルターの生産者の無農薬のもの、調味料はかめびしの濃口醤油などを使っています。皮は国産小麦粉と生イーストで作りました。

【原材料】具)豚肉、玉葱、生姜、にんにく、たけのこ、醤油、砂糖、塩、澱粉、純米料理酒、オイスターソース、ブラックペッパー [皮]小麦粉、ビート糖、食塩不使用バター、生イースト、塩、重曹



オルター 冷凍 4個入り **781円**

信州自然村のおやきの「おやき」は P.38 に掲載しています。

水産物・練り物

水産物

2294 台湾産 素干し桜えび

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



冷凍
かもめ屋 20g **529円**

2306 瀬戸内かあちゃんの焼のり

4週のみ

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



翌々週
オカベ 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。



翌々週
オカベ 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・スパイスで塩漬けし半年以上熟成。
【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**
I Sフーズ 45g **486円**

2377 エコシュリンプ下処理

Lサイズ

2・4週

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



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

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 どぼうじゃこ天(平さつま揚)

約25g×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 上天ぶら(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】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%)、イカ、ホエボウ、トラハゼ、その他、無リンイトヨリ、食塩、糖、清酒、かんしょ澱粉、いか

2612 なんと巻

1本100g **264円**

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

2613 やさい棒天

3本 **347円**

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

2610 矢野傳おでんセット

1セット **1,049円**

上天ぶら(2枚)、並ちくわ(4本)、きんぴら天(4枚)、棒天(3本)入り。新鮮な魚でつくった魚の味のするおでんです。

【原材料】魚肉(小エソ・小グチ・ハランボ・その他小雑魚)、ごぼう、人参、無リンイトヨリすり身、無リンホッケすり身、甘藷澱粉、食塩、三温糖、魚しょうゆ、純米酒

今回お休み

高橋徳治商店

冷凍

2639 ソフトはんぺん

2・4週

4枚(188g) **498円**

卵白と山芋のみで発泡させました。一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱させることで弾力のある柔らかさに仕上がっています。



【原材料】タラすり身、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリザメ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用米油、カツオエキス、清酒、酒かす、食塩、発酵調味料、レモン汁

2640 7種の野菜揚げ

2・4週

5個(165g) **368円**

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



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

2641 玉ねぎ揚げ

2・4週

5個(150g) **374円**

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



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

2656 いわしだんご

2・4週

150g(5ヶ) **431円**

マイワシと助宗たらすり身をあわせてネギと味噌と一緒に練り込んだ柔らかい食感のだんごです。汁物にいいと、商品から旨味のある出しが出て大変美味しいスープに仕上がります。



【原材料】魚肉(いわし(国産)、スケトウダラ(国産))、長ねぎ(国産)、馬鈴薯澱粉、味噌、砂糖、ホタテエキス、カツオブシエキス、コンブエキス、食塩

水産物・海藻

今回は土佐佐賀産直の企画となります。

高知県黒潮町

土佐佐賀産直出荷組合

3週のみ 翌々週 冷凍

- | | | |
|---|--|---|
| 2312 きびなごのフライ 120g 680円 | 2335 あじ干物 1枚 410円 | 2357 野菜とあわせるプリ甘酢あんかけ 140g(固70g、液70g) 623円
野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。 |
| 2313 きびなごの唐揚げ 110g 639円 | 2336 かます干物 1枚 410円 | 2358 野菜とあわせる白身魚のケチャップ煮 140g 623円 |
| 2315 あじフライ 100g 599円 | 2343 しいらの切り身 150g 566円 | 2359 きはだまぐろのカルパッチョ 100g 684円
新鮮な天然キハダマグロのお刺身をオリーブオイルと塩・コショウと合わせてカルパッチョにしました。 |
| 2316 鯉の角煮 110g 583円
鯉の旨味がぎゅっと詰まった角煮。 | 2346 白身魚の梅しそチーズ焼き 4個入(120g) 700円
電子レンジで温めるだけ。シイラのさっぱり梅味。 | 2360 野菜とあわせるめひかり南蛮漬け 130g(固形50g調味料80g) 623円
脂がのって、まったりとした味わいのめひかりを使用。 |
| 2317 土佐のさば三枚おろし 250g(2~5枚) 648円 | 2347 カマスの3枚おろし 150g 644円 | 2361 野菜とあわせるきびなご南蛮漬け 140g(固形70g調味料70g) 623円
高知県でとれる身のほったプリプリのキビナゴを使用。 |
| 2318 土佐沖かつお漬け丼 80g 585円 | 2349 白身魚のペッパーマヨ 4個入(120g) 700円 | 2362 白身魚(にべ)のサイコロ切身 120g 623円
サイコロ型の切身にしました。魚体が大きく食味が良いので、切身にして、塩焼き・西京漬け・袖庵焼きや、フライや煮つけ、ソテーなどにしてもおいしいです。 |
| 2319 土佐沖きはだまぐろ漬け丼 80g 585円 | 2350 土佐沖天然ぶり漬け丼 80g 585円
土佐沖捕れ。高知県黒潮町で水揚げされた後、すぐにさばいて、身の厚い所のみを柵にして瞬間冷凍させました。さっぱりとした脂のりが爽やかな美味しさです。 | 2363 西岡さんが育てたうなぎ蒲焼き(大) 1尾(約160g) 4,426円
地元奈半利川流域から豊富に湧き出る良質な地下水をふんだんに利用することで完全無投薬を実現。安心安全、目脂の乗った極上鰻を育てています。 |
| 2320 さばふく切身 200g 747円 | 2351 野菜とあわせる豆あじ南蛮漬け 130g(固形50g調味料80g) 623円 | 2364 お徳用・天然ぶりカマ 750g(5個以上) 1,112円
土佐沖で釣り上げた「天然ぶり」のカマ。 |
| 2321 得用さばふく切身 500g 1,437円 得 | 2352 土佐のわら焼鯉たたき 約130g 1,052円
一本釣りで釣り上げた鯉をわら焼きで焼き上げた特製の「土佐薬焼鯉たたき」です。 | 2365 さば塩干し(土佐沖真さば干物) 1枚フィレ 401円 新 |
| 2322 土佐めひかりの唐揚げ 110g 605円 | 2353 白身魚のケチャップ煮 100g 605円 | |
| 2323 土佐の天然ぶり 切り身 約150g 692円 | 2354 さばの竜田揚げ 150g 605円 | |
| 2324 土佐薬焼き天然ぶりタタキ 120g 922円 | 2355 土佐沖天然ぶり刺身(ブロック) 120g 819円
土佐沖で捕れた天然ぶりのお刺身。ブロックでのおとどけ。 | |
| 2325 土佐の鯉刺身用ブロック 約100g 907円 | 2356 野菜とあわせるさば南蛮漬け 140g(固70g、液70g) 623円 | |
| 2326 豆あじ唐揚げ 100g 585円 | | |
| 2327 白身魚のフライ 120g 599円 | | |
| 2331 うるめイワシ(ドレス) 300g 644円 | | |
| 2333 土佐の色々セット 3種600g以上 1,521円 | | |
| 2334 土佐の色々セット 2種400g以上 1,004円 | | |

海藻

立石海苔店 2・4週

2703 知多前のり
【原材料】乾海苔(愛知県)
焼7枚 **456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 4週のみ

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

北海道ケンソ 翌々週
300ml **1,188円**



2709 卓上青さのり粉 4週のみ

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

翌々週
健康フーズ 20g **410円**



2712 北海道産 塩昆布 4週のみ

旨味と柔らかさを出した塩昆布。

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



翌々週
健康フーズ 35g **594円**

2721 佐賀有明ばらのり 4週のみ

有明海佐賀で収穫した海苔を、旨味を最大限に凝縮させ焼き上げました。収穫されたときの形状そのまま乾燥させるため、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。粉砕タイプですので、お吸い物やおみそ汁などの料理にそのまま使えます。豊かな磯の香りをお楽しみください。
【原材料】ひとえがさ(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**

海藻・ごはん・シリアル・ごま・雑穀

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
みつし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚なだしが特長です。
【原材料】昆布(北海道日高産)
健康フーズ 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
ねこ脚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 **702円** ↑

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** 得

2729 汐ふき昆布 4週のみ

北海道道南産天然真昆布を再仕込み醤油・本みりん・粗糖でじっくり煮込み乾燥させました。食物繊維・鉄・カルシウム・カリウム・マグネシウムを豊富に含みます。国産のこだわった原料を使用しています。
【原材料】醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(メキシコ))、みりん(もち米(国産))、真昆布(北海道道南)、砂糖(さとうきび(鹿児島県種子島))、米麴(米(国産))



創健社 翌々週 30g **476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**

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げられます。
【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よくブレンドしました。食物繊維・鉄・銅・マグネシウムを豊富に含み、お米に混ぜて炊くだけの簡単調理。毎日の食事から不足しがちな栄養素を補うことができます。
【原材料】胚芽押麦(大麦(国産))、黒米、アマランサス、大豆(遺伝子組換えでない)、黒大豆(遺伝子組換えでない)、白ごま、はたか麦、とうもろこし(遺伝子組換えでない)、もちあわ、もちきび、もち麦、発芽玄米、キヌア、ひえ、青煎玄米、小豆、赤米、はと麦



種商 翌々週 510g **1,134円**

2866 無農薬サトウイラズ 2-4週

一般的な大豆よりも甘みが強いので、食感は黒大豆と黄大豆の間くらい。風味が良いので、味噌・豆腐づくりにも向いています。
【原材料】大豆(サトウイラズ)(石川県産)



たかはし農園 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、分づき米に混ぜれば栄養もおいしさもUPです。お米1合に大さじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。
【原材料】複数原料米(国内産)



まんがら農園 300g **921円**

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つきで、もちもち食感の雑穀ご飯をお楽しみいただけます。玄米や無洗米もご使用いただけます。雑穀カレーにもオススメです。
【原材料】オーツ麦(オーストラリア産)、もち麦(大麦(国産))、黒米、米粒麦、丸麦、胚芽押麦、青煎玄米、もち玄米、もち白米、大豆、発芽玄米、もちあわ、もちきび



健康フーズ 翌々週 160g(20g×8包) **324円**

豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

豆腐・揚げ・豆乳

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

- 3121 **ミツの堅(堅豆腐)** 300g **486円**
白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。
- 3122 **ミツの堅しようゆ味(堅豆腐味付)** 300g **583円**
- 3123 **ミツの焼堅(焼き堅豆腐)** 150g **324円**
- 3124 **ミツの綿(木綿豆腐)** 300g **410円**
- 3125 **ミツの絹(絹豆腐)** 200g **270円**
00010 定期 265円
滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

- 3126 **ミツの臍(おぼろ豆腐)** 300g **410円**
にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。
- 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**
- 3135 **ミツのうすあげ** 2枚 **302円**
- 3136 **ミツの絹揚げ** 1コ **378円**
サクッとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。
- 3150 **ぎんなんがんも** 3個 **680円**

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



3168 麦芽豆漿 2・4週

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

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

マルサン

200ml×2 **248円**



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 換えてない)
おとうふ工房 200g **324円**

3211 高野山白ごま豆腐 4週のみ

もっ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、胡麻の甘味だけを取だし、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 **437円**
手ひねり。木灰水仕込み。
- 3302 **板こんにゃく** 約300g **347円**
手ひねり。木灰水仕込み。
- 3303 **糸こんにゃく** 約250g **280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 **437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、もっちりとした豊かな弾力と滑らかな食感がお楽しみいただけます。すき焼きを、サラダや麺料理などに。

【原材料】こんにゃく(手精粉(国産))、米粉、食塩/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

マルヤス 翌々週 200g **162円**



納豆・テンペ

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

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

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

金沢大地 冷蔵 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**
2・4週

青森県産有機栽培おおすず大豆は収量が少ない希少価値の高い大豆です。旨味が強く、大豆の名称の通り粒が大きく、食べ応え感があるのが特徴です。
【原材料】青森県 オオスズ大豆、秋田県 リュウボウ大豆、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**
2・4週

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。
【原材料】北海道 ユキシズカ大豆(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産大豆。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**
2・4週

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 きくらげゼ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ゼーサイを合わせ、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)、ゼーサイ(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。
【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**



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

創建社 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 **364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 **415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 **415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 **333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 **333円** ↑

【原材料】かぶ甘酢漬(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 **383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 **383円** ↑

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

4059 山むらさき

150g **351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 **333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 **382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

2本 **402円** ↑

【原材料】胡瓜、漬け原材料(酒粕、みりん、砂糖、食塩)

中初商店のかぶら寿しと大根寿しは、P.10に掲載しています。

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、香り高い植物性をめんとつゆです。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、有機米麹調味料、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ことができます。原材料はすべて国内産・国内製造のものを使用しています。

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



節辰商店 500ml **563円**

4113 野菜フイヨン 4週のみ

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



翌々週 創健社 5g×7本 **389円**

4114 6種の野菜だし 4週のみ

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



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

4115 チキンコンソメ 4週のみ

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



翌々週 創健社 4.5g×10個 **335円**

4117 6種国産原料のだしパック 4週のみ

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

【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、デキストリン、オニオン粉末、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**

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、馬鈴薯澱粉、醸造酢、酵母エキス、昆布粉末、山椒、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 翌々週 128g **540円**

4287 国産かりかり梅しそ 4週のみ

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

【原材料】梅漬、粗糖、赤紫蘇漬、わり胡麻(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 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、べに花油、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、調味料



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**

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 各 **378円**

4362 潮の華いわしのふりかけパック 4週のみ

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(国内産)



カクサ 翌々週 3g×6P **464円**

4341 海苔わかめスープ 4週のみ

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

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



翌々週 ケンコーフーズ 30g(6食分) **421円**

ふりかけ・味噌汁・佃煮・加工豆・加工雑穀

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

4383 かぼちゃチャウダー 国内産のかぼちゃ・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(国内産)、じゃがいも：遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)]、かぼちゃペースト(国内産)、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(国内産)、全粉乳(国内産)、砂糖(国内産)、バター(国内産)、たまねぎエキス(国内産)、でん粉(国内産)、食塩(国内産)、チキンブイヨン(国内産)

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(国内産)、たまねぎ(国内産)、キャベツ(国内産)、にんにく(国内産)]、トマトピューレー：5% (国内産)、クリーム：乳製品(国内産)、マカロニ：小麦を含む(国内産)、ひよこ豆(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(国内産)、チーズ(蔵王)、植物油(国内産)、バター(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、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**



味噌屋のまかないみそ汁 4週のみ

味噌蔵に眠る秘蔵の味噌に、具を入れてお湯を注ぎ、最後にかつおぶしをパラッとひとふり。味噌屋だから知っているとおきの即席みそ汁です。

4398 蔵出し信州こうじみそ 得

蔵で三年以上じっくり熟成させた天然醸造味噌を使用。芳醇な香りと力強い旨み、ほのかな甘味をお楽しみいただけます。

【原材料】調味みそ：米みそ(国内製造)、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)花かつお：かつおのふし具：乾燥ねぎ、乾燥わかめ



4399 蔵出し寒熱白つぶみそ 得

米麴をたっぷり使い、低温でじっくり熟成させた米と大豆の旨みをしっかり引き出しながらも後味はすっきりした白粒味噌(12割割)をお楽しみいただけます。

【原材料】調味みそ：米みそ(国内製造)、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)花かつお：かつおのふし具：乾燥ねぎ、乾燥わかめ



4400 3種の信州みそ合わせ 得

蔵人厳選の3種の味噌をブレンドし、厚みのある、コクの深い素材本来の豊かな味わいをお楽しみいただけます。

【原材料】調味みそ：米みそ(国内製造)、みりん、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)花かつお：かつおのふし 具：乾燥ねぎ、乾燥わかめ



ひかり味噌 翌々週 各5食入 **378円**

4396 ごぼうスープカラダにやさしい 2・4週

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

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

ファイン

13g×5 **432円**



4397 野菜と海藻を食べるおみそ汁 4週のみ

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

【原材料】調味みそ：米みそ(国内製造)、食塩、砂糖、昆布エキス/酒精、(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)【オクラの貝わかめ】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、赤つまた、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 4週のみ

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

だいたいデイズ 翌々週 100g **216円**



4471 スーパー発芽黒豆 4週のみ

黒大豆のおいしさと栄養を発芽で引きだし、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10種の雑穀を蒸して、やわらかく仕上げました。こ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 4週のみ

5種の豆をミックス。蒸してあるのでそのまま食べられます！

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

だいたいデイズ 翌々週 85g **270円**



4475 有機蒸しひよこ豆 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**



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(国内産)

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**



4478 大豆と玄米のベジミンチ 130g 4週のみ

4479 大豆と玄米のベジファイル 100g

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**



今週のおすすめ!

4759 超普通じゃない米粉 (コシヒカリ)

地元、林農産の特別栽培コシヒカリを製粉したものです。天ぷら粉、たこ焼き、クッキー、ホワイトソース、ケーキに適しています。



NEW
不定期!

林農産 500g **650円⇒637円 得**

4053 菊芋味噌漬 [4週のみ]

秋に収穫された菊芋をひだ千利庵のこうじみそに漬込んだお漬物です。リンゴなどを思わせるシャリシャリとした食感と野生の香り、菊芋のほんのりとした甘みを生かして漬込みました。



千利庵 120g **415円⇒407円 得**

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%。割れたり、シワが寄ったりといった選別外の大豆を使うことなく、丸大豆を使用し丸ごと焙煎、製粉しているので、大豆本来の甘みがしっかりと感じられるきな粉です。



金沢大地 80g **294円⇒289円 得**

92405 ヘルシーナゲット

にんじん、玉ねぎなどの野菜を加えた、栄養面からも美味しいナゲット。

冷凍



クックたかくら 150g **564円⇒553円 得**

4117 6種国産原料のだしパック

天然素材をそのままパック詰め。離乳食や減塩食にもおすすめ!



節辰商店 12g×12 **418円⇒410円 得**

8568 オーガニックサンゲリア

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。スクリュージャップで開けやすい。アルコール度7%。

[2・4週]



アルダレス 750ml **1,320円⇒1,294円 得**
こちらはお酒です

お正月のお屠蘇に

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。そのまま飲めるほどおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。



三河味醂

5941 大 1.8L瓶 **2,580円⇒2,529円 得**
5942 小 700ml瓶 **1,129円⇒1,107円 得**

有機三州味醂

5943 小 500ml瓶 **1,150円⇒1,127円 得**
5944 大 1.8L瓶 **3,600円⇒3,528円 得**

角谷文治郎商店

国産小麦でつくった皮が美味しい!

たい焼きと回転焼き

6437 粒あんたい焼

甘さ控えめの餡。北海道小豆たっぷり。

6438 カスタードたい焼

上品な甘さのカスタード。各4個入 **583円**

6439 粒あん回転焼き

甘さ控えめのあんこがたっぷり。

4個入 **423円⇒415円 得**

神戸グレインミルズ



今週のお薦め肉

冷凍

1520 若鶏小間切

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

秋川牧園 200g **530円⇒504円 得**

1316 黒豚カタ羅斯生姜焼用

タレがよくなじむよう少し厚めにスライス。こくのあるうまみを味わえます。

秋川牧園 200g **827円⇒786円 得**



オーガニックの燻製ナッツ

不定期!

国産桜チップで燻製しました。伊豆大島の海水を塩田で濃縮し、平釜で焚いた伝統塩でコーティング。

6736 有機燻製ミックスナッツ 有塩

カシューナッツ・アーモンド・クルミ入り。自然に近い製法にこだわり風味をさらに引き立てています。

45g **626円⇒614円 得**

6737 有機燻製マカデミアナッツ 有塩

濃厚で食べ応えのあるナッツです。

マルタ食品 40g **670円**



わっぱん

1171 ちびっこモーニング
バターロール、レーズンスティック、クロワッサンといった人気のあるパンを詰め合わせた、ちびっこにも大人気の大変お得なセットパンです。
14個110g **427円**



1175 全粒酵母パンズ
全粒粉と天然酵母の風味が楽しめる植物素材だけで作ったパンズです。ふんわりとした食感になっています。栄養が偏りがちなハンバーガーもヘルシーに。
約75g×3個 **313円**



1176 シュークリームミックス
自家製のカスタードクリームと、よつ葉の生クリームのダブルクリームが楽しめる、とろけるような優しい甘さのシュークリームです。シンプルな材料なので、素材の美味しさが引き立ちます。
4個約240g **805円⇒789円 得**

国産小麦を使ったパン

パンドパパ 千両シ

77114 抹茶と黒豆のケーキ **NEW**
抹茶生地のパウンドケーキに自家製黒豆を混ぜて焼きあげました。お茶うけにぴったりのやさしい味のパウンドケーキです。
凍 翌々 320g **1,676円**



77103 リンゴと紅茶のベーグル 凍 翌々
有機栽培のりんごを丁寧に干しあげた自家製干しりんごと、フェアトレードで輸入された紅茶を生地に練り込み、りんごのさわやかな甘さと紅茶の風味が味わい深いベーグルに仕上がっています。
3個入 **651円⇒638円 得**



77108 おさつリング 凍 翌々
さつま芋と白あんで作ったスイートポテトのあんが生地からはみ出しそうに入っています。
1個 **278円**

高橋徳治商店 凍

2639 ソフトはんぺん 2・4週
卵白と山芋のみで発泡させました。一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱させることで弾力のある柔らかさに仕上がっています。
188g(4枚) **498円⇒489円 得**



2633 さつま揚げ 1・3週
北海道の無リンタラすり身を原料に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感でさつま揚げを作りました。
5枚(165g) **432円**

2641 玉ねぎ揚げ 2・4週
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。豆腐が入っているのでふわっとした食感。
150g(5個) **374円⇒367円 得**

2657 おでん種セット7種13品
具材から出る旨味でスープも最後まで飲み干してしまいたいほど美味しいです。
1・3週 356g **957円**



丹沢農場のハム・ソーセージ 2・4週 凍

1752 粗挽きウインナー
丹沢高原豚の豚肉、自然海塩、粗糖、香辛料を使用。
120g **448円⇒440円 得**



1754 皮なしノンスライスウインナー
皮なしのミニサイズで、香辛料を全く使っていませんから、小さなお子さんにも安心。
120g **433円**



発色剤、結着剤、増量剤、化学調味料など、無添加。

1755 ロースハムスライス
100g **600円**

1756 ボンレスハムスライス
100g **538円**



1920 ハンバーガー用パティ **不定期!**
安全でおいしい豚肉・牛肉本来の旨さをきわだたせた、シンプルなおいしさです。
200g(50g×4個) **577円⇒566円 得**



のどのケアにはちみつ 翌々 不定期! NEW

5402 アカシアの花のはちみつ
クセや酸味がなく味が濃く甘みが強いのが特徴の、ハンガリー産アカシアはちみつです。トーストやヨーグルトにかけたり、砂糖の代わりとして料理でもご使用いただけます。
クインビーガーデン
180g **842円⇒826円 得**



5404 マヌカハニー スナックパック MG0115
手軽で食べやすい、1回分5gの個包装タイプのマヌカハニーです。シート状のパックを二つに折って手を汚さずに食べられるよう工夫されています。
マヌカヘルス
60g(5g×12個) **2,160円**

創健社のチョコレート 4週のみ 翌々

6613 ミルクチョコレート
北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用した、まろやかで口どけのよいチョコレート。
70g **454円**



6614 抹茶ダイスチョコ
国内産抹茶の風味香るひとくちサイズのチョコ。砂糖は粗製糖を使用し、コクのある甘さが抹茶の香りを引き立てます。
120g **778円⇒763円 得**



6615 ビッグアーモンドチョコ
香ばしいアーモンドを粒のまま入れたビッグサイズのチョコレート。
400g **2,106円**



乾物・小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

乾物

4493 素干しえび(国産)

えびの上品な風味
かき揚げ、お好み焼
き、炒め物などに。
【原材料】えび(アキア
ミ(国産))



2・4週

翌々週

ハヤシ食品

40g **421円**

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)



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。チャック付きバッ
ク。
【原材料】有機鷹の爪(島根産)



翌々週

オーサフジャパン・島根県 5g **259円**

4565 こがね麸 4週のみ

北海道産小麦粉100%。
膨張剤不使用で滑らか
な食感です。吸い物、
味噌汁、煮物などにど
うぞ。
【原材料】小麦粉[小麦(北
海道)]、小麦たんぱく(北
海道)



翌々週

オーサフ 30g **302円**

小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100% 1kg **491円**

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

4671 パン用粉北海道産100% 1kg **548円**

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



4765 玄米お好み焼粉 4週のみ

小麦粉を一切使用せず、富山県産
米粉や佐賀県産玄米に、削り節
粉・昆布末を配合した玄米お好み
粉です。1袋で15cmのものが3~
4枚焼けます。
【原材料】米粉、玄米、砂糖、削り節(さば
かつお・うるめいわし)、食塩、昆布粉末



ケンコーフーズ 100g **302円**

4716 きな粉ミニパック 4週のみ

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



健康フーズ 10g×10袋 **346円**

4731 国産有機きな粉

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



金沢大地 80g **294円**

4749 片栗粉

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



桜井食品 200g **281円**

4766 米粉のホットケーキみつくす 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 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)



オーサフ 500g **416円**

4767 パンケーキネオハイミックス (砂糖不使用)

国内産小麦粉に焙煎小麦胚芽のまろやか
な甘みと香ばしさをプラス。小麦本来の
おいしさを追求したミックス粉。
【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(米国、
カナダ他海外)、食塩(オーストラリア、
高知)、ベーキングパウダー【国内産(アル
ミ不使用)】



創健社 400g **497円**

4768 パンケーキネオハイミックス (砂糖使用)

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 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 200g **443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



創健社

4848 讃岐そうめん

4849 讃岐うどん

創健社 各240g **270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)



オーサフ 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 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



坂梨製麺 200g **540円**

5028 無塩うどん 4週のみ

5029 無塩そうめん

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
を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 各200g **270円**

乾麺・生麺

4842 十割そば 2・4週

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

【原材料】そば粉(そば(国産))

イチカラ畑 180g **713円**



4850 イチカラそば(乾麺) 4週のみ

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

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

イチカラ畑 103g **274円**



4863 醤油屋さんのしょうゆラーメン 2・4週

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

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

日食 2食入 **470円**



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

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

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

4895 有機全粒粉ペンネ 250g 373円
全粒粉入りのペンネです。

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



4867 醤油屋さんのうまチゲラーメン 2・4週

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

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

日食 2食入 **540円**



4856 四川風拉麺 4週のみ

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)、バブリカ色素、香辛料抽出物、(一部)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麺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、自然塩を使用した即席焼きそば。【原材料】(麺)国産小麦粉・パーム油・小麦たん白・食塩・卵殻カルシウム。(添付調味料)りんご・トマト・にんにく・玉ねぎ・生姜・醸造酢・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・酵母エキス・かつおエキス・昆布エキス・本みりん・生姜・青のり

健康フーズ(杉) 120g×2 **302円**



5024 カレーうどん 4週のみ

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

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

健康フーズ 2袋 **346円**

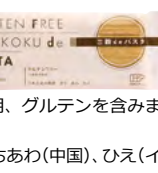


4886 三穀deパスタ 4週のみ

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「さめぎの夢」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めぎうどんです。小麦の豊かな風味と讃岐ならではの強いコシ、つるつるした絹の様なさめぎ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**

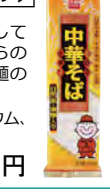


5020 中華そば3人前 4週のみ

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**



5021 本格派中華ラーメン3人前 4週のみ

国内産小麦100%使用! 無かん水麺で油脂を一切使ってません。

【原材料】小麦粉、小麦たん白、食塩、全卵粉、卵殻カルシウム・スープ: 食塩、粉末醤油、糖類、胡麻、酵母エキス、魚醤パウダー、麦芽エキス、ネギ、卵殻カルシウム、(原材料の一部に大豆、エビ、イカ、を含む)

杉食 81g×3(スープ付) **356円**



生麺

5144 能登そば 2・4週

蕎麦と小麦と海水塩だけでつくるシンプルな蕎麦です。蕎麦、小麦はすべて石川県産オーガニック。塩は奥能登海水塩を使用しています。

【原材料】有機小麦(石川県)、有機そば(石川県)、食塩(石川県)

金沢大地 100g×2 **562円**



5197 生パスタスパゲティ 4週のみ

5198 生パスタフィットチーネ

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

【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩

本田商店 各100g×2食 **432円**




ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料

ジャム

5260 国産有機ゆずマーマレード 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を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 **540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(バナナ)
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。海の花やき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 **ビン** 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、しっとりとしています。低温乾燥法。
【原材料】海水(沖縄県)
5547 **180g** **712円**
5548 **500g** **1,296円**
石垣の塩 翌々週



5512 海人の藻塩 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る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** 得



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ことなく大腸まで達し、ビフィ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**



砂糖・甘味料・醤油・味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ

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、職人が釜で蒸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、お茶やコーヒ一等幅広くご利用いただけます。
奄美自然食 翌々週




5574 有機アガベシロップ 4週のみ
ローダーク 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
翌々週
アルマテラ 330g **648円**




醤油・味噌・発酵調味料

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

5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8ℓ **1,976円**
5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **988円**
5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 200ml **495円**
5706 大・天祐味噌 2kg **2,068円**
5707 小・天祐味噌 1kg **1,034円**
5710 胡麻味噌 120g **471円**
厳選素材を用いた濃厚な胡麻味噌。ゆでた野菜に和えれば胡麻和えが完成。お麩にぬって田楽に、サラダに少し載せて風味をきかせるのもおすすめです。
【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米味噌)、黒胡麻



こいくち国産有機醤油 2・4週
金沢大地のロングセラー人気No.1有機醤油。兵庫県奥播州の足立醸造で仕込みました。自社農場の有機大豆&有機小麦100%使用。杉桶で二夏じっくり熟成させた、深く濃厚な味わいが特徴です。料理全般にオールマイティ。つけ醤油から、煮物、かけ醤油まで幅広くお使いいただけます。
【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩
金沢大地 **5684 小** 360ml **823円**
5685 大 900ml **1,728円**



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。
【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
片上醤油
900ml瓶 **1,360円**



5687 国産有機醤油(濃口)
十分にアミノ酸が醸成されしじみじみ美味しい「濃口」です。
【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩
足立醸造
900ml瓶 **1,360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 有機立科麦みそ 2・4週
国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがいきている。
【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)
翌々週
オーサワ 750g **1,350円**



化学肥料・農薬を使わない有機栽培の大豆と米を100%原料に使用した有機JAS認定の無添加信州味噌です。
【原材料】有機大豆、有機米、食塩
5742 赤有機生みそ 赤味噌特有のコクのある濃厚な味。
5743 白有機生みそ 麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。
5744 有機減塩みそ 麹歩合が12割・塩分を従来品より25%カットした有機JAS認定の減塩味噌。
マルマン 4週のみ 翌々週 500g **518円**




マヨネーズ・ケチャップ


5792 有精卵マヨネーズ 4週のみ
九州は大分県久住高原の豊かな環境で平飼いされたニワトリたちの大切なタマゴを使ったあっさりまるやか風味のマヨネーズ。
【原材料】食用植物油脂[なたね油(オーストラリア)、ペニ花油(アメリカ又はメキシコ)、卵黄(大分)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、砂糖[てんさい(北海道)、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)、(一部に卵・りんごを含む)]
創健社 300g **616円**



5796 えごま一番マヨネーズ 4週のみ
压榨しほりの「えごま一番」を使用した卵黄タイプのあっさりまる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)、ペニ花油(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)
翌々週
高橋ソース 280g **400円**



5800 有機ピザソース 4週のみ
南イタリア産有機栽培トマトを100%使用。まる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**



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**



レトルト

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・豚肉を含む)

健康フーズ 翌々週 170g **432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)、まいたけぶなしめじ(国産)、なたね油、平茸(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)、ガラマサラ(中国・インド産)、赤唐辛子・シナモン(中国産)、カルダモン(アタマラ産)

オーサワ レトルト 210g **432円**

5851 バターチキンカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。トマトベース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、ペにばな油、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、ペにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース(ストレート)、全粒粉、カレー粉、食塩、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、鶏肉を含む)

秋川牧園 レトルト 180g **507円**

5853 鶏キーマカレー 2・4週

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



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

秋川牧園 レトルト 180g **507円**

5857 オーサワのベジエスニックカレー 4週のみ

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



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

オーサワ レトルト 翌々週 170g **432円**

5858 野菜ごごろひよこ豆のチキンカレー (小辛) 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 レトルト 150g **438円**

5860 植物素材のキーマ風カレー 4週のみ

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレー。国内産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のペにばな油使用。(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)]、ペにばな油(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)、マヨネーズ(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、ガラマサラ(フェネル、クミン、スターアニス、シナモン、ナツメグ、陳皮、カルダモン)、クミン、オレガノ、赤唐辛子



オーサワ レトルト 翌々週 150g **400円**

5859 豆乳レモンチキンカレー (中辛) 4週のみ

炒め玉ねぎの甘み国産豆乳のコク、レモンの爽やかさと大きめの鶏肉が特長の貝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、りんごピューレー、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、塩麴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、りんごピューレー、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、でん粉、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・塩麴を使用し、きのこ豚肉の旨味を引き出した優しい味が特徴。和風の味付けなので、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、りんごピューレー、なたね油、小麦粉、チキンエキス、トマトピューレー、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**

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、ピリッとした辛味。



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

オーサワ 翌々週 160g **389円**

5862 植物素材のボロネーゼ風パスタソース 4週のみ

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したボロネーゼ風パスタソース。濃厚なトマトペーストとトマトピューレー、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、若鶏のとりがらを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、人参)、鶏胸肉、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**

レトルト・ドレッシング・たれ

5873 五香粉香るルーロー飯 4週のみ

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

【原材料】豚肉(国産)、しょうゆ、しいたけ水煮、たけのこ水煮、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(プリカ(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**

5887 鶏だしコク鍋つゆ 4週のみ

鹿児島県産「南国元気鶏」のスープを贅沢に使用した鶏だし鍋つゆです。鶏だしのコクと野菜の旨味が程よく相まった味わいです。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、チキンスープ、砂糖、食塩、かつおだし、しょうが汁、でん粉、ガーリックパウダー、こんぶエキス、醸造酢、オニオンパウダー/アルコール



チョーコー 翌々週 30ml×4袋 **400円**

5885 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ 4週のみ

本場長崎仕込みの白湯ベースのちゃんぽん鍋つゆです。ポークとチキンの絶妙なブレンドが織りなす濃厚な味わいです。

【原材料】ポークエキス(ポークエキス、動物油脂、食塩、還元水あめ、野菜エキス)(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、チキンスープ、でん粉、オニオンパウダー、香味油(豚肉を含む)、ガーリックパウダー、しょうが汁、香辛料/アルコール



チョーコー 翌々週 30ml×4袋 **400円**

5881 九州だし寄せ鍋つゆ 4週のみ

4つの九州産だし原料を使用した鍋の定番の寄せ鍋のつゆです。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、みりん、砂糖、焼き飛鳥(あご)、かつお節、魚介エキス、食塩、干しえび、乾しいたけ/アルコール



チョーコー 翌々週 30ml×4袋 **400円**

5882 醤辛旨みそ鍋つゆ 4週のみ

韓国産コチュジャンと四川省豆板醤、長崎産まみそ・米みそと鹿児島県産南国元気鶏などを使用しました。

【原材料】みそ(大豆を含む)(国内製造)、コチュジャン(大豆を含む)、砂糖、食塩、豆板醤(小麦を含む)、チキンスープ、ポークエキス、しょうが汁、魚介エキス、香味油(豚肉を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、にんにく、ガーリックパウダー/アルコール



チョーコー 翌々週 30ml×4袋 **400円**

ドレッシング・たれ

5826 えごまオイル入り和風ドレッシング 4週のみ

創健社の「えごま一番」を使用したオメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れるドレッシングです。

【原材料】しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、食用植物油(なたね油、えごま油)、糖類(水飴、砂糖)、りんご酢、たまねぎ、かつおだし、食塩、胡椒、寒天



創健社 翌々週 150ml **583円**

5827 えごまオイル入りイタリアンドレッシング 4週のみ

圧搾しぼりのえごま油&ジロロモ二有機エキストラヴァージンオリーブ油使用。

【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、レッドペッパー、にんにく、バジル、寒天、胡椒



創健社 翌々週 150ml **583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 翌々週 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つた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(バグアイ)]、卵黄、でんぷん(原材料の一部に大豆・小麦を含む)



5829 小 230ml **810円**

5830 大 390ml **1,134円**

5841 九州産野菜プレミアムドレッシング 4週のみ

九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさを感じて頂く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)、りんご酢、砂糖、たまねぎ、にんじん、醸造酢、かぼちゃ、食塩、でん粉、酵母エキス



チョーコー 翌々週 200ml **518円**

5842 シーザーサラダプレミアムドレッシング 4週のみ

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

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



チョーコー 翌々週 200ml **572円**

5843 ゆずプレミアムドレッシング 4週のみ

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

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



チョーコー 翌々週 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、みがきいなりごま、圧搾製法ごま油、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



チョーコー 翌々週 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だんに使用。豊かな風味と食感が楽しめます。

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



チョーコー 翌々週 200ml **605円**

5836 奄美焼肉のたれ 4週のみ

かけるまきび酢と与論島の天然塩で味を引き締めた、保存料・着色料不使用のこだわりの焼肉のたれです。きび酢のまろやかな酸味が肉汁とからみ、お肉本来の持つ旨味を引き立てます。

【原材料】しょうゆ(本醸造)(国内製造)、野菜・果実ペースト(にんにく、玉ねぎ、生姜、りんご)、粗糖、食用ごま油、清酒、赤ワイン、はちみつ、さとうきび酢、りんご濃縮果汁、食用でん粉、すりごま、酵母エキス、食塩、香辛料、パプリカ粉末、(一部に小麦・大豆・ごま・りんごを含む)



奄美自然食本舗 翌々週 350g **735円**

ソース・みりん・料理酒・お酢・油

ソース

5906 有機プレミアムソース 4週のみ

果実と野菜で甘みを出した、中濃タイプの有機ソース。食塩以外の原材料はすべて有機認証品。有機デーツと有機ぶどうの濃縮果汁で仕上げたまろやかな味です。

【原材料】有機デーツ濃縮果汁(ベルギー製造)、有機野菜・果実(有機トマトペースト、有機りんごピューレ)、有機ぶどう濃縮果汁、有機醸造酢、食塩、有機ぶどう酢、有機小麦澱粉、有機香辛料、(一部に小麦・りんごを含む)

創健社 翌々週 200ml **648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、米麴
精米歩合：70%
アルコール度：16.0度

大和川酒造店
720ml **1,298円**



5950 都の料理酒

自然酒「都錦」の原料米、無農薬有機栽培の五百万石を精白する過程で生じる米粉を使って造った料理酒です。自然海塩の精を添加し、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 ビネガー 4週のみ

巨峰やベリー A等、厳選した10種類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ビネガーです。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 ビネガー 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ビネガーです。フルーティ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)

チョコー 翌々週 300ml **486円**



三河みりん

国産原料の本物みりん。原料の焼酎もろもろ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 **2,580円** 得
5942 小 700ml瓶 **1,130円** 得

角谷文治郎商店



有機三州味噌

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)

5944 大 1.8ℓ瓶 **3,600円** 得
5943 小 500ml瓶 **1,150円** 得

角谷文治郎商店



油

6205 国産なたね油

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

【原材料】菜種(国産)



堀内製油
825g **1,620円**

6317 圧搾一番搾り 国産こめ油 2・4週

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

【原材料】米ぬか(国産)

翌々週
築野食品工業
600g **1,296円**



6318 北海道米油 2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さら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蔻を何度か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。鮮度抜群の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ピュアオイルは、味の余韻も魅力で上質なワインのように濃みのあることが特徴です。

【原材料】荳蔻(国産)

健康フーズ 翌々週
93g **1,782円**



6326 パレスチナEX パージンオリーブオイル 1・2・4週

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 得
トレードジャパン
273g **1,858円**



油・お菓子

6328 オーガニック EXVオリーブ油

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



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

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を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)



シコロモーニ 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 **864円**
6316 ペットボトル 1360g **1,620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%圧搾法一番搾りです。軽くあっさりとした風味。
【原材料】なたね(北海道、九州産)



翌々週
オーサワ 910g **1,339円**

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

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ク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 250ml **1,404円**
欠品の可能性がある商品です

お菓子

6353 百年はちみつグミ ざくろ味

咲くまでに百年かかるレザーウッドの花から採蜜したはちみつをたっぷり使用したグミです。ざくろ味。素材まるごと、そのままぎゅ！美味しく安心なグミ。
【原材料】麦芽飴(国産原料・国内製造)、てん菜糖(北海道産てん菜100%国内製造)、サクロ濃縮エキス、ゼラチン、はちみつ(レザーウッドハニー)、レモン果汁、植物油(MCT)



創健社 翌々週 14粒 **486円**

6354 くせになるこだわりのグミ

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(バクテン)



創健社 翌々週 15粒 **378円**

6368 だら焼き

北海道産小豆の粒あんをたっぷりサンドしたこだわりのだら焼きです。
【原材料】粒あん[小豆(北海道)、砂糖(北海道)、水飴(鹿児島)、食塩(オーストラリア)]、小麦粉(北海道)、砂糖(北海道)、鶏卵(山形)、水飴(国内産)、発酵調味料(国内産他海外)、醤油(国内産他海外(大豆を含む))、植物油/膨張剤(重曹)



創健社 翌々週 3個 **464円**

6374 蜂蜜かすてら

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**

6376 豆乳ドーナツ

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**

6386 落花生ようかん

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



味楽園 翌々週 3個 **421円**

6388 きらず揚げ・天然塩

こだわりやお豆腐屋さんが出来立てのうの花を使用した、歯ごたえのある揚げ菓子です。国産小麦粉で練り上げ、焙煎菜種油でカリッと揚げました。シンプルな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

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**

ライスクラッカー

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**

6488 カシューナッツコロソ

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サクとした食感に焼き上げた上品な味わいの焼き菓子です。
【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 **302円**

プロテインバー

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

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。
【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、カカオマス大豆加工品(大豆バフ)、難消化性デキストリン食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆を含む)



6378 アーモンド

ローストアーモンドをふんだんに練りこんだとてもクリーミーな味わい。
【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、アーモンド大豆加工品(大豆バフ)、食用こめ油難消化性デキストリン/炭酸カルシウム、(一部に大豆を含む)



6379 ブラックセサミ

胡麻と大豆と一緒に食べるとお互いに不足しているアミノ酸を補給しあい栄養価が高まるといわれています。
【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆タンパク、黒ごま大豆加工品(大豆バフ)、きな粉、食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆・ごまを含む)



長良園 翌々週 1本28g **300円**

とうふドーナツ

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(ひまわり油、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**

6489 有機コーヒーのカシューナッツコロソ

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



志村 翌々週 80g **302円**

お菓子

6370 柿の種 4週のみ

国産原料100%。国産もち米を自社工場で作成し、杵つき製法で仕上げた生地を使用しています。大粒タイプで食べ応えがあります。

【原材料】水稲もち米(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、唐辛子粉



創健社 翌々週 65g **475円**

6435 北海道かぼちゃカンパン 4週のみ

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

【原材料】小麦粉(国内製造)、てんさい糖、ショートニング、パンクギンパウダー、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**

6432 ブラウンクッキー 4週のみ

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

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



キング製菓 翌々週 80g **259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粒上あんこ。

【原材料】皮：国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨脹剤(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**

6429 有機ぜんざい

180g **281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 **486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 **486円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



遠藤製菓 2・4週 翌々週

6501 蜜すもも餅 4週のみ

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

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



奄美自然食工房 120g **400円**

ポンおこし 4週のみ

6424 緑茶

大分県臼杵産の有機緑茶で味付けをしています。ほろ苦いお茶の風味豊かです。

【原材料】米(大分県玖珠町)、きび砂糖(さとうきび(鹿児島県奄美大島))、麦芽水飴(さつまいもでん粉(さつまいも(鹿児島県)))、有機緑茶(大分県臼杵市)、米油(米ぬか(国産))、塩(沖縄県宮古島)



6425 ベリーツいちご

大分県産のベリーツという品種のいちごで味付けをしています。甘酸っぱいいちごそのままの風味をお楽しみいただけます。

【原材料】米(大分県玖珠町)、きび砂糖(さとうきび(鹿児島県奄美大島))、麦芽水飴(さつまいもでん粉(さつまいも(鹿児島県)))、いちごパウダー(いちご(大分県産))、米油(米ぬか(国産))、塩(沖縄県宮古島)



大徳 翌々週

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油



6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

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



各45g **410円**

6428 無添加チョコ

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

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



60g **427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/膨脹剤(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/膨脹剤(重曹)、(一部に小麦・大豆を含む)



キング製菓 翌々週 80g **238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、膨脹剤(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、膨脹剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴

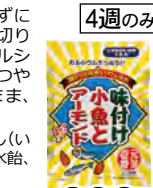


神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **423円**

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**

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(バラグアイ・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**

大豆チップス 4週のみ

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。

【原材料】大豆(国産、分別生産流通管理済み)、米油、粉末酢、食塩、てんさい糖、昆布エキス、酵母エキス、ごま油、わかめ粉末、あおさ



6492 スイートコーン

まるっとトウモロコシの満足感。

【原材料】大豆(国産、分別生産流通管理済み)、米油、とうもろこし粉末、てんさい糖、昆布エキス、わかめ粉末、食塩、酵母エキス



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。

【原材料】大豆(国産、分別生産流通管理済み)、米油、てんさい糖、食塩、昆布エキス、ほうれんそうパウダー、クロレラ粉末、わかめ粉末、酵母エキス



ピオクラ 翌々週 各35g **216円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

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**

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)、はっかのら(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**

6613 ミルクチョコレート 4週のみ

北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用し、クリームパウダーを加えたまろやかで口どけのよいミルクチョコレート。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。乳化剤不使用。



【原材料】パラチノース(国内製造)、ココアバター、植物油脂、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー/香料

創健社 翌々週 70g **454円**

6615 ビッグアーモンドチョコ 4週のみ

香ばしいアーモンド粒をそのまま入れたビッグサイズのチョコレート。タテ11.5×ヨコ25cm



【原材料】結晶パラチノース(国内製造)、植物油脂、ココアバター、全粉乳、カカオマス、アーモンド、粉末還元麦芽糖水飴/植物レシチン(大豆由来)、香料

創健社 翌々週 400g **2,106円**

6546 温州みかん寒天ゼリー 4週のみ

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



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

味楽園 翌々週 130g **324円**

6548 干し柿ゼリー 4週のみ

有機肥料で栽培した種なし柿を硫黄燻製せずに乾燥させ、ゼリーに練りこみました。



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

味楽園 翌々週 130g **378円**

6547 完熟梅ゼリー 4週のみ

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



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

味楽園 翌々週 130g **410円**

6587 免疫飴(プロポリス配合) 4週のみ

国内産姫マツタケ、プロポリスを配合したピリッと辛い飴。



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

翌々週
オーサワ
70g(17粒) **594円** ↑

6614 抹茶ダイスチョコ 4週のみ

国内産抹茶の風味香るひとくちサイズのチョコレートです。砂糖は粗製糖を使用し、ココのある甘さが抹茶の香りを引き立てます。北海道産の生乳から作った全粉乳を使用し、「抹茶ラテ」のようなまろやかなおいしさ。



【原材料】ココアバター(マレーシア製造)、砂糖、全粉乳、抹茶/植物レシチン(大豆由来)

創健社 翌々週 120g **778円**

VIVANIオーガニックチョコレート 4週のみ

6610 ダーク80%

濃厚なカカオの風味、90g **918円**
上品な苦みと甘みです。甘味料に有機てんさい糖使用。



【原材料】有機カカオマス・有機ココアバター(ドミニカ共和国)、有機てんさい糖、有機ココアパウダー(ドミニカ共和国)、有機パーボンバニラ(ドイツ)

6611 ブラッドオレンジダーク100%

カカオの濃厚な風味と、90g **918円**
爽やかなオレンジの風味。



【原材料】有機カカオマス・有機ココアバター・有機ココアパウダー(ドミニカ共和国)、有機ブラッドオレンジオイル(スペイン)

6612 塩ダーク75%

濃厚なカカオの風味。80g **832円**
マヨルカ海塩がチョコレートの甘みを引き立ててくれます。



【原材料】有機カカオマス(パナマ)、有機ココナッツシュガー、有機ココアバター、食塩
ニコウトレーディング

ドライフルーツ・ナッツ

6726 有機ほしいも 4週のみ

自然豊かな土地で育てた京都府産有機栽培「紅はるか」使用。食べやすいスティックタイプ。食物繊維の補給にも。おやつやお茶うけにぴったりです。「紅はるか」は上品な甘さが特長のさつまいもです。便利なチャック付き袋。



【原材料】有機さつまいも(紅はるか)(京都府)

創健社 翌々週 120g **800円**

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**

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)



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)



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



6735 有機素焼きカシューナッツ

86g **540円**

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



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**

6785 ピスタチオ 4週のみ

風味豊かなアメリカ産ピスタチオをノンフライ製法でローストしました。



【原材料】ピスタチオ(アメリカ産)、食塩

健康フーズ 翌々週 70g **400円**

ジュース・缶詰

飲み物・ジュース

志賀高原リンゴの木・小坂さんのりんごジュース

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

【原材料】りんご

2・4週

リンゴジュース(ストレート)

6911 1本 1ℓ 804円

6978 6本組 1ℓ×6 4,800円



6935 OGオーツミルク 4週のみ

有機オーツ麦の優しい甘みは、コーヒー・エスプレッソとの相性抜群です。スッカ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%)、有機まわり油、食塩

翌々週

PRIMAVERA 1000ml 680円



6936 OGアーモンドミルク 4週のみ

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

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

翌々週

VITASI 1000ml 842円



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)

アルプスワイナリー

各1ℓ 597円



光食品 缶ジュース類

2・4週 翌々週

6813 有機野菜飲むならこれ! 1日分

190g×2 388円

有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

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



6816 無塩OGトマトジュース

190g×2 302円

オーガニックのトマトが丸ごとそのままジュースに。



6818 無塩野菜ジュース

190g×2 302円

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



6819 有機にんじんジュース

160g×2 399円

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



箱企画は注文書の方に記載

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



7109 美味しい帆立姿炊 4週のみ

国内で水揚げされた、小ぶりなほたてを白醬油ベースで薄味に仕上げました。

【原材料】ほたて、醤油、砂糖、食塩、ホタテエキス



健康フーズ 翌々週 70g 410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

7127 さばカレー煮 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 190g 454円

7146 ホール有機トマト缶 2・4週

7147 ダイス有機トマト缶

代替品になる可能性があります。

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

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



創健社 各400g(固形240g) 270円

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレック) 4週のみ

15種類のスパイス。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。

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



創健社 翌々週 110g **486円**

7317 管理栄養士が考えた 4週のみ こどもカレールウ(甘口)

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

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



創健社 翌々週 110g **486円**

7360 植物素材のホワイトソース風ルウ 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 110g **497円**

気になるトマトカレー 4週のみ

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

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



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

東京フード 翌々週 各130g **486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うこん(養生)のみますり漬で使用しています。こだわりの原料を使用し、人工的添加物、味付けを加えることなく作られたカレールーです。

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、ポークエキス、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、ポークエキス、酵母エキス

風と光 翌々週 各180g **486円**

7300 ひよこ豆粉のシチュー 4週のみ ルウ(フレック)

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

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



創健社 翌々週 110g **508円**

7303 お米と大豆のコーン 4週のみ シチュールウフレック

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。

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



創健社 翌々週 135g **518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回分。

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



創健社 翌々週 120g **562円**

7333 植物生まれの 4週のみ ホワイトソース

有機カシューナッツをベースに、動物由来の原料を一切使用せずに作られました。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



創健社 翌々週 三育フーズ 160g **378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びある味に仕上げました。フレックタイプなので、ドライカレー、ピラフ、炒め物などにもご利用いただけます。

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



創健社 翌々週 135g **497円**

7359 植物素材の 4週のみ デミグラスソース

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

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



創健社 翌々週 120g **508円**

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

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**

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。まるやかな辛味。

【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**

香辛料・お茶・紅茶

7556 有機カレー粉 2・4週

6種類のスパイスを厳選香り豊かな本格派。

【原材料】有機ターメリック・シナモン・カレーリーフ・レモングラス・生姜・白こしょう(スリランカ産)



バイオフィーズジャパン 翌々週

30g **421円**

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reek、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**

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)

翌々週



健康フーズ 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(転換期間中を含む) 産地:石川県、長崎県、鳥取県、熊本県



金沢大地 10g×40包 **566円**

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、無漂白紙でバック詰めしました。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**

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、摘みわたるジャスミン生花の香りを丁寧に移しました。ジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。

【原材料】有機ジャスミン茶



海東銘茶 翌々週 1.2g×15P **594円**

7603 有機赤ちゃん番茶 4週のみ

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

【原材料】有機番茶

健康フーズ 翌々週



2g×20包 **410円**

7629 北海道産有機黒豆茶 4週のみ

希少な北海道有機黒豆を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。ティーバックは無漂白のものを使用します。

【原材料】有機黒豆(大豆)

翌々週



ケンコーフーズ 3g×15包 **594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)

各8g×10 **410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)

翌々週



小川生薬 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し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**

7692 はとむぎ入りむぎ茶 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**



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**

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】国産六条大麦茶、国産ごぼう茶

翌々週



健康フーズ 16包 **432円**

7695 金の胡麻麦茶 4週のみ

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

【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

小川生薬 100g(5g×20包) **832円**



お茶・コーヒー・ココア・機能性食品

7575 ピンクリイボスティー 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

7596 瓶 75g 1,555円

7597 袋 50g 994円

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)



健康貿易 翌々週

森のコーヒー

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



7760 豆 7761 粉

日東コーヒー 各200g **799円**

7782 ショットワンカフェ有機イタリアーノ 4週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(グアテマラ産)

麻布タカノ 翌々週 7g×8袋 **864円**



7783 ショットワンカフェエクスプレス有機マイルド 4週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア、ペルー他)

麻布タカノ 150g(10g×15袋) 翌々週 **1,620円**



7784 バターコーヒースティックタイプ 4週のみ

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

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

ダーボン・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)

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)

創健社 80g(16g×5本) 翌々週 **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

健康フーズ 275ml **842円**



7796 ミルクでつくるオーガニック抹茶ラテ 4週のみ

茶鑑定士が厳選したミルクに負けない芳醇な香りと濃厚な旨味ある有機抹茶と、有機砂糖のみを使用しシンプルに仕上げました。抹茶本来の風味と優しい甘さがしっかりとお楽しみいただけます。

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機抹茶(日本)

健康フーズ 80g **648円**



7797 ミルクでつくるオーガニック紅茶ラテ 4週のみ

茶師が選定したミルクと相性抜群な有機アッサム紅茶と、有機砂糖のみを使用しシンプルに仕上げました。紅茶本来の風味と優しい甘さがしっかりとお楽しみいただけます。

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機紅茶(インド)

健康フーズ 80g **648円**



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、鳥根県)、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(鳥根産)、有機ハト麦若葉(鳥根産)

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**



機能性食品・バス用品

7812 乳酸菌発酵カシス 4週のみ


5倍希釈。カシスを乳酸菌発酵させて、美味しい乳酸菌発酵飲料に致しました。ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカシスはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニンを含有しています。水や炭酸水、豆乳等で5倍に希釈してお召し上がり下さい。
【原材料】甜菜糖(国内製造)、カシス(ニュージーランド)、乳酸菌



ジャフマック 翌々週 565ml **3,024円**

7809 濃縮ザクロジュース 4週のみ

6倍希釈。イラン・イスラエル産ざくろ濃縮果汁のみで仕上げました。ザクロはエラグ酸、アントシアニンなどのポリフェノールが豊富に含まれています。6倍希釈。水や炭酸水で割ってお召し上がり下さい。
【原材料】ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イスラエル))



ジャフマック 翌々週 200ml **1,728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。ビワの葉エキス、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(ヒ) 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(ヒ) 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、しっとりか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(ヒ) 500ml **858円**


7910 オリーヘアソープ詰替用

100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。
【原材料】水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、クエン酸、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、ペタイン、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、香料、トコフェロール、塩化Na、エタノール



7911 オリーヘアコンディショナー詰替用


石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。
【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸



パックス 2・4週 各400ml **1,375円**


7912 オリーボディソープ詰替用

オリーブ油を使用した石けんの濃密な泡が、地肌の古い皮脂や汚れをしつかり取り除きます。
【原材料】水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール



7913 オリーボディコンディショナー詰替用

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。お風呂場で完結する、保湿ケアの新習慣。
【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、水添ファルネセン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸



パックス 2・4週 各400ml **1,100円**

プラクリティシャンプードサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー。
【原材料】水、カリ石ケン素地、グリセリン、マカデミアナッツ油、クエン酸、ローズマリーエキス、トコフェロール、プチグレン油、オレンジ油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油



7920 本体 600ml **2,090円**
7921 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

プラクリティリンスドサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。
【原材料】水、グリセリン、クエン酸、ホホバ種子油、エタノール、キサンタンガム、クエン酸ナトリウム、スクワラン、グアガム、ヒノキチオール、プチグレン油、オレンジ油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油




7922 本体 600ml **2,090円**
7923 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

7966 アレppoの石鹸ノーマル 4週のみ

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



アレppoの石鹸 翌々週 約200g **770円**

7967 アレppoの石鹸エクストラ40 4週のみ


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



アレppoの石鹸 翌々週 約180g **1,100円**

8251 和紙ボディタオル(白) 2・4週


油分や老廃物を効率よく取り除きます。アレルギーなどでお肌の弱い方でも、安心してご使用いただけます。快適なマッサージ効果(従来のボディタオルにはない爽快感)。優れた耐水性を持ち、また和紙ならではの速乾性があります。
【原材料】和紙と木綿の混紡



古川与助商店 1枚 **1,100円**

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がりのお肌をしっとり優しく仕上げられる手作り石鹸。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)



吉岡機販 100g **2,200円**

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がりのお肌をしっとり優しく仕上げられる手作り石鹸。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



吉岡機販 100g **2,200円**

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**

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

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。ぬり心地はサラッとした感触で、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ひください。



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。ボックスナチュラルスポンジやボ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)



ボックス 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)



ボックス 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)



ボックス 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。石けん洗濯用専用リンス。
【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




ボックス 550ml **550円**

掃除用品

8138 洗濯槽&パイプクリーナー 2・4週

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗作用で洗たく槽や排水パイプ等、洗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**

入浴剤

8162 くまこのつやぼかバスタイム(薬用入浴剤) 2・4週

『国産米発酵エキス100%。たっぷりアミノ酸でしっとり素肌』身体を芯まで温める。米発酵エキスには日本酒の9倍以上のアミノ酸や糖類が含まれ、優れた温浴効果・保湿効果・清浄作用などがある。石油由来成分・防腐剤・合成香料・合成着色料・乳化剤不使用。疲労回復・冷え性・神経痛・リウマチ・産前産後の冷え性・うちみ・あせも・しもやけ・痔・肩のこり・腰痛・くじき・ひび・あかぎれ・にきび・荒れ性・しっしんに。医薬部外品。浴槽(約200リットル)に50ml入れる。無色透明。※24時間風呂やジェットバスへの使用は不可。
【原材料】米発酵エキス



ナチュラムーン 翌々週 600ml **1,408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。

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

ママズ 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

明るく華やかな印象のブラウンに仕上がります。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、グアーガム

8204 ヘナダークブラウン

かなり黒に近いダークブラウンです。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

8203 ヘナブラウン

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、アムラエキス、ムクロジ

チームパワーソリューション

各100g 2,750円

自然水

木頭村の山の湧水

8491 1本 1.8ℓ 400円

8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 2,300円

ダム建設による自然・生態系の破壊を救った村。ご存知木頭村の湧水です。自前で取水、パック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



P.12「惣菜」コーナーより一部掲載

信州自然村のおやき 2・4週 冷凍

1821 つぶあんおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、小豆、砂糖、塩、天然酵母、白ごま

1822 野沢菜おやき

【原材料】小麦粉(国内産)、野沢菜、醤油、砂糖、味噌、サラダ油、椎茸、塩、酵母菌、白ごま、昆布だし、鰹だし、唐辛子(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

1823 きのことおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、しめじ、エリンギ、玉ねぎ、砂糖、醤油、味噌、サラダ油、塩、酵母菌、ごま、昆布だし、鰹だし、唐辛子(原料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

1824 おからおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、おから、人参、長ねぎ、醤油、砂糖、油揚、サラダ油、塩、酵母菌、白ごま、昆布だし、鰹だし(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

1825 切干大根おやき

【原材料】小麦粉(国内産)、切干大根、人参、砂糖、醤油、油揚、酒、サラダ油、塩、酵母菌、ごま、昆布だし、鰹だし、味噌、黒ごま(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

各2個組 564円



つぶあんおやき

野沢菜おやき

きのこおやき



おからおやき

切干大根おやき

1826 おやき5種セット

(つぶあん、野沢菜、きのこ、おから、切干大根)

5種×各1個 1,409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**



8506 プレスラン白

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

【原材料】ナイアガラ(長野県)

井筒ワイン 720ml **1,057円**



8511 赤カスターニョ・ヴェルティス・ティント・オーガニック

スペイン南東イェクラのファミリー経営のワイナリー。豊かなアロマと複雑なフレーバーに満ちた濃厚なワインを生み出しています。高評価、高得点を連発しているワインです。

【原材料】ガルナツチャ 50%、シラ 20%、メルロー 20%、モナストレル10%

イェクラ 750ml **1,650円**



8512 赤OGベッタ・ストリア・メルロー

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

【原材料】メルロー 100%、亜硫酸塩

8513 白OGベッタ・ストリア・シャルドネ

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

【原材料】シャルドネ100%、亜硫酸塩

イタリア ヴェネツィア 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ネーロダーボラ赤(オーガニック)

赤いベリーやチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。

【原材料】ネーロダーボラ90%、カベルネソーヴィニオン10%、亜硫酸塩

8523 NVグリッロ白(オーガニック)

トロピカルフルーツやハーブのアロマが際立ち、フレッシュで旨辛口な味わい。

【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 ウィスパーズピンクモスカート(ロゼ泡)

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

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

8529 ウィスパーズブリュットキュヴェ(白泡)

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

【原材料】シャルドネ66%、セミヨン21%、コロナール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)

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

【原材料】ぶどう(長野県産) 720ml **1,496円**

8527 ケルナー白(辛口)

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

720ml **1,645円**



8533 ガリオタンマルベック

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

【原材料】マルベック(フランス)

プルヴィラン・フレール

750ml **1,635円**



8544 カベルネ ランニングダック(赤メディアム)

ステンレスタンクで発酵、熟成。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シーな味わい。

【原材料】カベルネソーヴィニオン(ウエスタンケープ)

ステラーワイナリー

750ml **1,650円**



8545 ホワイト ランニングダック(白辛口)

ステンレスタンクで発酵、熟成。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、ジューシーな味わい。

【原材料】コロナール(ウエスタンケープ)

ステラーワイナリー

750ml **1,650円**



8547 シュナン&ソーヴィニオン ムーンライト(白辛口)

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

【原材料】シュナンブラン、ソーヴィニオン(ウエスタンケープ)、亜硫酸塩

ステラーワイナリー

750ml **1,540円**



8549 無添加キャンベルアーリー

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

【原材料】ぶどう(日本産)

8550 無添加ナイアガラ

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

【原材料】ぶどう(日本産)

はこだてワイン 各720ml **1,430円**



8556 赤カスターニョ・モナストレル・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。味わいはしっかりとしたコクがありながらソフトでシルクのようになめらか。

【原材料】モナストレル100%、亜硫酸塩

ボデガスカスターニョ (スペイン)

750ml **1,430円**



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。ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、ほのかなミネラルの風味も感じられます。

【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)

750ml **1,430円**



8567 ガスコニューブラン白

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】クロ・マンサン50%、ソーヴィニオン・ブラン50% / 亜硫酸塩

ドネーヌ・アラン・プリュモン(フランス)

750ml **1,650円**



8568 オーガニックサングリア

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

【原材料】テンプラネーリョ 100%(スペイン)

アルダレス 750ml **1,320円** **得**



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がミネラル感やバターニュアンスによって引き立てられ、贅沢でまろやかな後味をもたらします。高級リゾートホテルチェーン マリOTT グループ 採用ワイン

【原材料】シャルドネ100%

ファン・パブロ・ムルヒア(アルゼンチン)

750ml **1,450円**



8580 アルジェント OGピノ・グリージョ 白

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

【原材料】ピノ・グリージョ 100%

ファン・パブロ・ムルヒア(アルゼンチン)

750ml **1,450円**



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 **314円**

日本ビール

6本セットもあります



今週の新商品・おすすめ品

冷・・・冷蔵保存 凍・・・冷凍保存 翌々・・・翌々週の配達

SNS
更新中



土佐佐賀産直

3週のみ 凍 翌々

さばふぐ切身

旨味が凝縮したホクホク白身の土佐沖獲れ「さばふぐ」の切身。唐揚げ、鍋物にぴったり。骨はありますが、身離れがよく、小骨もないので食べやすいです。

2320 200g 200g **747円**

2321 得用
500g **1,437円⇒1,409円 得**

2343 しいらの切り身 150g **566円**

高知県幡多郡黒潮町へ水揚げされたしいらを食べやすい大きさにカットしました。

2346 白身魚の梅しそチーズ焼き
4個入(120g) **700円**

シイラのさっぱり梅味。梅しそチーズ焼き。



林さんちの揚げかきもち

不定期!

揚げかきもち

殺菌剤・殺虫剤不使用で美味しく育てた餅米「カグラモチ米」を使用しています。香ばしくて食べると止まらない美味しさです。お子さまのおやつにもピッタリ。

8611 ミックス 8612 黒糖風味
林農産 各90g **400円**



秋川牧園のレトルトカレー

2-4週

5851 バターチキンカレー

トマトベース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。

180g **511円⇒501円 得**

5852 瀬戸内レモンの子キンカレー

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。

5853 鶏キーマカレー

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。

各180g **507円**



味噌屋だから知っているっておきの1杯 味噌屋のまかないみそ汁

NEW

4週のみ

味噌蔵に眠る秘蔵の味噌に、具を入れてお湯を注ぎ、最後にかつおぶしをパラツとひとふり。

味噌屋のまかないみそ汁

4398 蔵出し信州こうじみそ
芳醇な香りと力強い旨み、ほのかな甘味をお楽しみいただけます。

4399 蔵出し寒熱白つぶみそ
米と大豆の旨みをしっかり引き出しながらも後味はすっきりした白粒味噌をお楽しみいただけます。

4400 3種の信州みそ合わせ

蔵人厳選の3種の味噌をブレンドし、厚みのある、コクの深い素材本来の豊かな味わいをお楽しみいただけます。

ひかり味噌 各5食入 **378円⇒371円 得**



今週入荷の果物

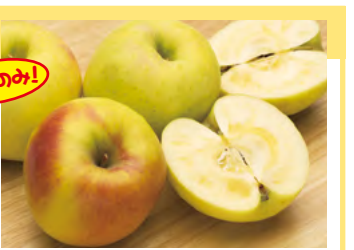
0377 小坂さんの名月

今回のみ!

黄緑から黄色のりんご。ジューシーで蜜が入りやすいです。

志賀高原りんごの木 小坂隆

2個 **494円**



ぷちぷちもっちりのおしるこ

NEW

国産原料100% 翌々 不定期!

1863 七種の国産雑穀しるこ

七種の国産雑穀と南西諸島の島砂糖、宮古島の雪塩だけを使用し、甘さ控えめに仕上げたおしるこです。

東海農産 160g **205円**



林農産の餅

不定期!

正月餅



林農産では、「取り粉」用にてんぷん粉をフライパンで炒って殺菌、香ばしくして使用しています。この特別な「取り粉」が表面に薄い「でんぷん膜」を作り、お餅が最適な水分値になるようにしています。これがまさしく表面の薄い粉で覆われて中は、しっとりのカマンベールと似ている理由です。

8607 お供え用鏡餅(小重ね)
直径約6.5cm **440円**

8608 5合鏡餅(5合重ね)
直径約12cm **1,700円**

8609 1升鏡餅(1升重ね)
直径約16cm **2,800円**



切餅・丸餅

丁寧に時間をかけて作っています。

8601 白のし切餅
10コ入(400g) **600円**

8602 草とぼ切餅
8コ入(400g) **700円**

8603 玄米とぼ切餅
8コ入(400g) **700円**

8604 豆とぼ切餅
8コ入(400g) **700円**

8605 昆布とぼ切餅
8コ入(400g) **700円**

8606 お雑煮用紅白丸餅
10コ入 紅白(400g) **700円**

8610 かきもち詰合せ
26枚入り **1,150円⇒1,127円 得**



オーブンや
ストーブで
焼いてください