

いのちと食べもの自然宅配便

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

2025年

1月4回号



1月26日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	21	22	23	24
配送日	28	29	30	31

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

麺の旨さは練りの工夫と熟成にあり!

みうらや製麺 冬の麺

国産小麦使用!

冷 不定期!

うどん

5184 味噌煮込みうどん(生)

味噌は無添加の八丁味噌を使用し、味わい深い甘味があり、麺との相性は抜群です。

2食入320g 453円⇒**444円 得**



5191 カレー煮込みうどん

しっかりとした歯ごたえの煮込み麺を無添加カレースープで煮込む贅沢な逸品。麺にカレースープが絡み合いクセになる美味しさ!!

1食 **382円**



5181 昭和うどん(生)

全粒粉を主原料に独自の練りと熟成で製造した自信商品です。小麦の成分をじっくり味わうことの出来る超太麺です。

300g **345円**

5196 匠のうどん(生)

愛知県産と北海道産の小麦粉をブレンドし、独自の練りと熟成を生かして限りなく手打ちに近い製法で生地を作り上げました。うどん好きな麺通の方への本格製品です。

240g(約2人前) 300円⇒**294円 得**



ラーメン

5182 魚介しょうゆラーメン(生)

国産小麦独特のもちもち食感が特徴。無添加スープとよくからみます。

2食入340g 436円⇒**428円 得**



5183

全粒粉つけ麺(生)

国内産の小麦粉100%で練り上げた、つけ麺専用の全粒粉極太麺が豚骨魚介系の濃厚スープにピッタリ。

2食入420g **496円**

5195 鍋のメラーメン

200g **254円**

愛知県産と北海道産の小麦粉、国産全粒粉をブレンドし独自の練りと熟成を生かして生地を作り上げました。国産小麦、全粒粉独特の香りとモチモチ食感が特徴で、鍋のメに最適な麺です。



焼きそば

深蒸し熟成焼きそば

厳選した国内産小麦粉2種類使用。茹でタイプの焼きそばです。

5193 細切り 320g 5194 太切り 300g 各2食入 **241円**



今週の
一押し

柳屋本店 | 静岡県焼津市

翌々 不定期!

しっとり食感のふりかけ

柳屋本店は静岡県焼津市で150年以上の歴史を持つ、かつお節製造企業です。焼津市で水揚げされたかつおを一貫製造。厳選した素材で安心安全な商品をつくっています。

4359 鯉こんぶ 80g **486円**

かつお節に角切り昆布を合わせ、丸大豆醤油・三温糖で風味豊かに炊き上げました。

4360 鯉そぼろ 80g 486円⇒**477円 得**

かつお節に細切り昆布を合わせ、丸大豆醤油・三温糖で風味豊かに炊き上げました。

4361 鮪そぼろ 80g **432円**

まぐろ節のそぼろに細切り昆布やごまを加えて、丸大豆醤油・三温糖で風味豊かに炊き上げました。

柳屋本店



旬の
一品

糖度と酸味のバランスが最高 星光農園の伊予柑



0411 有機愛媛伊予柑

かんきつ独特の香り高く、いよかん一族の保守本流の品種。有機JAS認定商品です。かんきつ独特の香り高く、甘みが濃くてとても美味しいです。

愛媛県 星光農園

1kg **620円**

お知らせ

◆たかはし農園のお米について

2月1日回注文分から、たかはし農園さんのお米が200円値上がりします。

◆柑橘類について

今年は柑橘類が昨年夏の猛暑の影響で生育不良となり、例年通りの出荷が難しい状況です。企画したものにしても遅配や欠品となる可能性があります。ご了承ください。

〈今週の終了品〉

◎商品入替 ◎季節終了 ◆完全終了(廃番)

★取り扱い休止 ▲先方都合での終了

×自然災害の影響 ■在庫終了

▲2866 サトウイライズ無農薬

◎6424 緑茶 ポンおこし

◎6425 ベリーツイいちご ポンおこし

■8090 お風呂洗いスポンジ

表紙・20P・21P・40P原材料

●1182 おにパンセット

小麦粉、牛乳、粗糖、卵、バター、チョコレート、菜種サラダ油、イースト、レーズン、食塩、ラム酒

●4359 鯉こぶ

丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、昆布、かつお節

●4360 鯉そぼろ

丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、かつお節、砂糖、昆布

●4361 鮭そぼろ

丸大豆醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、まぐろ節、ごま、昆布

●5181 昭和うどん(生)

国産小麦粉、国産全粒粉、食塩

●5182 魚介しょうゆラーメン(生)

国産小麦粉、モンゴルかんすい、食塩、醤油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、鰹節粉末、でん粉、ポークオイル、さば節粉末、食塩、チキンオイル、酵母オイル

●5183 全粒粉つけ麺(生)

国内産小麦粉、国内産全粒粉、モンゴルかんすい、食塩、醤油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、鰹節粉末、でん粉、ポークオイル、さば節粉末、食塩、チキンオイル、酵母エキス

●5184 味噌煮込みうどん(生)

麺: 国産小麦粉、食塩、つゆ: 味噌、砂糖、みりん、食塩、ポークエキス、鰹節だし、鰹節粉末、さば節、しいたけだし、酵母エキス、にぼし粉末

●5191 カレー煮込みうどん

麺(国産小麦粉、食塩、清酒)、スープ(牛脂、小麦粉、砂糖、カレー粉末、食塩、酵母エキス、リンゴ果汁、粉末醤油、魚醤)

●5193 深蒸し熟成細切り焼きそば

国産小麦粉、食塩、植物油(遺伝子組み換えでない)/炭酸ナトリウム(天然かんすい)

●5194 深蒸し熟成太切り焼きそば

国産小麦粉、食塩、植物油(遺伝子組み換えでない)/炭酸ナトリウム(天然かんすい)

●5195 鍋のめらーめん

小麦粉(愛知県産、北海道産)、全粒粉(北海道産)、

かんすい(炭酸ナトリウム)、食塩、酒精、加工でんぶん(打ち粉として使用)

●5196 匠のうどん(生)

国産小麦粉(愛知県産、北海道産) 食塩、酒精、加工でんぶん(打ち粉として)

●7153 レモン果汁入根室七星いわしオリーブ煮

いわし(北海道根室産)、オリーブ油、レモン汁、食塩/香料

●7154 さけ水煮

さけ(からふとます)(北海道根室産)、食塩、

●7155 さけ中骨水煮

さけ中骨(北海道)、食塩、

●7156 根室七星いわし醤油煮 唐辛子入

いわし(北海道根室産)、砂糖、醤油、みりん、唐辛子、食塩(一部に大豆・小麦を含む)

●7157 根室七星いわし醤油煮 黒胡椒入

いわし(北海道根室産)、砂糖、醤油、みりん、黒胡椒、食塩(一部に大豆・小麦を含む)

●7158 根室七星いわし醤油煮 山椒入

いわし(北海道根室産)、砂糖、醤油、みりん、山椒、食塩(一部に大豆・小麦を含む)

●7164 花咲くさんま水煮

さんま(北海道)、食塩

●7165 花咲くさんま味付)

さんま(北海道)、水飴、醤油、砂糖、調味料、食塩

●7167 真いわしつみれ水煮

マイワシ(北海道根室産)、濃粉(北海道産)、生姜(国産)

●7169 ほたて貝柱フレーク水煮

ほたて貝柱(根室海峡産)、食塩

●7742 ショットワンカフェ有機メロウテイスト

有機コーヒー豆(グアテマラ、コロンビア、他)

●8016 EMハンドクリーム

水、ミネラルオイル、グリセリン、BG、ダイマージリノール酸(フィトステリル/イソステアリル/セチル/ステアリル/ペヘニル)、ステアリン酸、パチルアルコール、ペンチレングリコール、ジステアリン酸スクロース、ペヘニルアルコール、スクワラン、ホホバ種子油、プロポリスエキス、グリチルリチン酸2K、ヒアルロン酸Na、ハチミツ、アロエベラ葉エキス、カミツレ花エキス、ビワ葉エキス、マグワ根皮エキス、コメ発酵液、(乳酸桿菌/サッカロミセス/ロドシュードモナス)/トウモロコシ

/炭酸Ca/酵母エキス) 発酵液、β-カロテン、アスペルギルス/コメ発酵エキス、コーン油、海水、ジメチコン、トコフェロール、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、レシチン、キサンタンガム、ヒドロキシエチルセルロース、フェノキシエタノール、エタノール

●8017 EMクリーム

水、ミネラルオイル、BG、ステアリン酸グリセリル(SE)、セテス-2、ポリステアリン酸スクロース、ステアリン酸PEG-40、ホホバ種子油、プロポリスエキス、ジメチコン、アロエベラ葉エキス、コメヌカ、ビワ葉エキス、カワラヨモギエキス、シソエキス、トコフェロール、コーン油、ビタミンA油、カロテン、エタノール、メチルパラベン、プロピルパラベン

●8018 プロハーブリップクリーム

リンゴ酸ジイソステアリル / ヒマシ油 / スクワラン / セレシン / ミツロウ / キャンデリラロウ / ワセリン / テトラオキシステアリン酸ポリグリセリル-2 / プロポリスエキス / ニンジン根エキス / キダチアロエ葉エキス / オウゴン根エキス / ホホバ種子油 / カミツレ花エキス / グリチルリチン酸ステアリル / ダイズ油 / トコフェロール / BG / 水 / エタノール

●8019 ビーワックスリップクリーム

ヒマワリ油、ミツロウ、香料(高山ジャクナゲの精油)

●92430 バクバク餃子

キャベツ、豚肉、餃子の皮、生姜、にら、片栗粉、醤油、酒、ごま油、塩、胡椒

●94701 三色だんご

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

●94712 黒豆塩大福

もち米、砂糖、小豆、黒豆(大豆: 遺伝子組換えでない)、還元水あめ、食塩、大麦粉、やまいも粉、とり粉(ばれいしょでん粉)

●94743 酒まんじゅう

小麦粉、砂糖、山芋、重曹、加水、こしあん、酒かす

●94753 おしるこ

つぶあん(小豆、砂糖、ばれいしょでん粉、食塩)、もち米、ばれいしょでん粉

●94757 国産枝豆のずんだ餅

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

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。

■ノンホモジナイズド製法 よつ葉牛乳 0491

よつばノンホモ牛乳を初めて飲みましたが、甘くてコクがあり、濃く飲みやすかったです。またリピートしたいです。(野々市市 N.N さん)



エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



今週/今月の特価品です。



生麺です(無印は乾麺)。

1週のみ

1週目の企画品です。

2週のみ

2週目の企画品です。

3週のみ

3週目の企画品です。

4週のみ

4週目の企画品です。

1・3週

隔週の企画品です。

2・4週

隔週の企画品です。

週のマークがないものは毎週企画品です。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



保存方法(無印は常温です)。



価格が変更になりました。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週に配送されます。



レシピが紹介されています。



今回のみの企画商品です。

牧草飼育牛肉を食べることが健康に良い理由

THE DEFENDER 2024年11月22日より転載
ジョセフ・マーコラ博士

食品の選択が各自の健康と環境の健康に大きな影響を与える時代において、牧草飼育牛と穀物飼育牛の肉の違いがこれまで以上に重要になっている。

牧草飼育牛と穀物飼育牛は、生後7～9カ月を過ぎると大きく異なる成長過程をたどる。牧草飼育牛は20～28カ月まで自然に放牧を続けるのに対し、穀物飼育牛は肥育場へ移され、15～18カ月までトウモロコシと大豆を主原料とした飼料で急速に肥育される。

肥育場では、抗生物質、成長ホルモン、飼料中の農薬、定期的な予防接種など、数多くの化学物質が牛に投与される。飼料中の農薬残留量は、人間が消費する穀物で許可されている量より最大100倍の値が認められている。赤身の肉には、ほとんどの作物の20倍のグリホサートが許容されている。これらの化学物質は動物の脂肪組織に蓄積され、消費者にとって集中的な曝露源となる。穀物飼育の牛肉には、大豆や穀物を原料とする飼料のせいで植物性エストロゲンやその他の内分泌かく乱物質の含有量が多い場合がある。カビ毒であるゼアラレノン¹は、肥育牛に与えられるカビの生えた穀物に含まれている可能性がある。

一方、牧草飼育牛肉は、穀物飼料牛肉に比べてリボフラビンが最大2倍、チアミンが3倍、ビタミンEが4倍、共役リノール酸が1.5～3倍含まれており、優れた栄養価を持っている。自然に育てられた動物たちはめったに病気にならない。これは、動物たちが自然の餌を食べ、十分な運動と空間を与えられ、

新鮮な空気が溢れる新鮮な草が生えている牧草地に移動され、移動式フェンスで家畜を定期的にローテーション



ンすることで、閉じ込められることもなく、排泄物や寄生虫にさらされない。このように育てられた動物は定期的なワクチン接種や医薬品を必要としない。

「多様な牧草地」と「複数種の放牧」

牧草飼育で重要なのが「多様な牧草地」と「複数種の放牧」だ。多様性に富んだ牧草地で放牧されている動物には、単一栽培の牧草地で放牧されている動物に比べて、肉や牛乳に植物化学物質をより多く、より多様な形で蓄積している。植物化学物質を豊富に含む肉を摂取することで、人間が容易に摂取できないさまざまな種類の植物栄養素を摂取することができる。

複数種の放牧は、例えば、牛を羊、山羊、豚、あるいはアヒル、ガチョウ、ウサギなど餌の消化率の高い他の草食動物と一緒に放牧すると、単一種を放牧する場合に比べて生産性が向上する可能性がある。これは、異なる種の生態学的特性を利用することにより、資源の利用率を高めることができるからである。家畜の多様化が進めば、特定の生態系が提供する資源をより効率的に利用することができる。例えば、ヤギやヒツジは、牛やパイソンのような大型草食動物が避けがちな雑草や低木などを喜んで食べる。一方、大型草食動物は、小型草食動物に比べ、質(栄養価)が低い牧草を食べるので、資源を有効に活用することができる。

また、飼育場に多くの動物を詰め込まないことが大切であり、牧草地の生産性を高め、環境の持続可能性と農家の収益性の両方を高めることができる。これは、動物、土壌、農業コミュニティに利益をもたらす、双方にメリットのある解決策だ。

質を重視した再生型農業を

国連食糧農業機関によれば、現在の農業生産高は約120億人のカロリー需要を満たすのに十分であり、現在の世界人口は約80億人であり、食糧生産が余剰であることを示している。つまり、私たちはすでに世界人口の1.5倍を養うのに十分な食糧を生産している。質を犠牲にして量を最大化する必要はない。牧草飼育の牛肉のコストが高いのは、飼育期間が長いことだけでなく、土壌の健康、動物福祉、そして最終的には人間の健康に役立つ再生型農業への投資も反映している。これは自然のシステムと調和して牛肉を生産するための真のコストだといえる。

(食政策センタービジョン21発行「いのちの講座」
2024.12.27より引用)

野菜

有 有機JAS…2年以上農薬・化学肥料不使用の田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 奥野さんの野菜のセットです。おまかせ4〜5種類入ります。おまかせ4〜5種

1,480円
白山市 エコファーム奥野 **地**

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が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。

600g 342円
富山県 カナモリファーム

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、舌のうえをするんと滑るような独特の食感を楽しめます。

500g 356円
野々市市 福来園 **地**

0040 茨城有機紅はるか

有 有機JAS。とても甘くしっとりしています。1ヶ月熟成してから出荷するので、とにかく甘いのです。

約350g 268円
茨城県 オーガニックハイツ

0042 鳥越雪下人参

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350g 386円
白山市 エコファーム奥野 **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

0045 茨城有機人参

有 有機JAS。有機肥料がじっくりと効き、とても甘くて食べやすいです。

400g 253円
茨城県 オーガニックハイツ

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。皮を剥かず調理するのがおススメ!

500g 377円
富山県 カナモリファーム

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

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

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

0069 蓮花蓮根

無 ねばり気強い蓮根です。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 小嶋

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ょう。

約230g 467円
北海道 和田

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

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

0081 奈良べにくり大根

無 外見だけでなく中の果肉も鮮やかな紅色。辛みはほぼ無く、シャキシャキとした甘みが楽しめます。

1本 273円
奈良県 農民連

0082 奈良紫大根

無 輪切りにすると霜降り状に紫色が混じりあっています。ばりばりとした食感で、噛むほど甘みが強くなります。

1本 273円
奈良県 農民連

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

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 454円
奈良県五條市 田中

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 508円
奈良県五條市 田中

0160 愛知キャベツ

低 低農薬。有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。幅広い料理にどうぞ。

1玉 467円
愛知県田原市 あっぱれ天恵・ティエラス

0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。

約30g 216円
愛知県 安田商店

0178 愛知ベビーリーフミックス袋

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。

約45g 281円
愛知県 安田商店

0181 有機奈良水菜

有 サラダにもおすすめ。癖がなく食べやすい野菜です。

100g 284円
奈良県 農民連

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

野菜

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

0190 茨城有機ほうれん草
 (有) 有機JAS。苦味が少なく食べやすいです。特に冬だと糖度が上がり甘さがひきたちます！

 150g **245円**
 茨城県 オーガニックハイツ

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。

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

0192 金森さんのほうれん草
 (無) 寒締めほうれん草です。根本の部分が特に甘いです。

 約200g **315円**
 富山県 カナモリファーム

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。

 200g **246円**
 静岡県産になる可能性あり
 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もおすすめです。

 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) 特裁レベルのきゅうりです。農薬、化学肥料半分に抑えています。

 2本 **324円**
 愛知県 あっぱれ天恵他

0284 奈良白ネギ
 (無) 冬が旬の白ネギは、寒さが厳しくなるにつれて肉厚でやわらかくなり、甘くおいしくなります。

 2本 **309円**
 奈良県 農民連

0287 京都九条ねぎ
 (無) 全体的にやわらかく、薬味やねぎ焼きがおすすめです。

 120g **416円**
 京都府 上村克也

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

0300 愛知生しいたけ
 (無) 無農剤。無農剤、菌床栽培。4〜7個入りです。

 100g **297円**
 豊橋市 河合

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

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

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**
 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**
 長野県 ミスズライフ

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

 100g **308円**
 さらだぼーる

0308 えのき茸
 (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。

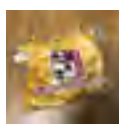
 100g **171円**
 長野県 ミスズライフ

0309 奈良あらげきくらげ
 (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) 無農剤。レモン色美しいカサが特徴で、「だし」の良くなるキノコとして知られています。栄養が豊富で、抗酸化物質を多く含有しています。

 80g **332円**
 愛知県 ナガタ農園

0319 すりおろしにんにく(無添加(ピン))
 (無) 島根県奥出雲吉田町産生にんにく使用。【原材料】にんにく(島根産)、米酢、食塩(シママース)

 60g **583円**
 吉田ふるさと村

0326 愛媛切干大根
 (有) 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。

 40g **260円**
 無茶々園

0334 大分有機竹の子(細切り) 4週のみ
 (有) 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。細切りタイプ。

 80g **430円**
 クローバー食品 翌々週

0335 大分有機竹の子(スライス) 4週のみ
 (有) 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。スライスタイプ。

 80g **430円**
 クローバー食品 翌々週

果 物

果 物

果物は、生育状況により
遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**

00005 定期 519円

0352 冷凍カットマンゴー

無 糖度15度以上のマンゴーを
ベトナム現地で加工。ポス
トハーベスト農業の心配はありま
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使用
はなし。



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、おいこ
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 **1,223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 カナダ産の有機栽
培ブルーベリー。野生
種で粒が小さく、濃厚な色合い。
【原材料】有機ブルー
ベリー (カナダ産)



冷凍
ムソー 1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

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



【原材料】有機ブルーベリー (カナダ産)

ムソー **冷凍** 150g **616円**

0360 冷凍有機いちご

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



ムソー **冷凍** 1kg **2,219円**

0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合
いで、香りも高く甘味が
あります。



冷凍
ムソー 200g **518円**

0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮
やかな色合い、コクと深
みのある味が特長。



冷凍
ムソー 150g **745円**

0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの
強いベリー3種をミッ
クスにしました。



冷凍
ムソー 200g **713円**

0374 佐藤さんのリンゴ

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



680g前後(2~3個)
532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)



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。サクサクッ
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**

0411 有機愛媛伊予柑

有 有機JAS。かんきつ独
特の香り高く、甘みが
濃くてとても美味しいで
す。

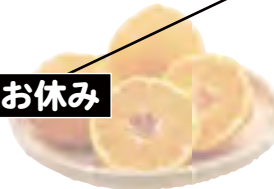


1kg **620円**

愛媛県 星光農園

0414 有機愛媛はるみ

有 有機JAS。清見と
F2432ポンカンを交配
して育成した品種。ミカン
の味。有機はるみは
日本でここだけ。



約500g **411円**
愛媛県 星光農園

今回お休み



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。

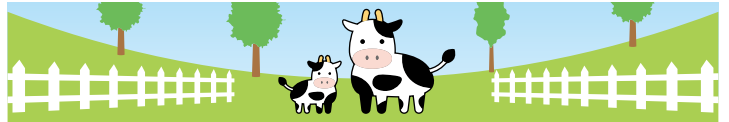
賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

北陸3県で
当会だけ! 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。

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
500ml **165円**

0505 生クリーム 冷蔵

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

【原材料】生乳100% 200ml **441円**
00009 定期 200ml **431円**

0494 バターミルクヨーグルト

デザート感覚で楽しめる濃厚なヨーグルト。ちょっとしたごほうびにも。【原材料】脱脂濃縮乳(北海道製造)、濃縮バターミルク(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、砂糖

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) 250g **195円**

0502 よつ葉プレーン ヨーグルト

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

400g **298円**
00007 定期 400g **292円**

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

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

0520 とろっとなめらか ヨーグルト

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

【原材料】生乳 400g **300円**

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) 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。加熱するとトロトロとろけて、風味もぐっとアップします。

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。

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。

200g **478円**

0511 シュレットチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレット。ピザやトーストに。※ジッパー付きではありません。

250g **654円**

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。日が経つと味に深みが出ます。

90g **458円**

0518 大人のカマンベール &ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩 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 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。長期保存可。脱脂粉乳です。

150g **291円**

0514 有塩バター

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のプロにも人気のバター。

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。

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** 定期 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(発酵菌ブラス)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・河合章幹)



お米・お餅・今月のわっぱん

お 米

エコファーム奥野

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

(注)五分米と白米は、玄米5kgのお米を精米したものです。

エコファーム奥野(白山市若原)

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

除1)・・・初期に除草剤1回のみ使用した低農薬米

低)・・・一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米



山下農園のお米

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



たかはし農園

0923 無)玄米コシヒカリ	5kg	3,392円
0924 無)白米コシヒカリ	5kg	3,856円

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。玄米のみの出荷になります。



野々市市 福来園

5kg 3,918円

0933 有機活性 発芽玄米 4週のみ

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しています。

【原材料】有機玄米(国内産)



健康フーズ 翌々週

500g 799円↑

1月のわっぱん

1171 愛と勇気の仲間たち

ちびっこに人気のキャラクターをパンに焼き上げました。粒あん、カレー、クリームムのセットです。
【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、カレー(自家製)、玉葱、キャベツ、豚肉、人参、カレーフレーク、洋風だし、素、小麦粉、しょうゆ、菜種サラダ油、にんにく、カレーパウダー、ガラムマサラ、卵、小豆、バター、菜種サラダ油、イースト、クチャップ、レーズン、チョコレート、岩塩、みりん、ラム酒(レーズン用)



3種×1個 464円

1172 お花のパン(抹茶&粒あん)

抹茶と粒あんのマーブル模様が美しい、お花型のパンです。切り分けお皿に盛りつければ、食卓がお花畑に大変身!パンの長さは1個、11cmです。
【原材料】小麦粉、粗糖、小豆、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、脱脂粉乳、食塩、抹茶、みりん



2個約250g 454円

1173 おいもミニクロワッサン

農薬不使用のさつまいもで自家製いもあんを作り、香ばしいクロワッサン生地で包みました。
【原材料】小麦粉、さつまいも、バター、粗糖、小麦粉(強力粉)、卵、イースト、脱脂粉乳、ごま、みりん、岩塩



7個 429円

1174 クリームチーズコルネ

自家製カスタードクリームにクリームチーズ、有機レモン果汁を混ぜた、濃厚だけれど後味がさっぱりとしています。
【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、卵、クリームチーズ、粉糖、バター、イースト、岩塩、レモン果汁、ラム酒



冷蔵 2個 410円

1175 しっとり湯だね角食パン

熱湯で練った湯種を使ったもちもち、しっとりが特徴的な食パンです。通常の湯種食パンの生地量より30g増量し、蓋をして焼くことで、どっしり実の詰まったパンに仕上がりました。
【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、岩塩



約450g 481円

1176 ガレット

フランス・ブルターニュ地方の伝統的な厚焼きサブレを国産小麦で作りました。バターの風味豊かな食べ応えのあるお菓子です。
【原材料】バター、小麦粉、アーモンド、粗糖、卵黄、岩塩、ベーキングパウダー



20g×4個 475円

1177 スイートポテトタルト

無農薬栽培のさつまいもを程良い甘さのスイートポテトにして、かわいなお花型のタルトに詰めました。
【原材料】さつまいも、小麦粉、粗糖、卵、バター、ラム酒、生クリーム



冷蔵 3個 621円

わっぱんのパン

「リーン」とつくパンは牛乳、卵、バターを使っていません。
冷蔵または冷凍で保存してください。

食パン

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



1101 大 620g **581円**

1102 小 420g **400円**

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1103 大 620g **659円**

1104 小 410g **459円**

スライス食パン

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



1105 大 10枚 **592円**

1106 小 6枚 **410円**

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1107 大 10枚 **670円**

1108 小 6枚 **470円**

1109 全粒食パン

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



420g **416円**

1110 湯種食パン

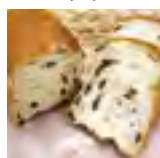
【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **400円**

1111 レーズン食パン

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



410g **518円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **491円**

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**

1128 あんぱん(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**

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**

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**

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**

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** 冷凍のままオーブンで約15分焼いてください。

1216 メロンパン 84g 4個入 **612円**

外は「サクッ」中は「ふわふわ」。きめの細かいパン生地は、口どけが違います。

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



1218 バターボール(クルミ) 72g 4個入 **611円**

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

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



ピノキオ

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン 4週のみ

1051 フォルコンブロー

ト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 |
| 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 得 |
| 1321 黒豚ミンチ | 200g | 789円 |



黒豚ローストンカツ用



黒豚モモ一口カツ用

- | | | |
|-----------------|------|-------------|
| 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 |



黒豚モモスライス



黒豚小間切

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 得 |
| 1506 若鶏きも | 150g | 315円 |
| 1507 若鶏砂肝 | 200g | 405円 |
| 1508 若鶏砂肝スライス | 150g | 352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。

下処理が意外と手間なのでスライスしてあると重宝します。

- | | | |
|------------|------|-------------|
| 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 得 | 1517 1kg | 2,114円 |
|-----------|------------------------------|----------|---------------|

- | | | |
|------------|------|-------------|
| 1520 若鶏小間切 | 200g | 530円 |
|------------|------|-------------|

- | | | |
|------------------|------|-------------|
| 1524 いろいろ使える鶏つまみ | 200g | 460円 |
|------------------|------|-------------|

若鶏のむね肉を使用。生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせました。味付けしていますので、そのままでも鍋などにもお使いいただけます。

【原材料】鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩(一部に鶏肉・卵・小麦を含む)

- | | | |
|------------|------|-------------|
| 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。

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。ご飯のおかずにもピッタリです！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 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 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いませんので、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 ボ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。

2113 鱈子うま煮 80g **635円**

ぎっしりつまった真だらこをじっくり調味液に漬け込み、炊きあげ仕上げました。食べごたえ十分のボリュームがある一品です。

【原材料】真だらこ、醤油、砂糖、水あめ、味醂、生姜、寒天

全品冷蔵

翌々週



2117 五郎島金時ポテト 130g **731円**

加賀野菜のひとつ五郎島金時は繊維質が少なく、形や色が美しく甘味のあることで知られています。

【原材料】さつまいも、菜種油、砂糖、水飴、黒ごま



2121 たらこ昆布煮 90g **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



2129 ちりめんおかか(おにぎりの心)

50g **509円**

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

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



2132 かつお昆布(おにぎりの心) 100g **572円**

やわらかく炊き上げた北海道産刻み昆布にたっぷり鰹節・鯖節佃煮をブレンドして仕上げました。味わい深く、風味豊かに仕上がっております。

【原材料】昆布(北海道産)、しょうゆ、砂糖、かつお節、さば節(さばを含む)、みりん、水飴、きくらげ、米酢



2133 ごまちりめん 40g **492円**

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

【原材料】いわし類稚魚(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、白ごま、味醂、日本酒



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



1847 新鮮おさかなソーセージ 4週のみ

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



翌々週

健康フーズ 3本135g **292円**

1853 金ごまいわし 4週のみ

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

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



いい友 翌々週 150g **594円**

1857 元祖の本造りなめ茸 4週のみ

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

【原材料】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(静岡県)、赤米(静岡県)、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の実現しています。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、オースターソース、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
オルタートレード 140g(7~9尾) **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、甘諸でんぷん(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、甘諸でんぷん(10%)

2605 じゃこ天ぷら(平さつま揚げ)

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、甘諸でんぷん(5%)

2606 どぼうじゃこ天(平さつま揚げ)

約35g×5枚 **384円**

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



2607 きんぴらじゃこ天(棒さつま揚げ) 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、甘諸でんぷん(5%)

2608 上天ぶら(白平さつま揚げ) 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、甘諸でんぷん(5%)

2609 野菜天(平さつま揚げ) 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、甘諸でんぷん(10%)

2611 イカ入じゃこ天 3枚90g **274円**

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

2612 なんと巻 1本100g **264円**

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

2613 やさい棒天 3本 **347円** **得**

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

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、甘諸澱粉、食塩、三温糖、魚しょうゆ、純米酒



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身、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** **得**

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。汁物にのせると、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



タカシヨクの鮮魚・惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

2248 中・刺身用甘えび 150g (12匹前後) **604円**

2249 昆布×甘えび 80g **969円**

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

【原材料】甘えび(北海道産)、昆布(北海道産)、純米酢、食塩

2258 能登産サバフィレ

2〜3枚(200g) **620円**
能登で定置網にかかったサバを、金沢港での朝競り後、シングルフロースですぐに加工したものです。無塩です。味噌煮や生姜煮などにオススメです。



2259 小鯛ささ漬け 65g **762円**

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

【原材料】キダイ(レンコダイ(国産))、米酢、食塩

2267 サイズバラバラお徳用アジフィレ

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

2275 小あじマリネ 140g **556円**

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

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

2277 国産いわしマリネ 140g **572円**

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

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

2290 イワシ開き 240g (6枚) **500円**

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

2291 イワシフィレ 220g **485円**

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

2296 紅鮭のあら

600g **615円** **得**

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



2298 いわし調理用(下処理済)

約6尾270g **445円**

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

【原材料】いわし(石川県産)

2738 あじいしり干し 2枚 **779円**

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

【原材料】アジ(国産)、魚醤(サバ、アジ、食塩)、食塩

5503 わじまの塩 100g **572円**

釜炊きせず、天日干しと同じような条件で作った輪島の塩です。

5716 いかのいしり 150ml **541円**

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

【原材料】いか内臓、塩

海 藻

立石海苔店 2・4週

2703 知多前の子

【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

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

【原材料】根昆布(北海道日高産)、食塩(北海道製造)、寒天

北海道ケンソ 翌々週

300ml **1,188円**



2709 卓上青さのり粉

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

【原材料】あおさのり

健康フーズ 20g **410円**



2712 北海道産 塩昆布

旨味と柔らかさを出した塩昆布。

【原材料】真こんぶ(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

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。



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】ひとえぐさ(愛知県)



乙女草 翌々週 10g **322円**

2726 減塩三陸産 カットわかめ 4週のみ

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

【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用に便利。
【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 **756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 **670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**

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))、米麹(米(国産))
創健社 翌々週 30g **476円**



2773 シーガニックひじき 4週のみ

水戻し・水洗いをせず、そのまま調理に使用いただける国内産のひじきです。定番の煮物や炊き込みご飯、サラダ・炒め物など様々な料理にご使用ください。
【原材料】ひじき(国内産)



山忠 翌々週 90g **324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

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

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

結わえる 翌々週

2828 もち麦

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



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。く味わいがあるため、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**



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がいただけます。
【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づけや、お子様のおやつにお召し上がれます。
【原材料】はとむぎ(富山)

太陽食品 翌々週 7g×16袋 **907円**



2862 からだをケアする18穀米

4週のみ

18種類の穀物を栄養バランス良くブレンドしました。食物繊維・鉄・銅・マグネシウムを豊富に含み、お米に混ぜて炊くだけの簡単調理。毎日の食事から不足しがちな栄養素を補うことができます。
【原材料】胚芽押麦(大麦(国産))、黒米、アマランサス、大豆(遺伝子組換えでない)、黒大豆、(遺伝子組換えでない)、白ごま、はたか麦、とうもろこし(遺伝子組換えでない)、もちあわ、もちきび、もち麦、発芽玄米、キヌア、ひえ、青肌玄米、小豆、赤米、はと麦

種商 翌々週 510g **1,134円**

2865 大豆(里のほほえみ)

2・4週

令和6年度産。有機栽培でつくりました。畑の肉とも言われている栄養価の高い大豆、地元で栽培された貴重な有機大豆をぜひご賞味ください。
【原材料】大豆(石川県産)

たかはし農園 500g **545円**



2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックスです。黒米、赤米、香米、緑米が入っています。玄米ですのビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米にそして白米、分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づきで、もちもち食感の雑穀ご飯をお楽しみいただけます。玄米や無洗米もご使用いただけ、雑穀カレーにもオススメです。
【原材料】オーツ麦(オーストラリア産)、もち麦(大麦(国産))、黒米、米粒麦、丸麦、胚芽押麦、青肌玄米、もち玄米、もち白米、大豆、発芽玄米、もちあわ、もちきび

健康フーズ 翌々週 160g(20g×8包) **324円**



豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

豆腐・揚げ・豆乳

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

3121 ミツの堅(堅豆腐) 300g **486円**

白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。

3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付) 300g **583円**

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g **324円**

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g **410円**

3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g **270円**

00010 定期 **265円**

滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

3126 ミツの朥(おぼろ豆腐) 300g **410円**

にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。

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 **324円**



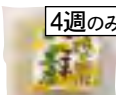
3211 高野山白ごま豆腐 4週のみ

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 **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、もちっとした豊かな弾力と滑らかな食感がお楽しみいただけます。すき焼きを、サラダや麺料理などに。

【原材料】こんにゃく芋精粉(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「せいり蒸し」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、鹽麹エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料

金沢大地 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「こうじ」の一種テンペ菌で発酵させたもの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压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)



3534 小粒・十勝の息吹

2P (40g×2) **228円**

小粒でも味にコクがあり、糸引きが強いのが特徴です。
【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3537 大粒・十勝の息吹

2P (40g×2) **251円**

豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)

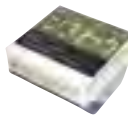


3538 ひきわり・十勝の息吹

2P (40g×2) **251円**

00012 定期 **245円**

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3535 日本の農

2P (40g×2) **261円**

青森県産有機栽培おすす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 ミズグリ大豆(全てJAS有機栽培)



3536 十勝の息吹小粒カップ

3P (30g×3) **308円**

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。
【原材料】北海道 ユキシズカ大豆(特別栽培)



3545 朝食の納豆

2P (40g×2) **281円**

赤城山の麓で採れた地塚大豆。あっさりとした味わいは朝食にピッタリ。
【原材料】群馬県 納豆小粒



3541 北海道産直納豆 ひきわり(タレ・からしなし)

30g×2 **254円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。大粒納豆で使用する良質大豆を、自社で挽き割っています。雑味のないフレッシュ感。
【原材料】北海道とよみづき大豆(特別栽培)



漬物・梅干

3702 かり干したくあん(スライス)

4週のみ

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

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



翌々週

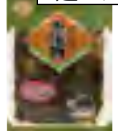
健康フーズ 170g **367円**

3704 きくらげザーサイ入りからし高菜

4週のみ

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

【原材料】高菜(九州産)、きくらげ(九州産)、ザーサイ(九州産)、食用なたね油、砂糖、食塩、酵母エキス、しよゆ、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、甜菜含蜜糖、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

創健社 80g **275円**

ひだ千利庵の漬物

4週のみ 翌々週

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

4051 赤かぶら漬(杉樽仕込み)

150g **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** 得

【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)

4057 ほうば味噌

300g **610円**

【原材料】米こうじ、大豆、みりん、砂糖、食塩



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 胡瓜粕漬け

2本 **402円**

【原材料】胡瓜、漬け原材料(酒粕、みりん、砂糖、食塩)



だし・つゆ・ふりかけ

だし・つゆ

4090 有機めんつゆ 2・4週

国産椎茸と有機野菜の旨みを凝縮させた、香り高い植物性めんつゆです。有機醸造醤油・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、有機米酢調味料、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 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 野菜ブイヨン 4週のみ

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



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 90g **540円**

4115 チキンコンソメ 4週のみ

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

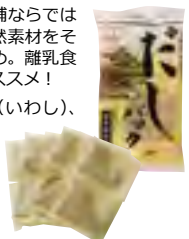


創健社 4.5g×10個 **335円**

4117 6種国産原料のだしパック

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

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



節辰商店 12g×12 **418円**

4122 つゆの素(ストレート) 4週のみ

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

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



創健社 500g **421円**

4128 チキンガラスープ 4週のみ

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

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



健康フーズ 120g **648円**

4132 まるごと鰹パウダー 4週のみ

鹿児島県産鰹を100%使用した、タマになりにくく溶けやすい顆粒かつおだしです。ダシとしてのご利用や、インスタント食品・ラーメン・うどん・サラダにも少量加えると味に深みが増します。

【原材料】かつお粉末(かつお(鹿児島県産))



創健社 2g×12 **583円**

ふりかけ・味噌汁・茶漬け

4261 京風湯葉炊き込み御飯の素 4週のみ

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

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



創健社 128g **540円**

4287 国産かりかり梅しそ 4週のみ

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

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



創健社 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 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 25g **475円**

4295 味ごまひじき 4週のみ

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

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



健康フーズ 50g **281円**

4300 海老ふりかけ

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

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



通宝海苔 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

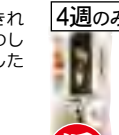


健康フーズ 4週のみ 378円

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 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



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だくさんトマトチャウダーです。

【原材料】野菜[じゃがいも：遺伝子組換えでない(国内産)、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**



4396 ごぼうスープカラダにやさしい

国産のごぼうの風味を生かし国産野菜、海の精伝統塩塩やきしお、北海道産で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)、でん菜糖(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

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/酒糟、(一部に大豆を含む) 【あけなすの貝】乾燥キャベツ、あけなす、調味顆粒(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉)、乾燥コーン、乾燥玉ねぎ、乾燥小松菜、乾燥にんじん、乾燥ねぎ、(一部に乳成分を含む) 【オクラの貝】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、赤つのまた、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**



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

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/酒糟、(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

米麹をたっぷり使い、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/酒糟、(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

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/酒糟、(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**

加工豆・加工雑穀

4470 やわらかスーパー発芽大豆

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

だいたいデイズ 翌々週 100g **216円**



4471 スーパー発芽黒豆 4週のみ

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

だいたいデイズ 翌々週 70g **216円**



4472 10種の蒸し雑穀 4週のみ

希少な国産原料にこだわった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

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** 得



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 フレックタイプ 100g

4463 バラ肉タイプ 80g

4464 ミンチタイプ 100g

かるな 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ィレ 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！

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。長崎県産焼きあご・対馬産原木しいたけ・鹿児島県産かつお節・大分県産干しえびのだしが贅沢で奥深い味わいです。



翌々

チョーコー 30ml×4袋 400円⇒**392円 得**

1766 チャーシュー切り落とし 2・4週

健康に育った豚肉を使用。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、厚さや形はおおらばですが、お手ごろ価格。



スタッフのコメント

ラーメンのトッピングにしたら、とても美味しかったです。

凍

丹沢農場 70g 461円⇒**452円 得**

2773 シーガニックひじき 4週のみ

水戻し・水洗いをせず、そのまま調理に使用いただける国内産のひじきです。定番の煮物や炊き込みご飯、サラダ・炒め物など様々な料理にご使用ください。



NEW

翌々

山忠 90g 324円⇒**318円 得**

2656 いわしだんご 2・4週

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。汁物にのせると、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。



凍

賞味期限：2月1日

高橋徳治商店 150g(5ヶ) 431円⇒**388円 得**

2305 釜揚げしらす 1・3週

瀬戸内海音戸産片口いわしを水揚げしてすぐに漁港で釜炊きしました。食塩等の味付けは一切ありません。ごはんや酢の物、大根おろし等に入れてお召し上がりください。



賞味期限：2月15日

凍

かもめ屋 70g 510円⇒**485円 得**

92430 パクパク餃子 チラシ

お鍋に入れるもよし、ワンタンの替りにスープに入れるもよし、もちろん焼いても美味しいと、様々な用途に使っていただける一口サイズの餃子です。ご家族でワイワイ召し上がれるよう多めの30個入りのセットです。



凍 翌々

クックたかくら 30個 1,018円⇒**998円 得**

タカショク 4週のみ 凍 翌々

2258 能登産サバフィレ

能登で定置網にかかったサバ。無塩なので、味噌煮や生姜煮などにオススメです。

2〜3枚(200g) **620円 得**

2296 紅鮭のあら

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

600g 615円⇒**603円 得**

脂がのっていて美味しいです！



田村あずさ

今週のお薦め肉 凍

1320 黒豚モモ一口カツ用

脂身の少ないモモを食べやすいサイズにカットしました。

秋川牧園

200g 804円⇒**764円 得**

1505 若鶏ササミ(バラ凍結)

柔らかく淡白です。茶碗蒸し、チーズ巻き、離乳食にもおすすめ。使いやすい。

秋川牧園

300g 723円⇒**687円 得**



パンドパパのバレンタイン

凍 翌々 チラシ

77113 チョコブラウニー(ハート型)

子供たちに人気のケーキです。チョコが入っているのに、あっさりした甘さです。

1個 **892円 得**



NEW

77114 シフォン酵母ケーキ〜チョコ〜

米粉とおからを使ったケーキです。チョコとココナッツのバランスが良く口の中で溶け合います。しつこくなくあっさりとしています。

直径約10cm 939円⇒**921円 得**



お菓子作りに

5579 てんさい含蜜糖 粉末 4週のみ 翌々

北海道産の甜菜(砂糖大根)を使用した、オリゴ糖が含まれたまろやかな風味の粉末タイプの砂糖です。

健康フーズ

500g **475円 得**

4707 こだわりのベーキングパウダー

有機濃縮ぶどう果汁、有機コーンスターチと重曹を使ったアルミニウム不使用のベーキングパウダーです。ユーロ・米国有機認証品です。

風と光

10g×3 **529円 得**



芽吹き屋の和菓子

凍 翌々 不定期!

94701 三色だんご

黄色・白・緑の三色だんご。それぞれ違いがあり、楽しめます。

180g×4 **561円**

94712 黒豆塩大福

ぶるんぶるん、もっちりもちの大福は少し塩気があるので、すごくさっぱりと食べられます。

4個 220g **508円**

94743 酒まんじゅう

しっとりとした酒まんじゅう。北海道産小豆を使用したこしあん入り。

賞味期限:2月25日

4個 160g **615円⇒584円 得**

94753 おしるこ

北海道小豆使用のしるこあんに、岩手県産ヒメノモチ100%使用の杓つき餅が2個入ったおしるこ。

160g×2食 **615円**

94757 国産枝豆のずんだ餅

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

120g×4個 **562円**



冬の力サカサ対策に

翌々 不定期!

プロハーブ

8016 EMハンドクリーム

しっとりなのにベタつかない使用感で、こまめなケアにも最適なハンドクリームです。携帯しやすく、いつでもどこでも保湿ケアが出来ます。

35g **990円**

8017 EMクリームII

ひじ・ひざ・かかとの角質化やボディの乾燥、男性のひげそり後のお手入れなど、全身にご使用いただけるケア用クリームです。

140g **2,200円⇒2,156円 得**

8018 プロハーブリップクリーム

プロポリスエキスと6種類の植物成分配合を配合。パラベン無添加・香料・着色料不使用。うるおい長持ち、口紅の色づきが良くなります。

岐阜アグリフーズ

4g **990円**

ナイアード

8019 ビーワックス リップクリーム

ネパールの野生の蜜蜂の巣から取れる蜜蝋とヒマワリオイルをベースに、高山シャクナゲの精油で作ったハンドメイドのリップクリームです。

ナイアード 10ml **1,320円**



結わえる

4週のみ 翌々

温めるだけの寝かせ玄米

圧力釜で炊飯する独自製法で「もっちり」に炊き上げ、保温して熟成させた「寝かせ玄米」。特別栽培米を使用しています。

寝かせ玄米ごはんパック

2826 小豆 180g **333円**
小豆をブレンドしました。甘味があつておこわのような食感です。

2827 黒米 180g **333円⇒327円 得**
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。

2828 もち麦 180g **333円**
食物繊維たっぷりのもち麦をブレンドしました。甘みがあつて食べごたえのある雑穀感が特長です。

温めてご飯にかけるだけ

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛)

国産豚肉のうま味、玉ねぎの甘み、まいたけの食感、塩麴のkokoroがクセになる味わい。辛さは「小辛」ですが、少し甘めの味付け。

150g **438円**

5873 五香粉香るルーロー飯

たけのこときらげの食感を生かし食欲そそる甘辛醤油で味付け。オイスターエキスのkokoroと深み、八角と五香粉で本格的に仕上げました。

140g **488円⇒479円 得**

5874 バジル香る国産鶏のガパオ

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丼です。

140g **488円**



千利庵の漬物

4週のみ 翌々

4051 赤かぶら漬 (杉樽仕込み)

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

150g **364円**

4054 一夜干し大根 冷

一夜干しによって大根の甘みや旨味が凝縮し、歯応えも良いです。タカの爪がピリッときいて、サッパリとした美味しさ。

110g **333円⇒327円 得**

4056 胡瓜しば漬

胡瓜、なす、みょうがを漬け込み、赤しそで仕上げました。赤しそが野菜の旨みを引き立てています。着色料は無添加です。

100g **383円**

4060 千切りしそ生姜 冷

高知県産の国産しょうがを千切りにし、赤しそをベースにした調味液に漬け込みました。しょうがのシャキシャキ感と赤しその香りを生かしました。

80g **333円**



有機コーヒー豆使用 翌々

麻布タカノ

手軽に美味しいコーヒーを

ショットワンカフェ

カプで手軽に

7742 有機メロウティスト

不定期!

NEW

飲みきりタイプのドリップバッグタイプ。kokoroのある酸味と甘い風味。

8g×15袋 **1,512円**

7783 エクスプレス 有機マイルド

4週のみ

熱湯に浸けて抽出するコーヒーバッグ。マイルドな酸味と程よい苦み。

10g×15袋 **1,620円⇒1,588円 得**

マイボトルで抽出も



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

翌々週

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)



得

翌々週

オーサワジャパン・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

オーサワ 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 **489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 **545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、昆布末



ケンコーフーズ 翌々週

100g **302円**

4716 きな粉ミニパック 4週のみ

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



健康フーズ

翌々週

10g×10袋 **346円**

4731 国産有機きな粉

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



金沢大地

80g **294円**

4749 片栗粉

北海道常呂郡常呂町・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

翌々週

180g **292円**

4769 こな屋さんのてんぷら粉 2・4週

国内産原料100%天ぷらがカラッと揚が
る。揚げ衣が冷めてもベタつかない。
【原材料】小麦粉・馬鈴薯でん粉・こめ粉(国内
産)



翌々週

オーサワ

500g **416円**

4767 パンケーキネオハイミックス (砂糖不使用)

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



創健社

翌々週

4週のみ

400g **497円**

4768 パンケーキネオハイミックス (砂糖使用)

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



創健社

翌々週

4週のみ

400g **508円**

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)



翌々週

オーサワ

100g **346円**

4707 こだわりのベーキングパウダー 4週のみ

アルミニウム不使用のベーキングパウダー
です。ユーロ・米国有機認証品です。ホッ
トケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナ
ッツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭など
を作る時にご利用ください。一般使用量：
小麦粉に対して2%。
【原材料】有機濃縮ぶどう果汁、有機コーン
スターチ、重曹



風と光

翌々週

10g×3

529円

4857 国産小麦の全粒粉うどん 4週のみ

国産小麦の全粒粉を100%使用したコシのあ
るうどん。小麦本来のおいしさをお楽しみ頂
けます。そばにも似た食感と、のど越しのよ
い平打ち麺です。
【原材料】小麦全粒粉(小麦(国産：主に北海
道)、食塩(オーストラリア、国内産))



創健社

翌々週

200g **322円**

4884 手延葛うどん 4週のみ

国内産小麦粉使用吉野本葛入りで
シコシコとしたコシの強い麺。
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(いそし
お)、吉野本葛、ごま油



翌々週

坂利製麺

200g **540円**

乾麺

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



4848 讃岐そうめん

4849 讃岐うどん

創健社 翌々週 4週のみ 各240g **270円**

5028 無塩うどん 4週のみ

国産小麦100%使用の無塩乾麺(うどん、
そうめん)です。「熱湯こね製法」で均一
に生地を加熱処理していますので、歯応
えやコシのほか、小麦本来の美味しさ
を楽しんで頂けます。無塩のため、塩分を
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 翌々週

各200g **270円**

乾麺・生麺

4842 十割そば 2・4週

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

【原材料】そば粉(そば(国産))

イチカラ畑 180g **713円**



4850 イチカラそば(乾麺) 4週のみ

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

【原材料】油揚げ(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、添付調味料(甜菜糖、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、ガーリックエキス、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 有機スパゲッティーニ(1.4mm) 500g **517円**

スパゲッティよりも若干細めのロングパスタで、ソースにとっても良く絡みます。

4890 有機スパゲッティ(1.7mm) 500g **517円**

小麦本来の味と香り、強いコシ。スタンダード。

4891 有機スパゲッティーニ(2.1mm) 500g **517円**

小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみください。

4892 有機リングイネ(2.95×1.2mm) 500g **517円**

スパゲッティよりもやや幅広いロングパスタで、ソースにとっても良く絡みます。

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

創健社 120g **238円**



4897 汁なし担々麺 4週のみ

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

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

創健社 120g **292円**



4903 酸辣湯麺 4週のみ

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

【原材料】めん(小麦粉(北海道)、でん粉(北海道)、食塩(香川)、醸造酢(国内産)、食塩(メキシコ他海外)、醤油(大豆、小麦:九州)、チキンエキス(香川)、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(生葉(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、(一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む)

創健社 111g **243円**



4904 湯麺(タンメン) 4週のみ

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

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

創健社 123g **259円**



5023 ソース焼きそば 4週のみ

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

健康フーズ(杉) 120g×2 **302円**



5024 カレーうどん 4週のみ

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

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

健康フーズ 2袋 **346円**

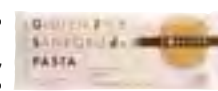


4886 三穀deパスタ 4週のみ

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 うどん県うどん 4週のみ

香川県限定生産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、香川県の愛称「うどん県」をネーミングに取り入れた乾麺さぬきうどんです。小麦の豊かな風味と讃岐ならではの強いコシ、つるつるした綿の様なさぬき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・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 生パスタスパゲッティ 4週のみ

5198 生パスタスフィットチーネ

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

【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩

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

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**

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)



5267 有機ブルーベリージャム

有機栽培のブルーベリー、有機砂糖、有機レモン果汁を使用しました。

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



5268 有機いちごジャム

果肉を64%使用しいちごの甘さを大切にしました。

【原材料】有機苺、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁/安定剤(ペクチン)



デイリーフーズ 翌々週 各135g **756円**

5374 有機小倉あんバター

4週のみ

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター



遠藤製菓 翌々週 300g **562円**

5369 国内産ブルーベリージャム

4週のみ

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

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



創健社 翌々週 200g **616円**

5370 いちごジャム

4週のみ

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

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



創健社 翌々週 200g **518円**

5371 マーマレード

4週のみ

国内産のいよかん(皮のみ)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(バニラ)



創健社 冷蔵 翌々週 160g **626円**

蜂蜜製品

5401 カナダ産純粋はちみつ

4週のみ

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

【原材料】カナダ産はちみつ



クインビーガーデン 翌々週 500g **1,458円**

5403 かりん蜂蜜漬

4週のみ

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

【原材料】はちみつ(アルゼンチン・国内産)、本かりん(長野県産)



健康フーズ 翌々週 440g **2,462円**

5424 プロポリス入りマヌカハニー

4週のみ

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

【原材料】ニュージーランド産マヌカはちみつ、プロポリス抽出物(2.0%)



アビヘルス 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(精やきしお)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】やきしお(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(オーストラリア産他)



5498 ビン 55g **518円**

5499 詰替 55g **346円**

海の花(オ) 翌々週

5512 海人の藻塩

4週のみ

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

【原材料】海水、海藻



翌々週 蒲刈物産 100g **513円**

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。とけやすく使いやすい、しつとりとしている。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



砂糖・水飴・甘味料・シロップ

5558 てんさい糖

2・4週

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

【原材料】てん菜(ビート):北海道十勝産



ホクレン(創健社) 650g **519円**

5572 ビートオリゴ

4週のみ

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

【原材料】ビート糖蜜[ビート(北海道)]



日本甜菜糖 翌々週 300g **581円**

5573 さらさら粗糖

4週のみ

国内産(南西諸島産)のさとうきび原料を100%使用し、職人が釜で焚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**

砂糖・甘味料・醤油・味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ

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

4週のみ

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

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

奄美自然食 翌々週



5574 有機アガベシロップ
ローダー 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**



5579 てんさい含蜜糖 粉末 4週のみ

北海道産の甜菜(砂糖大根)を使用した、オリゴ糖が含まれたまろやかな風味の粉末タイプの砂糖です。
【原材料】原料糖(てんさい(北海道産))、糖蜜(てんさい(北海道産))

翌々週

健康フーズ 500g **475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。お麴にぬって田楽に、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(天祐米糠味噌)、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。兵庫県奥播磨の足立醸造で仕込みました。自社農場の有機大豆と有機小麦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

5684 小 360ml **823円**
5685 大 900ml **1,728円**

金沢大地



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)

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

5743 白有機生みそ

5744 有機減塩みそ

マルマン 4週のみ 翌々週

赤味噌特有のコクのある濃厚な味。

麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

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。



500g **518円**

5770 白粧(有機認証基準コシヒカリ) 2・4週

原料は自家生産有機認証基準のコシヒカリを使用しており少しでも消費者の方に使いやすい商品づくりに心がけております。かぶら寿し、大根寿し、塩麴、味噌づくりに広くご利用いただけます。

【原材料】米(石川県産有機JAS基準)

たかはし農園 冷蔵 600g **1,118円**



マヨネーズ・ケチャップ

5792 有精卵マヨネーズ

九州は大分県久住高原の豊かな環境で平飼いされた二ワトリたちの大切なタマゴを使ったあっさりまろやかな風味のマヨネーズ。

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

創健社 300g **616円**



5796 えごま一番マヨネーズ 4週のみ

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

【原材料】食用植物油[えごま油(えごま:中国)、ペネ花油(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**



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**



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。まろやかで口あたりの良い甘みが特長の有機ピザソース。

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

創健社 翌々週 180g **497円**



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で仕上げた、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、ボークエキス、米みそ、にんにく、水あめ、酵母エキス、香辛料、砂糖、チキンエキス、チキンブイヨン、動物油脂、発酵調味料、しょうゆ、生姜、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

健康フーズ **レトルト** 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)、バブリカ(スペイン産)、コリアンダー(モロッコ・カナダ産)、ターメリック(中国産)、ガラムマサラ(中国・インド産)、赤唐辛子・シナモン(中国産)、カルダモン(グアテマラ産)

オーサワ **レトルト** 210g **432円**

5851 バターチキンカレー [2・4週]

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



【原材料】鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム(乳製品)、はち酢乳、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)、はち酢乳、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、はち酢乳、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】ココナツミルク(ココナツ(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** 170g **432円**

5858 野菜ごろごろひよこ豆のチキンカレー (小辛) [4週のみ]

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



【原材料】炒めたまねぎ、鶏肉、野菜(じゃがいも、にんじん、にんにく)、トマトピューレー、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 **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 **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、りんごピューレー、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、クロール、ローレル、カルダモン、ナツメグ)、酵母エキス、おろし生姜、おろしにんにく、味噌、ガラムマサラ(フェネル、クミン、スターアニス、シナモン、ナツメグ、陳皮、カルダモン)、クミン、オレガノ、赤唐辛子



オーサワ **レトルト** 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、はち酢乳、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)

レトルト 150g **438円**

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛) [4週のみ]

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



【原材料】たまねぎ、まいたけ水煮、豚肉、炒めたまねぎ、チキンエキス、なたね油、りんごピューレー、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、デンプン、チーズパウダー、香辛料(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

レトルト 150g **438円**

5875 和風だしとぎのこのポークカレー(甘口) [4週のみ]

醤油麹・塩麹を使用し、きのこ豚肉の旨味を引き出した優しい味特徴。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)

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 **レトルト** 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 **レトルト** 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だすために、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あります。鶏ならではの旨味とトマトの甘味、酸味のバランスがとれた味わいです。



【原材料】野菜(トマト、玉ねぎ、人参)、鶏がらスープ、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、ときくらげ水煮、でん粉、チキンエキス、砂糖、オイスターエキス、黒みつ、ラード、発酵調味料、おろししょうが、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)。



得

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丼です。

【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(ブリカ)(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」のスープを質的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)、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**

5893 白い麻婆豆腐の素(植物素材) 4週のみ

豆腐一丁があれば麻婆豆腐が楽しめる、淡い色合いの植物素材ソース。国産大豆の大豆ミート、国産野菜、信州白系有機玄米味噌を使用。隠し味の青唐辛子粉末の爽やかな辛味が特長。2〜3人前。(中辛)

【原材料】野菜(玉ねぎ、えのき茸)(国産)、馬鈴薯澱粉、有機醤油、有機味噌、粒状大豆たんぱく、砂糖、おろしにんにく、おろし生姜、ごま油、食塩、青唐辛子粉末、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



創健社 翌々週 170g **583円** 得

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とジロロモニー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。まろやかさがひととき冴え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。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。

【原材料】なたね油(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、りんご酢、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ミジャーノ・レッジャーノを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

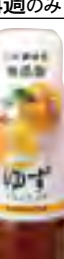


チョーコー 翌々週 200ml **572円**

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、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んだんに使用。豊かな風味と食感が楽しめます。

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



チョーコー 翌々週 200ml **605円**

5836 奄美焼肉のたれ 4週のみ

かけろ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、米麹
精米歩合：70%
アルコール度：16.0度

大和川酒造店
720ml **1,298円**



5950 都の料理酒

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

【原材料】米、米こうじ、食塩

青砥酒造
720ml **960円**



酢・果実酢・加工酢

6130 小・老梅 有機純米酢

一般に米酢にはムレ香という独特のなじみにくい香りがあり、これを抑えることに成功した、フルーティで華やかな香りが特徴の米酢です。

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造
500ml **497円**

奄美きび酢 4週のみ

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

【原材料】さとうきび(鹿児島)

6093 700ml 翌々週 **3,456円**



6094 300ml
奄美自然食 **1,728円**

6096 赤熟成ワイン ビネガー 4週のみ

巨峰やベリー A等、厳選した10酒程度のぶどうをブレンドし、5年以上熟成させた赤ワインビネガーです。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 ゆず醤油かけぽん 4週のみ

丸大豆う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、長崎県岐度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**
5942 小 700ml瓶 **1,130円**



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**
5943 小 500ml瓶 **1,150円**



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。さらっとした風味がよく使いやすい。ビタミンEの抗酸化作用。

【原材料】米ぬか(国産)

翌々週
築野食品工業
600g **1,296円**



6318 北海道米油 2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)



翌々週
築野食品工業
600g **1,080円**

6322 国産えごま油 4週のみ

無農薬で育てた国産荳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
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

2・4週



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、圧搾製法でしぼりました。マイルドな口当たりで口には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)

4週のみ



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** 得
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。

4週のみ

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア産)

コストドーロ 翌々週

250ml **1,404円**

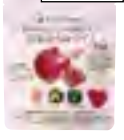


お菓子

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、そのまざぎゅ！美味しくて安心なグミ。
【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)、ザクロ濃縮エキス、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)

4週のみ



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(ペクチン)

4週のみ



創健社 翌々週 15粒 **378円**

6368 だら焼き

4週のみ

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



創健社 翌々週 3個 **464円**

6374 蜂蜜かすてら

4週のみ

しっとり程よい甘さに仕上げたカステラです。国産原料100%。
【原材料】鶏卵(山形)、砂糖[てんさい(北海道)]、小麦粉(北海道)、水飴[さつまいも(国内産)]、はちみつ(国内産)



創健社 翌々週 5個 **443円**

6376 豆乳ドーナツ

4週のみ

国産小麦粉、豆乳を使用。水を使わずに豆乳のみで練り上げた、モチモチした歯ごたえの新食感ドーナツです。
【原材料】小麦粉(国産)、甜菜糖、豆乳、植物油、脱脂粉乳、食塩、重曹



健康フーズ 翌々週 90g **270円**

6386 落花生ようかん

4週のみ

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



味楽園 翌々週 3個 **421円**

6388 きらず揚げ・天然塩

4週のみ

こだわりの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。シンプルなお塩味が噛めば噛むほど甘みも広がります。
【原材料】小麦粉[小麦(国産)]、粗糖、植物油(菜種油)、おからパウダー[大豆(国産)]、食塩/膨張剤(重曹)



おとうふ工房いしかわ 翌々週 140g **378円**

どうぶつとうふドーナツ

4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感のドーナツに仕上げました。
【原材料】小麦粉、豆腐、砂糖、植物油、鶏卵、オリゴ糖、膨張剤、香料、植物レシチン(ココア味は+ココア)



6409 バニラ 6410 ココア 翌々週
おとうふ工房いしかわ 各1個 **146円**

ライスクラッカー

4週のみ

直火でサクッと焼き上げた後、オリーブオイルを絡めトマト味はトマトパウダー、オニオン味はオニオンパウダー・黒胡椒・ガーリックパウダー、それに焼き塩・チリパウダーでイタリアンテイストに仕上げました。
【アレルギー 8品目該当品目】なし



6407 トマト&パセリ

6408 オニオン&ペッパー

味泉 翌々週 各80g **413円**

6488 カシューナッツコロン

4週のみ

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



志村 翌々週 85g **302円**

プロテインバー

4週のみ 無添加!

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

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。
【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たん白、カカオマス大豆加工品(大豆バフ)、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)、粉末状大豆たん白、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

4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感のドーナツ。
【原材料】小麦粉(愛知)、豆腐[大豆(国内産)]、砂糖[粗糖(鹿児島)]、植物油(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ン

4週のみ

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蒸し、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**

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(バーム油、米油)、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦を含む)



キング製菓 翌々週 80g **259円**

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(バーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・大豆を含む)



キング製菓 翌々週 80g **289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、膨張剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **583円**

6438 カスタードたい焼 2・4週

皮は国産小麦を使用。皮が美味しく、上品な甘さのカスタードです。

【原材料】皮：国産小麦粉、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/クリーム：鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、小麦粉、ナチュラルチーズ、バター



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **583円**

6439 粒あん回転焼き 2・4週

皮は国産小麦を使用。北海道産の小豆を使用した甘さ控えめのあんこがたっぷり。皮とのバランスがよいです。

【原材料】皮：国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **423円**

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)、すもも(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**

6424 たべるきなこ 4週のみ

国内産大豆をふんだんに使用し三温糖で固めた、柔らかい食感の昔懐かしいたべるきなこです。

【原材料】大豆(国産)、砂糖、澱粉、水飴



翌々週 健康フーズ 100g **378円** 得

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(バーム油、米油)、砂糖(てんさい糖)、全粒粉、カマンベールチーズパウダー、小麦ふすま、コーンスターチ、酵母エキス、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・乳成分を含む)



キング製菓 翌々週 80g **259円**

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、パンキンパウダー、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**

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**

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！そのまますみ、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**

6503 黒しょうおかし 4週のみ

胡麻油の風味と黒しょうががマッチしたおかしです。

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



創健社 翌々週 70g **400円**

ポンおこし 4週のみ

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油



6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

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



各45g **410円**

6428 無添加チョコ

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

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



大徳 翌々週 60g **427円**

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめます。

6429 有機ぜんざい

180g **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

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



ビオクラ 翌々週 各35g **216円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

6546 温州みかん寒天ゼリー 4週のみ

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

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



味楽園 翌々週 130g **324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)、カルンエキス(国内産)、はっかのう(インド・中国産)、香料、ハーブエキス



健康フーズ 翌々週 100g **292円**

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**

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**

6589 はちみつしょうがのど飴 4週のみ

こだわりのはちみつと黒糖に、しょうがをピリリときかせた、全て国産素材ののど飴です。



【原材料】黒糖、麦芽水飴、はちみつ、生姜ペースト、生姜パウダー

クインビーガーデン 翌々週 40g **432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**

6641 はじめてのぶちチョコ 4週のみ

乳製品を使わず、甜菜糖・カカオマス・カカオ油脂のみを使った一口サイズのチョコレートです。動物や星形などの可愛い形で、季節イベントにもご利用ください。



【原材料】砂糖(てんさい(国産))、カカオマス、カカオ油脂

太田油脂 翌々週 40g **486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**

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**

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、上品な苦みと甘みです。90g **918円**



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)、有機バーボンバニラ(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、爽やかなオレンジの風味。90g **918円**



【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に引き立ててくれます。
【原材料】有機カカオマス(パナマ)、有機ココナツシュガー、有機ココアバター、食塩
ニコトレーディング

ドライフルーツ・ナッツ

6727 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**

ドライフルーツ・ジュース・缶詰

6726 お山の干しいも (紅はるか)

栽培時農薬、化学肥料不使用で自家栽培した「紅はるか」でつくりました。しっとりしたなめらかな口あたり。

【原材料】さつまいも (高知県)

土佐郡 泰泉寺操

100g **575円**



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**



6906 温州みかんジュース 2・4週

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

【原材料】温州みかん(愛媛県産)



無茶々園 翌々週 720ml **1,064円**

光食品 缶ジュース類

2・4週 翌々週

6813 有機野菜飲むならこれ! 1日分

190g×2 **388円**

有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

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



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で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

6935 OGオーツミルク 4週のみ

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

【原材料】有機オーツ麦(固形分12%)、有機ひまわり油、食塩

翌々週

PRIMAVERA 1000ml **680円**



6936 OGアーモンドミルク 4週のみ

消化がはやく、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**



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

リブインコンフォート 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 **508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 **499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ろ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**

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**

7146 ホール有機トマト缶 2・4週

7147 ダイスイ有機トマト缶

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・ルチーラにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。クエン酸不使用でトマト本来の甘味と程よい酸味が特長。ビスフェノールA不使用。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



創健社 各400g(固形240g) **270円**

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレック) 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[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 こどもカレールウ(甘口) 4週のみ

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[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。まろやかでくせのない、アレンジしやすい味に仕上げました。
【原材料】植物油[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、小麦粉、きな粉、ホワイトソルガム、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 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為に、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[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[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**

7300 ひよこ豆粉のシチュールウ(フレック) 4週のみ

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



創健社 翌々週 110g **508円**

7303 お米と大豆のコーンシチュールウフレック 4週のみ

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。
【原材料】植物油[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、野菜粉末(とうもろこし粉末、玉ねぎ粉末、にんじん粉末、セロリ粉末)、米粉、大豆粉末、砂糖、食塩、白ワイン、昆布粉末、粉末醤油、香辛料、(一部に大豆・小麦を含む)



創健社 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て、隠し味には、醤油・味噌の和の素材がアクセントになりコクを引き出しました。動物性原料不使用。4皿分。
【原材料】有機植物油[有機パーム油(コロンビア製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、有機小麦粉、有機砂糖、有機トマトパウダー、食塩、酵母エキス、有機香辛料、りんご果汁、有機醤油、有機ココアパウダー、有機味噌、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



創健社 翌々週 120g **562円**

7333 植物生まれのホワイトソース 4週のみ

有機カシューナッツをベースに、動物由来の原料は一切使用せずに作られました。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**

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とうもろこし「ますり漬」を使用して使用しています。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、ホウキエキス、酵母エキス、パチミツ



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

風と光 翌々週 各180g **486円**

7355 米粉でつくった本格カレールウ 4週のみ

25種類以上のスパイスを使用し、おいしさにこだわり香り高いコクのある味に仕上げました。フレックタイプなので、ドライカレー、ピラフ、炒め物などにもご利用いただけます。
【原材料】植物油[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 植物素材のデミグラスソース 4週のみ

ラードや牛脂、動物性のブイヨン、エキスなど動物性原料は一切使用せずに、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、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)、有機にんにく(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)、有機にんにく(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。まろやかな辛味。
【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)



櫛野農園 翌々週 50g **486円**

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、フェネグリーク、フェネル、クローブ、唐辛子・シナモン、ローレル、生姜、カルダモン、ナツメグ、にんにく



オーサワ 翌々週

20g **238円**

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自生びわの葉を使用したお茶は、香り高くほのかな甘みで、どんな料理にもあいます。

【原材料】びわの葉(徳島県)



オーサワ 翌々週 60g(3g×20包) **702円**

7593 有機ジャスミン茶 4週のみ

旬にこだわった手摘み一番茶に、摘みわたのジャスミン生花の香り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**

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**

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

7660 有機水出しほうじ茶TB

各8g×10 **410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お茶を合わせたケニア紅茶に、有機ダージリン紅茶を加えておいしく仕上げました。

【原材料】産地 ケニア、インド



菱和園 翌々週

2g×20包 **410円**

7664 ミルクでおいしい紅茶(TB) 4週のみ

コクのあるアッサム紅茶に、渋みを抑えたフレッシュな香りのケニア紅茶をブレンドしました。ミルクや砂糖を少々加えるとう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 はと麦入りむぎ茶 4週のみ

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

【原材料】大麦(国内産)、はとむぎ(タイ)



健康フーズ 翌々週

TB15包 **281円**

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。大麦の香ばしさにごぼうの風味をお楽しみいただけるノンカフェインのごぼう麦茶です。

【原材料】国産六条麦茶、国産ごぼう茶



翌々週

健康フーズ 16包 **432円**

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

【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ



翌々週

小川生薬 100g(5g×20包) **832円**

お茶・コーヒー・ココア・機能性食品

7575 ピンクルイボスティー Plus 4週のみ

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

【原材料】ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ローズヒップ、ギャバ

翌々週

小川生薬 40g(2g×20袋) **832円**



7576 みんなのお茶 4週のみ

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

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

小川生薬 翌々週 8g×30袋 **864円**



コーヒー・ココア・ラテ

サミーゴカフェインレス 4週のみ OGインスタントコーヒー

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)



7596 瓶 75g **1,555円**

7597 袋 50g **994円**

健友貿易 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
い入れている産
直コーヒーです。
明るく爽やかな
酸味、素晴らしい甘み、豊かなコ
ク、バランスがよく、愛され定番
商品。



7760 豆 7761 粉
日東コーヒー
各200g **799円**

7782 ショットワンカフェ 有機イタリアーノ 4週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(グアテ
マラ産)

麻布タカノ 翌々週
7g×8袋 **864円**



7783 ショットワン カフェエクスプレス 有機マイルド 4週のみ

有機コー
ヒー豆使
用。熱湯に
浸けるだけ
で手軽に抽
出できる
コーヒー
バッグ。マイルドな酸味と程よ
い苦味の中煎りです。

【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
かで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
で風味豊かな
ココアに仕上
げました。

【原材料】有機コ
コアパウダー
(産地：ドミニカ、加工地：オ
ランダ)

翌々週
創健社 80g **918円**



7786 ミルクココア 有機栽培ココア使用 4週のみ

有機栽培カカ
オ豆100%の
ココアパウダー
にさとうきび粗
糖で仕上げたコ
クのあるココア。
【原材料】砂糖(タ
イ、南アフリカ
共和国、フィ
ジー、オーストラ
リア)、有機コ
コアパウダー【ココアバター 20~
22% (産地：ドミニカ、加工地：
オランダ)】、脱脂粉乳(北海道)、
食塩(メキシコ、オーストラリア)、
貝カルシウム(ホタテ貝殻：国内産)

翌々週 80g(16g×5本)
創健社 **518円**



7771 有機カフェオレ ベース 4週のみ

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、
有機コーヒー

翌々週
健康フーズ
275ml **842円**



7796 ミルクでつくる 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
ブルに仕上げま
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)

翌々週
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
ミルクと相性拔
群な有機アッサ
ム紅茶と、有機
砂糖のみを使用
しシンブルに仕
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)

翌々週
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
免疫力の活性化作用と整腸作用を高
めます。

【原材料】ハトムギ(富山県)、有機ハ
トムギ若葉(富山県、島根県)、果実発酵
エキス(オレンジ、キウイフルーツ、バナ
ナ、モモ、リンゴを含む)、発酵ハトム
ギ(富山県)、有機穀付ハトムギ(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・ハトムギ若葉をブ
レンドし香ばしく飲みやすくなっ
ています。忙しいお父さん・お母
さんの健康や美容をサポートしま
す。ノンカフェインだから小さいお子
様にも安心です。

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

自然農法センター
翌々週 90g(3g×30P) **3,065円**



8657 奥野さんの玄米甘酒 2・4週

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

【原材料】玄米(イセヒカリ)、米こう
じ

エコファーム奥野 490ml **900円**



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んでいます。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、しっとりとした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 オリーボディーソープ詰替用

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 オリーボディー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ー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、ブチレン油、オレンジ油、イタリアイトスギ油、レモングラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油



7920 本体 600ml **2,090円**

7921 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

プラクリティリンスドサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。

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



7922 本体 600ml **2,090円**

7923 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

7966 アレッポの石鹸ノーマル 4週のみ

シリアのアレッポ市原産。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%



アレッポの石鹸 翌々週 約200g **770円**

7967 アレッポの石鹸エクストラ40 4週のみ

シリアのアレッポ市原産。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%



アレッポの石鹸 翌々週 約180g **1,100円**

8251 和紙ボディータオル(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(従来のボディー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てくれる手作り石鹸。原料はこだわりの天然素材・無添加です。

【原材料】石鹸素地、コラーゲン、ヒアルロン酸、ヒバ油、ヒノキ油、木酢液、ヒノキチオール、銅クロロフィル(葉緑素)

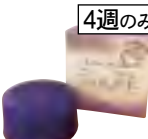


吉岡機販 100g **2,200円**

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てくれる手作り石鹸。原料はこだわりの天然素材・無添加です。優しいラベンダーの香り。

【原材料】石鹸素地、コラーゲン、ヒアルロン酸、ラベンダー油、木酢液、ヒノキチオール、グンジョウ



吉岡機販 100g **2,200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。原液をバックソフキンにつけてお洗いください。

太陽油脂(ヒ)

8083 詰替用400番(台所用) [2・4週]

パーム油、パーム核油(植物油)を原料にした、台所用液体石けんです。バックソフキンやバックソフキンに直接つけて洗うのが効果的です。
【成分】純石けん分(23%、脂肪酸カリウム)

太陽油脂(ヒ) 900ml **858円**

8098 キッチンスポンジ [2・4週]

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

太陽油脂(ヒ) 1コ **220円**

洗濯用品

8103 ソフト洗濯用石けん詰替 [2・4週]

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

バックス 1000ml **825円**

8105 ナチュロン純粉石けんN

アルカリ剤無配合の、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)、固着防止剤(エチルアルコール)

バックス 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)、固着防止剤(エチルアルコール)

バックス 1000ml **825円**

8110 衣類のリンス詰替 [2・4週]

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

バックス 550ml **550円**

掃除用品

8138 洗濯槽&パイプクリーナー [2・4週]

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

太陽油脂(ヒ) 300g×3 **1,100円**

入浴剤

8162 くまこのつやぽかバスタイム(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」

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

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしスシングル 130m×6 627円

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

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 540円

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



8347 コアレス用芯棒 1コ 10円

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

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

マムズ Aランクヘナ 4週のみ 翌々週

ヘナ ベースカラー

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

8201 ヘナオレンジ 100g 2,200円

白髪はオレンジ色に黒髪はほのかに明るくなります。

【原材料】ヘナ



ヘナ ナチュラルカラー

Aランクのヘナは30分程度できれいに染まります。

8202 ヘナライトブラウン

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、パッケージ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、油揚げ、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、油揚げ、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

きのことおやき



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

スペイン南東イエ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%、シラー 20%、メルロー 20%、モナストレル10%

イエクラ 750ml **1,650円**



8512 赤OGベッラ・ストリア・メルロー

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

【原材料】メルロー 100%、亜硫酸塩

8513 白OGベッラ・ストリア・シャルドネ

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

【原材料】シャルドネ100%、亜硫酸塩

イタリア ヴェネット 各750ml **1,650円**



8515 白シャルドネ ラ・ブラヤ

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主軸に、環境問題に熱心に取り組むつつワイン造りをしています。

【原材料】シャルドネ100%(亜硫酸塩)

アグリ 750ml **1,540円**



8522 NVネーローダ・ボラ赤(オーガニック)

赤いベリーやチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。

【原材料】ネーローダヴィン90%、カベルネソーヴィニヨン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、フレッシュで旨かつ辛口な味わい。

【原材料】グリッロ90%、カタラット10%、亜硫酸塩

ナターレヴェルガ(イタリア) 各750ml **1,430円**



8528 ウィスパー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・マスカット8%、マスカット3%、プティ・ヴェルド2%、ソーヴィニオン・ブラン2%

8529 ウィスパー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の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の甘い風味が出しやばり過ぎないよう、メルローの奥行きのある味わいで包み込む絶妙な「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で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(赤ミディアム)

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ヨン(ウェスタンケープ)

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(ウェスタンケープ)

ステラーワイナリー

750ml **1,650円**



8547 シュナン&ソーヴィニヨン ムーンライト(白辛口)

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

【原材料】シュナンブラン、ソーヴィニヨン(ウェスタンケープ)、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。ストロベリーを思わせる甘い香りと、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**



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の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 マリオット 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。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



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

今週の新商品・おすすめ品

冷・・・冷蔵保存 凍・・・冷凍保存 翌々・・・翌々週の配達

SNS
更新中



今夜はシチュー！

7300 ひよこ豆粉のシチュールウ(フレーク)

小麦粉の代わりにひよこ豆粉を使って、植物素材のみで仕上げたフレークタイプのシチュールウです。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。5皿分。

4週のみ 翌々

創健社 110g 508円⇒**498円 得**

7303 お米と大豆のコーンシチュールウ(フレーク)

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。乳製品、ラードや牛脂など動物性原料を一切使用せずに植物素材のみで仕上げました。6皿分。

創健社

4週のみ 翌々 135g **518円**

1516 若鶏もも一口カット(バラ凍結) 凍

「切身」よりも小さいサイズ(約15~25g)。カレーやシチューに適しています。便利なチャック付き。

秋川牧園

500g **1,268円⇒1,243円 得**

溶けやすい! 顆粒かつおだし

4132 まるごと鰹パウダー 4週のみ 翌々 NEW

鹿児島県産鰹を100%使用した、ダマになりにくく溶けやすい顆粒かつおだしです。ダシとしてのご利用や、インスタント食品・ラーメン・うどん・サラダにも少量加えると味に深みが増します。

浪花昆布茶

2g×12 **583円**

動物性原料不使用 手軽に麻婆豆腐

5893 白い麻婆豆腐の素(植物素材) 4週のみ 翌々 NEW

豆腐を一丁用意いただくだけで麻婆豆腐がつくれちゃう、淡い色合いの植物素材ソース。国産大豆の大豆ミート、国産野菜、信州白系有機玄米味噌を使用。2~3人前。(中辛)

創健社

170g **583円⇒572円 得**

マルユウ(北海道根室市)

「旨い」を閉じ込めた根室の缶詰 翌々 不定期!

創業40年となるマルユウ。その缶詰づくりの手法は、新鮮で美味しい根室の食材にこだわって、最高品質の缶詰をつくるという、シンプルで最も大切なものです。

7164 花咲くさんま水煮

新鮮なうちに急速冷凍。1口サイズで食べやすいです。

総量95g **486円**

7165 花咲くさんま味付

砂糖と醤油で味付けしています。汁と一緒に炊き込みご飯にしても。

総量95g **486円⇒477円 得**

根室七星いわし

7153 レモン果汁入 オリーブ煮
脂乗りもよく、とても美味しいです。オリーブ油にレモン汁を加えて煮ています。

総量95g **397円⇒390円 得**

7156 醤油煮 唐辛子入

いわしの風味そのままに北海道産の醤油と砂糖で味付けし、唐辛子がぴりっと効いています。

7157 醤油煮 黒胡椒入

北海道東沖でとれる「まいわし」は脂があって大きめです。黒胡椒の香りが効いています。

7158 醤油煮 山椒入

いわしの風味そのままに北海道産の醤油と砂糖で味付けし、山椒が効いて爽やかになっています。

各総量95g **397円**

7154 さけ水煮

旬の「からふとます」を冷凍せずに生で作りました。身が柔らかく脂ののっています。

総量180g **508円**

7155 さけ中骨水煮

北海道産秋サケの中骨を一枚一枚手で詰めています。身の割合も多い中骨です。

総量180g **455円**

7167 真いわしつみれ水煮

根室七星マイワシ使用。手たたき、手こねでふんわりとしたつみれ。1缶に4個入り。

総量160g **583円**

7169 ほたて貝柱フレーク水煮

割れ肉を使用。液汁にも旨味がたっぷりなので、炊き込みご飯やサラダ・マリネなどにも◎。

総量95g **1,436円⇒1,408円 得**

無添加・国産小麦使用 鬼パン

1182 おにパンセット 不定期!

強そうな鬼の顔のパンを作りました。白い角の鬼にはカスタードクリームが、ココア色の角の鬼には乳化剤不使用のクーベルチュールチョコレートが入っています。

わっぱん

2種×1個 **400円**



たかはし農園の大豆と糀

2-4週

2865 大豆(里のほほえみ) NEW

令和6年度産。有機栽培でつくりました。地元で栽培された貴重な有機大豆。

500g **545円**

5770 白糀 冷

原料は自家生産有機米コシヒカリを使用。塩麹、味噌づくりどうぞ。

たかはし農園

600g **1,118円**



お菓子

4週のみ 翌々 NEW

6424 たべるきなこ

国内産大豆をふんだんに使用し三温糖で固めた、柔らかい食感の昔懐かしいたべるきなこです。

健康フーズ

100g **378円⇒371円 得**

6641 はじめてのぶちチョコ

乳製品を使わず、甜菜糖・カカオマス・カカオ油脂のみを使った一口サイズのチョコレートです。動物や星形などの可愛い形で、季節イベントにもご利用ください。

太田油脂

40g **486円**

6589 はちみつしょうがのど飴

こだわりのはちみつと黒糖に、しょうがをピリリときかせた、国産素材ののど飴です。

クインビーガーデン

40g **432円**

