

いのちと食べもの自然宅配便

2025年

2月1回号

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



2月2日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	28	29	30	31
配送日	2/4	5	6	7

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

能登産米と石川県産の大麦だけで作られる発酵食品

石川県能登町 横井商店の米飴 NEW

石川県の能登半島「世界農業遺産」の地、能登町松波で500年続く松波米飴を唯一製造している会社です。奥能登地方のそのまま食べても美味しいお米と石川県産の大麦だけで天然甘味の米飴は作られます。横井商店では代々、家族のみで米飴の製造方法を伝承してきました。これからも、一子相伝で米飴作りを未来に残していくべく精進していきます。

翌々 不定期!



四代目
横井千四吉



横井商店三代目
横井ヨシ子

固飴

能登半島松波で500年続く伝統製法で作られていてどこか懐かしい米飴です。保存料不使用です。

固飴プレーン

国産のうるち米と大麦で作られた米飴をキャンディー状まで煮詰めました。

9722 100g 540円⇒**530円** 得

9723 50g **324円**

9724 固飴・苺

じろ飴に国産苺を混ぜてキャンディー上の固さに仕上げました。

50g **324円**

9725 固飴・塩

国産のうるち米と大麦と、国内製造の食塩(能登海洋深層水塩)のみでつくりました。

50g **324円**

9726 固飴・梅

じろ飴に完熟梅を混ぜてキャンディー上の固さに仕上げました。

50g **324円**

9727 固飴・ブルーベリー

じろ飴にブルーベリーを混ぜてキャンディー上の固さに仕上げました。

50g **324円**

9728 固飴・ピーナッツ

じろ飴にピーナッツを混ぜてキャンディー上の固さに仕上げました。

50g **324円**

9729 固飴・古代米

米飴に古代米を練り込みました。

50g **324円⇒318円** 得

豆飴



豆飴

国産のうるち米と大麦で作られたじろ飴にきな粉を混ぜてソフトキャンディーにしました。優しい素朴な味わいでお茶請けにもぴったりです。

9720 100g 540円⇒**530円** 得

9721 50g **324円**

今週の
一押し

素材にこだわったお菓子で

ひなまつり

2月4日お届け

91809 〈9〉和風桃マシュマロ

ふっくらかわいい桃のかたちをした和風マシュマロ。ひなまつりの彩りにもぴったりの半生菓子です。

8個 **573円**

91815

〈15〉ひなゼリー
ひしもちを真似た、愛らしい半生菓子。小さな女の子でも一口で召し上がれます。

100g **573円**

松本製菓



旬の
一品

熊本県 鶴田有機農産

旬の柑橘

0402 有機熊本津之輝

「清美」「興津早生」に「アンコー」(アメリカ原産)を交雑組み合わせて生まれたみかんです。酸と糖のバランスがよい新品種です。

600g **598円**

0403

有機熊本ポンカン

長い歴史を持つみかんで、いまだに愛されています。

熊本県 鶴田有機農産

500g **432円**



お知らせ

◆わっぱんのパン価格改定について

異常気象による農作物の不作や、材料費・包材費の急激な高騰が収まらないため、今回から値上げとなっております。ご了承ください。

◆飯尾醸造のお酢について

しばらくお休みしていましたが、今回から1・3週で注文できるようになりました。

表紙・20P・21P・40P原材料

- **1713 ショルダーベーコンスライス**
豚肩肉、岩塩(モンゴル岩塩)、黒砂糖(マスコパド糖)、香辛料(黒胡椒・ローレル・シナモン・コリアンダー・マジョラム・杜松子 他)
- **1714 ろくなんペー**
豚バラ肉(軟骨付)、天日塩、岩塩、黒砂糖(マスコパド糖)、香辛料(黒胡椒・ローレル・シナモン・コリアンダー・マジョラム・杜松子)
- **1734 ポークハンバーグ**
豚肉、玉葱、パン粉(小麦を含む)、卵、天日塩(モンゴル岩塩)、トマトピューレ、黒砂糖(マスコパド糖)、香辛料(黒胡椒・白胡椒・メース・ナツメグ・オールスパイス等)
- **2303 レトルトはまぐり**
はまぐり(三重・千葉・熊本県、他)
- **2392 秋鮭ほぐし身**
鮭(北海道産)、なたね油、食塩、清酒
- **3716 糀べったら漬**
大根(埼玉産)、漬け原材料【有機ぶどう果汁[アルゼンチン産]、甘酒[米(埼玉産)、米麹]、食塩】
- **5857 豆カレー(ベジタリアンのための)**
国内産野菜(玉ねぎ、にんにく)、国内産豆(大福豆、手亡豆、青えんどう豆)、トマトピューレー、植物油、小麦粉、昆布だし、砂糖、マンゴーチャツネ、食塩、香辛料、しょうゆ、ピーナッツペースト、味噌、カレー粉、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー(原材料の一部に大豆を含む)
- **5858 野菜カレー(ベジタリアンのための)**
国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、にんにく)、植物油、トマトピューレー、昆布だし、小麦粉、砂糖、マンゴーチャツネ、香辛料、しょうゆ、ピーナッツペースト、食塩、味噌、カレー粉、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー(原材料の一部に大豆を含む)
- **5859 根菜カレー(ベジタリアンのための)**
国内産野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、れんこん、ごぼう、にんにく)、トマトピューレー、植物油、還元水あめ、小麦粉、昆布だし、食塩、香辛料、ピーナッツペースト、しょうゆ、カレー粉、味噌、オニオンエキス、発酵調味料、酵母エキス、ココアパウダー(原

材料の一部に大豆を含む)

- **6373 純国産バターワッフル**
小麦粉(小麦(北海道産))、粗糖(さとうきび(国産))、発酵バター(北海道製造)、液全卵(鶏卵(国産))、食塩(国内製造)、(一部に卵・小麦・乳成分を含む) 内容量: 8枚入 数量: 6袋 販売者: ノースカラーズ
- **6412 だいちデイズ 黒豆もち麦ぜんざい**
砂糖、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、有機もち麦、食塩、(一部に大豆を含む) 原料産地名国内製造(砂糖)、北海道産(黒大豆)、国産(有機もち麦)
- **6414 下町 麩菓子**
黒糖、小麦たんぱく、小麦粉[小麦(北海道)]
- **8014 桜水・お風呂用**
天然ヒノキ精油、天然ヒバ精油、ヒノキチオール、シソの葉エキス、ビタミンC、植物系乳化剤
- **9720 豆飴**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、大豆(国産)
- **9721 豆飴**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、大豆(国産)
- **9722 固飴**
米(石川県産)、大麦(石川県産)
- **9723 固飴**
米(石川県産)、大麦(石川県産)
- **9724 固飴・梅**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、いちご(石川県能登産)、レモン果汁(国産)、天然塩(石川県能登産)
- **9725 固飴・塩**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、揚げ浜式塩
- **9726 固飴・梅**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、梅果汁(石川県産)、天然塩(石川県産)
- **9727 固飴・ブルーベリー**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、ブルーベリー(石川県能登産)、レモン果汁(国産)、天然塩(石川県能登産)
- **9728 固飴・ピーナッツ**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、ピーナッツ(石川

県能登産)、天然塩(石川県産)

- **9729 固飴・古代米**
米(石川県産)、大麦(石川県産)、古代米(国産)、食塩(国内製造)
- **9852 あじ開き**
マアジ(島根県産)、食塩
- **9855 笹かき白蓮**
ヤナギムシカレイ(ササカレイ)(山陰沖産)、食塩
- **9859 えてかき**
ソウハチ(エテカレイ)(山陰沖産)、食塩
- **9865 かます開き**
アカカマス(山陰沖産)、食塩
- **9867 沖ギス丸干し**
ニギス(山陰沖産)、食塩
- **9868 干し塩さば半身(フィレ)**
マサバ(山陰沖産)、食塩
- **9875 れんこ鯛丸干し**
キダイ(レンコダイ)(山陰沖産)、食塩
- **9883 スルメイカー夜干し**
スルメイカ(山陰沖産)、食塩

〈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

- 0381 庄内の干し柿(平核無柿)
- 2635 カキフライ
- 5891 ベジ坦鍋つゆ
- 5892 ベジごま豆腐鍋つゆ
- 6620 チョコクッキー OGチョコ(ichoc)
- 6622 スーパーナッツOGチョコ(ichoc)
- 6621 ホワイトエスプレッソOGチョコ(ichoc)
- 6806 秋澤農園みかんジュース
- 7600 40包水出・有機大麦茶ティーバッグ

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。

■飛鳥食品「黒豚チャービン」
ちょっとこんがり焼くと香ばしさもあっておいしいです。
(白山市 Y.T 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週のみ企画品です。

2週のみ

2週のみ企画品です。

3週のみ

3週のみ企画品です。

4週のみ

4週のみ企画品です。

1・3週

隔週の企画品です。

2・4週

隔週の企画品です。



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。

食品安全規制、大幅強化も

トランプ次期大統領が食品行政トップにケネディ氏を指名したことで、食品の安全規制が大幅に強化される可能性が出てきました。しかし、無事就任できるか予断を許さない状況です。

華麗なる一族

保健福祉省の次期長官に指名されたロバート・F・ケネディ・ジュニア氏は、父親がロバート・F・ケネディ元司法長官、伯父がジョン・F・ケネディ元大統領という華麗なるケネディ家の一員です。

もともと民主党員ですが、今回の大統領選に無所属で立候補。しかし、勝てる見込みがないとわかると、自身の政権入りを条件にトランプ、ハリス両陣営と水面下で交渉し、結局、条件を飲んだトランプ氏の応援に回りました。結果、トランプ氏が勝利し、トランプ氏はケネディ氏を保健福祉長官に指名しました。

このサプライズ人事が、アメリカ社会に様々な衝撃を与えています。

第一の衝撃は、民主党のシンボルとも言えるケネディ家の一員が共和党政権入りするという、民主党から見れば大スキャンダルが起きたことでした。

第二の衝撃は、ケネディ氏がワクチン懐疑派として知られていること。同氏は「ワクチンは安全性試験なしに認可される唯一の医薬品」、「安全で効果的なワクチンなどない」などと、ワクチンの安全性に繰り返し疑問を投げかけてきました。

そんな人物が国民の健康を預かる行政機関のトップに就いたら、国民の生命は守られるのかと、多くのアメリカ人が不安になるのも無理はありません。

もっとも、ケネディ氏自身は「自分はワクチン否定派ではない」と述べています。

食品バイオ業界は真っ青

第三の衝撃は、ケネディ氏が長年、農薬を含む化学物質や遺伝子組み換え技術などを食品から追放するよう訴え、弁護士として大企業と闘ってきたことです。

これで衝撃を受けたのは、第一次トランプ政権のときのように、多くの化学物質の規制が緩和され、もっと自由に遺伝子組み換え食品を販売できるようになる、と大きな期待を寄せていた食品バイオ業界でした。

ケネディ氏の食品バイオ業界との闘いで記憶に新しいのは、除草剤「ラウンドアップ」をめぐる裁判です。

2018年8月、カリフォルニア州裁判所の陪審員は、「ラウンドアップ」を使用し続けたらガンを発症したとして開発元のモンサント社を訴えた40代の男性の主張を認め、モンサントに対し2億8900万ドル（現在の為替相場で約448億円）の支払いを命じる評決を出しました。

この裁判で男性の代理人を務めたのがケネディ氏でした。

食品医薬品庁を大改革

ケネディ氏は、国民の多くが望んでいるのに、農業や遺伝子組み換え食品、食品添加物、超加工食品などがなかなか追放されないのは、保健福祉省の一部門で食品行政を担当する食品医薬品庁（FDA）が、食品業界の出身者に支配され、食品業界の言いなりになっているからと考えています。そこで、保健福祉長官に就任したら、まずFDAの職員を大幅に入れ替える方針です。それだけでなく、組織解体の可能性にまで言及しています。

また、農薬を含む化学物質を管理する環境保護庁（EPA）を実質的に保健福祉長官の配下に置く意向も示しています。

トランプ氏はケネディ氏を保健福祉長官に指名した11月14日、「国民の安全と健康を守ることはどの政権にとっても最も重要な任務であり、保健福祉省は、アメリカが健康の危機に直面している最大の要因である有害な化学物質、汚染物質、農薬、医薬品、食品添加物からすべての国民を守るために大きな役割を果たすだろう」とXに投稿し、ケネディ氏への期待を表しました。

投稿の内容は一見、第一次政権のときに推進した政策と明らかに矛盾しています。しかし、1月に発足する第二次トランプ政権は、国家の行政組織の大改革を掲げているので、その点ではケネディ氏と足並みがそろっています。

日本に影響も

ケネディ氏が保健福祉長官に就任すれば、グリホサートやネオニコチノイドなど農薬の残留規制を強化するのは、ほぼ間違いありません。遺伝子組み換え食品や食品添加物に対する規制も強化に向かう可能性大です。

しかし、ケネディ氏が予定通り、保健福祉長官に就任できるかどうかは極めて不透明な情勢です。就任には議会上院の承認が必要ですが、承認を阻止すべく、すでに食品バイオ業界が業界の息のかかった議員にロビー活動を始めているとの報道が出ています。

（猪瀬 聖:ジャーナリスト、
「食品と暮らしの安全トピックス」より抜粋、転載）

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)

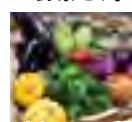
特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

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。



400g 318円
800g 575円
新潟県 飯塚農場

北海道玉ねぎ

無



約400g 292円
約600g 405円
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 ねばり気が強い蓮根です。鉄分の吸収を高めるといわれている野菜です。



約500g 432円
金沢市 山下農園 **地**

0070 茨城れんこんカット

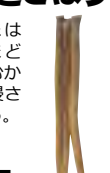
無 糸を引くおいしい蓮根。茨城県産になります。



約350g 721円
茨城県 小嶋

0073 北海道どぼう

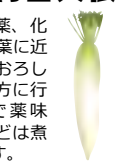
無 栄養と旨味は皮に近いほど高いので、皮はむかず、水にも長く浸さずに使いたいです。



約230g 467円
北海道 和田

0078 奈良青首大根

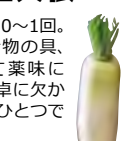
低 低農薬(農薬、化肥9割減)。葉に近いほど甘いのでおろしや生食に、下の方に行くほど辛いので薬味に、そして中ほどは煮物に向いています。



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

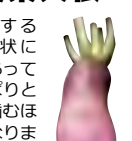
無 外見だけでなく中の果肉も鮮やかな紅色。辛みはほぼ無く、シャキシャキとした甘みが楽しめます。



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。ぱりぱりとした食感で、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

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。特に冬に甘さがひきたちます!



150g 245円
茨城県 オーガニックハイツ

野菜

0191 愛知ほうれん草

 無 とも栄養価が高く、緑黄色野菜の代表です。とくにカロチンやビタミンC、鉄分を多く含んでいます。
 静岡県産になる可能性あり
 1束(約180g) **256円**
 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

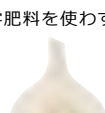
 無 シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。
 200g **246円**
 静岡県 石田

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。
 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

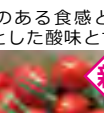
 低 殺虫剤:0〜4回(冬場は不使用)。野菜炒め、ギョウザ、にら玉、にらレバー、などに。
 100g **246円**
 愛知県 横地愛菜園

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

0268 会宝ミニトマトアイコ

 無 食べ応えのある食感と、さっぱりとした酸味と甘さのバランス！
 180g **373円**
 会宝産業

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

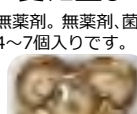
 無 冬が旬の白ネギは、寒さが厳しくなるにつれて肉厚でやわらかくなり、甘くおいしくなります。
 2本 **309円**
 奈良県 農民連

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 無薬剤。無薬剤、菌床栽培。4〜7個入りです。
 100g **297円**
 豊橋市 河合



寺井生シイタケ

 無 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 小粒 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ヌカ等を用い、使用する水は北アルプスの地下水で栽培しました。
 100g **308円**
 さらだぼーる

0308 えのき茸

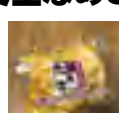
 無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。
 100g **171円**
 長野県 ミスズライフ

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 上津川ぎのこ組合

0315 長野株なめこ

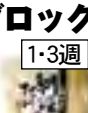
 無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。
 1株 **298円**
 さらだぼーる

0316 黄金たもぎ茸

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

0319 すりおろしにんにく(ビン)

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

0323 朝堀たけのこ水煮ブロック

 無 徳島産の朝堀りを新鮮なうちに加工。柔らかな食感で甘みが強くえぐみがない。
 1・3週 200g **686円**
 ムソー

0324 オーガニック かぼちゃ北海道産

 有 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお料理にご使用ください。
 1・3週 400g **626円**
 冷凍 ムソー

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

0328 オーガニック いんげん

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

果 物

0330 OGホール 1・3週

(有) カーネルコーン

農業や化学肥料を使用せず育てられたカーネルコーンを急速冷凍。【原材料】有機スイートコーン（スペイン産）

冷凍 250g **400円**
ムソー

0331 OGミックス

(有) ベジタブル

【原材料】有機スイートコーン、有機にんじん、有機グリーンピース

冷凍 250g **400円**
ペンギンルトサ社(ム)

0332 OGグリーン

(有) ピース 1・3週

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

冷凍 250g **400円**
ペンギンルトサ社(ム)

0333 OGフレンチ

(有) フライポテト 1・3週

美しい黄金色の肉質、サクサクした食感。【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖

冷凍 300g **497円**
ペンギンルトサ社(ム)

0343 皮つきカット

(有) じゃが芋 1・3週

北海道十勝の有機じゃがいも使用。油不使用で調理しやすい。【原材料】有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)

冷凍 300g **518円**
ムソー

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「バレーー種」。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
ブリエート農園



約500g **532円**

00005 定期 **519円**

0352 冷凍カットマンゴー

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

冷凍 500g **648円**
オーシャン貿易



0355 愛知いちご(大・中粒)

(低) とちおとめ、おいベリー、みくのかを中心に、その時においしい品種を出荷します。

約230g **1,223円**
愛知県 ハートヘルスファーム



0358 冷凍有機

(有) ブルーベリー

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 1kg **3,799円**
ムソー



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で、糖度が高く香りが強い。【原材料】有機ストロベリー（トルコ）

冷凍 1kg **2,219円**
ムソー



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 200g **518円**
ムソー



0372 OGラズベリー

(有) 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。

冷凍 150g **745円**
ムソー



0373 OGミックスベリー

(有) 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。

冷凍 200g **713円**
ムソー



0374 佐藤さんの

(低) リンゴ

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。予告なく変更となる場合があります。

680g前後(2~3個) **532円**
長野県 佐藤武士・和子



0384 有機愛媛レモン

(有) 有機JAS。サクサクとした食感に渋味と甘味の絶妙なバランスはかんきつファンには見逃せない味です。

愛媛県 星光農園
約280g **315円**



0402 有機熊本津之輝

(有) 有機JAS。清美、興津早生にアンコールを交雑組み合わせて生まれたみかんです。酸と糖のバランスがよい品種です。

600g **598円**
熊本県 鶴田有機農産



0403 有機熊本ポンカン

(有) 有機JAS。長い歴史を持つみかんでいまだに愛されています。

500g **432円**
熊本県 鶴田有機農産



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。ポンカンの妹。有機はるみ日本どこにでも。

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。

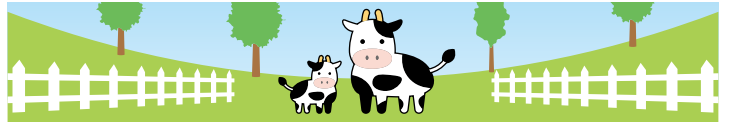
賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

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クスビフィス菌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。日が経つほど味に深みが出ます。

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。

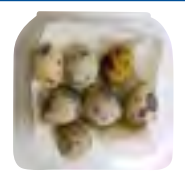


0701 12玉 680円 定期 00003 12玉 666円
地主共和会 0702 6玉 350円 定期 00004 6玉 342円

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	3,669円
0924 無)白米コシヒカリ	5kg	4,132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)

お 餅

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

0970 玄米もち

【原材料】水稲もち米(国産)

0971 玄米もち・よもぎ

【原材料】水稲もち米(国産)、よもぎ

ムソー 1・3週 翌々週



各315g(7個) 648円

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

2月のわっぱん

1171 ミニ動物パンセット

5種類の動物が入ったミニパンセットです。とてもカワイイ動物パンです。

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、卵、苺ジャム(イチゴ、砂糖)、バター、菜種サラダ油、小豆、チョコレート、イースト、レーズン、片栗粉、岩塩、みりん、けしの実、ラム酒



5種×各1 502円

1172 フォンダンショコラ

フランスのチョコレートケーキ、フォンダンショコラをパンにしました。外はふわふわで、中にはとろけるチョコレートクリームが入っています。

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、卵、バター、チョコレート、小麦粉、ココア、粉糖、イースト、岩塩、ラム酒



2個 637円

1173 くるみのクリームチーズ

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

【原材料】小麦粉、クリームチーズ、くるみ、粗糖、イースト、岩塩



冷蔵 2個 400円

1174 いもあんぱん

無農薬さつまいもで自家製の餡をつくり、パンに詰めました。素朴な甘みがお口いっぱいに広がるいもあんぱんです。

【原材料】さつまいも、小麦粉、粗糖、牛乳、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、みりん、黒ごま、岩塩



2個 367円

1175 リードック

ホットドッグ用のパンです。切れ目は風味を逃がさないために入れていません。生地は卵・乳製品を入れていないものを焼き上げました。とてもシンプルな味ですので、どんなものを入れても美味しく召し上がれます。

【原材料】小麦粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



5本 421円

1176 ショコラケーキ

カカオケーキにくるみを入れ、粗糖・バター・小麦粉・卵を4等配合して、しっかりと焼き上げました。ほんのりピターなカカオケーキ。

【原材料】チョコレート、卵、粗糖、バター、小麦粉、いちじく、くるみ、甘夏ピール、ココア



1個45g 441円

1177 vt.エスプレッソ&紅茶クッキー

フェアトレードのオーガニックコーヒー・有機栽培紅茶・マスコバド糖を使用。味わい深いコーヒーと香り

高い紅茶の風味がお口の中に広がります。【原材料】小麦粉、バター、砂糖、卵、粗糖、有機栽培紅茶、コーヒー、牛乳、岩塩



2種10個 589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 **410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 **464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 **421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 **475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 **441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 **410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 **540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 **502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 **427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 **464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 **441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 **389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 **421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 **389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 **335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 **432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 **416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 **313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 **302円** ↑

1125 天然酵母ハイジの白パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩



3個 **400円** ↑

1127 こしあんパン

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



2個 **367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 **389円** ↑

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **421円** ↑

1131 クリームパン

【原材料】牛乳、小麦粉、卵、粗糖、バター、イースト、菜種サラダ油、食塩、ラム酒



2個 **367円** ↑

1135 ソーセージロール

【原材料】小麦粉、ウインナー、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 **432円** ↑

グローバルの豚肉&瑞穂牛

グローバルの豚肉

冷凍

1・3週

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

1251 豚モモ肉ブロック

300g **940円**

豚のもも肉を300gのブロックに整形してあります。

1252 豚バラ肉ブロック

300g **994円**

豚ミンチ肉(上) 200g **529円**

豚ミンチ肉を真空パックにしました。

1254 豚バラスライス肉

150g **508円**

グローバルの豚肉の中で最も評判のよい製品です。

1255 豚薄切りスライス肉(モモ肉)

150g **475円**

豚モモ肉を2ミリ程度にスライスしました。

1256 豚焼肉用スライス肉

(肩ロース・ロース)

150g **600円** **得**

豚肩ロースやロースを、焼き肉用にやや厚めにスライスしました。

1257 豚厚切りスライス肉(ロース)

250g (2枚) **1,015円**



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

1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース)

150g **680円**

豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用(極薄)にスライス。

1260 豚ヒレ肉

300g **1,620円**

豚ヒレ肉400gを、丸ごと真空パックしました。

1261 豚ヒレひとくちカツ用

200g **1,091円**

豚ヒレ肉を一口カツ用にカットしました。

1262 豚トントロ肉

150g **680円**

豚のほほ肉(トントロ)です。焼き肉に。

1263 豚角切り肉

200g **637円**

カレーやシチュー用に角切りにしました。

1264 豚味噌漬けロース肉

120g **486円**

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

1265 肩ロース生姜焼き味付肉

200g **778円**

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



丹沢農場 瑞穂牛

1・3週 冷凍 翌々週



1611 牛サーロインステーキ

170g **2,497円**

170g×1枚の企画です。

1613 牛モモスライス

180g **1,501円**

厚さ約2.5mm。しゃぶしゃぶ、すき焼き用。

1614 牛バラカルビ焼肉用

180g **1,525円**

厚さ5mm。



1615 牛特選カルビ焼肉用

180g **1,804円**

厚さ5mm。

1617 牛切落とし

180g **1,279円**

厚さ2.5～3mm。

1618 牛ヒレステーキ

110g (55g×2) **2,081円**

55g×2枚の企画です。

1619 牛挽肉

200g **940円**

1620 合挽肉

200g **785円**

牛：豚=5：5。



秋川牧園の豚肉&惣菜

秋川牧園の 黒豚

冷凍



黒豚バークシャー純粋種。肉質の緻密さ、深いコク、脂身の甘さや風味の良さに秀でた品種。豚の脂には飼料の質がハッキリと出るため、良質な飼料を厳選し与えています。遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐため分別生産流通管理した、収穫後農薬不使用(PHF)のとうもろこしや大豆、大麦などをバランスよくブレンドし、豚の成長に合わせて与えています。また一般的には豚肉の生産に使われる抗生物質も、子豚の時期を除き使用していません。

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

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

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

1317 黒豚ローススライス 200g **827円**

1318 黒豚ロース焼肉用 200g **907円**
ロースを焼き肉用にスライス。

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

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



黒豚ローストンカツ用



黒豚ローススライス



黒豚モモ一口カツ用

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

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

1324 黒豚バラシャブシャブ 200g **764円**

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

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



黒豚モモスライス



黒豚小間切

秋川牧園のお総菜

1・2週 冷凍

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

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

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

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

1558 鶏鍋セット(醤油) 500g **1,350円**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・しょうゆ風味特製スープの3点セット。
【原材料】鶏卵(国産)、つくね(鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、馬鈴薯澱粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩)、スープ(チキンスープ、醤油、砂糖、鰹だし、清酒、食塩、(原材料の一部に小麦を含む))

1559 鶏鍋セット(塩) 500g **1,350円**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・特製塩スープの3点セット。
【原材料】鶏肉(国産)、つくね(鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、馬鈴薯澱粉、清酒、醤油、砂糖、生姜、食塩)、スープ(チキンスープ、発酵調味料、昆布だし、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油、(原材料の一部に小麦を含む))



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



1562 黒豚メンチカツ 120g **469円**
ご飯にもパンにも合うおいしいメンチカツです。カラッと揚げています。加熱済み。お弁当のおかずにもぴったりです。
【原材料】豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、しょうゆ加工品、なたね油、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩)、揚げ油(なたね油)、(一部に豚肉・小麦・大豆・卵・乳成分を含む)



1566 砂肝ゆずこしょう炒め 120g **292円**
砂肝スライスを、九州地方の独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬けてみました。コリコリとした食感とピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。
【原材料】鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油、発酵調味料、食塩、清酒(原材料の一部に小麦を含む)



1567 フライドチキン 300g **1,103円**
秋川牧園の鶏胸肉を使用しました。塩麹でお肉の柔らかさと旨味を加え、コーンフレーク入りの衣でサクサクの食感をプラス。ハーブとスパイスが効いたパンチのある味。
【原材料】鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょ澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラック)



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



1581 チキンカツ 150g **519円**
下味に塩麹を用いて、鶏卵の旨味を引きだし、サクサク衣に包まれたたっぷりやわらかなお肉のチキンカツです。塩麹に漬けた鶏肉独特のほんのりした甘味がおいしさを引き立てます。お弁当にもおすすめです。
【原材料】鶏肉(国産)、塩こうじ、清酒、ブラックペッパー、衣(パン粉、ばれいしょでん粉、鶏卵、小麦粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉、小麦、卵を含む)



秋川牧園の鶏肉・ゴーバルのハム・ソーセージ

秋川牧園(山口県) 冷凍

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

牧園鶏

1500 若鶏モモ肉 300g 732円

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

1502 若鶏ムネ肉 300g 578円

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。

1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) 500g 1,034円

1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g 956円 **得**

1505 若鶏ササミ(バラ凍結) 300g 723円

1506 若鶏きも 150g 315円

1507 若鶏砂肝 200g 405円

コリコリした歯ごたえがたまります。炒め物、焼き鳥でお酒のおつまみにもおすすめ。

1508 若鶏砂肝スライス 150g 352円

全植物性飼料で飼育した若鶏の砂きもを使いやすいようにスライスしました。炒め物や揚げ物に。

1512 若鶏ミンチ 200g 539円



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します。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. 1513 500g 1,268円
からあげや煮物 1514 1kg 2,114円
に適しています。

若鶏もも一口カット(バラ凍結)

約15~25g. 1516 500g 1,268円
カレー・シチュー・煮物 1517 1kg 2,114円
に適しています。

1520 若鶏小間切れ 200g 530円

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

1526 若鶏せせり 200g 450円

せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ふりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまります。

1530 とりがらすープ 50cc×5 577円

健康な若鶏のガラを原料としたスープです。おでん、鍋物、カレー、シチュー、おにぎり、スープ等においしくご利用ください。天日塩があらかじめ調合してありますのでほどよい味に。
【原材料】鶏骨スープ、食塩



ゴーバルの ハム・ウィンナー・惣菜

冷蔵 惣菜は冷凍 1週のみ

アレルゲン表示(アレルギー物質8品目について表示しています。)

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

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



1701 布巻き

ロースハム

豚ロース肉をオーガニックの綿布にくるみスモークします。布に包まれた上品でやさしい香りがお楽しみいただけます。

280g前後 1,997円

1703 スモークトハム

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

190g前後 1,436円

1704 ロースハム スライス 1~3週

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

78g 626円

1707 骨付きハム

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

1本 1,512円

1710 ベリーベーコン

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

250g前後 1,393円

1711 ショルダーベーコン

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

250g前後 1,393円

1713 ショルダーベーコンスライス 1~3週

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

83g 626円

1719 イタリアンローストチキン

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

85g前後 356円

1721 玄米ウィンナー

生地を細挽きにしてから、炊いた玄米を加えて仕上げた、ヘルシーなソーセージ。

85g 410円

1725 チーズソーセージ(冬季限定・4月まで)

太いタイプのソーセージ。食べごたえがあり、チーズの味をたっぷり楽しんでいただけます。

3本約120g 864円

1729 バジルソーセージ

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

182g 810円

1731 ソフトサラミ

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

56g 508円

1734 ポークハンバーグ

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

115g 367円

1735 ヒストロソーセージ

通常ゴーバルのウィンナーソーセージ等よりも粗びきでプツツした食感が楽しめるダイナミックなソーセージです。

2本(約120g) 583円

1736 パリソー

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

4本 562円

1921 ブルコギ 1~3週

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

220g 691円

お総菜・水産物・練り物

惣 菜

1850 うずらの卵・水煮

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

【原材料】うずら卵(愛知県産)、食塩

翌々週

ムソー 6個×2 **454円**

1週のみ



1852 有機ひよこ豆の水煮

有機ひよこ豆使用。煮るのに時間がかかっていたひよこ豆がすぐに手軽に使用できます。

【原材料】有機ひよこ豆(アメリカ産)

翌々週

オーサフ 230g **329円**

1週のみ



1854 本造なめたけ

1週のみ

厳選した材料を、手作りで仕上げたなめたけ。食物繊維が豊富で、塩分も3%。うす塩味のなめたけです。

【原材料】信州産えのき茸、国産丸大豆醤油(大豆、小麦を含む)、きび粗糖、食塩、煮干しだし、鰯節だし、酵母エキス、米酢

翌々週

小林農園(ム) 200g **378円**



1859 有機大豆煮豆

1週のみ

大豆と昆布をこだわりだして煮込んだ有機認定商品の煮豆です。

【原材料】有機大豆(国産)、有機こんにゃく、有機砂糖、昆布、有機だし(有機醤油(小麦・大豆を含む)、かつおだし、さばだし、昆布だし、有機砂糖、みりん、食塩)、本みりん、有機醤油、食塩、昆布だし/水酸化Ca



ムソー 翌々週 145g **454円**

1867 小豆の水煮

1週のみ

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

得

ムソー 翌々週 230g **270円**



1842 放牧豚まん

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

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

オルター 冷凍 4個入り **781円**



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**



2305 釜揚げしらす

1-3週

朝獲れの新鮮度のしらすを大釜で茹でた、贅沢な逸品です。秋はカタクチイワシで白っぽいしらす、春先はマイワシで少し黒っぽいしらすになります。

かくまつ岩松商店(かもめや)

冷凍 70g **510円**



2309 音戸ちりめん

1-3週

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

【原材料】片口いわし(瀬戸内)

翌々週 海音戸産

ハヤシ食品工業 40g **540円**



2364 無着色たらこ

1週のみ

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

【原材料】スケソウタラの卵、食塩

冷凍 翌々週

北海道近海産 60g **702円**



2391 天然エビむき身

1-3週

黒変防止剤などの薬品不所。年に一度放射能検査を実施しています。バナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老

パプアニューギニア海産

冷凍 120g **918円**



練 り 物

高橋徳治商店

冷凍

2631 おとうふ揚げ

1-3週

5個(165g) **356円**

豆腐と助宗ダラのすり身を半々に練り合わせたの練り物。

【原材料】タラすり身(助宗ダラ、砂糖(てん菜)、食塩)、豆腐(大豆、にがり)、食用米油、ばれいしょでん粉、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米麹、食塩、水)、魚介エキス(カツオ節エキス、糖みつ、食塩)



2633 さつま揚げ

1-3週

5枚(165g) **432円**

北海道の無リンタラすり身を原料に味わいのある小魚を練りこみ、深みのある味付けと食感でさつま揚げを作りました。

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



2637 パクパクなぎょっと(お魚ナゲット)

1-3週

160g(8個) **381円**

前浜で水揚げされた白身の小魚をふんだんに使用しました。魚独特の匂いが残らないよう、スパイスを多用し、ナゲット風に仕上げた揚げかまぼこです。

【原材料】魚肉(金頭(国産))、豆腐(大豆(国産))を含む、米粉(米(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、ホタテエキス、砂糖、発酵調味料、米油、おろしにんにく(にんにく(国産))、食塩、カツオブシエキス、白コショウ、おろし生姜(生姜(国産))



2654 ミニ笹かまぼこ

1-3週

102g(8枚) **391円**

助宗すり身、小魚すり身を混ぜ合わせた一口サイズのかわいらしいこの菓のような形に焼き上げた笹かまぼこです。お弁当にもつかいやすいです。

【原材料】小魚すりみ、タラすり身、卵白、ばれいしょでん粉、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、粗塩



2657 おでん種セット

1-3週

7種13品(356g) **957円**

具材から出る旨味でスープも最後まで飲み干してしまいたいほど美味しいです。

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



水産物・海藻類・シリアル

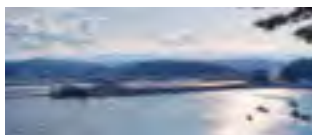
岩手県宮古市 丸友しまか

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

1週のみ

冷凍

翌々週



【原材料】スルメイカ(三陸北部、東部沖産)

切身セット

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

【原材料】岩手県沖もしくは三陸北部

2431 2種 120g(2切) × 2種 **926円**

2432 3種 120g(2切) × 3種 **1,179円**

2433 秋鮭の味噌漬

120g(2切) **710円**

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

2434 ヒラマサの味噌漬

120g(2切) **664円**

甘口味噌と数種の調味料をブレンドした特製の味噌ダレに漬込むことで、魚の旨味がさらに引き出され、深い味わいが楽しめます。

【原材料】ヒラマサ(三陸北部沖)、甘口味噌、みりん、料理酒、ビートグラニュー糖、食塩、(一部に大豆を含む)

2435 ボイル真だこ

100g **794円**

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

【原材料】真だこ(岩手県沖)、食塩

2441 ふぞろいのイカリング

100g **470円**

八戸港や石巻港で水揚げされたスルメイカを使い、イカリリングを作りました。

2442 クロムツの丸干し

150g(4~6本) **648円**

天日製塩のみで味付けし丸干しにしました。頭部、内臓を除去してあります。冷蔵庫もしくは流水解凍後、グリル等で加熱調理してからお召し上がりください。

【原材料】クロムツ(岩手県沖)、食塩

2447 塩鮭の切身

2切(120g) **526円**

北海道産の秋鮭(オス)を切身にし、塩水に漬け「塩鮭」に仕上げました。

2449 塩サバ半身

2枚(約230g) **699円**

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

2450 イナダのフライ

2切 **592円**

三陸産のイナダ(ブリの幼魚)をシンプルに小麦粉と天然酵母乾燥パン粉で衣付けしました。冷凍のまま、約170℃の油で4~5分程度揚げてください。

【原材料】イナダ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2451 真イワシのフライ

7枚程度(150g) **564円**

三陸産の真イワシフィレをシンプルに小麦粉と天然酵母乾燥パン粉で衣付けしました。冷凍のまま、約170℃の油で3分程度揚げてください。

【原材料】真イワシ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2453 ベビーホタテ

150g **718円**

ノグレス品で、解凍しても水がほとんど出ませんので旨味が逃げません。また、解凍する時は、出来るだけ

短時間で解凍し、半解凍になったら調理してください。【原材料】ベビーホタテ(青森県むつ湾)

2454 タコの甘酢漬

タコ80g酢25g **812円**

ミズタコをボイルした後、一口サイズにカットし飯尾醸造のすし酢に漬込みました。

【原材料】ボイルマダコ[マダコ(岩手県沖産)、食塩、調味酢[(醸造酢、砂糖、りんご酢、食塩、昆布だし、カツオだし、上水)]

2455 真鱈の切身

120g(2切) **563円**

宮古市魚市場に水揚げされた真鱈を使いやすいサイズにカットしました。

【原材料】真鱈(岩手県沖)

2461 秋鮭の切身

120g(2切) **518円**

定置網で漁獲された秋鮭をセリ落とし、切身に仕上げました。※冷凍流通可

【原材料】秋鮭(北海道産)

2470 焼サバの味噌和え

80g **519円**

ふぞろいのサバを焼き上げ、甘口味噌をベースに独自調合した味噌ダレと、削り昆布と削り節を混ぜ合わせました。

【原材料】サバ(三陸北部沖産)、調味味噌(甘口味噌、みりん、ビートグラニュー糖、調理酒)、有機砂糖、削り昆布、削り節、(一部に大豆を含む)

2471 真イワシの甘辛煮

150g **555円**

大き目のマイワシの姿を崩さずに骨まで柔らかく炊き上げました。こだわりの調味料でじっくりと煮付け、甘辛さが程よいです。

【原材料】マイワシ(三陸北部沖)、ビートグラニュー糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

2472 宮古トラウトサーモンの粕漬

120g(2切) **819円**

宮古湾で養殖されているトラウトサーモンと、釜石市の浜千鳥の酒粕、こだわりの味噌・みりんなどを使い、粕漬を作りました。

【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、酒粕、みりん、味噌、上白糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

海 藻

2701 日高産カット出し昆布

1週のみ

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

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 80g **734円**



2710 函館産とろろ昆布

1週のみ

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

【原材料】真昆布(北海道函館産)、がごめ昆布(北海道函館産)、米酢

道南伝統食品 翌々週

30g **432円**



2711 天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布)

1・3週

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

【原材料】昆布(北海道道北産)

日本海物産 翌々週 60g **918円**



2715 刻みみつし昆布

1週のみ

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

翌々週

オーサワ 30g **356円**



2727 塩吹昆布

1・3週

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

【原材料】昆布、醤油、砂糖、食塩

ムソー 翌々週 35g **421円**



2731 あらめ

1週のみ

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

ムソー 翌々週 15g **443円**



シリアル

ムソー・コーンフレーク

1週のみ

翌々週

2801 プレーンOGコーンフレーク

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

【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **464円**



2802 OGコーンフレーク・フロスト

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

【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **475円**



2803 有機玄米フレーク・プレーン

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

【原材料】国産有機玄米

150g **432円**



2804 有機玄米フレーク・フロスト

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

【原材料】有機玄米、有機砂糖

150g **432円**



レトルトご飯・豆・雑穀・ごま・こんにゃく

ごはん・おかゆ

2832 玄米ごはん・助っ人飯米

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

【原材料】玄米(北海道産)

翌々週

ムソー 160g **227円**

1週のみ



有機発芽玄米おにぎり 1週のみ

有機発芽玄米100%使用。独自の発芽方法で仕上げた発芽玄米をふっくらと炊き上げたこだわりのおにぎりです。玄米の甘味が増し、玄米がはじめての方でもおいしく食べられます。

コジマ 翌々週

2834 ノーマル 90g×2 **410円**

海の精の食塩を使用。【原材料】有機玄米(国産)、食塩

2836 しそ 90g×2 **415円**

【原材料】有機玄米(国産)、しそ、食塩

2837 わかめ 90g×2 **415円**

【原材料】有機玄米(国産)、わかめ、食塩



2831 有機絹ごし玄米クリーム(チューブ)

玄米粥を丁寧に裏ごしした、滑らかな口当たりの玄米クリーム。飲み口つきでそのまま召し上げられます。

【原材料】有機玄米(秋田・山形県)、食塩(海の精)

翌々週

オーサワ 160g **378円**

1週のみ



新

豆・雑穀・ごま

2853 もちあわ(北海道産)

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

【原材料】もちあわ

1・3週



得

ムソー 翌々週 150g **864円**

2860 胚芽押麦 1・3週

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

【原材料】大麦(国内産)

ムソー 翌々週 800g **616円**



2861 国内産はとむぎ 1週のみ

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

【原材料】栃木県産ハトムギ粒

翌々週

桜井食品 150g **626円**



2854 ひえ(岩手県産) 1・3週

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

【原材料】ひえ

ムソー 翌々週 150g **864円**



2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックス(黒米、赤米、香米、緑米)です。玄米なのでビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含みます。いつものお米に混ぜれば栄養もおいしさもUP。お米1合に大さじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。

【原材料】複数原料米(国内産)

まんがら農園 300g **921円**



2925 国内産有機・金時豆 1週のみ

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

翌々週

オーサワ 300g **1,058円**



有機あらいごま

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

2914 白 2915 黒 各80g **281円**

有機いりごま

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

2916 白 2917 黒 各80g **302円**

有機しっとりすりごま

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

2918 白 2919 黒 各80g **389円**

ムソー 1・3週 翌々週 【原材料】有機ごま



2912 黒練り胡麻 翌々週

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

【原材料】黒ごま(ミャンマー)

2913 白練り胡麻 翌々週

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

【原材料】白ごま(ガメラ)

ムソー 1週のみ 各240g **799円**



2921 黒ねり胡麻チューブ

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

【原材料】黒ごま 120g **594円**

2923 白ねり胡麻チューブ

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

【原材料】いり胡麻(国内製造)

大村屋 1週のみ 翌々週 160g **648円**



こんにゃく

3285 有機国産生芋100%

小結しらたき 1・3週

広島県産有機栽培こんにゃく芋100%、貝殻焼成カルシウムを固めた結びこんにゃくです。

【原材料】有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(弱弱用凝固剤)

中尾食品 翌々週 6個入 **324円**



3286 小結びしらたき 1・3週

化学肥料を一切使用しないで、農業を減らして作った国内産のこんにゃく芋を使用した小結びしらたきです。冬季限定。煮物や鍋・肉じゃがなどに活用下さい。

【原材料】こんにゃく芋精粉(国内産)、貝カルシウム

太洋 翌々週 150g **280円**



3334 乾燥しらたき 1・3週

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

【原材料】こんにゃく粉・澱粉・貝殻カルシウム・水あめ(ジャワ産)

翌々週

ベストアメニティ 25g×6 **637円**

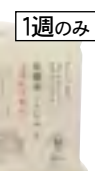


3335 ぷるんぷあん(乾燥系こんにゃく)

幻といわれる高品質のムカゴこんにゃく芋を原料とし、味がしみやすく、こんにゃく特有の臭みのない、とても美味しい系こんにゃくです。乾燥しているため、長期保存が可能なも特長。

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

トレテス(ム) 翌々週 25g×10 **637円**



3337 粒こんにゃく 1週のみ

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

【原材料】んぷん、こんにゃく粉、貝カルシウム、水酸化カルシウム、クエン酸

トレテス(ム) 翌々週 65g×5袋 **994円**



豆腐・揚げ・豆乳・納豆

豆腐・揚げ・豆乳

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

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

- 3126 ミツの朥(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**
サクとした皮の中にちよっと硬めのプリンが入っているような食感。
- 3150 ぎんなんがんも** 3個 **680円**

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



3165 有機豆乳(無調整) 3週のみ

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

【原材料】有機大豆(中国・アメリカ産)

マルサンアイ

翌々週

200ml **113円** **得**



藤田食品 1週のみ 冷蔵

生とうふ北海道産大豆100%

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

3235 つゆとろ柚子御膳北海道産大豆100%

【原材料】【豆腐】大豆(北海道産)、還元水 130g **159円**
【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

3236 とろ湯葉国産大豆100%

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

3237 生厚あげ北海道産大豆100%

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

3238 生あげ北海道産大豆100%

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

3239 スプーンで食べるおぼろ有機大豆100%

【原材料】【豆腐】有機大豆(カナダ又はアメリカ) 250g **212円**
【たれ】醤油(国内製造)、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、魚介エキス、調味料、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、昆布エキスパウダー、にぼしエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、グリセリンエステル、(一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)

3240 有機大豆100%半切り京あげ

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

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

3241 有機大豆100%あげだし豆腐

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

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

納豆・テンペ

登喜和食品

冷蔵

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

北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。

【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



- 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。

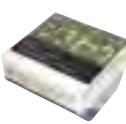
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



- 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)



【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

- 3533 みちのく** 3P(30g×3) **329円**

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

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆

1・3週



- 3542 遊作納豆(小粒)** 1・3週

80g **367円**

手作り納豆の原点、天然経木の爽快感がたまらない逸品。渾身の自信作。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



- 3544 匠味・ひきわり納豆** 1・3週

3P(40g×3) **305円**

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

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



- 3539 北海道産直納豆 小粒(タレ・からしなし)** 1・3週

30g×2 **248円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3506 井村さんの有機納豆

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

【原材料】石川県産、納豆菌



金沢大地 冷蔵

90g **306円**

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

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

【原材料】有機丸大豆(石川県能登産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、鰹節エキス、有機りんご酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料

金沢大地 冷蔵



45g×2 **308円**

梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

梅干・漬物

3704 有機小梅(塩分控えめ) 1・3週

和歌山県産のやわらかな有機小梅を使用し、塩味控えめに漬けた梅干しです。

【原材料】有機梅(和歌山県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

ムソー 翌々週 100g **940円**



3707 有機梅干 1・3週

奈良県産有機栽培の梅と、有機しそを使用し、伝統製法で仕上げた梅干しです。

【原材料】有機梅(奈良県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

ムソー 翌々週 180g **918円**



3784 柿ぬか沢庵 1週のみ

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

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

都農農産 翌々週 1個入 **410円**



3854 宮崎県産甘らっきょう 1週のみ

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

【原材料】らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)

上沖 翌々週 100g **454円**



3970 福神漬(国内産野菜使用) 1週のみ

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

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

ムソー 翌々週 100g **292円**



3984 国産大根使用のぱりぱり漬 1週のみ

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

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

オーサワ 翌々週 120g **378円**



麹屋甚平熟成ぬか 1週のみ

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

4035 ぬか床(容器入り) 1.2kg **972円**

4036 ぬか補充用 400g **400円** 翌々週 マルアイ(ム)



かつお節・だし・つゆ

洋風スープの素 野菜のおかけ 1・3週

野菜が持っている奥深いコクと旨味を十分に引き出した驚きの味わいです。

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

翌々週 4100 5g×30 **1,350円**
ムソー 4101 5g×8 **421円**



4102 野菜でうまみ(食塩無添加) 1・3週

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

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

ムソー 翌々週 3.5g×6 **389円**



オーサワの中華だし 1・3週

国産野菜を使った中華だしの素。お湯にさっと溶ける顆粒タイプ。

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

翌々週 4103 5g×8包 **518円**
オーサワ 4104 5g×30包 **1,566円**



いりこだし・だし亭や 1・3週

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

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

翌々週 4109 8g×8袋 **508円**
ムソー 4110 8g×30袋 **1,782円**



かつおだし・だし亭や 1・3週

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

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末

翌々週 4111 8g×8袋 **486円**
ムソー 4112 8g×30袋 **1,706円**



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**



4118 煮っころ丼々 1週のみ

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

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

節辰商店 500ml **617円**



4119 めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用) 1・3週

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

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

ムソー 翌々週 360ml **680円**



4131 鰹白だし 1・3週

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

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

節辰商店 500ml **648円**



かつお節・だし・ふりかけ・みそ汁・スープ・大豆加工品

4155 鯉本節ミニパック 1・3週

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。

森田(高生連)

3g×8 **499円**



4161 煮干いりこ 1・3週

鮮度がいい煮干しいりこ。煮干の産地として有名な瀬戸内海で、獲れたばかりの新鮮なかつおを釜だし、乾燥させました。

【原材料】かつおいわし

ムソー **翌々週** 100g **529円**



ふりかけ・みそ汁・スープ

4281 久司道夫のわかめふりかけ 1・3週

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

【原材料】わかめ(徳島)・白ごま(国産)・海塩(石川)

能登製塩 **50g 780円**



4283 こめどろぼう 1週のみ

こだわりの原料で味付けした伊勢湾産素干し海苔です。伊勢湾産の素干しのり(A等級)を使用。ふんわりとごまあぶらが香り、塩や青のりのバランスが絶妙です。ごはんにかければあっという間に家のお米がなくなる。

【原材料】乾のり(伊勢湾産)、菜種油(菜種(国産))、ごま油、いりごま(有機いりごま100%)、食塩、スジアオノリ

みえぎよれん販売 **翌々週** 30g **540円**



4320 ばあちゃんのシソ粉 1週のみ

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

【原材料】自園農薬不使用赤じそ・梅漬け時の梅酢・自然塩

もず農園 **40g 309円**



4336 わかめみそ汁

粉末味噌、わかめ等天然調味料をフリーズドライ製法で作った即席みそ汁。

4337 赤だしわかめみそ汁
粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。



日食 **1・3週**

各9g×6 **383円**

富貴食品のレトルトポタージュ

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



4385 有機玄米ポタージュかぼちゃ

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

4386 有機玄米ポタージュにんじん **得**

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

4387 有機玄米ポタージュごぼう **得**

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

4388 有機玄米ポタージュさつまいも

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

4398 有機玄米ポタージュあずき

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

1週のみ **翌々週** 各135g **356円**

4311 鉄火みそふりかけ 袋 1週のみ

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

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

無双本舗 **翌々週** 75g **529円**



4360 有機ポタージュ(トマト&にんじん) 1週のみ

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

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

オーサワ **翌々週** 140g **378円**

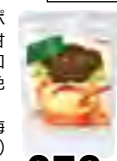


4380 北海道産とうもろこしを使ったコーンポタージュ 1週のみ

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

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

オーサワ **翌々週** 140g **378円**



4340 有機みそ汁(生みそタイプ) 1・3週

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

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

オーサワ **翌々週** 3食入 **248円**



4361 有機ポタージュ(かぼちゃ&にんじん) 1週のみ

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

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

オーサワ **翌々週** 140g **378円**



大豆加工・加工雑穀食品

玄米粉入り大豆からあげ(ベジミート) 1週のみ

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

【原材料】脱脂大豆[大豆(アメリカ)]、玄米粉[玄米(国産)]

4461 小 80g **378円 得**

4462 大 150g **696円 得**

オーサワ **翌々週**



4482 続けるだいでずDAYS習慣 1週のみ

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

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

だいでず

翌々週 40g×5 **810円**



4485 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ひき肉タイプ 1週のみ

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

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

オーサワ **翌々週** 180g **464円**



4486 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ブロックタイプ 1週のみ

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

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

オーサワ **翌々週** 170g **518円**



乾物・小麦粉・粉類

乾 物

4501 かんぴょう 1週のみ

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

【原材料】ゆうがのお美(栃木県産)



翌々週

ムソー 40g **637円**

4509 緑豆はるさめ 1・3週

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

【原材料】緑豆でんぷん(中国 山東省産)



オーサワ 翌々週 100g **216円**

4525 焙煎えごま(数量限定) 1週のみ

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

【原材料】えごま(国産)



翌々週

和田萬商店 100g **853円**

4569 切り板麩 1週のみ

北海道産小麦粉使用。風味よくしっかりとした食感です。汁もの、煮物、炒め物に。

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



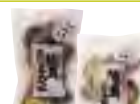
翌々週

オーサワ 40g **302円**

大分県産椎茸

大分県産の椎茸「どんこ」「香信」を、天日で熟成させた乾し椎茸です。

【原材料】しいたけ(原木)



4503 大粒どんこ 45g **1,134円** ↑

4504 小粒どんこ 45g **950円** ↑

4505 こうしん 80g **1,458円** ↑

ムソー 翌々週 1・3週

4514 乾燥きくらげ(丸) 1週のみ

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



佐の川園 20g **309円**

4537 国産はるさめ 1週のみ

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

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



翌々週

金正食品 50g **157円**

4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産 1・3週

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

【原材料】有機しいたけ(原木)



武久 翌々週 30g **842円** ↑

4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし 1・3週

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

【原材料】さや唐辛子(国内産)



向井 翌々週 5g **324円**

4567 北海道産 1週のみ 全粒粉使用くるまふ

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

【原材料】小麦グルテン(北海道産)、全粒小麦粉(北海道産)



ムソー 翌々週 6枚入(55g) **475円**

小麦粉・パン粉・粉類

4774 og小麦粉・薄力粉 1・3週

ポストハーベスト処理をしていない北米産有機小麦使用。ケーキ・お菓子・てんぷらづくりなど。粒子が細かく扱いやすい。

【原材料】有機小麦(アメリカ)



翌々週

ムソー 300g **346円**

4775 og小麦粉・強力粉 1・3週

ポストハーベスト処理をしていない北米産有機小麦使用。パンやピザ生地づくりに。膨らみやすくふんわりした食感

【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)



翌々週

ムソー 300g **346円**

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100%

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

1kg **489円**

4671 パン用粉北海道産100%

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

1kg **545円**



4707 有機ベーキングパウダー 1週のみ

有機原料使用で、アルミニウムフリー。ホットケーキや蒸しパンに。

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

欠品の可能性があります。



翌々週

風と光 40g(10g×4) **529円**

4725 有機穀物で作った天然酵母(ドライイースト) 1週のみ

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母



風と光 翌々週

9g **216円**

4726 有機穀物で作った天然酵母 1・3週

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母



翌々週

風と光 3g×10包 **691円**

4669 国産有機白玉だんご粉 1週のみ

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

【原材料】有機うるち米(国産)、有機もち米(国産)



桜井食品 翌々週 150g **618円**

4711 上新粉(特別栽培米あやひめ使用) 1週のみ

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

【原材料】うるち米(北海道産)



ムソー 翌々週 200g **475円**

4723 オーサワの米粉 1週のみ

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

【原材料】米粉(国内産)



オーサワ 翌々週 500g **874円**

今週のおすすめ！

2637 パクパクなぎょっと (お魚ナゲット) 1・3週

前浜で水揚げされた白身の小魚をふんだんに使用しました。魚独特の匂いが残らないよう、スパイスを多用し、ナゲット風に仕上げた揚げかまぼこです。



凍 高橋徳治商店
160g(8個) 381円⇒**374円 得**

91509 肉焼売

新鮮な豚肉と香味野菜を包みました。ぷりぷりの海老も入った贅沢仕上げ。



凍 翌々 千らし
口福広場
8個192g 670円⇒**657円 得**

どんこ大分県産椎茸 1・3週

大分県産の椎茸・小粒どんこを、天日で熟成させた乾し椎茸です。



翌々
4503 大粒 45g 1,134円⇒**1,112円 得**
4504 小粒 ムソー 45g 950円⇒**931円 得**

0326 愛媛切干大根

冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。料理のアクセント、かさ増しにもおすすめです。



無茶々園
40g 260円⇒**255円 得**

7619 有機柿の葉茶 1週のみ

徳島産有機柿の葉・枝100%。葉だけでなく、枝も使用することでまろやかな味わいになっていて飲みやすいです。寒さが深まるこれからの時期におすすめです。



翌々
オーサワ
2g×20袋 918円⇒**900円 得**

0511 シュレッドチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッドしました。ピザやトーストに。



50g増量中！(3月頃まで)
冷 よつ葉乳業
250g+50g 654円⇒**611円 得**

ねあむまか 1週のみ 凍 翌々

2450 イナダのフライ 2切 592円

三陸産のイナダ(ブリの幼魚)を小麦粉と天然酵母乾燥パン粉で衣付けしました。

2455 真鱈の切身 120g(2切) 563円

岩手県宮古市魚市場に水揚げされた真鱈を、使いやすいサイズにカットしました。

2471 真イワシの甘辛煮

大き目のマイワシの姿を崩さずに骨まで柔らかく炊き上げました。こだわりの調味料でじっくりと煮付け、甘辛さが程よいです。

150g 555円⇒**544円 得**



よつ葉乳業の今月の特価! 冷

0494 バターミルクヨーグルト

100g 129円⇒**114円 得**

0505 生クリーム

200ml 441円⇒**382円 得**

0512 カマンベールチーズ

90g 458円⇒**399円 得**

0517 よつ葉バター パンに美味しい

100g 315円⇒**300円 得**



今週のお薦め肉 凍

1256 豚焼肉用スライス肉 (肩ロース・ロース肉) 1・3週

豚肩ロースやロースを、焼き肉用にやや厚めにスライスしました。

ゴーバル 150g 600円⇒**570円 得**

1504 若鶏ムネミンチ (バラ凍結)

若鶏のムネ肉をミンチにしました。バラ凍結しているので、パラパラとして使いやすいミンチです。

秋川牧園 500g 956円⇒**909円 得**



有機の薄力粉と強力粉

ポストハーベスト処理をしていない、北米産有機小麦を使用

1・3週 翌々 NEW

4774 OG小麦粉・薄力粉

ケーキ・お菓子・てんぷらづくりなど。粒子が細かく扱いやすい。

4775 OG小麦粉・強力粉

パンやピザ生地づくりに。膨らみやすくふんわりした食感

ムソー 各300g **346円**



お菓子いろいろ 翌々

6411 カップケーキ 1週のみ **NEW**

国内産小麦粉を主原料にしっとり焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。

サンコー 8個 **454円**

6412 黒豆もち麦ぜんざい **不定期!** **NEW**

国産有機もち麦と北海道産黒豆を100%使用した、やさしい甘さのとろ〜りぜんざいです。

だいずデイズ 140g **270円**

6414 下町 駄菓子 **不定期!** **NEW**

沖縄産黒糖、北海道産小麦使用ふっくらサクッと軽い食感。

ミサワ食品 12個 **346円**

6343 OGバタービスケット・そば粉 1週のみ

ノルマンディの老舗ベーカリーのレシピを受け継いだフランス産ビスケット。そば粉でホロっとした食感がいいです。

ムソー 5枚入×3(120g) **540円⇒530円 得**

ノースカラース

純国産無添加ポテトチップス

6442 うすしお 55g 1週のみ

「お家でじゃがいもを揚げた味」を目指したポテトチップス。アミノ酸などの調味料を使用せず、原材料はとてシンプル。

6441 のり塩 53g 1週のみ

味付けには「焼きのり」を使用し、旨みを最大限に出し切りました。のりの産地は主に九州・中四国産を使用しています。

各 **232円**

6413 純国産あげせん 1週のみ **NEW**

こだわりの醤油タレ! 原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいと相性は抜群。

40g **302円**

6373 純国産バターワッフル 3週のみ

国産原料だけを使用。北海道産の発酵バターを全重量の21%も使用。

ノースカラース 8枚 **400円⇒392円 得**

ゴーバルのおすすめ品 冷

1713 ショルダーベーコンスライス 1・3週

スモークはゴーバルならではの桜の薪と炭火のみで完成させてます。ほどよい脂がしっとりしていて、味わい深いハムです。

83g **626円**

1714 ろくなんべー **不定期!**

野菜と一緒にスープに入れて煮込むのがおすすめ。まずはろくなんべーだけをコトコトと火にかけて、あとから野菜をいれるのがコツ。

162g **583円⇒523円 得**

1734 ポークハンバーグ 1・3週

豚肉と無農薬有機栽培の玉葱をふんだんに使った、ゴーバルオリジナルのミートローフ風ハンバーグ。

115g **367円**

じっくり煎って香ばしい 1週のみ **翌々** 玄米ポタージュ

国産有機玄米と国産有機野菜を使用し、酵母エキスをたん白加水分解不使用です。

有機玄米ポタージュ

4386 にんじん

有機にんじんの甘味と旨味を生かしました。

4387 ごぼう

有機ごぼうの甘味と旨味を生かしました。

富貴 各135g **356円⇒349円 得**

養生食、離乳食にも **有機玄米クリーム** **NEW**

玄米の栄養素を、より吸収しやすい状態にしたのが玄米クリーム。腸に負担をかけずに腸内環境を整えてくれます。病み上がりの回復食にも◎。

1週のみ **翌々**

2831 有機絹ごし

玄米クリーム(チューブ)

玄米粥を丁寧に裏ごした、滑らかな口当たりの玄米クリーム。飲み口つきでそのまま召し上がれます。

オーサワ 160g **378円**

おうちで簡単に桧風呂 **翌々** **不定期!** お風呂用 天然抗菌芳香剤

8014 桧水・お風呂用

さわやかなヒノキの香りの、お風呂用天然抗菌芳香剤。青森ヒバが発散する芳香には、心が安らぐフィトンチッド作用(森林浴効果)と抗菌作用があります。合成界面活性剤、合成香料、合成色素不使用。キャップ6〜7杯(約50cc)をお風呂に入れてください。その他、洗濯時に、寝具・掃除機・部屋のダニ対策に。

グリーンノート 500cc **1,980円⇒1,941円 得**

ベジタリアンのレトルトカレー

動物性原料・着色料不使用。深みのある味に仕上がっています。

5857 豆カレー

国内産の大福豆・てぼう豆・青えんどう豆を具に加えたコクと深みのあるレトルトカレーです。数十種のスパイス使用。

5858 野菜カレー

国内産野菜を使用。玉ねぎをじっくりと炒めて、トマトピューレとマンゴチャツネ等で酸味と深みのある味に。

5859 根菜カレー

国内産の根野菜を具に加えました。玉ねぎをじっくりと炒めて、トマトピューレと数十種のスパイス等で深みのある味に。

桜井 各200g **400円⇒392円 得**

カラーページに掲載しているアイテムの原材料は、全て各製品のページ、または2ページに掲載しています。

小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

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 翌々週 200g **281円**

4756 国内産パン粉

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

【原材料】小麦粉・生イースト・食塩



桜井食品 翌々週 200g **335円**

4750 桜井有糖ホットケーキ・ミックス

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

【原材料】小麦粉、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)



桜井食品 翌々週 400g **443円**

4733 節蓮根粉末

蓮根湯、クッキーなどにもお使いいただけます。

【原材料】蓮根、本葛、生姜、食塩



無双本舗 翌々週 50g **778円**

4737 よもぎ粉末

若葉を乾燥し、微粉末にしました。餅、団子、そば、菓子などにご利用いただければ、ヨモギの香りが豊かに広がります。

【原材料】よもぎ(青森・長野県)



オーサワ 翌々週 25g袋 **540円**

4752 お好み焼粉

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

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



桜井食品 翌々週 400g **540円**

4761 お米を使った天ぷら粉

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

【原材料】米粉、馬鈴薯でんぷん、有機チクビ豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)



桜井食品(ム) 翌々週 200g **346円**

4751 桜井無糖ホットケーキ・ミックス

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

【原材料】小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)



桜井食品 翌々週 400g **443円**

4741 オーサワのよもぎ粉末

国産よもぎ100%よもぎの芳醇な香り自然な色合い。菓子やパンづくりのほか、溶いて抹茶風にしても。

【原材料】よもぎ(国産)



オーサワ 翌々週 50g **1,069円**

4762 玄米お好み焼き粉

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

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



南出製粉 翌々週 300g **583円**

4736 玄米粉パンケーキミックス

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

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



オーサワ 翌々週 200g **324円**

4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス

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

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



よつ葉乳業 450g **580円**

乾 麺

4905 江別パスタ

(スパゲティタイプ)

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

【原材料】道産ハルユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド



江別製粉 500g **521円**

BIOCAのパスタ

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

【原材料】有機デュラム小麦セモリナ粉

BIOCA 1・3週

4917 有機スパゲティ

500g **400円**

4918 有機有機ペンネ

250g **346円**

4919 有機フズリ

250g **346円**

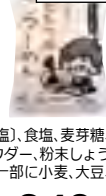


4845 ベジタリアンの豚骨風らーめん

1週のみ

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

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



桜井 翌々週 106g **248円**

4846 ベジタリアンの豆乳ピリ辛麺

1週のみ

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

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



桜井 翌々週 138g **335円**

4847 ベジタリアンのソース焼そば

1週のみ

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

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



桜井 翌々週 118g **216円**

金子製麺の麺

金子製麺の麺類は翌々週のお届けです！

4801 越前地粉富うどん 1・3週

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



金子製麺 翌々週 200g **328円**

4825 極上・足柄茶そば 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 200g **441円**

5104 季穂・長ほうとう 1・3週

モチモチした食感の煮込みうどんや鍋物にぴったりのコシの強いうどんです。
【原材料】小麦粉、食塩、加工でん粉



240g **306円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5107 あしがら車屋味噌ラーメン 1週のみ

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



120g×2 **477円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5116 ちゃんぽん麺・日本の中華麺 1週のみ

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



120g×2 **485円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5201 季穂地粉餃子の皮 1・3週

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



10cm円形20枚 **283円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5204 地粉春巻の皮 1・3週

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



18cm角10枚入 **377円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

4802 田舎うどん(乾麺) 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **295円**

4826 季穂よもぎそば 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **404円**

5105 ふわふわもちもちむっちりうどん 1週のみ

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



200g×2 **339円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5108 あしがら車屋塩ラーメン 1週のみ

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



120g×2スープ付 **477円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

4822 足柄利助そば 1・3週

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



金子製麺 翌々週 240g **353円**

5098 家伝旨いうどん(つゆなし) 1週のみ

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



240g(2人前) **306円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5106 あしがら車屋醤油ラーメン 1週のみ

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



120g×2 **444円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5114 油そば(スープ付) 1週のみ

溜り醤油を使用していますので、醤油の旨味を味わうことができます。
【原材料】麺：小麦粉(国内産)、食塩、デンプン(打ち粉)かんすい：タレ、醤油(国内産)、植物油、水飴、豚脂、砂糖、チキンオイル、かつおぶし、いわし煮干し、香辛料(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)、澱粉粉末添加食料



140g×2 **512円** 得
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5120 神名のせいり麺(ソースなし) 1・3週

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



150g×2 **337円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺



5202 季穂全粒粉餃子の皮 1・3週

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



10cm円形20枚 **316円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5203 全粒粉シューマイの皮 1・3週

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



6.5cm角30枚 **262円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5206 もちぶり餃子の皮 1・3週

国産小麦粉強力粉で作った、もちもちぶりぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいので、お子様でも楽しくお手伝いできるのもおすすめ。水餃子や蒸し餃子に。
10cm円形20枚入 **299円**



金子製麺 冷蔵 翌々週

乾麺・ジャム・ペースト・蜂蜜・塩

米からCOMEN 1・3週

農薬、化学肥料不使用で作ったお米を使っています。お米ならではのプリプリの食感を楽しんでいただけます。和洋中問わずお使いいただけます。
【原材料】米(富山県産)、北海道産馬鈴薯

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

トリニティ

5064 ホーザンビーフン 1週のみ

米穀粉はタイ産長方米を使用しています。焼ビーフンはもちろん、サラダや鍋物にもお使いいただけます。

【原材料】米(タイ産)

協和 (翌々週) 150g **356円**

桜井のラーメン 1週のみ (翌々週)

4935 液体ソース焼そば

114g×2 **421円**

トマトピューレー・りんごポリレブでおいしさを引き出した特製の液体ソースです。
【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、ソース(砂糖、トマトピューレー、食塩、醸造酢、りんごポリレブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス)、ふりかけ(あおさ、乾燥紅生姜)、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)

4936 しおらーめん 99g×2 **400円**

天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

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

4937 みそらーめん 101g×2 **400円**

魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

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

4938 しょうゆらーめん 99g×2 **400円**

魚介と肉エキスをベースに、飽きのこないあっさりとした醤油スープ使用。

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

4939 ごまらーめん 100g×2 **400円**

あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がびつたりのスープです。

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

4940 とんこつらーめん 103g×2 **421円**

魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がりに。

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

ジャム・ペースト・シロップ

5259 有機レモンマーマレード(ゆず入) 1週のみ

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

【原材料】果実(有機レモン(国産)、有機ゆず)、有機砂糖

光食品(ム) (翌々週) 115g **432円**

5264 有機チョコスプレッド(ヘーゼルナッツ) 1週のみ

ローストしたヘーゼルナッツの香りとコクがつける食材とよく合う、有機チョコスプレッドです。市販品に比べカロリー約35%オフで仕上げました。アレルギーフリー、ビーガン対応。有機認証商品です。

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機ココアパウダー、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ、食塩

エンテック (翌々週) 70g **596円**

5263 いちごジャムあすかるビー 1週のみ

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

ムソー (翌々週) 200g **702円**

5356 ピーナッツバター 1週のみ

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

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

リブ(ム) (翌々週) 225g **583円**

5265 国内産ブルーベリージャム 1週のみ

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

ムソー (翌々週) 200g **799円**

5576 オーガニックシロップ 1・3週

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

【原材料】有機栽培砂糖

(翌々週) サクラ食品工業(ム) 15g×8 **319円**

蜂蜜製品

5410 もちの木蜂蜜 1・3週

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

600g瓶 **3,240円**
ばんじろう村

マヌカハニー 1週のみ 【原材料】マヌカはちみつ(ニュージーランド産)

5426 MGO115+

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

5428 MGO400+

スペシャルケア、健康なカラダづくりに。
250g **7,560円**

5427 MGO263+

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

5429 MGO573+

ウルトラケア、マヌカの実感を求める方に。
250g **11,880円** (翌々週)

塩・加工塩

海の精・有機ペッパーソルト 1・3週

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

【原材料】やきしお(海の精)、有機黒胡椒・白胡椒(スリランカ産地)

5510 ビン 55g **518円**
5511 詰替 55g **346円** (翌々週) 海の精

キパワーソルト 1・3週 (翌々週)

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

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

5524 ゲランドの塩細粒塩 袋入 1・3週

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

【原材料】海水

ATJ 500g **1,058円**

塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

5494 天塩こしょう 1週のみ

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

【原材料】天日塩、黒こしょう、にんにく、しょうが、でん粉、粗製海水塩化マグネシウム

天塩 翌々週 65gビン 443円

5502 おふくろの塩 1・2・3週

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

イカリ商事 1kg 559円

海の精シリーズ

オーサワジャパン

5504 海の精(赤ラベル) 1週のみ

240g 648円

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

5507 海の精(やきしお)瓶入り 1・3週

60g瓶 454円

自然海塩では唯一の焼き塩。食卓塩としてマイルドな自然の味を!!

5508 詰替用海の精(やきしお) 1・3週

60g 259円

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

5509 海の精あらしおドライ 1週のみ

150g 464円

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

【原材料】海水(伊豆大島産) 翌々週



砂糖・水飴・甘味料

5551 メープルシュガー 1週のみ

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

【原材料】かえでの樹液(カナダ産)

翌々週
オーサワ 170g 1,188円 得



5553 有機砂糖 1週のみ

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

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル)

ムソー 翌々週 400g 540円



5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

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

【原材料】さとうきび(種子島産)

新光糖業 1kg 624円



5560 マスコバド糖 1・3週

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

オルタートレードジャパン 500g 621円



5563 オーガニックシュガー 1週のみ

有機さとうきび100%使用。クセがなく、すっきりとした甘さです。パン作りや菓子作りにご使用ください。すっきりとした甘さがいっぱいあります。

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル産)

健友交易有限会社 翌々週 400g 562円



5569 有機アガベシロップゴールド 1週のみ

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

【原材料】有機ブルーアガベ

ムソー 翌々週 330g 648円



5570 OGメープルシロップ 1・3週

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

【原材料】オーガニック砂糖楓の樹液

ムソー 翌々週 330g 1,393円



醤油・味噌

5686 国産有機醤油(淡口)

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

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

片上醤油 900ml瓶 1,360円



5687 国産有機醤油(濃口)

十分にアミノ酸が醸成されしめじみ美味しい「濃口」です。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

足立醸造 900ml瓶 1,360円



純米しょうゆ 1週のみ

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

【原材料】酒粕(米(島根県産)、米こうじ)、米粉(米(島根県産))、天日塩

5735 150ml 540円
5736 720ml 1,944円



5734 減塩醤油 1週のみ

国内産の農業不産用栽培原料を使って作られた、塩分が半分の天然醸造醤油です。

【原材料】大豆(国産100%)、小麦(国産100%)、食塩、アルコール

翌々週
ヤマビサ 500ml 1,512円



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。【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米麹味噌)、黒胡麻



5691 国産オーガニック醤油 1・3週

登録有形文化財の大豆島(ヤマビサ)蔵で仕込まれた国産有機醤油。華やかな香りと、豊かな旨みが特長です。伸びがよいので少量で◎。お刺身やにはもちろん、魚の煮付けや玄米もちにもよく合います。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、天日塩

金沢大地 150ml 432円



5703 三河しろたまり (足助仕込み) 1週のみ

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

【原材料】小麦、食塩、焼酎

翌々週
日東醸造(オ) 300ml 756円 得



5690 オーガニックたまり醤油 1週のみ

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

【原材料】オーガニック大豆(中国産)、食塩

丸又商店 翌々週 360ml 810円



醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・たれ・レトルト

5682 丸しぼり白みそ 1・3週

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

【原材料】大豆、米、食塩



越後一 **冷蔵** 650g **780円**

5693 有機八丁味噌 1週のみ

有機大豆使用で凝縮されたコクと旨み。

【原材料】有機大豆(中国、カナダ、アメリカ産)、食塩(シマース)



翌々週 合資会社八丁味噌 300g **745円**

5767 有機玄米塩麹 1週のみ

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

【原材料】有機玄米、塩



海の精 **翌々週** 170g **648円** **得**

5688 天然醸造味噌 1・3週

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

【原材料】国産大豆、国産米、食塩(塩分12～12.5%)

冷蔵

足立醸造 1kg **1,030円**



5762 白米糀 1週のみ

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

【原材料】有機米(石川県産)、種麹(富山県産)



金沢大地 **冷蔵** 1kg **1,944円**

5768 有機乾燥玄米こうじ 1週のみ

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

【原材料】有機玄米(島根・北海道産)、麹菌



オーサワ **翌々週** 500g **1,512円**

5692 三河産大豆使用 八丁味噌 1週のみ

三河産大豆使用凝縮されたコクと旨み。

【原材料】大豆(三河産)、食塩(シマース)



翌々週 合資会社八丁味噌 300g **696円**

5764 玄米糀 1週のみ

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

【原材料】有機米(石川県産)、種麹(富山県産)



金沢大地 **冷蔵** 1kg **1,836円**

マヨネーズ・ケチャップ

5792 有精卵マヨネーズ

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

【原材料】食用植物油、卵黄(大分)、醸造酢(りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外))、砂糖(てんさい(北海道))、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料(マスタード(カナダ))、(一部に卵・りんごを含む)



創健社 300g **616円**

5807 豆乳タルタルソース 1週のみ

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

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



オーサワ **翌々週** 100g **443円**

5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ

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

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



創健社 300g **486円**

5809 有機トマトケチャップ 1・3週

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

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



翌々週 光食品 300g **421円**

5813 有機ピザソース 1週のみ

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

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



光食品 **翌々週** 225g瓶 **475円**

ドレッシング・たれ

5832 玉ねぎドレッシング 1週のみ

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

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



富貴食研(ム) **翌々週** 200ml **583円**

5838 ヒカリ・焼肉のタレ 1週のみ

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

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



光食品 **翌々週** 350g瓶 **680円**

レトルト

5850 タイ・マッサマンカレー 1週のみ

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

【原材料】有機ココナッツミルク(タイ製造)、じゃがいも、鶏肉、有機マッサマンカレーペースト(有機唐辛子、有機カラシ、有機レモン、食塩、有機エシヤロット、有機にんにく、有機コリアンターゼント、有機生姜、有機クミン)、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カンヌナッツ、ピーナッツ(ター、食塩、タマリンドペースト/酸味料(クエン酸))



むそう **翌々週** 170g **540円**

レトルト・ソース・調味料

5855 甘口・国産野菜のカレー 1週のみ

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

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



ムソー 200g **356円**

5871 オーガニックこどもカレー 1週のみ

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

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



ヒカリ 100g **335円**

5865 有機もやし味噌炒めの素 1週のみ

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

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



光食品(ム) 100g **281円**

5882 日食ミートソース袋入 1・3週

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

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



日食 140g **346円**

5856 辛口・国産野菜のカレー 1週のみ

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

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



ムソー 200g **356円**

5863 有機麻婆の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機醤油と有機味噌をベースに有機にんにくと有機しょうがの香りと有機米麹調味料や昆布の旨みを加えました。

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



光食品 100g **281円**

5866 チンジャオロースー 有機青椒肉絲の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機醤油をベースに有機砂糖と有機ぶどう果汁の旨みを加え、広島産カキから作ったオイスターエキスなどで旨みを出しました。

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



光食品 100g **281円**

5883 有機ミートソース・ヒカリ 1・3週

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

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



ヒカリ 140g(一人前) **335円**

5870 有機ベジキーマカレー(有機高きび入り) 1週のみ

雑穀と野菜をたっぷりつけたキーマ風。程よい辛さの中辛タイプ。高きびと大豆ミートの食感よく、野菜の甘みと旨みが凝縮したスパイシーな味わい。

【原材料】野菜(有機たまねぎ・有機にんじん(国産))、有機高きび(内モンゴル産)、有機トマトペースト、オーサワの有機ウスターソース、有機粒状植物性たん白、有機香辛料、有機濃縮ぶどう果汁、食塩、有機ばれいしょでんぷん、有機にんにくピューレ



オーサワ 140g **345円**

5864 有機肉豆腐の素 1週のみ

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

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



光食品(ム) 100g **281円**

5867 ホイコーロー 有機回鍋肉の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機味噌をベースに有機砂糖の旨み、広島産カキから作ったオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えました。

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



光食品 100g **281円**

5890 ベジチリコンカン 1週のみ

植物性素材でつくりました。金時豆とひよこ豆のホクホクとした食感、スパイスを効かせた深みのある味わいです。

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



オーサワ 150g **410円**

ソース・調味料

5908 お好みソース 1・3週

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

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



光食品 360ml **421円**

5910 トリイの ウスターソース 1・3週

新鮮な野菜と果物を使い、ソース造りの基本に忠実に、木桶でじっくり寝かせて造られたソースです。

【原材料】砂糖、野菜(たまねぎ、トマト、にんじん、にんにく、セロリ)、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁、昆布、かつお節



鳥居食品 200ml **530円**

5911 トリイの 中濃ソース 1・3週

ウスターソースをベースに「あまみ」と「とろみ」を加えました。

【原材料】野菜・果実(たまねぎ、リンゴ、トマト、にんじん、にんにく)、砂糖、ウスターソース、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、でんぷん、香辛料、酵母エキス、昆布だし、かつおだし



鳥居食品 200ml **530円**

5912 トリイの 完熟ソース 1・3週

トマト、リンゴ、玉ねぎ等、こだわりの野菜・果実に原形のままの香辛料、粗糖自家製醸造酢、塩等を加えて造りました。ロールキャベツはこのソースにコンソメを加えるだけで作ることができ、万能ソースになっています。



【原材料】野菜、果実(トマト、リンゴ、たまねぎ、にんじん、にんにく、その他)

鳥居食品 200ml **562円**



みりん・酢・ソース

5904 ウスターソース 1・3週

有機野菜・果実の本来の甘さを引き出し、ソースにぴったり合う贅沢な有機純リンゴ酢を使用した、さっぱり味の有機ウスターソースです。
【原材料】有機野菜・果実(リンゴ、たまねぎ、にんにく、その他)、有機醸造酢(リンゴ酢)、糖類(有機糖みつ、砂糖)、食塩、有機醤油、香辛料、こんぶ

光食品 翌々週 360ml **421円**



5905 中濃ソース 1・3週

香辛料をきかせた少し辛口の中濃ソースです。有機野菜・果実が原材料の約半分を占めるほど、贅沢に野菜・果実を使用!
【原材料】有機野菜、果実(にんじん、トマト、たまねぎ、その他)、有機醸造酢(リンゴ酢)、糖類(有機糖みつ・有機砂糖)、食塩、香辛料、でんぷん、有機醤油(大豆・小麦を含む)、こんぶ

光食品 翌々週 360ml **421円**



5907 オーサワのお好みソース 1・3週

有機野菜と有機果実をたっぷり使った、贅沢なマクロビオお好みソース。
【原材料】有機りんご、有機ぶどう、有機たまねぎ・みかん・にんじん、有機トマト、有機にんにく・レモン・ゆず、麦芽水飴、有機醸造酢、食塩、有機コーンスターチ、醤油、昆布、香辛料

光食品 翌々週 300g **567円**



みりん・料理酒

三河みりん

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



5949 蔵の素料理酒

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

【原材料】麴米・掛米(契約栽培米)

大和川酒造店 720ml **1,298円**



5950 都の料理酒

奥出雲産の無農薬米から作った日本酒に自然海塩「海の精」を加えた料理専用酒。

【原材料】米、米こうじ、食塩

青砥酒造 720ml **960円**



味の母 1週のみ

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

【原材料】米(国産)、米こうじ(国内産)、食塩

翌々週 5951 720ml **999円**

5952 1.8L **2,160円**
味のー



酢・果実酢・加工酢

6099 国産有機純米酢 1・3週

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

【原材料】有機米(国産)

翌々週 内堀 500ml **634円**



6100 国産純りんご酢 1・3週

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

【原材料】りんご果汁(国内製造)

翌々週 内堀 500ml **598円**



純米富士酢 1・3週

昔ながらの静置発酵法でじっくり発酵させたこだわりの純米酢。たっぷりのお米を原料にしているため、うまみが強く濃厚な味わいが特長。お料理に深みとコクを加えてくれます。

【原材料】米(京都府)

6101 500ml **756円** 得
6102 900ml **1,296円** 得
飯尾醸造



6103 富士玄米黒酢 1・3週

原料は棚田で農薬を使わずに栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの古式静置発酵「長期熟成」で造った玄米黒酢です。体内でつくることができない必須アミノ酸もバランスよく含んでいます。

【原材料】米(玄米)

飯尾醸造 翌々週 500ml **2,052円**



6104 富士すし酢 1・3週

炊きたてのご飯に合わせるだけで、簡単に「お寿司やさんのすし飯」が出来上がります。蜂蜜と粗糖を甘味に使用していますから、コクと旨味があって、しかもご飯が翌日までしっかりと柔らか。

【原材料】米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩

飯尾醸造 翌々週 360ml **756円**



6106 カンタン八芳酢 1週のみ

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

【原材料】醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁

ムソー 翌々週 360ml **508円**



6116 日食りんご酢 1・3週

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

【原材料】りんご果汁

鳥取・日食 600ml **870円**



6118 ビオカ有機レモンストレート果汁 1・3週

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

【原材料】有機レモン

BIOCA 150ml **400円**



6110 フルーツピネガー有機りんご酢 1週のみ

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

【原材料】有機りんご果汁、有機りんご酢

翌々週 内堀 360ml **805円**



6121 有機ぽん酢しょうゆ 1・3週

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

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

光食品(ム) 翌々週 250ml **464円**



酢・油・お菓子

6130 小・老梅 有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造
500ml **497円**

油

6205 国産なたね油

香りも程よく、熱に強い油です。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。で、口当たりが違います。

【原材料】菜種(国産)

堀内製油
825g **1,620円**



圧搾一番しぼり胡麻油

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

【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)

6310 大 翌々週
910g **2,700円**

6309 小
ムソー 165g **810円**



オーサワのなたねサラダ油

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

【原材料】なたね(オーストラリア産)

6315 紙パック
600g **864円**

6316 ペットボトル
1360g **1,620円**

オーサワ 翌々週



6333 オーサワの 国内産なたね サラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一搾搾りです。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**



煎らずに搾った胡麻油

精選された原料のごまを焙煎せずに蒸して圧搾した胡麻油です。

【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)

6312 大 翌々週
910g **2,722円**

6311 小
ムソー 165g **832円**



6319 圧搾一番搾り 国産ごめ油紙パック

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

【原材料】食用ごめ油(国内製造)

翌々週
築野
600g **1,296円**



6320 まいにちごめ油

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

【原材料】食用ごめ油

翌々週
三和油脂
1500g **1,360円**



6321 低温圧搾 えごま油

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

【原材料】食用えごま油

スリーエス 翌々週
165g **1,836円**



6324 グレープシード オイル

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

【原材料】ぶどうの種子(チリ産)

翌々週
オーサワ
460g **1,274円**



6326 パレスチナEX バージンオリーブオイル

マイルドでしかも爽やかでほんのりとした辛みの特徴。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**



6336 香りのない有機 ココナッツオイル小

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがないので、使いやすいです。揚げ物・炒め物などのクッキングオイルとしておすすめです。

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)

翌々週
ココウェル
500ml **1,080円**



お菓子

6348 米蜜ビスケット 1週のみ

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

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

北陸製菓 5枚入り **410円**



6349 小さな米蜜ビスケット 1週のみ

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

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

北陸製菓 90g **324円**



6355 米蜜ビスケットピスタチオ 1週のみ

金沢伝統の味、俵屋のじろあめを使用し、てんさい糖、じろあめ(米飴)、玄米甘酒からくるおだやかな甘味の自然派ビスケット。ピスタチオ味です。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、ショートニング、てんさい糖(てんさい(北海道産))、ピスタチオロースト、米飴、小麦でんぷん、ココナッツクリーム、ピスタチオペースト、玄米甘酒、塩麹、塩(鳴門の焼塩)/膨張剤

北陸製菓 5枚入 **410円**



お菓子

OGバタービスケット

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

6342 プレーン 1週のみ 5枚入×4 (125g)

発酵バターの香りが高く、あきのこないオーソドックスなバタービスケット

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



6343 そば粉 1週のみ 5枚入×3 (120g)

そば粉のホロっとした食感のやさしいビスケット。

【原材料】そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/膨張剤



ムソー 翌々週 各 **540円** **得**

6351 ミニやさいスナック 1週のみ

国産馬鈴薯でん粉生地(馬鈴薯(国産))、乾燥野菜(玉ねぎ(国産)、にんじん(国産)、キャベツ(国産)、ほうれん草(国産)、ごぼう(国産))、食塩、砂糖(てん菜(国産))



サンコー 翌々週 10g×4 **345円**

6356 くるくるスナック のり塩 1週のみ

国産うるち米の粉末をくるくるした形状にしてフライし、カリポリ食感に仕上げました。青のり風味のスナックです。

【原材料】うるち米(国産)、植物油(米油)、食塩、青のり粉末



サンコー 翌々週 10g×4 **324円**

6390 はちみつレモンのだし (純国産北海道) 1週のみ

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

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



ノースカラーズ 翌々週 68g **302円**

6404 えびせんべいノンフライ 1週のみ

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

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



サンコー 翌々週 40g **281円**

6411 カップケーキ 1週のみ

国内産小麦粉を主原料にしっかりと焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、砂糖(てん菜(国産))、植物油(バーム油)、米飴/膨張剤(重曹)



翌々週
サンコー 8個 **454円**

6344 OGバタービスケット・ミルクチョコレート 1週のみ

ノルマンディの老舗ベーカリーのレシピを受け継いだフランス産ビスケット オーツ麦ライスパウが入ったシリアル生地のビスケットにミルクチョコレートにコーティング。

【原材料】小麦粉、ミルクチョコレート(砂糖、全卵乳、カカオバター、カカオマス)、砂糖、バター、菜種油、オーツフレーク、米粉、コーンフレーク、脱脂粉乳、食塩、全卵粉末/膨張剤、バニラ香料



ムソー 翌々週 4枚入×3袋 **540円**

6345 OGビスケット・オーツ麦 1週のみ

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

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



むそう 翌々週 5枚×3袋 **540円**

6353 黒棒 1週のみ

国産小麦の小麦粉主原料の生地を香ばしく焼き上げ、風味豊かな黒砂糖蜜をからめて仕上げました。表面はざっくり、中はふんわりとした食感の黒棒です。

【原材料】黒糖(さとうきび(沖縄県産))、小麦粉(小麦(国産))、水飴(甘藷(国産))、鶏卵(国産)/膨張剤(重曹、重碳酸アンモニウム)



翌々週
サンコー 8本(1本×8袋) **335円**

6363 オーサワのおやつ昆布 1週のみ

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

【原材料】昆布(北海道日高産)



翌々週
オーサワ 10g **205円**

6402 純国産北海道かりんとう 1週のみ

沖縄県産黒糖ならではの独特な甘みを引きだせるために試行錯誤しました。

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



ノースカラーズ 翌々週 100g **259円**

6407 芋けんぴ(純国産) 1週のみ

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

【原材料】さつまいも(九州産)、米油、砂糖大根糖(北海道産)



ノースカラーズ 翌々週 125g **280円**

6413 純国産あげせん 1週のみ

こだわりは醤油タレ！原材料を徹底的にこだわって、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいとのは相性は抜群です。

【原材料】せんべい生地(うるち米(北海道産))、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)、麴(国内製造))、本みりん(もち米(国産)、米麴(国内製造)、焼酎(国内製造))、トマトペースト(トマト(国産))、はちみつ(国産)、りんごピューレ(りんご(国産))、昆布だし(国内製造)、米黒酢(玄米(国産))、玉ねぎエキス(玉ねぎ(国産))、いりご粉(いわし(国産))、こめ油(米(国産))、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)茶葉



ノースカラーズ 翌々週 40g **302円**

6350 有機グリーンピースチップス 1週のみ

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

【原材料】有機えんどう(カナダ産又はアメリカ産)、食塩



ムソー 翌々週 45g **281円**

6352 有機緑豆チップス 1週のみ

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

【原材料】有機緑豆、塩



ムソー 翌々週 50g **281円**

6354 ミニのりのりあげもち 1週のみ

新潟県産もち米を練り上げた生地をサクッとフライし、あまから味のタレで味付け、アオサ・青のりを掛けました。

【原材料】もち米(新潟県産)、植物油(バーム油)、醤油(小麦を含む)、砂糖(てん菜(国産))、水飴、アオサ、青のり



サンコー 翌々週 10g×4 **270円**

6381 純国産ビスケット 1週のみ

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

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



ノースカラーズ 翌々週 120g **270円**

6403 純国産北海道きなこかりんとう 1週のみ

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

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



ノースカラーズ 翌々週 95g **259円**

草加せん 1週のみ 翌々週

6418 ごま 7枚 443円

胡麻の香ばしさをプラス。

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



6420 しょうゆ 7枚 443円

本醸造醤油で味付け。

【原材料】うるち米(国産)、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6422 のり 6枚 464円

国内産ののりを使用し、おいしさ抜群。

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



6423 ミックス 6枚 443円

しょうゆ・ごま・のりが各2枚入り。

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



ムソー

お菓子

6419 全粒粉ビスケット 1週のみ

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

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



オーサワ 〆々週 40g **259円**

6435 芋グラッセ 1週のみ

九州産の紅はるか北韓道産てん菜由来の砂糖を使用した蜜漬けさつまいもを乾燥させて旨味を凝縮、上質な味わいとサクサクしっとり食感に仕上げました。酸化防止剤、漂白剤不使用。

【原材料】さつまいも(九州産)、砂糖(てん菜(国産))



〆々週 50g **421円**

6442 純国産オーガニックポテトチップスうすしお 1週のみ

北海道産オーガニックのじゃがいも「トヨシロ」を使用し、シンプルな材料で、素材の美味しさをそのままチップスにしました。

【原材料】じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(海水(北海道産))



ノースカラース 〆々週 55g **232円**

6528 米粉クッキー 1週のみ

カリッと香ばしい食感で歯ごたえのよさが特徴のクッキーです。

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



〆々週 6本 **346円**

6575 柿の種 1週のみ

ピリッと辛口で香ばしい風味の柿の種とピーナッツの相性が抜群です。

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



松本製菓 〆々週 80g **335円**

ムソーのナチュラルバー 1週のみ

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

フルーツ&ナッツバー

6533 アーモンド 40g

アーモンドと胡麻がたっぷり! レーズンとアガベの優しい甘味。



6534 ザクロ 40g

カシューナッツやクルミのカリッとした食感にザクロの果汁で爽やか気分。



〆々週 各 **324円**

6424 スイートポリコーン 1週のみ

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

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



〆々週 85g **216円**

6440 純国産塩けんぴ 1週のみ

高知県の郷土菓子であり、和菓子、干菓子的一种です。堅めで歯応えのある菓子である。

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



ノースカラース 〆々週 100g **280円**

6465 藻塩サラダせんべい 1週のみ

旨みが凝縮された藻塩の風味と軽い食感です。浜御塩の藻塩で味付けし庄搾一番搾りなたね油使用

【原材料】うるち米(国内産)、菜種サラダ油、藻塩(長崎産)



〆々週 88g **432円**

6544 珈琲ゼリー 1週のみ

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

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



光陽 〆々週 145g **292円**

6592 節れんこんのど飴 1週のみ

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

【原材料】麦芽水飴、蓮根粉末、本くす粉、生姜粉末、食塩、さつまいも澱粉



無双本舗 〆々週 70g **464円**

国産原料にこだわった

アリモトのおかし

1週のみ 〆々週



6570 鳥醤油煎餅

80g **322円**

こだわりの醤油であっさり味付け。一口サイズのお煎餅。

【原材料】米(兵庫県産但馬50%、国産50%)、醤油(大豆、小麦含む)、砂糖、水あめ、昆布、鰹節、寒天

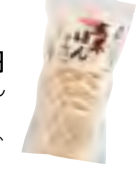


6574 玄米ぼん煎餅

7枚 **322円**

丹波の豊穠な風土が生んだ黒豆の香ばしさが効いています。

【原材料】小麦粉(内麦)、砂糖(てんさい)、卵、黒大豆(国内産)、膨張剤



6425 しょうゆ・みちのくせんべい(小丸) 1週のみ

醤油の香ばしさが美味です。秘伝のたれで味付けしてあります。

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



〆々週 各110g **432円**

6441 純国産オーガニックポテトチップスのり塩 1週のみ

味付けには「焼きのり」を使用し、旨みを最大限に出し切りました。のりの産地は主に九州・中四国産を使用しています。

【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(国内製造)、焼のり(のり(国産))



ノースカラース 〆々週 55g **232円**

6519 お魚チップス・国産えび 1週のみ

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

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



別所蒲鉾 〆々週 40g **286円**

6552 米粉のチョコチップクッキー 1週のみ

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

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



サンコー 〆々週 6本 **454円**

プラントベースのチョコ iChoc

6623 プレーン(クラシック)OGチョコ

濃厚でコクのあるまろやかなチョコレート。隠し味の塩がリッチ味合いを引き立たせます。有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機力カオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料



6624 ソルティブレツェルOGチョコ

プラントベース(植物由来)を感じさせないクリーミーなチョコレートに、塩味の効いたブレツェルを砕いてブレンド。有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機力カオマス、有機プレツェル(有機小麦粉、食塩、有機まわり油、有機麦芽水飴、酵母)、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料



1週のみ 〆々週 各80g **648円**

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

ドライフルーツ・ナッツ・珍味・ジュース・缶詰・冷凍食材

ドライフルーツ・ナッツ

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**

6736 オーガニックミックスナッツ

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

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



ノースカラーズ **1週のみ** 65g **540円**

6737 オーガニックナッツ&フルーツ

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

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



ノースカラーズ **1週のみ** 75g **540円**

珍味

7003 北海道鮭とば

北海道産の鮭を、添加物を使用せずに、北海道産昆布や国産の原料からとった天然だしで上品に味付けしています。

【原材料】鮭(北海道産)、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない)、食塩(海水(国産))、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))、さんま魚醤(さんま(北海道産)、食塩(海水(国産)))、米黒酢(玄米(国産))



ノースカラーズ **1週のみ** 32g **583円**

飲み物・ジュース

レモンサイダー

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

【原材料】砂糖(国産)、有機レモン果汁/炭酸



6822 **2本** 250ml×2 **324円**
6972 **30本** 250ml×30 **4,860円** **1週のみ** ヒカリ

6831 緑でサラナ

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

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



サンスター株式会社 **1週のみ** 160g **216円**

6832 健康道場・緑黄野菜

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

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



サンスター株式会社 **1週のみ** 160g **270円**

ブリックパックジュース

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



6896 **3個組** 125ml×3 **438円**
6960 **36個組** 125ml×36 **5,250円**

ナガノ(ム) **1週のみ**

6931 濃いアーモンドミルク(砂糖不使用)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ産)



筑波乳業 **1週のみ** 各125ml **149円**

6941 濃いアーモンドミルク(たっぷり食物繊維)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



筑波乳業 **1週のみ** 1000ml **700円**

6821 国産有機野菜ジュース

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

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



ヒカリ **1週のみ** 125ml×2 **366円**

6835 有機生姜しぼり

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

【原材料】有機びどう果汁(アルゼンチン)、有機生姜(国産)、有機レモン果汁(スペイン、イタリヤ他)



オーサワ **1週のみ** 200ml **832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



冷凍 フルーツバスケット 300g **508円**

有機トマト缶

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

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



7133 **ホール** **1週のみ** 7134 **カット** アルマテラ 各400g **324円**

フルーツバスケットの「もろこし畑」缶詰

缶の内部コーティングは環境ホルモンの溶出の心配のない素材を使用。

7112 **ホールカーネルもろこし畑** 180g(固形量125g)×1 **242円**

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

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

【原材料】スイートコーン(北海道産)、食塩

7114 **粒ありクリームもろこし畑** 190g×1 **212円**

7115 **3缶粒ありクリームもろこし畑** 190g×3 **636円**

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



缶詰・カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

7109 水煮ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、野菜エキス



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

7111 油漬ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

7123 オイルサーディン 1・3週

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



翌々週

千葉産直サービス(ム) 100g **443円**

カレー・シチュー・パスタソース

7311 日食カレー 1・3週

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

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



鳥取・日食 115g×2 **518円**

7312 日食ハヤシル 1・3週

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

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



鳥取・日食 115g×2 **540円**

7313 日食ホワイトシチュー 1・3週

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

【原材料】小麦粉、植物性油脂、脱脂粉乳、酵母エキス、食塩、砂糖、香辛料



鳥取・日食 115g×2 **518円**

直火焙煎カレー 1・3週

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



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

7326 ホワイトソース 1週のみ

シチュー、グラタンなどにお勧め。必要な量だけ使える粉末タイプ。

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



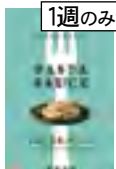
翌々週

スカイフード(ム) 120g **572円**

7336 PASTA SAUCE きのこと豆乳クリーム 1週のみ

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。

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



富貴 翌々週 120g **356円**

7337 PASTA SAUCE ポロネーゼ 1週のみ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

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



富貴 翌々週 120g **356円**

香辛料

7504 生わさび(チューブ)

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



7505 からし(チューブ)

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

7506 生しょうが(チューブ)

【原材料】しょうが、水飴、でん粉、りんご酢、天日塩、レモン果汁、植物繊維

ムソー 1・3週 翌々週 各40g **378円**

7529 粗挽黒コショウ 向井の香辛料 1・3週

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

【原材料】黒コショウ(マレーシア産)



向井 翌々週 20g **367円** 得

7557 特選カレーパウダー 1週のみ

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

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



翌々週

井上スパイス 20g **292円**

7522 一味 向井の香辛料 1週のみ

国産のとうがらしを職人がていねいに、じっくりと煎りあげました。鍋物、炒めもの、漬物、中華料理、ラーメン、その他の風味づけに。

【原材料】唐辛子(国産)



向井 翌々週 15g **410円**

7523 七味 向井の香辛料 1週のみ

極上品の七種の和風香辛料を程良く調合。辛味をおさえた抜群の香りと風味があります。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の薬味に。

【原材料】唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実



向井 翌々週 15g **616円**

7525 ゆず七味向井の香辛料 1週のみ

7種の和風香辛料を配合。国産柚子をふんだんに使っています。

【原材料】ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒の実、山椒



向井 翌々週 10g **388円**

お茶

お茶

かたぎ古香園のお茶

1・3週

7575 煎茶朝宮の里

100g **648円**

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

7576 煎茶しがらきの峰

100g **864円**

煎茶の上級タイプ。5月中旬に爽やかな香りのあるヤブキタ種と、やや濃のある味のサヤマミドリ種の一番茶荒茶を混合し、丁寧に精製したお茶で、飲み口の良い特徴のある煎茶です。



7578 特上ほうじ茶

200g **864円**

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

7580 かりがねほうじ茶

200g **1,080円**

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



7562 ウラジロガシ茶 1・3週

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

【原材料】国産ウラジロガシ(香川産)

小川生葉 100g(20袋) **880円**



7563 徳島産よもぎ茶 1・3週

徳島産自生よもぎ100%です。よもぎの香り豊かで、まろやかな味わいです。漂白をしていないティーバック使用。

【原材料】よもぎ(徳島県)

翌々週

オーサワ 40g(2g×20包) **691円**



7564 有機ルイボスティー 1・3週

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

【原材料】有機ルイボス

小川生葉 2g×24P **518円**



7570 国産有機7つのブレンド茶 1・3週

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

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

小川生葉 90g(18袋) **432円**



7582 有機カモミール&ルイボスティー 1週のみ

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

【原材料】有機カモミール(エジプト)、有機ルイボス(南アフリカ共和国)

菱和園 翌々週 30g(20袋) **864円**



7583 有機ハイビスカス&ローズヒップティー 1週のみ

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

【原材料】有機ハイビスカス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)

菱和園 翌々週 40g(20袋) **864円**



7584 有機ペパーミントティー 1週のみ

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

【原材料】有機ペパーミント(エジプト)

菱和園 翌々週 20g(20袋) **864円**



7585 有機レモンマートルティー 1週のみ

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

【原材料】有機レモンマートル(オーストラリア)

菱和園 翌々週 30g(20袋) **950円**



7589 有機ごぼう茶 1・3週

北海道産有機ごぼう100%。ほのかな甘みとやさしい香りで、とても飲みやすいお茶です。ノンカフェイン。漂白をしていないティーバック使用。水出し可能。

【原材料】有機ごぼう(北海道)

翌々週

オーサワ 30g(1.5g×20包) **842円**



7595 オーガニックグリーンティー 1週のみ

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

【原材料】有機てんさい糖(リトアニア製造)、有機抹茶(京都府産)

ひしわ 翌々週 100g **432円**



7605 麦茶(国内産大麦使用)TB 1週のみ

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

【原材料】大麦(国内産)

ミエハク 翌々週 8g×52包 **540円**



7615 有機栽培ルイボス茶 1週のみ

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

プロスペリティ(オ)

翌々週 50包入(3.5g×50) **2,484円**



7619 有機柿の葉茶 1週のみ

徳島産有機柿の葉・枝100%。甘みがあり、まろやかな味わい。甘みがあり、やさしい味わいでとても飲みやすいお茶です。寒さが深まるこれからの時期にオススメです。

【原材料】有機柿の葉・柿の枝(徳島産)

得 翌々週 40g(2g×20袋) **918円**



7728 有機チャイティー 1・3週

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

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

翌々週

バイオフーズジャパン 30g **497円**



7808 有機ゆず茶 1週のみ

国産有機ゆず皮・国産本葛粉を使用しています。爽やかなゆずの香りとすっきりとした甘み。砂糖不使用です。お湯や水などで薄めて飲むほか、ヨーグルトに入れても。【原材料】有機ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機ゆず皮(国産)、本葛粉(宮崎・鹿児島県)

【原材料】有機ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機ゆず皮(国産)、本葛粉(宮崎・鹿児島県)

オーサワ 翌々週 260g **1,134円**



コーヒー・機能性食品

コーヒー

7753 東ティモール コーヒー粉

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



1・3週

オルタートレードジャパン
200g **1,048円**

7754 粉有機ナチュラ レッサコーヒー

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

【原材料】有機コーヒー豆(生豆生産国エクアドル)



1・3週

ATJ 150g **1,112円**

7755 粉有機ペルー コーヒー

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)



1・3週

200g **1,048円**
オルタートレードジャパン

7757 粉ブレンドコーヒー (メキシコ・ペルー)

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

【原材料】有機JAS認証 コーヒー(ペルー・メキシコ)



1・3週

ATJ 150g **907円**

OGカフェグラッセ

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



1週のみ

7758 無糖

【原材料】有機コーヒー(コロンビア、ペルー、インドネシア)

7759 微糖

【原材料】有機コーヒー(コロンビア、ペルー)、有機砂糖

麻布タカノ

【翌々週】各1L **648円**

森のコーヒー

認定書つきの無農薬有機栽培コーヒーで、ブラジルのジョンネットさんの農園から直接日東コーヒーが買入れている産直コーヒーです。



7760 豆 7761 粉
日東コーヒー
各200g **799円**

7780 24 ORGANICDAYS OGインスタントコーヒー

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)



1週のみ

おもちゃ箱 【翌々週】
100g **1,544円**

7781 24 ORGANICDAYS OGインスタントコーヒー

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)



1週のみ

おもちゃ箱 【翌々週】
100g **1,793円**

7792 たんぽぽコーヒー ティーパック

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



1・3週

【原材料】たんぽぽ根

ゼンヤクノ(ム)
【翌々週】
2g×20包 **1,296円**

7796 ブラックココア

オランダ産の有機ココア100%使用。ほろ苦く、豊かな香りです。砂糖不使用。



【原材料】有機ココアパウダー(オランダ産)

オーサワ
【翌々週】120g **842円**

機能性食品

7804 国産有機黒にんにく

山深い兵庫県の自社農場で栽培した甘い有機にんにくを使用。二段熟成機による特殊加工技術により、濃密な甘さと食べた後にえぐみを残さない美味しい有機黒にんにくです。外側の皮をむいてドライフルーツのように食べるほか、サラダやヨーグルトのトッピングに。

【原材料】有機にんにく(兵庫県産)



【翌々週】
デイスカバリープロジェクト 120g **1,449円**

れんこん本葛あめ

山口県産の蓮根の粉末と南九州産の本葛粉をまぜ合わせ麦芽で糖化させました。やさしい甘みと炒った蓮根粉末の香ばしさ。そのまま、またはお湯に溶いてどうぞ。砂糖不使用です。

【原材料】本葛粉(南九州)、れんこん粉末(山口県)、麦芽(カナダ)

7806 個包装 5g×10袋 **1,166円**

7807 ビン 150g **2,732円**

いんやん 【翌々週】



7842 オーサワうめしょう

奈良産梅干しに茜醬油をミックス。奈良産梅干し、茜醬油使用。番茶を注いで梅醬番茶に。

【原材料】梅干し(奈良産)、醬油(茜醬油)



【翌々週】
オーサワ 250g **1,728円**

バス用品・石けん製品・スキンケア・デンタルケア

バス用品

リマナチュラルのヘア&ボディケア 1週のみ 翌々週

7871 **LNマイルドシャンプー** 400ml **2,970円**

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

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

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

7874 **LNマイルドリンス** 400ml **2,970円**

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

7876 **LN詰替マイルドリンス** 400ml **2,640円**

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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



ハンド&フェイスソープ

7951 **パックス化粧石けん** 1・3週

天然ビタミンEを配合した、シンプルなお肌にやさしい石けんです。豊かな泡立ちでしっかりと汚れを落とし、洗い流すときの泡切れも良く、さっぱりとした洗い心地です。

【成分】石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)

太陽油脂(ヒ) 95g × 3 **462円**



7974 **詰替・お肌しあわせハンドソープ** 1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 300ml **418円**



7981 **詰替・オリー・フェイスフォーム** 1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 140ml **726円**



スキンケア

8025 **リップバーム シトラス&ハニー** 1週のみ

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

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

ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**



8026 **リップバーム ホーリーバジル&ハニー** 1週のみ

鹿児島県佐多岬産で農業を使わずに育てられたホーリーバジルをホホバオイルに漬け込んだ独自原料のインフューズドオイル(浸出油)で贅沢につくられた無香料のリップスティック。

【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カニナバラ果実油、ハチミツ、カミメボウキエキス

ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**



デンタルケア

8052 **こどもジェルはみがき** 1・3週

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

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

太陽油脂(ヒ) 50g **374円**



8063 **ファミリーはみがき** 1・3週

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

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

エスケー 140g **385円**



8050 **石けんはみがき** 1・3週

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

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

パックス 120g **462円**



8051 **ソルティー石けんハミガキ** 1・3週

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

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

パックス 120g **506円**



8054 **ジェルはみがき** 1・3週

電動歯ブラシにも使える。発泡剤、研磨剤不使用。透明なジェル歯磨きです。

【原材料】水、ソルビトール・グリセリン、アルギン酸Na、キシリトール、チオウジエキス・セージ葉エキス・クマザサ葉エキス、ハッカ油・ユーカリ油、ローカストビーンガム、エタノール

パックス 90g **704円**



8064 **ナチュロン緑茶ハミガキ** 1・3週

歯垢を除去し口臭を防ぐ。緑茶エキス、天草エキス、天然ビタミンE配合。

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

パックス 120g **946円**



キッチン用品・洗濯用品・掃除用品

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤
2,300ml **1,430円**



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

8084 EM台所石けん 1週のみ

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

【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)



シャボン玉 翌々週 110g **198円**

8087 詰替ナチュロン台所の石けん 1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 450ml **440円**



食器洗い機専用ジェル 1・3週

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

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



翌々週

8085 本体 420ml **605円**

8086 詰替 800ml **880円**
サラヤ

ハッピーエレファント 食器用洗剤

グレープフルーツ 1・3週

天然洗浄成分100%使用。すっきり爽やかなグレープフルーツの香りです。

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



翌々週

8091 本体 300ml **484円**

8092 詰替 500ml **484円**
サラヤ

洗濯用品

8100 洗濯パウダーハッピーエレファント 1・3週

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

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



サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**

液体ハッピーエレファント 1・3週

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

8101 本体 600ml **880円**

8102 詰替 540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



柔軟仕上げ剤ハッピーエレファント 1・3週

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

8116 本体 600ml **880円**

8117 詰替 540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



掃除用品

8131 詰替・お風呂洗い石けん 1・3週

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



太陽油脂(ヒ) 450ml **495円**

8133 詰替・トイレ洗い石けん 1・3週

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



太陽油脂(ヒ) 350ml **385円**

8140 酸素系漂白剤 1・3週

スタンドパック

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

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)



太陽油脂(ヒ) 500g **605円**

8146 食用グレードパックス重曹F 1・3週

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

【成分】炭酸水素ナトリウム



太陽油脂(ヒ) 2kg **1,134円**

ハッピーエレファント トイレクリーナー

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



翌々週

8148 本体 400ml **550円**

8149 詰替 350ml **330円**
サラヤ

ハッピーエレファント バスクリーナー

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



翌々週

8150 本体 400ml **550円**

8151 詰替 350ml **330円**
サラヤ

掃除用品・入浴剤・雑貨・日用品

8369 クエン酸 1・3週

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

【原材料】さつまいも・とうもろこし・麹菌



オーサワ 翌々週 300g **680円**

8372 重曹 1・3週

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

成分/炭酸水素ナトリウム



オーサワ 翌々週 600g **616円**



入浴剤

8161 キパワーバスソルト 1週のみ

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



キパワー (オ) 200g **968円**

8166 天木森(てんこもり)入浴液 1週のみ

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



吉岡機販 500ml(約15回分) **2,750円**



雑貨・日用品

無添加ポリラップ



8248 大 30cm×20m **297円**

8249 小 22cm×20m **164円**

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

宇部フィルム

8223 貼るミント 1・3週

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



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

吉田養真堂 翌々週 10枚(10×14cm) **748円**

8229 めぐりフレ 1週のみ

「足を冷やさずスーッとすっきり」を実現しました。体温を下げないから、冷えによるむくみ足にも安心。たっぷり20枚入り。



【原材料】天然メントール、ラベンダー精油、ローズマリー精油、ベルガモット精油、マジョラム精油、グレープフルーツ精油配合

吉田養真堂 翌々週 10枚入×2袋 **1,078円**

8232 コスロン濾紙 1・3週



汚れた油をリフレッシュ コスロン専用濾過紙。1個で2～3回使えます。

オーサワ 8個入 **418円**
コスロン本体は1週のみ

8231 コスロン油濾過器 1週のみ

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



オーサワジャパン 欠品の可能性がある商品です。 1台 **3,850円**

8209 うずらの卵割り器ブッチ 1週のみ

うずらの卵の殻をキレイにカットします。



北正 1個 **1,102円**

8319 ティッシュ「ぱっくら」



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**

生理用品「ナチュラムーン」シリーズ 1・3週 翌々週

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



ナチュラムーン おりもの専用シート

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

8290 レギュラー 40個入(6.0×15.5cm) **693円**
8291 ロング 36個入(7.0×17.5cm) **792円**

ナチュラムーン 生理用ナプキン

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

8292 多い日昼用(羽付き) 16個入(15×23.5cm)
8293 普通の日昼用(羽なし) 24個入(7.5×21cm)
8294 多い日昼用(羽なし) 18個入(8.5×23.5cm)
8295 多い日夜用(羽なし) 12個入(9.5×29cm)
8296 多い日夜用(羽付き) 10個入(15×29cm) 各 **550円**

8300 ナチュラムーン 吸水パッド

【原材料】[表面材]オーガニックコットン(無漂白)、[吸収体]綿状パルプ

グリーンボックス 23cm14個入 **693円**

日用品・自然水・ヘナ・季節品・ユーカリ製品・家庭菜園

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

自然水

8491 木頭村の山の湧水 1.8ℓ 400円

8492 6本箱・木頭村の山の湧水

1.8ℓ×6本組 2,300円

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



きとうむら

季節品

8651 有機玄米甘酒(粒) 1週のみ

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

【原材料】玄米(長野県産:無農薬無化学肥料栽培)、米麹

翌々週

オーサフ 250g 378円

8653 有機玄米甘酒(なめらか) 1週のみ

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

【原材料】有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀産)

翌々週

オーサフ 200g 378円

8652 国産十六穀甘ざけ 1週のみ

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

【原材料】有機米(国産)

8654 玄米 8655 白米

マルクラ 翌々週 各250g 486円



8652 国産十六穀甘ざけ 1週のみ

国産16種の雑穀と米麹を使用したノンアルコールの甘酒です。誰にでも飲みやすい、甘すぎないスッキリとした後味。腸内環境を改善し、日々の健康をサポートします。1日100mlを目安にどうぞ。

【原材料】米・米こうじ(国産)、発芽玄米(北海道、福岡県)、赤米(福岡・大分・熊本県)、黒米(秋田県)、ひえ(秋田・岩手県)、胚芽押麦(福岡・佐賀県)、丸麦(福岡・佐賀県)、もちあわ(秋田・長崎県、北海道)、もちきび(北海道)、もち玄米(熊本・佐賀県、北海道)、アマランサス(秋田・岩手県)、とうもろこし(北海道)、はと麦(高山・福岡・岩手県)、緑米(大分・熊本県)、もち麦(香川県)、青肌玄米(佐賀県)、はだか麦(愛媛・福岡・佐賀県)

種商 翌々週 720ml 1,058円



マックヘナ

1週のみ 翌々週

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



8190 ブラウン 100g 1,650円

落ち着いたシックなブラウン

8191 ライトブラウン 100g 1,650円

さわやかな明るいライトブラウン

8192 ダークブラウン ヘナ60g+インディゴ60g 1,650円

2ステップ必要な本格派ダークブラウン

8193 インディゴブルー 50g×2 1,650円

他のヘナと混ぜて使用。インディゴ単独では淡い藍色にしかなりません。

8195 ブロンズ 100g 1,650円

赤茶系のブロンズ色

8196 オレンジ 100g 1,100円

より明るいオレンジ

ユーカリ製品

ユーカリプタススプレー 1-3週

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

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

翌々週 8943 本体 330ml 1,089円

オーブス 8944 詰替 600ml 1,760円



家庭菜園

9817 ベーシック培養土 有機家庭菜園の土 12L 1,980円

和歌山県産の土を使用。様々な状況に対応する基本の培養土。

9818 さし芽・種まき用の土 (有機家庭菜園の土) 12L 1,430円

さし芽と種まきに特化した発芽しやすい土。

9819 もう一度よみがえる土 5L 990円

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

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

9820 花の土(有機家庭菜園の土) 12L 1,430円

お花の栽培に適したオリジナル培養土。

9821 鉢底の石ネット入 0.5L×8袋 990円

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

ナチュラルライフステーション 1週のみ



今週の新商品・おすすめ品

冷・・・冷蔵保存 凍・・・冷凍保存 翌々・・・翌々週の配達

SNS
更新中



明治26年創業

飯尾醸造の酢 再開!

1・3週
翌々

京都丹後の山里で農薬を使用せず栽培した米を使用

純米富士酢

昔ながらの静置発酵法でじっくり発酵させたこだわりの純米酢。たっぷりのお米を原料にしているため、うまみが強く濃厚な味わいが特長。お料理に深みとコクを加えてくれます。

6101 500ml

756円⇒**741円** 得

6102 900ml

1,296円⇒**1,271円** 得

6103 富士玄米黒酢

「古式静置発酵」の後、ゆっくりと「長期熟成」させて造っています。天然アミノ酸・必須アミノ酸が豊富です。中華、エスニック料理などで使うと、風味とコクが加わり、一段とおいしく仕上がります。日々の健康維持に、水・豆乳・牛乳で割って飲むのも◎。

500ml瓶 **2,052円**

6104 富士すし酢

炊きたてのご飯に合わせるだけで、「お寿司屋さんより美味しい」と評判のすし飯が簡単に作れます。甘味に粗糖と蜂蜜を使用しているので、コクと旨味がしっかりあります。

飯尾醸造 360ml瓶 **756円**

使いやすい! はまぐり

翌々 不定期! NEW

2303 レトルトはまぐり

国産殻付きはまぐり。しっかりと身入り砂抜き、加熱済で便利です。お吸い物や蒸し料理などにどうぞ。

三徳 120g **562円**



国産小麦・無添加パン

今月のわっぱん

1172 フォンダンショコラ

中にとろけるチョコレートクリームが入っています。ケーキのようにふわふわで、冷やしても温めても美味しいです。

2個 637円⇒**625円** 得



1176 ショコラケーキ NEW

カカオケーキにくるみを入れ、しっとり焼き上げました。ほんのりピターなカカオケーキ。 1個 約45g **441円**

1177 Vt.エスプレッソ&紅茶クッキー

味わい深いコーヒーと、香り高い紅茶の風味がお口の中に広がります。

2種 10個 **589円**

※その他のわっぱんのパンはP.8、9をご覧ください。



適度に脂がのった新鮮な秋鮭を使用

鮭の美味しさそのままほぐし身

2392 秋鮭ほぐし身 翌々 不定期! NEW

北海道産の秋鮭を手作業で粗くほぐした鮭のほぐし身です。味付けは国産なたね油、食塩、純米酒のみ。着色料・保存料などの食品添加物はもちろん、エキス類も不使用です。

リンクステーション

80g×12 **691円⇒678円** 得



数量限定品 翌々 不定期!

糍べったら漬

3716 糍べったら漬

国産大根使用歯切れよく、あっさりとした甘み。自家製甘酒を使用。砂糖は不使用です。

マルアイ 1本(145g以上) **605円⇒593円** 得



本場の味さながらのビーフン

5064 ホーザンビーフン 1週のみ 翌々 NEW

米穀粉はタイ産長方米を使用しています。熱湯に約2分つけて戻し、野菜や豚肉・ムキエビなどと炒めてお好みの味付けで焼ビーフンとしてどうぞ。また、サラダや鍋物にもお使いいただけます。

ホーザンビーフン

150g **356円**



島根県出雲市 凍 翌々 不定期!

渡邊水産の干物

創業50年余り、島根から全国へ誇りを持って山陰沖で獲れる魚を、添加物など一切使用せず「魚」と「塩」だけで干物をつくっています。

9852 あじ開き

島根県浜田港で4月から8月まで水揚げされる干物です。

2尾140g

524円⇒**514円** 得



9859 えてかれい

カレイの中でも、前浜のエテカレイを鮮魚から加工しています。エテカレイは、干物にすることで旨味が増します。

2尾160g **585円**



9865 かます開き

癖がなく、身に厚みがあります。干物の定番。

2尾160g **524円**



9867 沖ギス丸干し

沖ギスは、白身がふんわりとしたおいしい魚です。市場に出回ることが少ない珍しい魚です。

200g **461円⇒452円** 得



9868 干し塩さば半身(フィレ)

山陰のマサバを、赤穂の海洋深層水で漬け込み、干しあげました。

2枚220g **618円**



9875 れんこ鯛丸干し

丸干しにすることで、皮目を香ばしく、中の白身はふっくらとするようにしました。

2尾250g **680円**



9883 スルメイカー夜干し

下味がついていて余分な水分が抜けているので、グリルで焼く以外にも、天ぷらやその他の調理に利用しても美味しく頂けます。

2枚200g **712円**



9855 笹かれい白蓮

オーブントースターで軽く炙って冷ましてから切って食べるとおやつ、おつまみになります。

50g **367円**

