

— いのちと食べもの自然宅配便 —

エコポスト

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

2025年

2月4回号



2月23日日の週 お届けカレンダー

火 水 木 金

提出日 18 19 20 21

配送日 24 25 26 27

注文締切時間をお確認ください

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

お味噌汁で腸内環境を整えよう

味噌は発酵食品です。発酵することにより乳酸菌が生まれ、腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整えてくれます。毎日お味噌汁を飲んで、免疫の底力を上げていきましょう。

天然醸造法で3年以上長期熟成した
本場信州産の生味噌

NEW

国産立科三年みそ 翌々 不定期!

5754 米

もろみのような味わい。

5755 麦

熟成された深い風味と甘み。

5756 玄米

熟成された旨みと甘み。

オーサワ

各300g 529円⇒519円 得



創業120年の伝統を受け継いだ
信州の味「マルマン」 4週のみ 翌々

5718 国産生みそコクの極み

国産原料を使用。中辛口の無添加信州みそです。発酵菌が生きた状態です。熟成されたコクのある味わい。

500g 540円



有機生みそ

有機栽培の大豆と米を100%原料に使用した有機JAS認定の無添加味噌。

5742 赤 赤味噌特有のコクのある濃厚な味。

5743 白 麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

マルマン

各500g 518円

時間をかけてじっくり自然発酵した味噌は、深みとコクがありとても美味しいです。



和風だし 2週のみ

和風だし 翌々

国産昆布・乾椎茸・切干大根の旨みが凝縮。

オーサワ

4129 8包 5g×8包 562円⇒534円 得

4130 徳用

5g×30包 1,512円⇒1,437円 得

昆布 4週のみ 翌々

2733 日高昆布

みついし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚なしだしが特長。

出汁をとる時に少し入れるだけで旨味アップ!

健康フーズ

100g 756円⇒741円 得

おすすめ具材

3125 ミツの绢(绢豆腐) 冷

なめらかな舌触り。弾力もあるので、煮崩れしにくいです。

山下ミツ商店 200g 270円⇒265円 得

2724 あおさ 4週のみ 翌々

三河湾産の青さのりを使用。粉碎タイプなので、おみそ汁などにそのまま使えます。

乙女草 10g 322円⇒316円 得

2301 レトルトしじみ 2週のみ 翌々

国内産殻付しじみ。しっかりと身入り。砂抜き・加熱済みで便利です。

三徳 110g 372円⇒365円 得

今週の一押し

わっぱんの

ひ な ま つ り

不定期!

1202

おひなさま
ボーロ(リーン)

牛乳・卵・大豆を使わず作った、軽い食感のボーロです。ブレーンと抹茶、紫いもの3種の味。小さいお子様からお年寄りまで、ご一緒に楽しめます。

わっぱん 75g 451円



旬の一品

ジューシーな

オレンジ

0406 熊本清美オレンジ

果肉は種が少なく柔らかでとてもジューシーです。そのため、ナイフを使い、食べやすいようにクシ切りにして食べる方がいいでしょう。味はまさに温州みかんの味に、オレンジの香りといったところです。

水の子

約500g 389円



お知らせ

◆パンドパパの冷凍パンについて

当会の人気商品「パンドパパの冷凍パン」のチラシをB4サイズにし、アイテム数を増やしました。毎回アイテムが変わります。是非いろんなパンを楽しんでください。

今週の終了品

◎商品入替 ◎季節終了 ◆完全終了(廃番) ★取り扱い休止

▲先方都合での終了 ×自然災害の影響 ■在庫終了

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| ▲4493 素干しあわび(国産) | ▲6808 リンゴ・サツマイモ・オーツ麦 |
| ▲5359 アーモンドクリームソフティ | 有機スムージー |
| ★5837 長崎素材ドレッシング入り粒たまご | ▲6809 リンゴ・カボチャ・ニンジン |
| ○6612 75%塩OGダークチョコレート | 有機スムージー |
| ▲6807 リンゴ・バナナ・ホウレンソウ | ■7659 有機煎茶水出しTB |
| | ■8580 アルジェント OG白ビン・グリージョ |
| | 有機スムージー |

表紙・20P・21P・40P原材料

●1061 あんなし玄米パン

小麦粉【小麦(国産)】、黒糖、玄米粉【米(国産)】、パーム油(コロンビア産)、パン酵母、麦芽水飴、食塩(オーストラリア産)

●1062 あん入り玄米パン

つぶあん【小豆(北海道産)、てんさい糖、麦芽水飴】、小麦粉【小麦(国産)】、黒糖、パーム油(コロンビア産)、玄米粉(国産)、パン酵母、麦芽水あめ、食塩(オーストラリア産)

●1202 おひなさまボーロ(リーン)

小麦粉、菜種サラダ油、粗糖、コーンスターク、紫いも、有機栽培抹茶、岩塩

●1235 極☆マルグリータ

小麦粉【小麦(福岡県産)】、ナチュラルチーズ、クラッシュトマト(イタリア製造)、オリーブオイル、食塩、バジル(国産)、ドライイースト/クエン酸、ビタミンC、(一部に小麦・乳成分を含む)

●1236 ポロネーゼピッツア

小麦粉【小麦(福岡県産)】、ポロネーゼソース(牛肉、たまねぎ、豚肉、その他)、ナチュラルチーズ(モッツァレラ(イタリア製造)、グラナパダーノ)、食塩、パセリ、イースト、(一部に小麦・乳成分・豚肉・牛肉を含む)

●1237 モッツレラとリコッタのバジルソース

小麦粉【小麦(福岡県産)】、モッツァレラチーズ(イタリア製造)、バジルペースト、乳等を主要原料とする食品、食塩、バジル、イースト/クエン酸、(一部に小麦・乳成分を含む)

●1241 魚介の旨味ペスカトーレ

めん【小麦粉(小麦(福岡県産))、小麦全粒粉、食塩、乾燥卵白】、あらごしトマト、魚スープベース(魚(ホキ、まだら、鯛)、野菜(玉ねぎ、セロリ)、ワイン、その他)、有頭えび(えび(タイ、ミャンマー)、食塩)、蒸しホタテ(帆立貝(国産))、ブレンドオイル、ボイルあさり(あさり(中国))、たまねぎ、グラナパダーノチーズ、レモン、みじん切りにんにく、小麦粉、辛味オイル(ブレンドオイル、唐辛子)、きび糖、食塩、イタリアンパセリ、(一部に小麦・乳成分・卵・えびを含む)

●1242 芳醇ジュノベーゼ～バジルに夢中

めん【小麦粉(小麦(福岡県産))、小麦全粒粉、食塩、乾燥卵白】、バジルペースト、蒸し鶏(鶏ささみ(九州産))、ブロッコリー、クリーム、チキンピジョン、グラナパダーノチーズ、ブレンドオイル、小麦粉、バジル、食塩、(一部に小麦・乳成分・卵・鶏肉を含む)

●1248 明太子ヨピザ

小麦粉【小麦(福岡県産)】、イカリング、ナチュラルチーズ、ブロッコリー、明太子(福岡県製造)、マヨネーズ、食塩、トマト粉末、ドライイースト/セルロース、香辛

料抽出物、ビタミンC、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆・いか・りんごを含む)

●1834 サラダチキン ブラックペッパー&ガーリック

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、ブラックペッパー(マレーシア)、にんにく(国産)、食塩(国産)

●1836 サラダチキン ブレーン

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、食塩(国産)

●1838 サラダチキン カレー

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、カレー粉(ターメリック(インド)、コリアンダー(モロッコ)、クミン(インド)、フェネグリーク(インド)、その他)、食塩(国産)

●1839 サラダチキン長ネギ&生姜

鶏肉(国産:宮崎、兵庫、鳥取、島根、徳島等)、食塩(国産)、生姜(国産)、長ネギ(国産)、(原材料の一部に鶏肉を含む)

●1860 国産牛すじこん煮

牛すじ肉(国産)、こんにゃく(国産)、含蜜糖(国産)、濃口醤油(国産丸大豆)、発酵調味料、八丁味噌/こんにゃく用凝固剤(水酸化カルシウム)、(一部に牛肉・小麦・大豆を含む)

●1879 有機味付玉こんにゃく

有機こんにゃく粉(群馬県産)、有機醤油(小麦を含む)、有機砂糖、食塩、かつおのふし/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

●2301 レトルトしじみ

しじみ(福岡・茨城・三重産)

●4129 4130 オーサワの和風だし

食塩(天塩)、馬鈴薯でん粉、焼き野菜粉末[切干大根・乾しいたけ・昆布(国産)]、酵母エキス

●4292 大漁かつお飯

鰹節(鹿児島県産)、昆布(北海道産)、ごま(パラグアイ産他)、のり(熊本・愛媛県産)、桜えび(台湾産)、めかぶ(韓国産)、あおさ(韓国産)、醸造酢

●4305 五色煮ひじきごはん

ひじき(国内産)、醤油、甜菜糖、黒ごま、調味白ごま、人参、みりん、グリンピース、食用植物油脂

●4316 しそもみじ

赤じそ(愛知)、食塩(兵庫)、梅酢(梅(和歌山)、食塩(メキシコ)

●4730 玉ねぎ粉

玉ねぎ(北海道・佐賀県他)

●5754 国産立科三年みそ(米)

米(長野県)、大豆(北海道)、食塩(天日塩)

●5755 国産立科三年みそ(麦)

大麦(滋賀・岡山県)、大豆(秋田県)、食塩(天日塩)

●5756 国産立科三年みそ(玄米)

玄米(長野県)、大豆(秋田・長野県)、食塩(天日塩)

●5801 甘口松田のマヨネーズ

食用なたね油(国内製造)(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、マスタード、ニンニク、コショウ、ショウガ

●5802 辛口松田のマヨネーズ

食用なたね油(国内製造)(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、マスタード、ニンニク、コショウ、ショウガ

●6495 メープル米粉クッキー

米粉【米(石川県)】、なたね油、オーサワの有機メープルシロップ、アーモンドパウダー【アーモンド(アメリカ産)】、てんさい含蜜糖、食塩(珠洲の塩)

●6650 オーガニック ジョイ チョコレート ダーク

有機カカオマス(ドミニカ共和国他)、有機さとうきび、有機ココアバター、バニラシード(マダガスカル他)

●6651 オーガニック ジョイ チョコレート アーモンドダーク

有機カカオマス(ドミニカ共和国他)、有機アーモンド(アメリカ他)、有機さとうきび、有機ココアバター、バニラシード(マダガスカル他)

●6741 焼きカシューナッツ

カシューナッツ(インド又はペトナム(5%未満))、小麦粉(国産)、砂糖(てんさい(国産))、水飴(国産)、澱粉(とうもろこし(アメリカ)、タピオカ(タイ))、醤油(大豆(国産)、小麦(国産))、菜種油(国産)、発酵調味料(国産)、(一部にカシューナッツ・小麦・大豆を含む)

●6742 殻付き落花生(千葉県産)

落花生(千葉県産)

●7660 レモネード

粗糖(国内製造)、レモン果汁、澱粉、蜂蜜、本葛、レモンピール/ビタミンC

●7661 黒糖ココア

加工黒糖(粗糖、さとうきび汁、糖みつ(沖縄県製造))、ココアパウダー(ココアバター20~22%)／サンゴ未焼成カルシウム

●92558 グッドミーちっちゃなハンバーグ

大豆ミート、キャベツ、玉ねぎ、パン粉、小麦粉、醤油、大豆、小麦、発酵調味液、根生姜、サラダ油、塩、胡椒

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。

■金森さんのカラフル人参 0048

カラフル人参を美味しく頂きました。
スライスしてオリーブオイルでじっくり炒めただけだけど、甘味があり、彩りよく、大満足でした。(S.Sさん)



エコポストの表記について

新 新製品。その週だけに表示されます。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。

得 今週／今月の特価品です。



保存方法(無印は常温です)。

生麺 生麺です(無印は乾麺)。



価格が変更になりました。

1週のみ 1週のみの企画品です。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。

2週のみ 2週のみの企画品です。



翌々週に配達されます。

3週のみ 3週のみの企画品です。



レシピが紹介されています。

4週のみ 4週のみの企画品です。



今回のマークがないものは毎週企画品です。
今回のマークがないものは毎週企画品です。

フードシステムがもたらす多重危機 地域の多様で自由な種を守る元年（3）

OKシードプロジェクト事務局長 印鑑智哉

お米を重イオンビーム放射線育種品種に

中でも近年の農水省の方針でもっとも問題だと思われることが重イオンビーム放射線によって遺伝子を損なった稻を日本の主力品種としようとすることがある。

2025年から秋田県は県の7割以上を占める「あきたこまち」を「あきたこまちR」に全量転換する。この「あきたこまちR」は重イオンビーム放射線によってカドミウムを吸う遺伝子の一部を破壊した「コシヒカリ環1号」の遺伝子を受け継ぐ。

この重イオンビーム放射線育種によって作られた稻にはさまざまな問題が指摘されているが、ここではその一つを指摘しておきたい。壊された遺伝子OsNramp5はカドミウムを吸収する上で機能することがわかっているが、この一部を破壊することで必須ミネラルのマンガンも3分の1未満になってしまうことがわかっている。

マンガンは、光合成をする上でも、また植物の免疫の中核となるファイトケミカルを作る上でも不可欠な役割を果たす。マンガン不足の水田で出穂期に高温が続くと、光合成に問題が生じて、収穫が2割～3割減ることが指摘されている。また、病原菌や害虫に影響を受けやすく、開発した農研機構もごま葉枯れ病になりやすいことを認めている。つまり元の品種よりも、遺伝子を操作することで、高温にはさらに弱く、病気になりやすい、収穫も減る危険がある品種になっているのだ。

農水省は2030年までに「コシヒカリ環1号」系品種5割の都道府県に導入することを目標に掲げている。内閣府食品安全委員会は2023年12月にカドミウムが健康被害に大きな影響を与える可能性は低いと断じているにも関わらず、すべての品種が置き換えられようとしている。

2025年は種子主権の元年に

タネなくして食はなく、食がなければ社会も存在しえない。タネはこの多重危機を切り抜けるための鍵である。しかし、日本の政治ではタネは無視し続けられている。それに加え、世界最大の遺伝子組み換え企業バイエルが「ゲノム編集」作物の販売に2025年から本格的に乗り出そうとしている。日本が実質唯一自給できるタネは米だが、その米も重イオンビーム放射線育種米が増えるのを止められなければ、やがてそれらは「ゲノム編集」米に代わっていくだろう。このままでは多重危機に対処できる生命力のあるタネは日本では得られなくなる。

この流れを変えるためには地域にまだ存在する多様なタネを守り、種採りを支援する体制を構築することが不可欠な課題となる。条例など在来種を守り、それを学校給食や病院などで生かす仕組みを地域で作り出すことが有効な対抗策となりうる。自由なタネが失われようとしている今、その意味を再認識して、多重危機を克服できる頑丈な地域の食のシステムを構築する必要がある。2025年をそんな動きを開始する元年としたい。

(文:印鑑智哉、Webサイト「長周新聞」
(2025年1月6日)より抜粋)

* * * * *

印鑑智哉さんは食の安全を守るために、ゲノム編集や遺伝子組み換え等、様々な情報を発信されています。是非、Webサイト「食からの情報民主化プロジェクト」をご覧ください。また、Webサイトは印鑑さん自らサーバー管理しており、そちらのご支援も募集しています。よろしくお願いします。



Webサイト



ご支援

野菜

有 有機JAS…2年以上農薬・化学肥料不使用の田畠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種類あります。

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 でんぶん量が約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やカリウム、食物繊維が多く含む栄養野菜です。

約350g 432円

白山市 エコファーム奥野

地



0035 金森さんの紅はるか

無 ねっとりとした食感で甘みが強いのが特徴です。土つきのため長期間保存できます。600g 342円

富山県 カナモリファーム



0036 福来園のシルクスイート

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

500g 356円

野々市市 福来園

地



0040 茨城有機紅はるか

有 有機JAS。とても甘くしっとりしています。1ヶ月熟成してから出荷するので、とにかく甘いです。約350g 268円



茨城県 オーガニックハイツ

0045 茨城有機人參

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參

無 4~5色。カラフルさに加えて栄養素も豊富です。皮を剥かずに調理するのがオススメ! 500g 377円

富山県 カナモリファーム



地

新潟にんじん

無 カロチノは皮の近くに含まれていますので、料理するときはできるだけ薄く皮をむきましょう。

北海道産になる可能性があります。



318円

575円

新潟県 飯塚農場

0064 福来園の里芋

無 煮物の定番野菜。独特の粘りがあるてやわらかい芋です。



500g 380円

野々市市 福来園

地

0068 青森長いもカット

無 色が白くアグ少ないとシャキッとした歯触りが特徴です。

約350g 535円

青森県



地

0069 蓮花蓮根

無 ねばり気があり強い蓮根です。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 小塙



0073 北海道ごぼう

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



約230g 467円

北海道 和田

地

0146 愛知ブロッコリー

低 有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。カリウムとビタミンCが豊富。

1玉 433円

愛知県 あっぱれ天恵ティエラス



地



1玉 467円

愛知県田原市 あっぱれ天恵ティエラス

地

0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

低 必要に応じて特栽レベルの農薬・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 必要に応じて特栽レベルの農薬・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

地

地

0188 愛知サンチュ

無 烧肉を包んで食べるでのみ食する野菜とも呼ばれています。



10枚 256円

愛知県 小久保農園

地

地



150g 384円

奈良県 農民連

地

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

地

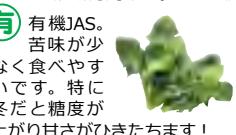
地

0190 茨城有機ほうれん草

有 有機JAS。苦味が少なく食べやすいです。特に冬だと糖度が上がり甘さがひきたちます!

150g 245円

茨城県 オーガニックハイツ



0191 愛知ほうれん草

無 とても栄養価が高く、緑黄色野菜の代表です。とくにカリウムやビタミンC、鉄分が多く含んでいます。

1束(約180g) 256円

愛知県 天野グループ



静岡県産になる可能性あり

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

地

地

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



野菜

0202 静岡小松菜


シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。
愛知県産になる可能性あり

200g 246円

静岡県 石田

0209 愛知チンゲン菜


中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡白でくせがありません。
2株(1袋) 314円
愛知県 大橋

0213 有機奈良春菊


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


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)


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)


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


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

0264 愛知ミニトマト


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)

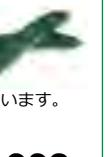

特に糖度が高い、おいしい完熟トマトです。
約350g 624円
愛知県 マセギ



0268 会宝ミニトマトイコ


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!
140g 373円
会宝産業 

0277 愛知きゅうり


特栽培レペルのきゅうりです。農薬、化學肥料半分に抑えています。
2本 332円
愛知県 あっぱれ天恵他

0287 京都九条ねぎ


全体的にやわらかく、葉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


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


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

0302 小粒 140g 308円

0303 大粒 200g 447円


寺井舞茸


サルノコシカケ科。成分βグルカンは癌の抑制作用を持つ。

0304 100g 194円

0305 1株(500g以上) 1,233円


0306 カットしめじ


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。
90g 229円
長野ミスズライフ

0307 長野エリンギ


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


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

0309 奈良あらげきくらげ


食物繊維とビタミンが多い品種です。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 生きくらげ


西日本のおがくずを使用しています。コリコリとした食感です。
65g 314円
愛知県刈谷市 信州きのこ

0311 奈良おおしめじ


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

0312 奈良生なめこ


香り・食味とともにきのこしさを感じます。一つ一つ手作業で収穫。おろし和えや汁物などにどうぞ。
100g 201円
奈良県 上津川きのこ組合

0315 長野株なめこ


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


無薬剤。レモン色の美しいカラが特徴で、「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(瓶) (無添加)


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

0326 愛媛切干大根


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

0334 大分有機竹の子 (細切り) 4週のみ


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

0335 大分有機竹の子 (スライス) 4週のみ


有機JAS認定品。高PH、無添加加工。スライスタイプ。
80g 430円
クローバー食品 翌々週



果物

果物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



約500g **532円**
00005 定期 **519円**

エクアドル
プリエート農園

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。ボ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、おいこべりー、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 **1,026円**
愛知県 ハートヘルスファーム

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
ムソー 1kg **2,219円**

0371 OGストロベリー

(有) 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。



冷凍
ムソー 200g **518円**

0373 OGミックスベリー

(有) 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



冷凍
ムソー 200g **713円**

0399 愛媛八朔

(低) 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
800g **499円**

0379 小坂さんのりんご

(低) 減農薬。長野の太陽をたっぷり浴びたりんごです。品種はその時によって変わります。



2玉 **550円**
長野県 小坂隆

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。



熊本県 鶴田有機農産
500g **432円**

0405 熊本不知火(デコポン)

(低) 低農薬。品種は不知火。本場熊本のデコポン。糖度が高く食味にも優れる柑橘類。ヘタ部分がボロリと取れてむきやすい。



熊本県 水の子
500g **475円**

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。デコポンの妹。有機はるみは多分日本でここだけ。



愛媛県 星光農園
約500g **411円**

0415 有機愛媛はるか

(有) 有機JAS。まろやかな甘さに、柔らかい果肉。レモンのような見た目に反して酸味が少なく、カットした途端広がる爽やかな香りがします。ゴツゴツとした、上品な甘さで、酸味の少ないぶるっとした食感が人気です。



愛媛県 星光農園
500g **413円**

0406 熊本清美オレンジ

(低) 低農薬。果肉は種が少なく柔らかでとてもジューシーです。味はまさに温州みかんの味に、オレンジの香りといったところです。

新



熊本県 水の子
約500g **389円**

よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズ製法 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。ノンポストバーベース、非遺伝子組み換え飼料。場所内放し飼い。

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。

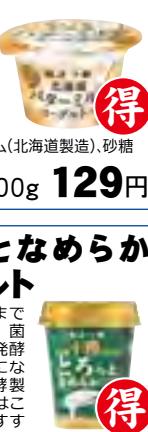


冷蔵 1ℓ 286円
00002 定期購入 1ℓ 280円

0494 バターミルクヨーグルト

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

冷蔵 100g 129円



0501 加糖よつ葉のむ ヨーグルトプレーン

香料は使用しておりません。原材料は100%北海道産。濃厚なミルク感を感じてもらえるよう、とろった食感や無脂乳固形分乳脂粉分にこだわりました。

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g 195円



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になるまで攪拌する「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すすめです。

【原材料】生乳 400g 300円



0506 ゴーダチーズ

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g 592円



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熟成タイプのチーズです。クラッカーにぬっておつまみに。お菓子作りに。

冷蔵 200g 478円



0511 シュレッドチーズ

チeddar・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッド。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g 654円



0521 チーズペースト カマンベール入り

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g 295円



0519 スキムミルク

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。

脱脂粉乳です。

常温 150g 291円



0514 有塩バター

よつ葉生クリー
ム・食塩を原料
にした無添加の
プロにも人気の
バター。

冷蔵 150g 353円



0515 無塩バター

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

冷蔵 150g 388円



0516 パンにおいしい 発酵バター

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

【原材料】生乳、食塩



100g 364円

0517 パンにおいしい よつ葉バター

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

【原材料】生乳、食塩



100g 315円



0493 よつ葉カフェオレ

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



【原材料】生乳(60%以上)、砂糖、乳製品、コーヒー

冷蔵 500ml 165円

0505 生クリーム 冷蔵

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



【原材料】生乳100%

200ml 441円

00009 定期 200ml 431円



0502 よつ葉プレーン 冷蔵 ヨーグルト

ノンホモバース乳と同じ、29件
のNon-GMO飼料の酪農原
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き
ため、香料・安定剤は一切使
用していません。生きて腸
まで届くプロバイオティック
Bb-12入り。

90g×3 252円

00008 定期 90g×3 246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。



200g 592円

0507 十勝100スライス チエダーチーズ

北海道十勝産のチエダ
チーズを使いやすくスライ
スしました。加熱するど
トローリとろけて、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

チエダチーズはナツ
の風味とほのかな
酸味が特長です。グ
ラン、シチューなどの
お料理に、またそのま
まおつまみにと幅広く
ご利用いただけます。



200g 577円

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



たまご

平飼い有精卵

自己配合飼料(国産原料80%)を使用し、衛生管理され
た水を与えて、平飼いの健康と、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

00003 12玉 666円

地主共和会 0702 6玉 350円

00004 6玉 342円

0703 うずらの卵

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

14~15個(190g) 400円

さらだぼーる(田原市・河合章幹)



お米・お餅・今月のわっぽん

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回のみを使用した低農薬米

低)…一般的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 除1)玄米山のコシヒカリ	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る。甘みが強く、ふくらもちもち。玄米を精米しながら食べると、新米の味わいが年中続く美味しいお米です。

たかはし農園(能美市)



0871 福来園の玄米コシヒカリ

農薬・化学肥料不使用、有機肥料で育てました。玄米のみの出荷になります。



野々市市 福来園

5kg 3,918円

0933 有機活性 発芽玄米 4週のみ

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

【原材料】有機玄米(国内産)



健康フーズ 翌々週

500g 799円

2月のわっぽん

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。



5種×各1 502円

1172 フォンダンショコラ

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



2個 637円

1173 くるみのクリームチーズ

油脂を使用せずに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んです。



得

2個 367円

1175 リーンドック

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す。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、どんなものを挟んでも美味しく召し上がれます。



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、しっとりと焼き上げました。ほんのりビターなカカオケーキ。



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。



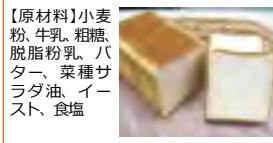
【原材料】小麦粉、バター、砂糖、卵、粗糖、有機栽培紅茶、コーヒー、牛乳、岩塩

2種10個 589円

わっぽんのパン

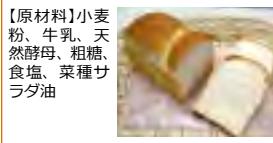
「リーン」とつくパンは牛乳、卵、バターを使っています。
冷蔵または冷凍で保存してください。

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

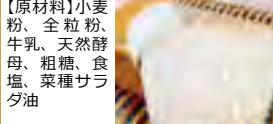
410g 410円

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 じゃがいも食パン(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

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、岩塩
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
得
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 レーズンステイック



【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、ラム酒
5本 313円

1124 リーンレーズンステイック



【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

1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン



【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油
2・4週
6個 400円

1128 あんぱん(粒)



【原材料】小麦粉、小豆、粗糖、牛乳、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩、みりん、ごま
2・4週
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

1132 ジャムパン



【原材料】小麦粉、いちごジャム、粗糖、牛乳、卵、片栗粉、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩
2・4週
2個 367円

1134 ピザパン



【原材料】小麦粉、チーズ、玉葱、ビーマン、ベーコン、ケチャップ、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩
2・4週
2個 421円

1136 カレードーナツ



【原材料】小麦粉、カレー(自家製)、玉葱、豚肉、キャベツ、人参、菜種サラダ油、カレーフレーク、洋風タシの素、にんにく、カレーバター、ガラムマサラ、粗糖、脱脂粉乳、バター、イースト、食塩
2・4週
2個 421円

お 餅

0951 有機玄米もち 300g(6個) 540円

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

0952 有機よもぎ入玄米もち 300g(6個) 572円

よもぎの豊かな風味と口当たり。

【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、よもぎ粉(青森産)

0953 有機黒豆入玄米もち 300g(6個) 594円

黒豆の風味と嗜みごたえ。

【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、有機黒豆(青森・岩手・北海道産)、食塩(海の精)

0954 きび入玄米もち 300g(6個) 659円

有機もち玄米、岩手産もちきび使用。

【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、もちきび(国産)

オーサワ 2・4週 翌々週

その他のパン

ふくらむ魔法の冷凍パン 2・4週 冷凍 約15分焼いてください。

1216 メロンパン 84g 4個入 612円 得

外は「サクッ」中は「ふわふわ」。きめの細かいパン生地は、口どけが違います。

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

1218 バターポール(クルミ) 72g 4個入 611円 得

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

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



ピノキオ

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン [4週のみ]

1051 フォルコンブロート

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

【原材料】有機全粒ライ麦(ドイツ産)、酵母、食塩

375g 6枚入り **561円**



1053 プンパニッケル

甘みとモチモチした食感が引き立ち一層おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】有機全粒ライ麦、酵母、食塩

6枚入り **561円**



ミトク 翌々週

肉類

秋川牧園の黒豚

冷凍

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

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



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



秋川牧園の鶏

冷凍

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



若鶏もも肉切身(バラ凍結)

約25~35g。からあげや煮物に。

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

若鶏もも一口カット(バラ凍結)

約15~25g。カレー・シチュー・煮物に。

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

若鶏小間切

200g **530円**

1521 若鶏手羽元(バラ凍結)

2~4週 500g **956円**

骨付きなので、唐揚げ・煮物・チキンカレーなどにおすすめです。

1523 若鶏手羽元開(バラ凍結)

2~4週 500g **987円**

手羽元の骨に沿って切れ目が入っています。火の通りが早く家庭での焼く・揚げる・煮る等の調理時間が短縮。7~9本入ってます。

1524 いろいろ使える鶏つみれ

2~4週 200g **460円** 得

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

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

1526 若鶏せせり

200g **450円**

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

1500 若鶏モモ肉

300g **732円**

1502 若鶏ムネ肉

300g **578円**

1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結)

500g **1,034円**

1504 むねミニチ(バラ凍結)

500g **956円**

1505 若鶏ササミ(バラ凍結)

300g **723円**

1506 若鶏きも

150g **315円**

1507 若鶏砂肝

200g **405円**

筋胃です。にんにくと一緒に炒め、塩コショウ。絶品おつまみ。

1508 若鶏砂肝スライス

150g **352円**

下処理が意外と手間なのでスライスしてあると重宝します。

1512 若鶏ミニチ

200g **539円**

つくね、シュウマイにもおすすめです。

1518 若鶏手羽先(バラ凍結)

500g **940円**

脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。

丹沢農場の豚肉・ハム・ソーセージ

丹沢ハム工房 丹沢農場

2・4週 冷凍



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

1300 豚ヒレブロック

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

【原材料】豚ヒレ肉

丹沢農場



400g 1,741円

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用

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

丹沢農場



200g 769円

1310 豚ロース味噌漬け

肉本来の甘み、漬込むことによって、お肉が更に柔らかく美味しくなっています。焼き上がりは香ばしく、ご飯にピッタリ。

【原材料】豚肉(ロース)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子

丹沢農場



200g (2枚) 785円

1311 豚小間味噌漬け

自家特製味噌にて丁寧に漬込みました。ご飯のおかずにはピッタリです！季節の野菜と一緒に炒めます。

【原材料】豚肉(豚小間)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子

丹沢農場



200g 612円

1751 ポークワインナー

新鮮な豚肉と、厳選された香辛料だけで作りました。豚肉本来の自然でやさしい味が味わえます！

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

丹沢農場 00013 定期購入



120g 440円

120g 430円

1752 粗挽きワインナー

新鮮な豚肉と厳選された香辛料だけを用いて作りました。パリッと噛んだ後に、ジュワ～っと肉汁が口の中に広がります。

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

丹沢農場



120g 448円

1753 皮なしベビーウィンナー

羊腸が苦手な方、お子様にもおすすめな皮が気にならない、美味しいそのままの皮なしワインナーです。お弁当に◎。

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

丹沢農場



120g 433円

00014 定期購入 120g 424円

1754 皮なしノンスパイスクイーンナー

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

【原材料】豚肉、塩、粗糖

丹沢農場



120g 433円

1755 ロースハムスライス

適度な塩加減が食欲をそそります。サラダやオードブルはもちろん、朝食時のパンなどと一緒に食べてもオススメです。

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

丹沢農場



100g 600円

1756 ボンレスハムスライス

控えめな塩加減により、豚肉本来の風味を引き出し、あっさりとした味わいです。シチューやパスタなどにオススメです！

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

丹沢農場



100g 538円

1757 ベーコンスライス

余分な添加物をすることなく作り上げ、肉の旨味を生かした商品となっています。

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

丹沢農場



100g 575円

1758 焼豚スライス

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

【原材料】豚肉、塩、粗糖

丹沢農場



120g 584円

1760 スモークレバー

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

丹沢農場



100g 508円

1766 チャーシュー切り落とし

健康に育てた豚肉を使用。やさしい甘さのタレに漬け込み、肉のうまみを引き出しました。切り落としなので、厚さや形はばらばらですが、お手ごろ価格。

【原材料】豚肉(国産)、粗糖、醤油(小麦、大豆を含む)、純米酒、塩

丹沢農場



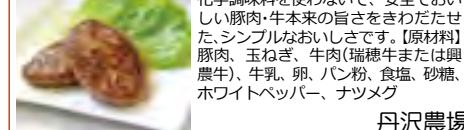
70g 461円

1911 ハンバーグ

200g(2枚) 523円

1912 ミニハンバーグ

180g(6枚) 508円



丹沢農場

お惣菜

惣菜

金沢錦の佃煮・お総菜

※不定期での取り扱いです。お届けは翌々週。

2113 鮯子うま煮

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

【原材料】真だらこ、醤油、砂糖、水あめ、味醂、生姜、寒天

2117 五郎島金時ポテト

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

【原材料】さつまいも、菜種油(カバヤヒ)、砂糖、水飴、黒ごま

2121 たらこ昆布煮

真だらこと昆布で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。

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

全品冷蔵

翌々週



80g 635円

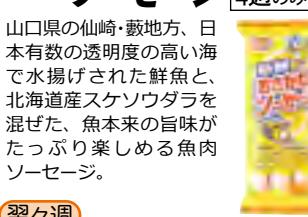


130g 731円



90g 524円 得

1847 新鮮おさかなソーセージ



4週のみ

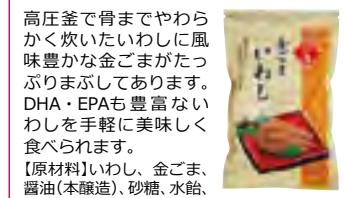
山口県の仙崎・藪地方、日本有数の透明度の高い海で水揚げされた鮮魚と、北海道産スクエウダラを混ぜた、魚本来の旨味がたっぷり楽しめる魚肉ソーセージ。

翌々週

健康フーズ 3本135g 292円

1853 金ごまいわし

4週のみ



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

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

いい友 翌々週 150g 594円

2129 ちりめんおかか(おにぎりの心)

50g 509円



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

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

2132 かつお昆布(おにぎりの心)

100g 572円



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

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

2133 ごまちりめん

40g 492円



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

【原材料】いわし類稚魚(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、白ごま、味醂、日本酒

2135 山椒ちりめん

40g 524円



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

【原材料】いわし稚魚類(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、山椒、みりん、日本酒

1875 国産さばの煮付

4週のみ



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

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

得

鮮冷 翌々週 120g 389円

1876 国産真いわしの煮付

4週のみ



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

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

鮮冷 翌々週 120g 313円

1877 国産いわしのこだわり金ごまだれ

4週のみ



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

【原材料】真いわし(国産)、砂糖、みりん、ごま、しょうが、清酒、寒天

鮮冷 翌々週 120g 356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っています。皮は国産小麦粉と生イーストで作りました。

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

オルター 冷凍

4個入り 781円



信州自然村のおやきの「おやき」は P.38 に掲載しています。

1862 五穀黒せんざい

4週のみ



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

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

翌々週 東京フード 180g 464円

1878 国産さばのみそ煮

4週のみ



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

【原材料】さば(国産)、みそ、砂糖、清酒、みりん、醤油、寒天

鮮冷 翌々週 120g 389円

水産物・練り物

水産物

2294 台湾産 素干し桜えび

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

【原材料】桜えび(台湾産)



冷凍
かもめ屋 20g 529円

2306 潬戸内かあちゃんの焼のり

4週のみ

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

【原材料】天海苔(瀬戸内産)



翌々週
オカベ 8g 346円

2307 潬戸内かあちゃんの食べる小魚

4週のみ

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



翌々週
オカベ 50g 400円

2582 国産手作リアンチョビ

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

【原材料】片口いわし(国内産)、食用なたね油(オーストラリア)、食塩(瀬戸内)、調味料[ブラックペッパー、ローズマリー(国内産)、ローリエ(トルコ)]



4週のみ 翌々週
ISフーズ 45g 486円

2377 エコシュリンプ下処理 Lサイズ

2・4週

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

【原材料】ブラックタイガー(養殖)



冷凍
オルタートレード 140g(7~9尾) 1,426円

練り物

矢野傳の練り物

2601 いよ讃れ(高級かまぼこ)

1本120g 599円

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒

2602 やわたはま(上級かまぼこ)

1本110g 382円

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘露でんぶん(4%)

2604 焼ちくわ 約50g×2本 261円

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、みりん、甘露でんぶん(10%)

2605 じゃこ天ふら(平さつま揚)

約50g×3枚 359円

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、甘露でんぶん(5%)

2606 ごぼうじゃこ天(平さつま揚)

約35g×5枚 384円

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、甘露でんぶん(5%)

4週のみ
冷蔵 翌々週



2607 きんぴらじゃこ天(棒さつま揚)

約20g×8本 406円

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、人参、甘露でんぶん(5%)

2608 上天ふら(白平さつま揚)

約50g×2枚 335円

【原材料】えそ、トラハゼ、タラ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘露でんぶん(5%)

2609 野菜天(平さつま揚)

約50g×2枚 335円

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、ごぼう、人参、甘露でんぶん(10%)

2611 イカ入じやこ天

3枚90g 274円 得

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

2612 なると巻

1本100g 264円

【原材料】魚肉(えそ、とらせば、ほうぼう、白身小魚)、無リントヨリ、かんしょ澱粉、食塩、清酒、三温糖、魚しうり

2613 やさい棒天

3本 347円

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

2610 矢野傳おでんセット

1セット 1,049円 得

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

【原材料】魚肉(エソ・小エソ・小クチ・ハランボ・その他小雑魚)、ごぼう、人参、無リントヨリすり身、無リントヨリすり身、馬鈴薯澱粉、食塩、三温糖、魚しうり、純米酒



高橋徳治商店

冷凍

2639 ソフトはんぺん 2・4週

4枚(188g) 498円

卵白と山芋のみで発泡させました。

一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱させることで弾力のある柔らかさに仕上がっています。

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



2640 7種の野菜揚げ 2・4週

5個(165g) 368円

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

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



2656 いわしだんご 2・4週

150g(5ヶ) 431円

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

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



2641 玉ねぎ揚げ 2・4週

5個(150g) 374円

北海道の無リント身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用した商品です。フレッシュ

玉ねぎを使用し、玉ねぎの甘さを生かした揚げかまぼこです。

【原材料】スケトウダラ無りんすり身、玉ねぎ、豆腐、馬鈴薯澱粉、食用米油、砂糖、鰹エキス、発酵調味料、食塩



水産物・海藻

タカショクの鮮魚・惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

2248 中・刺身用甘えび

150g(12匹前後) 604円

2249 昆布×甘えび 80g 969円

金沢らしい甘エビを昆布〆に。昆布の旨味を吸った甘エビの刺身は鮮やかでお祝いの席にも。

【原材料】甘エビ(日本海産)、昆布(北海道産)、純米酢、食塩

2258 能登産サバフレ

2~3枚(200g) 620円

能登で定置網にかかったサバを、金沢港での競り後、シングルフローズンで加工したものです。無塩ですので、味噌煮や生姜煮などにオススメです。



2259 小鯛ささ漬け 65g 762円

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

【原材料】キダイ(レンコダイ(国産))、米酢、食塩

2266 いかの塩辛「潮」 80g 454円 得

石川県産のスルメイカ、能登の海洋深層水の食塩、能登産の生柚子を使用した塩辛です。じっくりと熟成させることで、素材本来の旨みを引き出しました。ほんのりと香る柚子がアクセント。

【原材料】するめいか(石川県産)、イカワタ、食塩、柚子、唐辛子

2275 小あじマリネ 140g 556円

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

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

2277 国産いわしマリネ 140g 572円

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

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

2290 イワシ開き

240g(6枚) 500円

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

2291 イワシフレ 220g 485円

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

2298 いわし調理用(下処理済)

約6尾270g 445円

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

【原材料】いわし(石川県産)

2738 あじいしり干し 2枚 779円

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

【原材料】アジ(国産)、魚醤(サバ、アジ、食塩)、食塩

5503 わじまの塩 100g 572円

釜炊きせず、天日干しと同じ条件で作った輪島の塩です。

5716 いかのいしり 150ml 541円

イカワタを塩にまぶし、2年間熟成させた魚醤油。能登の風土と旨みが凝縮されています。いしり(いしる)は

石川県能登半島、特に奥能登地方で伝統的に製造されている魚醤です。
【原材料】いか内臓、塩

海藻

立石海苔店 2・4週

2703 知多前のり

【原材料】乾海苔(愛知県)

焼7枚 456円

2704 鬼崎産お徳用寿司はね焼のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

10枚 567円

2705 鬼崎産おにぎり用のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

3切30枚 773円

2706 湿美産あおさのり

【原材料】乾ヒトエグサ(愛知県渥美)

15g 424円

2707 丸ごと根昆布だし

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

【原材料】根昆布(北海道高産)、食塩(北海道製造)、寒天

北海道ケンソウ 翌々週

300ml 1,188円



2709 卓上青さのり粉

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

【原材料】あおさのり



2712 北海道産 塩昆布

旨味と柔らかさを出した塩昆布。



4週のみ
35g 594円

2721 佐賀有明ばらのり

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

【原材料】ばら干し海苔(佐賀県産)

4週のみ
東京蒲田守半 10g 540円



2724 あおさ 4週のみ

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

【原材料】ひとえぐさ(愛知県)

4週のみ
乙女草 10g 322円 得



2723 カットわかめ伊勢志摩産 4週のみ

肉厚で風味豊かなこだわりの伊勢志摩産カットわかめです。いろいろ彩りやかでカラシウム、食物繊維が豊富です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩)



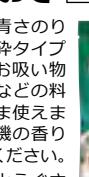
4週のみ
創健社 12g 406円

2729 フカヒキ昆布 4週のみ

北海道南産天然真昆布を再仕込み醤油・本みりん・粗糖でじっくり煮込み乾燥させました。食物繊維・鉄・カルシウム・カリウム・マグネシウムを豊富に含みます。

【原材料】醤油(大豆(国産))、小麦(国産)、食塩(メキシコ)、みりん(もち米(国産))、真昆布(北海道南)、砂糖(さとうきび(鹿児島県種子島))、米麹(米(国産))

4週のみ
創健社 30g 476円



2773 シーガニックひじき 4週のみ

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

【原材料】ひじき(国内産)



4週のみ
山忠 翌々週 90g 324円

海藻・ごはん・シリアル・ごま・雑穀・豆腐・揚げ・豆乳

昆布

4週のみ 翌々週

2710 羅白昆布

【原材料】羅白昆布100%
北村物産 90g 980円

2718 伊勢和布

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

2719 きざみ出し昆布

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

創健社 100g 702円

2733 日高昆布

みついし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚な
だしが特長です。

【原材料】昆布(北海道高産)

健康フーズ 100g 756円 得 健康フーズ 120g 702円

2734 利尻昆布

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

健康フーズ 40g 670円

2737 ねこあし根昆布

ねこ脚の形に似ていることから名前が付けられました。道東の限られた地域でしか採取されない希少価値の高い昆布です。

【原材料】猫足根昆布(北海道浜中産)

シリアル

ハトムギグラノーラ

2788 プレーン

富山県産のハトムギを使用。グルテンフリー・
ヴィーガン対応。添加物・着色料不使用。そのまま
おやつに、または豆乳やヨーグルトにかけてどうぞ。
【原材料】はとむぎ(富山県)、有機クルミ、有機レーズン、有機ココナッツオイル、
有機ココナッツの花蜜、砂糖(甜菜含蜜糖)、岩塩(一部にクルミを含む)

2789 チョコ

有機ココアを使ったはとむぎグラノーラにココナッツチップスとカカオニブを加えました。上品な甘さとザクとした食感をお楽しみください。
【原材料】はとむぎ(富山県)、砂糖(甜菜含蜜糖)、有機ココナッツオイル、有機
カカオニブ、有機ココアパウダー、有機ココナッツチップス、岩塩

太陽食品 4週のみ 翌々週



各80g 594円

ごはん・おかゆ

寝かせ玄米ごはんパック

2826 小豆

小豆をブレンドしました。甘味があつておこわのような食感です。
【原材料】玄米(国産)、小豆、食塩

2827 黒米

180g 333円
ボリュームたっぷりの黒米をブレンドしました。甘みが強くカレーによく合います。

【原材料】玄米(国産)、黒豆、食塩

結わえる 翌々週



180g 333円

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

【原材料】玄米(国産)、大麦(もち麦)、食塩

豆・雑穀・ごま

2855 国産はとむぎ

炊飯器用

4週のみ

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

【原材料】国産はとむぎ(富山)

翌々週

太陽食品 200g 648円



2868 国産はとむぎほうじ粒

小袋タイプ

4週のみ

殻を取り除いた国産
はとむぎの粒を焙煎
しました。香ばしく
そのままボリボリと
お茶うけや、お子様
のおやつにお召し上
がれます。

【原材料】はとむぎ(富山)

翌々週

太陽食品 7g×16袋 907円



2862 からだをケアする18穀米

4週のみ

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

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

4週のみ



種商 翌々週 510g 1,134円



2865 大豆(里のほほえみ)

2~4週

令和6年度産。有機
栽培でつくりました。畑の肉とも言わ
れている栄養価の高い
大豆、地元で栽培
された貴重な有機大
豆をぜひご賞味くだ
さい。

【原材料】大豆(石川県産)

たかはし農園 500g 545円

有機すりごま



2~4週

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

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

2869 黒 2870 白

オーサワ 翌々週 各70g 270円

有機いりごま

2~4週

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

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

2872 黒 2873 白

オーサワ 翌々週 各80g 270円



2874 古代米 古代の香り

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

【原材料】複数原料米(国内産)

まんがら農園 300g 921円



2907 充実雑穀



2~4週

お米に入れて炊くだけ
で食物繊維・ミネラル・
カルシウムがたっ
ぶり摂れます。

【原材料】(全品国産・
非遺伝子組換)もちき
び・胚芽押し麦・實そ
ば・もちきび・はと麦・
大豆・赤米・とうもろこ
し

オーサワ 翌々週 250g 734円

2877 オーツ麦と12種類の 国産雑穀ブレンド



4週のみ

オーストラリア産のオーツ
麦に、厳選した12種類の
国産雑穀を配合した雑穀
ブレンドです。お米に混ぜ
て炊くだけで彩り鮮やか
な上品な色づきに。

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

健康フーズ 翌々週

160g (20g×8包) 324円

2934 国内産小豆

2~4週

北海道産で農
薬・化学肥料不
使用。ツヤよく
甘味がある。品
種はエリモシヨ
ウズ。赤飯や煮
豆、菓子作りに
。

【原材料】小豆(北
海道産)

翌々週

オーサワ 200 g 772円



3198 お料理おから

4週のみ

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

翌々週 換えでない

おとうふ工房 200g 324円



3211 高野山白ごま豆腐



4週のみ

もっちり滑らかな食感
が特長のごま豆腐で
す。昔ながらの独自製
法で、胡麻の甘味だけ
を取りだし、吉野で生成
された上質の本葛と混ぜ合わせ、独特の
食感を作り出しています。

【原材料】でん粉、胡麻、本葛粉
ケンコーフーズ

翌々週 33g×4 378円

豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

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

3121 ミツの堅(堅豆腐) 300g 486円

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

3122 ミツの堅しようゆ味(堅豆腐味付)
300g 583円

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐)
150g 324円

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g 410円

3125 ミツの綿(綿豆腐) 200g 270円
00010 定期 265円

滑らか絶品綿豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

消費期限：製造日より3日

3126 ミツの臘(おぼろ豆腐)

300g 410円

にがりをうつ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 ミツの綿揚げ 1口 378円
サクッとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。

3150 ぎんなんがんも 3個 680円

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml 300円



3168 麦芽豆漿 2・4週

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

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

マルサン



200ml×2 248円

こんにゃく

片岡蒟蒻店 冷蔵 2・4週

3301 丸形こんにゃく(2玉) 約400g 437円
手ひねり。木灰水仕込み。



3302 板こんにゃく 約300g 347円
手ひねり。木灰水仕込み。

3303 糸こんにゃく 約250g 280円
木灰水仕込み・卵殻焼成カルシウム30%使用。

3304 つきこんにゃく 約400g 437円

3105 おからこんにゃく 4週のみ

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

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

翌々週

マーマフーズ 340g 480円

3338 しゃぶしゃぶ蒟蒻 4週のみ

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

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

マルヤス 翌々週 200g 162円



得

納豆・テンペ

登喜和食品 冷蔵

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

3531 登喜和 3P(40g×3) 256円
00011 定期 251円

北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。

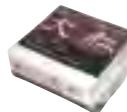
【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3537 大粒・十勝の息吹

2P(40g×2) 251円
豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



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)



3538 ひきわり・十勝の息吹

2P(40g×2) 251円
00012 定期 245円

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3535 日本の農 2P(40g×2) 261円

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

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



3536 十勝の息吹小粒カップ 2・4週

3P(30g×3) 308円

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。

【原材料】北海道 ユキシズカ大豆(特別栽培)



3545 朝食の納豆 2・4週

2P(40g×2) 281円

赤城山の麓で採れた地塚大豆。あっさりとした味わいは朝食にピッタリ。

【原材料】群馬県 納豆小粒



3541 北海道産直納豆 ひきわり(タレ・からしない) 2・4週

30g×2 254円

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

【原材料】北海道とよみづき大豆(特別栽培)



3508 2P井村さんの有機大粒納豆

発酵に必要な大豆の栄養や旨味を逃さずに蒸し上げる「せいろ蒸し」

により、大粒ながらも芯までふつらした食感と、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、鰯節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料

金沢大地 冷蔵 45g×2 308円



3503 テンペ(レトルト) 2・4週

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

オーサワジャパン 翌々週 100g 270円



3506 井村さんの有機納豆

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

【原材料】石川県産、納豆菌

冷蔵

金沢大地 90g 306円 得



漬物・梅干・だし・つゆ

漬物・梅干

3702 かり干したくあん(スライス)

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

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

翌々週 健康フーズ 170g **367円**

3704 きくらげザーサイ入りからし高菜

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

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

健康フーズ 翌々週 90g **421円**

3710 いぶりがっこ(スライス)

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

【原材料】いぶり大根(国産)、漬け原材料[砂糖、米ぬか、食塩、米酢]

マルアイ 翌々週 70g **497円**

3730 紅しょうが

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

創健社 翌々週 60g **313円**

3705 甘酢漬砂丘らっきょう

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

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

翌々週 ジャスマック 110g **518円**



3973 福神漬

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

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

翌々週 創健社 80g **275円**

ひだ千利庵の漬物

4週のみ 翌々週

4051 赤かぶら漬(杉樽仕込み)

150g **364円**

【原材料】赤かぶら、漬け原材料(食塩、米こうじ、米ぬか、とうがらし)

4052 スライス赤かぶら漬(杉樽仕込み)

130g **415円**

【原材料】赤かぶら、(漬け原材料/食塩、食酢、みりん)

4053 菊芋味噌漬

120g **415円**

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

4054 一夜干し大根 冷蔵

110g **333円**

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

4055 花びらかぶ 冷蔵

110g **333円**

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

4056 胡瓜しば漬

100g **383円**

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

4057 ほうば味噌

300g **610円**

【原材料】米こうじ、大豆、みりん、砂糖、食塩

ひだ千利庵では杉樽を使ってお漬物作りをしています。

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

4058 さくら(赤かぶみじん刻み漬)

120g **383円**

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

4059 山むらさき

150g **351円**

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

4060 千切りしそ生姜 冷蔵

80g **333円**

【原材料】しょうが(塩漬け)、漬け原材料(しそ、梅酢、食酢)

4061 ピリ辛胡瓜しょうゆ漬

120g **382円**

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

4065 胡瓜粕漬け

2本 **402円**

【原材料】胡瓜、漬け原材料(酒粕、みりん、砂糖、食塩)

4066 赤かぶら長熟漬

150g **415円**

【原材料】葉付き赤かぶら、漬け原材料(米酢、みりん、昆布、赤しそ梅酢、食塩)

だし・つゆ

4094 釜めしでんどん 2・4週

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

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

節辰商店 500ml **563円**

4113 野菜ブイヨン 4週のみ

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

翌々週 創健社 5g × 7本 **389円**

4114 6種の野菜だし

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

【原材料】食塩、乳糖、砂糖、酵母エキス粉末(酵母エキス、デキストリン)、オニオン粉末、ほうねん草粉末、ガーリック粉末、にんじん粉末、セロリ粉末、しいたけ粉末、かつお節粉末、こんぶ粉末

東海農産 翌々週 90g **540円**

4115 チキンコンソメ 4週のみ

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

翌々週 創健社 4.5g × 10個 **335円**

だし・つゆ・ふりかけ・味噌汁

4117 6種国産原料のだしパック

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

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



節辰商店 12g×12 418円

4122 つゆの素(ストレート)

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

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

翌々週

チヨーコー 500g 421円

4128 チキンガラスープ

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

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

4週のみ

4週のみ



健康フーズ 120g 648円

4132 まるごと鰯パウダー

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

【原材料】かつお粉末(かつお(鹿児島県産))



得

翌々週

浪花昆布茶 2g×12 583円

ふりかけ・味噌汁・茶漬け

4261 京風湯葉炊き込み御飯の素

4週のみ

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

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

創健社 翌々週 128g 540円

4287 国産かりかり梅しそ

4週のみ

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

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

翌々週

プロスペリティ 45g 538円

4293 のりたまごのふりかけ

4週のみ

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。

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

創健社 翌々週 33g 335円

4289 健康ふりかけ おかか

4週のみ

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

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

翌々週

健康フーズ 25g 475円

4295 味ごまひじき

4週のみ

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

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

健康フーズ 翌々週

50g 281円



4300 海老ふりかけ



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

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

通宝海苔 翌々週

30g 378円

4362 潮の華いわしのふりかけパック

4週のみ

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

【原材料】いわしの煮干し(国内産)

カワサ 翌々週 3g×6P 464円



4341 海苔わかめスープ



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

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

翌々週

ケンコーフーズ 30g (6食分) 421円

温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。

4382 コーンチャウダー

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

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

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

【原材料】野菜[かぼちゃ(国内産)、じゃがいも：遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)、キャベツ(国内産)、にんにく(国内産)、トマトピューレー：5% (国内産)、クリーム：乳製品(国内産)、マカロニ：小麦を含む(国内産)、ひよこまめ(アメリカ、カナダ他)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ他)、クリーム：乳製品(国内産)、全粉乳(国内産)、砂糖(国内産)、バター(国内産他)、たまねぎエキス(国内産)、でん粉(国内産)、食塩(国内産)、チキンブイヨン(国内産)]

4383 かぼちゃチャウダー

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

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

麻布タカノ



4週のみ 翌々週 各150g 324円

4301 ちりめんわかめ

30g

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

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

健康フーズ 4週のみ 翌々週 各 378円



味噌屋のまかないみそ汁

4週のみ

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

4398 蔵出し信州こうじみそ



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

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

4399 蔵出し寒熱白つぶみそ



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

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

4400 3種の信州みそ合わせ



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

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

ひかり味噌 翌々週 各5食入 378円

味噌汁・佃煮・加工豆・加工雑穀・乾物

4317 カラダにやさしいポタージュ

国産とうもろこしを主原料に、国産野菜のかぼちゃ・玉ねぎ、セロリ、玄米などのカラダにやさしい素材だけを使用したポタージュです。

【原材料】コーンパウダー（国内製造）、米粉、てん菜糖、塩、澱粉分解物、とうもろこしフレーク、酵母エキスパウダー、かぼちゃパウダー、たまねぎパウダー、根昆布粉末、セロリ粉末、有機玄米エキスパウダー

ファイン 翌々週

14g×5 486円



4週のみ

4396 ごぼうスープカラダにやさしい

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

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

ファイン

13g×5 432円



2・4週

4397 野菜と海藻を食べるおみそ汁

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

【原材料】[調味みそ]米みそ（国内製造）、食塩、砂糖、昆布エキス／酒粕（一部に大豆を含む）【あげなすの具】乾燥キヤベツ、あげなす、調味顆粒（昆布エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉）、乾燥ごん、乾燥玉ねぎ、乾燥小松菜、乾燥にんじん、乾燥ねぎ（一部に乳成分を含む）【オクラの具】わかめ、調味顆粒（昆布エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉）、乾燥オクラ、めかぶ、昆布、ひじき、ごま、赤のまつ、乾燥ねぎ、（一部にごまを含む）

ひかり味噌 翌々週

6食入 518円



4週のみ

加工豆・加工雑穀

4470 やわらかスーパー発芽大豆

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

だいすデイズ 翌々週

100g 216円



4週のみ

4471 スーパー発芽黒豆

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

だいすデイズ 翌々週

70g 216円



4週のみ

4472 10種の蒸し雑穀

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

ムソー 翌々週

70g 216円



4週のみ

4473 有機蒸しミックスビーンズ

5種の豆をミックス。蒸してあるのでそのまま食べられます！

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

だいすデイズ 翌々週

85g 270円



4週のみ

4475 有機蒸しひよこ豆

うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しひよこ豆。そのまま食べられます。

【原材料】有機ひよこ豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用

だいすデイズ 翌々週

85g 270円



4週のみ

4476 蒸しスーパー大麦

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

【原材料】大麦（オーストラリア産）

だいすデイズ 翌々週

50g 216円



4週のみ

クイックソイ

4週のみ

欠品の可能性がある商品です

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

【原材料】大豆：遺伝子組み換えてない（国内産）



4462 フレークタイプ 100g
4463 バラ肉タイプ 80g
4464 ミンチタイプ 100g
かるなあ 翌々週 各 430円

4478 大豆と玄米のベジミンチ

130g 4週のみ

4479 大豆と玄米のベジフィレ

100g

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

【原材料】脱脂大豆（国内製造）、玄米粉（米（国産））／緑茶抽出物

マイセンファインドフード 翌々週

各 346円



乾 物

4502 徳島県産芋がら(割菜・すいき)

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

【原材料】里芋の茎（徳島県）



4週のみ

翌々週

森商店

25g 388円

4515 有機鷄の爪

4週のみ

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

【原材料】有機鷄の爪（島根県）

オーサワジャパン・島根県

翌々週 5g 259円



4565 こがね麸

4週のみ

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

【原材料】小麦粉[小麦（北海道）]、小麦たんぱく（北海道）



オーサワ 翌々週

30g 302円

今週のおすすめ!

92558 グッドミーちっちゃん ハンバーグ

大豆ミートをじっくりと丁寧に仕上げました。ふんわりと柔らかな食感で、とてもヘルシー。味付け次第で美味しいの幅も広がります。



凍 翌々

クックたかぐら
6個入り 527円⇒517円 得

5373 生チョコレートペースト

2・4週

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



創健社 160g 626円⇒614円 得

6317 圧搾一番搾り国産こめ油

2・4週

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



翌々

築野食品工業
600g 1,296円⇒1,271円 得

2121 たらこ昆布煮 [4週のみ]

真たらこと根室で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。



金沢錦 90g 524円⇒514円 得

4850 イチカラそば(乾麺) [4週のみ]

自社農園で有機栽培した蕎麦を使用。脱皮した蕎麦の実を丸ごと挽いた全粒粉を使用。挽きたてのそば粉を使用した新潟県産即席そば。キャンプにもおすすめ!アミノ酸や保存料は使用しておりません。



イチカラそば 103g 274円⇒269円 得

3506 有機納豆

赤松の絞木を開けば、ふっくら粒ぞろいの納豆。発酵食品ならではの奥行きのある匂いが広がります。しっかり力強い糸引きと、素直に軟らかな豆のふっくら感が特長です。醤油も辛子も入れず、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。



冷 金沢大地 90g 306円⇒300円 得

タカショウ

[4週のみ] 凍 翌々

2266 いかの塩辛「潮」

石川県産のスルメイカ、能登の海洋深層水の食塩、能登産の生柚子を使用した塩辛です。ほんのりと香る柚子がアクセント。

80g 454円⇒445円 得



2277 国産いわしマリネ 140g 572円

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

2738 あじいしり干し 2枚 779円

いしりの旨みを活かした塩干しよりも塩角のない干物です。グリルなどで焼いてどうぞ。



3個入 651円⇒638円 得

パンドパパの冷凍パン

凍 翌々 チラシ

77104 ブルーベリーベーグル

無農薬栽培された国産ブルーベリーを生地に練りこんだ、当店自慢のベーグル。果実の甘みをしっかりと味わえる、期間限定ベーグルです。

3個入 651円⇒638円 得



77108 さつま芋ロール

さつま芋と白あんで作ったスイートポテトのあんがたっぷりと入っています。温めて頂くとあんがトロリとした感じになります。

1個 315円⇒309円 得



今週のお薦め肉

[2・4週] 凍

1294 豚モモスライス

脂肪を好まない人には最適の部位です。約3mm厚でスライスしました。赤身率90%。

丹沢農場 200g 616円⇒586円 得



1524 いろいろ使える鶏つみれ

若鶏のむね肉を使用。生姜をきかせ、味付けもしていますので、そのまで鍋などにお使いいただけます。

秋川牧園 200g 460円⇒437円 得

栄養価が高い ナツツ

翌々 不定期!

鉄分・亜鉛が豊富 NEW

6741 焼きカシューナッツ

カシューナッツを国産小麦粉で包み、醤油タレで味付けし、カリッと香ばしく焼き上げました。

創健社 70g 562円⇒551円 得

良質なタンパク質が豊富 NEW

6742 殻付き落花生(千葉県産)

千葉県産落花生を殻ごと香ばしく焙煎しました。まろやかで香ばしい風味と甘み。

千葉豆乃華

130g 648円



石川産米粉を使用
卵・乳製品・小麦不使用

オーサワ

SALE

日本の伝統食「玄米パン」
卵・乳製品・大豆不使用

玄米パン [3週のみ] 翌々

国産小麦粉・玄米粉使用。蒸し上げて温めると、香ばしさと沖縄県産の黒糖の風味と国産小麦の香り、ふくらしたやわらかさと滑らかさで、ほんのり甘みのある生地の美味しさがお口に広がります。

1061 あんなし

3個 519円⇒494円 得

1062 あん入り

3個 540円⇒513円 得

国産玉ねぎ100%

皮ごと丸ごと粉末化

NEW

翌々 不定期!

4730 玉ねぎ粉

賞味期限:2025年4月

料理に一振りするだけでコクと甘みが出ます。唐揚げの下味、ポテトフライ、炒め物、パスタ、チャーハン、ラーメン、カレー、シチューなどに。野菜ブイヨンと合わせて簡単オニオンスープにも。

日本健康堂 150g 1,998円⇒1,799円 得

米粉クッキー 翌々

石川産の米粉を使用した、やさしい甘みのクッキー。卵・乳製品・小麦不使用で、米粉ならではの風味豊かで、ざっくりとした食感と、フレーバーごとのやさしい味わいが楽しめます。

6491 キャロブ&ココア [2週のみ]

豊かな風味とほろ苦さ。

60g 399円⇒380円 得

6492 ベリー [2週のみ]

3種のベリーの甘酸っぱい風味。

60g 388円⇒369円 得

6493 よもぎ [2週のみ]

よもぎの上品な風味。

60g 367円⇒349円 得

6494 かぼちゃ [2週のみ]

かぼちゃの豊かな風味。

60g 367円⇒349円 得

6495 メープル [不定期!]

メープルのやさしい甘み。

60g 400円⇒380円 得

千利庵の漬物 [4週のみ] 翌々

4057 ほうば味噌

特製こうじ味噌でいただく飛騨伝統の料理です。ひだ千利庵の特製甘口味噌に、ほう葉を2枚添えました。ほう葉の香りが味噌の甘みと香ばしさによく合います。

300g 610円⇒598円 得

4054 一夜干し大根

国産の大根を一夜干して、昆布だしと醤油、酢などを混ぜ合わせた調味液に漬け込みました。タカの爪がピリッときいてピリッと、サッパリとした味しさ。

110g 333円

4065 胡瓜粕漬け

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

2本 402円



△ あったまる飲み物 △

翌々

不定期!

7660 レモネード

国産レモン果汁をたっぷり使用し蜂蜜を加えて飲みやすいた、さっぱりした甘さのビタミンC入りレモネードです。アイスでもホットでも美味しいお飲みいただけます。

健康フーズ 22g×5袋 475円



7661 黒糖ココア

有機栽培されたココアに加工黒糖(粗糖・さとうきび汁・糖蜜)とサンコカルシウムを加えた黒糖ココアです。お湯や牛乳で溶いてお飲みいただけたり、パンやケーキの生地に練りこんだり、仕上げに振り掛けなど様々なご利用いただけます。

健康フーズ 250g 1,026円⇒1,006円 得



ふりかけで栄養をプラス! 翌々

4292 大漁かつお飯 不定期!

鹿児島県産のかつお節や北海道産の昆布などをバランスよく混ぜ合わせました。そのままご飯やそば、うどんなどに振りかけてお召し上がりください。

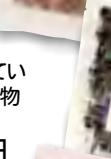
健康フーズ 52g 670円⇒657円 得



4301 ちりめんわかめ [4週のみ]

瀬戸内海産のちりめんに、わかめを混ぜて味付けしています。温かいご飯にふりかけたり、きゅうりとあえて酢の物などにしてお召し上がりください。

健康フーズ 30g 378円



4305 五色煮ひじきごはん 不定期!

カルシウム・鉄分・マグネシウムが豊富なひじきに彩りのある素材をブレンドしました。おにぎり・お茶漬け・混ぜご飯などにご利用いただけます。

健康フーズ 35g 432円



4316 しそもみじ 不定期! NEW

国産赤じそを完熟紀州南高梅の梅酢でじっくりと漬け込んだ風味豊かなしそみじかけです。しつとりした味わいに仕上げていますので、ごはんに良く合います。使いやすいチャック付き袋入り。

創健社 30g 313円⇒307円 得



矢野傳の練り物 [4週のみ] 翌々

2610 矢野傳おでんセット

上天ぶら(2枚)、並ちくわ(4本)、きんぴら天(4枚)、棒天(3本)入り。

1セット 1,049円⇒1,028円 得



2604 焼ちくわ

魚の食感と風味を大切にして焼き上げました。澱粉は甘藷澱粉で卵白不使用。

1袋2本入 261円



2613 やさい棒天

八幡浜で水揚げされた「生魚」を主原料に野菜を加えて、栄養たっぷりに仕上げました。

3本 347円



2611 イカ入じやこ天

八幡浜で水揚げされた「生魚」を主原料を直接すりつぶして練り上げています。

3枚90g 274円⇒269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

小麦粉・パン粉・粉類

4662 有機強力粉ゆきちから [2・4週]

金沢大地のオーガニック小麦でつくる有機小麦粉「ゆきちから」。製パン適性に優れ、べたつきにくく膨らみが良いのが特長。あっさりした風味は、菓子パン等、油脂や糖分の多いリッチな生地にもおすすめ。

【原材料】有機小麦ゆきちから(石川県)



金沢大地 500g 729円

4663 有機薄力粉シロガネコムギ [2・4週]

金沢大地のオーガニック小麦「シロガネコムギ」の薄力粉です。お菓子づくりや天ぷら、うどんなどの麺類にもおすすめです。

【原材料】有機小麦シロガネ(石川県)



金沢大地 500g 729円

江別製粉

4670 薄力粉 北海道産100%

1kg 489円



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

4671 パン用粉 北海道産100%

1kg 545円



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

4716 きな粉ミニパック [4週のみ]

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

【原材料】大豆(国内産)



健康フーズ 翌々週 10g×10袋 346円

4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産)



金沢大地 80g 294円

4749 片栗粉

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



桜井食品 200g 281円

4764 山芋入りお好み焼きミックス

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

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、小麦澱粉、山芋粉、昆布粉末



創健社 翌々週 200g 443円

4765 玄米お好み焼粉 [4週のみ]

小麦粉を一切使用せず、富山県産米粉や佐賀県産玄米に、削り節粉・昆布末を配合した玄米お好み粉です。1袋で15cmのものが3~4枚焼けます。

【原材料】米粉、玄米、砂糖、削り節(さば・かつお・うるめ・いわし)、食塩、昆布粉末



ケンコーフーズ 翌々週 100g 302円

4766 米粉のホットケーキみくす

[4週のみ]

小麦・卵・乳を使わずに富山県米粉や佐賀県産玄米等を使用したホットケーキミックス粉です。米粉のふくらもありもちとした食感をお楽しみ頂けます。

【原材料】米粉(富山県産)、砂糖、玄米、食塩、ふくらし粉(アルミニウム不使用)



南出製粉 翌々週 180g 292円

4767 パンケーキネオハイミックス (砂糖不使用)

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

【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー [国内産(アルミ不使用)]



創健社 翌々週 4週のみ 400g 497円

4768 パンケーキネオハイミックス (砂糖使用)

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

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



創健社 翌々週 4週のみ 400g 508円

4769 てな屋さんのてんぷら粉 [2・4週]

国内産原料100%天ぷらが力立つ揚がる。揚げ衣が冷めてもべつかない。

【原材料】小麦粉・馬鈴薯でん粉・ごめ粉(国内産)



翌々週 オーサワ 500g 416円

4770 オーガニックパン粉 [2・4週]

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

【原材料】有機小麦粉(北米産)、天然酵母、食塩(シママース)



翌々週 オーサワ 100g 346円

4707 こだわりのベーキングパウダー [4週のみ]

アルミニウム不使用のベーキングパウダーです。ユーロ・米国機認証品です。ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭などを作る時にご利用ください。一般使用量: 小麦粉に対して2%。

【原材料】有機濃縮ぶどう果汁、有機コーンスターチ、重曹



風と光 翌々週 10g×4 529円

乾

麺

国产の小麦粉と赤穂の天塩を使用し、素材の風味を生かしたコシが強い乾麺です。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、食塩



4848 讀岐そうめん
4849 讀岐うどん
創健社 翌々週 4週のみ 各240g 270円

4884 手延葛うどん [4週のみ]

国内産小麦粉使用吉野本葛入りでシコシコとしたコシの強い麺。

【原材料】小麦粉(国内産)、食塩(いそしお)、吉野本葛、ごま油



翌々週 坂利製麺 200g 540円

4842 十割そば [2・4週]

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

【原材料】そば粉(そば(国産))



イチカラ畠 180g 713円

5028 無塩うどん [4週のみ]

5029 無塩そうめん

国产小麦100%使用の無塩乾麺。「熱湯こね製作法」で均一に生地を加熱処理していますので、歯応えやコシのほか、小麦本来の美味しさを楽しめます。無塩です。

【原材料】小麦粉(国内産)



はりま製麺 翌々週 各200g 270円

4850 イチカラそば(乾麺) [4週のみ]

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

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



イチカラ畠 翌々週 103g 274円

4857 国産小麦の全粒粉うどん

国产小麦の全粒粉を100%使用したコシのあるうどん。小麦本来のおいしさをお楽しみ頂けます。

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



創健社 翌々週 200g 322円

乾麺・生麺・ジャム

ジロロモーニのオーガニックスパゲッティ

4週のみ 翌々週

4889 有機スパゲッティーニ(1.4mm) 500g **517円**

スパゲッティよりも若干細めのロングパスタで、ソースにとてもよく絡みます。

4890 有機スパゲッティ (1.7mm) 500g **517円**

小麦本来の味と香り、強いコシ。スタンダード。

4891 有機スパゲットーニ(2.1mm) 500g **517円**

小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみください。

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

スパゲッティよりもやや幅広のロングパスタで、ソースにとてもよく絡みます。

4894 有機ペンネ 250g **373円**

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

4895 有機全粒粉ペンネ 250g **373円**

全粒粉入りのペンネです。

【原材料】4889~4894 : 有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)

4895 : 有機デュラム小麦のセモリナ[全粒粉(イタリア)]



4856 四川風拉麺

4週のみ

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



4904 湯麵(タンメン)

4週のみ

国産小麦の小麦粉を100%使用した低温熟成平打ちノンフライ麺に、野菜のうま味と一緒に残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープと合わせました。動物性原料不使用。



4886 三穀deパスタ

4週のみ

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

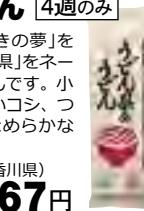
【原材料】うるちきび(中国)、うるとちあわ(中国)、ひえ(インド)、/加工澱粉(タイ)



4844 うどん県のうどん

4週のみ

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



【原材料】小麦粉(小麦(香川県))、食塩(香川県)

讃岐物産 翌々週 300g **367円**

4897 汁なし担々麺

4週のみ

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



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

創健社 四川風拉麺

翌々週

120g **238円**

創健社 汁なし担々麺

翌々週

120g **292円**

5023 ソース焼きそば

4週のみ

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



健康フーズ(杉) 翌々週 120g × 2 **302円**

5020 中華そば3人前

4週のみ

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



【原材料】小麦粉、小麦たん白、卵、卵殻カルシウム、食塩

杉食 翌々週

220g **216円**

5144 能登そば

2・4週

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



【原材料】有機小麦(石川県)、有機そば(石川県)、食塩(石川県)

金沢大地 生麺 翌々週

100g × 2 **562円**

5197 生パスタスパゲッティ

4週のみ

5198 生パスタスフィットチーネ

生パスタスパゲッティ

生パスタスフィットチーネ

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

【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩

本田商店 翌々週



生麺 各100g × 2食 **432円**

4863 醤油屋さんのしょうゆラーメン

2・4週

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

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

日食



2食入 **470円**

4867 醤油屋さんのうまチゲラーメン

2・4週

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

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

日食



2食入 **540円**

4903 酸辣湯麺

4週のみ

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

【原材料】めん(小麦粉(北海道)、でん粉(北海道)、食塩(香川)、醸造酢(国産)、食塩(メキシコ他海外)、醤油(大豆、小麦・九州)、チキンエキス(鶏・九州)、ごま油(ごま、アーモンド他海外)、砂糖(さとうきび(鹿児島)、生姜ベースト(生姜(日本他海外))、酵母エキス(日本他海外)、香料食用油(国内製造)、オイスターエキス(日本外産)、でんぶん(国内製造)、胡椒粉末(国内製造)、にんにくベースト(にんにく(海外)、唐辛子粉末/かんすい(モンゴル)、パブリカ色素、香辛料抽出物。(一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む)

創健社



111g **243円**

5024 カレーラーメン

4週のみ

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

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

健康フーズ



2袋 **346円**

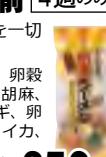
5021 本格派中華ラーメン3人前

4週のみ

国内産小麦100%使用! 無かん水麺で油脂を一切使ってません。

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

杉食



81g × 3(スープ付) **356円**

生 麺

ジャム

5260 国産有機ゆずマーマレード

4週のみ

有機JAS認証の媛媛県産有機ゆずを使用。自然の風味を大切に、甘さ控えめ(糖度34度)でも後味も上品な美味しいマーマレード。紅茶に溶かしてもおすすめです。

【原材料】有機砂糖、有機ゆず／安定剤(ベクチン)、酸化防止剤(V.C.)

5267 有機ブルーベリージャム

4週のみ

有機栽培のブルーベリー、有機砂糖、有機レモン果汁を使用しました。

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

5268 有機いちごジャム

4週のみ

果肉を64%使用しいちごの甘さを大切にしました。

【原材料】有機苺、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁／安定剤(ベクチン)

デイリーフーズ



各135g **756円**

ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料

5360 ソフティ ピーナッツクリーム [4週のみ]

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

【原材料】ピーナッツ(米国産)、植物油脂、三温糖、デキストリン、脱脂粉乳／貝殻カルシウム
ジャフマック 翌々週 150g 518円

5369 国内産ブルーベリージャム [4週のみ]

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

【原材料】砂糖[甜菜(国内産:主に熊本)]、ブルーベリー(国内産:主に熊本)、レモン濃縮果汁(イタリア)／増粘剤(ベクチン)
創健社 翌々週 200g 616円

5370 いちごジャム [4週のみ]

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

【原材料】砂糖(北海道)、いちご(国内産:主に静岡・徳島・奈良)、レモン濃縮果汁(イタリア)／増粘剤(ベクチン)
創健社 翌々週 200g 518円

5371 マーマレード [4週のみ]

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

【原材料】砂糖(北海道)、いよかん(愛媛)、みかん果汁(国内産:主に四国・中国地方、中部地方、九州地方)、レモン濃縮果汁(イタリア)、増粘剤(ベクチン)、香料(オレンジオイル)
創健社 翌々週 200g 540円

5373 生チョコレートペースト [2・4週]

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

【原材料】砂糖(ビート糖)、カカオマス、還元水飴、生クリーム、結晶パラチノース、全粉乳、植物油脂(バーム油)、ココアバター、洋酒、レシチン(大豆由来)、香料(バニラ)
創健社 冷蔵 翌々週 160g 626円

5374 有機小倉あんバター [4週のみ]

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター
遠藤製餡 翌々週 300g 562円

蜂蜜製品

5401 カナダ産純粋はちみつ [4週のみ]

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

【原材料】カナダ産はちみつ
ワインビーガーデン
翌々週 500g 1,458円 得

5403 かりん蜂蜜漬 [4週のみ]

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

【原材料】はちみつ(アルゼンチン・国内産)、本かりん(長野県産)
健康フーズ 翌々週 440g 2,462円

5424 プロポリス入りマヌカハニー [4週のみ]

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

【原材料】ニュージーランド産マヌカはちみつ、プロポリス抽出物(2.0%)
アピヘルス 翌々週 250g 3,240円

塩・加工塩

海の精・有機ハーブソルト [4週のみ]

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

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

5498 ピン 55g 518円
5499 詰替 55g 346円
海の精(才) 翌々週

5512 海人の藻塩 [4週のみ]

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

【原材料】海水、海藻
翌々週 蒲刈物産 100g 513円

石垣の塩 [2・4週]

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

【原材料】海水(沖縄県)

5547 180g 712円
5548 500g 1,296円
石垣の塩 翌々週

砂糖・水飴・甘味料・シロップ

5558 てんさい糖 [2・4週]

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

【原材料】てん菜(ビート) : 北海道十勝
ホクレン(創健社) 650g 519円

5572 ビートオリゴ [4週のみ]

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

【原材料】ビート糖蜜[ビート(北海道)]
日本甜菜糖 翌々週 300g 581円

5573 さらさら粗糖 [4週のみ]

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

【原材料】原料糖[さとうきび(国内産:南西諸島)]
創健社 翌々週 200g 302円

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

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

奄美自然食 翌々週

られました。 [4週のみ]

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

【原材料】有機アガベ
翌々週 アルマテラ 330g 648円

5574 有機アガベシロップ [4週のみ]
ローダーク

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

【原材料】原料糖(てんさい(北海道産))、糖蜜(てんさい(北海道産))
健康フーズ 翌々週 500g 475円

醤油・味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ

醤油・味噌・発酵調味料

中初商店

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

5701 大・天祐醤油(濃口)	1.8 ℥	1,976円
5702 小・天祐醤油(濃口)	720ml	988円
5709 ミニ・天祐醤油(濃口)	200ml	495円
5706 大・天祐味噌	2kg	2,068円
5707 小・天祐味噌	1kg	1,034円
5710 胡麻味噌	120g	471円

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

【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米糀味噌)、黒胡麻



こいくち国産有機醤油 [2・4週]

金沢大地のロングセラーアイテムNo.1有機醤油。兵庫県奥播磨の足立醸造で仕込みました。自社農場の有機大豆&有機小麦100%使用。杉桶で二夏じっくり熟成させた、深く濃厚な味わいが特徴です。料理全般にオールマイティ。つけ醤油から、煮物、かけ醤油まで幅広くお使いいただけます。

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

5684 小	360ml	823円
5685 大	900ml	1,728円



5686 国産有機醤油(淡口) [2・4週]

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) [2・4週]

十分にアミノ酸が醸成されしみじみ美味しい「濃口」です。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩



5708 鍋用みそ

天祐みそをベースに使った肉と野菜のみそ鍋専用の味噌。ダシ要らず。簡単、お好みの具材と共に煮込むだけで、深い味わいの味噌風味の美味しい鍋が作れます。



冷蔵	200g	388円
-----------	------	-------------

5713 有機加賀味噌 [2・4週]

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



冷蔵	500g	975円
-----------	------	-------------

5718 国産生みそコクの極み [4週のみ]

国産原料を使用。中辛口の無添加信州みそです。「生」なので加熱処理しません。発酵菌が生きた状態です。熟成されたコクのある味わい。



翌々週	500g	540円
------------	------	-------------

5719 有機立科麦みそ [2・4週]

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがいきている。



オーサフ	750g	1,350円
-------------	------	---------------

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

【原材料】有機大豆、有機米、食塩

5742 赤有機生みそ 赤味噌特有のコクのある濃厚な味。



麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

5743 白有機生みそ 麹歩合が12割・塩分を従来品より25%カットした有機JAS認定の減塩味噌。

5744 有機減塩みそ マルマン [4週のみ] 翌々週 500g 518円

5770 白ねり(有機認証基準コシヒカリ) [2・4週]

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

【原材料】米(石川県産有機JAS認定)



たかはし農園 [冷蔵]

600g	1,118円
------	---------------

マヨネーズ・ケチャップ

5792 有精卵マヨネーズ [2・4週]

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

2・4週



創健社	300g	616円
-----	------	-------------

5796 えごま一番マヨネーズ [4週のみ]

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

4週のみ



創健社	205g	680円
-----	------	-------------

5799 オーガニックトマトソース [4週のみ]

イタリア産の完熟有機トマトをじっくり煮込み、トマト本来の旨みを引き出したコク深い味わいで、トマト料理が手早く簡単に仕上げられます。

4週のみ



高橋ソース	280g	400円
-------	------	-------------

5800 有機ピザソース [4週のみ]

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

4週のみ



創健社	180g	497円
-----	------	-------------

5808 有機栽培完熟トマト使用トマトケチャップ

トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマトを100%使用。トマトの甘みとりんご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)、ぶどう糖果液糖、りんご酢[りんご(チリ)]、食塩(メキシコ)、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料(マヌカ(カナダ))、(一部に卵・りんごを含む)

創健社	300g	486円
-----	------	-------------



レトルト

レトルト

5847 スンドウブの素 [4週のみ]

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

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

健康フーズ 翌々週 170g 432円



5848 こどもキーマ [2・4週]

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

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

秋川牧園 レトルト 100g 313円



5849 オーサワのベジきのこカレー [4週のみ]

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

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

オーサワ レトルト 210g 432円



5851 バターチキンカレー [2・4週]

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

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

秋川牧園 レトルト 180g 511円



5852 瀬戸内レモンのチキンカレー [2・4週]

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

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

秋川牧園 レトルト 180g 507円



5853 鶏キーマカレー [2・4週]

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

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

秋川牧園 レトルト 180g 507円



5857 オーサワのベジエスニックカレー [4週のみ]

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

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

オーサワ レトルト 翌々週 170g 432円

秋川牧園 レトルト 170g 432円



5858 野菜ごろごろひよこ豆のチキンカレー(小辛) [4週のみ]

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

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

結わえる 翌々週 レトルト 150g 438円



5860 植物素材のキーマ風カレー [4週のみ]

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

【原材料】野菜[人参(北海道)、じゃがいも(北海道)、玉ねぎ(主に北海道)、にんにく(青森)、生姜(高知)、べに花油(アメリカ、メキシコ)、人参ペースト(北海道)、じゃがいもペースト(北海道)、トマトケチャップ(アメリカ海外・国内産)、粒状大豆たんぱく[大豆(青森、岩手、北海道)(遺伝子組換でない)]、小麦粉(北海道、愛知、静岡等)、カレー粉(イギリス海外・国内産)、マングチヤツナ(タイ)、酵母エキス(国内産)、食塩(兵庫、香川)、麦芽エキス(イギリス)、香辛料(東南アジア)

創健社 翌々週 レトルト 170g 454円



5859 豆乳レモンチキンカレー(中辛) [4週のみ]

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

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

翌々週 結わえる レトルト 150g 438円



5854 オーサワのベジパスタソース(明太子クリーム風) [4週のみ]

植物素材でつくった明太子クリーム風パスタソース。チチチした食感、ビリッとした辛味でした。

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

オーサワ 翌々週 160g 389円



5872 塩こうじとまいたけのポークカレー(小辛) [4週のみ]

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

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

翌々週 結わえる レトルト 150g 438円



5862 植物素材のボロネーゼ風パスタソース [4週のみ]

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

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

創健社 翌々週 140g 464円



5875 和風だしときのこのポークカレー(甘口) [4週のみ]

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

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

翌々週 結わえる レトルト 150g 438円



5884 若鶏ミートソース [2・4週]

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

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



秋川牧園 150g 410円

レトルト・ドレッシング・たれ・ソース

5873 五香粉香るルーロー飯 [4週のみ]

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

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

結わえる 翌々週

140g 488円



5874 バジル香る国産鶏のガパオ [4週のみ]

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

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

結わえる 翌々週

140g 488円



5846 オーサワのカルボナーラ風 ベジパスタソース [4週のみ]

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

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

オーサワ 翌々週

140g 389円



5887 鶏だしコク鍋つゆ

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

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

チョーコー

翌々週 30ml×4袋 400円



5885 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ

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

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

チョーコー

翌々週 30ml×4袋 400円



5881 九州だし寄せ鍋つゆ

4つの九州産だし原料を使用した鍋の定番の寄せ鍋のつゆです。

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

チョーコー

翌々週 30ml×4袋 400円



5882 醤辛旨みそ鍋つゆ

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

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

チョーコー

翌々週 30ml×4袋 400円



5893 白い麻婆豆腐の素(植物素材) [4週のみ]

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

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

創健社

翌々週 170g 583円



5826 えごまオイル入り 和風ドレッシング

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

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

翌々週

創健社 150ml 583円



5827 えごまオイル入り イタリアンドレッシング

圧搾しぼりのえごま油&ジロモニー有機エキストラヴァージンオリーブ油使用。

【原材料】糖類(水飴)、砂糖、醸造酢(りんご酢)、醸造酢(有機ぶどう酢)、食用植物油脂(なたね油)、えごま油、玉ねぎ、食塩、魚醤、レモン果汁、レッドペッパー、にんにく、バジル、寒天、胡椒

翌々週

創健社 150ml 583円



5828 えごま一番 胡麻ドレッシング

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

【原材料】練りごま、砂糖、醸造酢、食用植物油脂(えごま油)、玉ねぎ、食塩、魚醤、レモン果汁、レッドペッパー、にんにく、バジル、寒天、胡椒

翌々週

創健社 150ml 616円



5841 九州産野菜 プレミアムドレッシング

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

【原材料】なたね油(国内製造)、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、三温糖、胡麻[有機胡麻(パラグアイ)]、卵黄、でんぶん(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

翌々週

小 230ml 810円

大 金瓶 390ml 1,134円



5842 シーザーサラダ プレミアムドレッシング

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

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

翌々週

チョーコー 200ml 572円



5843 ゆずプレミアムドレッシング

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

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

翌々週

チョーコー 200ml 518円



5844 ごまプレミアムドレッシング

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

【原材料】食用植物油脂、砂糖、ごま、しょうゆ、醸造酢、玉ねぎ、食塩、でん粉、酵母エキス、卵黄、食塩、でん粉、魚介エキス

翌々週

チョーコー 200ml 518円



5836 奄美焼肉のたれ

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

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

奄美自然食舗

翌々週 350g 735円



ソース

5906 有機プレミアムソース

果実と野菜で甘みを出した、中濃ソース。食塩以外の原材料はすべて有機認証品。

【原材料】有機デーツ濃縮果汁(ベルギー製造)、有機野菜・果実ペースト(にんにく、玉ねぎ、生姜、りんご)、粗糖、食用ごま油、清酒、赤ワイン、はちみつ、さとうきび酢、りんご濃縮果汁、食用でん粉、すりごま、酵母エキス、食塩、香辛料、パブリカ粉末、(一部に小麦・大豆・ごま・りんごを含む)

創健社 翌々週

200ml 648円 得



みりん・料理酒・お酢・油

みりん・料理酒

三河みりん

国産原料の本物みりん。原料の焼酎もろみも全て自社一貫生産は日本で2~3軒だけになりました。もち米のおいしさを、醸造といつ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 1.8 ℥ 瓶 **2,580円**
5942 小 700ml 瓶 **1,130円**

角谷文治郎商店

5943 有機三州味醂小

自然の生態系の中で栽培された国内産の有機米を原料に、「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。

【原材料】有機もち米(国内)、有機米こうじ(国内)、有機米焼酎(自社製)



角谷文治郎商店
500ml 瓶 **1,150円**

5949 蔵の素料理酒

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

【原材料】米、米麹
精米歩合: 70%
アルコール度数: 16.0度



大和川酒造店
720ml **1,298円**

5950 都の料理酒

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

【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造
720ml **960円**

酢・果実酢・加工酢

6130 小・老梅 有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造
500ml **497円**

奄美きび酢 4週のみ

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

【原材料】さとうきび(鹿児島)
6093 700ml 翌々週 3,456円
6094 300ml 奄美自然食 1,728円



6096 赤熟成ワインビネガー

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

【原材料】ぶどう(山梨県産)
 アサヤ食品
 翌々週 150ml **637円**



6097 白熟成ワインビネガー

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

【原材料】ぶどう(山梨県産)
 アサヤ食品
 翌々週 150ml **637円**



6114 ゆず醤油かけぽん

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

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



チョーコー 翌々週
400ml **508円**

6122 長崎焼きあごだし酢

4週のみ



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

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

チョーコー

翌々週 300ml **486円 得**

油

6317 圧搾一番搾り 国産ごめ油

2・4週



国産米ぬか100%使用。圧搾一番搾り。さらっとした風味がよく使いやすい。ビタミンEの抗酸化作用。

【原材料】米ぬか(国産)

翌々週
得
築野食品工業
600g **1,296円**

6318 北海道米油

2・4週



北海道産米ぬか100%。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)

翌々週
築野食品工業
600g **1,080円**

6322 国産えごま油

4週のみ



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

【原材料】荏胡麻(国産)

健康フーズ 翌々週
93g **1,782円**

6326 パレスチナEXバージオリーブオイル

1・2・4週



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

オルタートレードジャパン
273g **1,858円**

6328 オーガニックEXVオリーブ油

2・4週



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

ヴィア ブランカ
500ml **2,025円**

油・お菓子

6329 有機エキストラ ヴァージンオリーブオイル

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

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア)

翌々週

ジロモニー

250ml 1,728円

オーサワのなたねサラダ油

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

【原材料】なたね(オーストラリア産)

6315

紙パック

600g 864円

6316

ペットボトル

1360g 1,620円

オーサワ 翌々週



6333 オーサワの 国内産なたね サラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)

翌々週

オーサワ

910g 1,339円



6202 ピオロジコ 有機 EXヴァージンオリーブ オイル ノンフィルター

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

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア産)
欠品の可能性がある商品です

コスタドーロ 翌々週

250ml 1,404円



お菓子

6353 百年はちみつグミ ざくろ味

咲くまでに百年かかるレザーウッドの花から採蜜したはちみつをたっぷり使用したグミです。ざくろ味。素材まるごと、そのままぎゅう!美味しいて安心なグミ。

【原材料】麦芽飴(国産原料・国内製造)、てん菜糖(北海道産てん菜100%国内製造)、ザクロ濃縮エキス、ゼラチン、はちみつ(レザーウッドハニー)、レモン果汁、植物油脂(MCT)

創健社 翌々週

4週のみ



14粒 486円

6354 くせになるこだわりのグミ

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

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

創健社 翌々週

4週のみ



15粒 378円

プロテインバー 4週のみ 無添加!

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

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。

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



6378 アーモンド

ローストアーモンドをふんだんに練りこんだとてもクリーミーな味わい。

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



6368 どら焼き 4週のみ

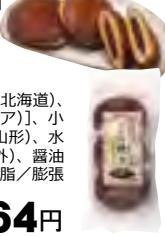
北海道産小豆の粒あんをたっぷりサンドしたこだわりのどら焼きです。

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

創健社 翌々週

3個 464円

4週のみ



6374 蜂蜜かすてら 4週のみ

しっとりと程よい甘さに仕上げたカステラです。国産原料100%。

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

創健社 翌々週

5個 443円



6376 豆乳ドーナツ

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

【原材料】小麦粉(国産)、甜菜糖、豆乳、植物油、脱脂粉乳、食塩、重曹

健康フーズ 翌々週

4週のみ



90g 270円

6386 落花生ようかん 4週のみ

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

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

味楽園 翌々週

3個 421円



6388 きらす揚げ・天然塩 4週のみ

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

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

あとうふ工房いしかわ 翌々週

140g 378円



4週のみ

どうぶつとうふドーナツ 4週のみ

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

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

4週のみ



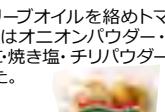
6409 バニラ 6410 ココア 翌々週

あとうふ工房いしかわ 各1個 146円

ライスクラッカー 4週のみ

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

[アレルギー 8品目該当品目なし]



4週のみ

6407 トマト&パセリ

6408 オニオン&ペッパー

味泉 翌々週

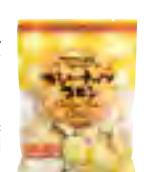
各80g 413円

6488 カシューナッツコロン 4週のみ

カシューナッツを主原料に甜菜糖・鶏卵・国産大豆の豆乳を加え香ばしくさくっとした食感に焼き上げた上品な味わいの焼菓子です。

【原材料】カシューナッツパウダー(国産製造)、甜菜糖、鶏卵(国産)、豆乳(豆(国産)を含む)、膨張剤(重曹)

志村 翌々週



85g 302円

とうふドーナツ 4週のみ

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

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

6414 バニラ 6415 ココア 翌々週

あとうふ工房いしかわ 各4個 356円



6489 有機コーヒーの カシューナッツコロン 4週のみ

有機農法のコーヒーを加え芳醇な香りと少しほろにがい大人の味。

【原材料】カシューナッツパウダー(国産製造)、甜菜糖、鶏卵(国産)、豆乳(豆(国産)を含む)、膨張剤(重曹)

志村 翌々週



80g 302円

お菓子

6370 柿の種 4週のみ

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

【原材料】水稻もち米(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、唐辛子粉

創健社 翌々週



65g 475円

6432 ブラウンクッキー 4週のみ

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

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

キング製菓 翌々週



80g 259円

6434 うの花クッキー 4週のみ

国内産小麦粉に、食物繊維を含むおからと、豆乳を練り込みおいしく焼き上げました。卵やバターを使わず、植物性素材だけで作ったプレーンなクッキー。

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(バーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩/膨脹剤(重曹)、(一部に小麦・大豆を含む)

キング製菓 翌々週

80g 289円



6437 粒あんたい焼 2・4週

皮が美味しく甘さ控えめの餡です。皮は国産小麦を使用。北海道産の小豆を使用した極上あんこ。

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 583円

6438 カスターードたい焼 2・4週

皮は国産小麦を使用。皮が美味しい、上品な甘さのカスチードです。

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 583円

6439 粒あん回転焼き 2・4週

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

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 423円

6501 蜜すもも餅 4週のみ

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

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

奄美自然食工房



120g 400円

6424 たべるきなこ 4週のみ

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

【原材料】大豆(国産)、砂糖、澱粉、水飴

翌々週

健康フーズ 100g 378円



6433 チーズブランクッキー 4週のみ

カロリー控えめで、栄養バランスにこだわった「全粒粉・小麦ふすま」入りです。さらに、カマンベールチーズを加え、おいしく焼き上げました。

【原材料】小麦粉(国内製造)、ショートニング(バーム油、米油)、砂糖(てんさい糖)、全粒粉、カマンベールチーズパウダー、小麦ふすま、コーンスターチ、酵母エキス、食塩/膨脹剤(重曹)、(一部に小麦・乳成分を含む)

キング製菓 翌々週 80g 259円



6435 北海道かぼちゃカンパン 4週のみ

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

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

北海道製菓 翌々週 110g 486円



6479 白胡麻・手造り農場玄米せんべい 4週のみ

国内産うるち玄米に白胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金笛醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

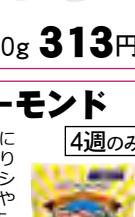
【原材料】うるち玄米(岩手)、白胡麻(パラグアイ・中南米)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

6480 黒胡麻・手造り農場玄米せんべい 4週のみ

国内産うるち玄米に黒胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金笛醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

【原材料】うるち玄米(岩手)、黒胡麻(ミャンマー)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

創健社 4週のみ 翌々週 100g 313円



6438 カスターードたい焼 2・4週

国内産うるち玄米に白胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金笛醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

【原材料】うるち玄米(岩手)、黒胡麻(ミャンマー)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

オカベ 翌々週 55g 292円

6503 黒こしょうおかき 4週のみ

胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかきです。

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

創健社 翌々週 70g 400円



6424 たべるきなこ 4週のみ

ポンおこし 4週のみ

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油



6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

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



各45g 410円

6428 無添加チョコ 得

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

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

大徳 翌々週 60g 427円



6429 有機ぜんざい

180g 281円

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩



6430 有機小倉あん

300g 486円

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



6431 有機こしあん

300g 486円

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天

遠藤製餡 翌々週

大豆チップス 4週のみ

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



6497 あおさビネガー

あおさの風味とビネガーの酸味がベストマッチ。

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

6498 スイートコーン

まるっとトウモロコシの満足感。

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



6499 グリーンベジタブル

ほうれんそうとクロレラ由来の緑の力。

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



ビオクラ 翌々週

各35g 216円

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

6546 温州みかん寒天ゼリー 4週のみ

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

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

味楽園 翌々週

130g 324円



6547 完熟梅ゼリー 4週のみ

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

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

味楽園 翌々週

130g 410円



6548 干し柿ゼリー 4週のみ

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

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



味楽園 翌々週 130g 378円

6508 花梨のど飴 4週のみ

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



健康フーズ 翌々週

100g 292円

6589 はちみつしょうがのど飴 4週のみ

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

【原材料】黒糖、麦芽水飴、はちみつ、生姜ペースト、生姜パウダー

クインビーガーデン

翌々週 40g 432円



6587 免疫飴(プロポリス配合) 4週のみ

国内産姫マツタケ、プロポリスを配合したピリッと辛い飴。

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



翌々週

オーサワ

70g(17粒) 594円

6613 ミルクチョコレート 4週のみ

北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用し、クリーミーパウダーを加えたまろやかで口どけのよいミルクチョコレート。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。乳化剤不使用。
【原材料】パラチノース(国内製造)、ココアバター、植物油脂、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー/香料



創健社 翌々週

70g 454円

6614 抹茶ダイスチョコ 4週のみ

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

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

創健社 翌々週

120g 778円



Vivaniオーガニックチョコレート 4週のみ

6610 ダーク80%

濃厚なカカオの風味、上品な苦みと甘みです。甘味料に有機てんさい糖使用。
【原材料】有機カカオマス・有機ココアバター(ドミニカ共和国)、有機てんさい糖、有機ココアパウダー(ドミニカ共和国)、有機バーボンバニラ(ドイツ)



6611 ブラッドオレンジ ダーク100%

カカオの濃厚な風味と、爽やかなオレンジの風味。

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



ニコウトレーディング 各90g 918円

ドライフルーツ・ナッツ

6727 有機ほしいも 4週のみ

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



創健社 翌々週

120g 800円

6729 ローストミックスナッツ 4週のみ

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

【原材料】カシューナッツ、アーモンド、くるみ
健康フーズ 翌々週



80g 400円

オーガニックライつのナッツ 4週のみ

6732 有機素焼きアーモンド

80g 540円

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



6734 有機素焼きミックスナッツ

80g 540円

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



6733 有機くるみ

90g 540円

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

6735 有機素焼きカシュー納ツ

86g 540円

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



6730 ローストアーモンド 4週のみ

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)



75g 400円

6731 ローストクルミ 4週のみ

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

【原材料】クルミ(アメリカ)



健康フーズ 翌々週

70g 410円

6785 ピスタチオ 4週のみ

風味豊かなアメリカ産ピスタチオをノンフライ製法でローストしました。
【原材料】ピスタチオ(アメリカ産)、食塩



健康フーズ 翌々週

70g 400円

ドライフルーツ・ジュース・缶詰・冷凍素材・カレー・シチュー

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。しつとりしたなめらかな口あたり。

【原材料】さつまいも(高知県)

土佐郡 泰泉寺操

100g **575円**



飲み物・ジュース

志賀高原リンゴの木・小坂さんのりんごジュース

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

【原材料】りんご

2・4週



リンゴジュース(ストレート)

6911 1本 1ℓ 804円

6978 6本組 1ℓ×6 4,800円

6906 温州みかんジュース [2・4週]

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

【原材料】温州みかん(愛媛県産)



無茶々園 翌々週 720ml **1,064円**

6935 OGオーツミルク [4週のみ]

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

【原材料】有機オーツ麦(固形分12%)、有機ひまわり油、食塩

翌々週

PRIMAVERA 1000ml **680円**



6936 OGアーモンドミルク [4週のみ]

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

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

翌々週

VITASI 1000ml **842円**



光食品 缶ジュース類

2・4週 翌々週

6813 有機野菜飲むならこれ! 1日分

190g×2 **388円**

有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

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



6816 無塩OGトマトジュース

190g×2 **302円**

オーガニックのトマトが丸ごとそのままジュースに。

6818 無塩野菜ジュース

190g×2 **302円**

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

6819 有機にんじんジュース

160g×2 **399円**

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

箱企画は注文書のみに記載

缶詰・冷凍素材

7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



フルーツバスケット 冷凍 300g **508円**

7106 冷凍うらごしコーン [2・4週]

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

冷凍

フルーツバスケット 150g袋×2 **499円**



7109 美味しい帆立姿炊

[4週のみ]

国内で水揚げされた、小ぶりなほたてを白醤油ベースで薄味に仕上げました。

【原材料】ほたて、醤油、砂糖、食塩、ホタテエキス



健康フーズ 翌々週

70g **410円**

7120 日食サバ味噌煮缶 [2・4週]

新鮮なさばを使用し、こだわりの調味料で煮込みました。

【原材料】さば、みそ(大豆を含む)、砂糖、しょうが



日食 200g **363円**

7127 さばカレー煮 [4週のみ]

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

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

創健社 翌々週

190g **454円**



7146 ホール有機トマト缶 [2・4週]

7147 ダイス有機トマト缶

代替品になる可能性があります。

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

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)

創健社 各400g(固形240g) **270円**



カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレーク)

[4週のみ]

15種類のスパイス。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。

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

創健社 翌々週



110g **486円**

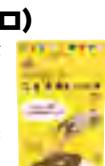
7317 管理栄養士が考えた こどもカレールウ(甘口)

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

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

創健社 翌々週

110g **486円**



7360 植物素材のホワイトソース風ルウ

[4週のみ]

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

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

創健社 翌々週



110g **497円**

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

気になるトマトカレー [4週のみ]

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

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



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

東京フード 翌々週

各130g 486円

7300 ひよこ豆粉のシチュー ルウ(フレーク) [4週のみ]

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



創健社 翌々週 110g 508円

7303 お米と大豆のコーン シチュールウフレーク [4週のみ]

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



創健社 翌々週 135g 518円

7302 有機ハヤシライス [4週のみ]

植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライス。有機トマトパウダーのうまみを活かし、隠し味には、醤油・味噌の和の素材がアクセントになりコクを引き出しました。動物性原料不使用。4皿分。【原材料】有機植物油脂(有機バーム油(コロンビア製造)、有機小麦粉、有機砂糖、有機トマトパウダー、食塩、酵母エキス、有機香辛料、りんご果汁、有機醤油、有機ココアパウダー、有機味噌、(一部に小麦・大麦・りんごを含む)



創健社 翌々週 120g 562円

7333 植物生まれの ホワイトソース [4週のみ]

有機カシューなツをベースに、動物由來の原料を一切使用せずに作られました。小麦粉の代わりに玄米粉「リブレフラー」が使用されているため、グルテンフリーにも対応しています。



三育フーズ 160g 378円

奄美カレー [4週のみ]

奄美大島の島おこしのシンボルとして、特別に無農薬栽培されたうこんが生のまますり潰して使用しています。こだわりの原料を使用し、人工的添加物、味付けを加えることなく作られたカレールーです。

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



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

風と光 翌々週

各180g 486円

7355 米粉でつくった本格 カレールウ [4週のみ]

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



【原材料】植物油脂[バーム油(マレーシア)、有機ペースト(アメリカ製造)、野菜粉末(とうもろこし粉末、玉ねぎ粉末、こんにん粉未、セロリ粉末)、米粉、大豆粉末、砂糖、食塩、白ワイン、昆布粉末、粉末醤油、香辛料、(一部に小麦・大麦・りんごを含む)]

創健社 翌々週 135g 497円

7359 植物素材の デミグラスソース [4週のみ]

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



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

創健社 翌々週 120g 508円

ジロロモーニパスタソース [4週のみ 翌々週]

7363 アラビアータ・パスタソース

有機栽培の夏採れトマトをベースに、有本場イタリア産の良質なアンチョビの旨みを効かせました。



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

7364 トマト&ナス・パスタソース

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

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

7365 トマト&ズッキーニ・パスタソース

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

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

各300g 745円

香辛料

7507 にんにく粗挽き黒胡椒 [4週のみ]

青森県産のにんにく粗挽きの黒胡椒を合わせ、長崎県対馬の焼き塩をブレンドしました。これ1本で簡単に味付けができます。大きめのにんにくチップは、炒めることで香りがアップ。粗挽き黒胡椒はピリッと大人な味付けです。

【原材料】ブラックペッパー(インドネシア、マレーシア、その他)、にんにく(青森県産)、食塩(海塩(長崎県産))

タクセイ 翌々週 25g 594円



7523 ゆずこしょう [4週のみ]

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

【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)

創健社 翌々週 30g 378円



7526 ゆずこしょう(瓶) [4週のみ]

太陽の光をいっぱい浴びた香りの良い青ゆずの皮を香りを損なわないように、熟成させた青唐辛子と熱が発生しない臼を使って練り上げました。まろやかな辛味。

【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)

櫛野農園 翌々週 50g 486円



7556 有機カレー粉 [2・4週]

6種類のスパイスを厳選香り豊かな本格派。

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

バイオフーズジャパン 翌々週

30g 421円



7555 オーサワのカレー粉 [2・4週]

厳選した14種類のスパイスをブレンド。香り高く絶妙な辛さが特長です。

【原材料】ウコン・陳皮・コリアンダー・クミン・フェネグリーク・フェンネル・クローブ・唐辛子・シナモン・ローレル・生姜・カルダモン・ナツメグ、にんにく

オーサワ 翌々週

20g 238円



お茶・紅茶

お茶・紅茶

7574 グリーンルイボスティー [4週のみ]

葉を低温で乾燥させる非常に特殊な製法のため生産量が少なく希少な茶葉です。ノンカフェインなので、お子様にもおすすめです。水出しでもお飲み頂けます。

【原材料】グリーンルイボス(南アフリカ共和国)

翌々週

健康フーズ 60g(2g×30包) **626円**



7575 ピンクルイボスティー Plus [4週のみ]

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

【原材料】ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ローズヒップ、ギャバ

翌々週

小川生薬 40g (2g×20袋) **832円**



7576 みんなのお茶 [4週のみ]

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

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



小川生薬 翌々週 8g×30袋 **864円**

7594 びわの葉茶 [4週のみ]

びわの葉は温布に使われるだけでなく健康茶としても人気です。農薬・化学肥料不使用の徳島県生産びわの葉を使用したお茶は、香り高くて甘みで、どんな料理にもあります。

【原材料】ビワの葉(徳島県)

オーサワ 翌々週 60g(3g×20包) **702円**



7604 五穀大黒茶(九州産古代米使用) [4週のみ]

九州産の大麦・玄米・古代米(黒米・赤米・緑米)をじっくりと焙煎し、無漂白袋でパック詰めました。冷水を入れるだけで簡単に深みとコクのある香ばしいお茶が出来上がります。

【原材料】大麦(九州)、玄米(福岡、佐賀)、黒米(佐賀)、赤米(佐賀)、緑米(佐賀)

創健社 翌々週 15g×16袋 **443円**



7629 北海道産有機黒豆茶 [4週のみ]

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

【原材料】有機黒豆(大豆)

ケンコーフーズ 翌々週 3g×15包 **594円**



7651 北海道大地ヒロピロとうもろこし茶 [4週のみ]

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

【原材料】とうもろこし(北海道産)

小川生薬 翌々週 100g (5g×20) **432円**



7569 国内産菊芋と桑の葉茶 [4週のみ]

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

【原材料】菊芋(国産)、桑の葉(国産)

健康フーズ 翌々週 28g (2g×14包) **594円**



7695 金の胡麻麦茶 [4週のみ]

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

【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

小川生薬 翌々週 100g (5g×20包) **832円**



オーサワの三年番茶 [2・4週]

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

【原材料】茶(奈良産)

7697 100g **594円**

7698 500g **2,095円**

オーサワ 翌々週

7603 有機赤ちゃん番茶 [4週のみ]

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

【原材料】有機番茶

健康フーズ 翌々週 2g×20包 **410円**



浜佐商店 有機のお茶 [2・4週]

7652 有機ほうじ茶

おいしく、安全にこだわりました。身体にやさしいお茶です。

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

100g **378円**

7653 有機抹茶入玄米茶

煎茶の渋みと、玄米の香ばしさを抹茶の甘さで調和させました。

【原材料】有機緑茶/鹿児島県産 有機抹茶/愛知県

100g **594円**

7654 有機煎茶

野性的な強い味と香ばしさが特徴です。

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

浜佐商店 100g **594円**



上質な日本茶のティーバッグ

7656 TB有機煎茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産) 2.2g×20 **594円**

7657 TB有機ほうじ茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産) 1.5g×20 **432円**

7658 TB有機玄米茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)、有機玄米(鹿児島県産)

2g×20 **432円**



7663 ダージリンブレンド紅茶(TB) [4週のみ]

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

【原材料】産地 ケニア、インド



菱和園 翌々週 2g×20包 **410円**

7664 ミルクでおいしい紅茶(TB) [4週のみ]

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

【原材料】産地 ケニア、インド・アッサム

菱和園 翌々週 2.3g×20包 **324円**



7692 はと麦入りむぎ茶 [4週のみ]

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

【原材料】大麦(国内産)、はとむぎ(タイ)



健康フーズ 翌々週 TB15包 **281円**

7694 国産ごぼう むぎ茶TB [4週のみ]

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

【原材料】国産六条大麦、国産ごぼう茶

翌々週 健康フーズ 16包 **432円**



7695 金の胡麻麦茶 [4週のみ]

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

【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

小川生薬 翌々週 100g (5g×20包) **832円**



コーヒー・ココア・機能性食品

コーヒー・ココア・ラテ

サミーゴカフェインレス 4週のみ OGインスタントコーヒー

有機コーヒー豆
使用苦みがなく
さっぱりして飲
みやすいカフェ
インレス。

【原材料】有機コー
ヒー豆(南米産他)



7596 瓶 75g 1,555円

7597 袋 50g 994円

健友貿易 翌々週

森のコーヒー

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



7760 豆 7761 粉

日東コーヒー

各200g 799円

7782 ショットワンカフェ 有機イタリアーノ 4週のみ

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



麻布タカノ 翌々週

7g×8袋 864円

7783 ショットワン カフェエキスプレス 有機マイルド 4週のみ

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



麻布タカノ

150g(10g×15袋)

1,620円

7784 バターコーヒー スティックタイプ

コーヒーは、深
煎りしたベトナ
ム産コーヒー豆
をエスプレッソ
抽出。MCTオイ
ル、グラス
フェッドバター、ココナッツオイ
ル、オーガニックギーといった良質な油をブレンドし、まるや
かで香り高いバターコーヒー。



4週のみ

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

仙台勝山館 翌々週

5.8g×10本 1,382円

7788 袋OGマウンテン有機 インスタントコーヒー

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



4週のみ

【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア産)
ターポン・オーガニック・ジャパン
翌々週 80g 1,350円

7785 ココア有機栽培 カカオ豆100%使用

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



4週のみ

【原材料】有機ココアパウダー(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)

翌々週 80g 918円
創健社 80g 918円

7786 ミルクココア 有機栽培ココア使用

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

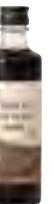


4週のみ

翌々週 80g(16g×5本) 518円
創健社 275ml 842円

7771 有機カフェオレ ベース 4週のみ

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



翌々週
健康フーズ
275ml 842円

7796 ミルクでつくる オーガニック抹茶ラテ

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



4週のみ

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、
有機抹茶(日本)

翌々週

健康フーズ

80g 648円

7797 ミルクでつくる オーガニック紅茶ラテ

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



4週のみ

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、
有機紅茶(インド)
翌々週
健康フーズ
80g 648円

機能性食品

7805 ハトムギ酵素 4週のみ

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

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

太陽食品 翌々週 2.5g×60包 4,968円

7814 国産有機青汁四重奏 4週のみ

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



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

自然農法センター

翌々週 90g(3g×30P) 3,065円

8657 奥野さんの玄米甘酒 2・4週

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

【原材料】玄米(イセヒカリ)、米こうじ

エコファーム奥野 490ml 900円



機能性食品・バス用品

7812 乳酸菌発酵カシス [4週のみ]

5倍希釈。カシスを乳酸発酵させて、美味しい乳酸菌発酵飲料に致しました。ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカシスはボリュームがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーではない2種類のアントシアニンを含有しています。水や炭酸水、豆乳等で5倍に希釈してお召し上がり下さい。

【原材料】甜菜糖(国内製造)、カシス(ニュージーランド)、乳酸菌

ジャフマック (翌々週) 565ml **3,024円**

7809 濃縮ザクロジュース [4週のみ]

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

【原材料】ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イスラエル))

ジャフマック (翌々週) 200ml **1,728円**

バス用品

7892 詰替用ナチュロンボディソープ

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

太陽油脂(ヒ)
500ml **858円**



2・4週

7894 詰替用ナチュロンシャンプー

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

太陽油脂(ヒ)
500ml **858円**



2・4週

7896 詰替用ナチュロンリンス

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

太陽油脂(ヒ)
500ml **858円**



2・4週

7910 オリーヘアソープ詰替用

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

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



7912 オリーボディーソープ詰替用

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

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



2・4週

7911 オリーヘアコンディショナー詰替用

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

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



パックス 2・4週 各400ml **1,375円**

7913 オリーボディーコンディショナー詰替用

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

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



2・4週

各400ml **1,100円**

プラクリティシャンプードサロン [4週のみ]

天然由来成分100%のせっけんシャンプー。

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



翌々週 オーサワ

プラクリティリンストサロン [4週のみ]

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。

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



本体 600ml **2,090円**

詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

7966 アレッポの石鹼ノーマル [4週のみ]

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



アレッポの石鹼 (翌々週) 約200g **770円**



7967 アレッポの石鹼エクストラ40 [4週のみ]

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

アレッポの石鹼 (翌々週) 約180g **1,100円**

7954 能登のしづく石鹼能登ひば [4週のみ]

独自製法により抽出した能登ヒバ抽出液と高品質木酢液配合で洗い上げりのお肌をしつつ優しく仕上げてくれる手作り石鹼。原料はこだわりの天然素材・無添加です。

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



吉岡機販 100g **2,200円**



7956 能登のしづく石鹼ラベンダー [4週のみ]

能登ヒバ抽出液と高品質木酢液配合で洗い上げりのお肌をしつつ優しく仕上げてくれる手作り石鹼。原料はこだわりの天然素材・無添加です。優しいラベンダーの香り。

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

吉岡機販 100g **2,200円**

8251 和紙ボディータオル(白) [2・4週]

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

【原材料】和紙と木綿の混紡

古川与助商店 1枚 **1,100円**



石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品・洗濯用品・掃除用品

ハンドソープ

7972 詰替用ハンドソープ [2・4週]

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせす、天然ヒノキの爽やかな香りでさっぱりと洗えます。

【原材料】水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸
太陽油脂(ヒ)

450ml **748円**

スキンケア

8011 ハンドクリーム [2・4週]

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

太陽油脂(ヒ)

70g **935円**

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤
2,300ml **1,430円**

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

8083 詰替用400番(台所用) [2・4週]

バーム油、バーム核油(植物油)を原料にした、台所用液体石けんです。パックスナチュロンスponジやパックスソフキンに直接つけて洗うのが効果的です。

【成分】純石けん分(23%、脂肪酸カリウム)
太陽油脂(ヒ)

900ml **858円**

8098 キッチンスポンジ [2・4週]

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

【素材】軟質ポリウレタン
太陽油脂(ヒ)

1コ **220円**

洗濯用品

8103 ソフト洗濯用石けん詰替 [2・4週]

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

パックス 1000ml **825円**

8105 ナチュロン純粉石けんN

アルカリ剤無配合の為、絹やウールにもお使いいただけ、ふんわりと洗いあげます。赤ちゃんの肌のデリケートな方への肌着洗いにもお使いいただけます。

【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)
太陽油脂 [2・4週]

1kg **1,430円**

8106 Wパワー洗濯用石けん詰替 [2・4週]

ガンコ汚れもしっかり洗える。純石けんお炭酸塩のWの洗浄で、汚れに強くしっかり洗えます。

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)

パックス 1000ml **825円**

8108 ドラム洗濯用石けん詰替 [2・4週]

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

パックス 1000ml **825円**

8110 衣類の rins 詰替 [2・4週]

洗濯の仕上げを愉しく。クエン酸の力でなめらかで心地の良い風合いで仕上げます。石けん洗濯用専用リンス。

【原材料】クエン酸、天然ガム、エチルアルコール、緑茶エキス、ヒノキチオール、天然香料
パックス 550ml **550円**

8138 洗濯槽&パイプクリーナー [2・4週]

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗作用で洗たく槽や排水パイプ等、洗いにくく部分の汚れを落とします。

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん)
太陽油脂(ヒ) 300g×3 **1,100円**

入浴剤

8162 くまこのつやぽかバスタイム(薬用入浴剤) [2・4週]

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

【原材料】米発酵エキス
ナチュラムーン 翌々週

600ml **1,408円**

雑貨・日用品

無添加ポリラップ

8248 大 30cm×20m **297円**
8249 小 22cm×20m **164円**

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

宇部フィルム

8319 ティッシュ「ぱっくる」

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

雑居工房

1袋 **149円**

雑貨・日用品・ヘナ・水

8316 ダブルトイレットペーパー (ピュアブラウン)

8ロール **613円**

よつ葉牛乳のパックを集めてロールペーパーにしたもので、リサイクルの王様ピュアブラウンを使ってください。

【原材料】再資源化原料 100%



8342 ペンギン芯なしシングル

130m×6 **627円**

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル

130m×6 **627円**

上記コアレスと同等品でワンタッチ式ホルダーに合うよう空洞部分が広いのが特徴。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**

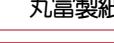
牛乳パック100%使用の世界初無漂白、無蛍光の食器にとって安全安心のキッチンペーパーです。



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。



無漂白コーヒーフィルター

2・4週

8307 小(1~2人前)40枚 **143円**



8308 大(3~4人前)40枚 **165円**

8309 小(1~2人前)100枚 **330円**

8310 大(3~4人前)100枚 **374円**

第3世界ショップ

マムズ Aランクヘナ

4週のみ

翌々週

ヘナ ベースカラー

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

8201 ヘナオレンジ

100g **2,200円**

白髪はオレンジ色に黒髪はほのかに明るくなります。

【原材料】ヘンナ



ヘナ ナチュラルカラー

Aランクのヘナは30分程度できれいに染まります。

8202 ヘナライトブラウン

8204 ヘナダークブラウン

明るく華やかな印象のブラウンに仕上げます。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘンナ、グーガム

8203 ヘナブラウン

8205 ヘナソフトブラック

自然なブラウンに仕上がります。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘンナ、水溶性アノマー、グーガム

チームパワーソリューション

各100g **2,750円**

木頭村の山の湧水

8491 1本 **1.8ℓ 400円**

8492 6本 箱 **1.8ℓ × 6本組 2,300円**

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

きとうむら

自然水



リセットタイム

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地: 島根県浜田市金城町



8494 2ℓ × 6 **1,944円**

8495 500ml × 24本 **3,629円**

ライフソリューションズ

かぞく想いの天然水

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地: 島根県浜田市金城町

リセットタイム

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地: 島根県浜田市金城町



8494 2ℓ × 6 **1,944円**

8495 500ml × 24本 **3,629円**

ライフソリューションズ

P.12 「惣菜」コーナーより一部掲載

信州自然村のおやき

1821 つぶあんおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、小豆、砂糖、塩、天然酵母、白ごま

1822 野沢菜おやき

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

1823 きのこおやき

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

2・4週 冷凍

1824 おからおやき

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

1825 切干大根おやき

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

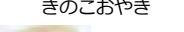
各2個組 **564円**



つぶあんおやき

野沢菜おやき

きのこおやき



おからおやき

切干大根おやき

1826 おやき 5種セット

(つぶあん、野沢菜、きのこ、おから、切干大根)

5種×各1個 **1,409円**

8505 プレスラン赤

桔梗ヶ原産コンコード使用。醸造後の二番搾り。料理用酒として価格を抑えました。ぶどうの香りが豊かな甘口、飲むワインとしても十分です。トマトソースのパスタ、ピザ等、軽い食事にも合います。酸化防止剤無添加。

【原材料】コンコード(長野県)

井筒ワイン 720ml 1,057円



8506 プレスラン白

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

【原材料】ナイアガラ(長野県)

井筒ワイン 720ml 1,057円



8511 赤カスター・ニヨ・ヴェルティス・ティント・オーガニック

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

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

イエクラ 750ml 1,650円



8512 赤OGベッラ・ストーリア・メルロー

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

【原材料】メルロー 100%、亜硫酸塩



8513 白OGベッラ・ストーリア・シャルドネ

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

【原材料】シャルドネ100%、亜硫酸塩

イタリア ヴェネット 各750ml 1,650円

8515 白シャルドネ ラ・プラヤ

チリの優れたテロワールに惚れ込み、共同でブドウ栽培を始めました。環境保護プロジェクトを主軸に、環境問題に熱心に取り組みつつワイン造りをしています。

【原材料】シャルドネ100%(亜硫酸塩)

アグリ 750ml 1,540円



8522 NVネーロダーボラ赤(オーガニック)

赤いペリーやチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。

【原材料】ネーロダーヴィラ90%、カベルネソーヴィニヨン10%、亜硫酸塩



8523 NVグリッロ白(オーガニック)

トロピカルフルーツやハーブのアロマが際立ち、フレッシュで目つ辛口な味わい。

【原材料】グリッロ90%、カタラット10%、亜硫酸塩

ナターレヴェルガ(イタリア) 各750ml 1,430円

8528 ウィスバーズピンクモスカート(ロゼ泡)

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

【原材料】マスカット・ゴールド85%、カナダ・マスカット8%、マスカット3%、ブティ・ブルド2%、ソーヴィニヨン・ブラン2%



8529 ウィスバーズブリュットキュヴェ(白泡)

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

【原材料】シャルドネ66%、セミヨン21%、コロンバール13%

イデイル・ワイン 各750ml 1,540円

8524 マスカットベリーA赤(辛口)

日本の代表的な品種の一つ「マスカットベリーA」の素直な個性をお楽しみください。

【原材料】ぶどう(長野県産)

720ml 1,645円

8525 アッサンブラーージュ

マスカットベリーAの甘い風味が出しゃばり過ぎないよう、メルローの奥行きのある味わいで包み込む絶妙なバランスを、アッサンブラーージュにより表現した逸品。【原材料】ぶどう(長野県産)

井筒ワイン 720ml 1,868円



8526 ナイヤガラ白(辛口)

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

【原材料】ぶどう(長野県産)

720ml 1,496円



8527 ケルナー白(辛口)

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

720ml 1,645円

8533 ガリオッタンマルベック

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

【原材料】マルベック(フランス)

ブルヴィラン・フレール

750ml 1,635円



8544 カベルネ ランニングダック(赤ミディアム)

ステンレスタンクで発酵、熟成。酸化防止剤無添加。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュで黒系果実の風味のフルーティーでジューシーな味わい。

【原材料】カベルネソーヴィニヨン(ウェスタンケープ)

ステラーワイナリー 750ml 1,650円



8545 ホワイト ランニングダック(白辛口)

ステンレスタンクで発酵、熟成。酸化防止剤無添加。グレープフルーツとピーチの香り。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュでフルーティー、ジューシーな味わい。

【原材料】コロンバーム(ウェスタンケープ)

ステラーワイナリー 750ml 1,650円



8547 シュナン&ソーヴィニヨン ムーンライト(白辛口)

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

【原材料】シュナンブラン、ソーヴィニヨン(ウェスタンケープ)、亜硫酸塩

ステラーワイナリー

750ml 1,540円



8549 無添加キャンベルアーリー

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

【原材料】ぶどう(日本産)

8550 無添加ナイアガラ

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

【原材料】ぶどう(日本産)

はこだてワイン 各720ml 1,430円



8556 赤カスター・モナストレル・OG

プラムのスパイシーな香り、果物のシロップ漬けのような甘い風味。味わいはしっかりととしたコクがありながらソフトでシルクのようになめらか。

【原材料】モナストレル100%、亜硫酸塩

ボデガスカスター・ニヨ(スペイン)

750ml 1,430円



8557 白カスター・ニヨ・マカベオ・OG

リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、ほのかなミネラルの風味も感じられます。

【原材料】マカベオ100%、亜硫酸塩

ボデガスカスター・ニヨ(スペイン)

750ml 1,430円



8567 ガスコーニュ・ブラン白

フランス南西地方唯一の5つ星生産者と評判です。グレープフルーツや青りんごの圧倒的な香りがはじける風味の良さは抜群です。爽やかな酸味、果物の蜜のフレーバーも感じる濃厚な舌触り。

【原材料】クロ・マンサン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50% /亜硫酸塩

ドネーヌ・アラン・ブリュモン(フランス)

750ml 1,650円



8578 アルジェント・シャルドネ 白

トロピカルフルーツや白桃のようなフルーティな果実の味わいがミネラル感やバターのニュアンスによって引き立てられ、贅沢でまろやかな後味をもたらします。高級リゾートホテルチーン・マリオット・グループ採用ワイン

【原材料】シャルドネ100%

ファン・バプロ・ムルヒア(アルゼンチン)

750ml 1,450円



8582 龍馬(ノンアルコール)

ドイツビール並みのしっかりとした苦味のビール時期も満足の本格ノンアルコールビール。ブリンゴ体ゼロ。無添加ノンアルコールビールです。

【原材料】麦芽、ロースト麦芽、ホップ

350ml×2 314円

日本ビール



6本セットもあります

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



今週の新商品・おすすめ品

冷 … 冷蔵保存 凍 … 冷凍保存 翌々 … 翌々週の配達

SNS
更新中



常温保存できるお惣菜 翌々 不定期!

サラダチキン

国産鶏の胸肉でつくった常温保存できるサラダチキン。鶏肉の余分な水分だけをおとし、独自製法。そのままでも、温めても。

1833 カレー

カレー味でスパイシーに仕上げました。 100g 421円⇒413円 得



1834 ブラックペッパー&ガーリック

ピリッとしたブラックペッパーと、にんにくの風味が鶏肉のうま味を引き立てます。

1836 プレーン

原材料は鶏肉と食塩のみのプレーンタイプです。

1839 長ネギ&生姜

長ネギと生姜の風味が、鶏肉のうま味を引き立てます。 各100g 421円

1860 国産牛すじこん煮 NEW

国産牛すじ肉使用で、とろとろの牛すじが病みつきになるおいしさです。玉こんにゃくがアクセント。

ウチノ 120g 486円⇒477円 得



究極のマヨネーズ

松田のマヨネーズ 1・3週

平飼い鶏の卵をはじめ、食べる方の身になって厳選した原材料だけを作った究極のマヨネーズです。

【こだわりの原材料】圧搾一番絞りなたね油、平飼い有精卵、オーガニックりんご酢、平釜で炊き上げた塩、オーガニックのコショウとショウガ等

松田 5801 甘口 5802 辛口 各300g 686円



福岡県産小麦粉 100%使用!! ピザレボのピザ

本格ピザ 袋のまま自然解凍し、オーブントースターで焼くだけ!

1248 明太マヨピザ NEW

着色料不使用の明太子を贅沢に使用。魚卵の質にもこだわり、美味しい明太子が完成。何度も食べたくなるような味わいのピザに仕上げました。

1枚 930円⇒912円 得



1235 極☆マルゲリータ

人気ナンバー1の定番ピザ。イタリア産トマトのジューシーな味わい。濃厚チーズ、香りの良いバジルの組み合わせが最高のマルゲリータです。

1枚 897円



1236 ボロネーゼピッツア

濃厚ボロネーゼソースにイタリア産モツツレラチーズというシンプルなトッピングながらも、味わい深い一枚。

1枚 930円



1237 モツツアレラトリコッタのバジルソース

しっかりとバジルが香る、風味豊かなバジルソースをベースに、イタリア産モツツアレラトリコッタをトッピングしたピッツア。

1枚 930円



有機JAS認証 乳化剤・香料不使用

力力オ分75% 翌々 不定期!

ハイカカオチョコレート

ドミニカ共和国など中南米産のカカオを使用した、フルーティーさが特長のチョコレート。原材料の選定から製造、包装に至るまで全工程で厳しい有機JAS認証を取得。乳化剤・香料を使用せず、なめらかな口当たりを実現しました。



オーガニック ジョイ チョコレート

6650 ダーク

ビターな味わい。

80g 864円⇒847円 得



6651 アーモンドダーク

香ばしいアーモンドをビターなチョコでコーティング。

日新化工 80g 864円



お湯を注ぐだけ 自然派スープ

4週のみ 翌々

4317 カラダにやさしいポタージュ

国産とうもろこしを主原料に、国産野菜のかぼちゃ・玉ねぎ、セロリ、玄米などのカラダにやさしい素材だけを使用したポタージュです。

ファイン 14g×5 486円⇒477円 得

カラダにやさしいポタージュ



袋のまま電子レンジOK 味付こんにゃく

1879 有機味付玉こんにゃく 翌々 不定期!

自社製造の有機玉こんにゃく、有機原料(醤油・砂糖)を使用。しっかりだしが染み込んでいます。だし汁はそのまま煮物などにもご利用いただけます。

グリンリーフ 150g 324円



生地は1枚1枚、職人の手作りです。オリジナルの小麦粉は、香りがよく、味わいのある仕上がりです。また、塩は長崎県五島灘の美味しい海塩を使用しており、素材にもこだわっています。

モチモチ生パスタ 電子レンジで温めるだけ!

1241 魚介の旨味ペスカトーレ

有頭海老やアサリ・国産ホタテなどを贅沢に使用した、魚介の旨味たっぷりのペスカトーレ。爽やかなトマトの酸味と、贅沢な魚介の味わいが絶品!

330g 897円⇒880円 得



1242 芳醇ジュノベーゼ～バジルに夢中

バジル好きをうならせるバジル感。九州ブランド鶏「花味鳥」のささみと、プロッコリーを使用した、バジルの香りが特徴のジュノベーゼパスタです。 290g 897円

