

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

3月3 月号



3月16日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	11	12	13	14
配送日	18	19	20	21

注文締切時間をご確認ください

締切:水曜の午後1時(火・水の方)

金曜の午後1時(木・金の方)

全て税込み価格です

新潟県津南市

はらんなか農園

雪下になじん



今年の冬は1月までは積雪が自分の背丈より低くなることもあり暖かい日も多かったのですが、2月の節分を過ぎたところから雪が降りやまず、久しぶりに370cm越え。こんどは3月に間に合うか心配になってきました。

昨年の夏は全国的には暑かったのですが津南では梅雨明けがないような天気で曇りがち、でも発芽の時期には雨がなくていつもより発芽が少しまばらになったので大き目のものが多いかもしれません。

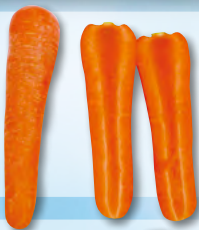
品種は雪下人参の定番品種で味の濃い「はまべに」と、やわらかくてより生食向けの「ひとみ」の2品種です。



ひとみ

芯まで赤く、人参の中でもっとも柔らかい。すっきりした甘さで香りが良いので、生食・サラダ向きです。

0041	500g	273円
0042	1kg	548円
0043	5kg箱	2,474円



はまべに

芯が黄色く、ひとみに比べて硬いですが、甘さとともに奥深い味です。生食でも美味しいですが、加熱するとコクがでます。

0044	500g	248円
0045	1kg	498円
0046	5kg箱	2,250円



市販されているものは色を出すために人参の薄皮が剥けるまで洗っていますが、当園ではできるだけ薄皮を剥かないように優しく洗っています。薄皮を残しておくくと長く保存できます。結露しないように紙に包んで冷蔵庫にしまってください。

今週の
一押し

有機JAS認定品 ヴィーガン対応

3週のみ

翌々

濃厚で味わい深いスープ

AUGA社の農場で育てられた有機野菜をメインに使った、レトルトタイプのスープです。パッケージにもこだわり、環境に優しいものを使用。

OGスープ(AUGA)

4286 ミネストローネ

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わい。



おそう
400g(約2人前)

599円⇒588円 得

4282 ビーツ

赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使った東欧の代表料理、ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。



4294 バターナッツスクワッシュ

甘味の強いバターナッツとサツマイモをピューレにしてココナッツクリームで濃厚に仕上げた、クリーミーなポタージュスープ。



各400g(約2人前) 599円

旬の
一品

スッキリした甘み

熊本県 甘夏みかん



0397 熊本甘夏みかん

有機栽培基準。一玉がずしりと重く、ちょっと酸味の効いた新鮮な風味と、果皮から漂う甘い香りが特徴です。今年は秋に雨がよく降ったため酸抜けがよく、甘みのしっかりした仕上がりになりました。

熊本県 水の子

約1kg 410円

お知らせ

◆チラシ「石けんと暮そう！」について

チラシ「石けんと暮そう！」に掲載されている商品が、全商品 **5%OFF** で購入できます。この機会をお見逃しなく！

〈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

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ▲1258 豚切り落とし | ▲6366 北海道2色の煎り大豆 |
| ▲3286 小結びしらたき | ▲6385 北海道あん玉 |
| ▲3707 有機梅干 | ●6444 ミニどら焼き |
| ▲6319 紙パック圧搾一番搾り国産こめ油 | ●6562 本葛しるこ |
| ▲6361 サクサクきなこ黒豆 | ●7678 詰合本くず湯(廣八堂) |

表紙・20P・21P・40P原材料

- | | | |
|--|---|--|
| <p>●1182 ココナッツサブレクッキー
バター、小麦粉、ココナッツ、粗糖、卵</p> <p>●1183 全粒豆乳スコーン
小麦粉、豆乳、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、ペーキングパウダー、岩塩</p> <p>●1736 パリソー
豚肉、トマト、片栗粉、天日塩、香辛料、黒糖、昆布、乾燥にんにく、乾燥オニオン、天然羊腸</p> <p>●1741 太ブルスト
豚肉、天日塩(モンゴル岩塩)、黒砂糖(マスコバド糖)、トマトピューレ、赤ワイン、ピスタチオ、モロヘイヤ、香辛料(黒胡椒・白胡椒・メース・ナツメグ等)</p> <p>●3713 がりしょうが(国産生姜使用)
生姜(国産)、漬け原材料[米酢、粗糖、食塩(伯方の塩)]</p> <p>●4495 国産えび
えび(国産アキアミ)</p> <p>●4752 桜井お好み焼粉
小麦粉、かつお粉末(さばを含む)、山芋粉、でんぶん、昆布パウダー、食塩、しいたけパウダー、膨張剤(重曹)</p> <p>●5144 能登そば
有機小麦(石川県)、有機そば(石川県)、食塩(石川県)</p> | <p>●5443 5444 5445 はちみつ からす山椒
はちみつ(石川県加賀市)</p> <p>●5446 5447 5448 はちみつ さくら
はちみつ(石川県加賀市)</p> <p>●5449 5450 5451 はちみつ とち
はちみつ(石川県加賀市)</p> <p>●5452 5453 5454 はちみつ お茶会にようこそ(百花蜜)
はちみつ(石川県加賀市)</p> <p>●7787 7788 OGマウンテン有機インスタントコーヒー
有機コーヒー豆(コロンビア産)</p> <p>●77401 真いわし 梅煮
真いわし(境港産)、砂糖、しょうゆ、梅肉、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)</p> <p>●77402 真いわし 生姜煮
真いわし(境港産)、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、生姜、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)</p> <p>●77405 漁師風いか醤油漬け
するめいか(日本海産)、醤油(大豆: 遺伝子組み換えでない・小麦を含む)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、発酵調味料、風味原料(かつおぶし、かつおぶしエキス)、生姜汁、酵母エキス</p> | <p>●77406 いかげそ竜田揚げ
ムラサキイカ(青森県産)、馬鈴薯(澱粉)、小麦粉、醤油(大豆: 遺伝子組み換えでない・小麦を含む)、発酵調味料</p> <p>●77407 やわらかイカのムニエル
ムラサキイカ(青森県産)、パン粉、食塩、にんじん、粉末醤油、玉ねぎ、パセリ、乳加工品、コショウ、粉末味噌、赤ピーマン、ガーリック(原材料の一部に小麦・乳・大豆・いかを含む)</p> <p>●77408 紅ズワイガニ 棒肉
紅ズワイガニ(島根県産)</p> <p>●77409 紅ズワイガニ パラ身
紅ズワイガニ(島根県産)</p> <p>●77415 ほたてのうま煮
ほたて(国内産)、醤油、砂糖、麦芽水飴、酒、醸造酢、寒天</p> <p>●77419 やわらかイカ竜田揚げ(フライパン)
アカイカ(青森県産)、馬鈴薯澱粉、小麦粉、醤油、発酵調味料、(一部に小麦・大豆・いかを含む)</p> |
|--|---|--|

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。

■よつ葉の乳製品

値段もお手頃で、とても美味しい。特に生クリームとバターは欠かせません！

(店舗のお客様)



■ムソー「直火焙煎カレー」と 秋川牧園「黒豚カタ角切」

秋川牧園の黒豚の角切りと直火焙煎カレーで作ったカレーは絶品でした。

(野々市市 N.Nさん)



1325

7324

エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



今週/今月の特価品です。



生麺です(無印は乾麺)。

1週のみ

1週のみ企画品です。

2週のみ

2週のみ企画品です。

3週のみ

3週のみ企画品です。

4週のみ

4週のみ企画品です。

1・3週

2・4週 隔週の企画品です。

週のマークがないものは毎週企画品です。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



保存方法(無印は常温です)。



価格が変更になりました。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週に配送されます。



レシピが紹介されています。



今回のみの企画商品です。

自然と切り離され、人工的に作られる 「食」と言えない食品が増えている

今、若者を中心に完全食、あるいは「完全栄養食」(以下、完全食)というものを食べる人が増えている。スーパーなどでも並ぶようになり、ネット販売も盛んだ。

完全食とは、食事摂取基準に基づいて、必要なすべての栄養素であるアミノ酸やビタミン、ミネラルなどが必要以上にある食品のことをいう。それだけ聞くと、素晴らしいと思われる人もいるかもしれない。この食品を推進するため、産学医連携による日本最適化栄養食協会まで設立されている。

この完全食では、粉末の完全食を水に溶かして飲むことで、食事の代替にしている人もいる。しかし多くはカップ麺のようなものにもなっており、加工度が高く、多種類の食品添加物が使われている。なぜ添加物が多いかというと、ひとつはビタミンやミネラルを添加物によって摂取するようにしているからだ。たとえばビタミンCはアスコルビン酸という化学物質であり、中国で遺伝子組み換え技術を用いて製造されているものである。ミネラルは工場で鉱石から作られる。加えて人口甘味料や合成着色料、化学調味料などが用いられているものも多く、人工的に味付けをしたり、見栄えをよくしないと販売できない製品が多い。

腸内細菌に悪い影響

完全食は、食べることを「食事摂取基準」という特定の機能に限定してしまい、「食」の本来の意味が忘れられている。私たちの体にとって特に大事なのが、微生物の存在である。たとえば腸内細菌が免疫系の要になっていることが、細菌の重要性を示している。腸内細菌叢と土壤微生物の共通性は、人間も自然の産物であることを示しており、完全食によって腸内細菌を育てることはできない。

また自然界には、さまざまな物質が存在し、たとえごく微量でも摂取が必要なものがある。私たちは、自然から逸脱ができない存在であり、自然と共生していかなければ、やがて滅びることになる。穀物や野菜など土で作られる自然の産物、天然の魚介類を食べていけば、知らないうちに補われるものが、完全食では補われない。そのことは、土を使わない植物工場で作られる野菜や、海や川などの水を使わない陸上養殖で育てられる魚を食べ続けていても、同じことがいえる。

培養肉市場化の検討始まる

このような完全食の延長線上に、細胞培養肉がある。

代替たんぱく質とも言われているが、今後の食料生産の大きな切り札として期待されている。先行して市場化が認められている国がシンガポール、米国、香港で、世界的に開発は活発である。最近の傾向として、牛や鶏などの細胞を培養して、それに植物や藻類由来のたんぱく質を合わせたハイブリッド肉の開発が多くなっている。

ビルの中で野菜作り

政府が進める食料生産での構造転換の柱は、企業化、工場生産化、ハイテク化である。

植物工場は基本的に、密閉した空間において自動化した工場システムで運転しており、無農薬の水耕栽培である。安全性を売り物にしており、すでにビル産ビル消のような、都会の真ん中で生産され消費する形も増えており、地産地消のあり方まで変わりつつある。しかし、この工場を設置するためには高額な装置が必要であり、運転コストもばかにならない。そのため、遺伝子組み換えやゲノム編集技術などの遺伝子操作技術を用いて、高い生産効率をもつ品種への改良が必要になってくる。

漁業方面で植物工場に当たるのが、大型陸上養殖場である。この間、NTTが相次いで陸上養殖場の設置を進めている。まずNTTとゲノム編集魚を開発しているリージョナルフィッシュ社と共同で立ち上げたNTTグリーン＆フード社が、静岡県磐田市に大規模な陸上養殖施設を完成させ、2024年12月3日に竣工式を行い、年度内に出荷を開始することとなった。この磐田市の養殖場ではバナメイエビが養殖される。

同社の養殖システムには、日本で最初と思われるバイオフロック方式が採用されている。このシステムは水を循環させず、微生物の塊を浮かべて浄化するシステムである。経験が浅い技術であり、安全性に課題がある。この陸上養殖もまた、ゲノム編集などで魚を改造して効率を上げていくことが前提である。その点でも安全性が課題になる。

このように農漁業をめぐる新たな動きは、自然と切り離された不自然な食べものを増やし、日常化させていくことになる。それを食べ続けていった消費者の間で、健康被害が起きることが懸念される。

(天笠啓祐:ジャーナリスト、
『週刊金曜日2024.2.21より抜粋、転載』)

野菜

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

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

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0012 奥野さんの野菜セット

無 奥野さんの野菜のセットです。おまかせ4〜5種類入ります。

おまかせ4〜5種

1,480円

白山市 エコファーム奥野



地

0023 北海道男爵

無 でんぷん量が約15%と多くてホクホク感があります。

「きたあかり」になるかもしれません

約500g **400円**
さらだぼーる



0034 鳥越紅はるか

無 さつまいもはビタミンCやカロテン、食物繊維を多く含む栄養野菜です。

約350g **432円**
白山市 エコファーム奥野



地

0035 金森さんの紅はるか

無 ねっとりとした食感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、舌のうえをするんと滑るような独特の食感を楽しめます。

500g **356円**
野々市市 福来園



地



ひとみ雪下にんじん

無 芯まで赤く、人参の中でもっとも柔らかい。すっきりした甘さで香りが良いので、生食・サラダ向きです。

0041 500g **273円**

0042 1kg **548円**

0043 5kg箱 **2,474円**

新潟県 はらんなか農園



新

はまべに雪下にんじん

無 芯が黄色く、ひとみに比べ硬いですが、甘さと共に奥深い味です。生食でも美味しいですが、加熱するとコクがでます。

0044 500g **248円**

0045 1kg **498円**

0046 5kg箱 **2,250円**

新潟県 はらんなか農園



新

0048 金森さんのカラフル人参

無 4〜5色。カラフルさに加えて栄養素も豊富です。皮を剥かず調理するのがおススメ！ 500g **377円**



富山県 カナモリファーム

新潟にんじん

無 カロチンは皮の近くに含まれています。北海道産になる可能性があります。

0050 400g **318円**

0051 800g **575円**

新潟県 飯塚農場



北海道玉ねぎ

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

0057 約400g **292円**

0058 約600g **405円**

0059 約1kg **637円**

北海道 つちから農場



0062 九州新玉ねぎ

低 みずみずしい玉ねぎです。オニオンサラダに最適です。

新 約500g **346円**

長崎県 長崎なんぶ生産組合他



0064 福来園の里芋

無 煮物の定番野菜。独特の粘りがあってやわらかい手です。

500g **380円**

野々市市 福来園



地

0068 青森長いもカット

無 色が白くアクが少ない上、シャキッとした歯触りが特徴です。

約350g **535円**

青森県



0069 蓮花蓮根

無 ねばり気が強い蓮根です。鉄分の吸収を高めるといわれている野菜です。

約500g **432円**

金沢市 山下農園



地

0070 茨城れんこんカット

無 糸を引くおいしい蓮根。茨城県産になります。

約350g **721円**

茨城県 小嶋



0073 北海道どぼう

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

約230g **467円**

北海道 和田



0095 奈良はつか大根

無 そのままでもスライスして使っても料理の彩りになります。オイルやバターで炒めても美味しいです。

100g **435円**

奈良県 農民連



0146 愛知ブロッコリー

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



1玉 **433円**

愛知県 あつぱれ天恵・ティエラス

0160 愛知キャベツ

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



1玉 **467円**

愛知県田原市 あつぱれ天恵・ティエラス

0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。

約30g **216円**

愛知県 安田商店



0178 愛知ベビーリーフミックス袋

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。

約45g **281円**

愛知県 安田商店



0181 有機奈良水菜

有 サラダにもおすすめ。癖がなく食べやすい野菜です。



100g **284円**

奈良県 農民連

0188 愛知サンチュ

無 焼肉を包んで食べるので包み菜とも呼ばれています。



10枚 **256円**

愛知県 小久保農園

0189 有機奈良ほうれん草

有 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。



150g **384円**

奈良県 農民連

0191 愛知ほうれん草

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

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



0193 有機奈良小松菜

有 有機JASの小松菜です。



150g **266円**

奈良県 農民連

0194 中嶋農園の小松菜

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



200g **230円**

富山県 中嶋農園

野菜

0196 有機奈良大和まな

有 小松菜の仲間。大根菜ほど辛くなく、独自の甘みと風味があります。奈良を代表する伝統野菜のひとつです。

200g **292円**
奈良県 農民連



0202 静岡小松菜

無 シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。

200g **246円**
静岡県 石田



0209 愛知チンゲン菜

無 中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡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

無 香りが豊か！おひたしや天ぷらなどにどうぞ。料理のアクセントにサラダや味噌汁にもどうぞ。

100g **309円**
奈良県 山口農園ほか



0224 兵庫にんにく

無 農薬や化学肥料を使わず自然の力を生かして栽培。パスタ料理や、素揚げにして食べるのもおすすめ。

1玉 **382円**
兵庫県 ナカバヤシ



0243 愛知大葉(青じそ)

低 減農薬。刺身のつま、天ぷらなどに。

10枚 **127円**
愛知県豊橋市 ナカジマ



0244 愛知ニラ

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

100g **246円**
愛知県 横地愛菜園



0264 愛知ミニトマト

低 味の濃いおいしいミニトマトです。

約190g **373円**
愛知県 小野



0267 愛知トマト(桃太郎)

低 特に糖度が高く、おいしい完熟トマトです。

約350g **624円**
愛知県 マセギ



0268 会宝ミニトマトアイコ

無 食べ応えのある食感と、さっぱりとした酸味と甘さのバランス！

140g **373円**
会宝産業



0277 愛知きゅうり

低 特裁レベルのきゅうりです。農薬、化学肥料半分に抑えています。

2本 **332円**
愛知県 あっぱれ天恵他



0287 京都九条ねぎ

無 全体的にやわらかく、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

無 生姜には、体を温める効果があります。

約80g **256円**
高知県 明神



0300 愛知生しいたけ

無 無農剤。無農剤、菌床栽培。4~7個入りです。

100g **297円**
豊橋市 河合



寺井生シイタケ

無 自家製の菌床で、モータル調の調子を聴かせて栽培しています。

140g **308円**
寺井 佐の川園



寺井舞茸

無 サルノコシカケ料。成分βグルカンには癌の抑制作用を持つ。

0304 100g **194円**
0305 1株 **1,233円**
寺井 佐の川園



0306 カットしめじ

無 シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットがなしめじです。

90g **229円**
長野県 ミスズライフ



0307 長野エリンギ

無 培養基にオガコやコナカ等を用い、使用する水は北アルプスの地下水で栽培しました。

100g **308円**
さらだぼーる



0308 えのき茸

無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。

100g **171円**
長野県 ミスズライフ



0309 奈良あらげきくらげ

無 食物繊維とビタミンDが多い品種です。食物繊維では、不溶性食物繊維が多いのが特徴です。

50g **259円**
奈良県 車谷



0310 生きくらげ

無 西日本のおか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 奈良おしめじ

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

200g **300円**
奈良県 中辻



0312 奈良生なめこ

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

100g **201円**
奈良県 上津川きのこ組合



0315 長野株なめこ

無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。

1株 **298円**
さらだぼーる



0316 黄金たもぎ茸

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

80g **332円**
愛知県 ナガタ農園



0319 すりおろしにんにく(無添加)(ビン)

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

翌々週 60g **583円**
吉田ふるさと村



0323 朝堀たけのこ水煮ブロック

徳島産の朝堀り新鮮なうちに加工。柔らかな食感で甘みが強くえぐみがない。

翌々週 200g **686円**
ムソー



0324 オーガニック かぼちゃ北海道産

煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお料理にご使用ください。

【原材料】有機かぼちゃ 原料産地:北海道

冷凍 400g **626円**
ムソー



0326 愛媛切干大根

有 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。

無茶々園 40g **260円**



0328 オーガニック いんげん

有 ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。

【原材料】有機いんげん 冷凍

ムソー 250g **400円**



0330 OGホールカーネルコーン

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

冷凍 250g **400円**
ムソー



0331 OGミックスベジタブル

有 【原材料】有機スイートコーン、有機にんじん、有機グリーンピース

冷凍 250g **400円**
ペンギンルトサ社(ム)



0332 OGグリーンピース

有 ヨーロッパの大地で大切に育てられたグリーンピース。

【原材料】有機グリーンピース

冷凍 250g **400円**
ペンギンルトサ社(ム)



0333 OGフレンチフライポテト

有 美しい黄金色の肉質、サクサクした食感。

【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖

冷凍 300g **497円**
ペンギンルトサ社(ム)



0343 皮つきカットじゃが芋

有 北海道十勝の有機じゃがいもを使用。油不使用で調理しやすい。

【原材料】有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)

冷凍 300g **518円**
ムソー



果 物

果 物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**
00005 定期 519円

0352 冷凍カットマンゴー

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



冷凍 500g **648円**
オーシャン貿易

0355 愛知いちご(大・中粒)

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



約230g **1,026円**
愛知県 ハートヘルスファーム

0358 冷凍有機ブルーベリー

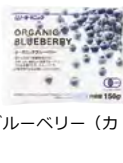
有 カナダ産の有機栽培ブルーベリー。野生種で粒が小さく、濃厚な色合い。【原材料】有機ブルーベリー (カナダ産)



冷凍 ムソー 1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

有 カナダの大自然の中で有機栽培されたブルーベリーです。野生種。【原材料】有機ブルーベリー (カナダ産)



冷凍 ムソー 150g **616円**

0360 冷凍有機いちご

有 有機JASトルコ産ストロベリー。カマロッサ種でも鮮やかな色合いで、糖度が高く香りが強い。【原材料】有機ストロベリー (トルコ)



冷凍 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**

0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。



冷凍 ムソー 150g **745円**

0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



冷凍 ムソー 200g **713円**

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。



長野県 小坂隆
2玉 **550円**

0384 有機愛媛レモン

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



愛媛県 星光農園
変 約230g **315円**

0393 熊本パール柑

低 低農薬。あっさりした甘みに酸味が少しのこる感じで、美味しく頂けます。



1kg **648円**
熊本県 水の子

0397 熊本甘夏みかん

低 低農薬。一玉がずしりと重く、ちょっと酸味の効いた新鮮な風味と、果皮から漂う甘い香りが特徴です。今年は秋に雨がよく降ったため酸抜けがよく、甘みのしっかりした仕上がりになりました。



熊本県 水の子
約1kg **410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**

0402 有機熊本津之輝

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



熊本県 鶴田有機農産
600g **598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く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。



約500g **389円**
熊本県 水の子

0411 有機愛媛伊予柑

有 有機JAS。かんきつ独特の香り高く、甘みが濃くてとても美味しいです。



1kg **620円**
愛媛県 星光農園

0414 有機愛媛はるみ

有 有機JAS。清見とF2432ポンカンを交配して育成した品種。デコボコの妹。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、酸味の少ないがうつつとした食感が人気です。



愛媛県 星光農園
500g **413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。ノンポストハーベスト、非遺伝子組み換え飼料。農場内放し飼ひ。

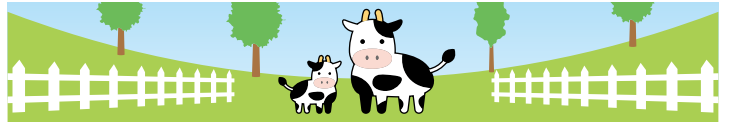
賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

北陸3県で
冷蔵 1ℓ 340円
00001 定期購入 1ℓ 333円

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

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

冷蔵 1ℓ 286円
00002 定期購入 1ℓ 280円



0493 よつ葉カフェオレ

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

【原材料】生乳(60%以上)、砂糖、乳製品、コーヒー
冷蔵 500ml 165円

0505 生クリーム 冷蔵

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

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

0494 バターミルクヨーグルト

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

冷蔵 100g 129円

0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン

香料は使用しておりません。乳原料は100%北海道産。濃厚なミルク感を感じてもらえるよう、とろとした食感や無脂肪固形分・乳脂肪分にもこだわりました。【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g 195円

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

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

400g 298円
00007 定期 400g 292円

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

90g×3 252円
00008 定期 90g×3 246円

0520 とろっとなめらかヨーグルト

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

400g 300円

0506 ゴーダチーズ

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

冷蔵 200g 592円

0507 十勝100スライスチェダーチーズ

北海道十勝産のチェダーチーズを使いやすくスライスしました。加熱するとトロトロとろけて、風味もぐっとアップします。

冷蔵 4枚(100g) 428円

0508 チェダーチーズ

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

冷蔵 200g 577円

0510 クリームチーズ

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

冷蔵 200g 478円

0511 シュレッドチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッド。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

0512 カマンベールチーズ

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

冷蔵 90g 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

冷蔵 90g 455円

0521 チーズペースト カマンベール入り

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g 295円

0519 スkim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 パンにいい発酵バター

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 パンにいいよつ葉バター

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

100g 315円



たまご

平飼いの精卵

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



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

0703 うずらの卵

日本在来種の鶏を自家配合の飼料(発酵菌ブラス)にて、より健康に無薬剤飼育されたうずらの卵です。
14~15個(190g) 400円
さらだぼーる(田原市・河合章幹)



お米・お餅・今月のわっぱん

お 米

エコファーム奥野

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

(注)五分米と白米は、玄米5kgのお米を精米したものです。

エコファーム奥野(白山市若原)

無)・・・農薬不使用米

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

除1)・・・初期に除草剤1回のみ使用した低農薬米

低)・・・一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米



山下農園のお米

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

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

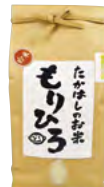
金沢市蓮花町



たかはし農園

0923 無)玄米コシヒカリ	5kg	3,669円
0924 無)白米コシヒカリ	5kg	4,132円

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



たかはし農園(能美市)

お 餅

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

0970 玄米もち

【原材料】水稲もち米(国産)

0971 玄米もち・よもぎ

【原材料】水稲もち米(国産)、よもぎ

ムソー 1・3週 翌々週



各315g(7個) 648円

0871 福来園の玄米コシヒカリ

農薬・化学肥料不使用、有機肥料で育てました。玄米のみの出荷になります。



野々市市 福来園

5kg 3,918円

3月のわっぱん

1171 ミニパンセット

こしあんぱん、ジャムロールパン、チョコデニッシュ、メロンパン、カフェオレあんぱんの5種類の可愛いミニパンが入ったセットです。

【原材料】小麦粉、こしあん、白あん、粗糖、バター、卵、牛乳、梅ジャム、チョコレート、イースト、菜種サラダ油、コンデンスミルク、食塩、脱脂粉乳、片栗粉、有機インスタントコーヒー

5種×1 454円



1172 甘夏ピールレーズンパン

農薬不使用栽培の甘夏ピールとラム酒漬けレーズンを生地練りに練りこんだ、ほんのり甘い丸パン。

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

2個 389円



1173 よもぎ桜あんぱん(こしあん)

わっぱ知多農場に生きているよもぎの若芽を摘んで生地に練り込み、中に無添加のこしあんを詰めました。トッピングの桜の塩漬けが見た目も味もアクセントになっています。

【原材料】こしあん、小麦粉、牛乳、粗糖、卵、よもぎ、バター、菜種サラダ油、イースト、桜塩漬け、岩塩

2個 421円



1174 コーンブレッド

ふんわりやさしい甘さのパン生地と、コーンのプチプチ感がたまらない一品。飽きのこない美味しさ。

【原材料】小麦粉、コーン(とうもろこし、食塩)、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、岩塩

2個 389円



1175 ピザクラスト

国産小麦と、オリーブオイルの風味がよいピザクラストです。お好みの具材を入れて6~10分焼くだけ。

【原材料】小麦粉、オリーブオイル、イースト、岩塩、粗糖

冷蔵 3枚 383円



1176 米粉シフォンケーキ

米粉100%で作ったシフォンケーキは、小麦粉にはないきめの細かさとしっとり感が特徴です。腹持ちも消化も良いお菓子です。

【原材料】卵、米粉、粗糖、牛乳、菜種油、バニラエキストラクト、食塩、ベーキングパウダー

冷蔵 直径12cm 732円



1177 ベビーシュークリーム

自家製カスタードクリームは、非遺伝子組み換え飼料で育った卵と、愛知県産の低温殺菌牛乳を使っています。一口サイズで食べやすい。

【原材料】牛乳、卵、小麦粉、バター、粗糖、ラム酒、食塩

9個 497円



わっぱんのパン

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

食パン

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



1101 大 620g **581円**

1102 小 420g **410円**

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1103 大 620g **659円**

1104 小 410g **464円**

スライス食パン

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



1105 大 10枚 **592円**

1106 小 6枚 **421円**

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1107 大 10枚 **670円**

1108 小 6枚 **475円**

1109 全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、食塩



420g **441円**

1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **410円**

1111 レーズン食パン

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



410g **540円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **502円**

1113 ジャがいも食パン(リーン)

【原材料】小麦粉、じゃがいも、粗糖、イースト、食塩、菜種サラダ油



410g **427円**

リーン天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1114 大 620g **659円**

1115 小 410g **464円**

1116 リーン全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩



420g **441円**

1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **389円**

1118 全粒マフィン

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



5個 **421円**

1119 くるみパン

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



2個 **389円**

1120 ふすまパン

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個約180g **335円**

1121 もちふわ玄丸パン

【原材料】小麦粉、玄米粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



4個 **432円**

1122 塩パン

【原材料】小麦粉、バター、菜種サラダ油、粗糖、イースト、脱脂粉乳、食塩



3個 **416円**

1123 レーズンスティック

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



5本 **313円**

1124 リーンレーズンスティック

【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩



5本 **302円**

1125 天然酵母ハイジの白パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩



3個 **400円**

1127 こしあんパン

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



2個 **367円**

1129 メロンパン

【原材料】小麦粉、粗糖、卵、牛乳、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



2個 **389円**

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **421円**

1131 クリームパン

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



2個 **367円**

1135 ソーセージロール

【原材料】小麦粉、ウィンナー、ケチャップ、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩



2個 **432円**

その他のパン

玄米パン [3週のみ]

国産小麦粉・玄米粉使用。ふわふわとした食感、玄米のほのかな風味と黒糖の甘み。風味豊かに蒸し上げました。

1061 あんなし

【原材料】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)

3個 **519円**

1062 あん入り

つぶあん入り。

【原材料】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)

オーサワ

3個 **540円**

翌々週



グローバルの豚肉

冷凍

1・3週

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

1251 豚もも肉ブロック

300g **940円**

豚のもも肉を300gのブロックに整形してあります。



豚もも肉ブロック

1252 豚バラ肉ブロック

300g **994円**

豚バラ肉を真空パックにしました。



豚バラスライス

1253 豚ミンチ(上)

200g **529円**

豚ミンチ肉を真空パックにしました。

1254 豚ハラスライス肉

150g **508円**

グローバルの豚肉の中で最も評判のよい製品です。



豚薄切りスライス肉

1255 豚薄切りスライス肉(もも肉)

150g **475円**

豚もも肉を2ミリ程度にスライスしました。

1256 豚焼肉用スライス肉

(肩ロース・ロース) 150g **600円**

豚肩ロースやロースを、焼き肉用にやや厚めにスライスしました。



1257 豚厚切りスライス肉(ロース)

250g(2枚) **1,015円**



豚厚切りスライス肉

1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース)

150g **680円**

豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用(極薄)にスライス。



豚しゃぶしゃぶ用肉

1260 豚ヒレ肉

300g **1,620円**

豚ヒレ肉400gを、丸ごと真空パックしました。

1261 豚ヒレひとくちカツ用

200g **1,091円**

豚ヒレ肉を一口カツ用にカットしました。



豚トントロ肉

1262 豚トントロ肉

150g **680円**

豚のほほ肉(トントロ)です。焼き肉に。

1263 豚角切り肉

200g **637円**

カレーやシチュー用に角切りにしました。



豚角切り肉

1264 豚味噌漬けロース肉

120g **486円**

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



1265 肩ロース生姜焼き味付肉

200g **778円**

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



グローバルのハム・ウィンナー・惣菜

冷蔵

惣菜は冷凍

3週のみ

アレルギー表示(アレルギー物質8品目について表示しています。)

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

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



1702 手巻きボンレスハム

脂身の少ない豚もも肉を3週間ほど漬けた後、綿糸で巻き、桜の薪でスモークした古典的で味わい深い製品。



290g前後

2,004円

1704 ロースハム

スライス 1・3週

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



78g **626円**

1705 ボンレスハムスライス

脂身が少ないのですが大きな固まりでスモークするのでしっかりと仕上がっています。



80g

626円

1706 スモークトハムスライス

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



83g

702円

1708 ヒレスモーク

豚ヒレ肉を柔らかくスモークした贅沢な製品です。適当な長さに切り、手で縦に裂くと美味しく召し上がいただけます。



190g前後

1,490円

1710 ベリーベーコン

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



250g前後

1,393円

1712 料理用ベーコン

ベーコンを作るときの切り出しを寄せ集めた、料理に利用しやすいお得な製品です。



230g

1,134円

1713 ショルダーベーコンスライス

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



83g

626円

1715 焼き豚

醤油、みりん、生姜、ねぎのシンプルな液に漬けた後、炭火で焼きます。家庭的な手作りならではの製品です。



285g前後

1,756円

1716 あつさり料理用ベーコン

炭火で熱を加えながら、桜の薪でスモークしたベーコン。もも肉や肩肉などの脂少なめの部位を使用。【原材料】豚肉、天日塩、黒砂糖、香辛料



230g

1,134円

1717 タンドリチキン

鶏肉の骨付き胸肉をヨーグルトやレモンで漬け込みスパイスに焼き上げます。インド本場の味がお楽しみいただけます。



乳

270g前後

1,231円

1720 ウィンナーソーセージ

豚肉を粗挽きにして天然羊腸に詰めて作ります。胡椒が効いたシンプルな味付けの逸品です。一番人気!



110g

583円

1722 野菜ソーセージ

高菜の入った野菜ソーセージ。【原材料】豚肉・高菜・トマト・天日塩・黒砂糖・香辛料・ごま油・みりん・醤油(大豆・小麦を含む)・昆布・天然羊腸



120g

464円

1725 チーズソーセージ

(冬季限定・4月まで)

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



3本約120g

864円

1732 ロングサラミ

天然豚腸を利用したロングサイズのサラミソーセージです。じっくり時間をかけ発酵させて仕上げます。



85g 前後

570円

1734 ポークハンバーグ

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



115g

367円

1921 プルコギ

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



220g

691円

冷凍

秋川牧園の豚肉・鶏肉・ごはん・おかゆ

秋川牧園の 黒豚

冷凍



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

- 1314 黒豚ローストンカツ用** 200g **862円** 得
ロースを厚めにカット。トンカツやポークソテーにおすすめ。
1315 黒豚ロースシャブシャブ 200g **836円**
甘味が強く香りのあるバラ部位がシャブシャブ用に。
1316 黒豚カタロース生姜焼用 200g **827円**
タレがよくなじむよう少し厚め。
1317 黒豚ローススライス 200g **827円**
1318 黒豚ロース焼肉用 200g **907円**
ロースを焼き肉用にスライス。
1320 黒豚モモ一口カツ用 200g **804円**
脂身の少ないモモをカット。
1321 黒豚ミンチ 200g **789円**
スネ、ウデ、バラなどをミンチにしました。餃子、メンチカツなどに。



黒豚ローストンカツ用
黒豚ローススライス
黒豚モモ一口カツ用
黒豚ミンチ

- 1322 黒豚モモスライス** 200g **741円**
使いやすいモモスライス。
1323 黒豚小間切 200g **784円**
お得企画！旨味濃く、癖がないウデ、モモ、バラなどを小間切に。
1324 黒豚バラシャブシャブ 200g **764円**
1325 黒豚カタ角切 200g **795円**
ご家庭で作ると手間のかかる角煮が温めるだけで手軽に！
1326 黒豚バラスライス 200g **764円**
黒豚の脂身のうまさがいっぱい味わえるバラ肉。炒め物におすすめ。



黒豚モモスライス
黒豚小間切
黒豚バラシャブシャブ
黒豚カタ角切
黒豚バラスライス

秋川牧園(山口県) 冷凍

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

牧園鶏

- 1500 若鶏モモ肉** 300g **732円**
豊富なコクと適度な脂のお肉です。唐揚げ、煮しめ、チキンステーキ、焼き鳥、親子丼などいろいろ使えます。
1502 若鶏ムネ肉 300g **578円**
脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。
1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) 500g **1,034円**
1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g **956円**
1505 若鶏ササミ(バラ凍結) 300g **723円**
1506 若鶏さも 150g **315円**
ビタミン、鉄分を豊富に含んだ部位です。甘露煮、レバニラ炒めなどにどうぞ。
1507 若鶏砂肝 200g **405円**
コリコリした歯ごたえがたまりません。炒め物、焼き鳥でお酒のおつまみにもおすすめ。
1508 若鶏砂肝スライス 150g **352円**
全植物性飼料で飼育した若鶏の砂肝も使いやすいようにスライスしました。炒め物や揚げ物に。
1512 若鶏ミンチ 200g **539円**
1518 若鶏手羽先(バラ凍結) 500g **940円**
脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。



若鶏もも肉切身(バラ凍結)
若鶏もも一口カット(バラ凍結)
若鶏小間切れ
若鶏せせり
とりがらすープ
若手羽中(バラ凍結)
若手羽中(バラ凍結)

- 若鶏もも肉切身(バラ凍結)**
約25〜35g。からあげや煮物に適しています。
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・煮物に適しています。
1516 500g 1,268円
1517 1kg 2,114円
1520 若鶏小間切れ 200g **530円**
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、炊き込み御飯、親子丼などに。



若鶏もも肉切身(バラ凍結)
若鶏もも一口カット(バラ凍結)
若鶏小間切れ
若鶏せせり
とりがらすープ
若手羽中(バラ凍結)
若手羽中(バラ凍結)

- 1526 若鶏せせり** 200g **450円**
せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。
1530 とりがらすープ 50cc×5 **577円**
健康な若鶏のガラを原料としたスープです。おでん、鍋物、カレー、シチュー、おにぎり、スープ等においしくご利用ください。天日塩があらかじめ調整してありますのでほどよい味に。
【原材料】鶏骨スープ、食塩
1531 若手羽中(バラ凍結) 1・3週 400g **933円**
欲しい分だけを取り出せるバラ凍結にしました。身離れが良く、食べやすいのも魅力です。ソテーや揚げ物、煮物など、幅広いメニューにご利用ください。
1532 若手羽中(バラ凍結) 1・3週 300g **840円**
ほしい分だけ簡単に取り出せる、便利なバラ凍結お届け。骨の周りの肉がすっと身離れするよう、半割にしました。ソテー、揚げ物、煮物などにどうぞ。

ごはん・おかゆ

- ベビーフード** 3週のみ 翌々週
有機米のおかゆシリーズ。赤ちゃんの事を本当に考えてつくりました。ママが手作りしたような自然でやさしい味です。
2821 5ヶ月期 有機米のおかゆ 80g **420円**
【原材料】有機米(鹿児島県産)
かごしま

- 2822 7ヶ月期 有機野菜のおかゆ** 80g **450円**
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機たまねぎ、有機にんじん、有機じゃがいも
2823 7ヶ月期 有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g **450円**
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機かぼちゃ、有機みそ(大豆を含む)、かつお荒節

- 2824 9ヶ月期 鶏と有機野菜のおかゆ** 100g **450円**
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機にんじん、有機じゃがいも、鶏肉、米発酵調味料
2825 12ヶ月期 しらすと有機野菜のおかゆ 100g **450円**
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機にんじん、有機たまねぎ、有機ごぼう、すらす、ひじき、有機しょうゆ(本醸造)(大豆、小麦を含む)

秋川牧園のお総菜・瑞穂牛

秋川牧園のお総菜

2・3週 冷凍

1537 海老入りとりニラ饅頭

200g **704円** **得**

【原材料】野菜(ニラ、玉ねぎ、生姜) (国産)、鶏肉(国産)、えび(国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、魚醤、砂糖、ごま油、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、食塩)、(一部に小麦・えび・豚肉・鶏肉・大豆・ごまを含む)



1538 とり焼売

216g **484円**

【原材料】野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜) (国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉、おからパウダー)、たけのこ水煮、砂糖、エビ魚醤、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、小麦グルテン、砂糖、食塩)、(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆・えびを含む)



1539 ミートボール

100g (固形量65g) **261円**

秋川牧園の鶏肉を使用。味が引き締まったタレ、やさしい甘さのなかにしっかり醤油の風味が感じられます。

【原材料】野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜) (国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・卵・やまいも・大豆・りんごを含む)



1540 骨付きタンドリーチキン

500g **886円**

【原材料】鶏肉(国産)、ヨーグルト、玉ねぎ、トマトピューレ、食塩、発酵調味料、カレー粉、なたね油、米酢、ガーリックパウダー、パプリカパウダー、ホワイトペッパー粉末、レッドペッパー粉末、オールスパイスパウダー (一部に鶏肉、乳成分を含む)



1543 からあげ

150g **525円**

【原材料】鶏肉(国産)、醤油、玉ねぎ、生姜ペースト、鶏卵、清酒、砂糖、にんにくペースト、ごま油、塩麹、ブラックペッパー粉末、食塩、衣(ばれいしょでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・大豆・卵・ごまを含む)



1548 鶏レバー甘辛焼

120g **474円**

【原材料】鶏肝(鶏肝臓、心臓) (国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしょでん粉、生姜、にんにくペースト(原材料の一部に小麦を含む)



1552 レバー入りミートボール

400g **781円**

【原材料】鶏肉(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓) (国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)



1558 鶏鍋セット(醤油) 500g **1,350円**

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



1559 鶏鍋セット(塩) 500g **1,350円**

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



1563 とり肉まん 4個(400g) **685円**

【原材料】皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜玉ねぎ、生姜) (国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末) / パーキングパウダー、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む)



1564 とりミニ肉まん

8個(280g) **569円**

【原材料】皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜玉ねぎ、生姜) (国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、ばれいしょでん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末) / パーキングパウダー、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む)



1583 サラダチキン(むね肉プレーン)

100g **440円**

【原材料】鶏肉(国産)、チキンスープ、米酢、砂糖、食塩、(一部に鶏肉を含む)



1588 ささみのハーブカツ 200g **566円**

【原材料】鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、パプリカ、オレガノ、パセリ)



1589 とり餃子 195g (15個入) **467円**

黒豚の甘みのある脂身を合わせて、一口食べるとお肉の旨味がふれ出す「とり餃子」です。お肉の割合を多くし、ジューシーさと満足度を実現しています。

【原材料】鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜) (国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト(にんにく(国産))、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、食塩)、(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆・ごまを含む)



丹沢農場 瑞穂牛

1・3週 冷凍 翌々週



1611 牛サーロインステーキ

170g **2,497円** **得**

170g×1枚の企画です。



1613 牛モモスライス

180g **1,501円**

厚さ約2.5mm。しゃぶしゃぶ、すき焼き用。



1614 牛バラカルビ焼肉用

180g **1,525円**

厚さ5mm。



1615 牛特選カルビ焼肉用

180g **1,804円**

厚さ5mm。



1617 牛切落とし 180g **1,279円**

厚さ2.5～3mm。



1618 牛ヒレステーキ

110g (55g×2) **2,081円**

55g×2枚の企画です。



1619 牛挽肉 200g **940円**

1620 合挽肉 200g **785円**

牛：豚=5：5。



お総菜・水産物・練り物

惣 菜

1834 大豆のハム 3週のみ

大豆たんぱくを主原料に卵白を加えて作られた、ハム風の植物性たんぱく食品です。サラダ・ハムステーキ・チャーハン等にどうぞ。

【原材料】大新粒大豆たん白(遺伝子組換えでない)、植物油、卵白粉(卵を含む)、砂糖、食塩、植物たん白酵素分解物、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、香辛料、レモン、香料、紅色素



三育フーズ(ム) 翌々週 400g **1,620円**

1841 玄米いかごはん 3週のみ

近海産のスルメイカに国内産の有機玄米を詰め、じっくりと炊き上げたいかごはんです。

【原材料】スルメイカ(北海道産)、玄米(北海道産)、醤油、砂糖、醗酵調味料、食塩(原材料の一部に大豆、小麦を含む)



エビスパック(ム) 翌々週 1杯 **842円**

1851 かつお生節 3週のみ

鰹を煮熟し骨を抜き、表面を薪火で炙って仕上げた、昔ながらの生節。余計なものは一切入っていないので、そのままおやつとしても安心して召し上がれます。包丁やナイフでカットでき、手でも簡単にほぐせます。

【原材料】鰹(国内産)



竹内商店 翌々週 1本 **481円**

1856 味付けメンマ 3週のみ

やわらかい台湾産メンマを風味豊かに仕上げた、味付けメンマです。そのままおつまみとしてお召し上がり頂けます。

【原材料】メンマ(台湾産)、しょうゆ、発酵調味料、ごま油、粗糖、酵母エキス、食塩、唐辛子(島根県)



マルアイ 翌々週 80g **313円**

1842 放牧豚まん

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

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



オルター 冷凍 4個入り **781円**

水 産 物

2294 台湾産 素干し桜えび

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

【原材料】桜えび(台湾産)



冷凍 かもめ屋 20g **529円**

2305 釜揚げしらす 1・3週

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

冷凍

かくまつ岩松商店(かもめや) 70g **510円**



2309 音戸ちりめん 1・3週

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

【原材料】片口いわし(瀬戸内海音戸産)



ハヤシ食品工業 翌々週 40g **540円**

2391 天然エビむき身 1・3週

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



パプアニューギニア海産 冷凍 120g **918円**

2635 カキフライ 1・3週

三陸産の牡蠣が身がふりっと引き締まり味も濃厚なのが特徴です。生食用出荷のものとは比べ加熟用牡蠣は旨味がさらに増し、フライ用のパン粉を付けても牡蠣の旨味は損なわれることなく味わえます。

【原材料】カキ(国産)、衣(パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム油)、全卵、酵母、砂糖、食塩)、小麦粉、おから粉(大豆(遺伝子組換えでない)を含む)



高橋徳治商店 冷凍 240g **981円** 揚げて下さい

練 り 物

高橋徳治商店 冷凍

2631 おとうふ揚げ 1・3週

5個(165g) **356円**

豆腐と助宗ダラのすり身を半々に練り合わせたの練り物。

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



2633 さつま揚げ 1・3週

5枚(165g) **432円**

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

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



2637 パクパクなぎょっと (お魚ナゲット) 1・3週

160g(8個) **381円**

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

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



2657 おでん種セット 1・3週

7種13品(356g) **957円**

具材から出る旨味でスープも最後まで飲み干してしまいたいほど美味しいです。

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



魚・海藻

鮮 魚

高知県黒潮町

土佐佐賀産直出荷組合

3週のみ 翌々週 冷凍

2312 きびなごのフライ 120g **680円**
1匹まるごとプリプリの子持ちきびなごを、こだわりの材料を使ってフライにしました頭から尾まで丸ごと食べられます。油でからりと揚げて。

2313 きびなごの唐揚げ 110g **639円**

2315 あじフライ 100g **599円**
【原材料】あじ、パン粉(小麦粉、生イースト(酵母)、天日塩)、小麦粉、全卵、天日塩、コショウ

2316 鰹の角煮 110g **583円**
鰹の旨味がぎゅっと詰まった角煮。
【原材料】かつお(高知県沖)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖、天日塩、ゆず酢

2317 土佐のさば三枚おろし 250g(2~5枚) **648円**
新鮮なサバのフィレ2~5枚入っています。

2318 土佐沖かつお漬け丼 80g **585円**
特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れ鰹の刺身。
【原材料】かつお(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖

2319 土佐沖きはだまぐろ漬け丼 80g **585円**
特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れキハダマグロの刺身。
【原材料】キハダマグロ(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖

2320 さばふぐ切身 200g **747円**
旨味が凝縮したホクホク白身の土佐沖獲れ「さばふぐ」の切身。唐揚げ、鍋物にぴったり。骨はありますが、身離れがよく、小骨もないので食べやすいです。

2321 得用さばふぐ切身 500g **1,437円**

2322 土佐めひかりの唐揚げ 110g **605円**
【原材料】めひかり、片栗粉、馬鈴薯澱粉、食塩、コショウ、白こしょうの実

2323 土佐の天然ぶり 切り身 約150g **692円**

2324 土佐薫焼き天然ぶりタタキ 120g **922円**

2326 豆あじ唐揚げ 100g **585円**
一匹丸ごと 頭も食べられます。大きめのあじは頭を落として食べやすくしてあります。
【原材料】あじ(高知県)、澱粉、塩、こしょう

2327 白身魚のフライ 120g **599円**
一本釣りの「しいら」を食べやすい大きさにカットしてフライにしました。
【原材料】しいら、パン粉、小麦粉、卵、天日塩、コショウ

2331 うるめイワシ(ドレ) 300g **644円**
高知土佐沖のイワシを急速冷凍。鮮度抜群。塩焼きや煮つけ、天ぷらなどにすぐ使えます。

2333 土佐の色々セット 3種600g以上 **1,521円** **得**
アジ、サバ、チカメキントキ、イカ、カマス、イワシ類、

チダイなどの旬の魚から3種。

2334 土佐の色々セット 2種400g以上 **1,004円** **得**

アジ、サバ、チカメキントキ、イカ、カマス、イワシ類、チダイ、などの旬の魚から2種。

2335 あじ干物 1枚 **410円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味。
【原材料】あじ(高知県)、食塩

2336 かます干物 1枚 **410円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味。
【原材料】かます(高知県)、食塩

2343 しいらの切り身 150g **566円**
高知県幡多郡黒潮町へ水揚げされたしいらを食べやすい大きさにカットしました。水揚げされてすぐに、さばいて調理し急速冷凍しているため、鮮度抜群です。

2346 白身魚の梅しそチーズ焼き 4個入(120g) **700円**
電子レンジで温めるだけ。シイラのさっぱり梅味。
【原材料】しいら(高知県)、マヨネーズ(菜種油、卵、りんご酢、砂糖、塩、からし粉)、チーズ、しお、梅

2347 カマスの3枚おろし 150g **644円**
水揚げ後、すぐに下処理して急速冷凍した新鮮な「カマス」のフィレ(三枚おろし)です。

2349 白身魚のペッパーマヨ 4個入(120g) **700円**

【原材料】しいら(高知県)、玉ねぎ、マヨネーズ(菜種油・卵・りんご酢・粗糖・塩・からし粉)、パン粉、塩こしょう

2350 土佐沖天然ぶり漬け丼 80g **585円**

土佐沖捕れ。高知県黒潮町で水揚げされた後、すぐにさばいて、身の厚い所のみを柵にして瞬間冷凍させました。さっぱりとした脂のりが爽やかな美味しさです。
【原材料】鰹(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖、ごま

2351 野菜とあわせる豆あじ南蛮漬け 130g(固形50g調味料80g) **623円**
野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。
【原材料】あじ(愛媛県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、こしょう、(一部に大豆、小麦を含む)

2352 土佐のわら焼鰹たたき 約130g **1,052円**
一本釣り漁で釣り上げた鰹をわら焼きで焼き上げた特製の「土佐薫焼鰹たたき」です。

2353 白身魚のケチャップ煮 100g **605円**
【原材料】しいら(高知県)、ケチャップ、砂糖、醤油、味醂、澱粉、菜種油

2354 さばの竜田揚げ 150g **605円**
高知県西南部で水揚げされたさばを食べやすい大きさにきって、自社の調味液に漬け込み、竜田揚げにしました。
【原材料】さば(土佐沖)、でんぷん、醤油、味醂、酒

2355 土佐沖天然ぶり刺身(ブロック) 120g **819円**

土佐沖で捕れた天然ぶりのお刺身。ブロックでのおとどけ。

2356 野菜とあわせるさば南蛮漬け 140g(固70g、液70g) **623円**

【原材料】さば(高知県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、こしょう、(一部に大豆、小麦を含む)

2357 野菜とあわせるブリ甘酢あんかけ 140g(固70g、液70g) **623円**

野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。
【原材料】ぶり(高知県)、醤油、酒、酢、馬鈴薯澱粉、菜種油、(一部に大豆、小麦を含む)

2358 野菜とあわせる白身魚のケチャップ煮 140g **623円**

【原材料】しいら(高知県)、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、砂糖、味醂、醤油、菜種油(一部に大豆、小麦を含む)

2359 きはだまぐろのカルパッチョ 100g **684円**

新鮮な天然キハダマグロのお刺身をオリーブオイルと塩・コショウと合わせてカルパッチョにしました。
【原材料】キハダまぐろ(高知県)、オリーブオイル、食塩、黒こしょう

2360 野菜とあわせるめひかり南蛮漬け 130g(固形50g調味料80g) **623円**

脂がのって、まったりとした味わいのめひかりを使用。
【原材料】めひかり(高知県)、酢、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、でん粉、食塩、こしょう、菜種油

2361 野菜とあわせるきびなご南蛮漬け 140g(固形70g調味料70g) **623円**

高知県でとれる身のあったプリプリのキビナゴを使用。
【原材料】きびなご(高知県)、酢、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、でん粉、食塩、こしょう、菜種油

2362 白身魚(にべ)のサイコロ切身 120g **623円**

サイコロ型の切身にしました。魚体が大きく食味が良いので、切身にして、塩焼き・西京漬け・柚庵焼きや、フライや煮つけ、ソテーなどにしてもおいしいです。
【原材料】大スズキ目二ベ科の大型魚オオニベ

2363 西岡さんが育てたうなぎ蒲焼き(大) 1尾(約160g) **4,426円**

地元奈半利川流域から豊富に湧き出る良質な地下水をふんだんに利用することで完全無投薬を実現。安心安全、肉つ脂の乗った極上鰻を育てています。
【原材料】うなぎ(高知県産)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、砂糖、さんしょう

2364 お徳用・天然ぶりカマ 750g(5個以上) **1,112円**

土佐沖で釣り上げた「天然ぶり」のカマ。

2365 さば塩干し(土佐沖真さば干物) 1枚フィレ **401円**

2366 レンコダイ干物 1枚 **492円**
土佐沖で獲れたレンコダイに、食塩だけで干物(ひらき)にしました。ふっくらとした身とやさしい塩味。

海 藻

2711 天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布) 1~3週

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

【原材料】昆布(北海道道北産)



日本海物産 翌々週 60g **918円**

2713 日高昆布 3週のみ

日高地方でとれる天然の日高昆布。煮崩れしにくいので煮物に最適。昆布巻きや佃煮にも。

【原材料】みつし昆布(北海道日高産)



道南 翌々週 80g **864円**

2717 きざみ焼のり 3週のみ

みえぎょれんとタイアップして生産から流通・加工までしっかり確認できる三重県産限定の海苔を細く刻みました。うどん、そばやちらし寿司に。

【原材料】乾のり(三重県産)



ムソー 翌々週 20g **410円**

飛鳥食品の本格点心

冷凍

おいしさはもちろん、安心・安全な製品づくり、そして食べている人が笑顔になる飛鳥食品の本格点心。手作りにこだわるからこそ味わえる中国本場の家庭の味をご家庭でお楽しみ下さい。

※下記商品は毎週注文できます。注文書をご覧ください。

1942 黒豚肉シューマイ

180g(12個入) **532円** **得**

ぶりでお弁当にもぴったりです。全体の4割に豚肉を使い配合割合を増やしシューミーで味わい豊かに仕上げています。

【原材料】〈具材〉黒豚肉、玉葱、でんぷん、大根、醤油、砂糖、生姜、ごま油、天塩〈皮〉小麦粉、天塩、なたね油、水



1950 飛鳥の帆立シューマイ

180g(12個入) **548円**

【原材料】〈具材〉豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、帆立貝、澱粉、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、オイスターソース、貝柱スープ〈皮〉小麦粉(国産)、食塩、菜種油



1946 黒豚肉の焼餃子

280g(16個入) **693円**

黒豚肉と国産野菜を使った焼き餃子です。

【原材料】キャベツ、黒豚肉、ニラ、玉ねぎ、豚脂、醤油(国産)、なたね油、粗糖、にんにく(国内産)、ごま油、生椎茸、生姜、ポークエキス、オイスターソース、塩〈皮〉小麦粉(国内産)、なたね油、塩、水



1955 フライパンでミニ春巻

120g(6個) **472円**

フライパンで手軽に調理できるよう、平たく作りました。えびを入れ、お子様にも喜んでもらえるよう仕上げました。お弁当にもぴったりです。フライパンに多めの油を入れ、両面を焼いてください。オーブントースターで焼いていただいても美味しいです。

【原材料】皮〈小麦粉、食塩〉、豚肉(国産)、天然えび、ニラ、春雨、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、ごま油、清酒、オイスターソース、澱粉、食塩、砂糖



2727 塩吹昆布 1・3週

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

【原材料】昆布、醤油、砂糖、食塩



ムソー **翌々週** 35g **421円** **得**

2732 北海道函館産真昆布 3週のみ

真昆布(1年養殖物)をご利用しやすい大きさにカットしました。普段使いに。

【原材料】真昆布(北海道函館産)



道南 **翌々週** 150g **972円**

2736 昆布粉末 根昆布入 3週のみ

最高級品の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。根昆布粉末30%入。ふだんの料理に深みをプラス。毎日の料理の味が新しくなります。

【原材料】真昆布(北海道函館市産)



道南 **翌々週** 50g **540円**

2765 とっておいしお海苔 3週のみ

鹿児島県出水海苔使用、圧搾法ごま油と浜御塩で味付け、韓国風の味付け海苔。鹿児島県出水の小さな浜で、酸処理せず丁寧に育てられた海苔を、ごま油と塩だけで味付けした韓国風海苔です。

【原材料】乾のり(鹿児島県産)、ごま油、食塩(浜御塩焼塩)



光海 **翌々週** 8切40枚 **708円**

2775 御のり(板のり) 3週のみ

伊勢湾の恵みを受けて育まれた三重県産限定の「のり」です。そのままでも、軽く炙っても。お寿司やご飯のお供に。

【原材料】乾のり(三重県産)



翌々週 ムソー 10枚 **680円** **得**

2776 焼のり 3週のみ

特別指定の上質のりを使い、遠赤外線焼上げた最高級焼のりです。焼いてある手軽さが魅力。おにぎりやご飯のお供に。

【原材料】乾のり(のり(三重県産))



翌々週 ムソー 10枚 **616円**

豆・雑穀・ごま

2851 浄身粉 3週のみ

香ばしく食べやすい! 料理や飲み物に混ぜて下さい。外殻・外皮・胚芽などを含んだ全粒はと麦を、遠赤外線焙煎し粉末にしました。鉄含有量は2.4mg/10gです。1日10gを目安にどうぞ。

【原材料】有機はと麦(ラオス産)



オーサワ **翌々週** 150g **2,376円**

2853 もちあわ(北海道産) 1・3週

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

【原材料】もちあわ



ムソー **翌々週** 150g **864円**

2854 ひえ(岩手県産) 1・3週

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



ムソー **翌々週** 150g **864円** **得**

2860 胚芽押麦 1・3週

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

【原材料】大麦(国内産)



ムソー **翌々週** 800g **616円**

2863 カラダキレイ国産十六雑穀米 3週のみ

発芽させた原料を中心に、国内産の16種の雑穀をブレンドしました。

【原材料】発芽もち赤米、黄大豆、発芽黒大豆、発芽もち玄米、発芽もち黒米、発芽玄米、はだか麦、発芽青大豆、もち麦、ハト麦、もちきび、発芽小豆、とうもろこし、もちあわ、ひえ



ムソー 20g×10P **1,134円** **翌々週**

2871 有機ごまあえのもと 3週のみ

ゆでた野菜とまぜるだけ。揚げ物の衣に加えたり、豆腐とまぜて白和えにもお使いいただけます。

【原材料】有機白いりごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩(一部にごま・大豆を含む)



ムソー **翌々週** 30g **378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。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**

豆・雑穀・ごま・シリアル・こんにゃく・豆腐・豆乳

2908 オーサワのつぶしあん 3週のみ

北海道産小豆使用で上品なやさしい甘さです。そのまま食べても、ぜんざいやおしるこなどにも使えます。

【原材料】小豆(北海道産)、麦芽水飴、有機アカベシロップ(メキシコ産)、食塩(オーストラリア産)



【翌々週】
オーサワ 350g **486円**

2909 こしあん 3週のみ

北海道産小豆100%使用砂糖不使用口当たり滑らか、上品でやさしい甘さ。

【原材料】生あん[小豆(北海道産)、麦芽水飴、有機アカベシロップ、食塩(天日塩)]



【翌々週】
オーサワ 350g **486円**

2931 つぶあん(北海道産有機小豆使用) 3週のみ

厳選した北海道産有機小豆を使用した風味の良いつぶあん。てんさいを精製したビートグラニュー糖のみを使用し、上品な甘さに仕上げています。

【原材料】有機小豆(北海道産)、砂糖(北海道産)



山清(ム) 【翌々週】 200g **441円**

有機あらいごま

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

2914 白 2915 黒 各80g **281円**

有機いりごま

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

2916 白 2917 黒 各80g **302円**

有機しっとりすりごま

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

2918 白 2919 黒 各80g **389円**

ムソー 1・3週 【翌々週】 【原材料】有機ごま



シリアル

2781 オーガニック・オートミール (クイックオーツ) 3週のみ

有機オート麦100%。滋味深く自然な甘みで、食べやすいフレークタイプです。

【原材料】有機オート麦(アメリカ)



【翌々週】
ナチュラルキッチン 300g **670円**

2791 ナチュラル素材のグラノーラ ブレーン 3週のみ

有機オートミールに有機小麦全粒粉、有機小麦フスマと有機アーモンドをブレンドし香ばしく焼き上げました。甘さ控えめです。

【原材料】有機オート麦(アメリカ産)、粗糖[さとうきび(鹿児島県)、有機小麦全粒粉(オーストラリア産)、有機バーム油、蜂蜜、有機メープルシロップ、有機アーモンド、有機ココナッツオイル(タイ産)、小麦フスマ]



【翌々週】
ナチュラルキッチン 300g **1,177円**

ごはん・おかゆ

2834 有機発芽玄米ごはん 3週のみ

有機JAS認定品。常温保存が可能で、携帯食・非常食にも使えます。圧力鍋で丁寧に炊き上げ、ふっくら、もちもちとした食感です。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)



オーサワ 【翌々週】 160g **291円**

2836 有機発芽玄米ごはん 小豆入り 3週のみ

有機JAS認定品。ほのかな小豆の甘みがあります。常温保存が可能で、携帯食・非常食にも使えます。圧力鍋で丁寧に炊き上げ、ふっくら、もちもちとした食感です。

【原材料】有機発芽玄米(秋田産)、有機小豆(北海道産)



オーサワ 【翌々週】 160g **302円**

2835 発芽玄米ごはん 雑穀入り 3週のみ

玄米と6種の雑穀の味わいが楽しめます。常温保存が可能で、携帯食・非常食にも使えます。圧力鍋で丁寧に炊き上げ、ふっくら、もちもちとした食感です。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)、きび・緑米・はと麦・あわ・丸麦・ひえ(国産)



オーサワ 【翌々週】 160g **318円**

こんにゃく

有機生芋こんにゃく 3週のみ

歯応えしっかり、味染み抜群。鉱物由来の石灰不使用なので、臭みが少ない。

【原材料】有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)



【翌々週】
ムソー 3305 板 250g **292円**
3306 糸 150g **227円**

3285 有機国産生芋100% 小結しらたき 1・3週

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

【原材料】有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(珪藻用凝固剤)



中尾食品 【翌々週】 6個入 **324円**

3334 乾燥しらたき 1・3週

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

【原材料】こんにゃく粉・澱粉・貝殻カルシウム・水あめ(ジャワ産)



【翌々週】
ベストアメニティ 25g×6 **637円**

豆腐・揚げ・豆乳・ゆば

4530 高野山ごまとうふ・白 120g

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさ。
【原材料】ごま(輸入)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

4531 高野山ごまとうふ・黒 120g

香ばしい黒ごま風味の豊かなおいしさ。
【原材料】洗いごま(国内製造)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

4532 高野山ごまとうふ・金 100g

芳しい金ごまのkok深いおいしさ。
【原材料】ごま(国内製造)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

各 **162円**



4533 高野山ゴマ豆腐

ごま本来の風味と味わいをアルミ袋に閉じ込めました。

【原材料】ごま(輸入)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

140g **270円**



3週のみ 【翌々週】 聖食品

豆腐・豆乳・納豆・梅干・漬物

山下ミツ商店の豆腐・揚げ

消費期限：
製造日より3日

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

3121 ミツの堅(堅豆腐) 300g **486円**
白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。
【原材料】国産大豆・にがり・塩



ミツの堅(堅豆腐)

3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付) 300g **583円**
【原材料】堅豆腐・醤油

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g **324円**
【原材料】国産大豆・にがり・塩

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g **410円**
【原材料】国産大豆・にがり



ミツの綿

3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g **270円**
00010 定期 265円

滑らか絶品絹豆腐です。まずは冷や奴で。湯豆腐、汁の美などにも。【原材料】国産大豆・にがり

3126 ミツの靡(おぼろ豆腐) 300g **410円**
にがりをうっ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。
【原材料】国産大豆・にがり



ミツの靡

3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚 **378円**
【原材料】国産大豆・にがり・炭酸カルシウム・(揚げ油：菜種油)

3133 ミツの大判あげ(揚げ) 1枚 **389円**
【原材料】国産大豆・にがり・炭酸カルシウム・(揚げ油：菜種油)



ミツのあげ

3135 ミツのうすあげ 2枚 **302円**
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)

3136 ミツの絹揚げ 1コ **378円**
サクッとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)



ミツの絹あげ

3150 ぎんなんがんも 3個 **680円**



ぎんなんがんも

3163 国産大豆の無調整豆乳 3週のみ

国内産大豆と水だけで作られた豆乳です。様々な料理に大豆本来の風味と豊富な栄養をプラスできます。
【原材料】大豆(国産)



冷蔵 翌々週

マルサン 1ℓ **389円** **得**

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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



冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**

3165 有機豆乳(無調整) 3週のみ

有機大豆100%使用。すっきりとした味わい。大豆固形分9%以上。そのまま飲むほか、幅広い料理に。
【原材料】有機大豆(中国・アメリカ産)



翌々週

マルサンアイ 200ml **113円**

納豆・テンペ

登喜和食品

冷蔵

3531 登喜和 3P(40g×3) **270円**
00011 定期 265円

北海道産小粒大豆を低圧で蒸しし食べやすいマイルドな味に仕上げました。
【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3534 小粒・十勝の息吹 2P(40g×2) **243円**

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



3537 大粒・十勝の息吹 2P(40g×2) **265円**

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



3538 ひきわり・十勝の息吹 2P(40g×2) **268円**
00012 定期 262円

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



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

3533 みちのく 3P(30g×3) **351円**

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



3542 遊作納豆(小粒) 1・3週

80g **389円**

手作り納豆の原点、天然経木の爽快感がたまらない逸品。渾身の自信作。
【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3544 匠味・ひきわり納豆 1・3週

3P(40g×3) **326円**

仕込み直前に丸大豆をカット、発酵室内の特定位置で発酵させた匠の技が爽やかな旨みを醸し出しています。
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3539 北海道産直納豆 小粒(タレ・からしなし) 1・3週

30g×2 **261円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えてくせのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。
【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3506 井村さんの有機納豆 冷蔵

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】石川県産有機大豆、納豆菌



金沢大地 90g **306円**

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

発酵に必要な大豆の栄養や旨味を逃さずに蒸し上げる「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いまろやかな口当たりを実現しました。
【原材料】有機丸大豆(石川県産)、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、醸造エキス、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**

梅干・漬物

3708 オーサワの白干し小梅 3週のみ

特別栽培。和歌山産小梅使用。果肉が柔らかく、まろやかな酸味で食べやすいです。天日干し。塩分約18%。小粒で食べやすいです。
【原材料】特別栽培小梅(和歌山産)、食塩(天日塩)



オーサワ 翌々週 80g **497円**

梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

3782 福神漬け 3週のみ

甘味は純米みりん由来で、砂糖などは入っていません。まろやかでふくよかな甘味が、カレーライスによく合います。後口がくどくないので、和え物にも。

【原材料】だいこん、有機なす(国産)、有機きゅうり(国産)、有機しょうが(国産)、ごま、干しいたけ、昆布、漬け原材料(有機しょうゆ(大豆・小麦を含む)、純米みりん、梅酢、食塩)



海の精 翌々週 80g **572円**

3852 国産ねり梅 3週のみ

おにぎり、手巻き寿司に。鶏肉や豚肉の梅シソ巻きに手作りドレッシング。

食塩相当量：22.3g/100g

【原材料】梅(国内産)、食塩



無双本舗 翌々週 100g **464円**

3974 しば漬 3週のみ

程よい酸味と米胎のやわらかな甘みが特長のしば漬です。食感をよくするため、きゅうりの切り方にこだわりました。ご飯に、お茶請けにぜひ。

【原材料】きゅうり(宮崎産)、なす(徳島産他)、しょうが(宮崎・大分産)、しそ葉(宮崎産)、昆布(北海道産)、漬け原材料：米胎、梅酢、みりん、しょうゆ(蕎麦油)、昆布だし、食塩(海精)



オーサワ 翌々週 120g **378円**

3981 国産・味付ざーさい 3週のみ

国産のざーさいを風味豊かに油炒めしたお惣菜です。

【原材料】ざーさい(国産)、粗糖、食用なたね油、酵母1号、しょうゆ、梅酢、食用ごま油、食塩、唐辛子(国産)



マルアイ 翌々週 100g **378円**

3983 高菜漬(きざみ) 3週のみ

国内産農薬不使用高菜。高菜独特の旨みと風味。刻みタイプは簡単に調理に使ってとても便利です。子供もおいしいとモリモリ食べてくれます。

【原材料】高菜(鹿児島・宮崎・大分産他)、梅酢(和歌山産)、うこん(沖縄産)、漬け原材料【食塩(天日塩)、梅酢(和歌山産)、麦芽水飴】



マルアイ 翌々週 130g **297円**

3850 山口特産有機寒漬 3週のみ

山口県産の有機大根を使用。寒風で干し、叩いて伸ばす作業を3ヶ月、さらに半年熟成。カリカリの食感。甘じょっぱい味付け、熟成の香り。

【原材料】有機大根、胡麻、漬け原材料(有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、みりん、有機酢) (一部に大豆、小麦、ごまを含む)



大黒屋 翌々週 100g **616円**

3851 有機たかな漬 3週のみ

山口県産の有機高菜を使用。塩とウコンで漬け込み、半年以上の発酵熟成。ほのかな酸味、さっぱりとした味、辛味が薄く食べやすい。

【原材料】有機高菜(山口県産)、漬け原材料(食塩、有機砂糖、有機米酢)/うこん色素



大黒屋 翌々週 180g **410円**

4037 めか漬の素(乾燥) 3週のみ

特別栽培米のめかを使用。乾燥唐辛子1本が入っています。水と塩を混ぜ、めか床をつくってください。一週間ぐらいから、めか漬けが楽しめます。

【原材料】米めか・唐辛子(国産)



オーサワ 翌々週 500g **259円**

かつお節・だし・つゆ

洋風スープの素 野菜のおかけ 1・3週

野菜が持っている奥深いコクと旨味を十分に引き出した驚きの味わいです。

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



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

4102 野菜でうまみ(食塩無添加) 1・3週

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

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



ムソー 翌々週 3.5g×6 **389円**

オーサワの中華だし 1・3週

国産野菜を使った中華だしの素。お湯にさっと溶ける顆粒タイプ。

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



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

いりこだし・だし享や 1・3週

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

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



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

かつおだし・だし享や 1・3週

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

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末



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

4117 6種国産原料のだしパック

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

【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

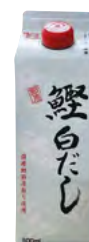


節辰商店 12g×12 **464円**

4131 鰹白だし 1・3週

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

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



節辰商店 500ml **680円**

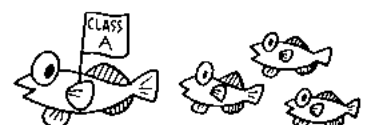
4119 めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用) 1・3週

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

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



ムソー 翌々週 360ml **680円** **得**



4096 花かつお 3週のみ

適度に脂がのった鰹を、昔ながらの薪を燻して乾燥させる製法でつくりました。

【原材料】かつおのぶし(国内製造)



ムソー 翌々週 50g **583円**

4155 鰹本節ミニパック 1・3週

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。



森田鰹節店 3g×8 **499円**

4161 煮干いわし 1・3週

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

【原材料】かたくちいわし



ムソー 翌々週 100g **529円**

だし・まぜご飯の素・ふりかけ・みそ汁

まぜご飯の素・ふりかけ・みそ汁

4259 国産野菜の五目ちらしずしの素 3週のみ

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらしずしが簡単にできます。

【原材料】野菜(人参・れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ(大豆を含む)、かんぴょう、椎茸、鰹節エキス、醤油(小麦・大豆を含む)、発酵調味料/豆腐用凝固剤<小袋>刻み海苔



ムソー 翌々週 2合用 **540円**

4298 しその粉・ふりかけ 3週のみ

熱風乾燥してミキサーで粉砕する製法に変更したため、従来のしつとり細かい粉から、少し粗めのパリッとした粉に変わりました。温かいご飯に混ぜたときの風味は従来と同じです。

【原材料】しそ、梅酢、食塩



ムソー 翌々週 40g **324円**

4306 国産ごまひじき 3週のみ

国産ひじき・ごま使用 ひじきの旨みと爽やかな紫蘇の香り。

【原材料】ひじき(国産)、粗糖(鹿児島産)、食塩(白分の塩)、いり胡麻(胡麻(国産))、醃酵調味料、昆布粉末[昆布(北海道産)]、赤紫蘇漬[赤紫蘇(国産)]



プロスベリティ 翌々週 45g **537円 得**

4325 梅しそひじきふりかけ 3週のみ

国内産のひじきを自家製だしでふくら炊き上げ、こだわりの調味料で味付けし、さわやかな梅しそ風味に仕立てました。有機白ごまで香ばしく風味豊かに。

【原材料】ひじき(国産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、乾燥梅肉、食塩、発酵調味料、赤しそふりかけ、米酢、菜種油(菜種(国産))



ムソー 翌々週 35g **421円**

欠品になる可能性があります 3週のみ 翌々週



4282 AUGA OGベーツスープ

色鮮やかな赤色が特長のベーツ(甜菜大根)を中心に、じゃがいもや人参などの有機野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。

【原材料】有機野菜(ベーツ、じゃがいも、人参、玉ねぎ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、有機米粉、有機香辛料(黒胡椒、パセリ)

4284 AUGA OGマッシュルームスープ

旨みのあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュスープです。ココナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。

【原材料】有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機米、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、ペイローフ、オールスパイス、黒コショウ、ナツメグ)、有機西洋ネギ

おそう

各400g(約2人前) **599円**

4262 地鶏めしの素 3週のみ

地鶏肉に国内産の人参、ごぼう、まいたけ、椎茸を合わせた炊きたてご飯に混ぜるだけの地鶏めしの素です。

【原材料】野菜(ごぼう(国産)、たけのこ、にんじん、しいたけ)、鶏肉、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖(てんさい糖)、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩



ムソー 翌々週 2合用(170g) **518円**

4304 生姜ごはんの友 3週のみ

国産農薬不使用生姜使用生姜のシャキシャキとした食感と辛みかつおの風味がごはんによく合う。

【原材料】生姜・かつお節(国産)、漬け原材料[醤油、麦芽水飴、米酢、粗糖、醤油もろみ、食塩(再結晶塩)、かつおだし、昆布だし、本みりん、梅酢]



マルアイ 翌々週 80g **432円**

4308 海鮮ふりかけ・小魚入り 3週のみ

天然真昆布と鰹節でしっかりダシを取り、吟味した調味料で香ばしく海の幸いっぱいふりかけにしました。育ち盛りのお子様からお年寄りまで幅広くお召し上がりいただけます。

【原材料】オキアミ(北海道)、だし(鰹節、真昆布)、有機白ごま、砂糖、片口いわし(北海道産)、食塩、醤油(本醸造)、青海苔(岡山県産)、発酵調味料、米酢



ムソー 翌々週 35g **421円**

4326 根昆布入りしそわかめふりかけ 3週のみ

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいダシで味付けし、しその香りを付けて美味しいフリカケにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕立てております。

【原材料】わかめ(北海道北斗市産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道産)、醤油(本醸造)、食塩、発酵調味料、赤しそ(国産)、米酢、菜種油(菜種：北海道産)



ムソー 翌々週 35g **464円**

4281 久司道夫のわかめふりかけ 1・3週

鳴門海峡で育った肉厚で風味豊かなわかめに海のミネラルをまるごと結晶化した海水塩を微細加工し、香ばしい白ごまを加えたふりかけです。また、湯を注げば美味しいワカメスープの出来上がり。

【原材料】わかめ、ごま、海塩



能登製塩 50g **780円**

4305 かつおふりかけ 3週のみ

静岡県焼津産かつお節使用 かつおの旨みと天然醸造醤油の香ばしい味わい サクサクとした食感。

【原材料】かつお削りぶし・粗糖(国産)、醤油、食塩(天塩)、米酢、発酵調味料、ごま(国内・ポリビア産他)



新丸正 翌々週 28g **389円**

4309 おかか・昆布ふりかけ 3週のみ

香り高い国内産の鰹節とうま味の強い北海道産の天然真昆布を合わせ、香ばしい北海道産のオキアミをたっぷり入れて吟味した調味料で炊き上げました。

【原材料】鰹節(国内産)、醤油(本醸造)、真昆布(北海道函館産)、有機白ごま、オキアミ(国内産)、砂糖、発酵調味料、食塩、米酢、菜種油(北海道産)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)



ムソー 翌々週 35g **421円**

4346 有機ごま塩 3週のみ

じっくり炒した有機黒ごまをすりつぶし、海の精・やきしおとブレンドした、まろやかなごま塩です。塩分約10%。

【原材料】有機黒胡麻(ポリビア産)、食塩



翌々週 50g **302円**

日食の即席みそ汁 1・3週

4336 わかめみそ汁

9g×6p **383円**

粉末味噌、わかめ等天然調味料をフリーズドライ製法で作った即席みそ汁。

【原材料】白みそ、わかめ、ぶどう糖、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ



4337 赤だしわかめみそ汁

9g×6p **383円**

粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。

【原材料】豆みそ、白みそ、わかめ、ぶどう糖、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ



4340 有機みそ汁(生みそタイプ) 1・3週

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

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



オーサワ 翌々週 3食入 **248円**

今週のおすすめ！

5144 能登そば(生麺) 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。石川県産原料100%にこだわって製造した蕎麦です。蕎麦の風味を活かす、生めん仕上げです。



金沢大地

100g×2 562円⇒**551円 得**

2727 塩吹昆布 1・3週

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



翌々

ムソー 35g 421円⇒**413円 得**

6130 小・老梅 有機純米酢

一般に米酢にはムシ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。原料は全て国内産(福井・石川・秋田県産)の有機栽培米です。静置醗酵という伝統法で醸成された、穏やかな酸味・風味で、米酢が苦手だった方、使いにくいと感じていた方におすすめの一本です。



河原酢造

500ml 497円⇒**488円 得**

4722 有機からあげ粉 1・3週

有機小麦粉と国内産片栗粉、食塩を主原料に、香辛料をほどよくブレンドしたからあげ粉です。お好みの肉、魚、野菜などにまぶして揚げるだけで、カラッと美味しい唐揚げができてしまいます。



翌々

ムソー 100g 421円⇒**413円 得**

4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産 1・3週

大型で肉厚な傘を持ち、香りや歯ごたえあいの特徴です。有機しいたけの栽培農家は、農薬の散布も飛散もない区域のクヌギを伐採して、有機の種ゴマを打ち込みます。



翌々

武久 30g 842円⇒**826円 得**

7816 フジワラの青汁 3週のみ

栄養たっぷり緑黄色野菜のケール使用。お料理に混ぜりやすく、消化吸收の良いマイクロパウダー製法。水のきれいな愛媛県西条市で無農薬でつくったケールを使用しています。



翌々

フジワラ 3g×30包 3,498円⇒**3,429円 得**

土佐佐賀産直 3週のみ 凍 翌々

土佐の色々セット

高知県西南地域の港に水揚げされたお魚を、その日のうちに下処理して冷凍。サバ・アジ・カマス・マツイカ・レンコダイ・イワシ対類・ブリ・トビウオ等、季節の旬のお魚が入ります。

2333 3種 600g以上 1,521円⇒**1,491円 得**

2334 2種 400g以上 1,004円⇒**984円 得**

2335 あじ干物 1枚 **410円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味に仕上がっています。



マルアイの漬物 翌々

3713 がりしょうが(国産生姜使用)

国産生姜100%使用。風味豊かな生姜の香りと、歯触りのよい食感ほんのり甘酸っぱいがりしょうが。 50g **356円**

3983 高菜漬(きざみ)

3週のみ 130g 297円⇒**292円 得**
国内産農薬不使用高菜。高菜独特の旨みと風味。チャーハンにも◎。

3981 国産・味付ざーさい 100g **378円**

国産ざーさいをなたね油とごま油で軽く炒め風味豊かに仕上げました。 3週のみ



今週のお薦め肉 凍

1314 黒豚ローストンカツ用

ロースを厚めにカット。トンカツやポークソテーにどうぞ。

秋川牧園 200g 862円⇒**819円 得**

1611 牛サーロインステーキ 1・3週 翌々

やわらかくともとてもジューシー。お肉の旨味がたっぷりつまっています。

丹沢農場 170g 2,497円⇒**2,373円 得**



やっぱんのクッキー 不定期!

1182 ココナッツサブレクッキー

香ばしいココナッツと濃厚なバターの風味が絶品のクッキー。シンプルでさくさくと軽い口当たりです。



65g **437円**

1183 全粒豆乳スコーン

表面はさくり中はしっとりした全粒粉と豆乳の入ったヘルシースコーン。



50g×4個 437円⇒**429円 得**

鳥取県境港市

福米のお惣菜

翌々

不定期!

獲れたての新鮮さがそのまま保たれるよう、熟練の職人が一品一品、手作業で手早く、丁寧にさばいています。

77405 漁師風いか醤油漬け
スルメイカの胴体部分だけを醤油に使い、自家製のマイルドな醤油ダレに漬け込みました。



調理済

凍 150g **869円**

77406 いかげそ竜田揚げ
サクッと香ばしい衣と「げそ」のモチモチ感が、病みつきになる美味しさです。



揚げて下さい

凍 200g **638円**

77407 やわらかイカのムニエル
ムラサキイカをスパイスを効かせたムニエルにしました。



焼いて下さい

凍 150g **576円⇒565円 得**

77419 フライパンでやわらかイカ竜田揚げ

国産ムラサキイカの胴体部分の竜田揚げです。フライパン調理で簡単手軽に出来上がり。柔らかく食感です。



揚げて下さい

凍 150g **638円**

77401 真いわし 梅煮
真いわしの梅煮は余分な脂もほとんどなく、さっぱりいただけます。そのままご飯のおかずとしても、またアレンジメニューにもおすすめです。



調理済

凍 100g(3尾) **467円⇒458円 得**

77402 真いわし 生姜煮
境港で水揚げされた真いわしを生姜風味で仕上げました。骨までやわらかいのでまごとうぞ。



調理済

凍 100g(3尾) **467円**

紅ズワイガニ 調理済
日本海で捕獲した紅ズワイガニを水を使わず、カニ肉を取り出しました。



77408 棒肉 80g **761円**

凍 77409 バラ身 80g **669円**

77415 ほたてのうま煮 調理済
ボイルしたほたての剥き身を砂糖、水飴、酒を合わせた調味料液で、とろ火でコトコト炊きました。隠し味の生姜と米酢がホタテの旨味を引き出しています。



調理済

55g **483円**

飛鳥食品の中華総菜

凍 翌々

1942 黒豚肉シューマイ

小ぶりでお弁当にもぴったりです。全体の4割に豚肉を使い配合割合を増やしシューマイで味わい豊かに仕上げています。

180g(12個入) **532円⇒522円 得**



1955 フライパンでミニ春巻

フライパンで手軽に調理できるよう、平たく作りました。えびを入れ、お子様にも喜んでもらえるよう仕上げました。お弁当にもぴったりです。フライパンに多めの油を入れ、両面を焼いてください。オーブントースターで焼いていただいても美味しいです。

120g(6個入) **472円**



和え物でもう一品

翌々

7505 からし(チューブ入り) 1・3週

辛みの強いオリエンタルマスタード使用。着色料、保存料、香料は使わず手間をかけて仕上げたからし本来の風味です。

ムソー 40g **378円⇒371円 得**



2871 有機ごまあえのもと 3週のみ

ゆでた野菜とまぜるだけ。揚げ物の衣に加えたり、豆腐とまぜて白和えにもお使いいただけます。

和田萬 30g **378円**



5712 白みそ 1・3週

国産米・国産大豆・食塩のみで造りました。色が薄く米麹の自然の甘さたっぷりのお味噌です。和え物にもぴったり。

マルクラ 250g **270円**



5354 ピーナッツバター(無糖) 3週のみ

増量剤や調味料も入っていない100%のピーナッツバターです。あえもの、サラダ、各種料理および菓子などに。蜂蜜を加えると、おいしい自家製ピーナッツクリームになります。

三育 150g **581円**



美味しいおやつ

3週のみ

翌々

6455 純国産ソフト キャラメルミルク味 NEW

濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。北海道産バターが効いています。

ノースカラース 40g **313円**



6400 OG小麦の蜂蜜カステラ

シンプルで材料のみで職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げました。食べやすいサイズの個包装。

ノースカラース 5個 **648円⇒636円 得**



国産小麦のベルギーワッフル

国産小麦粉、国産バターと有機シュガーを使用し、ひとつひとつ手作りで丁寧に焼き上げた香り豊かなワッフルです。

6485 バター 6486 ココア

クロスロード 各1個 **237円**



コーヒーと紅茶

翌々

OGマウンテン有機インスタントコーヒー

コロンビアの有機コーヒー豆使用。芳醇な香りと程よい酸味がマイルド。冷水にも溶けやすいので、アイスコーヒーにも◎。

7787 ビン 100g **1,598円**

7788 袋 80g **1,350円**

ダーボン・ジャパン



7627 農薬を使わずに育てた紅茶(リーフ) 1・3週

農薬不使用茶葉100%。フレッシュな香りと渋みを抑えたコクのある味。

菱和園 100g **540円⇒530円 得**

みそ汁・佃煮・大豆加工食品・乾物・小麦粉

4389 豆乳仕立てのじゃがいもスープ

国産じゃがいもと有機大豆を絞った豆乳を使用し、じゃがいもの旨味と舌触りを活かした味作りの豆乳スープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、じゃがいもペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、砂糖、食塩/重曹



4391 豆乳仕立てのかぼちゃスープ

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、かぼちゃペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、にんじん濃縮汁、砂糖、食塩/重曹、カロチン色素



4390 豆乳仕立てのにんじんスープ

国産にんじんと有機大豆を絞った豆乳を使用し、にんじんの風味をいかしたおいしさを実現した豆乳スープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、にんじん濃縮汁、砂糖、食塩/重曹、パプリカ色素



4392 豆乳仕立てのとうもろこしスープ

良質のスイートコーンに豆乳を加え、自然の風味をそのまま生かした、つぶつぶコーン入りスープです。植物性たんぱく質が豊富です。

【原材料】スイートコーン、豆乳(大豆 ※1)、スープベース(小麦粉、酵母エキス、デキストリン、砂糖、香辛料、チキンオイル、チキンエキス)、砂糖、食塩、オニオンパウダー、重曹



マルサンアイ

各180g **183円**

4379 オーサワのわかめスープ 3週のみ

国内産わかめ、有機白ごま使用。わかめの食感よく風味豊か。

【原材料】馬鈴薯でん粉、食塩(天塩)、本醸造醤油、わかめ(国内産)、有機胡麻(中国産)、オニオンパウダー(北海道産)、ねぎ(国内産)、酵母エキス、白こしょう(マレーシア産)



オーサワ **6.5g×7包 832円**

佃煮

4421 「鳥っこ」生のり佃煮 3週のみ

小豆島産生のり、小豆島産醤油にこだわった佃煮。化学調味料、合成保存料、酵母エキス不使用。

【原材料】のり(香川県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、発酵調味料、昆布エキス、寒天



ムソー **90g 432円**

大豆加工食品

4466 グルテンミート 3週のみ

和・洋・中のいずれにも調理にも合います。(グルテンカツ、グルテンミートの中華風炒め)。

【原材料】小麦たん白、しょうゆ(大豆を含む)、食塩(粗精塩)、コンブエキス、大豆油、砂糖(三温糖)、植物たん白酵素分解物、酵母エキス



三育 **170g 567円**

4467 リンケッツ 3週のみ

このまま食べてもおいしいですが、油で炒め、醤油やソースをかけて食べたり、2〜3cmに切り、野菜サラダとまぜるのもおいしいです。

【原材料】なたね油(国内製造)、繊維状大豆たん白、粉末状大豆たん白、卵白粉(卵を含む)、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、塩、砂糖、植物たん白酵素分解物、香辛料/紅麹色素、レシチン、香料



三育 **190g(12本) 657円**

4417 胡麻昆布佃煮 75g

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、水飴、胡麻



4420 椎茸昆布佃煮 60g

北海道産の昆布に、風味と食感が楽しめる国内産の生姜を加えた佃煮。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、椎茸(国内産)、醤油、砂糖、水飴

ムソー **各313円**

4468 グルテンバーガー 3週のみ

小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物油、酵母エキス等を加え、ひき肉状に加工しました。

【原材料】小麦たん白(国内製造)、大豆たん白、大豆油、小麦でん粉、しょうゆ、植物たん白酵素分解物、塩、酵母エキス、砂糖、昆布末



三育 **180g 443円**

4509 緑豆はるさめ 1・3週

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

翌々週

オーサワ **100g 216円**



4511 国内産有機大豆使用 凍み豆腐さいの目 3週のみ

約1.2cm角。戻せば一口サイズになり、切る手間がかりません。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)



ムソー **50g 378円**

4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし 1・3週

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

【原材料】さや唐辛子(国内産)

向井 **5g 324円**



4512 国内産有機大豆使用 にがり高野豆腐 (厚さ約15mm) 6枚 702円

凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

4513 国内産有機大豆使用 にがり凍み豆腐 (厚さ約8mm) 6枚 464円

国内産丸大豆とにがりを使用した、通常の半分の厚みの凍り豆腐です。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

信濃雪(ム) **3週のみ 翌々週**



乾物

大分県産椎茸

大分県産の椎茸「どんこ」「香信」を、天日で熟成させた乾し椎茸です。

【原材料】しいたけ(原木)

4503 大粒どんこ 45g **1,134円**

4504 小粒どんこ 45g **950円**

4505 こうしん 80g **1,458円**

ムソー **翌々週 1・3週**



4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産 1・3週

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

【原材料】有機しいたけ(原木)

武久 **30g 842円 得**



4522 オーサワの庄内板麩 3週のみ

北海道産小麦粉使用。風味よくしっとりとした食感。好みの大きさにカットして様々な料理にお使いいただけます。油で揚げればコンフレックのような軽い口ざわりになり、おつまみにも。

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

オーサワ **5枚(90g) 410円**



小麦粉・パン粉・粉類

4710 純白玉粉 1・3週

秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用していますので、冷やしても固くなりません。

ムソー **150g 324円**



4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産) **80g 294円**



4749 片栗粉

北海道の契約農家で契約栽培された馬鈴薯を、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**



小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100%

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

4671 パン用粉北海道産100%

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



4774 OG小麦粉・薄力粉 1・3週

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

【原材料】有機小麦(アメリカ)

翌々週

ムソー 300g **346円**



4775 OG小麦粉・強力粉 1・3週

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

【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)

翌々週

ムソー 300g **346円**



4672 オーサワの南部地粉(中力粉)

岩手産小麦100%。パン、麺、お好み焼きなどに。
品種：ナンプコムギ

【原材料】小麦(岩手産)

翌々週

オーサワ 1kg **529円**



4722 有機からあげ粉 1・3週

有機小麦粉と国内産片栗粉、食塩を主原料に、香辛料をほど良くブレンドしたからあげ粉です。お好みの肉、魚、野菜などにまぶして揚げるだけで、カラッと美味しい唐揚げができあがります。

【原材料】有機小麦粉(国内製造)、卵白粉(卵を含む)、でんぷん、食塩、オニオンパウダー(大豆を含む)、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ガラムマサラ、ナツメグ

ムソー 翌々週

100g **421円**



4726 有機穀物で作った天然酵母

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母

風と光 翌々週

3g×10包 **691円**



4756 お米を使ったお好み焼き粉

生産者限定のお米を主原料に膨張剤は重曹を使用したお好み焼き粉です。小麦、動物性原料は不使用です。

【原材料】米粉、有機チキピー豆粉末、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

翌々週

桜井 200g **410円**



4761 お米を使った天ぷら粉 1・3週

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

【原材料】米粉、馬鈴薯でん粉、有機チキピー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品(ム) 翌々週

200g **356円**



4737 よもぎ粉末 1・3週

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

【原材料】よもぎ(青森・長野県)

オーサワ 翌々週

25g袋 **540円**



4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス 1・3週

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

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

よつ葉乳業

450g **580円**



4755 お米のホットケーキミックス 3週のみ

生産者限定、岐阜県産の片岡さんのお米を使用した小麦粉を使用していないホットケーキミックス粉です。しっとりもちりとした食感が特徴。2枚作れます。

【原材料】うるち米(岐阜県産)、砂糖(ビート糖)、塩、重曹

桜井食品(ム) 翌々週

200g **313円**



4661 はったい粉(国内産裸麦使用) 3週のみ

国内産裸麦をじっくり焙煎したはったい粉(むぎこがし)です。砂糖や塩を加えてそのまま、またはお湯で練ってお召し上がりください。

【原材料】はだか麦(国産)

翌々週

ムソー 120g **184円**



乾 麺

4850 ヴィーガン 白湯らーめん 3週のみ

濃厚でパンチのあるコク旨スープ。5種類の野菜から抽出した旨味にニンニクを効かせて、濃厚でも後味さっぱりなうまさ。

【原材料】めん(小麦粉[小麦(国産)]、小麦たん白、食塩)、なたね油、食塩、ねぎごみ、砂糖、にんにくペースト、じゃがいもペースト、焙煎小麦粉、にんにく粉末、酵母エキス、しょうゆ、生姜粉末、しいたけエキス、昆布粉末、たまねぎ粉末、ごしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

桜井 翌々週

118g **270円**



4851 至高の一杯 謹製醤油ラーメン 3週のみ

うま味調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物を使用せず、素材の旨味を重めた純然なスープに国産小麦を使ったモチモチの麺。2種類の天然醸造醤油をバランスよくブレンドした至高の醤油ラーメン。

【原材料】めん(小麦粉[小麦(国産)]、小麦たん白、食塩)、しょうゆ、砂糖、なたね油、食塩、チキンエキス、焙煎にんにく粉末、にんにくペースト、ごま油、しいたけエキス、生姜粉末、オニオンエキス、昆布粉末、ごしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

桜井 翌々週

125g **281円**



BIOCAの Pasta

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

【原材料】有機デュラム小麦セモリナ粉

BIOCA 1・3週

4917 有機スパゲティ 500g **400円**

4918 有機有機ペンネ 250g **346円**

4919 有機フズリ 250g **346円**



4925 国産エルボPasta 3週のみ

北海道の農家で契約栽培された小麦粉で製造しました。デュラム小麦粉を使用したマカロニと比較するとソフトな食感です。

【原材料】小麦粉(北海道産)、小麦グルテン(国内産)

桜井食品 翌々週 300g **432円**



4905 江別Pasta 1・2・3週

(スパゲティタイプ)

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

【原材料】道産ハルユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド

江別製粉 500g **521円**



4926 国産ツイストPasta(マカロニ) 3週のみ

北海道で栽培された小麦粉と国産グルテンでつくったツイスト型Pasta。日本人好みの風味と食感です。サラダ、グラタン、スープなど、いろいろとお使いください。

【原材料】小麦粉、小麦たん白

桜井食品 翌々週 300g **432円**



4885 小豆島てのべそうめん 3週のみ

国内産小麦粉使用でやや太麺でコシがあります。手延べならではの美味しさ。機械製造とは一味違います。

【原材料】小麦粉(北海道・香川産)、食塩(シマース)、胡麻油

オーサワ 翌々週 250g **529円**



金子製麺の麺

金子製麺の麺類は翌々週のお届けです！

4801 越前地粉富うどん 1・3週

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



金子製麺 翌々週 200g **328円**

5099 日本の中華麺淡麗鶏ガラ醤油 3週のみ

あっさりした中におコクの有る端麗系醤油ラーメン。【原材料】麺(小麦粉、かんすい、食塩、クチナシ色素、加工でんぷん(打ち粉))、スープ(醤油(国産小麦・国産大豆)、チキンエキス、食塩、砂糖、鶏油、チキンブイヨン、本みりん、酵母エキス、濃粉、香辛料、かつおぶし)



120g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5111 塩・日本の中華麺 3週のみ

オリジナル無添加スープ付き。ピリツと辛いタンメン風です。

【原材料】小麦粉(北海道、群馬、栃木、三重)、食塩、天然かん水、サゴ椰子澱粉(マレーシア)、馬鈴薯澱粉(北海道)、スープ(チキンブイヨン、ボークエキス、食塩、豚脂、甜菜糖、酵母エキス、魚介エキス、植物油、香辛料)



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5120 神名のせいり麺(ソースなし) 1・3週

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

【原材料】小麦粉、かんすい、食塩



150g×2 **337円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5123 全粒粉生ラーメン味噌 3週のみ

あっさりながらもコクのあるスープが魅力。昔ながらの風味を味わう味噌ラーメン。

【原材料】(麺)小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい、(スープ)味噌、しょうゆ、動物油脂、砂糖、野菜肉エキス、酵母エキス、胡麻油、食塩、豚肉、ごま、香辛料



麺120g×2、スープ47g×2

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺 **485円**

5201 季穂地粉餃子の皮 1・3週

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



10cm円形20枚 **283円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5204 地粉春巻の皮 1・3週

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



18cm角10枚入 **377円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

4822 足柄利助そば 1・3週

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

【原材料】小麦粉、そば粉、食塩



金子製麺 翌々週 240g **353円**

5104 季穂・長ほうとう 1・3週

モチモチした食感の煮込みうどんや鍋物にぴったりのコシの強いうどんです。

【原材料】小麦粉、食塩、加工でん粉



240g **306円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5112 醤油・日本の中華麺 3週のみ

後味がすっきりしていてもたれない絶妙な味が評判です。

【原材料】小麦粉、食塩、かん水、加工澱粉、水(スープ)醤油、ガラスープ、肉エキス、動物油脂、砂糖、野菜、食塩、酵母エキス、魚肝油、ごま油、香辛料



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5121 坦々麺・日本の中華麺(たれ付) 3週のみ

無添加オリジナルスープと厳選した素材で作ったピリ辛の具でいただく本格派の坦々麺です。

【原材料】小麦粉(北海道、群馬、栃木、三重)、再製塩、天然かん水、サゴ椰子澱粉(マレーシア)、馬鈴薯澱粉(北海道)、スープ(醤油、ねぎごま、菜種油、ラー油、再製塩、甜菜糖、にんにく、生姜、ごま、チキンブイヨン、ボークエキス、コチジャン、魚介エキス、香辛料、酵母エキス、濃粉)



2食分 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5124 全粒粉生ラーメン塩 3週のみ

ばりばりの麺を、沖縄産の塩を使ったスープでいただくタンメン風塩ラーメン。

【原材料】(麺)小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい、(スープ)チキンブイヨン、肉エキス、食塩、動物油脂、砂糖、酵母エキス、魚介エキス、植物油、香辛料、加水



麺120g×2、スープ47g×2

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺 **485円**

5202 季穂全粒粉餃子の皮 1・3週

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



10cm円形20枚 **316円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5205 地粉ワンタンの皮 1・3週

国産小麦農林61号と北海道産強力粉にモンゴルかん水で作るコクのある皮かんすいと地粉の食感がモチモチしています。一味違う美味しい手づくりワンタンとをご家庭でどうぞ。



8cm角20枚入 **279円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

4824 季穂系そば 3週のみ

北海道産のそば粉を使用した、風味が格別の細いそば。つるつるした食感が、夏場に最適。

【原材料】小麦粉、そば粉、食塩



金子製麺 翌々週 200g **320円**

5110 味噌・日本の中華麺 3週のみ

野菜炒め等を載せて食べますとより一層美味しいです。

【原材料】小麦粉、食塩、かんすい、加工澱粉、水、(スープ)味噌、醤油、動物油脂、砂糖、野菜、肉エキス、酵母エキス、胡麻油、食塩、豚肉、ごま、香辛料



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5119 江戸風鯉醤油つけ麺 3週のみ

まろやかなコクと風味。麺とスープの味が絶妙な大人のつけ麺です。【原材料】麺(小麦粉、かん水、食塩、加工デンプン、スープ(肉エキス(ボークエキス、チキンエキス)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鯉粉末、濃粉、香辛料(原材料の一部に小麦、乳を含む))



150g×2スープ付 **494円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5122 全粒粉生ラーメン醤油 3週のみ

ばりばりの麺を、すっきりとしたオリジナル醤油スープでいただく風味豊かな中華麺。

【原材料】(麺)小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい、(スープ)しょうゆ、ガラス、一肉エキス、動物油脂、砂糖、野菜、食塩、酵母エキス、魚肝油、ごま油、香辛料



麺120g×2、スープ47g×2

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺 **468円**

5125 全粒粉生ラーメン(スープ無) 3週のみ

小麦本来の風味を味わえる、ばりばりの乱切り平打ち細麺。健康志向派にもぴったり。【原材料】小麦粉食塩デンプン町水かんすい



120g×2 **319円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5203 地粉シューマイの皮 1・3週

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



6.5cm角30枚 **262円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5206 もちぷり餃子の皮 1・3週

国産小麦強力粉で作った、もちもちぷりぷりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいので、お子様でも楽しくお手伝いできるのもおすすめ。水餃子や蒸し餃子に。



10cm円形20枚入 **299円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

乾麺・生麺・ジャム・ペースト・シロップ・蜂蜜製品・塩

米からCOMEN 1・3週

農薬、化学肥料不使用で作ったお米を使っています。お米ならではのプリプリの食感を楽しんでいただけます。和洋中間問わずお使いいただけます。

【原材料】米(富山県産)、北海道産馬鈴薯

4852 白米 1個 120g **324円**

4853 白米 3個 120g×3 **966円**

トリニティ



4854 玄米 1個 120g **324円**

4855 玄米 3個 120g×3 **966円**

ムソーのどんぶり麺 3週のみ 翌々週

4927 きつねうどん

77.3g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、油揚げ、魚醤粉末、乳糖、酵母エキス、ねぎ、わかめ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、ごま油

4928 山菜そば 78g×2袋 **476円**

【原材料】油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、乳糖、ねぎ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、麦芽エキス、ごま油

4929 カレーうどん

86.8g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油、オニオンパウダー)、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード、粉末醤油、コーン、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソーセージ、人参、ねぎ、(はたて)エキス、チキンエキス、パーム油、バター、にんにく (原料の一部に大豆、小麦、乳を含む)

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで手軽に食べられる「ノンカップ麺」。麺は国内産小麦粉を使用し、揚げ油は植物油を使用しています。

4930 醤油味 78g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ごま、ねぎ、乳糖、香辛料(小麦を含む)、わかめ、ごま油、麦芽エキス

4931 塩味 78.5g×2袋 **476円**

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、チキンエキス、ごま、酵母エキス、コーン、わかめ、人参、デキストリン、香辛料(大豆を含む)、ねぎ、魚醤粉末、はたてエキス、乳糖、ごま油

4932 納豆そば 78.5g×2袋 **476円**

【原材料】油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、納豆、食塩、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、ねぎ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、はたてエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油

4袋入りは注文書に記載してあります

4861 国内産二八そば 3週のみ

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国内産小麦粉20%を使用した二八そばです。

【原材料】そば粉(北海道産)、小麦粉(国内産)

200g **497円**

4862 国内産十割そば 3週のみ

十割そばを35年以上販売している実績を活かし、そば粉を北海道産のみで作り上げた国産の十割そば。通常の十割そばより麺を細くし、食べやすくしました。

【原材料】そば粉(北海道産)

ムソー 翌々週 200g **572円**



生麺

5146 さめきうどん(冷凍) 2・3週

香川県産の小麦「さめきの夢2000」と食塩だけで作った讃岐生まれ、讃岐育ちの冷凍さめきうどん。原料小麦の品種「さめきの夢2000」はうどん向けに香川県で研究・改良された小麦です。沸騰したお湯で1分茹でるだけで、つるりとした喉ごし、モチモチとした歯ごたえとコシのある本場の味が楽しめます。

【原材料】小麦粉、食塩

ムソー 冷凍 生麺 200g×3 **410円**



ジャム・ペースト・シロップ

5259 有機ゆずフルーツスプレッド 3週のみ

パンに塗ったりお菓子作り等ににご使用下さい。フルーツソースとしてヨーグルトやスイーツのトッピングなどにもお使いいただけます。お湯に溶かしてゆず茶としてもお飲み頂けます。

【原材料】有機ぶどう果汁(アルゼンチン製造)、有機ゆず

翌々週

ヒカリ 260g **670円**



5354 三育ピーナッツバター(無糖) 3週のみ

厳選されたピーナッツを100%使用してペースト状にした、品質、風味とも最高のピーナッツバターです。乳化剤、安定剤、塩、砂糖などは一切加えていません。

【原材料】落花生

翌々週 150g **581円**

三育フーズ(ム)



5358 アーモンドクリーム 3週のみ

アーモンドペーストに、砂糖とハチミツを加えました。1瓶中、アーモンド粒が71個含まれています。そのままパンにつけてお召し上がりください。お料理にもお使いいただけます。

【原材料】アーモンド、砂糖、植物油、はちみつ、塩

ムソー 翌々週 150g **756円**



5363 黒ゴマクリーム 3週のみ

こくとまろやかさがおいしい。1瓶に約56000粒分のセサミンとカルシウムが入ったクリームです。

【原材料】黒ゴマ、砂糖、植物油、はちみつ、塩

翌々週

三育フーズ 190g **664円**



5364 白ゴマクリーム 3週のみ

すりつぶした煎り白ごまに、粗糖と蜂蜜で甘味を付けました。パンに塗りやすいソフトタイプです。

【原材料】炒り白ゴマ(中南米、アフリカ産)(国内製造)、砂糖(日本産他)、植物油、はちみつ(アルゼンチン産)、塩

三育フーズ 翌々週 190g **664円**



蜂蜜製品

5410 もちの木蜂蜜 1・3週

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

600g瓶 **3,240円**

ばんじろう村



塩・加工塩

5495 赤穂の天塩(粗塩) 3週のみ

赤穂に伝わる差塩(苦汁を加える)製法で自然環境に配慮し、オーストラリア産天日塩とにがりを原料にして国内製造しています。

【原材料】天日塩(オーストラリア・シャクベイ)、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

天塩 翌々週 1kg **443円**



5502 おふくろの塩 1・2・3週

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

イカリ商事 1kg **559円**



海の精(やきしお) 1・3週

自然海塩では唯一の焼き塩。食卓塩としてマイルドな自然の味を。

翌々週 5507 瓶入り 60g瓶 **454円**

オーサワ 5508 詰替用 60g **259円**



塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

海の精・有機ペッパーソルト 1・3週

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

【原材料】やきしお(海の精)、有機黒胡椒・白胡椒(スリランカ産他)

5510 **ピン** 55g **518円**

5511 **詰替** 55g **346円**



翌々週
海の精

キパワーソルト 1・3週

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

5520 **袋** 250g 5521 **容器入** 230g

ハイメール(ム) 翌々週 各 **1,620円**



5524 ゲランドの塩細粒塩 袋入 1・3週

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

【原材料】海水

ATJ 500g **1,058円**



砂糖・水飴・甘味料

5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

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

【原材料】さとうきび(種子島産)

新光糖業 1kg **624円**



5557 有機シナモンココナッツシュガー 3週のみ

有機栽培されたココナッツシュガーとシナモンパウダーを絶妙なバランスでブレンドしました。シナモントースト以外にも珈琲や紅茶、焼きりんごなどに利用頂けます。

【原材料】有機ココヤシシュガー、有機シナモンパウダー

ムソー 翌々週 35g **518円**



5559 てんさい含蜜糖・粉末 3週のみ

北海道産てんさい原料から作られた、蜜・オリゴ糖を含んだ「てんさい含蜜糖」の粉末タイプです。あん、ケーキ、クッキーなどのお菓子作りに最適です。

【原材料】てん菜(ビート)

ムソー 翌々週 500g **497円**



5560 マスコバド糖 1・3週

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

オルタートレードジャパン

500g **621円**



5566 北海道まろやかてんさい糖 3週のみ

北海道オホーツク産のてん菜のみを使用。まろやかで角のない味。料理もお菓子も優しく仕上がります。飲み物やヨーグルトなどの味付けにも。

【原材料】てん菜(北海道オホーツク産100%)

日本甜菜製糖

翌々週 280g **432円** **得**



5570 OGメープルシロップ 1・3週

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

【原材料】オーガニック砂糖楓の樹液

ムソー 翌々週 330g **1,393円**



5576 オーガニックシロップ 1・3週

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

【原材料】有機栽培砂糖

翌々週

サクラ食品工業(ム) 15g×8 **319円**



5582 鹿児島県産三温糖 3週のみ

種子島産サトウキビを100%使用。鹿児島県産(種子島)サトウキビの風味と旨味とミネラル分を大切にするため原料糖の精製度を抑え、昔ながらの大釜で炊き上げて作った三温糖です。

【原材料】サトウキビ(鹿児島県産)

ムソー 翌々週 500g **572円**



醤油・味噌

5682 丸しぼり白みそ 1・3週

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

【原材料】大豆、米、食塩

越後一 冷蔵 650g **780円**



中初商店

天祐醤油(濃口)

5701 **大** 1.8ℓ **1,976円**

5702 **小** 720ml **988円**

5709 **ミニ** 200ml **495円**



5706 大・天祐味噌 2kg **2,068円**

5707 **小・天祐味噌** 1kg **1,034円**

5710 **胡麻味噌** 120g **471円**

厳選素材を用いた濃厚な胡麻味噌。
【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米味噌、黒胡麻)



5691 国産オーガニック醤油 1・3週

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

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、天日塩

金沢大地 150ml **432円**



5688 天然醸造味噌 1・3週

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

【原材料】国産大豆、国産米、食塩(塩分12～12.5%)

冷蔵

足立醸造 1kg **1,030円**



5704 無双信州味噌 3週のみ

創業120年余りの味噌蔵で熟成された職人の下、長野県産契約栽培米「コシヒカリ」でつくった米糀と長野県産の解約栽培大豆「ナカセンナリ」沖縄の塩「シママス」を、自然の温度のままゆっくりと熟成させた生味噌です。酒粕不使用。

【原材料】米(長野県)、大豆(長野県)、食塩

ムソー 翌々週 450g **734円**



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

中初商店 200g **388円**



5712 白みそ(マルクラ) 1・3週

国産米・国産大豆でつくりました。添加物は一切使用していません。

【原材料】白米、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩

マルクラ食品 250g **270円**



醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・レトルト

5686 国産有機醤油(淡口)

金沢大地の有機認証大豆と小麦を原料に淡口作りの塩分バランスの芳醇で爽やかな醤油。
【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

片上醤油 900ml瓶 **1,360円**



5687 国産有機醤油(濃口)

十分にアミノ酸が醸成されしじみみ美味しい「濃口」です。
【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

足立醸造 900ml瓶 **1,360円**



5683 有機米みそ 3週のみ

有機原料にこだわり、有機国産(滋賀県産、熊本県産)の米、有機国産(北海道)の大豆を使用し、丁寧に仕込んだ御膳みそ。味、香り、甘味と旨味があります。
【原材料】有機米(国産)、有機大豆(国産)、食塩

かねこ 翌々週 750g **1,728円**



5714 海の精・玄米みそ 1・3週

完全栄養食の玄米を大豆、神泉水で仕込み、1年以上長期熟成させた国産・無添加、非加熱の玄米生味噌。普通の味噌と同様に。甘口で香り高くあっさり風味。

【原材料】有機大豆(秋田・青森産)、有機米(埼玉産)、食塩(海の精)

オーサワ 翌々週 1kg **1,674円**



国産立料あわせみそ 3週のみ

国産米・麦・大豆使用。米味噌と麦味噌をブレンドしました。甘みがあり味わい深いです。

【原材料】麦みそ[大麦・大豆(国産)、食塩(天日塩)]、米みそ[米・大豆(国産)、食塩(天日塩)]

翌々週 5717 400g **734円**

オーサワ 5718 650g **928円**



5728 豆板醤 3週のみ

国内産大豆・唐辛子・味噌、塩を発酵させてつくった発酵調味料もちろん唐辛子や味噌も国産です。ただ辛だけでなく、旨みが濃厚なのも特徴です。

【原材料】味噌(国内産)、大豆(国内産)、唐辛子(福島産)、食塩(天塩)、酒

オーサワジャパン 翌々週 85g **481円**



5733 オーサワのコチュジャン 3週のみ

甘い唐辛子みそでまろやかな辛みと甘み、コクのある味わい。有機甘酒入り。韓国料理やさまざまな料理の薬味として。

【原材料】麦芽水飴、味噌、有機甘酒、唐辛子(韓国)、りんご酢

オーサワ 翌々週 85g **562円**



5737 オーサワの甜麺醤 3週のみ

国産豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。芳醇な香りがあり、料理に使うことでまろやかなコクと上品な甘みをプラス。回鍋肉や麻婆豆腐、ジャージャー麺などに。また、生野菜につけてもおいしいです。

【原材料】豆味噌、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢

オーサワ 翌々週 85g **480円**



5765 有機米でつくった塩糀 2・3週

金沢大地産の有機米で仕込んだ米糀と、能登製塩「奥能登海水塩」で作った塩糀。旨みたっぷりの塩糀は、お塩と同じように気軽に使える万能調味料。

【原材料】有機米、食塩

金沢大地 冷蔵 200g **740円**



マヨネーズ・ケチャップ

5803 平飼い有精卵のタルタルソース 3週のみ

国産きゅうりと淡路島産玉ねぎ、2種のピクルス入り。化学調味料はもちろん、酵母エキスも不使用です。白身魚やエビフライにぴったりです。

【原材料】なたね油、ピクルス(きゅうり酢漬、たまねぎ酢漬)、卵、有機りんご酢、砂糖、食塩、香辛料

翌々週 ムソー 155g **702円**



5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ

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

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

創健社 300g **486円**



5809 有機トマトケチャップ 1・3週

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

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

光食品 300g **421円**



5817 平飼い鶏の有精卵のマヨネーズ 3週のみ

卵は元気な鶏が産んだ有精卵を使用し、原材料に徹底して「自然」を追求したカラダに優しいマヨネーズです。サラダはもちろん、サンドイッチ・フライ・魚のオイル漬け等いろいろな料理にご使用いただけます。

【原材料】なたね油、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料

翌々週 冷蔵 ムソー 290g **670円**



松田のマヨネーズ 1・3週

平飼い鶏の卵をはじめ、食べる方にとって厳選した原材料だけで作った究極のマヨネーズです。

【原材料】食用なたね油(遺伝子組換えでない)、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料(マスタード、コショウ)

5801 甘口 マスタード控えめ。
5802 辛口 マスタード多め。
松田 各300g **686円**



ドレッシング・たれ

5835 いんやんうまじ青ジソドレッシング 3週のみ

ノンオイルタイプ。砂糖、動物性原料不使用です。保存料や香料、着色料等の添加物は一切不使用。本醸造醤油、りんご酢を原料に刻んだ青じそが入った香りの高さです。

【原材料】発酵調味料(味の母)、本醸造醤油、りんご酢、青ジソ、赤梅酢、酵母エキス

いんやん倶楽部(オ) 翌々週 220g瓶 **680円**



5839 焼肉のたれ・醤油 3週のみ

純国産醤油とフルーツの甘味。お肉のうまみをさらに引き立てる自家製がししょう油を使用しています。純国産醤油とフルーツの甘味をご賞味下さい。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、リンゴピューレ、りんご果汁、チャツネ、小麦醸造調味料、米でん粉、りんご酢、にんにく、米麹調味料、食用植物油(ごま油、菜種油)、レモン果汁、いわしエキス、ごま、香辛料(胡椒、唐辛子)

翌々週 富貴食研(ム) 240g瓶 **691円**



レトルト

5847 麻婆の素 3週のみ

こだわりの原料だけで作った「麻婆の素」です。豆腐とお肉を準備して炒めるだけで、おいしい麻婆豆腐のできあがり。

【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、米味噌、本みりん、でんぷん、砂糖、しょうが(有機)、にんにく(有機)、たまねぎ(有機)、食塩、昆布、米酢(有機)、魚露(いかを含む)、唐辛子、オイスターエキス

ヒカリ 翌々週 225g **454円**



5869 有機キーマカレー(中辛) 3週のみ

調味料(アミノ酸等)不使用で北海道産有機牛肉と国産有機たまねぎ、にんじん、にんにく使用の有機キーマカレーです。

【原材料】野菜(有機たまねぎ(国産)、有機ニンジン)、有機牛肉、有機ウスターソース(小麦、大豆、りんごを含む)、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ばれいしょでん粉、有機香辛料、有機砂糖、食塩、有機にんにくピューレ

ヒカリ 翌々週 140g(1人前) **432円**



レトルト・ソース・調味料

5851 タイ・グリーンカレー

タイ料理の中でも特に人気のあるグリーンカレー。青唐辛子とハーブの爽やかで刺激的な味わい。辛さレベル★★★★
【原材料】なすび、たけのこ、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機グリーンカレーペースト(有機青唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機シャロット、食塩、有機コリアンダーシード、有機ランガル、有機カフィアライム、有機フェネル)、植物油、有機砂糖、ナンプラー、赤唐辛子/クエン酸



5852 タイ・レッドカレー

グリーンに比べ比較的辛さもマイルドなタイ料理定番のレッドカレー。赤唐辛子とハーブが絶妙に絡みあうフルーティな味わい。辛さレベル★★★
【原材料】人参、たけのこ、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機レッドカレーペースト(有機赤唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機シャロット、有機ランガル、食塩、有機コリアンダーシード、有機フェネル、有機カフィアライム)、植物油、有機砂糖、ナンプラー、赤唐辛子/クエン酸

5853 タイベジタブルカレー

どなたでも食べやすいマイルドなイエローカレー。植物性原料を使用し、ココナッツミルクの香り引き立つコクのある味わい。辛さレベル★
【原材料】たまねぎ、じゃがいも、いんげん、有機ココナッツミルク、有機イエローカレーペースト(有機シャロット、有機レモングラス、塩、有機にんにく、有機赤唐辛子、有機コリアンダーシード、有機ランガル、有機生姜、有機フェネル、有機カレー粉)、植物油、酵母エキス、食塩/クエン酸

ムソー 3週のみ 翌々週

各170g 540円

5876 中華チリの素

トマトと玉葱をたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。
【原材料】トマトピューレ(国内製造)、砂糖、たまねぎ、ソー、もち米、ねぎ油、りんご酢、米麹調味料、米でん粉、食塩、豆板醤(大豆を含む)、しょうが



富貴食研 130g(2〜3人前) 翌々週 378円

5877 中華うま煮の素

昆布と椎茸の自家製だいの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。
【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米、ねぎ油、米みりん、米麹調味料、砂糖、米でん粉、エノキタケ、食塩、昆布だし、米酢、しょうが、干し椎茸、香辛料



富貴食研 130g(2〜3人前) 翌々週 378円

5878 麻婆豆腐の素

醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りをつけた優しい味の中華です。
【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米、みそ(豆みそ、米みそ)、砂糖、米でん粉、ねぎ油、ごま油、なたね油、昆布だし、米酢、にんにく、粒状大豆たん白、しょうが、干し椎茸、唐辛子、花椒粉



富貴食研 130g(2〜3人前) 翌々週 378円

5879 ジャージャー麺の素

甜麺醬と味噌のコクに炒めネギペーストの甘味を合わせた優しい味の中華です。
【原材料】みそ(豆みそ、米みそ)(大豆を含む)(国内製造)、砂糖、もち米、甜麺醬(小麦を含む)、しょうゆ、ごま油、米でん粉、ねぎ、米酢、粒状大豆たん白、昆布だし、しょうが、なたね油、米麹調味料、干し椎茸、食塩



富貴食研 130g(2〜3人前) 翌々週 378円

5882 日食ミートソース袋入

無農薬栽培の玉ねぎ・にんにくと国内産(牛・豚・鶏肉)をトマトソースで充分煮込んだ本格的なミートソースです。
【原材料】たまねぎ、にんにく、食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)、トマト、小麦粉、砂糖(粗糖)、食塩、香辛料、酵母エキス



日食 140g 346円

5883 有機ミートソースヒカリ

有機牛肉(北海道産)と有機野菜をブレンドし、コトコト煮込み、調味料(アミノ酸等)を使用せず、素材の味を生かした野菜たっぷりの有機ミートソースです。
【原材料】野菜(有機たまねぎ、有機にんじん、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、ばれいしょでんぷん、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)



ヒカリ 140g(1人前) 335円

7401 ごま鍋の素

濃厚でコクのある金胡麻に、軽やかな口当たりの白胡麻を合わせた。豆乳が胡麻の旨味を引き立てます。
【原材料】だし(そうだかつお節、しいたけ、昆布)(国内製造)、豆乳(大豆)(遺伝子組み換えでない)、もち米、練りごま、しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、鶏がらスープ、なたね油、食塩、米みそ、ごま、ごま油、でん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子



富貴食研 150g 430円

7402 カレー鍋の素

スパイシーなカレーを豆乳と和風だしてマイルドに仕上げました。最後のシメまで美味しくお召し上がり頂けます。
【原材料】もち米、(もち米(国産))、豆乳(大豆(遺伝子組み換えでない)を含む)、しょうゆ(小麦を含む)、なたね油、砂糖、かつおだし、鶏がらスープ、カレー粉、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、トマト)、食塩、でん粉、チャツネ(りんごを含む)



富貴食研 150g 430円

7403 トマト鍋の素

国産トマトとイタリア産有機トマトをブレンドしてトマトの旨味を詰め込んだ鍋の素です。酵母エキスやたん白加水分解物は使用しておりません。
【原材料】トマトピューレ(トマト(国産))、有機トマトジュース漬(トマト(イタリア産))、たまねぎ、砂糖、食塩、小麦醸造調味料、チキンエキス、エノキタケ、米でん粉、にんにく、香辛料



富貴食研 150g 430円

7405 塩レモン鍋の素

国産レモンで作った自家製塩レモンに、もち米と甘酒のやさしい甘さと合わせて、さっぱりとしたスープに仕上げました。
【原材料】もち米、(もち米(国産))、甘酒、鶏がらスープ、塩レモン、レモン果汁、昆布エキス、煮干エキス、でん粉、イワシエキス



富貴食研 150g 430円

ソース・調味料

5904 ウスターソース

有機野菜・果実の本来の甘さを引き出し、ソースにぴったり合う贅沢な有機純リンゴ酢を使用した、さっぱり味の有機ウスターソースです。
【原材料】有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機トマト、有機みかん、有機にんにく、有機にんじん)、米酢(米(国産))、糖類(砂糖、有機糖みつ)、食塩、香辛料



翌々週 光食品 360ml 421円

5905 中濃ソース

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



翌々週 光食品 360ml 421円

5908 お好みソース

国内産有機野菜・果実から作ったマイルドな甘口の中濃ソースです。お好み焼きに。たこ焼き、焼きそばにも合います。
【原材料】有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機みかん、有機にんじん、トマト、レモン、ゆず、にんにく、しいたけ)、糖類(砂糖(タイ製造、国内製造)、有機糖みつ)、有機米酢、食塩、でん粉、醤油(大豆・小麦を含む)、魚露(いかを含む)、香辛料、こんぶ



翌々週 光食品 360ml 421円

5909 やきそばソース

国産有機野菜・果実が持つ自然の甘さを生かしたやきそばソース。
【原材料】有機野菜・果実(たまねぎ、トマト、人参、みかん、にんにく、レモン、ゆず、しいたけ)、糖類(有機蜂蜜、砂糖)、醸造酢(米酢)、食塩、さしこみ醤油(大豆、小麦を含む)、香辛料、オニオンエキス、魚露(イカを含む)、こんぶ、かつお節、有機米麹調味料



翌々週 光食品 290g 454円

5910 トリイのウスターソース

新鮮な野菜と果物を使い、ソース造りの基本に忠実に、木桶でじっくり寝かせて造られたソースです。
【原材料】砂糖、野菜(たまねぎ、トマト、にんじん、にんにく、セロリ)、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁、昆布、かつお節



鳥居食品 200ml 530円

5911 トリイの中濃ソース

ウスターソースをベースに「あまみ」と「とろみ」を加えました。
【原材料】野菜・果実(たまねぎ、リンゴ、トマト、にんじん、にんにく)、砂糖、ウスターソース、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、でん粉、香辛料、酵母エキス、昆布だし、かつおだし



鳥居食品 200ml 530円

5912 トリイの完熟ソース

トマト、リンゴ、玉ねぎ等、こだわりの野菜・果実に原形のままの香辛料、粗糖自家製醸造酢、塩等を加えて造りました。ロールキャベツはこのソースにコンソメを加えるだけで作ることができる万能ソース。
【原材料】野菜、果実(トマト、リンゴ、たまねぎ、にんじん、にんにく、その他)



鳥居食品 200ml 562円

油・お菓子

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**

6347 ごま入り味付けいりこ 3週のみ

新鮮な瀬戸内産のいりこにさっぱりと三温糖で味付けしました。そのまま、お召し上がり下さい。

【原材料】片いわし(瀬戸内産)、砂糖(三温糖)、水飴、ごま



サンコー **翌々週** 2.5g×12 **454円**

6351 米粉のおいもビスケット 3週のみ

グルテンフリー。小麦・卵・乳製品・白砂糖不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用。国産さつまいもがふんわり甘い米粉ビスケット。

【原材料】さつまいも澱粉(さつまいも(国産))、粗糖(国内製造)、米粉(米(国産))、さつまいもパウダー(さつまいも(国産))、有機コナツツファイン、菜種油、有機レモン果汁、食塩(佐賀県製造)



G&LP **翌々週** 35g **356円**

6354 小さな米蜜ビスケットおこめのチカラ

食品添加物不使用でグルテンフリー。福光屋のお米の醗酵食品使用。おだやかなコクと甘み、玄米の香ばしさとやわらかな口溶けを楽しめます。

【原材料】コーンフラワー(国内製造)、ショートニング、黒糖、玄米粉、黒糖蜜、ココナツツクリーム、純甘酒、ライスミルク、塩麹、食塩



北陸製菓 **70g 324円**

バタービスケット 3週のみ

6356 ベリー

甘酸っぱいドライクランベリーがたっぷりソフトな食感。軽い朝食に、オレンジジュースと。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖、果肉果汁加工品(濃縮りんごビューレ、濃縮りんご果汁、ブラックベリー果汁、オーツ麦繊維、カシス果汁、濃縮ラズベリー果汁)、クランベリー加工品(クランベリー、砂糖、食用ひまわり油脂)、卵黄粉末(卵を含む)、食塩、脱脂粉乳/ラズベリー香料、ペクチン 原産国：フランス



6357 キャラメル

コクのある甘みとキャラメルクリスプのザクザク食感が美味しい。コーヒーのお供に。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖、ミルクキャラメル、卵黄粉末(卵を含む)、食塩 原産国：フランス



6358 レモン

バター風味とレモンの爽やかな酸味を感じ、甘さ控えめ。紅茶と相性抜群、ティータイムに。

【原材料】小麦粉、砂糖、バター、大麦芽エキス、濃縮レモン果汁、食塩、脱脂粉乳/膨張剤、レモン香料 原産国：フランス



ムソー **翌々週** 各4枚×3袋 **594円**

お菓子

お魚チップス 3週のみ

「自分の子供に自信を持って薦める事が出来るもの」をモットーに、原材料は加工助剤まで調査し、食品添加物を可能な限り使用しない厳選原料を使用しております。



6517 プレーン

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

6518 あおさ

【原材料】魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、食塩、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



別所蒲鉾 **翌々週** 各40g **286円**

6352 米粉のいちごビスケット 3週のみ

グルテンフリー。小麦・卵・乳製品・白砂糖不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用。有機いちごをたっぷり練りこんだ米粉ビスケット。

【原材料】さつまいも澱粉(さつまいも(国産))、粗糖(国内製造)、米粉(米(国産))、有機いちご、有機コナツツファイン、菜種油、さつまいもパウダー(さつまいも(国産))、てんさい糖(国内製造)、食塩(佐賀県製造)



G&LP **翌々週** 35g **356円**

6359 小さな米蜜ビスケットあずき

お米の発酵食品からくるおだやかな甘味やコクと旨味のある自然派ビスケット。つぶあん、こしあんを作る際に生まれた小豆皮を使用しました。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、てんさい糖(てんさい(北海道産))、ショートニング、小麦でん粉、つぶあん(砂糖、小豆)、ココナツツクリーム、小豆皮粉末、米飴、玄米甘酒、小豆エキス、塩麹、食塩



北陸製菓 **90g 324円**

6360 国産みかんと有機にんじん使用のゼリー

国産みかん果汁と有機にんじん汁を使用。寒天を使ったさっぱりとした味わいで、フルーティーな甘さのゼリーです。

【原材料】みかん果汁[みかん(国産)]、有機ぶどう濃縮果汁[有機ぶどう(アルゼンチン他)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国産)]、寒天、有機レモン果汁[有機レモン(スペイン、イタリア他)]



オーサワ **翌々週** 60g **162円**

6363 有機ぶどう使用ゼリー

有機ぶどう果汁使用砂糖不使用。芳醇な香り、すっきりとした甘み。

【原材料】有機ぶどう濃縮果汁(アルゼンチン、アメリカ)、寒天



オーサワ **翌々週** 60g **146円**

6369 純国産かきのたね 3週のみ

新潟県産のお米をカリッと焼き上げ、しょうゆとだしの旨味が感じられるタレで味付けしました。

【原材料】水稲もち米(新潟県産)、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造))、粗糖(さとうきび(国産))、かつお節粉末(かつお(国産))、食塩(海水(国産))、昆布粉末(昆布(国産))、でん粉(馬鈴薯(国産))、たまねぎ粉末(たまねぎ(国産))、(一部に大豆・小麦を含む))



ノースカラース **翌々週** 53g **270円**

米粉入りお魚チップス 3週のみ

「自分の子供に自信を持って薦める事が出来るもの」をモットーに、原材料は加工助剤まで調査し、食品添加物を可能な限り使用しない厳選原料を使用しております。



6521 かぼちゃ

【原材料】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

6523 ほうれん草

【原材料】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



別所蒲鉾 **翌々週** 各40g **286円**

6353 発芽玄米ブランのサンド 3週のみ

食物繊維豊富な小麦ふすま(ブラン)と粗挽き焙煎発芽玄米を練り込んだ香ばしいビスケットで、ミルク風味のクリームをサンドしました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、乳糖、ショートニング、砂糖(てん菜(国産))、小麦ふすま(小麦(国産))、全粉乳、植物油(パーム油)、オーツ麦、粗挽き焙煎発芽玄米粉(うるち米(国産))、麦芽エキス(小麦を含む))、食塩/貝殻焼成カルシウム、膨張剤(重碳酸アンモニウム、重曹)、クエン酸第一鉄ナトリウム、乳化剤



サンコー **翌々週** 9枚 **378円**

6355 無添加小魚せんべい 3週のみ

国産いわしのいりごと、煮干し粉末をふんだんに使用した、小魚感たっぷりのせんべいです。

【原材料】じゃがいもでんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない))、いりこ煮干し(いわし(国産))、煮干し(いわし粉末(いわし(国産))、食塩(国内製造)、こめ油(米(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、えび粉(えび(北海道産))



ノースカラース **翌々週** 65g **270円**

6362 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味 3週のみ

山形県産米100%、国産大豆と国産小麦のしょうゆ100%。お米とおしょうゆだけで作りしました。

【原材料】うるち米(山形県産)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(海水(国産))、(一部に小麦、大豆を含む))



ノースカラース **翌々週** 100g **335円**

6364 サクサク抹茶だいず 3週のみ

優しい甘さ、大豆の香ばしさとともにしっかり苦みを感じる抹茶の風味が、抹茶好きにはたまらない一品です。

【原材料】きな粉(大豆(国産))、粉糖、大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、植物油、小麦粉、抹茶、寒梅粉ミックス(てん粉、もち米)、砂糖、脱脂粉乳、てん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



だいずデイズ **翌々週** 35g **324円**

6373 純国産バターワッフル 3週のみ

国産原料だけを使った薄焼きのワッフルクッキーです。北海道産の発酵バターを全重量の21%も使用して、マーガリン・ショートニング不使用。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、粗糖(さとうきび(国産))、発酵バター(北海道製造)、液全卵(鶏卵(国産))、食塩(国内製造)、(一部に卵・小麦・乳成分を含む))



ノースカラース **翌々週** 8枚 **400円**

お菓子

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

6388 純国産 黒糖 3週のみ

沖縄県産「さとうきび」の「粗糖・黒糖・糖蜜」を原材料に、上品ですっきりとした甘さが特徴です。「石垣の塩」が美味しさを引き立ててくれます。個包装でそのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。
【原材料】粗糖(さとうきび(沖縄県産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、糖蜜(さとうきび(沖縄県産))、食塩(石垣の塩)



ノースカラース 翌々週 75g **270円**

6400 OG小麦の蜂蜜カステラ 3週のみ

シンプルな材料のみで職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げました。食べやすいサイズの個包装。

【原材料】鶏卵(国産)、てんさい糖(てんさい(遺伝子組み換えでない))、小麦粉、みずあめ、はちみつ、(一部に卵、小麦を含む)



ノースカラース 翌々週 5個 **648円**

6421 北海道産こめ油使用 ポップコーン(うす味) 3週のみ

北海道産とうもろこし使用。うす塩味が軽い食感。

【原材料】とうもろこし(北海道産)、米油、食塩(オホーツクの塩)



翌々週 深川油脂 60g **251円**

6445 純国産ポテトチップス柚子 3週のみ

国産柚子粉末をまぶし、昆布と鰹節で和風に仕上げました。

【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(国内製造)、柚子粉末(柚子(国産))、昆布(日高産)、鰹節(かつお(国産))



ノースカラース 翌々週 53g **211円**

6348 梅ぼしさん・しそ梅干し100% 3週のみ

国産しそ梅干し果肉100%のからだにやさしい丸粒です。梅干し本来の酸味はそれほど強くなく、おいしく召し上がっていただけます。リフレッシュしたい時にもどうぞ。

【原材料】梅干し果肉(国内製造)、しそ加工品



ウメケン 翌々週 10.8g(36粒) **540円**

6485 国産小麦のベルギーワッフル・バター

国産小麦粉、国産バターと有機シュガーを使用し、ひとつひとつ手作りで丁寧に焼き上げた香り豊かなワッフルです。

【原材料】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、蜂蜜、パン酵母、食塩



6486 国産小麦のベルギーワッフル・ココア

【原材料】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、ココアパウダー、蜂蜜、パン酵母、食塩



翌々週 クロスロード 3週のみ 各1個 **237円**

6389 純国産北海道バタークッキー 3週のみ

北海道産の原料のみで作りました。トランス脂肪酸を多く含むマーガリンやショートニングは使用せず、膨張剤・乳化剤・香料などの添加物も不使用です。
【原材料】小麦粉、バター、砂糖大根糖、卵、食塩



ムソー 翌々週 8枚 **324円**

6401 OG小麦のどらやき 3週のみ

ふっくら生地、じっくり丁寧に焼き上げた北海道産小豆の粒あんをサンドしました。

【原材料】つぶ餡(砂糖、小豆(北海道産)、水あめ、寒天(国内製造)、有機小麦粉、砂糖、鶏卵、水あめ/膨張剤)



ノースカラース 翌々週 1個 **184円**

6441 えびまるせん 3週のみ

えびと磯の香り。カルシウム含有。

【原材料】馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、植物油(米油)、えび、オキアミ、食塩、いか、アオサ、砂糖(てん菜(国産))



翌々週 サンコー 45g **324円**

6446 純国産ポテトチップス和風だし 3週のみ

国産の昆布やかつおだし、隠し味に玉ねぎ粉末を入れて、和風味のポテトチップスにしました。

【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、鰹節粉末(かつお(国産))、食塩(国内製造)、昆布粉末(昆布(国産))、澱粉(国産)、たまねぎ粉末(たまねぎ(国産))



ノースカラース 翌々週 53g **211円**

6543 寒天ゼリー・コーヒー味 3週のみ

有機コーヒーの旨味と苦みを寒天でぎゅっととじこめたゼリーです。

【原材料】水飴、砂糖(てんさい含蜜糖)、寒天、有機インスタントコーヒー、オブラート、甘藷澱粉、大豆レシチン



翌々週 サンコー 135g **356円**

無添加 山田錦せんべい 3週のみ

日本一の酒造米である「山田錦」を100%使用し、自然で体にやさしいお煎餅に仕上げました。食べやすい一口サイズです。袋入りのお徳用サイズです。

6571 醤油
小豆島のヤマヒサ純正醤油を使用。
【原材料】うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、水あめ、米油、昆布粉末、鰹節粉(一部に小麦・大豆を含む)



6572 ねぎみそ
まるや八丁みそと小豆島のヤマヒサ純正醤油を使用。
【原材料】うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、豆みそ、水あめ、米油、乾燥ねぎ(一部に小麦・大豆を含む)



6573 塩
伊豆大島の天日塩「海の精」を使用した贅沢なサラダ味。
【原材料】うるち米(国産山田錦)、米油、塩、昆布粉末、鰹節粉



アリモト 翌々週 各25枚 **648円**

6391 オーガニック全粒粉のクッキー 3週のみ

オーガニックで栽培された小麦を使い、全粒粉でつくったクッキーです。

【原材料】有機小麦全粒粉(オーストラリア製造)、コーンスターチ(とうもろこし(遺伝子組み換えでない))、てん菜糖(てん菜(遺伝子組み換えでない))、食用植物油、食塩



ノースカラース 翌々週 70g **270円**

6411 干し柿寒天 3週のみ

食物繊維が多いといわれる干し柿を練り込んだ、やわらかな食感の寒天です。

【原材料】水飴(国内製造)、砂糖(てん菜(国産))、干し柿(柿(長野県産))、寒天、オブラート/植物レシチン



翌々週 サンコー 110g **356円**

6442 カリボテスナック 3週のみ

あっさり塩味。カルシウム豊富。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、乾燥マッシュポテト、コーンスターチ、植物油(米油)、砂糖(てん菜(国産))、食塩、乾燥オニオンパウダー、カツオエキスパウダー、昆布エキスパウダー、椎茸エキスパウダー/貝殻未焼成カルシウム



サンコー 翌々週 45g **302円**

6455 純国産ソフトキャラメル ミルク味 3週のみ

濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメル。北海道産バターが効いています。

【原材料】麦芽水あめ(さつまいも(九州産))、含蜜糖(てん菜(北海道産))、加糖れん乳(生乳(北海道産))、しよ糖(てん菜(北海道産))、バター(生乳(北海道産))、全粉乳(生乳(北海道産))



ノースカラース 翌々週 40g **313円**

ムソーのナチュラルチョコ 3週のみ

6605 ミルク
ミルクの濃厚な味と香りが味わえるスタンダードなミルクチョコレート。
【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機ココアバター、全粉乳、有機カカオマス



6606 スイート
カカオ含有率53%のスタンダードなダークチョコレート。
【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機ココアバター、全粉乳、有機カカオマス



6607 ホワイト
ミルクのコクを引き出した味わい深いホワイトチョコレート。
【原材料】有機ココアバター(オランダ製造)、全粉乳、有機砂糖



6608 ビター
カカオ含有率70%のハイカカオチョコレート。
【原材料】有機カカオマス(オランダ製造)、有機砂糖、有機ココアバター、全粉乳



6609 抹茶
ホワイトチョコに国産有機抹茶を贅沢に5%加えたリッチなチョコレート。
【原材料】有機ココアバター(オランダ製造)、全粉乳、有機砂糖、有機抹茶



6610 きなこと
香りと色味の強い北米産有機きな粉を約20%配合。香ばしさがおいしい。
【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機ココアバター、有機きな粉(大豆を含む)、全粉乳

翌々週 各60g **540円**

お菓子・珍味・ドライフルーツ・飲み物・ジュース

6382 蓮根生姜飴(ハードタイプ)

山口産れんこん・鹿児島産生姜粉末使用。やさしい甘みと生姜の風味。砂糖不使用。やわらかな甘みに生姜の風味がアクセントになって、飽きのこない味わいです。

【原材料】もち米(九州産)、さつまいもでん粉(鹿児島産)、れんこん粉末(山口産)、生姜粉末(鹿児島産)、麦芽(カナダ産)

3週のみ



オーサワ 翌々週 80g **324円**

6588 コーボンのプロポリスキャンディー

乾燥イガイガ、季節の変わり目に。人工着色料・香料・保存料は使用していません。のどにやさしい健康のど飴。

【原材料】麦芽水飴(国内製造)(国産)、砂糖(てん菜)(国産)、粗糖(国産)、天然酵母ペースト(りんご、みかん、砂糖(てん菜))(国産)、プロポリスエキス(ブラジル産)、菜種油(国産)

3週のみ



第一酵母 翌々週 28g **346円**

珍 味

7001 純国産北海道ホタテ貝ひも

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だてで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひも。

【原材料】ボイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))、てん菜糖(てん菜(北海道産)、遺伝子組換えでない)、食塩(国内製造)、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))、さんま魚醤(さんま(北海道産)、食塩(国内製造))

3週のみ



ノースカラズ 翌々週 45g **583円**

ドライフルーツ

6726 お山の干しいも(紅はるか)

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

【原材料】さつまいも(高知県)



土佐郡 泰泉寺操 100g **575円**

有機ミックスナッツ 3週のみ

3種のナッツをブレンドほのかな甘みと香ばしさ。ノンオイル、食塩、添加物不使用。そのまま食べるほか、さまざまな料理に。

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



翌々週 6728 70g **605円**
6729 190g **1,242円**
オーサワ

6790 有機天津むき甘栗 3週のみ

大粒の完熟丸粒栗が1パックに約6粒。ホクホクとした食感で、食べきりサイズの小袋が4コ入ってます。

【原材料】有機栗(中国河北省遷西産)



ジェイ・ファーム 翌々週 200g(50g×4) **658円**

6791 有機むき栗・天津あまぐり

むき栗なので焼きたてのおいしさがそのまま食べられます。生産から製造、出荷における管理を徹底させた、天津あまぐりです。

【原材料】有機栗(中国産)



丸成 翌々週 80g **356円**

6736 オーサワのほしいも 3週のみ

農業・化学肥料不使用の静岡産さつまいも使用。甘みがあり、しっとりとした食感。食べ切りサイズ(個包装)です。

【原材料】さつまいも(国産)



オーサワ 翌々週 30g **270円**

飲み物・ジュース

ブリックパックジュース 1・3週

国産ふじりんご100%

6896 3個組 125ml×3 **438円**

6960 36個組 125ml×36 **5,250円**

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

翌々週 ナガノ(ム)



6810 有機フルーティー 3週のみ 翌々週

果汁を85%使用した、甘めで程よく飲みごたえのある、砂糖・食塩不使用の有機JAS認定ミックスジュースです。

【原材料】有機ぶどう、有機りんご、有機バナナ、有機レモン、かぼす、有機すだち、有機トマト、有機にんじん、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機玉ねぎ、有機青紫蘇



ヒカリ 195g×2 **400円**

6826 オーガニック レモンスカッシュ 3週のみ

有機レモンビュレー入りで濃厚なレモンの風味が味わえます。レモンの爽やかな香りとしっかりとした酸味、キレのある味で甘さ控えめです。炭酸入りで爽やか。香料・保存料・着色料・酸味料・果糖ぶどう糖液糖不使用、天然水使用。

【原材料】有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸



ヒカリ 翌々週 250ml×2本 **324円**

6835 有機生姜しぼり 1・3週

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

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

翌々週 200ml **832円**



6904 OGスポーツドリンク 3週のみ

有機JAS認定のナチュラル系スポーツ飲料です。スポーツや屋外作業の時に少しずつ飲めるようペットボトルにしました。味もゆず風味にリニューアールしました。

【原材料】果実(有機ぶどう、有機りんご、有機レモン、有機ゆず)



ヒカリ 翌々週 280ml **194円**

6905 OGぶどうジュース 3週のみ

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュースです。飲みやすくすっきりとした味わい。香料・酸味料は無添加です。

【原材料】有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)

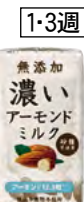


ヒカリ 翌々週 160g **184円**

6931 濃いアーモンドミルク(砂糖不使用)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ産)



翌々週 筑波乳業 125ml **149円**

6941 濃いアーモンドミルク (たっぷり食物繊維) 1・3週

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



筑波乳業 翌々週 1000ml **700円**

缶詰・冷凍素材・カレー・シチュー・パスタソース

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**

7118 ミニとろイワシ味付缶

とれたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に、缶詰にしました。【原材料】いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)



3週のみ

千葉産直サービス **翌々週** 100g **378円**

7123 オイルサーディン

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



1・3週

千葉産直サービス(ム) **翌々週** 100g **443円**

7109 水煮ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、野菜エキス



1・2・3週

かもめ屋 80g×3缶 **740円**

7111 油漬ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



1・2・3週

かもめ屋 80g×3缶 **690円**

7125 オーガニックゆであずき

250g缶 **389円**

7126 オーガニック赤飯用あずき

230g **302円**

有機栽培の小豆と砂糖を使用した有機JAS認定のゆであずきです。赤飯用は砂糖不使用。煮汁付きなので、誰でも簡単に美味しく炊けます。

【ゆであずき原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩(天然の塩)

【赤飯用原材料】有機小豆(中国産他)、食塩(天然の塩)、レモン果汁、塩化カルシウム



遠藤製穀(ム) **3週のみ** **翌々週**

有機トマト缶 1・3週

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

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



7133 ホール 翌々週

アルマテラ

7134 カット 翌々週

各400g **324円**

カレー・シチュー・パスタソース

7297 コクと香りのカレールウ・まろやか中辛

国内産小麦粉、国産はちみつなどを素材にした、子供から大人までの食べやすいコクと香りのカレールウ(辛みスライス付)。

【原材料】小麦粉(国内産)、植物油(パーム、菜種、ラード)、食塩、玉ねぎパウダー、トマトペースト、砂糖、ハチミツ、カレー粉、生うこん、香辛料、ポークエキス、にんにく(辛みスライス)、ターメリック、陳皮、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、赤唐辛子、シナモン、クロブ、その他香辛料



3週のみ

ムソー **翌々週** 80g×2 **454円**

7298 果実と野菜の本格カレーペースト

小麦粉、油脂類、化学調味料を使用せず、果実、香味野菜をたっぷり使用。ペースト状なので、肉や魚に塗って焼いたり、パスタや炒め物など、様々な料理に使えます。

【原材料】りんごピューレ、ソーテオニオン、トマトピューレ、にんにく、カレー粉、砂糖、ポークエキス、チキンエキス、セロリ、チャツネ、食塩、発酵乳、ごまペースト、おろしにんにく



3週のみ

ムソー **翌々週** 180g **864円**

7311 日食カレールー

115g×2 **518円**

職人魂が凝縮されたカレーの風味とコク。定番のカレールウとして大推薦します！

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



7312 日食ハヤシルー

115g×2 **540円**

小麦粉本来のほのかな甘みと香ばしさがあります。鹿肉と相性が良いとか。

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

7313 日食ホワイトシチュー

115g×2 **518円**

自然農法産の小麦粉と植物性油脂。動物性油脂不使用。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、脱脂粉乳、酵母エキス、食塩、砂糖、香辛料

鳥取・日食 **1・3週**

直火焙煎カレールウ 1・3週

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



各170g(約7皿分) **464円**

7323 甘口 7324 中辛 7325 辛口

ムソー **翌々週**

7318 ベジタリアンのためのカレールウ

植物性油脂と、厳選したスパイスを使用した、あっさりタイプのカレーです。動物性の原材料は含まれておりませんので、ベジタリアンの方に適しています。

【原材料】小麦粉、パーム油、砂糖、ピーナツペースト、食塩、純カレー、発酵調味料、酵母エキス、玉ねぎ、ココアパウダー、にんにく



3週のみ

桜井食品 **翌々週** 160g **583円**

7321 直火焙煎ハヤシ&シチュールウ

国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかな味に仕上げた本格志向のハヤシ&ビーフシチュールウです。化学調味料・カaramel色素不使用。

【原材料】小麦粉、食用油脂(豚脂)、トマトピューレ、ナチュラルチーズ(乳成分を含む)、砂糖、食塩、発酵乳(乳成分を含む)、酵母エキス、オニオンパウダー、畜肉エキス(豚肉、鶏肉を含む)、ワイン、香辛料、キャロットパウダー、にんにく



3週のみ

ムソー **翌々週** 120g **464円**

7322 クリームシチュールウ直火焙煎

国内産小麦粉、国内産玉ねぎを使用し、直火の釜で丹念に焼き上げたコクのあるシチュールウです。

【原材料】小麦粉、食用油脂(豚脂)、玉ねぎ、粉乳、砂糖、食塩、ナチュラルチーズ、酵母エキス



3週のみ

ムソー **翌々週** 120g **454円**

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料・お茶

7376 まろやかシチュールウ 3週のみ

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性シチュールウ クリーミーでコクのある美味しさ。米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、さらに深いコクとクリーミーなルウに仕上げました。

【原材料】有機バーム油、玄米粉、大豆粉、コーンパウダー、馬鈴薯でん粉、メーブルシロップ、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー



オーサワ 翌々週 120g **540円**

7375 コクと旨みのデミグラスルウ 3週のみ

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性デミグラスルウ。深いコクで、素材の旨みを引き立てる。米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、さらに深いコクと香り高いルウに仕上げました。

【原材料】有機バーム油、玄米粉、粉末野菜【トマト、玉ねぎ、にんにく・生姜、セロリ】、メーブルシロップ、酵母エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、りんご果汁、有機豆味噌、赤ワイン、麦芽エキス、有機ココア、有機黒こしょう



オーサワ 翌々週 120g **594円**

香辛料

7529 粗挽黒コショウ向井の香辛料 1・3週

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

【原材料】黒コショウ(マレーシア産)



向井 翌々週 20g **367円**

7550 山椒向井の香辛料 3週のみ

国内でも少量生産の特に大粒のぶどう山椒の種を抜き、荒挽きにして芳香を保っています。

【原材料】和歌山産ぶどう山椒(大粒・種抜)・山椒の葉



向井 翌々週 5g **518円**

7504 生わさび(チューブ)

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



7505 からし(チューブ)

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

7506 生しょうが(チューブ)

【原材料】しょうが、水飴、でん粉、りんご酢、天日塩、レモン果汁、食物繊維



ムソー 1・3週 翌々週 各40g **378円** **得**

お茶

7562 ウラジロガン茶 1・3週

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

【原材料】国産ウラジロガン(香川産)



小川生葉 100g(20袋) **800円**

7568 国産有機小豆茶 3週のみ

希少な国産の有機小豆100%。あずき本来のほんのりした甘味をお楽しみいただけます。

【原材料】有機小豆(国産)



翌々週
菱和園
100g(20袋) **864円**

7563 徳島産よもぎ茶 1・3週

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

【原材料】よもぎ(徳島県)



翌々週
オーサワ 40g(2g×20包) **691円**

7570 国産有機7つのブレンド茶 1・3週

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

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



小川生葉 90g(18袋) **432円**

7564 有機ルイボステイ 1・3週

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

【原材料】有機ルイボス



小川生葉 2g×24P **518円**

7589 有機ごぼう茶 1・3週

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

【原材料】有機ごぼう(北海道)



翌々週
オーサワ 30g(1.5g×20包) **842円**

7592 韃靼そば茶(北海道産) 3週のみ

大変希少な北海道産の農薬・化学肥料不使用の韃靼そばの実を100%使用し、丁寧に煎り上げ、香ばしく甘みのあるお茶に仕上げました。

【原材料】韃靼そば(北海道)



翌々週
オーサワ 100g **691円**

7599 有機ごぼう茶 3週のみ

希少な有機ごぼうを小川生葉伝統の加工技術で飲みやすく仕上げました。ごぼう茶の効果は、便秘の解消、若返り、むくみの改善、冷え性の緩和、美肌を作るなどが言われています。

【原材料】有機ごぼう(北海道産)



翌々週
小川生葉 45g(30袋) **1,296円**

7610 鳥取はとむぎ茶 3週のみ

鳥取県産はとむぎ茶を100%使用して、はとむぎ本来の風味に仕上げました。煮出しても水出しでもご利用いただけます。ノンカフェインです。

【原材料】はと麦(鳥取県産)



ゼンヤクノー 翌々週 7g×24 **562円**

7622 有機赤ちゃん番茶(T.B) 3週のみ

生後1ヵ月からお使いいただけます。年齢を問わずどなたでも安心してお飲みいただけます。お風呂上り、日光浴、散歩などの後、水分補給にどうぞ。

【原材料】有機緑茶(国産)



ムソー 翌々週 2g×18 **410円**

7623 無双番茶・徳用 1・3週

成熟した茶の枝葉が原料です。熟成による旨味と丁寧に焙じた香ばしさと艶のある色合いが特長の番茶です。

【原材料】緑茶(国産)



ムソー 翌々週 450g **1,058円**

7728 有機チャイティー 1・3週

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

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



翌々週
バイオフーズジャパン 30g **497円**

7665 農薬を使わずに育てた生姜紅茶TB 3週のみ

農薬を使わずに栽培したケニア紅茶に、ピリッとスパイシーな国産有機生姜をブレンドしました。

【原材料】茶(紅茶)、有機生姜



ひしわ 翌々週 20袋 **410円**

7571 有機アールグレイTB 3週のみ

インド産の有機ダージリン茶葉を贅沢に100%使用し、天然由来のベルガモット香料で香りをつけたフレーバーティーです。

【原材料】有機紅茶(インド)/香料



ひしわ 翌々週 20袋入 **540円**

お茶・紅茶・コーヒー・機能性食品

かたぎ古香園のお茶

1・3週

7575 煎茶朝宮の里

100g **648円**

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

7576 煎茶しがらきの峰

100g **864円**

煎茶の上級タイプ。5月中旬に爽やかな香りのあるヤブキタ種と、やや濃のある味のサヤマミドリ種の一茶荒茶を混合し、丁寧に精製したお茶で、飲み口の良い特徴のある煎茶です。



7578 特上ほうじ茶

200g **864円**

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

7580 かりがねほうじ茶

200g **1,080円**

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



7627 農薬を使わずに育てた紅茶(リーフ)

1・3週

農薬不使用茶葉100%。フレッシュな香りと渋みを抑えたコクのある味。

【原材料】紅茶(ケニア)

翌々週

菱和園

100g **540円**



コーヒー

7753 東ティモールコーヒー粉

1・3週

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

オルタートレードジャパン
200g **1,048円**



7754 粉有機ナチュラルレッサコーヒー

1・3週

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

【原材料】有機コーヒー豆(生豆生産国エクアドル)

ATJ 150g **1,112円**



7755 粉有機ペルーコーヒー

1・3週

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)

200g **1,069円**
オルタートレードジャパン



7757 粉ブレンドコーヒー(メキシコ・ペルー)

1・3週

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

【原材料】有機JAS認証 コーヒー(ペルー・メキシコ)

ATJ 150g **907円**



森のコーヒー

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

7781 OGインスタントコーヒー

3週のみ

有機JAS認証。ヒクニックや職場などへの携帯に便利な分包タイプ。粒一粒手摘みで収穫された生豆で作るフリーズドライコーヒーは、スムーズな口当たりと深みのある豊かな風味が特徴です。【原材料】オーガニックコーヒー生豆(コロンビア産)

ムソー 翌々週
2g×15 **864円**



7793 有機デカフェ(カフェインレスコーヒー)

3週のみ

水と微粒子フィルターによるスイスウォータープロセス製法で、溶剤は一切使用せずに生豆からカフェインを除去しました。マンデリンコーヒーのおいしさはそのまま、カフェイン含有量0.1%以下を実現しました。

【原材料】有機コーヒー豆(生豆生産国名：コロンビア)

翌々週
ムソー 10g×5袋 **918円**



7799 OGブラックココア

3週のみ

香ばしく焙煎した有機カカオ豆を絞り、細かく粉砕したココアパウダーです。乳製品や香料は一切使用しておりませんので、ブラックココアならではのほろ苦い風味をお楽しみいただけます。原産国はオランダです。

【原材料】オーガニックココア(ココアバター 10~12%含有)

翌々週
ムソー 100g **702円**



7789 オーガニック大豆珈琲

3週のみ

金沢大地有機大豆を使用し、焙煎度合いを変えた2種類をブレンドし、微粉砕しました。カフェインが入っていない穀物珈琲としてお楽しみいただけます。

【原材料】石川県産有機大豆

金沢大地 150g **916円**



7792 たんぽぽコーヒーティーパック

1・3週

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

【原材料】たんぽぽ根

翌々週
ゼンヤクノ(ム) 2g×20包 **1,296円**



機能性食品

7724 有機梅干番茶スティック

3週のみ

お湯を注ぐだけで、手軽に美味しく有機梅干番茶が楽しめます。いただける携帯に便利なスティックタイプです。

【原材料】有機梅肉(国内製造)、有機醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶、有機番茶パウダー、有機生薑粉末

無双本舗 翌々週
8g×20 **1,782円**



7726 国産生姜入り梅干番茶スティック

3週のみ

梅肉と醤油を熟成させた梅醬に国産有機番茶(粉末)と国産生薑粉を末配合しました。

【原材料】梅肉、醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶、有機番茶パウダー、生薑粉末

無双本舗 翌々週
8g×20 **1,620円**



7804 国産有機黒にんにく

1・3週

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

【原材料】有機にんにく(兵庫県産)

ディスカバリープロジェクト 翌々週
120g **1,449円**



7816 フジワラの青汁

3週のみ

栄養たっぷり緑黄色野菜のケール使用。お料理に混ぜやすく、消化吸収の良いマイクロパウダー製法。水のきれいな愛媛県西条市で無農薬でつくったケールを使用しています。

【原材料】有機ケール

フジワラ 翌々週
90g(3g×30包) **3,498円**



機能性食品・石けん製品・スキンケア・デンタルケア

国産有機まるごと大豆プロテイン

国産有機大豆を丸ごと微粉砕加工した国産有機JAS認証取得ソイプロテイン。【原材料】乾燥期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機米粉粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌、〈深煎り黒豆のみ〉有機黒豆



7817 プレーン **7818 深煎り黒豆**
クアントバスタ **280g 2,916円**

7860 梅干の黒焼

3週のみ

和歌山産梅干し100%梅干しを長時間焼き上げました。くず湯や三年番茶に、耳かき1〜2杯を目安に混ぜてお召し上がりください。

【原材料】梅干し(国産)

翌々週

オーサワ 15g **972円**



7866 植物性乳酸菌生成エキス

3週のみ

腸内フローラの専門家も愛用。マイ乳酸菌を増やして、腸活生活。

【原材料】乳酸菌生成エキス(大豆酵素抽出物)、クエン酸(甘藷でん粉、黒麹由来)、乳酸(砂糖大根由来)



翌々週

オーサワ 5ml×30包 **4,860円**

ハンド&フェイスソープ

EMボディソープ

1・3週

良質な天然油脂をじっくり約1週間かけて作った釜だき職人のこだわり無添加EMボディソープです。お肌にも環境にも優しく、洗浄力と洗い上がりの良さは申し分ありません。

【原材料】水、カリ石けん素地



7886 本体 520ml **1,067円**
7887 詰替 420ml **710円**

7951 パックス化粧石けん

1・3週



合成酸化防止剤(BHT、エデト酸塩)を使用せず、天然ビタミンEを配合した肌にやさしい石けんです。

【成分】石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)

太陽油脂(ヒ) 95g×3 **462円**

7957 ビューティーソープ

1・3週

熟練の職人が1週間じっくりと炊き上げた昔ながらのケン化法で作られている無添加石けんです。浴用せっけんよりワンランク上質の油脂を使用。泡立ちが良く、やさしく汚れを落とします。

【原材料】石けん素地



シャボン玉 **100g 242円**

7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ

1・3週

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

太陽油脂(ヒ)

300ml **418円**



7981 詰替・オリー・フェイスフォーム

1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 140ml **726円**



バブルガード

3週のみ

石けん成分だけでウイルスを退治するハンドソープです。新型インフルエンザ、ノロウイルスなどのウイルスを洗い流して退治します。

【原材料】水、カリ石ケン素地



7983 本体 300ml **710円**
7984 詰替 250ml **495円**

スキンケア

8012 ハーバルモイスト ハンドクリーム

3週のみ

鹿児島産ゲットウ蒸留水とタンカン蒸留水がベース。自然由来成分100%でしっかり肌荒れを防ぎます。アダルトシトラスなアロマと上質なオイルで仕上げました。

【原材料】タンカン果実水、レモン果汁、シア脂、グリセリン、ヒマワリ油、ホホバ種子油、ツバキ油、水添レシチン、キサンタンガム、カミメボウキエキス、ゲットウ蒸留水、ジャスミン油、マンダリンオレンジ果皮油、マンダリンオレンジ果実エキス、ビターオレンジ果実エキス、オレンジ果皮エキス、トコフェロール、ヒメキチオール



ボタニカノン **50g 1,210円**

8013 インフューズドバーム ホーリーバジル

3週のみ

ホーリーバジルのインフューズドオイルと植物油からできたミツロウバームに、ホーリーバジルエキスを20%配合した植物バームで肌荒れをしっかりと保護。

【原材料】ホホバ種子油、ミツロウ、カミメボウキエキス、ゴマ種子油、スクワラン、シア脂、ツバキ種子油、アルガニアスピナ核油、マンダリンオレンジ果実エキス、ビターオレンジ果実エキス、オレンジ果皮エキス、グリセリン



ボタニカノン **25g 2,750円**

8051 ソルティー石けんハミガキ

1・3週

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

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



パックス 120g **506円**

8054 ジェルはみがき

1・3週

電動歯ブラシにも使える。発泡剤、研磨剤不使用。透明なジェル歯磨きです。

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



パックス 90g **704円**

8052 こどもジェルはみがき

1・3週

歯磨きが苦手なおこさまにも使いやすいように、清涼剤としてハッカ油の他にオレンジ油&グレープフルーツ果皮油などを配合したフルーツ味になっています。

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



太陽油脂(ヒ) 50g **374円**

8056 詰替 Bio ホワイトデンシー s

3週のみ

パウダータイプ。毎日の歯みがきに体への優しさを重視する方。歯茎がデリケートで歯肉炎をおこしやすい方。歯石や歯垢、歯の黄ばみが気になる方。天然のハッカの香りがお好きな方におすすめ。

【原材料】炭酸Ca、コムギフスマ、ミリスチン酸K、海塩、コメヌカ、グリセリン、チャ葉、シリカ、酸化鉄、アルミナ、ハッカ油



リマナチュラル **20g 1,980円**

8064 ナチュロン緑茶ハミガキ

1・3週

歯垢を除去し口臭を防ぐ。緑茶エキス、天草エキス、天然ビタミンE配合。

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



パックス 120g **946円**

8057 デンタルホワイト

(練り歯みがき) 3週のみ

パウダー歯みがき「Bio・ホワイトデンシーS」の姉妹品として、より「効果を実感されたい方」のためにさらに機能性を高めたプレミアムな練り歯磨きです。



リマナチュラル **60g 2,970円**

デンタルケア・洗濯用品・キッチン用品・掃除用品

8062 なすの黒やき塩ハミガキ 3週のみ

山形産農薬不使用なすのヘタの黒焼きと天日塩を配合口臭予防や歯茎のひきしめに。

【原材料】水(基材)、食塩[天日塩(香味剤)]、グリセリン(湿潤剤)、炭[なすの黒焼き(清掃剤)]、キサンタンガム(粘結剤)、石けん素地(洗浄発泡剤)、ハッカ油(香味剤)

翌々週

いんやん倶楽部

100g **1,320円**

8063 ファミリーはみがき 1・3週

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

【原材料】炭酸Ca(研磨剤)、水(溶剤)、グリセリン(湿潤剤)、ソルビトール(湿潤剤)、キサンタンガム(粘結剤)、石けん素地(発泡剤)、カラギーナン(粘結剤)、メントール(香味剤)、スペアミント油(香味剤)、香料

エスケー

140g **385円**

8075 こどもせっけんハミガキ 3週のみ

天然由来の香料100%みかん味のこども向けせっけんはみがきです。発泡剤に合成界面活性剤を使用していません。

【原材料】[清掃剤]炭酸Ca・含水シリカ、水、[湿潤剤]グリセリン、[pH調整剤]クエン酸Na、[清涼剤]ハッカ油・チョウジ油、[香味剤]香料(オレンジタイプ)【配合目的変更】[洗浄剤]石けん素地

シャボン玉 翌々週

50g **462円**

洗濯用品

8100 洗濯パウダー-ハッピーエレファント 1・3週

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

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

サラヤ(オ) 翌々週

1.2kg **880円**

液体ハッピーエレファント 1・3週

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

8101 本体

600ml **880円**

8102 詰替

540ml **660円**

サラヤ(オ)

翌々週

柔軟仕上げ剤ハッピーエレファント 1・3週

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

8116 本体

600ml **880円**

8117 詰替

540ml **660円**

サラヤ(オ)

翌々週

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**



精製ヤン油を原料にした台所用石けん液です。原液をバックスフキンにつけてお洗ください。太陽油脂(ヒ)

8087 詰替ナチュロン台所の石けん 1・3週

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

太陽油脂(ヒ)

450ml **440円**



8097 エスケー食器洗い用スポンジ 1・3週

大きいので適当なサイズに切ってお使いください。網の目で骨格構造のため、せっけんが少量ですばやく泡立ちます。塩化ビニールは使用しておりませんので、燃やしても有害なガスは発生しません。

【原材料】軟質ポリウレタンフォーム(ポリエステル)

エスケー

1個 **176円**

食器洗い機専用ジェル 1・3週

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

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

サラヤ

8085 本体

420ml **605円**

8086 詰替

800ml **880円**

ハッピーエレファント 食器用洗剤

グレープフルーツ 1・3週

天然洗浄成分100%使用。すっきり爽やかなグレープフルーツの香ります。【原材料】界面活性剤(11%、アルキルポリグリコシド、アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム、ソホロースリビッド)、エタノール(安定剤)、クエン酸塩(安定剤)、グレープフルーツ油(香料)、クエン酸(pH調整剤)、ヒドロキシプロピルグルアーガム(増粘剤)

サラヤ

8091 本体

300ml **484円**

8092 詰替

500ml **484円**

8088 食器洗い機専用 3週のみ

合成界面活性剤、リン酸塩等は使用していない人と自然に優しい製品です。哺乳瓶、乳幼児の食器なども安心して使用できます。

【原材料】水軟化剤(グルコン酸塩)、漂白剤(過炭酸ナトリウム)、アルカリ剤(ケイ酸塩)

シャボン玉 翌々週

500g **748円**

掃除用品

ハッピーエレファント トイレクリーナー

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

1・3週

8148 本体

400ml **550円**

8149 詰替

350ml **330円**

サラヤ

ハッピーエレファント バスクリーナー

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

1・3週

8150 本体

400ml **550円**

8151 詰替

350ml **330円**

サラヤ

8131 詰替・お風呂洗い石けん 1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 450ml **495円**

8133 詰替・トイレ洗い石けん 1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 350ml **385円**

8140 酸素系漂白剤 1・3週

スタンドパック

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

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)

太陽油脂(ヒ) 500g **605円**

8146 食用グレードパックス重曹F 1・3週

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

【成分】炭酸水素ナトリウム

太陽油脂(ヒ) 2kg **1,134円**

掃除用品・入浴剤・雑貨・日用品

8218 セスキ炭酸ソーダ 3週のみ

重曹より強いアルカリパワーで、油污れを中和します。換気扇やガスレンジなどキッチンのベトベト油污れや手垢、皮脂汚れにも。

【成分】セスキ炭酸ソーダ



ムソー 翌々週 300g **385円**

8369 クエン酸 1・3週

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

【原材料】さつまいも・とうもろこし・麹菌



オーサワ 翌々週 300g **680円**

8372 重曹 1・3週

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

成分/炭酸水素ナトリウム



オーサワ 翌々週 600g **615円**

入浴剤

8163 生薬 薬用浴用剤 3週のみ

10種類の漢方薬を配合した薬用浴用剤。身体を芯から温めてくれます。100%生薬配合。香料・着色料・保存料など不使用。しっしん・あせも・荒れ性・うちみ・肩のこり・くじき・神経痛・しもやけ・痔・冷え性・腰痛・リウマチ・疲労回復・ひび・あかぎれ・にきびに。医薬部外品。まろやかな湯ざわりと生薬の豊かな香り。バックを入れてから給湯すると生薬の成分がお湯に浸透しやすくなり、入浴時にしばらくもんでいただくと、生薬がよりお湯に溶け出します。また、お鍋などで煎じてから浴槽に入れてもより効果が得られます。

【原材料】チンピ・ウイキョウ・サンシシ・ガイヨウ(中国)、コウボク(国産)、センキュウ・カンソウ・コウカ・ソウジュツ・トウキ(中国)



いんやん倶楽部 翌々週 25g×10包 **2,299円**

雑貨・日用品

8198 ヘナカラーセット オレンジ 3週のみ

与論島で栽培し、島内で丁寧に手作業で葉を選り分けたヘナのみを使用。白髪の部分にオレンジ色に染まり、黒髪と自然に馴染みます。

【原材料】ヘナ



翌々週
みんなてみらいを
30g×2袋 **1,980円**

8199 ヘナカラーセット ダークブラウン 3週のみ

インド産ナンバアイ葉に、与論島産ヘナとインド産アンマクロ果実を配合。白髪が多い方、髪を黒くしたい方におすすめ。白髪部分にダークブラウンに染まります。

【原材料】ナンバアイ葉、ヘナ、アンマクロ果実



翌々週
みんなてみらいを
30g×2袋 **1,980円**

8223 貼るミント 1・3週

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

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



吉田養真堂 翌々週
10枚(10×14cm) **748円**



8232 コスロン濾紙 1・3週

汚れた油をリフレッシュ コスロン専用濾過紙。1個で2～3回使えます。



オーサワ 8個入 **418円**
コスロン本体は1週のみ

8319 ティッシュ「ぱっく」

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



雑居工房 1袋 **149円**

8212 無漂白パルプ使用 お茶パック 3週のみ

1開け口に段差をつけているので茶葉を入れやすい。2底にマチをつけているので従来品よりも安定。

【原材料】無漂白パルプ・ポリプロピレン・ポリエステル



ゼンミ 60枚入 **286円**

8237 里芋粉 3週のみ

ねんざ、肩こり、ぎっくり腰などに、里芋粉で作る天然シップ。国産原料100%。マクロビオティックの手当て法の里芋バスタが手軽に作れます。

※食用ではありません

【原材料】里芋・小麦粉・生姜(国産)



ツルシマ 200g **821円**

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

8430 くすの木せんとう 3週のみ

着色料・染料・防腐剤・香料・燃焼剤など市販のお線香に使われている添加物を一切使用していません。仏壇用・神事用として、またはアロマ用のお線香として最適です。



りんね舎 翌々週
70g 約220本 **1,250円**

ふきふきせっけんバブルガード 3週のみ

気になるときに気軽に使える、ふき取りタイプのスプレー式洗浄剤です。99.9%除菌、99.99%以上ウイルス不活性化。アルコールだけでは落ちない汚れもすっきり洗浄。

【原材料】純石けん分(脂肪酸カリウム)

8253 本体 300ml **946円**

8254 詰替 250ml **616円**

シャボン玉 翌々週



雑貨・日用品・自然水・ペット用品・ユーカリ・家庭菜園

生理用品「ナチュラムーン」シリーズ

（翌々週）

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



ナチュラムーン おりもの専用シート

（1・3週）

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

8290 レギュラー 40個入（6.0×15.5cm） **693円**

8291 ロング 36個入（7.0×17.5cm） **792円**

ナチュラムーン 生理用ナプキン

（1・3週）

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

8292 多い日昼用（羽付き） 16個入（15×23.5cm）

8293 普通の日昼用（羽なし） 24個入（7.5×21cm）

8294 多い日昼用（羽なし） 18個入（8.5×23.5cm）

8295 多い日夜用（羽なし） 12個入（9.5×29cm）

8296 多い日夜用（羽付き） 10個入（15×29cm）

各 **550円**

8299 吸水パンティライナー

（3週のみ）

女性用経度尿吸収製品。トップシートはオーガニックコットン100%のメッシュタイプ不織布を採用。メッシュシートが水分を素早く吸収し、表面さらさらをキープ。吸水量5cc。

【原材料】オーガニックコットン、吸収シート、パルプ 30個 **693円**

8300 ナチュラムーン 吸水パッド

【原材料】【表面材】オーガニックコットン（無漂白）、【吸収体】綿状パルプ

グリーンパックス 23cm14個入 **693円**

自然水

木頭村の山の湧水

8491 1本 1.8ℓ **400円**

8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 **2,300円**

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



きとうむら

8493 純天然のアルカリイオン水「金城の華」

（3週のみ）

昔から良質の温泉地帯として知られる島根県金城町。その地下300mの花崗岩下から噴出した、アルカリ度pH8.2、硬度50（軟水）と程よいミネラル成分のアルカリ天然水です。豊かな自然が育んだ美味しさと成分を損なわないよう非加熱のままボトルリングしました。



ムソー （翌々週） 500ml **145円**

8503 トロロックス スパークリング（炭酸水）

（3週のみ）

鹿児島県の桜島と高隅山の麓より湧き出る温泉水「trolox（天然炭酸化水）」使用。炭酸特有の苦みが少なく、飲みやすい。すっきり爽やかな炭酸です。天然の抗酸化物質・シリカ含有。超軟水（硬度1mg/L）、弱酸性（pH5.1）。

【原材料】水[trolox（天然炭酸化水）]/炭酸



トロロックス （翌々週） 500ml **292円**

8316 ダブルトイレットペーパー

（ピュアブラウン） 8ロール **613円**

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

【原材料】再資源化原料 100%



8342 ペンギン芯なしシングル

130m×6 **627円**

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしスシングル

130m×6 **627円**

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

8345 花束 吸収名人100W 100組×3



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

8347 コアレス用芯棒

1コ **10円**

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

ユーカリ製品

ユーカリプタスプレー

（1・3週）

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

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

（翌々週） 8943 本体 330ml **1,089円**

オーブス 8944 詰替 600ml **1,760円**



家庭菜園

有機の肥料と土

（3週のみ）

8911 植物活性剤A 500ml **2,090円**

専業農家にも喜ばれる植物活性剤です。発芽、成長、味がよくなり病害虫予防にも役立ちます。市販の活性剤と比較すると効果は同じで価格は安くなっています。100%天然成分。1000倍に薄めて使用。

8912 花と野菜の土 20ℓ **1,386円**

無農薬栽培用の土。袋のまま苗植えもできます。培養土ですが肥料が少なめなので、2kgの完全有機肥料を入れてください。

8913 完熟腐葉土 40ℓ **1,386円**

オリジナル完熟腐葉土。安全で良質な完全植物性。混ぜ物なしの天然100%。

8914 完全有機肥料

バランスが良いので病害虫が発生しにくい。N:P:K=4:8:5。

有機の肥料です。 20kg **6,182円**

8916 竹炭

1kg **473円**

土に混ぜるだけ。マイナスイオン効果でスクスク育ちます。小粒タイプ。有機野菜はもちろん、部屋の空気清浄にも。3～5mmの粒タイプ。

ばんじろう村



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



グローバルのおすすめソーセージ

1722 野菜ソーセージ 1・3週

今月は、高菜の入った野菜ソーセージです。朝食やお弁当にどうぞ。

120g **464円**

1736 パリソー 1週のみ

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

4本入り **583円⇒525円 得**

1741 太ブルスト 不定期!

見た目にも楽しく、食べておいしいソーセージ。厚みは料理に合わせ、好きな厚みにカットしてお使いください。細いタイプのものにはない、肉の塊の食感をお楽しみいただけます。

4本入り **1,566円⇒1,411円 得**



味・香り共に吟味した 三重県産の海苔 NEW

そのままでも、軽く炙っても

2775 御のり(板のり)

伊勢湾の恵みを受けて育まれた三重県産限定の「のり」です。お寿司やご飯のお供に。

10枚 **680円⇒667円 得**

焼いてある手軽さが魅力

2776 焼のり

特別指定の上質のりを使い、遠赤外線です。おにぎりやご飯のお供に。

ムソ 10枚 **616円**



玄米粉でつくった 3週のみ 翌々

7375 コクと旨みのデミグラスルウ

深いコクで、素材の旨みを引き立てるフレークタイプ。農業・化学肥料不使用玄米粉を100%使用。ハヤシライス、シチュー、ハンバーグソースなどに。

オーサワ 120g **594円⇒583円 得**

1袋で5~6皿分

おうちでお好み焼き 翌々

4752 桜井お好み焼粉 1週のみ

岐阜県産の小麦を使用して作りました。山いもをはじめ、昆布、しいたけなど国内産の原料を使用しています。膨脹剤には内モンゴル産の重曹を使用しています。

桜井食品 400g **540円⇒530円 得**

5908 お好みソース 1・3週

有機野菜・果実の持つ自然の甘さを生かしながら、お好み焼きに合うように甘さを増し、酸味と塩分を控えめにしたお好みソースです。たこ焼きや焼きそばにもどうぞ。

ヒカリ 360ml瓶 **421円⇒413円 得**

4495 国産小えび 不定期! NEW

お好み焼きに混ぜ合わせたり、かき揚げや煮物に入れるなど、幅広くお使いいただけます。

アマノ 12g **238円**



ナチュランド 苺ジュークリーム

凍 翌々 キラシ

93404 苺のシュークリーム

カスタードと苺の生クリームが2層になって、イチゴの味とカスタードクリームがよく合います。

ナチュランド 3個 **950円⇒931円 得**



加賀のはちみつ屋 森のくまさん 翌々 不定期!

お茶会によこそ(百花蜜) NEW

2024年6月採取。ケンボナシ、クマノミズキ、空木など初夏の花のはちみつです。はちみつらしい酸味とこくの味わい。お茶会においてほしいハチミツ。

5452 60g **752円**

5453 160g **1,497円**

5454 400g **3,225円⇒3,161円 得**



あかしあ

2024年5月採取。優しい香りとクセのない甘さで日本では最も好まれる蜂蜜の一つです。今年は昨年より濃いめに仕上がっています。

5437 60g **816円**

5438 160g **1,611円**

5439 400g **3,456円⇒3,387円 得**



からす山椒

2023年8月採取。ミカン科のからす山椒の花からは、柑橘をおもわせるスッキリとした香りと、ほろ苦さを感じるちょっぴり大人の味わいのハチミツが採れます。

5443 60g **713円**

5444 160g **1,382円**

5445 400g **2,995円⇒2,936円 得**



さくら

2024年5月採取。ふんわりと桜が香るはちみつ。まだ肌寒いころに里に咲いたソメイヨシノ、山に咲く山桜やウヅミザクラ、春の始めにミツバチが集めた蜂蜜。

5446 60g **816円**

5447 160g **1,611円**

5448 400g **3,456円⇒3,387円 得**



とち

2024年6月採取。5月から6月に栃の木に咲く、白い花から採れるハチミツです。とちの花のフローラルな香りと優しいコクのある上品なハチミツです。

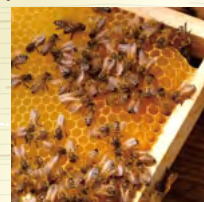
5449 60g **778円**

5450 160g **1,555円**

5451 400g **3,340円⇒3,274円 得**



花粉症対策「はちみつ」



はちみつに含まれるポリフェノール類は、アレルギー症状を引き起こすヒスタミンの放出を抑えてくれる役目があります。

