

いのちと食べもの自然宅配便

エコポスト

2025年

GW

特配号



GW連休特別配送 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	4/22	23	24	25
配送日	5/8(木) (火・水コース)	5/9(金) (木・金コース)		

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

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

注文書は5月1回と一緒に提出してください。注文締切:4/25(金) 13:00

岩手県宮古市 1週のみ 凍

丸友しまかの魚

トラウトサーモン

2476 宮古トラウトサーモンの冷燻(スライス)

岩手県の中でも1、2の寒さになる宮古市区界。この地で長年、秋鮭を使って極寒の季節に燻製を作っています。そのノウハウを活かし、宮古トラウトサーモンで冷燻を作りました。

60g 1,124円⇒**1,102円 得**

NEW

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

2475 宮古トラウトサーモンの味噌漬け

宮古湾で養殖されているトラウトサーモンを使い、やさか農場(兵庫県)の甘口味噌をベースに自社調合した味噌を使い、独自手法で漬け込んだ商品です。解凍後、グリル等で焼いてお召し上がりください。

120g(2切) **796円**

NEW

2472 宮古トラウトサーモンの粕漬け

宮古湾で養殖されているトラウトサーモンと、釜石市の浜千鳥の酒粕、こだわりの味噌・みりんなどを使い、粕漬けを作りました。解凍後、粕を洗い流してからグリル等で加熱調理してから、お召し上がりください。

120g(2切)

829円⇒**813円 得**

サケ

2447 塩鮭の切身

北海道産の秋鮭(オス)を切身にし、塩水に漬けて「塩鮭」に仕上げました。

2切(120g) **537円**

2461 秋鮭の切身

定置網で漁獲された秋鮭をセリ落とし、切身に仕上げました。

120g(2切) **529円**

タラ

2436 真鱈の味噌漬け

宮古市魚市場に水揚げされた真鱈を使い、西京風白味噌で漬け込んだ商品です。解凍後、グリル等で焼いてください。

120g(2切) **651円**

イカ

2441 ふぞろいのイカリング

八戸港や石巻港で水揚げされたスルメイカを使用。サイズが異なるものを使用している為、不揃いのリングになっています。

100g **481円**

真イワシ

2471 真イワシの甘辛煮

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

150g **566円**

2477 真イワシ干し NEW

脂乗りが良い冬のマイワシを使い、天塩を使用し「マイワシ干し」を作りました。解凍後、グリル等で、加熱調理して下さい。

3本(110g〜) **378円**

今週の
一押し

お料理や飲み物に数滴

塩分 カリウム

不定期!

マグネシウム を補給!

熱中症
対策に!

これ1本で、普段の料理・飲み物に適量垂らして、塩分・カリウム・マグネシウムを補給することができる電解濃縮液タイプの調味料です。ご自身の好み体調に合わせて、自分で添加量を調整することができ、安心安全の食品の成分のみで作られています。

- ご飯を炊くとき…1合あたり 2〜5滴
- 調理後のお料理に…1人前 pasta 3〜10滴
- 麦茶に…200mlあたり 3〜6滴
- ペットボトルの水に…500mlあたり 15滴

7861 地球沸騰 電解質濃縮液 SD-L

白松

170ml 961円⇒**942円 得**

NEW



旬の
一品

味も香りも、にがりなし
水と国産天草だけで作る
ところてん 1・3週

ところてんONECUP

国産天草100%使用。水と天草だけで作ったところてんです。保存水には純米酢を使用しています。

3282 三杯酢 150g

こだわりの調味料で作った、さっぱりとした三杯酢のたれ付。

3283 黒蜜 155g

沖縄県産さとうきびを使用した黒蜜付。

中尾

各 **248円**



お知らせ

◆GW特別配送号のご注文と配送について

GW特別特配号のご注文は、5月1回注文書と同時に提出ください。尚、火・水コースは**5月8日(木)**、木・金コースは**5月9日(金)**の2日間で配達いたします。そのため通常のお届け時間とは異なりますことをご了承ください。

◆定期購入はお休みです

特別配送は、定期購入の商品はお休みさせていただいております。お手数ですが注文書にてご注文下さい。

◆注文書の商品は全てご注文頂けます

今回のエコポストは商品の一部を抜粋して掲載しています。注文書に記載の商品は、全てご注文頂けます。

◆店舗・事務所の営業時間について

5月4日(日)～5月6日(火)の期間はお休みさせていただきます。5月7日(水)より通常営業いたします。

野菜

0024 九州産新じゃがいも

(低) 低農薬。どんな料理にも使いやすい万能選手のじゃがいもです。



約500g **400円**
長崎県他 雲仙生産者・井手他

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**



新潟県 はらんなか農園

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。

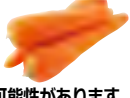
0044 **500g 248円**
0045 **1kg 498円**



新潟県 はらんなか農園

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

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。



約500g **346円**
長崎県 長崎なんぶ生産組合他

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

0073 北海道どぼろ

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



約230g **467円**
北海道 和田

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

0133 福来園スナックエンドウ

(無) 色が鮮やかで、料理の付け合わせや炒め物、和え物等にどうぞ。



100g **309円**
野々市市 福来園 **地**

0140 福来園のアスパラガス

(無) おいしさを味わうにはゆでたてをシンプルに食べるのが一番。旬の甘みと香りを存分にお楽しみください。



110g **321円**
野々市市 福来園 **地**

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 **433円**
愛知県田原市 あっぱれ天恵・ティエス

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βカロテンやビタミンC、鉄分を多く含んでいます。



1束(約180g) **256円**
愛知県 天野グループ

0193 有機奈良小松菜

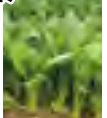
(有) 有機JASの小松菜です。



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

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。淡泊でくせがありません。



2株(1袋) **314円**
愛知県 大橋

0213 有機奈良春菊

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



100g **309円**
奈良県 山口農園ほか

野菜・果物

0224 有機青森にんにく

有 有機JAS。有機栽培のにんにくです。パスタ料理や、素揚げにして食べるのもおすすめです。



1玉 **382円**

青森県 福田俊博

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

地

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 無農薬。無薬剤、菌床栽培。4~7個入りです。



100g **297円**

豊橋市 河合

寺井生シイタケ

無 自家製の菌床で、モーツァルトの調べを聴かせて栽培しています。



0302 小粒 140g **308円**

0303 小粒 200g **447円**

寺井 佐の川園

地

寺井舞茸

無 サルノコシカケ科。成分βグルカンには癌の抑制作用を持つ。



0304 100g **194円**

0305 1株 **1,233円**

寺井 佐の川園

地

0306 カットしめじ

無 シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。



90g **229円**

長野ミスブライフ

0307 長野エリンギ

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



100g **308円**

さらだぼーる

0308 えのき茸

無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。



100g **171円**

長野ミスブライフ

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 西日本のおがくずを使用しています。コリコリとした食感です。



65g **314円**

愛知県刈谷市 信州きのこ

0311 奈良おおしめじ

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

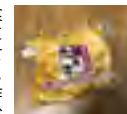


200g **300円**

奈良県 中辻

0312 奈良生なめこ

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



100g **201円**

奈良県 上津川きのこ組合

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



80g **332円**

愛知県 ナガタ農園

0319 すりおろしにんにく(ビン)

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



60g **583円**

吉田ふるさと村

0323 朝堀たけのこ 水煮ブロック

無 徳島産の朝堀りを新鮮なうちに加工。柔らかな食感で甘みが強くくえくみが無い。



ムソー 200g **702円**

0326 愛媛切干大根

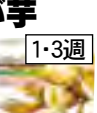
有 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。



無茶々園 35g **292円**

0343 皮つきカットじゃが芋

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



冷凍

ムソー 300g **387円**

果物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**

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。



冷凍 500g **648円**

オーシャン貿易

0354 ピーチ西表パイン

低 除草剤1回のみ化成少量。石垣島・西表島のパインは別格。白い果肉は桃のような味がします。ソフトタッチという品種で、芯の部分もやわらかくて食べられます。



1玉500g~600g **972円**

西表島 アアラガマ農園

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 **927円**

愛知県 ハートヘルスファーム

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 150g **616円**

ムソー

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。



約280g **337円**

愛媛県 星光農園

0396 熊本河内晩柑

低 低農薬。果汁が多く「ジュシーフルーツ」と呼ばれるくらいジュシーで、味は濃くサッパリとした爽やかな風味が特徴です。



1kg **630円**

熊本県 水の子

よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

低温殺菌牛乳で、乳質の均質化工程のホモジナイズをしない牛乳。生に近い自然乳。ノンボストハーベスト、非遺伝子組み換え飼料、農場内放し飼い。

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

北陸3県で
当会だけ! 1ℓ **340円**

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

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

1ℓ **286円**

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

90g×3 **252円**

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**

0493 よつ葉カフェオレ

生乳は北海道十勝産、コーヒはブラジル産、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
冷蔵 500ml **165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kokと香り。
【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **455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新食感なヨーグルト。ちよ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**

0510 クリームチーズ

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

冷蔵 200g **478円**

連休特配では、定期購入品のお届けはありません。牛乳等の定期購入品でご入り用の方は、別途ご注文ください。上記掲載以外のアイテムも注文書に掲載のものは全てお届けできます。

たまご

平飼いの有精卵

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



地主共和会 0701 12玉 **737円**

0702 6玉 **368円**

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

<ミツシリーズ>国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

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

3122 ミツの堅しようゆ味(堅豆腐味付) 300g **583円**

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g **324円**

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g **410円**

3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g **270円**
滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

3126 ミツの朥(おぼろ豆腐) 300g **410円**

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

3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚 **378円**

3133 ミツの大判あげ(揚げ) 1枚 **389円**

3135 ミツのうすあげ 2枚 **302円**

3136 ミツの絹揚げ 1コ **378円**

サクとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。

3150 ぎんなんがんも 3個 **680円**

ジャム・ペースト・シロップ

5263 いちごジャムあすかるビー 1週のみ

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



ムソー 200g **702円**

5265 国内産ブルーベリージャム 1週のみ

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



ムソー 200g **799円**

飲み物・ジュース

レモンサイダー 1週のみ

有機レモン果汁と天然水を使用したサイダー。着色料・保存料・香料は一切使用していません。【原材料】砂糖(甜菜(国産))、有機レモン果汁/炭酸

6822 2本 250ml×2 **324円**

6972 30本 250ml×30 **4,860円** ヒカリ



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 **519円**

6960 36個組 125ml×36 **6,228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。

ナガノ(ム)



5356 ピーナッツバター 1週のみ

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りがなめらかで抜群のスプレットのとてもおいしいピーナッツバターです。
【原材料】ピーナッツペースト、食用油脂、砂糖、乳糖、ねりごま、脱脂粉乳、食塩



リブ(ム) 225g **583円**

わっぱんのパン・水産物

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**

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**

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1103 大 620g **659円**

1104 小 410g **464円**

スライス食パン

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



1105 大 10枚 **592円**

1106 小 6枚 **421円**

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1107 大 10枚 **670円**

1108 小 6枚 **475円**

1109 全粒食パン

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



420g **441円**

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**

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



冷蔵 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**

1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **389円**

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**

1132 ジャムパン

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



2個 **345円**

岩手県宮古市 丸友しまか

1週のみ **冷凍**

切身セット

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

【原材料】岩手県沖もしくは三陸北部

2431 2種 120g(2切) × 2種 **936円**

2432 3種 120g(2切) × 3種 **1,190円**

2433 秋鮭の味噌漬

120g(2切) **720円**

北海道産の秋鮭(オス)を、甘口味噌をベースにした特製味噌ダレに漬け込みました。解凍後、加熱調理してください。

【原材料】秋鮭(北海道産)、甘口味噌(やさか農場)、みりん(三河みりん)、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒(蔵の元)、食塩、(一部に大豆を含む)

2434 ヒラマサの味噌漬

120g(2切) **675円**

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

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

2442 クロムツの丸干し

150g(4〜6本) **659円**

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

【原材料】クロムツ(岩手県沖)、食塩

2449 塩サバ

半身2枚(約230g) **710円**

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

2450 イナダのフライ 2切 603円

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

【原材料】イナダ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2451 真イワシのフライ

7枚程度(150g) **575円**

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

【原材料】真イワシ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2453 ベビーホタテ

150g **729円**

ノーグレース品で、解凍しても水がほとんど出ませんので旨味が逃げません。また、解凍する時は、出来るだけ短時間で解凍し、半解凍になったら調理してください。

【原材料】ベビーホタテ(青森県むつ湾)

2470 焼サバの味噌和え

80g **530円**

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

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

秋川牧園の黒豚 鶏肉・丹沢農場の牛肉

肉 類

秋川牧園の黒豚

冷凍

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



黒豚ローストンカツ用



黒豚ローススライス

- 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。
- 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しょに味わえるバラ肉。炒め物におすすめ。



黒豚モモスライス



黒豚小間切

秋川牧園(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 **600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 **1,074円**
- 1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g **995円**
- 1505 若鶏ササミ(バラ凍結) 300g **746円**
- 1506 若鶏きも 150g **315円**
- 1507 若鶏砂肝 200g **427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 **364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 **554円**
- 1518 若鶏手羽先(バラ凍結) 500g **980円**
脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。
- 若鶏もも肉切身(バラ凍結)
約25〜35g。 からあげや煮物に適しています。 **1513 500g 1,290円**
1514 1kg 2,154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 1,308円**
1517 1kg 2,192円
- 1520 若鶏小間切れ 200g **538円**
モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、炊き込み御飯、親子丼などに。
- 1526 若鶏せせり 200g **465円**
せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。



丹沢農場

瑞穂牛

1・3週 冷凍



- 1611 牛サーロインステーキ 170g **2,497円**
170g×1枚の企画です。
- 1613 牛モモスライス 180g **1,501円**
厚さ約2.5mm。しゃぶしゃぶ、すき焼き用。
- 1614 牛バラカルビ焼肉用 180g **1,525円**
厚さ5mm。



瑞穂農場で肥育された牛を丹沢農場さんで精肉した牛肉です。瑞穂牛はホルスタインと黒毛和種の交雑種。飼料は主に、非遺伝子組み換えで、ポストハーベスト農薬を使用しないトウモロコシ、大豆を与えています。出生から全肥育期間にわたり、抗生物質、ホルモン剤の投与を行っていません。

密飼いを避け、1頭当たり6〜7㎡の飼養密度を確保し、牛舎を清潔に保ち、ストレスが起きないように、牛の生理、健康に留意した肥育を心掛け、健康な肉用牛を生産しています。

- 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。



惣菜・水産物・お菓子・お茶・生麺・レトルト

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**

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 40g **540円**

2364 無着色たらこ 1週のみ

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

【原材料】スケソウタラの卵、食塩



冷凍

北海道近海産 60g **702円**

2391 天然エビむき身 1・3週

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



ババアニューギニア海産

冷凍

120g **918円**

練り物

高橋徳治商店 冷凍

2631 おとうふ揚げ 1・3週

5個(165g) **356円**

豆腐と助宗ダラのすり身を半々に練り合わせたの練り物。

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



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))



2656 いわしだんご

150g(5ヶ) **431円**

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

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



お菓子

OGバタービスケット

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

6342 プレーン 1週のみ

5枚入×4(125g)

発酵バターが香りが高く、あきのこないオーソドックスなバタービスケット

【原材料】小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/バナナ香料、膨張剤



6343 そば粉 1週のみ

5枚入×3(120g)

そば粉のホロっとした食感のやさしいビスケット。

【原材料】そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/膨張剤



ムソー 各 **540円**

有機水ようかん 1週のみ

6473 こし

有機小豆と有機砂糖を使用。上品な甘さ、のど越し滑らかでみずみずしい味わいです。

【原材料】有機砂糖、有機小豆(中国産他)、寒天、葛、食塩



6474 小倉

有機小豆と有機砂糖を使用。上品な甘さで小豆の風味高いです。

【原材料】有機砂糖、有機小豆(中国産他)、寒天、葛、食塩



6475 抹茶

有機いんげん豆と有機抹茶、有機砂糖を使用。抹茶のさわやかな風味とほどよい甘さです。

【原材料】有機砂糖、有機いんげん豆(中国産他)、有機抹茶(国産)、寒天、葛、食塩



遠藤製飴 各100g **194円**

6381 純国産ビスケット 1週のみ

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

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



ノースカラース 120g **270円**

6442 純国産オーガニックポテトチップスうすしお 1週のみ

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

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



ノースカラース 55g **232円**

お茶・紅茶

7564 有機ルイボスティー 1・3週

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

【原材料】有機ルイボス

小川生薬 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)



オーサワ 30g(1.5g×20包) **842円**

乾麺

BIOCAの Pasta

4917 有機スパゲティ

500g **400円**

4918 有機有機ペンネ

250g **346円**

4919 有機フズイリ

250g **346円**

BIOCA 1・3週



レトルト

7336 PASTA SAUCE きのこと豆乳クリーム

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。

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



7337 PASTA SAUCE ボロネーゼ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

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



富貴 1週のみ

120g **356円**

その他の商品は注文書に掲載しています。

おすすめ品

冷・・・冷蔵保存 凍・・・冷凍保存

SNS
更新中



生麺のベジ冷し中華

冷 不定期!

ベジ冷し中華

植物性素材でつくったこだわりの冷し中華。北海道産小麦粉の風味際立つ滑らかな喉ごしの生麺です。砂糖・動物性原料不使用。

5127 しょうゆだれ

酸味まろやか、上品な風味の醤油だれ。

302g(うち麺110g×2)

648円

5128 ごまだれ

風味豊かなごまだれ。

302g(うち麺110g×2)

オーサワ 702円⇒**688円 得**



美味しくて便利なチルド品

冷 不定期!

1844 おさかなソーセージ

北海道産スケトウダラ・国産魚肉のすり身使用し、自然な風味と旨みを感じます。リン酸塩・着色料・保存料不使用。お子様のおやつにもおすすめ!

別所蒲鉾

90g(45g×2) 346円⇒**340円 得**

1863 味付けいなり

国産大豆と海水にがりで作った豆腐を、圧搾一番搾りなたね油で揚げた肉厚で柔らかい油揚げを使用。だしが効いた甘さ控えめのいなり。

丸和食品

6枚 397円

2363 国産釜揚げしらす

国産いわし類使用。獲れたての稚魚をすぐに釜あげし、ふっくら柔らかな食感。便利な食べきりサイズ。酢の物や豆腐、麺類のトッピングなどにも。

木村海産

40g(20g×2) 232円

5362 ハムス(ひよこ豆ディップ) **グルテンフリー**

ひよこ豆をペーストにし、ごまペースト・レモン果汁・香辛料などで味付けをしたディップ。ガーリックとクミンのスパイシーな香りが◎。

くらこん 80g 321円⇒**315円 得**

3712 ヴィーガンキムチ

植物性素材でつくったキムチです。国産白菜 100% 使用、動物性原料不使用。保存料・着色料・増粘剤不使用。チャーハンや炒め物にもどうぞ。

オーサワ

250g 496円



酸処理せずに伝統漁法で育てました 色合いと味が濃い海苔

不定期!

2714 焼のり(三重県桑名産)卓上

三重県桑名産。歯切れよく、甘みがあり磯の香り豊かです。遠赤外線ですっきり焼き上げました。

オーサワ

8切48枚入(板のり6枚) 799円⇒**784円 得**



注文忘れはありませんか?

※今回定期購入はお休みです

よつ葉乳業の乳製品 冷

0491 ノンホモパス牛乳

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。

1000ml 340円

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

生に近い自然乳でつくったヨーグルト。

400g 298円⇒**269円 得**

白峰 山下ミツ商店のお豆腐 冷

3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g 270円

豆乳濃度が高く、なめらかな舌触りです。

地主共和会の平飼いの有精卵

0702 平飼いのたまご 6個 350円

有精卵の品質・美味しさを追求した卵です。



健康志向のおやつ

植物性のたんぱく質がたっぷり

[2週のみ]

ヴィーガンプロテインバー

手軽に植物性プロテインを補給できます。甘味料に「オーサワの有機メープルシロップ」使用。

6385 オーツ麦 **NEW**

小麦不使用! ナッツと大豆クラッシュのザクザクとした食感。

2本(約60g)

292円⇒**287円 得**

6383 プレーン

北海道産小麦使用。メープルのやさしい甘み。ナッツと大豆クラッシュが食感のアクセントに。

6384 ココア

北海道産小麦使用。甘さ控えめ、ビターなココア。有機カレンツと大豆クラッシュが食感のアクセントに。

オーサワ 2本(約60g) 292円



砂糖・卵・乳製品
不使用!

寒天とお豆のひんやりスイーツ

[3週のみ]

お豆がおいしい寒天ゼリー

本葛粉と寒天をバランスよく使用。つるんと食べやすく、ふるふるとした食感。すっきりとした甘みです。

6467 あずき

北海道産小豆 100% 使用。

110g 302円⇒**296円 得**

6468 黒豆

北海道産特別栽培黒豆 100% 使用。

110g 302円

