

	火	水	木	金
提出日	10	11	12	13
配送日	17	18	19	20

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

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



高知県幡多郡黒潮町

3週のみ 凍 翌々

土佐佐賀産直の初鯉

漁港のすぐ近くに加工場があり、社員のほとんどが女性です。浜に上がった魚をその日のうちに熟練の女性スタッフが手作業で皮をはいたり、小骨を取ったり、下処理はひと手間かけて丁寧に調理し、すぐに冷凍。鮮度をギュッと閉じ込めてお届けします。



2352 土佐のわら焼鯉たたき

黒潮町は漁業が盛んで、特にカツオ漁の漁獲量は日本一。土佐沖近海一本釣りで獲れた鮮度抜群のカツオだから、プリプリとした食感。ワラで焼き、香ばしくいぶされた皮と味がぎゅっと締まった身は、食べ始めたら止まらない逸品。パックのまま流水で約10分解凍し、スライスしたらお好みの薬味とタレでどうぞ。

約130g 1,068円⇒**1,047円**得



おすすめ

2325 土佐の鯉 刺身用ブロック

土佐の鯉船団が土佐沖にて一本釣り漁で捕って黒潮町に水揚げした旬の初鯉を、当日にさばいて刺身用ブロックにしました。身は引き締まり、あっさりとした淡白な味をしています。

約100g **907円**



2318 土佐沖 かつお漬け丼

特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れ鯉の刺身。調味料は「国産」のみを使用し、化学調味料は不使用。袋のまま冷蔵庫で解凍後お召上がりください。お急ぎの場合は流水解凍でもOK。

80g **602円**

その他のおすすめ品

干物

土佐沖で獲れた魚を原料に、食塩だけで干物にしました。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。

2335 あじ干物

1枚 **417円**

2336 かます干物

1枚 **417円**⇒**409円**得



2346 白身魚の 梅しそチーズ焼き 調理済

シイラのさっぱり梅味。梅しそチーズ焼き。

4個入(120g) **716円**⇒**702円**得

2349 白身魚の 調味済 ペッパーマヨ

白身魚と玉ねぎマヨネーズの相性がぴったり。ピリッと黒コショウが効いています。

4個入(120g) **716円**



2354 さばの竜田揚げ

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。フライパンの少ない油でも揚げられます。

150g **621円**



2361 野菜とあわせる きびなご南蛮漬け

高知県でとれる身のはったプリプリのキビナゴを使用しました。お好みの野菜と混ぜ合わせて下さい。

140g(固形70g/調味料70g) **639円**



今週の一押し

毎年人気! きのした農園の ミニトマト

金沢市粟崎町の木下さんの有機ミニトマト。こだわりの水、土壌微生物が健康に働く土で、自根栽培した究極のトマトです。様々な品種を栽培しており、その時にお出できるものをお届けします。

0266 木下さんのミニトマト

金沢市 きのした農園 160g **288円**



旬の一品

愛知県豊橋市の小玉スイカ マダーボール

0434

愛知小玉すいか マダーボール

減農薬。通常の小玉すいかよりも縦に長い楕円形をしているのが特徴。甘く、水気もたっぷりあります。

1玉 **1,655円**

愛知県 河合千代子



今回のみ!

お知らせ

◆夏のギフトについて

以前配布した夏のギフトカタログ、下記期日まで注文受け付けています。

- ・創健社「やさしいおくりもの2025」…… 8月8日(金)まで
 - ・グローバル「サマーギフト2025」…… 8月1日(金)まで
- 各専用注文書に記載の上、ご提出をお願いします。

〈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

◆4737 よもぎ粉末

▲7620 有機抹茶茶団

表紙・20P・21P・40P原材料

- 1844 無塩せきももハムスライス
豚モモ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料
- 1845 ウィンナーソーセージ(無塩せき)
豚肉(国産)、還元水飴、食塩、砂糖、香辛料
- 1846 ベーコンスライス(無塩せき)
豚バラ肉(国産)、食塩、香辛料、醤油、砂糖、香料(原料の一部に小麦、大豆を含む)
- 1853 味付けいなりあげ
大豆(国産・遺伝子組換えでない)、砂糖、菜種油(遺伝子組換えでない)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、食塩、かつお節、昆布、さば節/凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり))
- 1861 デミソース付・ハンバーグ
「ハンバーグ」豚肉(国産、玉ねぎ(国産)、牛肉(国産)、牛脂、パン粉、鶏卵、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、ビーフエキス
- 1862 おろしソース付・ハンバーグ
「ハンバーグ」豚肉(国産)、牛肉、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、牛脂、食塩、砂糖、香辛料、ビーフエキス【添付おろしソース】大根、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、醸造酢、酵母エキス、でん粉、食塩、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・豚肉を含む)
- 2772 愛知県産上撰初摘 海の恵み
乾海苔(愛知県)
- 2774 鬼崎産塩のりオリブオイル仕立て
鬼崎産初摘み海苔、塩、エキストラバージンオリブオイル
- 3196 山芋とうふ
丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)、やまいも(国産)/凝固剤【粗製海水塩化マグネシウム(にがり)】
- 3202 醤油味たれ付・まったり豆腐
【豆腐】丸大豆(国産、遺伝子組換えでない)/凝固剤【塩化マグネシウム含有物(にがり)】【添付たれ】水飴、醤油、かつお節だし、砂糖、みりん、食塩、昆布エキス、椎茸エキス、(一部に小麦・大豆を含む)
- 3203 牡蠣だし醤油付・まったり豆腐
国産丸大豆(遺伝子組換えでない)、凝固剤【塩化マグネシウム含有物(にがり)】、添付たれ【醤油、砂糖、みりん、かきエキス、食塩、酵母エキス、かつおだし、こんぶだし、アルコール】(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
- 3204 柚子醤油味たれ付・まったり豆腐
国産丸大豆(遺伝子組換えでない)、凝固剤【塩化マグネシウム含有物(にがり)】、添付たれ【水飴、醤油、風味原料(かつお節、昆布)、ゆず果汁、砂糖、みりん、食塩、魚介エキス、(いわし、昆布、かつお)、(原料の一部に大豆・小麦を含む)】

- 3304 しろさしみこんにやく
有機こんにやく粉(国産)、でん粉(さつまいも(国産))、あおさ粉(あおさ(国産))、水酸化カルシウム(弱弱用凝固剤)
- 3814 みんな家白菜キムチ
白菜、大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、りんご、食塩、砂糖、パイナップル、にんにく、にら、玉葱、えび・いわしの塩辛、生姜、ねぎ、人参、セロリ、純米酢、ごま)
- 3815 幸福キムチ・辛さ控え目
白菜、大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、にら、玉葱、えび・いわしの塩辛、酢、ねぎ、生姜、人参、セロリ、ごま)
- 3816 カクテキ(大根キムチ)
大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、玉葱、えび・いわしの塩辛、純米酢、にら、ねぎ、生姜、人参、セロリ、ごま)
- 5131 ごまだれ冷麺・自然伝麺
〈麺〉小麦粉、小麦たんぱく、食塩、貝殻焼成カルシウム、大豆粉(たれ)砂糖、みそ、しょうゆ、米酢、ごま、魚醤粉末、ごま油、食塩、酵母エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
- 5132 しょうゆ冷麺・自然伝麺
〈麺〉小麦粉、小麦たんぱく、食塩、貝殻焼成カルシウム、大豆粉(たれ)しょうゆ、砂糖、米酢、ごま油、食塩、かつおエキス、チキンエキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
- 6371 6372 甘麹チーズケーキ
クリームチーズ(オーストラリア製造)、生クリーム、生おから、甘麹、きび砂糖、塩麹、米粉クッキーランチ(一部に乳成分、大豆、アーモンドを含む)
- 6373 醤油麹ガトーショコラ
生おから(石川県産)、米粉(石川県産)、きび砂糖、無塩バター、アーモンドプードル、ミックスナッツ、無調整豆乳、醤油麹、チョコレート、ココアパウダー、ベーキングパウダー(アルミフリー)(一部に乳成分、アーモンド、大豆含む)
- 6374 チーズケーキ&ガトーショコラ
チーズケーキ→クリームチーズ(オーストラリア製造)、生クリーム、生おから、甘麹、きび砂糖、塩麹、米粉クッキーランチ(一部に乳成分、大豆、アーモンドを含む) ガトーショコラ→生おから(石川県産)、米粉(石川県産)、きび砂糖、無塩バター、アーモンドプードル、ミックスナッツ、無調整豆乳、醤油麹、チョコレート、ココアパウダー/ベーキングパウダー(アルミフリー)(一部に乳成分、アーモンド、大豆含む)
- 6375 季節の甘麹チーズケーキ ブルーベリー
クリームチーズ、生クリーム、生おから、甘麹、きび砂糖、ブルーベリー、レモン汁、塩麹、米粉クッキーランチ

- 6376 塩麹おからクッキー(きなこ)
米粉(石川県産)、無塩バター、生おから、きび砂糖、きなこ、片栗粉、塩麹、天日塩(一部に乳成分、大豆を含む)
- 6377 塩麹おからクッキー(白ごま)
米粉(石川県産)、無塩バター、生おから、きび砂糖、白ごま、片栗粉、塩麹、天日塩(一部に乳成分、大豆を含む)
- 6388 季節の塩麹クッキー ココナッツとココア
米粉、無塩バター、生おから、きび砂糖、片栗粉、塩麹、ココナッツファイン、ココアパウダー
- 6512 純国産 せんべい
うるち米(国産)、食塩(海水(北海道産))
- 6513 純国産 小魚せんべい
じゃがいもでんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組換えでない))、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)、ごめ油(米(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、えび粉(えび(国産))
- 6979 カシスの雫
カシス(ポーランド)、砂糖類(砂糖(てんさい(北海道)、有機アガベシロップ(有機ブルーアガベ(メキシコ))、はちみつ(ミャンマー))、りんご酢(りんご(国産)、食塩(国産))
- 9720 ぴりんぱらん きなこ風味
ピーナッツ、寒梅粉、きな粉(大豆)、加工黒糖、粗糖、小麦粉、サンゴカルシウム、重曹
- 9721 ぴりんぱらん にんにく風味
ピーナッツ、寒梅粉、砂糖、小麦粉、ハーブにんにく粉末、加工黒糖、食塩、唐辛子、サンゴカルシウム、重曹
- 9722 ナンチチ ココナッツ風味
マカダミアナッツ、小麦粉、ココナッツミルクパウダー(乳成分を含む)、加工黒糖、加工黒糖、粗糖、コーラルカルシウム、重曹
- 9723 ナンチチ チーズ風味
マカダミアナッツ、小麦粉、寒梅粉、粗糖、粉チーズ(乳成分を含む)、加工黒糖、食塩、唐辛子、コーラルカルシウム、重曹
- 9724 勝つお豆(島唐辛子風味)
落花生、寒梅粉、ザラメ糖、かつお節粉末、小麦粉、粉末醤油(大豆を含む)、加工黒糖、ハーブにんにく粉末、食塩、唐辛子、重曹
- 9725 童玉(黒糖のど飴)
水飴、黒糖、水飴、ココナッツパウダー(乳を含む)、ハッカ脳
- 9726 ごまじん(ココナッツ風味)
黒ごま、ヘーゼルナッツ、水飴、加工黒糖、ザラメ糖、ココナッツパウダー(乳成分を含む)、食塩、コーラルカルシウム
- 9728 ざわわサブレ
小麦粉(小麦(日本産))、調整ラード、黒糖、加工黒糖、鶏卵、食塩/サンゴカルシウム

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。

■渡邊水産「かます開き」

ふっくらとしておいしかったので、また注文します。さっと焼くだけで食べられるのも助かります。(金沢市 K.Nさん)



エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



今週/今月の特価品です。



生麺です(無印は乾麺)。



1週のみ 1週のみ企画品です。



2週のみ 2週のみ企画品です。



3週のみ 3週のみ企画品です。



4週のみ 4週のみ企画品です。



1・3週 隔週の企画品です。



2・4週 隔週の企画品です。

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。



冷蔵 冷凍 保存方法(無印は常温です)。



↑ ↓ 価格が変更になりました。



変 製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週 翌々週に配送されます。



レシピ レシピが紹介されています。



今回のみ! 今回のみの企画商品です。

あるときは糊料、 あるときは増粘剤、 正体はカラギナン



「キッコーマン 砂糖不使用調整豆乳」は原材料名に「糊料(カラギナン)」と表示されています。糊料は食品に①とろみや粘り気をつける、②成分の沈殿を防いで均一に保つ、③ゲル化させて固める、という主に三つの働きがあります。この製品の場合、成分の沈殿を防いで均一に保つとともにとろみをつけて飲みやすくしていると考えられます。

一方、「キリ クリーミーポーション」では同じくカラギナンを使っていますが、「糊料」ではなく、「増粘剤」と表示されています。粘り気をつけて食感をよくする目的で使われているからです。また、「ジョージア マックスコーヒー」では「安定剤」となっています。成分の沈殿を防いで均一に保つ目的で使われているからです。もしコーヒーゼリーに使われた場合は、ゲル化させて固める目的で使われるため「ゲル化剤」という表示に。つまり使用目的によって表示の仕方が変わってくるのです。「糊料」という表示は「増粘剤」と「安定剤」と「ゲル化剤」の総称であり、どの使用目的でも使うことができます。

糊料は化学的に合成された合成添加物と樹木や海藻などから得られた天然添加物とがあります。合成添加物の糊料はアルギン酸ナトリウムやカルボキシメシルセルロースナトリウム(CMC)などがよく使われています。海藻に含まれるアルギン酸、植物に含まれるセルロースを原料として化学的に合成されたものです。このほか酸化デンプンや酢酸デンプンなどの「加工デンプン」も糊料として使われます。

一方天然添加物の糊料は、カラギナン(カラギーナン)のほかにペクチン、キサンタンガム、アラビアガム、グアーガムなどがあります。いずれも粘性を持つ多糖類で「増粘多糖類」といい、35品目ほどあります。なお増粘多糖類を1品目使用した場合「カラギナン」などの具体名が表示されますが、2品目以上使った場合は「増粘多糖類」という表示になるため何が使われているのかわかりません。

ところで実は増粘多糖類の中で最も注意しなければならないのがカラギナンなのです。なぜなら発がん性が疑われているからで、海藻のイバラノリ、キリンサイ、スギノリなどから抽出された多糖類で、硫

酸基を有するという特徴があります。塩類の影響を受けずに高い粘性を示すため、今回取り上げたような製品に使われています。しかし、カラギナンは以前から安全性に不安が持たれていて毒性を調べるための動物実験が数多く行われており、それらの実験結果は東京都生活文化局発行の『天然添加物の安全性に関する文献の調査』にまとめられています。

それによると、アカゲザルに体重1kgあたりカラギナン50mg、200mg、500mgを1週間に6日、5年間強制的に口から与え、それ以降の2年半はえさに混ぜて与えた実験では、軟便、慢性的な腸の不調、食欲不振、衰弱が見られました。あたえる量が多くなるにしたがって、便は柔らかくなり、血便も増加しました。またラットにカラギナンを15%含むえさをあたえ、さらに発がん性物質を投与した実験では、対照群(カラギナンを含まないえさをあたえ、発がん性物質を投与)に比べて、カラギナンをあたえた群(発がん性物質も投与)では結腸腫瘍の発生率が高くなりました。この実験でカラギナンには腫瘍の発生を促進する作用があることが示されました。

世界保健機関(WHO)の専門組織である国際がん研究機関(IAERC)では、カラギナンの分解物(分解カラギナン)についてグループ2B(人に対して発がん性がある可能性がある)に分類しています。かつてはカラギナンは人間の消化管では分解されないとされ、がんを起こすことはないと言われていました。しかし、2012年にカナダとアメリカの研究者が人間の腸内にカラギナンを分解する細菌がいることを発表しました。つまり人間の腸内でカラギナンが分解されて、がんを引き起こす可能性が示されたのです。

カラギナンが人間にがんを起こすとまでは言えませんが、その疑いがあることは間違いありません。こうした添加物はできるだけ避けたほうがよいでしょう。

(文:渡辺雄二(科学ジャーナリスト)
『週刊金曜日』2025.5.16より抜粋)

野菜

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

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

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0025 愛知きたあかりじゃがいも

無 果肉は男爵よりも黄色く、肉質は粉質で、加熱調理するとホクホクした食感が味わえます。



500g **268円**

愛知県 あっぱれ天恵



愛知にんじん

無 人気の天野グループの人参です。煮込み料理や炒めもの、サラダ、ジュース、さらにお菓子にも。



0050 400g 248円

0051 800g 413円

愛知県安城市 天野グループ

0057 愛知玉ねぎ

無 オニオンライスがおいしいです。このタマネギは4月頃から収穫されます。



約500g **297円**

愛知県田原市 鈴木ほか

0064 福来園の玉ねぎ

無 みずみずしい玉ねぎです。



600g **238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

0073 北海道太ごぼう(カット)

低 直径3cmほどの太いごぼうです。中心部には空洞があり、繊維質が少なく柔らかいのが特徴です。煮物にオススメです。



約280g **467円**

さらだぼーる

0107 金森さんのズッキーニ(黄・緑どちらか)

無 輪切りにしてオリーブオイルで炒めると甘味が増します。



1本 **276円**

富山県 カナモリファーム

0109 鳥越ズッキーニ(黄・緑どちらか)

無 低カロリーでヘルシー。炒めても、薄くスライスしてナムルにしても◎。1本 **324円**



白山市 エコファーム奥野 **地**

0118 福来園の枝付枝豆

無 夏の風物詩として人気の枝豆は、塩ゆでするだけでおいしいおつまみになります。



300g **469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・ティエラス

0169 奈良サラダミックス

無 農薬化学肥料不使用のサラダミックスです。



120g **449円**

奈良県 農民連 平島

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

0182 有機奈良ルッコラ

有 有機JAS。生のままサラダにしたりピザなどのトッピングにも使われています。炒め物にも。



50g **227円**

奈良県 農民連 山口農園

0183 奈良有機しろな

有 有機JAS。アブラナ科の結球しない白菜の仲間。β-カロテンが多く含まれています。おひたしや煮ひたしなどにどうぞ。



200g **292円**

奈良県 農民連 横山ほか

0187 奈良おかわかめ

無 葉がめるっとした粘りがあり、塩茹でしておひたし、天ぷらなどで召し上がりいただけます。栄養がたっぷりです。



100g **255円**

奈良県 農民連 福谷ほか

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 **403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。



欠品になる可能性あり

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。v



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。



愛知県産になる可能性あり

200g **246円**

静岡県 石田

0209 愛知チンゲン菜

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 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

野菜

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

0250 金森さんのピーマン (京みどり) **新**
無 形は細長く唐辛子に似ています。果肉は普通のピーマンと比べやや薄めで、やわらかいです。

 150g **292円**
 富山県 カナモリファーム

0264 愛知ミニトマト
低 味の濃いおいしいミニトマトで

 約190g **373円**
 愛知県 小野

0266 木下さんのミニトマト **新**
有 こだわりの水、土壌微生物が健康に働く土で、自根栽培した究極のトマト。

 160g **288円**
 金沢市 きのした農園 **地**

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**

0274 金森さんの千両なす **新**
無 濃黒紫で光沢があり、皮も薄くやわらかいのが特徴です。炒め物、漬物、煮物何にでも使えます。

 450g **354円**
 富山県 カナモリファーム

0277 愛知きゅうり
低 特裁レベルのきゅうりで、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、薬味やねぎ焼きがおすすめです。

 120g **416円**
 京都府 上村克也

0292 高知生姜
無 生姜には、体を温める効果があります。

 約80g **256円**
 高知県 明神

0300 愛知生しいたけ
無 無農剤。無農剤、菌床栽培。4~7個入りです。

 100g **297円**
 豊橋市 河合

0301 寺井生キクラゲ
無 安全な資材で作る自社菌床で栽培。ぶるんとした舌触り、コリコリの歯ごたえ。鉄分はレバーの3倍、カルシウムは牛乳の2倍と栄養が豊富。冷凍保存も可能です。

 70g **261円**
 寺井 佐の川園 **地**

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

0302 小粒 140g **308円**
0303 大粒 200g **447円**
 寺井 佐の川園 **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(500g以上) **1,233円**
 寺井 佐の川園 **地**

0306 カットしめじ
無 シヤキシヤキした歯ごたえ。小さめサイズのカットぶなしめじです。

 90g **229円**
 長野県 ミスズライフ

0307 長野エリンギ
無 培養基にオガコやコナカ等を用い、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 **265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) **新**
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)、米粉、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 **1-3週**
無 徳島産の朝堀りを新鮮うちに加工。柔らかな食感で甘みが強くくみがない。

翌々週 200g **702円**
 ムソー

0324 オーガニックかぼちゃ北海道産 **1-3週**
有 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお料理にご使用ください。

 【原材料】有機かぼちゃ 原料原産地:北海道
冷凍
 ムソー 400g **626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**

0328 オーガニック いんげん **1-3週**
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 **1-3週**
有 農業や化学肥料を使用せず育てられたカーネルコーンを急速冷凍。

 【原材料】有機スイートコーン(スペイン産)
冷凍
 ムソー 250g **400円**

0331 OGミックスベジタブル **1-3週**
有 農業や化学肥料を使用せず、ヨーロッパの大地で大切に育てられました。

 【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
 ペンギンルトサ社(ム) 250g **400円**

野菜・果物

0332 OGグリーンピース **1・3週**

有 ピース

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 **1・3週**

有 美しい黄金色の肉質、サクサクした食感のフライドポテト。
【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 **1・3週**

有 北海道十勝の有機じゃがいも使用。皮つきのじゃが芋を三日月状にカットし、さっと湯通しして急速冷凍。油不使用で調理しやすいです。
【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 **387円**
ムソー

果物

果物は、生育状況により運配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



約500g **532円**
00005 定期 519円
エクアドル
ブリエート農園

0352 冷凍カットマンゴー

無 糖度15度以上のマンゴーをベトナム現地で加工。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

0354 ピーチ西表パイ

低 除草剤1回、化成少量有。石垣島・西表島のパイは別格。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。



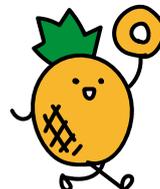
1玉500g~600g **972円**
西表島 アララガマ農園 **翌々週**

0356 西表スナックパイ

低 減農薬。石垣島・西表島のパイは別格。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。



西表島 アララガマ農園 **翌々週** 1玉500g~600g **972円**



0358 冷凍有機ブルーベリー

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



冷凍 1kg **3,799円**
ムソー

0359 OGブルーベリー

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



冷凍 150g **616円**
ムソー

0360 冷凍有機いちご

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



冷凍 1kg **2,219円**
ムソー

0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。



冷凍 200g **518円**
ムソー



0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。



冷凍 150g **745円**
ムソー

0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



冷凍 200g **713円**
ムソー



よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日か4日になります。

北陸3県で 当会だけ!

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 **187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 **462円**
00009 定期 200ml **451円**

0494 バターミルクヨーグルト

デザート感覚で楽しめるところ〜新食感なヨーグルト。ちょっととしたごほうびにも。

【原材料】脱脂濃縮乳(北海道製造)、濃縮バターミルク(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、砂糖

冷蔵 100g **132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 **200円**

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

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

400g **298円**
00007 定期 400g **292円**

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

90g×3 **272円**
00008 定期 90g×3 **266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すすめてです。

【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 **611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 **597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 **484円**

0511 シュレットチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレット。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **675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 **489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 **464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 **300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 **378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 **407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 **384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、程好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。

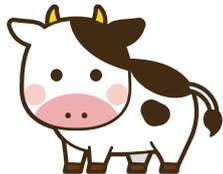
【原材料】生乳、食塩

100g **335円**

0519 スキムミルク

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **298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	737円	定期	00003	12玉	731円
地主共和会	0702	6玉	368円	00004	6玉	362円

0703 うずらの卵

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

14~15個(190g) **400円**

さらだぼーる(田原市・河合章軒)



お米・お餅・今月のわっぱん

お米

たかはし農園

0923 無)玄米コシヒカリ
0924 無)白米コシヒカリ

5kg **3,669円**
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)

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

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**

6月のわっぱん

1171 かえると金魚

初夏をイメージした、かえると金魚の形をした、可愛らしいセットパンです。かえるには、乳化剤不使用のクーベルチュールチョコレート、金魚には無添加の梅ジャムが入っています。



【原材料】小麦粉、いちごジャム、粗糖、牛乳、卵、バター、チョココート、薄力粉、イースト、菜種サラダ油、レーズン、食塩、片栗粉、ラム酒

2種×2個 **410円**

1172 よもぎあんぱん(こしあん)

よもぎの風味がとてよい生地、特注の無添加こしあんをたっぷり入れました。よもぎは、わっぱ知多農場の農薬を使用しない生よもぎと、国産のよもぎパウダーを使用しています。



【原材料】こしあん(小豆、砂糖)、小麦粉、粗糖、牛乳、卵、よもぎ、バター、菜種サラダ油、イースト、黒ごま、岩塩

2個 **421円**

1173 くるみのクリームチーズ

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

【原材料】小麦粉、クリームチーズ、くるみ、粗糖、イースト、岩塩



冷蔵 2個 **400円**

1174 カフェオレ食パン

牛乳だけで練り上げた、しっとりとした食感の食パン。カフェオレ生地には、オーガニックのカフェインレスコーヒーを使用しています。



【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩、有機インスタントコーヒー

約190g **432円**

1175 おやさいまるパンYMK

国産の「かぼちゃ」「紫いも」「よもぎ」のパウダーを練りこんだ。色鮮やかな丸パンです。野菜嫌いなお子様にも。



【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、岩塩、かぼちゃ、紫いも、よもぎ

3種×2個 **421円**

1176 カントリー・クッキー(アーモンド&レーズン)

オーガニックのオートミールとメープルシロップを使って、乳・卵不使用ながら、ザクザクで濃厚なカントリークッキーを実現。アーモンドとレーズンもたっぷり入って、食べ応え十分。

【原材料】小麦粉、メープルシロップ、オートミール、菜種サラダ油、アーモンド、レーズン、重曹、岩塩



30g×2枚 **389円**

1177 パナナシフォンケーキ

タイの農薬不使用ホムトンバナナをたっぷり使用した、ずっしり重量感のあるシフォンケーキです。バナナの芳香なかおりと濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

【原材料】卵、バナナ、小麦粉、粗糖、菜種サラダ油、レモン、食塩



冷蔵 直径12cm **691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**

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 **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**

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 **367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。

1253 豚ミンチ(上) 200g **540円**
豚ミンチ肉を真空パックにしました。

1254 豚バラスライス肉 150g **562円**
グローバルの豚肉の中で最も評判のよい製品です。

1255 豚薄切りスライス肉(モモ肉) 150g **486円**
豚モモ肉を2ミリ程度にスライスしました。

1256 豚焼肉用スライス肉(肩ロース・ロース) 150g **637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**



1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース) 150g **697円**

豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用(極薄)にスライス。

1260 豚ヒレ肉 300g **1,620円** **得**
豚ヒレ肉400gを、丸ごと真空パックしました。

1261 豚ヒレひとくちカツ用 200g **1,091円**
豚ヒレ肉を一口カツ用にカットしました。

1262 豚トントロ肉 150g **680円**
豚のほほ肉(トントロ)です。焼き肉に。

1264 豚味噌漬けロース肉 120g **497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 **810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

1705 ポ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。



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。



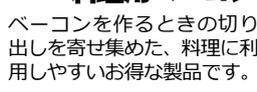
1708 ヒレスモーク

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お召し上がりいただけます。



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。



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。



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。



1716 あっ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。モモ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



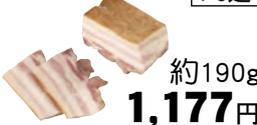
1717 タンドリチキン

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。



1718 ベリーベーコン(s)

炭火で熱を加えながら、桜の薪でスモークするグローバルの古典的な作り方は、バラ肉のうま味を最も引き出します。 1・3週



1713 ショルダーベーコンスライス(s)

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。 1・3週



1722 野菜ソーセージ

ふきのとう入り。ほろ苦い春の香りがするソーセージです。【原材料】豚肉・フキノトウ・麦味噌(大豆含む)・トマト・天日塩・香辛料・みりん・天然羊腸



1728 チキンカレーソーセージ 1・3週

20種類の香辛料を調合して作り上げるグローバル独自のカレー味のソーセージ。カレーに最も合う親鶏の肉を使用。



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。



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。 1・3週



1921 プルコギ 1・3週

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



秋川牧園の豚肉・鶏肉・ごはん・おかゆ

秋川牧園の黒豚

冷凍



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

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



黒豚ローストンカツ用



黒豚ローススライス



黒豚モモ一口カツ用

- 1322 黒豚モモスライス 200g **741円**
使いやすいモモスライス。
- 1323 黒豚小間切 200g **784円**
お得企画！旨味濃く、癖がないウデ、モモ、バラなどを小間切りに。
- 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** 得
- 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を使いやすいようにスライスしました。炒め物や揚げ物に。
- 1512 若鶏ミンチ 200g **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。
- 1530 とりがらスープ 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 **977円**
欲しい分だけ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 若手羽中ハーフ(バラ凍結) 1・3週 300g **876円**
ほしい分だけ簡単に取り出せる、便利なバラ凍結でお届け。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 かごしま
【原材料】有機米(鹿児島産) 80g **420円**

- 2822 7ヶ月期 有機野菜のおかゆ
【原材料】有機米(鹿児島産)、有機たまねぎ、有機にんじん、有機じゃがいも 80g **450円**

- 2824 9ヶ月期 鶏と有機野菜のおかゆ
【原材料】有機米(鹿児島産)、有機にんじん、有機じゃがいも、鶏肉、米発酵調味料 100g **450円**

- 2823 7ヶ月期 有機かぼちゃと味噌のおかゆ
【原材料】有機米(鹿児島産)、有機かぼちゃ、有機米みそ(大豆を含む)、かつお荒節 80g **450円**

- 2825 12ヶ月期 しらすと有機野菜のおかゆ
【原材料】有機米(鹿児島産)、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) 100g **450円**

秋川牧園のお総菜・瑞穂牛

秋川牧園のお総菜 2・3週 冷凍

1536 やきとりセット 180g **787円**

【原材料】つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、発酵調味料、ばれいしょでん粉、清酒、生姜、にんにくペースト)、(一部に鶏卵、小麦、大豆、卵を含む)



1538 とり焼売 216g **505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、エビ魚露、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) **273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】鶏肉(国産)、玉ねぎ(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・やまいち・大豆・りんごを含む)



1543 がらあげ 150g **538円** 得

【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 **483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 **812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)



1583 サラダチキン(むね肉プレーン) 100g **454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)



1586 ふんわり卵の親子丼の具 180g **499円**

【原材料】鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、カツオブシエキス(原材料の一部に小麦を含む)



1588 ささみのハーブカツ 200g **590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、パルメザン、オレガノ、パセリ)



1589 とり餃子 195g(15個入) **496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あふれ出す「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)



1592 チキンソースカツ 150g **565円**

【原材料】鶏肉(国産)、ウスターソース、トマトケチャップ、発酵調味料、麦みそ、清酒、砂糖、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、ばれいしょでん粉、食塩、砂糖、山芋パウダー、ブラックペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・りんご・大豆・小麦・卵・やまいちを含む)



1597 チキンライス 450g **662円**

【原材料】精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)(国産)、鶏肉(国産)、砂糖、とりからスープ、なたね油、食塩、(一部に鶏肉を含む)



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**

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、紅麹色素



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**

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大釜で茹でた、贅沢な逸品です。秋はカタクチイワシで白っぽいいしらす、春先はマイワシで少し黒っぽいしらすになります。

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、漁港で釜炊きしました。酸化防止剤不使用。食塩などの味付けは一切無し。ソフトな食感と程よい塩味。

【原材料】片口いわし(瀬戸内海音戸産)



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地しています。バネナ海老、タイガー海老、エンデバー海老



冷凍
パプアニューギニア海産 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))



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 **697円**
1匹まるごとプリプリの手持ちきびなごを、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 **656円**

2315 あじフライ 100g **616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 鯉の角煮 110g **605円**
鯉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) **665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 **602円**
特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れ鯉の刺身。

【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 **602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 **764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 **1,454円**

2322 土佐めひかりの唐揚げ 110g **621円**

【原材料】めひかり、片栗粉、馬鈴薯澱粉、食塩、コショウ、白こしょうの美

2323 土佐の天然ぶり 切り身 約150g **706円**

2324 土佐薫焼き天然ぶりタタキ 120g **939円**

2325 土佐の鯉刺身用ブロック 約100g **907円**

土佐の鯉船団が土佐沖にて一本釣りで捕って黒潮町に水揚げした旬の初鯉を、当日さばいて、刺身用ブロックにしました。

2326 豆あじ唐揚げ 100g **602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 **616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(ドレス) 300g **660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 **1,542円**

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 **1,026円**

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 **417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 **417円** **得**
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 **582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) **716円** **得**

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 **660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(3枚おろし)です。

2349 白身魚のペッパーマヨ 4個入(120g) **716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 **602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】鯉(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) **639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 土佐のわら焼鯉たたき 約130g **1,068円** **得**

一本釣り漁で釣り上げた鯉をわら焼きで焼き上げた特製の「土佐薫焼鯉たたき」です。

2353 白身魚のケチャップ煮 100g **621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 **621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 **835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) **639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) **639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、砂糖、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 **639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 **700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) **639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) **639円**

高知県でとれる身のほ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 **639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・袖庵焼きや、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】大スズキ目ニベ科の大型魚オオニベ

2364 お徳用・天然ぶりカマ 750g(3個以上) **1,129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 **417円**

2366 レンコダイ干物 1枚 **510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**



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**



2727 塩吹昆布 1~3週

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

【原材料】昆布、醤油、砂糖、食塩

ムソー 翌々週 35g **497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ジューシ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



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 **1,145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 **562円** **得**

2771 伊勢志摩産カットわかめ

1・2・3週

伊勢志摩産わかめ、肉厚で磯の香り豊か。乾燥タイプで塩抜き不要です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩産)



翌々週
オーサワ 20g **594円**

2746 オーサワの芽ひじき(伊勢志摩産)

1・3週

伊勢志摩産の天日干し、天然ひじき。磯の香り高く、ふっくら柔らか。水で戻してから使用してください。煮物や炒め煮などにどうぞ。

【原材料】ひじき(三重県伊勢志摩)



翌々週
オーサワ 30g **540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**

2776 焼のり

3週のみ

特別指定の上質のりを使い、遠赤外線で焼き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いただけます。

【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**

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、八丈麦、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**

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

3週のみ

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、分つ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・こんにやく・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、有機アガベシロップ(メキシコ産)、食塩(オーストラリア産)



〆々週
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、有機アガベシロップ、食塩(天日塩)



〆々週
オーサワ 350g **486円**

2931 つぶあん 3週のみ (北海道産有機小豆使用)

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られています。
【原材料】有機小豆(北海道産)、砂糖(北海道産)



〆々週
山清(ム) 200g **441円**

2847 赤レンズ豆 1・3週

甘みがあり柔らかく、クセがない。下煮せずに煮込めるので便利です。海外認証原料使用。スープやカレー、サラダなどにどうぞ。
【原材料】赤レンズ豆(アメリカ)



〆々週
万直商店 120g **324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 〆々週 【原材料】有機ごま



シリアル

2781 オーガニック・オートミール (クイックオート) 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)



ナチュラルキッチン **得**
〆々週 300g **670円**

2791 ナチュラル素材のグラノーラ プレーン 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)、有機パーム油、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



ナチュラルキッチン
〆々週 300g **1,177円**

こんにやく・ところてん

有機生芋こんにやく 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】有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)



〆々週
3305 板 250g **292円**
3306 糸 150g **227円**
ムソー

3282 ところてんONECUP三杯酢 1・3週

天草100%のところてんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です。三杯酢の原材料は正金醤油の天然醸造うすくち生醤油、内堀醸造の有機純米酢、味の一醸造の発酵調味料[味の母]です。
【原材料】ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢]、三杯酢[有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)]



中尾 〆々週 150g **248円**

3283 ところてんONECUP黒蜜 1・3週

天草100%のところてんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です。黒蜜の原材料は沖縄県産さとうきびです。黒蜜をかける場合は、少し水に浸しておけば薄酢の酸味が抜けて、よりおいしく召し上がれます。
【原材料】ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢]、黒糖(さとうきび(沖縄県産))



中尾 〆々週 155g **248円**

2834 有機発芽玄米ごはん 3週のみ

有機JAS認定品。常温保存が可能です。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 〆々週 160g **318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。常温保存が可能です。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 〆々週 160g **345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。常温保存が可能です。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 〆々週 160g **346円**

「ベビーフードのおかゆ」はP.11に掲載しています。

豆腐・揚げ・豆乳・ゆば

3101 金森さんの絹ごしとうふ 3週のみ

カナモリファームの有機肥料で育てた大豆「エンレイ」を使用。大豆の風味がしっかりする、こだわりのお豆腐です。のど越し滑らかで、どんな豆腐料理にも適しています。
【原材料】丸大豆(富山県産)、凝固剤(塩化マグネシウム)



むらた食品 **冷蔵** 300g **313円**

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 〆々週 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**

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煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。
【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3534 小粒・十勝の息吹

2P(40g×2) **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シも好評です。
【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、経節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料



金沢大地 **冷蔵** 45g×2 **308円**

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 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 **518円**



3974 しば漬 3週のみ

程よい酸味と米飴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：米飴、梅酢、みりん、しょうゆ(茜醤油)、昆布だし、食塩(海塩の精)

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

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

【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 **410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。

ムソー 翌々週 4100 5g×30 **1,350円**
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)、ホワイトペパー(マレーシア・インドネシア産)、にんにく(アメリカ産)

ムソー 翌々週 4103 5g×8包 **551円**
4104 5g×30包 **1,620円**



いりこだし・だし亭や 1・3週

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

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

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



かつおだし・だし亭や 1・3週

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

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末

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



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**



4092 鰹たっぷりつゆ 1・3週

有機特選醤油と本みりんを組み合わせた最上級の素材のみを使用した無添加つゆ。かつお節をたっぷりと使用し、さらに宗田かつお節、北海道産昆布と国産干椎茸で濃いめのだしを取りました。かけつゆ・煮物などに。

【原材料】醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む、大豆：遺伝子組み換え混入防止管理済み)(国内製造)、砂糖、ぶし(かつお、宗田かつお)、食塩、みりん、昆布、干し椎茸

節辰商店 翌々週 500ml **596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**



4096 花かつお 3週のみ

適度に脂のついた鰹を、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 煮干いりこ 1・3週

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

【原材料】かつおいりこ

ムソー 翌々週 100g **529円**



だし・ませご飯の素・ふりかけ・みそ汁

ませご飯の素・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ずしの素です。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**

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**

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**

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、従来のしつこく細かい粉から、少し粗めのパリッとした粉に変わりました。温かいごはん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**

4304 生姜ごはんの友 3週のみ

国産農業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、米粉、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**

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(伯方の塩)、いり胡麻[胡麻(国産)]、醗酵調味料、昆布粉末[昆布(北海道産)]、赤紫蘇漬[赤紫蘇(国産)]



プロスペリティ 翌々週 45g **537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の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、米粉



ムソー 翌々週 35g **464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、米粉、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 **464円**

4318 ちりめん昆布 3週のみ

ちりめんのもつカルシウム・タンパク質、昆布のもつミネラルを自然な形で食べられます。また温かいご飯にふりかけるのはもちろん、酢のご・あえ物などのお料理にもご利用ください。

【原材料】かたくちいわし(国内産)、昆布、醸造酢、白ごま



ムソー 翌々週 60g **486円**

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っくら炊き上げ、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(国内産)、かけ、米粉、菜種油(菜種(国産))



ムソー 翌々週 35g **464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ゲにしました。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(国内産)、米粉、菜種油(菜種:北海道産)



ムソー 翌々週 35g **464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(ボリビア産)、食塩



翌々週 50g **302円**

欠品になる可能性があります

3週のみ 翌々週



4282 AUGA OGピーツスープ

色鮮やかな赤色が特長のピーツ(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(ピーツ、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、ベイリフ、オールスパイス、黒コショウ、ナツメグ)、有機西洋ネギ

4285 AUGA OGキャロットスープ

ココナッツミルクを使った濃厚で甘味のあるニンジンポタージュ。飽きごない、グゼになる味わいです。

【原材料】人参、有機ココナッツミルク、有機米粉、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、生姜)

4286 AUGA OGミネストローネスープ

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。ハーブの香りが引き立つ濃厚な味わい。

【原材料】有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、パプリカ、玉ねぎ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、バジル、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

4294 AUGA OGバターナッツスクワッシュスープ

甘みの強いバターナッツ・スクワッシュ(かぼちゃ)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ました。口当たりまろやかなポタージュスープです。

【原材料】有機バターナッツピューレ、有機サツマイモピューレ、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、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、生姜)

4296 AUGA OGコーンスープ

甘みのあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加えることで、コーンの旨味がより感じられる味に仕上がりました。粒の食感も残り、食べ応えも十分。

【原材料】有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒こしょう

各400g(約2人前) **599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 **270円**

むそう

今週のおすすめ!

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ジュシーで味わい豊かに仕上げています。



凍 翌々

飛鳥食品
180g(12個入) 532円⇒**522円 得**

3101 金森さんの絹ごしとうふ

3週のみ

豆腐に適した、富山県産の大豆「エンレイ」を使用したお豆腐です。有機肥料を使用した大豆で、こだわりのお豆腐をつくりました。



冷

おらた食品
300g 313円⇒**307円 得**

3304 とろさしみこんにやく

有機こんにやく粉を使用した、なめらかな食感とあいさの風味がほどよいさしみこんにやくです。スライスしてあるので水洗いだけでお召し上がりいただけます。



翌々

中尾食品
100g 216円⇒**212円 得**

93006 マンゴーロール

フィリングにマンゴーと相性の良いクリームを混ぜ、表面にもマンゴーでシロップを作りぬりました。ヨーグルトの酸味とマンゴーの旨味がよく合っ夏向けの1品に仕上がりました。



千ラシ

凍 翌々

ナチュランド
1個 1,236円⇒**1,212円 得**

1853 味付いなりあげ

ご自宅で簡単においなりさんが作れます。肉厚で柔らかい油揚げを、ご飯に合うよう甘さ控えめに味を付けてあります。



不定期!

冷 翌々

丸和
6枚 378円⇒**371円 得**

5792 有精卵マヨネーズ

国内(大分県久住高原又は新潟県下越地方)の豊かな環境で育てられたニワトリたちの大切な有精卵を使ったあっさりまろやか風味のマヨネーズ。



賞味期限:8月31日

翌々

創健社 300g 616円⇒**586円 得**

国内産小麦粉を100%使用 冷 翌々 不定期!

自然伝麺の冷麺

冷麺・自然伝麺

5131 ごまだれ
香ばしい胡麻・本醸造醤油を使った、香り豊かな冷やし中華です。

2人前 **648円**

5132 しょうゆ

有機玄米酢・本醸造醤油を使ったあっさり味の冷やし中華です。

ムソー 2人前 648円⇒**636円 得** **ヨシのある生麺**



今週のお薦め肉 凍

1260 豚ヒレ肉 1-3週

豚ヒレ肉400gを、丸ごと真空パックしました。ゴーバル

300g 1,620円⇒**1,539円 得**

1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結)

脂が少なくヘルシーなお肉です。バラ凍結しているので、使いやすい分量だけ取り出せます。

秋川牧園

500g 1,074円⇒**1,021円 得**



ふっくらジューシー レトルトハンバーグ

フリーデン 不定期!

国産牛・国産やまと豚・国産玉ねぎ使用。直火で焼き上げ肉汁と甘みを封じ込めたふっくらジューシーなハンバーグ。

ハンバーグ

1861 デミソース付

1862 おろしソース付

各140g **495円**



お待たせしました! 再登場!

煮出し・水出しいずれも可能!

金沢大地の有機大麦茶

- ティーバッグは未晒し紙(無漂白)を使用
- 1袋で、1~1.5リットルの麦茶が作れる

7600 水出・有機大麦茶ティーバッグ

日本の有機農業の仲間たちの有機大麦をブレンドした、新しい「国産有機大麦茶」です。製法やおいしさはそのまに、有機大麦の甘く香ばしい香りをお楽しみいただけます。

金沢大地

10g×40包 **751円**



沖縄県「オキネシア」のお菓子

翌々 不定期!

南国特有の食材にこだわりながら、美味しさと安全を追求しました。

9720 ぴりんぱらんきなこ風味
原料にこだわりました。主原料の豆はアメリカ産の皮つき生豆に限定。独自の直火焙煎でピーナッツの香ばしさを存分に引き出しました。

40g **281円**



9721 ぴりんぱらんんにく風味
深煎りのピーナッツに、ハーブにんにくの香ばしい風味。ほんのり沖縄の海洋深層水塩と島唐辛子を絡め、上品に焼き上げました。

40g ~~280円~~ ⇒ **275円 得**



9722 ナンチチココナッツ風味
マカダミアナッツとココナッツミルクと黒糖風味。直火焙煎したマカダミアナッツを、胚芽入りの小麦粉でくるみ、香ばしく焼きあげました。

40g ~~432円~~ ⇒ **424円 得**



9723 ナンチチチーズ風味
マカダミアナッツとチーズ風味にほんのり塩加減胚芽入り小麦粉で包んで、こんがり香ばしく焼きあげました。

40g **432円**



9724 勝つお豆(島唐辛子風味)
ビールの友。島唐辛子風味深煎りピーナッツをサクサクの衣で包み、国産鰹節粉末をしっかりと生地に練り込んで香ばしく焼きあげました。

38g **281円**



9725 童玉(黒糖のど飴)
古式直火釜仕込み。沖縄産黒糖の飴生地にココナッツミルクとハッカを加え、昔ながらの手揉み業で丹念に練りあげました。ほのかなハッカと控えめな甘さ。

50g **281円**



9726 ごまじん(ココナッツ風味)
黒ごまとヘーゼルナッツの香ばしさサイコロ状にギュッと詰まった、たっぷりの黒ごまとヘーゼルナッツの香ばしい風味。

40g **367円**



9728 ざわわサブレ
黒糖の優しい甘さと香ばしさ、ほんの少しの塩加減が絶妙なバランスで、あと一個、もう一個とつい手がのびてしまいます。

6個入 **302円**



韓国伝統製法、全工程手作り!

韓国食品 みんなの本格キムチ

3814 みんな白菜キムチ
国内産契約栽培の白菜を中心に22種類の材料をバランスよく入れ、辛さの中に甘みと深いコクのあるキムチです。

250g **616円**



3815 幸福キムチ・辛さ控え目
国内産契約栽培の白菜を中心に21種類の材料をバランスよく入れ、辛さを抑えマイルドな味に仕上げました。

300g ~~616円~~ ⇒ **604円 得**



3816 カクテキ(大根キムチ)
21種類の材料をバランスよく入れ、大根の歯ごたえを生かし、コクのある本格味に仕上げました。

250g **605円**



これ1本で 除菌 消臭 お掃除 天然成分 100%

ユーカリプタススプレー
オーブス独自の高密度安定純水と厳選されたオーストラリアン天然ユーカリ精油のみから生まれたユーカリプタススプレー。

- 花粉やハウスダストも除去
- 大腸菌やブドウ球菌に対する除菌・抗菌効果
- ペット・タバコ・香水・アンモニアの臭いも消臭
- 二度拭きなしでツヤ出しも除菌も完了
- 冷蔵庫の中の食品が入ったままお掃除OK

経口による 毒性試験クリア!



ユーカリプタススプレー 1-3週 翌々

8943 本体
330ml ~~1,089円~~ ⇒ **1,068円 得**

8944 詰替
600ml ~~1,760円~~ ⇒ **1,725円 得**

オーブス

中華料理や韓国料理に!

3週のみ 翌々

5728 オーサワの豆板醤

国内産の丸大豆を使用し、唐辛子や味噌も国産を使用した豆板醤。ただ辛いだけでなく、旨みが濃厚。中華料理だけでなく万能調味料として炒め物などにもお使いください。

85g **481円**



5733 オーサワのコチュジャン

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

85g ~~562円~~ ⇒ **551円 得**

5737 オーサワの甜麺醤

豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華甘みそ。国産大豆を原料とした長期熟成豆味噌を使用。豊かなコクと上品な甘み。回鍋肉や麻婆豆腐、ジャージャー麺、野菜のつけみそとしても◎。

85g **480円**

おすすめお菓子 翌々

6512 純国産せんべい(4連) 不定期!

国産米使用のうすやきせんべい。油不使用で塩を生地に練り込む事によってうすしお味に仕上げました。

ノースカラース 9g×4袋 **270円**

6513 純国産小魚せんべい(4連) 不定期!

国産の小魚チップと小魚粉末を使用し、添加物不使用で仕上げました。

ノースカラース 11g×4袋 **259円**



6368 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%も使用していて、マーガリン・ショートニング不使用。

ノースカラース 8枚 **400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オブラートで包んだゼリーです。

サンコー 135g ~~356円~~ ⇒ **349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

【送料】 翌々週 3週のみ 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 【送料】 翌々週 6.5g×7包 **864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 【送料】 翌々週 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 【送料】 翌々週 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/紅麴色素、レシチン、香料



三育 【送料】 翌々週 190g(12本) **657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 【送料】 翌々週 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。

【送料】 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 【送料】 翌々週 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 【送料】 翌々週 5g **324円** **得**

4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産 1・3週

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

【原材料】有機しいたけ(原木)



武久 【送料】 翌々週 30g **842円**

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。油で揚げればコーンフレー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 【送料】 翌々週 5枚(90g) **410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 【送料】 翌々週

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 【送料】 翌々週 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) 金沢大地 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% 1kg **489円**
北海道産小麦100%の薄力粉。お菓子づくりや天ぷらにはもちろん、手打ちうどんにもご利用いただけます。

4671 パン用粉北海道産100% 1kg **545円**
北海道産小麦100%のパン用小麦粉。パンづくりにはもちろん、ピザ台やそばのつなぎにもご利用いただけます。



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：ナンブコムギ
【原材料】小麦(岩手産)



【送料】**翌々週**
オーサワ 1kg **540円** **得**

OG小麦粉 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。

4774 薄力粉

ケーキ・お菓子・てんぷらに。
【原材料】有機小麦(アメリカ)

4775 強力粉

パンやピザ生地づくりに。
【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)



【送料】**翌々週** 各300g **346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(国内産)、卵白粉(卵を含む)、てんぷん、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



【送料】**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



【送料】**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てお好み焼き粉です。小麦、動物性原料は不使用です。

【原材料】米粉、有機チコビー豆粉末、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)



【送料】**翌々週** 桜井 200g **432円**

4761 お米を使った天ぷら粉

岐阜県産のお米の粉を主原料に、北海道産契約栽培の馬鈴薯でん粉、有機チコビ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おりません。桜井食品社のお米を使った天ぷら粉と比較して、衣の油吸収は約60%カットになります。サクサク、カラッと揚がります。

【原材料】米粉、馬鈴薯でん粉、有機チコビー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)



【送料】**翌々週** 桜井食品(ム) 200g **378円**

4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス

シンプルな原材料と、シンプルな配合で素材の良さが感じられるパンケーキミックスです。バターミルクパウダーを配合することで、しっとりとした食感と軽い口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 **598円**

4755 お米のホットケーキミックス

生産者限定、岐阜県の片岡さんのお米を使用した小麦粉を使用しないホットケーキミックス粉です。しっとりもちもちとした食感が特徴。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



【送料】**翌々週** 桜井食品(ム) 200g **346円**

4661 はったい粉(国内産裸麦使用)

国内産裸麦をじっくり焙煎したはったい粉(むぎごがし)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)



【送料】**翌々週** ムソー 120g **184円**

乾 麺

4850 ヴィーガン 白湯ラーメン

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のおまかせ。

【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、ねぎごま、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、生麦粉末、しいたけエキス、昆布粉末、たまねぎ粉末、こしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)



【送料】**翌々週** 桜井 118g **270円**

4851 至高の一杯 謹製醤油ラーメン

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、素材の旨味を重ねた純然なスープに国産小麦を使ったモチモチの麺。2種類の本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、生麦粉末、オスターエキス、昆布粉末、しょうゆ粉末、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)]



【送料】**翌々週** 桜井 125g **281円**

4856 桜井の冷やしラーメン

めんは国内産小麦を使用したノンフライ麺です。甘味をおさえたさっぱり味のスープ付です。かんすい・酸化防止剤等は使用していません。

【原材料】めん[小麦粉、でんぷん、食塩)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、ごま油、かつおエキス、酵母エキス、紅しょうが(しょうが、食塩、赤梅酢)、ごま、青さ、焼のり(原材料の一部に大豆含む)



【送料】**翌々週** 桜井 123g **211円**

4860 桜井の冷やしラーメンゆず塩味

めんは国内産小麦を使用したノンフライ麺です。ゆず皮ふりかけ付きの、爽やかなゆず塩味のスープです。

【原材料】めん[小麦粉(国内産)、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩)、添付調味料[砂糖、調味酢(ゆず果汁、醸造酢、食塩)、清酒、食塩、チキンエキス、酵母エキス、米黒酢、ごま油、食用植物油、ブラックペッパー、おろしにんにく)、添付ふりかけ(ゆず皮粉末、いりごま、(一部に小麦・鶏肉・ごま・りんごを含む))



【送料】**翌々週** 桜井 142g **248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プ製法です。Pasta表面をザラザラに仕上げる「ブロンズタイプ製法」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 有機フズイリ 250g **346円**



4905 江別Pasta (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**



4885 小豆島でのべそうめん

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(シマールズ)、胡麻油



オーサワ **翌々週** 250g **529円**

4925 国産エルボPasta

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 **443円**

4926 国産ツイストPasta(マカロニ)

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**



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饨です。喉越し良く・コシがあり絶品の饅饨です。ざる饅饨、釜揚げ饅饨がおすすです。【原材料】小麦粉(国内産)、食塩



金子製麺 翌々週 200g **328円**

4821 国産十割そば 更科白銀 3週のみ

国内産のそば粉の最高品質の北海道産石臼挽き更科そば粉を十割使用し、真空製麺することで蕎麦の香りとど越しが強く歯触りの良いそばです。ざるそば、温そば両方の料理の仕方でも美味しく頂けます。【原材料】そば粉(そば国産)、食塩



金子製麺 翌々週 200g **572円**

4824 季穂糸そば 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**

5099 日本の中華麺淡麗鶏ガラ醤油 1・3週

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】麵[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、澱粉、香辛料、かつおぶし]



120g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5110 味噌・日本の中華麺 3週のみ

野菜炒め等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

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。ピリッ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、ポークエキス、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

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、魚醤、ごま油、香辛料



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5113 冷やし中華醤油味あしがら車屋 3週のみ

国内産小麦を使った麺と、厳選した天然由来原料のみのスープの冷やし中華です。
【原材料】麵[小麦粉(国内製造)、鶏卵、天塩、でんぷん(うち粉)]、スープ[醤油(小麦・大豆(国内産))、りんご酢、砂糖、植物油(なたね油・ごま油)、りんご果汁、天塩、糖蜜、肉エキス(ポーク・チキン)、魚介エキス、(原材料の一部に小麦・大豆・リンゴ・ごま・豚肉を含む)]



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5117 涼麺生ひやむぎ(季穂) 3週のみ

自家製粉地粉と北海道産強力粉使用。生麺ならではの風味と喉越しのある麺。香りと味わいのある生ひやむぎです。
【原材料】小麦粉、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産) 甘藷澱粉(国内産)](遺伝子組換え原料不使用)



130g×2 **327円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5119 江戸風鰹醤油つけ麺 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】麵[小麦粉、かん水、食塩、加工デンプン]、スープ[肉エキス(ポークエキス、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、鰹節粉末、澱粉、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

5120 神名のせいろう麺(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、歯切り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

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、ねりごま、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、ポークエキス、コチジャン、魚介エキス、香辛料、酵母エキス、澱粉]



2食分 **477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

ぷりぷりの麺を、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】(麵)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、魚醤、ごま油、香辛料



麵120g×2、スープ47g×2 **468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】(麵)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



麵120g×2、スープ47g×2 **485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

ぷりぷりの麺を、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】(麵)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



麵120g×2、スープ47g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5128 全粒粉生冷やし中華(醤油) 3週のみ

もちもち食感の全粒粉麺と、爽やかな特製醤油だけが織りなす至福の一杯。夏の本格の味わい。
【原材料】小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい



120g×2 **486円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

餃子の皮 1・3週 冷蔵 翌々週

5201 季穂地粉 滋賀県産小麦と農林61号が織りなす風味豊かな皮。大地の恵みが薫る、郷土の味わい。
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産)]
10cm円形20枚 **283円**

5202 季穂全粒粉 農林61号 全粒粉100%が織りなす風味豊かな皮。栄養と美味が奏でる、健康の響き。
【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**

5206 もちぷり 九州産小麦と北海道産強力粉が織りなす独自の食感。もちもち、ぷりぷりの絶妙なハーモニー。
【原材料】小麦粉、食塩、加工澱粉(打ち粉)
10cm円形20枚入 **299円**

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

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

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

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、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、ほたてエキス、乳糖、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、ソーデオニオン、人参、ねぎ、ほたてエキス、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「ノンカップメン」。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、ほたてエキス、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、ほたてエキス、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内産の十割そば。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粒分のオ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 **3,564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て培煎し、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**



海の精
翌々週

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 **1,134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 **594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、蜜分・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 **631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**



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** 得



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 **2,335円**

5702 **小** 720ml **1,110円**

5709 **ミニ** 200ml **555円**



5706 **大・天祐味噌** 2kg **2,251円**

5707 **小・天祐味噌** 1kg **1,126円**

5710 **胡麻味噌** 120g **548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(天祐米糀味噌)、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。伸びがいいので少量で◎。お刺身やにはもちろん、魚の煮付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 **1,070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」沖繩の塩「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。酒精不使用。

【原材料】米(長野県)、大豆(長野県)、食塩

ムソー 翌々週 450g **734円**



5708 銅用みそ

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 **457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おりません。

【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 3週のみ
 国産特別栽培大豆・玄米使用。風味よく甘みがあります。天然醸造法で、1年以上長期熟成した生味噌(非加熱)です。神泉水・伝統海塩「海の精」使用。塩分約11%。
 【原材料】特別栽培大豆(北海道)、特別栽培玄米(長野県)、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)]

5717 400g **734円**
 5718 650g **928円**

オーサワ 翌々週



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。ただ辛いだけでなく、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

ムソー 翌々週 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[りんご(チリ)、食塩(メキシコ)、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料

創健社 300g **486円**



5809 有機トマトケチャップ 1・3週
 有機JAS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おい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

ムソー 冷蔵 翌々週 290g **670円**



松田のマヨネーズ 1・3週
 平飼い鶏の卵をはじめ、食べる方にな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 いんやんうまあげ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**



レトルト

5847 麻婆の素 3週のみ
 ご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)、魚醤(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**



5792 有精卵マヨネーズ
 九州は大分県久住高原の豊かな環境で平飼いされたニワトリたちの大切なタマゴを使ったあっさりまろやか風味のマヨネーズ。
 【原材料】食用植物油脂[なたね油(オーストラリア)、べに花油(アメリカ又はメキシコ)]、卵黄(大分)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ海外)]、砂糖[てんさい(北海道)]、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)]、(一部に卵・りんごを含む)

創健社 300g **616円** 得



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焦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、食用植物油脂(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)

富貴食研(ム) 翌々週 240g瓶 **691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、にんにく、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)、有機トマトベースト、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・みりん・料理酒

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、有機ガラシ、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ふフルーティな味わいです。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、有機カラシ、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コのある味わいです。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、有機カラシ、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

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(大豆を含む)、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) 378円

5879 ジャージャー麺の素

甜麺醬と味噌のkokoroに炒めたネギペーストの旨味を合わせた優しい味の中華です。
 【原材料】みそ(大豆、米、小麦を含む)、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、米酢調味料、干し椎茸、食塩



富貴食研 130g(2~3人前) 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派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(糖精糖)、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、有機にんにく、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、はれいしよでんぷん、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

ソース・調味料

5904 ウスターソース

有機野菜・果実の本来自の甘さを引き出し、ソースにぴったり合う旨み成分を配合した、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(たまねぎ、有機にんにく、有機トマト、有機みかん、有機レモン、有機リンゴ酢)、糖類(有機糖みつ・有機砂糖)、食塩、香辛料、でんぷん、有機醤油(大豆・小麦を含む)、こんぶ



光食品 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、旨みに野菜・果実を使用!
 【原材料】有機野菜、果実(にんにく、トマト、たまねぎ、その他)、有機醸造酢(リンゴ酢)、糖類(有機糖みつ・有機砂糖)、食塩、香辛料、でんぷん、有機醤油(大豆・小麦を含む)、こんぶ



光食品 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、有機にんにく、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)、有機米粉、食塩、でんぷん、醤油(大豆・小麦を含む)、魚肝油(イカを含む)、香辛料、こんぶ



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(有機糖みつ、砂糖)、醸造酢(米酢)、食塩、さいしよこみ醤油(大豆、小麦を含む)、香辛料、オスターエキス、魚肝油(イカを含む)、こんぶ、かつお節、有機米焼酎調味料



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、にんにく、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 541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、にんにく、にんにく)、砂糖、ウスターソース、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、でんぷん、香辛料、酵母エキス、昆布だし、かつおだし



鳥居食品 200ml 541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、にんにく、にんにく、その他)



鳥居食品 200ml 573円

5920 お好みソース

国内産有機野菜、果実を使用し、昆布かつおだし風味の関西風お好みソース。マイルドな甘口に仕上げているので、たこ焼き、焼きそば、かつお節等にも。
 【原材料】有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんにく、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖(タイ製造、国内製造)、有機糖みつ)、醸造酢(米酢)、食塩、でんぷん、醤油(大豆・小麦を含む)、オスターエキス、魚肝油(イカを含む)、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節



ヒカリ 300g 367円

みりん・料理酒

三河みりん

国産原料の本物みりん。もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしいです。
 【原材料】もち米、米こうじ、本格焼酎



5941 大 1.8ℓ瓶 2,838円

5942 小 700ml瓶 1,243円

角谷文治郎商店

5943 有機三州味醂小

自然の生態系の中で栽培された国内産の有機米を原料に、「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。
 【原材料】有機もち米(国内)、有機米こうじ(国内)、有機米焼酎(自製)



角谷文治郎商店 500ml瓶 1,265円

5949 蔵の素料理酒

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



大和川酒造店 720ml 1,298円

5950 都の料理酒

奥出雲産の無農薬米から作った日本酒に自然海塩「海の精」を加えた料理専用酒。
 【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造 720ml 960円

6098 美濃有機玄米黒酢

有機JAS認定商品です。国産の有機玄米のみを使用して、酒(酢もろみ)から自社で製造した黒酢です。黒酢独特のクセのある香りが少なく、すっきりとした味わいが特長です。香りが良いので、飲用はもちろんなら中華料理の隠し味や炒め物などにもお使いいただけます。
 【原材料】有機米(玄米)国産



内堀 360ml 756円

酢・油・お菓子

6099 国産有機純米酢

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

【原材料】有機米(国産)



1・3週
内堀 500ml **634円**

6100 国産純りんご酢

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

【原材料】りんご果汁(国内製造)



1・3週
内堀 500ml **598円**

純米富士酢

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

【原材料】米(京都府)



1・3週
【原材料】米(京都府)
6101 500ml **756円**
6102 900ml
飯尾醸造 **1,296円**

6103 富士玄米黒酢

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

【原材料】米(玄米)



1・3週
飯尾醸造
500ml **2,052円**

6104 富士すし酢

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

【原材料】米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩



1・3週
飯尾醸造
360ml **756円**

6106 カンタン八芳酢

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

【原材料】醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁



1・3週
ムソー
360ml **508円**

6116 日食りんご酢

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

【原材料】りんご果汁



1・3週
鳥取・日食
600ml **870円**

6118 ビオカ有機レモンストレート果汁

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

【原材料】有機レモン



1・3週
BIOCA
150ml **400円**

6119 OGLEMON 100%しぼりたて

有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚やお刺身に生レモンと同様に、またレモネードや、焼酎などを割っても美味しくお飲みいただけます。

【原材料】オーガニックレモン



3週のみ
ムソー
180ml **562円**

6130 小・老梅有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造
500ml **497円**

油

エピクロスEXVオリーブオイル デメター

コールドプレス製法。フルーティな香りと柔らかな苦み。バイオダイナミック農法有機オリーブ使用。手摘みで丁寧に収穫。ドレッシングやパスタなどに。

【原材料】有機オリーブ果実(ギリシャ)



1・3週
6203 小
229g **1,944円**

6204 大
ミトク458g **3,024円**

圧搾一番しぼり胡麻油

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

【原材料】食用ごま油(ごま：ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)



1・3週
6310 大
910g **2,700円**

6309 小
ムソー 165g **810円**

煎らずに搾った胡麻油

精選された原料のごまを焙煎せずに蒸して搾った胡麻油です。

【原材料】食用ごま油(ごま：ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)



1・3週
6312 大
910g **2,722円**

6311 小
ムソー 165g **832円**

6320 まいにちこめ油

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

【原材料】食用こめ油



1・3週
三和油脂
1500g **1,360円**

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)



1・3週
オーサワ
910g **1,436円**

オーサワのなたねサラダ油

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

【原材料】なたね(オーストラリア産)



6315 紙パック 600g **864円**

6316 ペットボトル 1360g **1,620円**
オーサワ

6308 OGパーズンココナッツオイル

有機認証を受けた農園で、合成農薬・化学肥料不使用で栽培されたココナッツを使用。溶剤などの化学薬品不使用。低温圧搾製法。

【原材料】有機食用やし油(タイ)



3週のみ
むそう
185g **1,296円**

6347 ごま入り味付けいりこ

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】片口いわし(瀬戸内産)、砂糖(三温糖)、水飴、ごま



サンコー
2.5g×12 **454円**

6348 梅ぼしさん・しそ梅干し100%

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



3週のみ
ウメケン
10.8g(36粒) **540円**

お菓子

小さな米蜜ビスケット 3週のみ

6354 おこめのチカラ 70g

食品添加物不使用でグルテンフリー。福光屋のお米の発酵食品使用。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、ココナッツクリーム、桜甘酒、ライスミルク、食塩



6359 あずき 90g

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。つぶあんと、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)、ココナッツクリーム、小豆皮粉末、米飴、玄米甘酒、小豆エキス、塩、食塩



北陸製菓 各 **324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))、有機ココナッツフィン、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**

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)、ごめ油(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**

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、果実果汁加工品(濃縮りんごピューレ、濃縮りんご果汁、ブラックベリー果汁、オート麦繊維、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)、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】魚肉すり身、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】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、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**

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**

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、有機ココナッツフィン、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**

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**

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)、オート麦、粗挽き発芽玄米粉(うるち玄米(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**

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 **389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**

6368 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**

6364 サクサク抹茶だいち 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、でん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



だいちデイズ 翌々週 35g **324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**

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**

6390 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特徴です。「石垣の塩」が美味しさを立ててくれます。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**

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。

6391 オーガニック全粒粉のクッキー

有機栽培した小麦粉をまるごと粉砕した全粒粉を使用したクッキーです。素朴な香りとサクサクの食感です!

【原材料】有機小麦全粒粉(オーストラリア製造)、有機ショートニング、有機砂糖、食塩



ノースカラース 3週のみ 70g **345円**

6405 純国産北海道クラッカーチーズ味

北海道産小麦粉とチェダーチーズが調和する、ほんのりチーズ味のクラッカーです。やさしい味わいで、サクとしたクセになる食感。

【原材料】小麦粉(小麦)、てん菜含蜜糖(てん菜(遺伝子組換えでない)、小麦でん粉(小麦)、こめ油(米(国産))、プロセステース(生乳)、米粉(米(国産))、脱脂粉乳(生乳)、食塩(海水)、(一部に小麦・乳成分を含む)



ノースカラース 3週のみ 90g **270円**

6441 えびまるせん

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))



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 45g **324円**

6446 純国産ポテトチップス和風だし

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 3週のみ 53g **232円**

6467 お豆がおいしい寒天ゼリー あずき

北海道産小豆100%使用。ふるふるとした食感、すっきりとした甘み。

【原材料】有機きび糖、小豆(北海道)、寒天、本葛粉(鹿児島県)、アセロラ果汁、食塩(天塩)



3週のみ 3週のみ
だいでイズ 3週のみ 110g **302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



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 各1個 **237円**

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



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 各1個 **237円**

6400 OG小麦の蜂蜜カステラ

オーガニック小麦を使用したカステラ。職人が一つ一つ丁寧に焼き上げたしっとり、ふっくら食感です。

【原材料】液全卵(国内製造)、てんさい糖(てんさい(遺伝子組み換えでない))、有機小麦粉、水あめ、蜂蜜、(一部に小麦・卵を含む)



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 5個 **648円**

6411 干し柿寒天

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



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 110g **356円**

6442 カリボテスナック

あつさり塩味。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



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 45g **302円**

6455 純国産ソフトキャラメルミルク味

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))



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 40g **313円**

6468 お豆がおいしい寒天ゼリー 黒豆

北海道産特別栽培黒豆100%使用。ふるふるとした食感、すっきりとした甘み。

【原材料】有機きび糖、黒大豆(北海道)、寒天、本葛粉(鹿児島県)、黒糖、食塩(天塩)



3週のみ 3週のみ
だいでイズ 3週のみ 110g **302円**

無添加 山田錦せんべい

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



3週のみ 3週のみ
アリモト 3週のみ 各25枚 **648円**

6401 OG小麦のどらやき

山形県産鶏卵とオーガニック小麦、北海道産てんさい糖、鹿児島産甘藷を原料にした水あめを使用した生地。北海道産小豆をふっくら炊き上げたつぶ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、液全卵、水あめ/膨張剤(一部に小麦・卵を含む)



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 1個 **183円**

6421 北海道産こめ油使用ポップコーン(うす味)

北海道産とうもろこし使用。うす塩味で軽い食感。

【原材料】とうもろこし(北海道産)、米油、食塩(オホーツクの塩)



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 60g **251円**

6445 純国産ポテトチップス柚子

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))



3週のみ 3週のみ
ノースカラース 3週のみ 53g **232円**

6465 ミニカップゼリー徳用2種(りんご・ぶどう)

体に優しい天然素材、寒天とこんにゃく粉でヘルシーに仕上げられています。香料・着色料不使用なので、果物そのままの香りや味を楽しめます。

【原材料】りんご:りんご果汁(国産)、砂糖、寒天、れもん果汁、こんにゃく粉、ぶどう:ぶどう果汁(国産)、砂糖、寒天、れもん果汁、こんにゃく粉



22g×45個りんご23個、ぶどう22個
フルーツバスケット **1,215円**

6538 本葛仕立水ようかん

本葛を使用し、口あたりなめらかで甘味を抑えた水ようかんです。

【原材料】ビートグラニュー糖(国内製造)、小豆、本葛、寒天



3週のみ 3週のみ
廣八堂 3週のみ 85g **292円**

6546 本くず餅

本くず使用のくず餅です。なめらかな口あたりで、雪のような本くず粉の自然の甘味が奏でるやさしい味わいです。

【原材料】〔くず餅〕砂糖(国内製造)、さつまいもでん粉、麦芽糖、本葛粉〔黒糖みつ〕黒糖(沖縄産)〔きな粉〕大豆(国産)



3週のみ 3週のみ
廣八堂 3週のみ 73g **238円**

6547 本わらび餅

本わらび使用のわらび餅です。蕨の根から採れるわらび粉は早春の野の息吹を醸すとろけるような味わいです。

【原材料】〔わらび餅〕砂糖(国内製造)、さつまいもでん粉、麦芽糖、本炭粉〔黒糖みつ〕黒糖(沖縄産)〔きな粉〕大豆(国産)



3週のみ 3週のみ
廣八堂 3週のみ 73g **238円**

お菓子・珍味・ドライフルーツ・飲み物・ジュース

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** 得



6392 純国産ハーブのど飴 3週のみ

レモングラスとローズマリー2種類のハーブを使用した爽やかなのど飴です。

【原材料】てん菜糖(てん菜(遺伝子組換えでない)、水あめ(甘藷(国産)、馬鈴薯(国産、遺伝子組換えでない))、ハーブ(ローズマリー(国産)、レモングラス(国産))、こめ油(米(国産))



ノースカラース 翌々週 60g **292円**

6588 コーボンのプロポリスキャンディー 3週のみ

乾燥やイガイガ、季節の変わり目に。人工着色料・香料・保存料は使用しておりません。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)



第一酵母 翌々週 28g **346円**

ドライフルーツ

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**

オーサワ 翌々週 6729 190g **1,242円**



6736 オーサワのほしいも 3週のみ (紅はるか)

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**

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 3週のみ

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**

珍味

7001 純国産北海道ホタテ貝ひも 3週のみ

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))、さんま魚鹽(さんま(北海道産)、食塩(国内製造))



ノースカラース 翌々週 45g **583円**

飲み物・ジュース

6806 秋澤農園みかんジュース 1・3週

静岡県小田原の秋澤農園さんの畑で採れたみかんを、新潟県の津南高原農産でジュースに加工しています。外皮は手むきで、最低限のろ過だから、果実味たっぷりです。飲んだ瞬間に濃厚な味わいに感動！ギフトにもお薦めです。

【原材料】温州みかん(神奈川県)



津南高原農産 1ℓ **756円**

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。

翌々週 ナガノ(ム)



6810 有機フルーティー 3週のみ 翌々週 ミックスジュースプラス野菜

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 翌々週 195g×2 **400円** 得

6826 オーガニック 3週のみ レモンスカッシュ

有機レモンピューレ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、キレのある味が控えめです。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**

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) 1・3週

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 1・3週 (たっぷり食物繊維)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



筑波乳業 翌々週 1000ml **700円**

6924 りんご果実でちゅーちゅー 1・3週

有機りんご果汁に有機レモン果汁を加えて作った、くだものドリンクです。

【原材料】果実(有機りんご(トルコ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)



翌々週 ムソー 45ml×5 **410円**

6925 ぶどう果実でちゅーちゅー 1・3週

有機ぶどう果汁に有機レモン果汁を加えて作った、くだものドリンクです。

【原材料】果実(有機ぶどう(アルゼンチン産、アメリカ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)



翌々週 ムソー 45ml×5 **410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)



千葉県直サービス **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



千葉県直サービス(ム) **翌々週** 100g **443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



遠藤製館(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**

7109 水煮ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、野菜エキス



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

7111 油漬ライトツナフレーク缶

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

7144 スイートコーン 3週のみ

北海道契約栽培とうもろこしを赤穂の天塩で味付けしたスイートコーン。ハニーバンダム種で、粒が大きく、シャキシャキした食感が楽しめます。

【原材料】とうもろこし(北海道)、食塩(赤穂の天塩)



ムソー **翌々週** 230g **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(辛みスパイス付)。

【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(辛みスパイス)、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、クローブ、その他香辛料



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



ムソー **翌々週** 180g **864円**

7311 日食カレールウ

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 日食ハヤシルウ

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**

自然農産物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・野菜ペースト(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



7323 甘口 **7324 中辛** **7325 辛口**

ムソー **翌々週** 各170g(約7皿分) **464円**

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



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・カラメル色素不使用。

【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



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



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。米粉を農業・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】有機パーム油、玄米粉、大豆粉、コーンパウダー、馬鈴薯でん粉、メーブルシユガー、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。米粉を農業・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】有機パーム油、玄米粉、粉末野菜[トマト、玉ねぎ、にんにく、生姜、セロリ]、メーブルシユガー、酵母エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、りんご果汁、有機豆味噌、有機赤ワイン、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、植物繊維



ムソー 1・3週 翌々週 各40g **378円**

お茶

7562 ウラジロガシ茶 1・3週

貴重な国産ウラジロガシを100%使用しました。採取者を限定したので、さらに安心です。ノンカフェインなので、小さなお子様にもお飲み頂けます。無漂白ティーバッグを使用。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】国産ウラジロガシ(香川産)



小川生薬 100g(20袋) **880円**

7563 徳島産よもぎ茶 1・3週

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

【原材料】よもぎ(徳島県)



翌々週 40g(2g×20包) **691円**

7565 有機麦茶TB 1・3週

国内産有機大麦を100%使用し、味と香りを大切にないに仕上げました。大麦の芯まで焙煎する「砂炒り焙煎」と4台の釜を使用してじっくりと熱を通す「四度炒り」で焙煎。昔ながらの製法で香りが引き立ちます。無漂白ティーバッグ紙を使用。

【原材料】有機大麦(国内産)



ムソー 翌々週 10g×26 **648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 100g(20袋) **864円** 得

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



小川生薬 2g×24P **518円**

7570 国産有機7つのブレンド茶 1・3週

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

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



小川生薬 90g(18袋) **432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 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業・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 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薬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 45g(30袋) **1,296円**

7600 有機大麦茶 1・3週

日本の有機農業の仲間たちの有機大麦をブレンドした、新しい「国産有機大麦茶」です。製法やおいしさはそのままで、有機大麦の甘く香ばしい香りをお楽しみいただけます。

【原材料】有機大麦(転換期間中・国産)



金沢大地 10g×40包 **751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**

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**

7571 有機アールグレイTB 3週のみ

インド産の有機ダーズリン茶葉を贅沢に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 **626円**

7627 農業を使わずに育てた紅茶(リーフ) 1・3週

農業不使用茶葉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)



菱和園 翌々週 100g **594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ドリ種の一審茶荒茶を混合し、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。



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**



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・有機クローブ(スリランカ)

バイオフーズジャパン **翌々週** 30g **497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 **1,199円**



7755 粉有機ペルーコーヒー

1・3週

ペルー・キジャパンバ地方のアンデス山脈に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 **1,350円**
オルタートレードジャパン



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っ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ウォータープロセス製法で、溶剤を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**



7772 OGアイスコーヒー(カフェインレス)無糖

1・3週

デカフェを感じさせない甘味と風味で、まろやかに仕上げました。有機JAS認証のコロンビア産豆使用。マウンテンウォータープロセスでカフェイン除去。南アルプス伏流水でネルドリップ抽出。

【原材料】有機カフェインレスコーヒー(国内製造)

ムソー **翌々週** 1000ml **799円**



OGアイスコーヒー

1・3週

有機JAS認証のコロンビア産豆使用。自然の恵みを最大限に活かし、香り高い深い味わいのアイスコーヒーです。

7773 無糖

【原材料】有機コーヒー(国内製造)

7774 微糖

【原材料】有機コーヒー(国内製造)、有機砂糖

ムソー **翌々週** 1000ml **605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 **1,015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
ゼンヤクノー(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番茶がお楽しみ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、有機生姜粉末

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)と国産生姜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、生姜粉末

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

山深い兵庫県内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。お料理に混ぜたりやすく、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】転換期間中有機大豆(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 翌々週 280g **2,916円**

7860 梅干の黒焼

和歌山産梅干し100%梅干しを長時間焼きました。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

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(大豆醱酵抽出物)、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

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、カリ石ケン素地



翌々週 7886 本体 520ml **1,067円**
シャボン玉 7887 詰替 420ml **710円**

7951 パックス化粧石けん

合成酸化防止剤(BHT、エドト酸塩)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

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】石ケン素地



シャボン玉 翌々週 100g **242円**

7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ

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すつつ、手洗い後の肌を健やかに保ちます。ラベンダー、ゼラニウム(ニオイテンジクアオイ)、オレンジのやさしい香りで気分もすっきり。
太陽油脂(ヒ)



300ml **418円**

7981 詰替・オリーブ・フェイスフォーム

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

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



翌々週 7983 本体 300ml **710円**
シャボン玉 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

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、レモン果実水、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、シヤミン油、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、ヒナキチオール



ポタニカノン 翌々週 50g **1,210円**

8013 インフューズドバーム ホーリーバジル

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、アルガンアスピナサ核油、マンダリンオレンジ果実エキス、ビターオレンジ果皮エキス、オレンジ果皮エキス、グリセリン



ポタニカノン 翌々週 25g **2,750円**

8051 ソルティー石けんハミガキ

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

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、チヨウジエキス・セージ葉エキス・クマザサ葉エキス、ハッカ油・ユーカリ油、ローカストビーンガム、エタノール



パックス 90g **704円**

8064 ナチュロン緑茶ハミガキ

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**

8052 こどもジェルはみがき

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、ペニバチ黄



太陽油脂(ヒ) 50g **374円**

8056 詰替ピオホワイトデンシー s

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 翌々週 20g **1,980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「ピオ・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 翌々週 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)]、キシランタンガム(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)、キシランタンガム(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 **450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(ソホロリピッド)・アルカリ剤(炭酸ナトリウム)・水軟化剤(クエン酸ナトリウム)・pH調整剤(炭酸水素ナトリウム)



サラヤ(オ) 翌々週

1.2kg **880円**

液体ハッピーエレファント 1・3週

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

8101 本体 600ml **880円**

8102 詰替 540ml **660円**



サラヤ(オ)

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%せらい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)

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤 2,300ml **1,430円**



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

8087 詰替ナチュラル台所の石けん 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 **278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・たんぱく汚れ、グラスのくもりもすっきり落とします。

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



翌々週

8085 本体 420ml **605円**

サラヤ 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です。

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



翌々週

8091 本体 300ml **484円**

サラヤ 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。



翌々週

8148 本体 400ml **550円**

サラヤ 8149 詰替 350ml **330円**

ハッピーエレファント バスクリナー

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



翌々週

8150 本体 400ml **550円**

サラヤ 8151 詰替 350ml **330円**

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。



1・3週

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

お掃除や食器洗いでだけでなく、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グ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。まる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び分けたヘナのみを使用。白髪の部分が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
みんなでみらいを
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

インド産ナンパイ葉に、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。白髪の部分がダークブラウンに染まります。

【原材料】ナンパイ葉、ヘナ、アンマクロ果実



翌々週
みんなでみらいを
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**

8319 ティッシュ「ぱっくル」

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**

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

8237 里芋粉 3週のみ

ねんご、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%。マクロバイオテックの手当て法の里芋パ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**

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

無添加ポリラップ

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。



8248 大 30cm×20m **386円**
8249 小 22cm×20m **213円**
宇部フィルム

8430 くすの木せんこう 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**

菊花虫よけ・蚊取り 1・3週 翌々週

除虫草と除虫菊を原料にした、虫よけ効果と芳香性のある、身体にもやさしいお線香です。

8432 菊花せんこうレギュラー(6時間) 30巻 **1,250円**
【原材料】除虫草(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道産産その他中国産 キク科、総ビレトリン量約0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タブ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず *プリキ製線香立具付き

8433 角型ミニ菊花せんこう(3時間) 32巻 **990円**
【原材料】除虫草(シソ科ハーブ)、薄荷(北海道産産/ハッカ)、除虫菊末10% (北海道産産・中国産総ビレトリン0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タブ粉、澱粉 ※着色料、防腐剤、農薬類不使用 *プリキ製線香立具付き

8434 長時間用菊花せんこう(9時間) 20巻 **1,450円**
【原材料】除虫草(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道産産その他中国産 キク科、総ビレトリン量約0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タブ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず *プリキ製線香立具付き

8436 菊花の防虫スプレー 180ml **1,650円**
100%植物成分のみを使用。
【原材料】精製水、薄荷脳、ヤシ油由来乳化剤、ジョチュウギクエキス、ヒノキチオール
りんねしゃ



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。通気性もよ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) **726円**
8291 ロング 36個入 (7.0×17.5cm) **836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 **583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、パッキングした四国剣山の天然の湧水です。ほぼ100%山林の石灰質の山々から自然に湧き出る弱アルカリ性の日本で最も人間の身体になじみのよい「天然」に濾過された自然水です。

きとうむら

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)

鹿児島県の桜島と高隅山の麓より湧き出る温泉水「trolox(天然抗酸化水)」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(天然抗酸化水)]/炭酸

トロロックス 翌々週 **500ml 292円** 得

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 **660円**

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル 130m×6 **660円**

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

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 **540円**

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



8347 コアレス用芯棒 1コ **10円**

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

ユーカリ製品

ユーカリプタススプレー 1・3週

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

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

- 翌々週 **8943 本体** 330ml **1,089円** 得
8944 詰替 600ml **1,760円** 得



家庭菜園

有機の肥料と土 3週のみ

9811 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お安くなっています。100%天然成分。1000倍に薄めて使用。

9812 花と野菜の土 20ℓ **1,386円**

無農薬栽培用の土。袋のままでも苗植えもできます。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。

9813 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%。

9814 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。

9816 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



ポリフェノールが豊富 カシスの雫

ポリフェノールをたっぷり含んだカシス果汁に、北海道産でんさい糖・有機アガベシロップ・はちみつのみと、りんご酢の爽やかな酸味を加え、すっきりとした味わいに仕上げています。



6979 カシスの雫 翌々 不定期!

今だけの超特価!

創健社 500ml 2,160円⇒**1,544円 得**

ヨーグルトで割るとラッシーのように!

0520 とろつとなめらかヨーグルト

よつ葉 400g 300円⇒**278円 得**

炭酸水で割ってもおいしい!

8503 トロロックス スパークリング(炭酸水)

トロロックス 3週のみ 翌々 500ml 292円⇒**287円 得**

国産の銘柄豚「和豚もちぶた」を使用 不定期!

無塩せきのハム・ベーコン 冷 翌々

亜硝酸ナトリウム・合成保存料・合成着色料・うまみ調味料不使用!

和豚もちぶたは、20年余、系統選抜を繰り返した優良遺伝子を持つ母豚から生まれた子豚を、上質のとうもろこしで育ており、味わい深い赤身肉と甘味のある脂身が出来上がります。

1844 ももハムスライス(無塩せき)

和豚もちぶたに岩塩と粗製糖を使用して桜チップで燻煙したももハムです。

60g 572円⇒**561円 得**

1845 ウィナーソーセージ(無塩せき)

大人も子供も楽しめるウィナーを和豚もちぶたで作りしました。

4本 **648円**

1846 ベーコンスライス(無塩せき)

和豚もちぶたに、岩塩と粗製糖を使い、桜チップで燻製した無添加ベーコンです。

アルファー 80g **691円**

おいしくて安全・安心な 冷 翌々 不定期!
豆腐作りをしています

椿き家のお豆腐

3196 山芋とうふ

山芋独特な風味・粘りが感じられる美味しい山芋とうふです。国産丸大豆、国産長芋、室戸産にがり、水のみで作った山芋とうふです。

250g 397円⇒**390円 得**

まったり豆腐

国産丸大豆100%、にがり100%使用の口あたりのやさしいとろけるような豆腐です。

3202 醤油味たれ

130g 214円⇒**210円 得**

3203 牡蠣だし醤油付

3204 柚子醤油味たれ付

130g **214円**

立石海苔店 2・4週

愛知県鬼崎産初摘み海苔

日本有数の一級河川から豊富な栄養塩が伊勢湾に供給され、その豊富な栄養で育つ鬼崎産の海苔は、深みのある味わいでとても美味しいです。

2772 愛知県産上撰初摘 海の恵み

知多半島野間産の秋芽一番摘み海苔です。色よく葉は薄く柔らか、旨味濃厚くちどけがよいおすすめのおいしい海苔です。

全型10枚 789円⇒**774円 得**

2774 鬼崎産産のり

オリーブオイル仕立て NEW

鬼崎産初摘み原料、エキストラバージンオリーブオイル、瀬戸内海水塩のみ使用。鬼崎産の後味の強さを活かした味のりです。化学調味料無添加。

立石海苔店 8切32枚 **694円**

石川県野々市市 ハイチーズ

卵・白砂糖・小麦粉・添加物不使用 グルテンフリーのおやつ

不定期!

翌々



甘麴チーズケーキ 凍

ほのかに香る甘麴とクリームチーズに生おからのまろやかさが絶妙に絡みあい、自家製ザクザクの米粉ボトムとの新しい世界をお楽しみいただけます。

6371 ホール 1ホール **2,700円**

6372 ピース 1個 **550円**



6373 醤油麴ガトーショコラ(ピース) 凍

良質なカカオ60%以上の濃厚なチョコレートに醤油麴で発酵のチカラが加わり、生おからで口溶けしっとり。

1個 **580円**

6374 チーズケーキ&ガトーショコラ 凍

人気のチーズケーキとガトーショコラの2種類を味わえる2本セット。

2本セット **2,800円⇒2,744円 得**



6375 季節の甘麴チーズケーキブルーベリー(ピース) 凍

ブルーベリーときび砂糖にレモン汁のシンプルな材料をじっくり煮詰めた特製ブルーベリージャムを挟んだ季節限定品。

1個 **580円**

塩麴おからクッキー

石川県産の米粉を使用した、おから入りクッキー。ココロとカラダが喜ぶ素材でみんなが笑顔になるおやつです。

6376 きなこ

6377 白ごま

各約60g **380円**



冷やしてもおいしい! 季節限定品

6388 ココナッツとココアの2色クッキー NEW

サクッと軽い食感。ココナッツが香る生地と、ビターなココアを合わせた2色のクッキー。

約60g **450円⇒441円 得**