

いのちと食べもの自然宅配便

エコポスト

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

2025年

6月4 月号



6月22日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	17	18	19	20
配送日	24	25	26	27

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

みうらや製麺 夏の麺

冷 不定期!



5187 全粒粉冷し中華

愛知県産小麦粉と北海道産小麦粉に愛知県産全粒粉を絶妙にブレンドした人気商品。滑らかな舌触りともちもち感のある、そして小麦の香りが残る麺に仕上げました。

120g×2 462円⇒**453円 得**

5188 細美人(細切り冷し中華)

北海道産の小麦粉、モンゴルかんすい、モンゴル岩塩、無着色。独自の練りと熟成で茹で時間1分を実現しました。細麺なのに強いコシ、なめらかな舌触り、のど越しの良さが特徴です。

110g×2 **455円**



5186 昭和うどん夏(つゆなし)

夏に涼しく全粒粉うどんを提供するために細刃を用いて茹で時間を短縮し、夏に合ったのど越しの良い商品といたしました。口に入れた瞬間、全粒粉の香りが鼻を通り抜けます。

240g×2(4人前) 464円⇒**455円 得**



人気の定番商品

5182 魚介しょうゆラーメン(生)

愛知県産小麦粉と北海道産小麦粉をブレンドし、こだわりの練りと熟成で太目の麺線に切り出しました。身体に優しい無添加魚介スープ付き。



2食入340g **451円**

深蒸し熟成焼きそば

小麦粉特有の香り、味、歯ごたえは絶品。茹で上げたあとに蒸気殺菌処理を行うことにより賞味期限が長いです。

5193 細切り 320g

5194 太切り 300g

2食入 **253円**



5183 全粒粉つけ麺(生)

国内産の小麦粉100%で練り上げた、つけ麺専用の全粒粉極太麺が豚骨魚介系の濃厚スープにピッタリ。まさに自慢の麺と、それに合ったスープとの運命の出会いです。冷たく冷した麺を熱々のスープで召し上がってください。自宅の食卓で本格つけ麺が味わえます。



2食入420g **510円**

今週の
一押し

石川県白山市 山立会

NEW

地元

白山の自然が育んだ なめこ

石川県白山市の山あいで育った「木滑なめこ」です。50年以上の歴史があり、2018年からは地域の若手グループ「山立会」がその味と想いを引き継ぎ、大切に育てています。菌床栽培で1年を通して生産。地元の方々に長く愛され、飲食店や旅館でも使われてきました。お味噌汁や煮ものはもちろん、天ぷらやバター焼きなどにもぴったり。毎日の食卓に、白山の自然が育んだおいしいなめこをぜひどうぞ。

木滑なめこ 各 **200円**

0315 S 110g 0316 M 110g **大きき**

0317 L 110g 0318 2L 120g **いろいろ!**

0319 でけえなめこパック **他に類を**

大きくて食べごたえのある「でけえなめこ」が人気! なめこのイメージが変わるような存在感とうま味で、お料理の主役にもなる逸品です。

山立会 100g **386円**



旬の
一品

小松市の山間地で栽培 無農薬ブルーベリー

地元



高田農園のブルーベリー

不定期!

品種はブルー・ゴールド、コリンズ、ティフ・ブルーのミックスでお届け。甘みと酸味のバランスが絶妙で味が安定しています。

0361 100g **389円**

0362 220g **699円**

小松市 高田農園

収穫時期に悪天候の場合は欠品になる可能性があります。



お知らせ

◆山立会「なめこ」について

今回、地元のなめこを企画しました。今後は毎月4週に掲載予定です。やはりおすすめは「でけなめこ」！当会でも試食しました。

電子レンジで3分ほどあたためた「でけなめこ」を玉ねぎと一緒にバターで炒め、軽く塩としょうゆで味付け。食べ応えのある一品料理の出来上がり！是非お試しください。



〈今週の終了品〉

◎商品入替 ●季節終了 ◆完全終了(廃番)

★取り扱い休止 ▲先方都合での終了

×自然災害の影響 ■在庫終了

◆2862 からだをケアする18穀米

★4054 一夜干し大根

★4055 花びらかぶ

★4060 干切りしそ生姜

◆5403 かりん蜂蜜漬

▲5567 奄美純黒糖

▲5568 奄美粉黒糖

表紙・20P・21P・40P原材料

●1863 煮込みハンバーグやわらかごちそう
食肉(牛ひき肉、豚ひき肉)、野菜(玉ねぎ(国産)、人参、じゃがいも、いんげん)、つなぎ(長芋、パン粉、卵、牛乳)、食塩、植物性油脂、胡椒、ソース(とんかつソース、濃粉、鶏骨スープ、豚骨スープ、牛骨スープ、その他)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・やまいも・りんご・ごま・牛肉・豚肉・鶏肉を含む)

●1864 やわらかごちそう酢鶏
野菜(玉ねぎ、ネギ、キャベツ、人参、じゃがいも、パプリカ、いんげん)、鶏もも肉、濃粉、食酢、ケチャップ、胡麻油、砂糖、オイスターソース、醤油、みりん、酒、食塩、乾燥昆布、煮干、鰹節、干し椎茸、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

●1865 やわらかごちそう中華丼
野菜(白菜(国産)、玉ねぎ、人参、豚ひき肉、長芋、濃粉、椎茸、胡麻油、砂糖、オイスターソース、醤油、乾燥きくらげ、みりん、酒、乾燥昆布、煮干、食塩、鰹節、干し椎茸、(一部に小麦・大豆・山芋・豚肉を含む))

●2282 能登だこマリネ
真だこ(能登産)、玉ねぎ、米酢、醤油、菜種油、砂糖、味醂、小麦粉、ごま油、日本酒、一味唐辛子

●2283 能登がきマリネ
かき貝(能登産)、玉ねぎ、米酢、醤油、菜種油、砂糖、味醂、小麦粉、ごま油、日本酒、一味唐辛子

●3275 ところてん 京の三杯酢
【ところてん】天草(国産)、醸造酢【たれ】醤油、米酢、みりん、昆布、かつお削り節、(一部に小麦・大豆を含む)

●3276 ところてん 京の黒みつ
【ところてん】天草(国産)、醸造酢【たれ】黒糖、白奴(白ざら糖)

●4920 古代小麦有機スパゲッティセミンテグラレー
有機デュラム小麦(グラツィエッラ)のセモリナ(イタリア)

●4921 全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ
有機デュラム小麦のセモリナ(全粒粉)(イタリア)

●4922 デュラム小麦 有機ファルファッレ
有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)

●4923 デュラム小麦 有機フジリ トリコロレー
有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)、有機トマトパウダー(イタリア)、有機ほうれん草パウダー(EU)

●5182 魚介しょうゆラーメン

国産小麦粉、モンゴルかんすい、食塩、醤油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、鰹節粉末、でん粉、ポークオイル、さば節粉末、食塩、チキンオイル、酵母オイル

●5183 全粒粉つけ麺

国内産小麦粉、国内産全粒粉、モンゴルかんすい、食塩、醤油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、鰹節粉末、でん粉、ポークオイル、さば節粉末、食塩、チキンオイル、酵母エキス

●5186 昭和うどん夏

国内産小麦粉、国内産全粒粉、酒糟、食塩

●5187 全粒粉冷し中華

麺：北海道産小麦粉、北海道産全粒粉、モンゴルかんすい、卵白、食塩 無添加スープ：砂糖、醤油、醸造酢、食塩、カツオエキス、植物油、酵母エキス(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

●5188 細美人(細切り冷し中華)

麺：北海道産小麦粉、モンゴルかんすい、卵白、酒糟、モンゴル岩塩 無添加スープ：砂糖、醤油、食塩、カツオエキス、植物油、酵母エキス(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

●5193 5194 深蒸し熟成焼きそば

国産小麦粉、食塩、植物油(遺伝子組み換えでない)/炭酸ナトリウム(天然かんすい)

●5591 いちご・かき氷シロップ

てんさい糖、いちご(長野県)、有機レモン果汁[有機レモン(イタリア)、いちご濃縮果汁[いちご(EU)]]

●5592 ブルーベリー・かき氷シロップ

てんさい糖、ブルーベリー(アメリカ産)、ブルーベリー濃縮果汁[ブルーベリー(EU産)]、有機レモン果汁[有機レモン(イタリア産)]

●5593 抹茶・かき氷シロップ

てんさい糖、抹茶(愛知産)

●5594 国産レモン・かき氷シロップ

てんさい糖、レモン果汁[レモン(瀬戸内産)]

●5818 ジロロモーニ有機トマトケチャップ

有機トマト(イタリア)、有機砂糖(ブラジル)、有機醸造酢(ドイツ他海外)、食塩(イタリア)、有機たまねぎ(インド)、有機香辛料、(一部に小麦を含む)

●5897 カフェ飯 ガパオ

鶏肉(国産)、野菜(赤パプリカ(国産)、ピーマン(国産)、にんにく(中国))、なたね油(国産)、シーズニングペースト(タイ)、魚醤(魚介類)(タイ)、香辛料(日本、中国他)、小麦粉(国産)、砂糖(国産)、かきエキス(国産)、でん粉(国産)、しょうゆ(国産)、酵母エキスパウダー(日本等)、(一部に小麦・えび・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)

●6373 瀬戸内レモンカステラ

鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水あめ、レモン加工品、(一部に卵・小麦を含む)

●6401 4連きらず揚げ(しお)

小麦粉、おから[大豆(国内産)]、粗糖、植物油(菜種油)、食塩、膨張剤(重曹)

●6402 4連きらず揚げ黒糖

小麦粉(国内産)、おから[大豆(国内産)]、粗糖(国内産)、植物油(菜種油(カナダ、オーストラリア他))、黒砂糖(沖縄)、食塩(国内産、メキシコ)、膨張剤(重曹)

●6502 豆乳かりんとう

小麦粉(国産)、甜菜糖(国産)、植物油(パーム)、水あめ、豆乳粉、イースト

●6738 和田玉なつめ

なつめ

●7354 米粉でつくった本格カレールウ 甘口

植物油(パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、米粉(米(新潟))、砂糖(鹿児島)、カレー粉(インド他海外)、食塩(メキシコ)、馬鈴薯濃粉(北海道)、酵母エキス(国産他海外)、りんご果汁(国産)、トマトパウダー(スペイン)、有機アガベシロップ(メキシコ)、香辛料(インド他海外)

●9711 まるととあじ開き(しお味)

真鯿(国内産)、食塩、魚醤

●9712 まるととあじ開き(みりん味)

真鯿(国内産)、みりん調味液(砂糖、醤油、味醂、魚醤、食塩)(一部に小麦、大豆を含む)

●9715 9717 まるととさば開き(しお味)

真さば(北海道)、食塩、魚醤

●9716 9718 まるととさば開き(みりん味)

真さば(北海道)、みりん調味液(砂糖、醤油、味醂、魚醤、食塩)(一部に小麦、大豆を含む)

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。

■本田商店「レンジ3分 お鍋を使わない 釜揚げうどん」

レンチンだけでとてもおいしいのでおススメです。
(金沢市 T.T さん)

5196



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週目の企画品です。

2週のみ

2週目の企画品です。

3週のみ

3週目の企画品です。

4週のみ

4週目の企画品です。

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。



保存方法(無印は常温です)。



価格が変更になりました。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週 翌々週に配送されます。

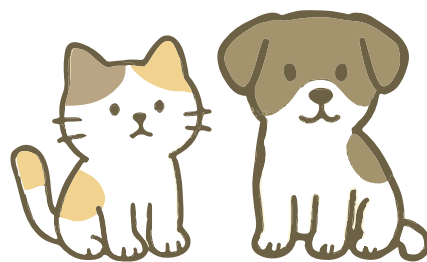


レシピが紹介されています。



今回のみの企画商品です。

香害 人間も動物も苦しんでいる



犬や猫に申告な健康被害が発生 石けんに切り替えて改善も

洗剤や柔軟剤などに含まれる化学物質で影響を受けるのは、人間だけではない。

滋賀県にある動物病院「キャットクリニック〜犬も診ます〜」の院長、小宮みぎわ獣医師によると「犬や猫は人よりも体が小さく、肝臓の解毒能力が低い上に化学物質が多い床に近い、低い空間で生活しているので影響を受けやすい」と言う。

もっとも化学物質の影響を受けやすいのは一般的には鳥で、次に猫、そして犬、人間の乳幼児、最後に成人だ。

以前、小宮さんが診療した小型犬のポメラニアンは数年前から毛が抜け始め、来院時に胸はほとんど毛がない状態だった。飼い主は「どこの病院に行っても治らない」と訴えたが、使用している洗剤を確認すると「人間の衣類はアリエール（洗剤）とソフラン（柔軟剤）で洗い、犬の毛布は犬用洗剤で洗っている」と言う。

小宮さんは石けんで人と犬の衣類などを洗うことを提案。飼い主がすぐに石けんを切り替えると、半年後にはポメラニアンの皮膚が柔らかくなってシミも薄くなり、毛がふさふさになった。

14歳の日本猫は、子猫のころから鼻水や呼吸困難、嘔吐を繰り返し、肝機能の悪化を示す指標であるALT値が高かった。1日おきに床をマイペット（住居用洗剤）で掃除しているとのことだったので、重曹とクエン酸で床掃除を行うようアドバイスした。洗剤を替えたらずALT値が正常になり、鼻水も呼吸困難も治まった。

ペット用品の多くにはさまざまな化学物質

このように飼い主が洗剤などを石けんに切り替えて動物の症状が改善したケースが多いが、ほかにも

ペット用の歯磨きシート、香り付きの猫砂やペットシート、消臭除菌効果を謳っているお尻拭きなどのペット用ウェットティッシュ、消臭剤・芳香剤などによって、毛が抜けたり、嘔吐や下痢、呼吸困難などを起こしている。

「問題となる化学物質は香料のほかに第四級アンモニウム塩などの界面活性剤、抗菌剤や消臭剤、プラスチックを柔らかくするために使われるフタル酸エステル、マイクロカプセルなどさまざま。植物から抽出されたエッセンシャルオイル（精油）の中には皮膚炎を起こしたり遺伝毒性や神経毒性、発がん性のあるものもあり、天然だから安全とは言えない」と言う。

さらに小宮さんは「抗菌剤や消臭剤を利用した製品が増えているが、皮膚を消毒したら皮膚の上に棲む細菌も皮膚自身の細胞も傷つく。合成保存料や人工甘味料・乳化剤などの添加物が入った加工食品を食べれば、腸自身の細胞も傷つく。人の腸には1000種類以上の微生物が棲み、その重さは約2キログラムにもなる。体内の常在菌が減れば免疫力が低下するので、体内細菌を大切に育てることが大切だ」と話している。

（文：加藤やすこ（環境ジャーナリスト／
環境過敏症患者会いのち環境ネットワーク代表）
『週刊金曜日』2025.5.23より転載）

野菜

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

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

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0025 愛知きたあかりじゃがいも

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 オニオンス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く、シャキッとした歯触りが特徴です。



約350g **535円**

青森県

0073 北海道太てぼう(カット)

低 直径3cmほどの太いてぼうです。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。おひたしや煮びたしなどにどうぞ。



200g **292円**

奈良県 農民連 横山ほか

0187 奈良おかわかめ

無 葉がめぐるつとした粘りがあり、塩茹でしておひたし、天ぷらなどで召し上がりがいただけます。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。淡泊でくせがありません。



2株(1袋) **314円**

愛知県 大橋

0213 有機奈良春菊

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



100g **309円**

奈良県 山口農園ほか

0224 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)

(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

(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

(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す。農薬、化学肥料半分に抑えています。



2本 **332円**
愛知県 あっぱれ天恵他

0287 京都九条ねぎ

(無) 全体的にやわらかく、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) 無農薬。無農薬、菌床栽培。4~7個入りです。



100g **297円**
豊橋市 河合

寺井生シイタケ

(無) 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。



0301 大粒 200g **447円**
0302 小粒 140g **308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。



0303 100g **194円**
0304 1株(500g以上) **1,233円**
寺井 佐の川園 **地**

0305 奈良おおしめじ

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



200g **300円**
奈良県 中辻

0306 カットしめじ

(無) シャキシャキした歯ごたえ。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 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**

0312 黄金たもぎ茸

(無) 無農薬。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

0313 奈良生なめこ

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



100g **201円**
奈良県 上津川きのこ組合

白山市山立会のなめこ 4週のみ **新**

(無) 木滑なめこ

木滑なめこはぬめりが多く、身がしまっているのが特徴。小さななめこから大きななめこまで、栽培方法に工夫を凝らして様々なサイズを生産しています。



0315 S 110g 0316 M 110g

0317 L 110g 0318 2L 120g

各 **200円**

0319 でけえなめこパック

最大級「でけえなめこ」は他に類を見ない大きさと、木滑なめこにしか出せない風味と歯ごたえを実現しています。



白山市 山立会 100g **386円** **地**

0314 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

0321 すりおろしにんにく (無添加)(ピン)

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



翌々週 60g **583円**
吉田ふるさと村

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**

0334 大分有機竹の子 (細切り) 4週のみ

(有) 有機JA S認定品。高PH、無添加加工。細切りタイプ。



80g **430円**
クローバー食品 翌々週

0335 大分有機竹の子 (スライス) 4週のみ

(有) 有機JA S認定品。高PH、無添加加工。スライスタイプ。



80g **430円**
クローバー食品 翌々週

果 物

果 物

果物は、生育状況により
遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

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



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**
00005 定期 519円

0352 冷凍カットマンゴー

(低) 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
で覆って栽培しています。



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。



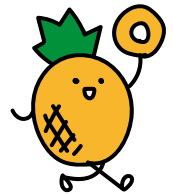
1玉500g~600g **972円**
西表島 アラガマ農園 **翌々週**

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）

ムソー **冷凍**

1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

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



【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）

ムソー **冷凍**

150g **616円**

0360 冷凍有機いちご

(有) 有機JASトルコ産ストロベリー。
カマロツ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）



ムソー **冷凍**

1kg **2,219円**

0371 OGストロベリー

(有) 有機JAS。鮮やかな色合
いで、香りも高く甘味が
あります。



冷凍

ムソー 200g **518円**



0372 OGラズベリー

(有) 有機JAS。上品で鮮やか
な色合い、コクと深み
のある味が特長。



冷凍

ムソー 150g **745円**

0373 OGミックスベリー

(有) 色鮮やかで香り・甘みの
強いベリー3種をミッ
クスにしました。



冷凍

ムソー 200g **713円**

0385 有機熊本レモンB品

(有) 有機JAS。表面は少しボ
コボコしていますが、中
はキレイで美味しいです。



新

熊本県 鶴田有機農園

300~350g **228円**



よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズ製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日か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産物を使用。

【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濃厚なヨーグルト。ちょっとしたごほうびにも。

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

冷蔵 100g **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 シュレッドチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッド。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **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バターにも人気のバター。

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

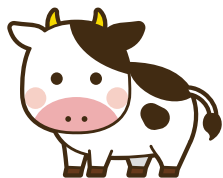
バターをホイップし、従来のバターよりも柔らかく、口溶け良く仕上げました。口溶けが良く、程よい塩味とミルクの優しい風味が、パンの味をいっそう引き立てます。

【原材料】生乳、食塩 100g **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。長期保存可。脱脂粉乳です。

常温 150g **298円**



たまご

平飼いの有精卵

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

0701 12玉 **737円** 定期 00003 12玉 **731円**
地主共和会 0702 6玉 **368円** 定期 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(発酵菌ブラス)にて、より健康に無薬剤飼育されたうずらの卵です。

14~15個(190g) **400円**
さらだぼーる(田原市・河合章幹)

お米・お餅・今月のわっぱん

お 米

たかはし農園

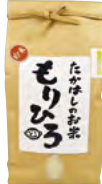
0923 無)玄米コシヒカリ

5 kg **3,669円**

0924 無)白米コシヒカリ

5 kg **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

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、チョコレート、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に、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



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**

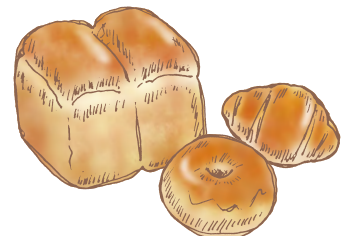
1177 バナナシフォンケーキ

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、脱脂粉乳、粗糖、イースト、バター、菜種サラダ油、食塩



420g **441円**

1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **410円**

1111 レーズン食パン

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



410g **540円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **502円**

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、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

お 餅

0951 有機玄米もち 300g (6個) **540円**

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



0952 有機よもぎ入玄米もち 300g (6個) **572円**

よもぎの豊かな風味と口当たり。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、よもぎ粉(青森産)



0953 有機黒豆入玄米もち 300g (6個) **594円**

黒豆の風味と噛みごたえ。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、有機黒豆(青森・岩手・北海道産)、食塩(海の精)



0954 きび入玄米もち 300g (6個) **659円**

有機もち玄米、岩手産もちきび使用。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、もちきび(国産)



オーサワ **2・4週** **翌々週**

ふくらむ魔法の冷凍パン **2・4週** **冷凍** 冷凍のままオーブンで約15分焼いてください。

1216 メロンパン 84g 4個入 **612円**

外は「サクッ」中は「ふわふわ」。きめの細かいパン生地は、口どけが違います。

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



1218 バターボール(クルミ) 72g 4個入 **611円**

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

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



1219 焼カレーパン 75g 4個入 **633円**

焼きたては生地がカリッ。中のカレーもこだわってつくっています。ご自宅で焼きたてのカレーパンをお楽しみ下さい。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、カレー(野菜(玉ねぎ、人参、じゃがいも)(国産)、豚肉(国産)、植物油、小麦粉、コーンスターチ、砂糖、カレー粉、その他)、鶏卵、米油、砂糖、バター、全粉乳、パン酵母、食塩、レモン果汁(一部に卵・乳成分・小麦・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



ピノキオ

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン 4週のみ

1051 フォルコンブロート

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

【原材料】有機全粒ライ麦(ドイツ産)、酵母、食塩

375g 6枚入り **561円**



1053 プンパーニッケル

甘みとモチモチした食感が引き立ち一層おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】有機全粒ライ麦、酵母、食塩

6枚入り **561円**



ミトク 翌々週

肉 類

秋川牧園の黒豚

冷凍

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

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



黒豚ローストンカツ用



黒豚モモ一口カツ用

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



黒豚モモスライス



黒豚小間切

秋川牧園の鶏

冷凍

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



1500 若鶏モモ肉	300g	732円
1502 若鶏ムネ肉	300g	600円
1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結)	500g	1,074円
1504 むねミンチ(バラ凍結)	500g	995円
1505 若鶏ササミ(バラ凍結)	300g	746円
1506 若鶏きも	150g	315円
1507 若鶏砂肝	200g	427円
筋胃です。にんにくと一緒に炒め、塩コショウ。絶品おつまみ。		
1508 若鶏砂肝スライス	150g	364円
下処理が意外と手間なのでスライスしてあると重宝します。		
1512 若鶏ミンチ	200g	554円
つくね、シウマイにもおすすめです。		
1518 若鶏手羽先(バラ凍結)	500g	980円 得
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。

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。

1516 500g **1,308円** 1517 1kg **2,192円**

1520 若鶏小間切 200g **538円**

1521 若鶏手羽元(バラ凍結) 2・4週 500g **956円**
骨付きなので、唐揚げ、煮物、チキンカレーなどにおすすめです。

1523 若鶏手羽元開(バラ凍結) 2・4週 500g **987円**
手羽元の骨に沿って切れ目が入っています。火の通りが早くご家庭での焼く・揚げる・煮る等の調理時間が短縮。7~9本入ってます。

1526 若鶏せせり 200g **465円**
せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。

丹沢農場の豚肉・ハム・ソーセージ

丹沢ハム工房 丹沢農場

2・4週 冷凍



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

- | | | |
|----------------------------------|------|------------------------------|
| 1291 豚ローススライス | 200g | 735円 |
| 1292 豚肩ローススライス | 200g | 661円 |
| 1293 豚バラスライス | 200g | 680円 |
| 1294 豚モモスライス | 200g | 616円 <small>得</small> |
| 約3mm厚でスライス。赤身率90%。 | | |
| 1295 豚小間切れ | 200g | 538円 |
| 1296 豚挽肉 | 200g | 526円 |
| 1297 上豚挽肉 | 200g | 616円 |
| 赤身9割。脂肪を避けたい人おすすめ。赤身約8割。肉団子や餃子に。 | | |

1300 豚ヒレブロック

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

【原材料】豚ヒレ肉



丹沢農場 400g **1,741円**

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用

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



丹沢農場 200g **769円**

1310 豚ロース味噌漬け

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

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



丹沢農場 200g(2枚) **785円**

1311 豚小間味噌漬け

自家特製味噌に丁寧に漬込みました。ご飯のおかずにもピッタリです！季節の野菜と一緒に炒めて。

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



丹沢農場 200g **612円**

1751 ポークウインナー

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

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



120g **440円**

丹沢農場 00013 定期購入 120g **430円**

1752 粗挽きウインナー

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

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



丹沢農場 120g **448円**

1753 皮なしベビーウインナー

羊腸が苦手な方、お子様にもおすすめの皮が気にならず、美味しさそのままの皮なしウインナーです。お弁当に◎。

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



120g **433円**

丹沢農場 00014 定期購入 120g **424円**

1754 皮なしノンスパイスウインナー

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

【原材料】豚肉、塩、粗糖



120g **433円**

丹沢農場

1755 ロースハムスライス

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

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



丹沢農場 100g **600円**

1756 ボンレスハムスライス

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

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



100g **538円**

丹沢農場

1757 ベーコンスライス

余分な添加物を使うことなく作り上げ、肉の旨味を生かした商品となっています。

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



100g **575円**

丹沢農場

1758 焼豚スライス

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

【原材料】豚肉、塩、粗糖



丹沢農場 120g **584円**

1760 スモークレバー

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



100g **508円**

丹沢農場

1766 チャーシュー切り落とし

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

【原材料】豚肉(国産)、粗糖、醤油(小麦、大豆を含む)、純米酒、塩



70g **461円**

丹沢農場

1911 ハンバーグ

200g(2枚) **523円**

1912 ミニハンバーグ

180g(6枚) **508円**

化学調味料を使わずに、安全でおいしい豚肉・牛本来の旨さをきかだたせた、シンプルなおいしさです。【原材料】豚肉、玉ねぎ、牛肉(瑞穂牛または興農牛)、牛乳、卵、パン粉、食塩、砂糖、ホワイトペッパー、ナツメグ



丹沢農場

お惣菜

惣 菜

金沢錦の佃煮・お総菜

※不定期での取り扱いです。お届けは翌々週。

2113 鱈子うま煮 80g **635円**

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

【原材料】真だらこ、醤油、砂糖、水あめ、味醂、生姜、寒天

全品冷蔵

翌々週



2129 ちりめんおかか(おにぎりの心)

50g **509円**

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

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



2132 かつお昆布(おにぎりの心) 100g **572円** **得**

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

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



2133 ごまちりめん 40g **492円**

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

【原材料】いわし稚魚類(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、白ごま、味醂、日本酒



2135 山椒ちりめん 40g **524円**

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

【原材料】いわし稚魚類(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、山椒、みりん、日本酒



1853 金ごまいわし 4週のみ

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

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



いい友 翌々週 150g **594円**

1857 元祖の本造りなめ茸 4週のみ

新鮮な信州産えのき茸を使用し、なめ茸を使用し、なめ茸開発元祖のメーカーがこだわって作り上げた本格派の手造りなめ茸です。

【原材料】榎茸(長野)、本醸造醤油、麦芽水飴、本みりん、食塩、昆布エキス、酵母エキス、米黒酢



翌々週 小林農園 200g **432円**

1862 五穀黒ぜんざい 4週のみ

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

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



翌々週 東京フード 180g **464円**



1875 国産さばの煮付 4週のみ

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

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



鮮冷 翌々週 120g **389円**

1876 国産真いわしの煮付 4週のみ

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

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



鮮冷 翌々週 120g **313円**

1877 国産いわしのこだわり金ごまだれ 4週のみ

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

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



鮮冷 翌々週 120g **356円**

1878 国産さばのみそ煮 4週のみ

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

【原材料】さば(国産)、みそ、砂糖、清酒、みりん、醤油、寒天



鮮冷 翌々週 120g **389円**

水産物・練り物

水産物

2294 台湾産 素干し桜えび

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



冷凍

かもめ屋

20g **529円**

2306 瀬戸内かあちゃんの焼のり 4週のみ

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



翌々週

オカベ

8g **346円**

2307 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚 4週のみ

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



翌々週

オカベ

50g **400円**

2582 国産手作りアンチョビ

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

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



4週のみ

ISフーズ

翌々週

45g **540円**

2377 エコシュリンプ下処理サイズ 2・4週

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

【原材料】ブラックタイガー(養殖)



冷凍

オルタートレード 140g(7〜9尾) **1,458円**

練り物

矢野傳の練り物 4週のみ

冷蔵 翌々週

2601 いよ誉れ(高級かまぼこ)

1本120g **599円**

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒

2602 やわたはま(上級かまぼこ)

1本110g **382円 得**

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘諸でんぷん(4%)

2604 焼ちくわ 約50g×2本 **261円**

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、みりん、甘諸でんぷん(10%)

2605 じゃこ天ぷら(平さつま揚げ)

約50g×3枚 **359円**

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、甘諸でんぷん(5%)

2606 どぼうじゃこ天(平さつま揚げ)

約35g×5枚 **384円**

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、甘諸でんぷん(5%)



2607 きんぴらじゃこ天(棒さつま揚げ) 約20g×8本 **406円**

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、人参、甘諸でんぷん(5%)

2608 上天ぷら(白平さつま揚げ) 約50g×2枚 **335円**

【原材料】えそ、トラハゼ、タラ等の白身魚。粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘諸でんぷん(5%)

2609 野菜天(平さつま揚げ) 約50g×2枚 **335円**

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚。粗塩、魚醤、三温糖、ごぼう、人参、甘諸でんぷん(10%)

2611 イカ入じゃこ天 3枚90g **274円**

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

2612 なると巻 1本100g **264円**

【原材料】魚肉(えそ、とらせば、ほうぼう、白身小魚)、無リンいとより、かんしょ澱粉、食塩、清酒、三温糖、魚しょうゆ

2613 やさい棒天 3本 **347円**

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



高橋徳治商店

冷凍

2639 ソフトはんぺん 2・4週

4枚(188g) **498円**

卵白と山芋のみで発泡させました。一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱させることで弾力のある柔らかさに仕上がっています。

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



2640 7種の野菜揚げ 2・4週

5個(165g) **368円**

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

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



2641 玉ねぎ揚げ 2・4週

5個(150g) **374円**

北海道の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用した商品です。フレッシュ玉ねぎを使用し、玉ねぎの甘さを生かした揚げかまぼこです。

【原材料】スケトウダラ無リンすりみ、玉ねぎ、豆腐、馬鈴薯澱粉、食用米油、砂糖、鰹エキス、発酵調味料、食塩、



タカシヨクの鮮魚・惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

2248 中・刺身用甘えび

150g(12匹前後) **625円**

2249 昆布メ甘えび

80g **990円**

金沢らしい甘えびを昆布メに。昆布の旨味を吸った甘えびの刺身は鮮やかでお祝いの席にも。

【原材料】甘えび(日本海産)、昆布(北海道産)、純米酢、食塩



2258 能登産サバフィレ

2〜3枚(200g) **642円**

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



2259 小鯛ささ漬

65g **784円**

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

【原材料】キダイ(レンコダイ(国産))、米酢、食塩



2261 しめさば

1枚約100g **620円**

国産のサバで、厳選した調味料でしめさばにしました。

【原材料】サバ(国産)、純米酢、本みりん、粗糖、昆布、食塩

2266 いかの塩辛「潮」

80g **680円**

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

【原材料】するめいか(石川県産)、イカワタ、食塩、柚子、唐辛子

2275 小あじマリネ

140g **578円**

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

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



2277 国産いわしマリネ

140g **594円**

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

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



2291 イワシフィレ

220g **507円**

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

2298 いわし調理用(下処理済)

約6尾270g **467円**

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

【原材料】いわし(石川県産)

2738 あじいしり干し 2枚 800円

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

【原材料】アジ(国産)、魚醤(サバ、アジ、食塩)、食塩

5503 わじまの塩 100g 609円

釜炊きせず、天日干しと同じような条件で作った輪島の塩です。

5715 能登いしり 200ml 673円

奥能登に古くから伝わる魚醤です。前浜で獲れた新鮮なアジとサバに塩を加えて約3年かけて熟成させました。お料理にほんの少し使うと味に深みが増します。

【原材料】サバ(石川県)、アジ(石川県)、食塩

5716 いかのいしり 150ml 642円

イカワタを塩にまぶし、2年間熟成させた魚醤油。能登の風土と旨みが凝縮されています。いしり(いしる)は石川県能登半島、特に奥能登地方で伝統的に製造されている魚醤です。

【原材料】いか内臓、塩

海藻

立石海苔店 2・4週

2703 知多前のに

【原材料】乾海苔(愛知県)

焼7枚 **456円**

2704 鬼崎産お徳用寿司はね焼のに

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

10枚 **599円**

2705 鬼崎産おにぎり用のり

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

3切30枚 **853円**

2706 渥美産あおさのり

【原材料】乾ヒトエグサ(愛知県渥美)

15g **456円**

2772 上撰初摘 海の恵み(愛知県産)

知多半島野間産の秋芽一番摘み海苔です。旨味濃厚くちどけがよいおすすめの海苔。

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)

全型10枚 **789円**

2774 鬼崎産塩のりオイル仕立て

鬼崎産の後味の強さを活かした味のり。

【原材料】鬼崎産初摘み海苔、塩、エキストラバージンオリーブオイル

8切32枚 **694円**

2707 丸ごと根昆布だし

4週のみ

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

【原材料】根昆布(北海道日高産)、食塩(北海道製造)、寒天

北海道ケンソ 翌々週

300ml **1,188円**



2709 卓上青さのり粉

4週のみ

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

【原材料】あおさのり

翌々週

健康フーズ

20g **464円**

2712 北海道産 塩昆布

旨味と柔らかさを出した塩昆布。

【原材料】真こんぶ(北海道産)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、米酢

翌々週

健康フーズ

35g **594円**



2721 佐賀有明ばらのり

4週のみ

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

【原材料】ばら干し海苔(佐賀県産)

翌々週

東京蒲田守半

10g **540円**



2724 あおさ

4週のみ

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

【原材料】ひとえくさ(愛知県)

乙女草 翌々週

10g **322円**



2726 減塩三陸産カットわかめ

4週のみ

塩分を30%カットした三陸産の塩蔵カットわかめです。味噌汁、お吸い物、ラーメン、うどん、酢の物にご利用ください。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(三陸産)

変

フジサワ 翌々週 11g **324円**



2723 カットわかめ伊勢志摩産

4週のみ

肉厚で風味豊かなこだわりの伊勢志摩産カットわかめです。いろどり彩やかでカルシウム、食物繊維が豊富です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩)

創健社 翌々週 12g **451円**



2729 汐ふき昆布

4週のみ

北海道道南産天然真昆布を再仕込み醤油・本みりん・粗糖でじっくり煮込み乾燥させました。食物繊維・鉄・カルシウム・カリウム・マグネシウムを豊富に含みます。国産のこだわった原料を使用しています。

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

創健社 翌々週

30g **476円**



海藻・ごはん・シリアル・ごま・雑穀・豆腐・揚げ・豆乳

昆布

4週のみ 翌々週

2710 羅臼昆布

【原材料】羅臼昆布100%

北村物産 90g **980円**

2718 伊勢和布

そのままだ使いやすいカット済みタイプ。

【原材料】わかめ(伊勢志摩)

北村物産 18g **420円**

2719 きざみ出し昆布

昆布を刻んでありますので、お好きな量だけ手軽に使用して便利。

【原材料】真昆布(北海道)

創健社 100g **702円**

2733 日高昆布

みつし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚な味が特長です。

【原材料】昆布(北海道日高産)

健康フーズ 80g **756円**

2734 利尻昆布

清澄で香り高く特有の風味を持つ高級品です。

【原材料】利尻昆布(北海道日高産)

健康フーズ 40g **670円**

2737 ねこあし根昆布

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

【原材料】猫足根昆布(北海道浜中産)

健康フーズ 120g **702円**

2773 シーガニックひじき

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

【原材料】ひじき(国内産)

山忠 翌々週 90g **324円**



シリアル

ハトムギグラノーラ

富山県産のハトムギを使用。グルテンフリー・ヴィーガン対応。添加物・着色料不使用。そのままおやつに、または豆乳やヨーグルトにかけてどうぞ。

2788 プレーン

国産はとむぎを使用したグラノーラに有機のクルミとレーズンを加えました。ココナッツシュガーと甜菜糖で優しい甘さに仕上げています。

【原材料】はとむぎ(富山県)、有機クルミ、有機レーズン、有機ココナッツオイル、有機ココナッツの花蜜、砂糖(甜菜糖)、岩塩(一部にクルミを含む)

2789 チョコ

有機ココアを使ったはとむぎグラノーラにココナッツチップスとカカオニブを加えました。上品な甘さとザクとした食感をお楽しみください。

【原材料】はとむぎ(富山県)、砂糖(甜菜糖)、有機ココナッツオイル、有機カカオニブ、有機ココアパウダー、有機ココナッツチップス、岩塩



太陽食品 4週のみ 翌々週 各80g **594円**

ごはん・おかゆ

寝かせ玄米ごはんパック

4週のみ

2826 小豆

小豆をブレンドしました。甘味があってもおこわのような食感です。

【原材料】玄米(国産)、小豆、食塩

2827 黒米 180g **333円**

ポリフェノールたっぷりの黒米をブレンドしました。甘みが強くカレーによく合います。

【原材料】玄米(国産)、黒豆、食塩

2828 もち麦 180g **333円**

食物繊維たっぷりのもち麦をブレンドしました。甘みがあって食べごたえのある雑穀感が特長です。

【原材料】玄米(国産)、大麦(もち麦)、食塩

結わえる 翌々週



豆・雑穀・ごま

2855 国産はとむぎ炊飯器用

4週のみ

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

【原材料】国産はとむぎ(富山)



得

翌々週 太陽食品 200g **648円**

2865 大豆(里のほほえみ)

2・4週

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

【原材料】大豆(石川県産)



たかはし農園 500g **545円**

有機すりごま

2・4週

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

【原材料】〈黒〉有機黒胡麻(パラグアイ・ポリビア産) 2869 黒 2870 白

【原材料】〈白〉有機白胡麻(パラグアイ産) 2870 白 2871 黒 2872 黒 2873 白

オーサワ 翌々週 各70g **270円**



有機いりごま

2・4週

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

【原材料】〈黒〉有機黒胡麻(パラグアイ・ポリビア産)

【原材料】〈白〉有機白胡麻(パラグアイ産)

2872 黒 2873 白 2874 黒 2875 白

オーサワ 翌々週 各80g **270円**



2874 古代米 古代の香り

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

【原材料】複数原料米(国内産)



まんがら農園 300g **921円**

2877 オーツ麦と12種類の国産雑穀ブレンド

4週のみ

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

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



健康フーズ 翌々週 160g(20g×8包) **324円**

2848 丸麦(五分搗き)

2・4週

農業・化学肥料不使用。もちもちとした食感でほんのり甘い。玄米に1～2割混ぜて炊いたり、茹でてサラダのトッピングやスープなどにどうぞ。

【原材料】特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本県)



翌々週 オーサワ 300g **572円**

2907 充実雑穀

2・4週

お米に入れて炊くだけで食物繊維・ミネラル・カルシウムがたっぷり摂れます。

【原材料】(全品国産・非遺伝子組換え)もちきび・胚芽押し麦・実そば・もちきび・はと麦・大豆・赤米・とうもろこし



オーサワ 翌々週 250g **734円**

2934 国内産小豆

2・4週

北海道産で農業・化学肥料不使用。ツヤよく甘味がある。品種はエリモシウズ。赤飯や煮豆、菓子作りに。

【原材料】小豆(北海道産)

翌々週

オーサワ 200g **772円**



豆腐・揚げ・豆乳

3198 お料理おから

4週のみ

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

【原材料】大豆(国産)(遺伝子組換えでない)

翌々週 おとうふ工房 200g **324円**



豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

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

3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付) 300g **583円**

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g **324円**

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g **410円**

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

滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

3126 ミツの朥(おぼろ豆腐) 300g **410円**

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

3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚 **378円**

3133 ミツの大判あげ(揚げ) 1枚 **389円**

3135 ミツのうすあげ 2枚 **302円**

3136 ミツの絹揚げ 1コ **378円**
サクッとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。

3150 ぎんなんがんも 3個 **680円**

3164 みどり有機豆乳(無調整)

有機大豆100%使用。大豆固形分8%以上。高温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**



3211 高野山白ごま豆腐 4週のみ

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

【原材料】でん粉、胡麻、本葛粉

ケンコーフーズ 翌々週 33g×4 **378円**



こんにゃく

群馬県産の有機栽培蒟蒻芋を使用し、有機認証の製造工場で製造しています。仕込み水は赤城山系の水を使用しています。あくぬき済み。

4週のみ

有機生芋こんにゃく

【原材料】有機こんにゃく芋(群馬)、有機こんにゃく粉(有機こんにゃく芋(群馬))/水酸化カルシウム：こんにゃく用凝固剤(帆立貝殻(北海道))

3287 板 250g **248円**

3288 糸 250g **281円**

創健社



3289 有機しらたき

【原材料】有機こんにゃく粉(有機こんにゃく芋(群馬))/水酸化カルシウム：こんにゃく用凝固剤(帆立貝殻(北海道))

200g **238円**

3338 しゃぶしゃぶ蒟蒻

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

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

マルヤス 翌々週 200g **184円**



納豆・テンペ

登喜和食品

冷蔵

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

3531 登喜和

3P(40g×3) **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)



3535 日本の農

2P(40g×2) **278円**

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

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



3536 十勝の息吹小粒カップ 2・4週

3P(30g×3) **329円**

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。

【原材料】北海道 ユキシスカ大豆(特別栽培)



3545 朝食の納豆 2・4週

2P(40g×2) **297円**

赤城山の麓で採れた地産大豆。あっさりとした味わいは朝食にピッタリ。

【原材料】群馬県 納豆小粒



3541 北海道産直納豆 ひきわり(タレ・からしなし) 2・4週

30g×2 **271円**

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

【原材料】北海道とよみづき大豆(特別栽培)



3508 2P井村さんの有機大粒納豆

発酵に必要な大豆の栄養や旨味を逃さずに蒸し上げる「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふっくらした食感と、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(石川県産産産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、鰯節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料

金沢大地 冷蔵 45g×2 **308円**



3503 テンペ(レトルト) 2・4週

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

オーサワジャパン 翌々週 100g **270円**



3506 井村さんの有機納豆

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

【原材料】石川県産、納豆菌

冷蔵

金沢大地 90g **306円**



漬物・梅干・だし・つゆ

漬物・梅干

3702 かり干したくあん(スライス) 4週のみ

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

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



健康フーズ 170g **389円**

3704 きくらげザーサイ入りからし高菜 4週のみ

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

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



健康フーズ 翌々週 90g **421円**

3705 甘酢漬砂丘らっきょう 4週のみ

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

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



健康フーズ 翌々週 110g **518円**



3710 いぶりがっこ(スライス) 4週のみ

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

【原材料】いぶり大根(国産)、漬け原材料【砂糖、米ぬか、食塩、米酢】



マルアイ 翌々週 70g **497円**

3730 紅しょうが 4週のみ

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



創健社 翌々週 60g **313円**

3858 ねり梅 4週のみ

紀州産の梅干しを使用し、種を取ってペースト状にし、梅酢を混ぜた梅肉です。使いやすいチューブタイプです。

【原材料】梅肉、梅酢(紀州産他)



健康フーズ 翌々週 120g **486円**

3973 福神漬 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 80g **275円**

ひだ千利庵の漬物

4週のみ 翌々週

ひだ千利庵では杉樽を使ってお漬物作りをしています。

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

4051 赤かぶら漬(杉樽仕込み) 150g 364円

【原材料】赤かぶら、漬け原材料(食塩、米こうじ、米ぬか、とうがらし)



4052 スライス赤かぶら漬(杉樽仕込み) 130g 415円

【原材料】赤かぶら、(漬け原材料/食塩、食酢、みりん)

4053 菊芋味噌漬 120g 415円

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



4056 胡瓜しば漬 100g 383円

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



4057 ほうば味噌 300g 610円

【原材料】米こうじ、大豆、みりん、砂糖、食塩

4059 山むらさき 150g 351円

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



4061 ピリ辛胡瓜しょうゆ漬 120g 382円 得

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



4064 飛騨の梅干し 150g 588円

【原材料】梅(木熟)、赤しそ、漬け原材料(自然塩)

4065 胡瓜粕漬け 2本 402円

【原材料】胡瓜、漬け原材料(酒粕、みりん、砂糖、食塩)



4066 赤かぶら長熟漬 150g 415円

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

だし・つゆ

4094 釜めしでんどん 2・4週

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

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



節辰商店 500ml **594円**

4113 野菜ブイヨン 4週のみ

【原材料】澱粉分解物、食塩、野菜パウダー【玉ねぎ、人参、トマト、とうもろこし】、粉末小麦発酵調味料【小、香辛料【にんにく、生姜、セロリ(インド、スペイン、オランダ他)、黒胡椒(〇)】、粉末醤油【大豆(遺伝子組換えでない)、小麦】、食用植物油【有機べに花油(オーストラリア)】、馬鈴薯澱粉(ヨーロッパ、国内産他)】



創健社 翌々週 5g×7本 **389円**

4114 6種の野菜だし 4週のみ

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

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



東海農産 翌々週 82g **540円**

4115 チキンコンソメ 4週のみ

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



創健社 翌々週 4.5g×10個 **335円**

だし・つゆ・ふりかけ・味噌汁

4117 6種国産原料の だしパック

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

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



節辰商店 12g×12 **464円**

4122 つゆの素(ストレート)

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

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



チョーコー **500g 421円**

4128 チキンガラスープ

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

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



健康フーズ 120g **648円**

4132 まるごと鰹パウダー

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

【原材料】かつお粉末(かつお(鹿児島県産))



浪花昆布茶 2g×12 **583円**

4090 薫るだしぶっかけつゆ

丸大豆うすくちしょうゆをベースに鹿児島県産のかつお節、長崎県産の焼きあごを使用した、風味豊かな和風のまぜるめんつゆです。うどんに本品をそのままかけて混ぜ合わせて下さい。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、水あめ、みりん、砂糖、食塩、でん粉、かつお節、魚介エキス、酵母エキス、焼き飛魚(あご)粉末、醸造酢、こんぶエキス/アルコール



チョーコー **30g×3袋 281円**

4091 やみつき旨辛醬

旨みとコクと、ピリッとくせになる辛さ。コチュジャンと豆板醬、チョーコー自慢のみそ等を合わせました。

【原材料】水あめ(国内製造)、みそ(大豆を含む)、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、コチュジャン(大豆を含む)、食塩、チキンエキス、醸造酢、ごま、豆板醬(小麦を含む)、ごま油、にんにく、しょうが、魚介エキス、酵母エキス、香辛料、でん粉/アルコール



4092 さわやか夏味 梅かつお

梅の風味香る、さっぱりとした夏向けのつゆです。丸大豆しょうゆをベースに、紀州産南高梅のさわやかな酸味と、枕崎産かつお節の旨味を合わせました。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、醸造酢、梅肉、食塩、でん粉、かつお節、こんぶエキス、魚介エキス、酵母エキス



チョーコー **各30g×3袋 281円**

4093 さっぱりゆず

チョーコー自慢の丸大豆しょうゆと高知県産ゆず果汁を使用。

【原材料】しょうゆ(小麦、大豆を含む)(国内製造)、砂糖、たまねぎ、ゆず果汁、醸造酢、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス



4095 濃厚ごまだれかつおだし

焙煎練りごまの香りとコクに、鹿児島県枕崎産かつお節の豊かな旨味を合わせ、隠し味にレモン果汁の爽やかな風味を加えました。

【原材料】砂糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ねりごま(中南米)(国内製造)、食塩、醸造酢、レモン果汁、酵母エキス、でん粉、かつお節/アルコール



4098 こってりしょうゆ

チョーコー自慢の丸大豆しょうゆをベースに、長崎県産焼き飛魚の風味を効かせました。

【原材料】しょうゆ(小麦、大豆を含む)(国内製造)、水あめ、砂糖、食塩、チキンエキス、でん粉、醸造酢、こんぶエキス、しょうが汁、焼き飛魚(あご)粉末、オニオンパウダー、香辛料/アルコール

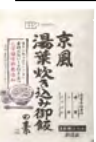


ふりかけ・味噌汁・茶漬け

4261 京風湯葉炊き込み御飯の素

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

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



創健社 **128g 540円**

4287 国産かりかり梅しそ

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

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



プロスベリティ **45g 592円**

4293 のりたまごのふりかけ

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。

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



創健社 **33g 335円**

4289 健康ふりかけ おかか

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

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



健康フーズ **25g 475円**

4295 味ごまひじき

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

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



健康フーズ **50g 281円**

4300 海老ふりかけ

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

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



通宝海苔 **30g 378円**

4301 ちりめんわかめ 30g

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

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



健康フーズ **4週のみ 各 378円**

4341 海苔わかめスープ

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

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



ケンコーフーズ **30g(6食分) 421円**

4362 潮の華いわしのふりかけパック

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

【原材料】いわしの煮干し(国内産)



カクサ **3g×6P 464円**

4285 七味みそ汁 八幡屋磯五郎

こだわりの香り高い八幡屋磯五郎の七味と、まろやかな信州味噌が織りなす大人のみそ汁です。くせになる香りと辛味が特徴の七味は後を引く美味しさです。

【原材料】調味みそ・米みそ(国内製造)、みりん、昆布エキス、かつお節エキス、しょうゆ、酵母エキス、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む) 具:油あげ、乾燥わかめ、乾燥ねぎ(凝固剤、(一部に大豆を含む)) かく:七味唐辛子、(一部にごまを含む)



創健社 **4食 324円**

味噌汁・佃煮・加工豆・加工雑穀・乾物

温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。

4382 コーンチャウダー 国内産のコーン・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなコーンチャウダー。

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

4383 かぼちゃチャウダー 国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなかぼちゃチャウダー。

【原材料】野菜[かぼちゃ (国内産)、じゃがいも：遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)、かぼちゃペースト(国内産)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ他)、クリーム：乳製品(国内産)、全粉乳(国内産)、砂糖(国内産)、バター (国内産他)、たまねぎエキス(国内産)、でん粉(国内産)、食塩(国内産)、チキンブイヨン(国内産)]

4384 トマトチャウダー 完熟トマトに生クリーム、蔵王産チーズ、バジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入りの具たくさんトマトチャウダーです。

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

麻布タカノ

4週のみ 翌々週 各150g **367円**



味噌屋のまかないみそ汁 4週のみ

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

4398 蔵出し信州とうじみそ

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

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



4399 蔵出し寒熟白つぶみそ

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

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



4400 3種の信州みそ合わせ

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

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



ひかり味噌 翌々週 各5食入 **443円**

4317 カラダにやさしいポタージュ

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

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

ファイン 翌々週 14g×5 **518円**



4397 野菜と海藻を食べるおみそ汁

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

【原材料】調味みそ：米みそ(国内製造)、食塩、砂糖、昆布エキス/酒精、(一部に大豆を含む)【あけなすの具】乾燥キャベツ、あけなす、調味顆粒(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキスパウダー、でん粉)、乾燥コーン、乾燥玉ねぎ、乾燥小松菜、乾燥にんじん、乾燥ねぎ、(一部に乳成分を含む)【オクラの具】わかめ、調味顆粒(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキスパウダー、でん粉)、乾燥オクラ、めかぶ、昆布、ひじき、ごま、赤つものまた、乾燥ねぎ、(一部にごまを含む)



ひかり味噌 翌々週 6食入 **605円**

加工豆・加工雑穀

4470 やわらかスーパー発芽大豆

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



だいずデイズ 翌々週 100g **248円**

4473 有機蒸しミックスビーンズ

5種の豆をミックス。蒸してあるのでそのまま食べられます！

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



だいずデイズ 翌々週 85g **302円**

4476 蒸しスーパー大麦

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

【原材料】大麦(オーストラリア産)



だいずデイズ 翌々週 50g **248円**

4471 スーパー発芽黒豆

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



だいずデイズ 翌々週 70g **248円**

4475 有機蒸しひよこ豆

うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しひよこ豆。そのまま食べられます。

【原材料】有機ひよこ豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用



だいずデイズ 翌々週 85g **302円**

乾物

4472 10種の蒸し雑穀

希少な国産原料にこだわった10種の雑穀を蒸して、やわらかく仕上げました。このままサラダやお料理にお使いください。【原材料】もち大麦、大豆(遺伝子組換えでない)、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆(遺伝子組換えでない)、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢



ムソー 翌々週 70g **248円**

4515 有機鷹の爪

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

【原材料】有機鷹の爪(島根産)



オーサワジャパン・島根県

翌々週 5g **259円**

4565 こがね麴

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

【原材料】小麦粉[小麦(北海道)]、小麦たんぱく(北海道)



オーサワ 翌々週 30g **302円**

4478 大豆と玄米のベジミンチ 130g 4週のみ

4479 大豆と玄米のベジファイル 100g

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

【原材料】脱脂大豆(国内製造)、玄米粉(米(国産))/緑茶抽出物



マイセンファインドフード 翌々週 各 **346円**

今週のおすすめ！

2132 かつお昆布 (おにぎりの心) 4週のみ

やわらかく炊き上げた北海道産刻み昆布にたっぷり鰹節・鯖節佃煮をブレンドして仕上げました。味わい深く、風味豊かに仕上がっています。おにぎりの具材としても◎。



冷 翌々 金沢錦 100g 572円⇒**561円 得**

92560 グッドミー春巻き

植物由来の珍しい味わいで、大豆たんぱくとフレッシュな野菜を組み合わせています。通常の春巻きよりもヘルシーで、お弁当のアクセントとして大活躍。



凍 翌々 クックたかくら 3本入り 583円⇒**572円 得** **フライパン調理**

2855 炊飯器用はとむぎ 4週のみ

富山県産「はとむぎ」を100%使用。グルテンは含まれていません。はとむぎをお米と同じサイズに砕いているので、お米に混ぜて炊飯器で炊けます。もちもちとした食感でおいしく食べられます。



翌々 太陽食品 200g 648円⇒**636円 得**

2602 やわたはま (上級かまぼこ) 4週のみ

“いよ誉れ”のすり身に5%の甘藷澱粉を加えて練り上げて、蒸し上げました。



冷 翌々 矢野博 110g 382円⇒**375円 得**

77114 Wチーズボール

パン生地の中と外にダブルのチーズで美味しさ倍増です。少し温めてお召し上がりいただくのがオススメです！



凍 翌々 パンドパパ 1個 464円⇒**455円 得**

4122 つゆの素ストレート 4週のみ

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



翌々 創健社 500g 421円⇒**413円 得**

タカシヨク

凍 翌々 不定期!

能登で採れる真だこ・かき貝を厳選。カラッと揚げて米酢・醤油ベースの味付け。あっさりとした仕上がっています。素材の味を活かした一品です。

2282 能登だこマリネ 140g **912円**

2283 能登がきマリネ 140g 704円⇒**690円 得**



ひだ千利庵の漬物

4週のみ 翌々

4061 ピリ辛胡瓜しょうゆ漬

岐阜県の唐辛子「あじめこしょう」を使って仕上げたピリピリとした辛みが効いた、きゅうりのしょうゆ漬です。

120g 382円⇒**375円 得**

4066 赤かぶら長熟漬

赤かぶらを葉がついたまま塩で漬け込み、じっくりと熟成させたお漬物です。赤かぶらの葉は栄養価が高く、旨味があると言われています。

150g **415円**



今週のお薦め肉 凍

1294 豚モモスライス 2・4週

肉色は内モモは淡く、シンタマはやや赤みがあり、脂肪を好まない人には最適の部位。約3mm厚、赤身率90%。

丹沢農場 200g 616円⇒**586円 得**

1518 若鶏手羽先 (バラ凍結)

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。

秋川牧園 500g 980円⇒**931円 得**



おやつに おつまみに ナッツ

4週のみ 翌々

6729 ローストミックスナッツ

ノンフライ製法でじっくりと焙煎。アーモンド・カシューナッツ・クルミの3種類をミックス。

健康フーズ 80g **400円**

6785 ピスタチオ

風味豊かなアメリカ産ピスタチオをノンフライ製法でロースト。

健康フーズ 70g 400円⇒**392円 得**

6482 味付け小魚とアーモンド

瀬戸内海産いわしを砂糖不使用で味付けし、ローストした香ばしい細切りアーモンドとミックス。

オカベ 55g **346円**



ロングパスタ ジロロモーニの商品が超お買得! 翌々 ショートパスタ

イタリアの有機栽培デュラム小麦をセモリナ挽き(粗挽き)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけて乾燥して仕上げました。小麦本来の味と香り、強いコシ。

4889 有機スパゲッティーニ (1.4mm)
細めの1.4mm。ソースに絡みやすく、冷製パスタにも。

4890 有機スパゲッティ (1.7mm)
スタンダードな1.7mm。

4891 有機スパゲッティーニ (2.1mm)
ナポリタンに最適な太さ2.1mm。

4892 有機リングイネ (3mm)
やや幅広でクリームや濃いめのソースに合います。幅3mm。

4週のみ 各500g **570円⇒513円 得**

4920 古代小麦有機スパゲッティセミンテグラレ
イタリアの有機栽培古代小麦を使用。モチモチとした食感とナッツのようなほのかな甘さが特長。太さ1.8mm。

400g **638円⇒575円 得**

4921 全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ
そばにも似た食感、濃い小麦の風味。太さ1.7mm。

500g **571円⇒514円 得**



4894 有機ペンネ 4週のみ

表面に筋があり、ソースの絡みがいいです。250g **410円⇒369円 得**

4922 デュラム小麦 有機ファルファッレ
蝶々に似た形のかわいらしいショートパスタです。250g **411円⇒370円 得**

4923 デュラム小麦 有機フジリトリコロレ
3色のらせん状ショートパスタ。赤色は有機トマト、緑色は有機ほうれん草のパウダーを使用。250g **497円⇒448円 得**

5818 有機トマトケチャップ 不定期!
南イタリア産有機栽培トマトを、トマトペーストにして作りました。300g **475円⇒428円 得**

有機エキストラヴァージンオリーブオイル
有機栽培されたオリーブの実から作られたエキストラヴァージンオリーブオイル。低温でオリーブの実をすりつぶし、圧搾製法でしぼりました。

6329 250ml 1,836円⇒1,653円 得

6331 500ml 3,348円⇒3,014円 得



その他



味千汐路 やわらかいおかず 不定期! 翌々

いつもの食卓にも、介護食としてもご利用いただける、やわらかいおかずシリーズです。あたためるだけでずくにおいしい、便利なレトルトパウチ。

やわらかごちそう

1863 煮込みハンバーグ

手作リハンバーグを国内産野菜と一緒に、自家製デミグラスソースでじっくり煮込みました。

120g **594円⇒583円 得**

1864 酢鶏

鶏肉と6種類の国内産野菜を、甘酸っぱいたれで仕上げた中華風の酢鶏です。

100g **397円**

1865 中華丼

3種類の国産野菜と国産しいたけを、ごま油風味のとり中華あんできちんと仕上げました。

味千汐路 100g **438円**



信州自然王国 1-3週 翌々

かき氷シロップ

着色料・香料・酸化防止剤不使用です。かき氷以外にも、ヨーグルトやパンケーキにかけたり、炭酸やカクテルなどの飲み物に混ぜても◎。

かき氷シロップ 各250g **562円**

5591 いちご

いちご果汁・果肉使用。いちごの濃厚な風味。

5592 ブルーベリー

ブルーベリー果汁・果肉使用。ブルーベリーの爽やかな風味。

5593 抹茶

愛知産「西尾の抹茶」使用。抹茶の豊かな香りとコク。

5594 国産レモン

瀬戸内産レモン果汁。使用レモンの爽やかな酸味。



昔ながらの 固めの菓子

きらず揚げ 翌々

国産大豆100%の自家製おからと国産小麦を使った堅い食感の揚げ菓子。子どもたちに食べさせたいお菓子が開発の原点です。お子さまの歯固めに、そして、いつものおやつにどうぞ。

6388 きらず揚げ・天然塩

4週のみ 140g **378円**

小分けになった4連

6401 きらず揚げしお 4連 不定期!

6402 きらず揚げ 黒糖 4連 不定期!

おとうふ工房いしかわ

各20g×4連 **281円⇒276円 得**

6502 豆乳かりんとう 翌々 不定期!

国内産小麦粉を100%使用しました。豆乳を練り込み優しい味に仕上げたかりんとうです。おやつやお茶うけにお召上がり下さい。

山田製菓

60g **162円**



おいしい カレー CURRY 翌々

米粉でつくった本格カレー

新潟県産米粉を使った植物素材のカレーです。ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料は不使用。

7355 中辛 4週のみ

25種類以上のスパイスを使用して仕上げた香り高くコクのある本格カレー。

7354 甘口 不定期! NEW

国産りんごの果汁と有機アガベシロップを使用し、口当たりよくまろやかな味わい。

創健社 各135g **497円⇒488円 得**

気になるトマトカレー 4週のみ

育ち盛りのお子様やご家族の気になるお食事の為に、化学調味料、動物由来原料不使用で作りました。程良いトマトの酸味が心地よいトマト味のカレーです。

7327 甘口 7328 中辛

東京フード 各130g **486円**



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

小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

小麦粉・パン粉・粉類

4662 有機強力粉ゆきちから 2・4週

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

【原材料】有機小麦ゆきちから(石川県)



金沢大地 500g **729円**

4716 きな粉ミニパック 4週のみ

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

【原材料】大豆(国内産)



健康フーズ 10g×10袋 **346円**

4749 片栗粉

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



桜井食品 200g **281円**

4766 米粉のホットケーキみつくす 4週のみ

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

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



南出製粉 180g **292円**

4769 こな屋さんのてんぷら粉 2・4週

国内産原料100%天ぷらがカラッと揚がる。揚げ衣が冷めてもベタつかない。

【原材料】小麦粉・馬鈴薯でん粉・こめ粉(国内産)



オーサフ 500g **416円** **得**

4663 有機薄力粉シロガネコムギ 2・4週

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

【原材料】有機小麦シロガネ(石川県)



金沢大地 500g **729円**

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%。大豆本来の甘みがあり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**

4764 山芋入りお好み焼きミックス 4週のみ

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

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、小麦澱粉、山芋粉、昆布粉末



創健社 200g **443円**

4767 パンケーキネオハイミックス(砂糖不使用)

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

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



創健社 400g **497円**

4770 オーガニックパン粉 2・4週

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

【原材料】有機小麦粉(北米産)、天然酵母、食塩(シママース)



オーサフ 100g **367円**

江別製粉

4670 薄力粉 北海道産100%

1kg **489円**

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



4671 パン用粉 北海道産100%

1kg **545円**

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



4765 玄米お好み焼粉 4週のみ

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

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



ケンコーフーズ 100g **302円**

4768 パンケーキネオハイミックス(砂糖使用)

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

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



創健社 400g **508円**

4707 こたわりのベーキングパウダー 4週のみ

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

【原材料】有機濃縮ぶどう果汁、有機コーンスターチ、重曹



風と光 10g×4 **529円**

乾 麺

国産の小麦粉と赤穂の天塩を使用し、素材の風味を生かしたコシが強い乾麺です。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、食塩

4848 讃岐そうめん

4849 讃岐うどん



創健社 各240g **270円**

4844 うどん県うどん 4週のみ

香川県限定生産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、香川県の愛称「うどん県」をネーミングに取り入れた乾麺さぬきうどんです。小麦の豊かな風味と讃岐ならではの強いコシ、つるつるした絹の様な細いのが特徴です。

【原材料】小麦粉(小麦(香川県))、食塩(香川県)



讃岐物産 300g **367円**

4884 手延葛そうめん 4週のみ

国産小麦粉使用。吉野本葛粉入りでつるつると滑らかな喉ごし。

【原材料】小麦粉[小麦(国産)]、食塩、本葛粉、胡麻油

【原材料】



坂利製麺 250g **540円**

4857 国産小麦の全粒粉うどん 4週のみ

国産小麦の全粒粉を100%使用したコシのあるうどん。小麦本来のおいしさをお楽しみ頂けます。そばにも似た食感と、のど越しのよい平打ち麺です。

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



創健社 200g **322円**

4842 十割そば 2・4週

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

【原材料】そば粉(そば(国産))



イチカラ畑 180g **769円**

4850 イチカラそば(乾麺) 4週のみ

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

【原材料】油揚げ(国産小麦粉)、そば粉(有機蕎麦100%新潟県産)、植物油(バーム油)、馬鈴薯デンプン(遺伝子組み換え原料不使用)、植物性タンパク、添加物(甜菜糖、遺伝子組み換え原料不使用)、食塩、粉末醤油(大豆：遺伝子組み換え原料不使用)、酵母エキス、糖質、昆布パウダー、麦芽エキス、ネギ、餅部、酸味防止剤(ピタミンE)(一部に小麦、そば、大豆、さばを含む)



イチカラ畑 103g **300円**

乾麺・生麺・ジャム

ジロロモーニのオーガニックスパゲッティ

4週のみ 翌々週

4889 有機スパゲッティニ(1.4mm) 500g **570円** **得**
スパゲッティよりも若干細めのロングパスタで、ソースにととても良く絡みます。

4890 有機スパゲッティ(1.7mm) 500g **570円** **得**
小麦本来の味と香り、強いコシ。スタンダード。

4891 有機スパゲッティニ(2.1mm) 500g **570円** **得**
小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみください。

4892 有機リングイネ(3mm) 500g **570円** **得**
スパゲッティよりもやや幅広いロングパスタで、ソースにととても良く絡みます。

4894 有機ペンネ 250g **410円** **得**
本場イタリア産のEUオーガニック認定、並びに有機JAS認定の有機ペンネです。表面に筋がありソースの絡みもよく、イタリアでも人気の高いショートパスタです。

4895 有機全粒粉ペンネ 250g **410円**
全粒粉入りのペンネです。

【原材料】4889~4894：有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)
4895：有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)



4863 醤油屋さんのしょうゆラーメン

2・4週

北海道産小麦粉使用のノンフライ麺。国産の大豆・小麦を使用した天然醸造の丸大豆醤油をベースにしたスープは化学調味料及び食品添加物を使用しておりません。
【原材料】めん(小麦粉、食塩、貝殻焼成カルシウム、かんすい)、添付調味料(醤油、食塩、砂糖、豚脂、煮干しだし、酵母エキス、ボーラックエキス、チキンエキス、かつお節エキス、ガーリックエキス、メンマ味、香辛料)

日食 2食入 **470円**



4867 醤油屋さんのうまチゲラーメン

2・4週

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

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

日食 2食入 **540円**



4856 四川風拉麺

4週のみ

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

【原材料】油揚げ麺(小麦(国産)、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩)、粉末スープ(粉末味噌、酵母エキス、食塩、デキストリン、炒りごま、粉末醤油、香辛料、にんにく粉末、唐辛子粉末、椎茸エキス粉末、豆板醤粉末、昆布粉末、カツオエキス粉末、乾燥ねぎ)、液体スープ(ごま油、味噌、豆板醤、酵母エキス、食塩、香辛料)/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

創健社 翌々週 120g **254円** ↑



4897 汁なし担々麺

4週のみ

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

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

創健社 翌々週 120g **313円** ↑



4903 酸辣湯麺

4週のみ

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

【原材料】めん(小麦粉(北海道)、食塩(香川)、醸造酢(国内産)、食塩(メキシコ他海外)、醤油(大豆、小麦：九州)、チキンエキス(鶏：九州)、ごま油(ごま：アフリカ他海外)、砂糖(さとうきび(鹿児島)、生薑ペースト(生薑(日本他海外))、酵母エキス(日本他海外)、香味食用油(国内製造)、オイスターエキス(かき(海外産))、でんぷん(国内製造)、胡椒粉末(国内製造)、にんにくペースト(にんにく(海外産))、唐辛子粉末(かんすい(モンゴル)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む)

創健社 翌々週 111g **265円** ↑



4904 湯麺(タンメン)

4週のみ

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

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国産)、澱粉、食塩)、食塩、なたね油、酵母エキス、砂糖、発酵調味料、野菜エキス、澱粉、にんにくペースト/かんすい、(一部に小麦を含む)

創健社 翌々週 123g **281円** ↑



5023 ソース焼きそば

4週のみ

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

健康フーズ(杉) 翌々週 120g×2 **302円**



5024 カレーうどん

4週のみ

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

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

健康フーズ 翌々週 2袋 **346円**



4886 三穀deパスタ

4週のみ

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

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

創健社 翌々週 180g **421円**



5020 中華そば3人前

4週のみ

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

【原材料】小麦粉、小麦たん白、卵、卵殻カルシウム、食塩

杉食 翌々週 220g **216円**



5021 本格派中華ラーメン3人前

4週のみ

国内産小麦100%使用! 無かん水麺で油脂を一切使ってません。

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

杉食 翌々週 81g×3(スープ付) **356円**



5196 レンジ3分 お鍋を使わない 釜揚げうどん

4週のみ

お鍋を使わず、どんぶりに麺とお湯を入れてレンジで3分で作れる釜揚げうどんです。国内産の小麦を使用し、小麦本来の風味がしっかりと感じられ、自然な美味しさをお楽しみいただけます。

【原材料】めん：小麦粉(小麦(国産))、食塩、つゆ：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、ぶどう糖、酵母エキス、とびうお煮干、かつお削りぶし/アルコール

本田商店 翌々週 1人前99g(めん80g、つゆ19g) **194円**



生麺

5197 生パスタスパゲッティ

4週のみ

5198 生パスタスフィットチーネ

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

【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩

本田商店 翌々週 生麺 各100g×2食 **432円**



ジャム

5260 国産有機ゆずマーマレード

4週のみ

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

【原材料】有機砂糖、有機ゆず/安定剤(ペクチン)、酸化防止剤(V.C)

5267 有機ブルーベリージャム

有機栽培のブルーベリー、有機砂糖、有機レモン果汁を使用しました。

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

5268 有機いちごジャム

果肉を64%使用しいちごの甘さを大切にしました。

【原材料】有機苺、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁/安定剤(ペクチン)

デイリーフーズ 翌々週 各135g **756円**



ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料

5360 ソフティ ピーナッツクリーム 4週のみ

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

【原材料】ピーナッツ(米国産)、植物油、三温糖、デキストリン、脱脂粉乳/貝殻カルシウム



ジャフマック 翌々週 150g **518円**

5369 国内産ブルーベリージャム 4週のみ

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

【原材料】砂糖[甜菜(国内産:主に熊本)], ブルーベリー(国内産:主に熊本), レモン濃縮果汁(イタリア)/増粘剤(ペクチン)



創健社 翌々週 200g **616円**

5370 いちごジャム 4週のみ

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

【原材料】砂糖(北海道)、いちご(国内産:主に静岡・徳島・奈良)、レモン濃縮果汁(イタリア)、増粘剤(ペクチン)



創健社 翌々週 200g **518円**

5371 マーメラード 4週のみ

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

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

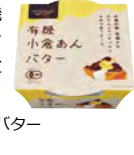


創健社 翌々週 200g **540円**

5374 有機小倉あんバター 4週のみ

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター



遠藤製飴 翌々週 300g **562円**

蜂蜜製品

5401 カナダ産純粋はちみつ 4週のみ

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

【原材料】カナダ産はちみつ



クインビーガーデン 翌々週 500g **1,458円**

5424 プロポリス入りマヌカハニー 4週のみ

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

【原材料】ニュージーランド産マヌカハチみつ、プロポリス抽出物(2.0%)



アピヘルス 翌々週 250g **3,240円**

塩・加工塩

海の花・有機ハーブソルト 4週のみ

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

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



5498 ビン 55g **518円**
5499 詰替 55g **346円**

海の花(オ) 翌々週

5512 海人の藻塩 4週のみ

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

【原材料】海水、海藻



翌々週 蒲刈物産 100g **513円**

石垣の塩 2・4週

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

【原材料】海水(沖縄県)



5547 180g **712円**
5548 500g **1,296円**

石垣の塩 翌々週

砂糖・水飴・甘味料・シロップ

5558 てんさい糖 2・4週

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

【原材料】てん菜(ビート):北海道十勝産



ホクレン(創健社) 650g **519円**

5572 ビートオリゴ 4週のみ

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

【原材料】ビート糖蜜[ビート(北海道)]



日本甜菜糖 翌々週 300g **621円**

5573 さらさら粗糖 4週のみ

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

【原材料】原料糖[さとうきび(国内産:南西諸島)]



創健社 翌々週 200g **302円**

5561 有機ココナッツシュガー 4週のみ

低GIでミネラル含有のココナッツの花蜜糖。優しい甘さとすっきりとした後味。普通のお砂糖と同じように使えます。香ばしくコクがあるので煮物料理にも◎。

【原材料】有機ココナッツの花蜜(フィリピン)



ココウエル 翌々週 230g **972円**

5574 有機アガベシロップ 4週のみ

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

【原材料】有機アガベ

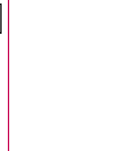


翌々週 アルマテラ 330g **648円**

5579 てんさい含蜜糖 粉末 4週のみ

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

【原材料】原料糖(てんさい(北海道産)), 糖蜜(てんさい(北海道産))



健康フーズ 翌々週 500g **475円**

醤油・味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ

醤油・味噌・発酵調味料

中初商店

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

- 5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8ℓ **2,335円**
 5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **1,110円**
 5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 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。ゆでた野菜に和えれば胡麻和えが完成。お麴にぬって田楽に、サラダに少し載せて風味をきかせるのもおすすめです。

【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米味噌)、黒胡麻



こいくち国産有機醤油 [2・4週]

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

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

5684 小 360ml **823円**

金沢大地

5685 大 900ml **1,728円**



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**



5708 鍋用みそ

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

冷蔵

中初商店

200g **457円**



5713 有機加賀味噌 [2・4週]

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

冷蔵

金沢大地

500g **975円**



得

5718 国産生みそコクの極み [4週のみ]

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

翌々週

マルマン

【原材料】大豆(国産)、米(国産)、食塩(国産)

500g **583円**



5719 有機立科麦みそ [2・4週]

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがきいている。

【原材料】有機大麦(岩手・栃木産)、有機大豆(岩手・青森産)、食塩(オーストラリア産)

オーサフ

750g **1,350円**



翌々週

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

【原材料】有機大豆、有機米、食塩

5742 赤有機生みそ

赤味噌特有のコクのある濃厚な味。

5743 白有機生みそ

麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

5744 有機減塩みそ

麹歩合が12割・塩分を従来品より25%カットした有機JAS認定の減塩味噌。

マルマン

4週のみ

翌々週

500g **518円**



5770 白米(有機認証基準コシヒカリ) [2・4週]

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

【原材料】米(石川県産有機JAS基準)

たかはし農園

冷蔵

600g **1,118円**



マヨネーズ・ケチャップ

5792 有精卵マヨネーズ

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[なたね油(オーストラリア)、ペニ花油(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、タイ他海外)]、砂糖[てんさい(北海道)、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)]、(一部に卵・りんごを含む)]

創健社

300g **616円**



5796 えごま一番マヨネーズ [4週のみ]

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

【原材料】食用植物油[えごま油(えごま:中国)、ペニ花油(アメリカ又はメキシコ)、なたね油(オーストラリア)、卵黄(中部地方、北陸地方)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、砂糖(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)]、(原材料の一部にりんごを含む)]

創健社

翌々週 205g **680円**



5799 オーガニックトマトソース [4週のみ]

イタリア産の完熟有機トマトをじっくり煮込み、トマト本来の旨みをきかせたコク深い味わいで、トマト料理が手早く簡単に仕上がります。

【原材料】有機野菜(有機トマト(イタリア産)、有機にんにく)、有機砂糖、有機食用植物油、有機レモン果汁、食塩、有機澱粉、有機醸造酢、有機香辛料、(一部に小麦を含む)

翌々週

高橋ソース

280g **400円**



5800 有機ピザソース [4週のみ]

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

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機たまねぎ、有機砂糖(ブラジル)、有機醸造酢(ドイツ他海外)、食塩(イタリア)、有機食用オリーブ油(イタリア)、有機香辛料(有機バジル・有機オレガノ・有機唐辛子)、有機にんにく、(一部に小麦を含む)

創健社

翌々週 280g **594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**



レトルト

レトルト

5847 スンドゥブの素 [4週のみ]

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



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

健康フーズ **レトルト** 170g **432円**

5848 こどもキーマ [2・4週]

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



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

秋川牧園 **レトルト** 100g **346円**

5849 オーサワのベジきのこカレー [4週のみ]

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



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

オーサワ **レトルト** 210g **432円**

5851 バターチキンカレー [2・4週]

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



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

秋川牧園 **レトルト** 180g **535円**

5852 瀬戸内レモンのチキンカレー [2・4週]

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



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

秋川牧園 **レトルト** 180g **530円**

5853 鶏キーマカレー [2・4週]

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



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

秋川牧園 **レトルト** 180g **528円**

5857 オーサワのベジエスニックカレー [4週のみ]

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



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

オーサワ **レトルト** 170g **432円**

5858 野菜ごろごろひよこ豆のチキンカレー (小辛) [4週のみ]

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



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

結わえる **レトルト** 150g **486円**

5860 植物素材のキーマ風カレー [4週のみ]

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



【原材料】野菜(人参(北海道)、じゃがいも(北海道)、玉ねぎ(主に北海道)、にんにく(青森)、生姜(高知))、べに花油(アメリカ、メキシコ)、人参ペースト(北海道)、じゃがいもペースト(北海道)、トマトケチャップ(アメリカ他海外、国内産)、粒状大豆たんぱく(大豆(青森、岩手、北海道)(遺伝子組換えでない))、小麦粉(北海道、愛知、静岡等)、カレー粉(インド他海外)、醤油(国内産)、砂糖(てんさい(北海道))、野菜エキス(フランス他海外、国内産)、マヨネーズ(タイ)、酵母エキス(国内産)、食塩(兵庫、香川)、麦芽エキス(イギリス)、香辛料(東南アジア)

創健社 **レトルト** 170g **518円**

5861 ベジキーマカレー(レトルト) [4週のみ]

【原材料】レンズ豆、ローストオニオン、蓮根、特別栽培人参、粒状大豆たんぱく、かぼちゃペースト、有機トマトペースト、メーブルシユガー、菜種油、食塩、醤油、小麦粉、りんごピューレー、カレー粉(ウコン、陳皮、フェネル、赤唐辛子、シナモン、ジンジャー、ガーリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、クロール、ローレル、カルダモン、ナツメグ)、酵母エキス、おろし生姜、おろしにんにく、味噌、ガラムマサラ(フェネル、クミン、スターアニス、シナモン、ナツメグ、陳皮、カルダモン)、クミン、オレガノ、赤唐辛子



オーサワ **レトルト** 150g **400円**

5859 豆乳レモンチキンカレー (中辛) [4週のみ]

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



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

結わえる **レトルト** 150g **486円**

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛) [4週のみ]

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



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

結わえる **レトルト** 150g **486円**

5875 和風だしとときのこのポークカレー(甘口) [4週のみ]

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



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

結わえる **レトルト** 150g **486円**

5854 植物生まれのミートソース [4週のみ]

お肉を使わずに粒状大豆たんぱくを使用し、たまねぎ・にんじんをトマトケチャップでじっくり煮込んだ、動物性原料不使用・グルテンフリーのマイルドなパスタソースです。グラタンなどのお料理にも最適。



【原材料】トマトケチャップ(国内製造)、たまねぎ、粒状大豆たんぱく、にんじん、なたね油(一番しりなたねサラダ油)、中濃ソース(リンゴを含む)、でん粉、植物性粉末ブイヨン、含蜜糖(甜菜糖)、塩、香辛料

三育フーズ **レトルト** 140g **378円**

5862 植物素材のボロネーゼ風パスタソース [4週のみ]

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



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

創健社 **レトルト** 140g **464円**

5884 植物素材のカルボナーラ風パスタソース [4週のみ]

国産大豆の豆乳をベースにコーンの甘みとなりごまのコクを加えクリーミーに仕上げました。植物素材100%のカルボナーラ風パスタソースです。



【原材料】野菜(玉ねぎ、エリンギ、人参)、豆乳(大豆(国産))、とうもろこしペースト(とうもろこし(アメリカ))、べに花油、練りごま、食塩、小麦粉、砂糖、野菜エキス、りんご酢、黒こしょう、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)

創健社 **レトルト** 150g **572円**

レトルト・ドレッシング・たれ・ソース

5873 五香粉香るルーロー飯 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 140g **524円**

5874 バジル香る国産鶏のガパオ 4週のみ

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



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

結わえる 翌々週 140g **524円**



5893 白い麻婆豆腐の素(植物素材) 4週のみ

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



【原材料】野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、生薑、にんにく)、植物油(国内製造)、小麦粉、砂糖、しょうゆ、トマトペースト、カレー粉、食塩、フルーツチャツネ、オニオンエキス、キャロットエキス、香辛料(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

創健社 翌々週 170g **583円**

5894 ベジタブルカレー 甘口 4週のみ

動物性原料を使用せず、厳選したカレー粉をベースに、国産の玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・生薑・にんにくと、トマトペーストを使用した本格野菜カレー。



【原材料】野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、生薑、にんにく)、植物油(国内製造)、小麦粉、砂糖、しょうゆ、トマトペースト、カレー粉、食塩、フルーツチャツネ、オニオンエキス、キャロットエキス、香辛料(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

健康フーズ 翌々週 200g **389円**

5895 ベジタブルカレー 辛口 4週のみ

動物性原料を使用せず、厳選したカレー粉をベースに、国産の玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・生薑・にんにくと、トマトペーストを使用した本格野菜カレー。



【原材料】野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、生薑、にんにく)、植物油(国内製造)、小麦粉、トマトペースト、しょうゆ、カレー粉、砂糖、食塩、オニオンエキス、フルーツチャツネ、キャロットエキス、香辛料

健康フーズ 翌々週 200g **389円**

ドレッシング・たれ

5816 麻辣ドレッシング (花椒香るやみつき) 4週のみ

唐辛子と花椒を効かせた万能中華ドレッシング。ピリッとした辛みとコクのある味。



【原材料】しょうゆ・国内製造(大豆・遺伝子組換え混入防止管理済(国産))、小麦(国産)、食塩(国産)、糖類(水飴(甘露(国産))、馬鈴薯(国産)、砂糖(さとうきび))、醸造酢、りんごピューレ(国産)、ねぎごま、食用植物油(ごま油、なたね油)、食塩、しょうが(国産)、りんご濃縮果汁(国産)、香辛料(唐辛子、花椒)、でん粉

創健社 150ml **637円**

5826 えごまオイル入り 和風ドレッシング 4週のみ

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



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

創健社 150ml **583円**

5827 えごまオイル入り イタリアンドレッシング 4週のみ

圧搾しぼりのえごま油&ジロロモノ二有機キストラヴァージンオリーブ油使用。



【原材料】糖類(水飴(国内製造)、砂糖)、醸造酢(りんご酢、醸造酢、有機どう酢)、食用植物油(なたね油、えごま油、有機オリーブ油)、玉ねぎ、食塩、魚露、レモン果汁、レッドベルペッパー、にんにく、バジル、寒天、胡椒

創健社 150ml **583円**

5828 えごま一番 胡麻ドレッシング 4週のみ

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



【原材料】練りごま、砂糖、醸造酢、食用植物油(えごま油(えごま・中国)、ごま油(ごま・アフリカ他海外))、しょうゆ、食塩、ごま(中国他海外)

創健社 150ml **616円**

金箔胡麻ドレッシング 4週のみ

鍋タレにも。素材を吟味し、乳化剤は使用せず、独自の技術で丁寧に作り上げました。まろやかさがひときわぬ胡麻の風味豊かなドレッシングです。



【原材料】食用植物油(ごま油)、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、三温糖、胡麻[有機胡麻(パラグアイ)]、卵黄、でんぷん(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

5829 小 230ml **810円**

5830 大 390ml **1,134円**

5841 九州産野菜 プレミアムドレッシング 4週のみ

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



【原材料】なたね油(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、りんごピューレ、砂糖、たまねぎ、にんじん、醸造酢、かぼちゃ、食塩、でん粉、酵母エキス

創健社 200ml **518円**

5842 シーザーサラダ プレミアムドレッシング 4週のみ

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



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

創健社 200ml **572円**

5843 ゆずプレミアムドレッシング 4週のみ

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



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

創健社 200ml **518円**

5844 ごまプレミアムドレッシング 4週のみ

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



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

創健社 200ml **518円**

5836 奄美焼肉のたれ 4週のみ

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



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

奄美自然食本舗 翌々週 350g **735円**

ソース

5906 有機プレミアムソース 4週のみ

果実と野菜で甘みを出した、中濃タイプの有機ソース。食塩以外の原材料はすべて有機認証品。有機デーツと有機ごまの濃縮果汁で仕上げたまろやかな味です。

【原材料】有機デーツ濃縮果汁(ベルギー製造)、有機野菜・果実(有機トマトペースト、有機りんごピューレ)、有機ごま濃縮果汁、有機醸造酢、食塩、有機ごま酢、有機小麦澱粉、有機香辛料、(一部に小麦・りんごを含む)



創健社 200ml **648円**

みりん・料理酒・お酢・油

みりん・料理酒

三河みりん

国産原料の本物みりん。原料の焼酎ももちろん全て自社一貫生産は日本で2〜3軒だけになりました。もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレイの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。
【原材料】もち米、米こうじ、本格焼酎



5941 大 1.8ℓ瓶 **2,838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(自社製)



角谷文治郎商店

500ml瓶 **1,265円**

5949 蔵の素料理酒

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

【原材料】米、米麹
精米歩合：70%
アルコール度：16.0度



大和川酒造店

720ml **1,298円**

5950 都の料理酒

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

【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造

720ml **960円**

酢・果実酢・加工酢

6130 小・老梅 有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造

500ml **497円**

奄美きび酢 4週のみ

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

【原材料】さとうきび(鹿児島)



6093 700ml 翌々週 3,456円

6094 300ml 奄美自然食 1,728円

6095 有機赤梅酢 2・4週

奈良産有機梅・紫蘇使用。しっかりとした梅の風味と豊かな紫蘇の香りがします。着色料不使用。塩分約18.5%。和え物や梅酢漬、梅酢ドレッシングにご使用ください。揚げ物や炒め物にもおすすめです。

【原材料】有機梅・有機紫蘇(奈良県)、食塩(天日湖塩)



【原材料】有機梅・有機紫蘇(奈良県)、食塩(天日湖塩)

オーサワ

160ml **448円**

6096 赤熟成ワインビネガー 4週のみ

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

【原材料】ぶどう(山梨県産)



アサヤ食品

【原材料】ぶどう(山梨県産) 150ml **637円**

6097 白熟成ワインビネガー 4週のみ

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

【原材料】ぶどう(山梨県産)



アサヤ食品

【原材料】ぶどう(山梨県産) 150ml **637円**

6114 ゆず醤油かけぼん 4週のみ

丸大豆すくち醤油をベースに高知県産のゆず果汁を使用した、つけ・かけ専用のゆず醤油です。マイルドな味わいのうすいろタイプ。
【原材料】醤油(国内産)、醸造酢(国内産)、砂糖(国内産)、ゆず果汁(国内産)、みりん(国内産)、魚貝エキス(国内産)、酵母エキス



チョーコー 翌々週

400ml **508円**

6122 長崎焼きあごだし酢 4週のみ

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

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



チョーコー

【原材料】米酢(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、焼き飛魚(長崎)、ゆず果汁(長崎)、かつお節(国内産)、こんぶ(国内産) 300ml **529円**

油

オーサワのなたねサラダ油

圧搾法一番搾り。軽くあっさりとした風味。揚げ物にも繰り返し使用できます。炒め物・揚げ物・ドレッシングなどにも。
【原材料】なたね(オーストラリア産)



6315 紙パック

600g **864円**

6316 ペットボトル

1360g **1,620円**

オーサワ 翌々週

6317 圧搾一番搾り 国産こめ油 2・4週

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

【原材料】米ぬか(国産)



【原材料】米ぬか(国産) 翌々週

築野食品工業

600g **1,296円**

6318 北海道米油 2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)



【原材料】米ぬか(北海道) 翌々週

築野食品工業

600g **1,071円**

6322 国産えごま油 4週のみ

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

【原材料】荳胡麻(国産)



健康フーズ 翌々週

93g **1,782円**

6326 パレスチナEXバージンオリーブオイル 1・2・4週

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

【原材料】パレスチナ産オリーブオイル 1・2・4週



オルタートレードジャパン

273g **2,009円**

6328 オーガニックEXVオリーブオイル 2・4週

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

【原材料】有機食用オリーブ油 2・4週



ヴィア ブランカ

500ml **2,025円**

6329 有機エキストラヴァージンオリーブオイル 4週のみ

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

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア)



【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア) 翌々週

ジロコモニ

250ml **1,836円**

油・お菓子

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾の一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)

翌々週

オーサワ

910g **1,436円**



6202 ビオロジコ 有機EXヴァージンオリーブオイル ノンフィルター

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

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア産)

欠品の可能性がある商品です

コストドーロ 翌々週

250ml **1,404円**

4週のみ



香りのない有機ココナッツオイル

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがないので使いやすい。揚げ物・炒め物などのクッキングオイルとしておすすめです。揚げ物はからっと、炒め物はさらっと仕上がります。お菓子作りやパン作りにも◎。軽い仕上がりで焼菓子はよりサクサク仕上がり、パンは歯切れが良くなります。

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)

4週のみ



6336 500ml 460g **1,080円** 得

6337 2L 1840g **3,672円** 得

ココウェル 翌々週

6338 有機ココナッツMCTオイル

MCT(中鎖脂肪酸)約95%。「非加熱・自然な製法」のこだわりのMCTオイル。低温でも液体のままです。ほんのりココナッツの香りが残っているので、野菜ジュースやスムージー、サラダなどにも◎。

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)

4週のみ



翌々週

ココウェル

93g **1,404円**

お菓子

6353 百年はちみつグミ ざくろ味

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

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

4週のみ



創健社 翌々週

14粒 **486円**

6354 くせになるこだわりのグミ

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

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

4週のみ



創健社 翌々週

15粒 **378円**

6370 柿の種

4週のみ

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

【原材料】水稲もち米(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、唐辛子粉



得

創健社 翌々週

65g **475円**

6374 蜂蜜かすてら

4週のみ

しっとり程よい甘さに仕上げたカステラです。国産原料100%。

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



創健社 翌々週

5個 **443円**

6376 豆乳ドーナツ

4週のみ

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

【原材料】小麦粉(国産)、甜菜糖、豆乳、植物油、脱脂粉乳、食塩、重曹



健康フーズ 翌々週

90g **270円**

6386 落花生ようかん

4週のみ

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

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



味楽園 翌々週

3個 **421円**

6388 きらず揚げ・天然塩

4週のみ

こだわりのお豆腐屋さんが出来立ての豆腐を使用し作った、歯ごたえのある揚げ菓子です。国産小麦粉で練り上げ、焙煎菜種油でカリッと揚げました。シンプルなお塩味が噛めば噛むほど甘みも広がります。

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



おとうふ工房いしかわ 翌々週 140g **378円**

ライスクラッカー

4週のみ

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

【アレルギー 8品目該当品目】なし

6407 トマト&パセリ

6408 オニオン&ペッパー

味泉 翌々週 各80g **443円**



6414 とうふドーナツ バニラ味

4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感。香り立つバニラ味。

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

翌々週

おとうふ工房いしかわ 4個 **356円**



6415 とうふドーナツ ココア味

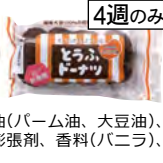
4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感。ココア風味のドーナツです。

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

翌々週

おとうふ工房いしかわ 4個 **378円** ↑



プロテインバー

4週のみ

無添加!

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

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。

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



6378 アーモンド

ローストアーモンドをふんだんに練りこんだとてもクリーミーな味わい。

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



6379 ブラックセサミ

胡麻と大豆と一緒に食べるとお互いに不足しているアミノ酸を補給しあい栄養価が高まるといわれています。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆タンパク、黒ごま大豆加工品(大豆バフ)、きな粉、食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆・ごまを含む)



長良園 翌々週

1本28g **300円**

どうぶつとうふドーナツ

4週のみ

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

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



6409 バニラ

6410 ココア

翌々週

おとうふ工房いしかわ 各1個 **146円**

6488 カシューナッツコロ

4週のみ

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

【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵(国内産)、豆乳[大豆(国内産)を含む]/膨張剤(重曹)



志村 翌々週

85g **302円**

お菓子

6424 たべるきなこ 4週のみ

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

【原材料】大豆(国産)、砂糖、澱粉、水飴

翌々週

健康フーズ 100g **378円**



6433 チーズブランクッキー 4週のみ

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

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

キング製菓 翌々週 80g **259円**



6435 北海道かぼちゃカンパン 4週のみ

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

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

北海道製菓 翌々週 110g **486円**



6479 白胡麻・手造り農場玄米せんべい

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

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



6480 黒胡麻・手造り農場玄米せんべい

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

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



創健社 4週のみ 翌々週 100g **356円**

6501 蜜すもも餅 4週のみ

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

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

奄美自然食工房 120g **454円**



6547 完熟梅ゼリー 4週のみ

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

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

味楽園 翌々週 130g **410円**



6432 ブラウンクッキー 4週のみ

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

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



キング製菓 翌々週 80g **259円**

6434 うの花クッキー 4週のみ

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

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



キング製菓 翌々週 80g **289円**

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**



6482 味付け小魚とアーモンド 4週のみ

瀬戸内海産いわしを、砂糖を使用せずに味付けし、ローストした香ばしい細切りアーモンドとミックスしました。カルシウムがたっぷり含まれており、おやつやおつまみに、ピッタリです! そのまま、お召し上がりください。

【原材料】アーモンド(アメリカ産)、煮干し(いわし(瀬戸内海産)、食塩)、還元麦芽糖水飴、ごま、醤油(大豆・小麦を含む)



オカベ 翌々週 55g **346円**

6489 有機コーヒーのカシュナッツコロン 4週のみ

有機農法のコーヒーを加え芳醇な香りと少しほろにがい大人の味。

【原材料】カシュナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー/膨脹剤(重曹)



志村 翌々週 80g **302円**

6503 黒こしょうおかき 4週のみ

胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかきです。

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



創健社 翌々週 70g **464円**

6548 干し柿ゼリー 4週のみ

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

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



味楽園 翌々週 130g **378円**

ポンおこし 4週のみ

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油

6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

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

各45g **410円**

6428 無添加チョコ

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

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

大徳 翌々週 60g **486円**



上品な甘みで小豆本来の味を楽しめます。

6429 有機ぜんざい

180g **281円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩



6430 有機小倉あん

300g **486円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



6431 有機こしあん

300g **486円**

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



遠藤製菓 2・4週 翌々週

大豆チップス 4週のみ

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

6497 あおさビネガー

あおさの風味とビネガーの酸味がベストマッチ。

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



6498 スイートコーン

まるっとトウモロコシの満足感。

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



6499 グリーンベジタブル

ほうれんそうとクロレラ由来の緑の力。

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



ビオクラ 翌々週 各35g **216円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ・ジュース

アガベシロップと 国産果実の贅沢ゼリー

4週のみ

砂糖の代わりに低GIの有機アガベシロップを使用。国産果実をふんだんに使用した食べ応えのある、甘さすっきりゼリーです。

6493 もも

真っ白な肉質に育てるため、一つ一つ袋掛けをして、樹熟させた白桃を使用。

【原材料】白桃(国産)、有機アガベシロップ、寒天 / 酸味料



6495 りんご

真っ赤にたわわに実ったりんごをゴロっと入れ、シャクシャクとした食感をそのまま閉じ込めました。

【原材料】りんご(山形県産)、有機アガベシロップ(メキシコ)、寒天 / 酸味料



6496 らふらんす

厳しい基準を無事クリアしたラ・フランスはとても香りが高く、噛る美味しさです。

【原材料】ラフランス(山形県産)、有機アガベシロップ、寒天 / 酸味料



6500 みかん

甘みと酸味が凝縮された温州みかん1粒1粒を楽しんでいただけます。

【原材料】みかん(国産)、有機アガベシロップ、寒天 / 酸味料



アルマテラ 翌々週 各145g **378円**

6341 沖縄の塩黒糖

4週のみ

沖縄のサトウキビから取れた粗糖・黒糖・糖蜜に沖縄海水塩とサンゴカルシウムを加えた黒糖菓子です。塩味と黒糖の風味の調和が絶妙で、スポーツ後の塩分・糖分補給に最適。

【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(海水(沖縄県)) / サンゴカルシウム(サンゴ(沖縄県))



黒糖本舗垣乃花 翌々週 100g **324円**

6466 宇治抹茶寒天

4週のみ

ぶるんとした食感のこんにやく入寒天ゼリーに、有機宇治抹茶を贅沢に配合した寒天です。ゼラチンや増粘多糖類は使用せず、こんにやく粉・寒天・甘藷でん粉を使用しました。

【原材料】甜菜糖(北海道製造)、甘藷粉、有機抹茶(京都府製造)、寒天、苧蓼粉



アトレ 翌々週 100g **302円**

6494 京のくず餅(抹茶とプレーン)抹茶みつ付

4週のみ

国産純良本葛粉を使用し、有機宇治抹茶をたっぷり使用した抹茶くず餅と、もちりとした食感のプレーンくず餅の2種類が入った、抹茶みつ付きのくず餅セットです。

【原材料】「抹茶くず」甜菜糖(北海道製造)、甘藷粉、有機抹茶(京都府製造)、苧蓼粉、寒天、苧蓼粉、「くず餅」甜菜糖(北海道製造)、甘藷粉、葛粉、寒天、苧蓼粉「抹茶みつ」甜菜糖(北海道製造)、有機抹茶(京都府製造)



アトレ 翌々週 100g×2 **626円**

6346 シークワーサー塩飴

4週のみ

沖縄の塩シママースとぬちまーすを使用し、シークワーサー風味に仕上げた塩飴です。さっぱりとしているので、食欲がわきにくい夏でも食べやすく疲労回復効果や熱中症対策にもおすすめです。

【原材料】甜菜糖、水飴、食塩(シママース、ぬちまーす)、シークワーサー果汁、酸味料、香料



健康フーズ 翌々週 70g **292円**

6467 京の焙じ茶寒天

4週のみ

ぶるんとした食感のこんにやく入り寒天ゼリーに、有機ほうじ茶を贅沢に配合した寒天です。ゼラチンや増粘多糖類は使用せず、こんにやく粉・寒天・甘藷でん粉を使用しました。

【原材料】甜菜糖(北海道製造)、甘藷粉、有機ほうじ茶(京都府製造)、寒天、苧蓼粉



アトレ 翌々週 100g **302円**

6508 花梨のど飴

4週のみ

花梨・ハッカ・ハーブエキスをバランスよく配合したのど飴です。

【原材料】粗糖、加工黒糖(鹿児島・沖縄産)、水飴、花梨ハチミツ(国内産)、カリンエキス(国内産)、はっかのう(インド・中国産)、香料、ハーブエキス



健康フーズ 翌々週 100g **292円**

ドライフルーツ・ナッツ

6729 ローストミックスナッツ

4週のみ

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

【原材料】カシューナッツ、アーモンド、くるみ



健康フーズ 翌々週 80g **400円**

6730 ローストアーモンド

4週のみ

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 75g **400円**

6731 ローストクルミ

4週のみ

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

【原材料】クルミ(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 70g **410円**

オーガニックライフのナッツ

4週のみ

翌々週

6732 有機素焼きアーモンド

80g **540円**

オーストラリア産の有機アーモンドを無添加、無塩のまま素焼きしました。

【原材料】有機アーモンド(オーストラリア産)



6734 有機素焼きミックスナッツ

80g **540円**

無添加、無塩で素焼きした3種のナッツ(有機アーモンド、有機カシューナッツ、有機くるみ)を加えました。

【原材料】有機アーモンド、有機ヘーゼルナッツ、有機クルミ



6733 有機くるみ

90g **540円**

無添加、無塩、調理されていない有機くるみです。パンや焼き菓子だけでなく、お料理にもお使いいただけます。

【原材料】有機くるみ(オーストラリア産)



6735 有機素焼きカシューナッツ

86g **540円**

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

【原材料】有機カシューナッツ(インド産)



飲み物・ジュース

6806 ゆずスパークリング

4週のみ

岡山県の大自然で育った香り豊かなゆずを使用した、贅沢なスパークリングドリンクです。天然水をベースに、ゆず本来の爽やかな香りと有機砂糖のほのかな甘み特徴です。スッキリとしたドライな味わいがお楽しみいただけます。

【原材料】ゆず果汁(ゆず(岡山県産))、有機砂糖 / 炭酸



Dean & Co. 翌々週 250ml **292円**

志賀高原リンゴの木・小坂さんのりんごジュース

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

【原材料】りんご

2・4週

リンゴジュース(ストレート)

6911 1本 1ℓ **1,069円**

6978 6本組 1ℓ×6 **6,221円**



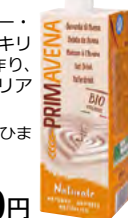
6935 OGオーツミルク

4週のみ

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

【原材料】有機オーツ麦(固形分12%)、有機まわり油、食塩

翌々週 **PRIMAVERA 1000ml 680円**



6936 OGアーモンドミルク

4週のみ

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

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

翌々週 **VITASI 1000ml 842円**



ジュース・缶詰・冷凍素材・カレー・シチュー

6800 アランチャータロッサ 2・4週

地中海の太陽の下で完熟したフルーツのノンアルコールスパークリングです。オレンジ界のプリンス“ブラッドオレンジ”が原料。その色も味わいも本物の果汁由来です。

【原材料】果実(オレンジ、ブラッドオレンジ、レモン)、砂糖、オレンジエキス/炭酸、着色料(野菜ジュース)、香料

サンペレグリン

330ml×2本 **527円**



6801 ポンペルモ 2・4週

地中海の太陽の下で完熟したフルーツのノンアルコールスパークリングです。熟した果実を使用したグレープフルーツフレーバーのドリンクです。

【原材料】果実(グレープフルーツ、レモン)、砂糖、グレープフルーツエキス/炭酸、香料

サンペレグリン

330ml×2本 **527円**



6802 リモナータ 2・4週

地中海の太陽の下で完熟したフルーツのノンアルコールスパークリングです。シチリアの夏の太陽をぎゅっと閉じ込めた、天然由来のイタリア産本格レモンドリンクです。

【原材料】レモン、砂糖/炭酸、レモン香料

サンペレグリン

330ml×2本 **527円**



有機ベビースムージー 4週のみ

6807 りんご・バナナ・ほうれん草

有機のりんご・バナナ・ほうれん草を使用。ほうれん草は離乳食で不足しがちな鉄分を多く含み、さらに、ビタミンCが含まれるりんごを同時に摂取することで、鉄の吸収がよくなります。

【原材料】果実(有機りんご、有機バナナ、有機レモン)、有機ほうれん草



6808 りんご・さつまいも・オーツ麦

有機のりんご・さつまいも・オーツ麦を使用。さつまいもはビタミンCやビタミンB1・ビタミンB6が豊富。さらに、さつまいもとオーツ麦は食物繊維が豊富です。

【原材料】有機りんご、有機さつまいも、有機オレンジ濃縮果汁、有機オーツ麦粉、有機レモン濃縮果汁



6809 りんご・かぼちゃ・にんじん

有機のりんご・かぼちゃ・にんじんを使用。にんじんとかぼちゃにはβカロテンを多く含んでいます。

【原材料】果実(有機りんご、有機レモン)、野菜(有機にんじん、有機かぼちゃ)



翌々週

リブインコンフォート 各100g **302円**

光食品 缶ジュース類

2・4週 翌々週

6813 有機野菜飲むならこれ! 1日分

190g×2 **388円**

有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

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



6816 無塩0gトマトジュース

190g×2 **302円**

オーガニックのトマトが丸ごとそのままジュースに。

6818 無塩野菜ジュース

190g×2 **302円**

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

6819 有機にんじんジュース

160g×2 **399円**

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



箱企画は注文書のみに記載

缶詰・冷凍素材

7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



フルーツバスケット 冷凍 300g **508円**

7106 冷凍うらごしコーン 2・4週

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



冷凍

フルーツバスケット 150g袋×2 **499円**

7127 さばカレー煮 4週のみ

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

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



創健社 翌々週 190g **454円**

7146 ホール有機トマト缶 2・4週

7147 ダイス有機トマト缶

代替品になる可能性があります。

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

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



創健社 各400g(固形240g) **270円**

7109 美味しい帆立姿炊 4週のみ

国内で水揚げされた、小ぶりなほたてを白醤油ベースで薄味に仕上げました。

【原材料】ほたて、醤油、砂糖、食塩、ホタテエキス



健康フーズ 翌々週 70g **410円**

カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレーク) 4週のみ

15種類のスパイス。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。

【原材料】植物油(バーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、砂糖[さとうきび(鹿児島)]、カレー粉、食塩(メキシコ)、酵母エキス、果汁(バナナ、リンゴ、マンゴー(インド)、パパイヤ(フィリピン))、粉末トマト(スペイン、イタリア他)



創健社 翌々週 110g **486円**

7305 基本の有機パスタソース 4週のみ

イタリア産のオーガニックトマトをベースに、香味野菜とエキストラヴァージンオリーブオイルで味を整えた基本のパスタソースです。具材をくわえてさっと煮込めば、パスタソースのでき上がりです。

【原材料】有機トマト、食塩、有機食用オリーブ油、有機オニオンパウダー、有機砂糖、有機セロリパウダー



アルチエネロ 翌々週 200g **410円**

7317 管理栄養士が考えた 4週のみ

こどもカレールウ(甘口)

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

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



創健社 翌々週 110g **486円**

7360 植物素材のホワイトソース風ルウ 4週のみ

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

【原材料】植物油(バーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、小麦粉、きな粉、ホワイトソルガム、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 翌々週 110g **497円**

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

気になるトマトカレー 4週のみ

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

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

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

東京フード 各130g **486円**

7300 ひよこ豆粉のシチュールー(フレック) 4週のみ

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

創健社 110g **508円**

7303 お米と大豆のコーンシチュールウフレック 4週のみ

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。

【原材料】植物油脂[パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造)]、野米粉(とうもろこし粉末、玉ねぎ粉末、にんじん粉末、セロリ粉末)、米粉、大豆粉末、砂糖、食塩、白ワイン、昆布粉末、粉末醤油、香辛料、(一部に大豆・小麦を含む)

創健社 135g **518円**

7302 有機ハヤシライス 4週のみ

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

創健社 100g **562円**

7333 植物生まれのホワイトソース 4週のみ

有機カシューナッツをベースに、動物由来の原料を一切使用せずに作られました。小麦粉の代わりに玄米粉「リブレフラワー」が使用されているため、グルテンフリーにも対応しています。
【原材料】有機カシューナッツ、玄米粉、塩、香辛料、なたね油

三育フーズ 160g **378円**

奄美カレー 4週のみ

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

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

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

風と光 各180g **508円**

7355 米粉でつくった本格カレールー 4週のみ

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

【原材料】植物油脂[パーム油(マレーシア)、有機べに花油]、米粉、砂糖、カレー粉、食塩、メキシコ、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、りんご果汁、トマトパウダー、香辛料

創健社 135g **497円**

7359 植物素材のデミグラスソース 4週のみ

ラードや牛脂、動物性のブイヨン、エキスなど動物性原料は一切使用せずに、植物性素材のみで仕上げました。おいしさにこだわりながら脂質を35%カット。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、植物油脂[有機べに花油、パーム油]、粉末野菜(トマトパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、セロリパウダー)、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、赤ワイン、野菜ペースト、麦芽エキス、ブラックペッパー、ココアパウダー(原料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)

創健社 120g **508円**

ジロロモーニパスタソース 4週のみ 翌々週

7363 アラビアータ・パスタソース

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

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

7364 トマト&ナス・パスタソース

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

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

7365 トマト&ズッキーニ・パスタソース

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

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

各300g **745円**

香辛料

7508 おろしにんにくチューブ 2・4週

国産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香り。

【原材料】にんにく(青森産)、水飴、食塩(天塩)、食物繊維(大豆)、発酵調味液

東京フード 40g **464円**

7509 生おろし生姜チューブ 2・4週

熊本・四国産生しょうが使用おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛み。

【原材料】生姜(熊本県、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩(天塩)、植物油脂(有機紅花油)/香辛料(辛子種)

東京フード 40g **421円**

7510 生おろしわさびチューブ 2・4週

国産本わさび使用おろしたてのような香りと自然な辛み。

【原材料】本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、食物繊維(大豆)、食塩(天塩)/香辛料(辛子種)

東京フード 40g **443円**

7511 練りからしチューブ 2・4週

国産からし使用香り高く、自然な辛み。

【原材料】からし(国産)、水飴、でん粉、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、食塩(天塩)、食物繊維(大豆)/香辛料(辛子種)

東京フード 40g **389円**

7507 にんにく粗挽き黒胡椒 4週のみ

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

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

タクセイ 25g **734円**

7523 ゆずこしょう 4週のみ

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

【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)

創健社 30g **432円**

7526 ゆずこしょう(瓶) 4週のみ

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

【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)

櫛野農園 50g **540円**

7556 有機カレー粉 2・4週

6種類のスパイスを厳選香り豊かな本格派。

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

バイオフーズジャパン 30g **421円**

7555 オーサワのカレー粉 2・4週

厳選した14種類のスパイスをブレンド。香り高く絶妙な辛さが特長です。

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

オーサワ 20g **248円**

お茶・紅茶

お茶・紅茶

7574 グリーンルイボスティー 4週のみ

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

【原材料】グリーンルイボス(南アフリカ共和国)

【翌々週】

健康フーズ 60g(2g×30包) **626円**



7575 ピンクルイボスティー Plus 4週のみ

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

【原材料】ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ローズヒップ、ギャバ

【翌々週】

小川生薬 40g(2g×20袋) **832円**



7576 みんなのお茶 4週のみ

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

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

小川生薬 【翌々週】

8g×30袋 **864円**



7594 びわの葉茶 4週のみ

びわの葉は湿布に使われるだけでなく健康茶としても人気です。農薬、化学肥料不使用の徳島産生自びわの葉を使用したお茶は、香り高くほのかな甘みで、どんな料理にもあいます。

【原材料】びわの葉(徳島県)

オーサワ 【翌々週】 60g(3g×20包) **702円**



7593 有機ジャスミン茶 4週のみ

旬にこだわった手摘み一番茶に、摘みだてのジャスミン生花の香りを丁寧に移しました。ジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。

【原材料】有機ジャスミン茶

海東銘茶 【翌々週】 1.2g×15P **594円**



7603 有機赤ちゃん番茶 4週のみ

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

【原材料】有機番茶

健康フーズ 【翌々週】 2g×20包 **410円**



7600 有機大麦茶 水出しティーバッグ

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まだけです。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**



浜佐商店 有機のお茶 2・4週

7652 有機ほうじ茶

おいしく、安全にこだわりました。身体にやさしいお茶です。

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

100g **378円**

7653 有機抹茶入玄米茶

煎茶の渋みと、玄米の香ばしさを抹茶の甘さで調和させました。

【原材料】有機緑茶/鹿児島県 有機抹茶/愛知県

100g **594円**

7654 有機煎茶

野性的な強い味と香ばしさが特徴です。

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

浜佐商店 100g **594円**



上質な日本茶のティーバッグ

7656 TB有機煎茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

2.2g×20 **594円**

7657 TB有機ほうじ茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

1.5g×20 **432円**

7658 TB有機玄米茶

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)、有機玄米(鹿児島県産)

2g×20 **432円**



貴重な有機水出し茶

7659 有機水出し煎茶TB

7660 有機ほうじ茶水出しTB

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

各8g×10 **410円**



7629 北海道産有機黒豆茶 4週のみ

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

【原材料】有機黒豆(大豆)

【翌々週】

ケンコーフーズ 3g×15包 **594円**



7651 北海道大地ヒロビロとうもろこし茶 4週のみ

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

【原材料】とうもろこし(北海道産)

【翌々週】

小川生薬 100g(5g×20) **432円**



7663 ダージリンブレンド紅茶(TB) 4週のみ

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

【原材料】産地 ケニア、インド

菱和園 【翌々週】 2g×20包 **432円**



7664 ミルクでおいしい紅茶(TB) 4週のみ

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

【原材料】産地 ケニア、インド・アッサム

菱和園 【翌々週】 2.3g×20包 **378円**



7692 はと麦入りむぎ茶 4週のみ

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

【原材料】大麦(国内産)、はとむぎ(タイ)

健康フーズ 【翌々週】 TB15包 **281円**



7694 国産ごぼう むぎ茶TB 4週のみ

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

【原材料】国産六条麦茶、国産ごぼう茶

【翌々週】

健康フーズ 16包 **432円**



7695 金の胡麻麦茶 4週のみ

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

【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

【翌々週】

小川生薬 100g(5g×20包) **832円**



7655 有機熟成三年番茶TB 2・4週

京都府宇治産有機茶葉100%。香ばしく風味が良い手軽なティーバッグ。茎8:葉2。1包でカップ1杯分。

【原材料】有機茶(京都府)

【翌々週】

オーサワ 36g(1.8g×20包) **497円**



オーサワの三年番茶 2・4週

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

【原材料】茶(奈良産)

7697 100g **594円**

7698 500g **2,095円**

オーサワ 【翌々週】



7569 国内産菊芋と桑の葉茶 4週のみ

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

【原材料】菊芋(国産)、桑の葉(国産)

健康フーズ 【翌々週】 28g(2g×14包) **594円**



コーヒー・ココア・機能性食品

コーヒー・ココア・ラテ

サミーゴカフェインレス OGインスタントコーヒー

有機コーヒー豆使用苦みがなくさっぱりして飲みやすいカフェインレス。

【原材料】有機コーヒー豆（南米産他）

翌々週

7734 瓶 75g **1,555円**

7735 袋 健友貿易 50g **994円**

OGカフェグラッセ

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

7757 無糖

【原材料】有機コーヒー（コロンビア、ペルー、インドネシア）

7762 微糖

【原材料】有機コーヒー（コロンビア、ペルー）、有機砂糖

麻布タカノ 翌々週 各1L **648円**

森のコーヒー

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

7742 ショットワンカフェ 有機メロウテイスト

有機コーヒー豆使用。中浅煎り、中細挽き。カップにセットし手軽にドリップ。コクのある酸味と甘い風味です。

【原材料】有機コーヒー豆（グアテマラ、コロンビア、他）

麻布タカノ 120g(8g×15袋) 翌々週 **1,620円**

7783 ショットワン カフェエキスプレス 有機マイルド

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

【原材料】有機コーヒー豆（コロンビア、ペルー他）

麻布タカノ 150g(10g×15袋) 翌々週 **1,620円**

7784 バターコーヒー スティックタイプ

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

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

仙台勝山館 翌々週 5.8g×10本 **1,382円**

7788 袋OGマウンテン有機 インスタントコーヒー

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

【原材料】有機コーヒー豆（コロンビア産）

ダーボン・オーガニック・ジャパン 翌々週 80g **1,382円**

7785 ココア有機栽培 カカオ豆100%使用

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

【原材料】有機ココアパウダー（産地：ドミニカ、加工地：オランダ）

創健社 80g 翌々週 **918円**

7786 ミルクココア 有機栽培ココア使用

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーにさとうきび粗糖で仕上げたコクのあるココア。

【原材料】砂糖（タイ、南アフリカ共和国、フィジー、オーストラリア）、有機ココアパウダー（ココアバター20～22%（産地：ドミニカ、加工地：オランダ））、脱脂粉乳（北海道）、食塩（メキシコ、オーストラリア）、貝カルシウム（ホタテ貝殻：国内産）

創健社 80g(16g×5本) 翌々週 **562円**

7770 ペルーリキッド コーヒー無糖

フェアトレードで購入したアラビカ種を100%使用しており、豊かな香りとコク、バランスのとれた味わいが特徴です。

【原材料】コーヒー豆（ペルー）

ATJ 1L 翌々週 **821円**

7771 有機カフェオレ ベース

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

【原材料】有機砂糖（ブラジル製造）、有機コーヒー

健康フーズ 275ml 翌々週 **842円**

7796 ミルクでつくる オーガニック抹茶ラテ

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

【原材料】有機砂糖（ブラジル製造）、有機抹茶（日本）

健康フーズ 80g 翌々週 **648円**

7797 ミルクでつくる オーガニック紅茶ラテ

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

【原材料】有機砂糖（ブラジル製造）、有機紅茶（インド）

健康フーズ 80g 翌々週 **648円**

機能性食品

7805 ハトムギ酵素

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

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

太陽食品 翌々週 2.5g×60包 **4,968円**

7814 国産有機青汁四重奏

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

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

自然農法センター 翌々週 90g(3g×30P) **3,065円**

7812 乳酸菌発酵カシス

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

【原材料】甜菜糖（国内製造）、カシス（ニュージーランド）、乳酸菌

ジャフマック 翌々週 565ml **3,024円**

機能性食品・バス用品

7809 濃縮ザクロジュース 4週のみ

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

【原材料】ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イスラエル))



ジャフマック 翌々週 200ml **1,728円**

バス用品

7892 詰替用ナチュロンボディソープ 2・4週

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



太陽油脂(ヒ) 500ml **858円**

7894 詰替用ナチュロンシャンプー 2・4週

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



太陽油脂(ヒ) 500ml **858円**

7896 詰替用ナチュロンリンス 2・4週

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



太陽油脂(ヒ) 500ml **858円**

7910 オリーヘアソープ詰替用

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

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



7911 オリーヘアコンディショナー詰替用

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

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



パックス 2・4週 各400ml **1,375円**

7912 オリーボディーソープ詰替用

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

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



7913 オリーボディーコンディショナー詰替用

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

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



パックス 2・4週 各400ml **1,100円**

プラクリティシャンプードサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー。

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



7920 本体 600ml **2,090円**

7921 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

プラクリティリンスドサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。

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



7922 本体 600ml **2,090円**

7923 詰替え 500ml **1,540円**

翌々週 オーサワ

7966 アレppoの石鹸ノーマル 4週のみ

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



アレppoの石鹸 翌々週 約200g **770円**

7967 アレppoの石鹸エクストラ40 4週のみ

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



アレppoの石鹸 翌々週 約180g **1,100円**

8251 和紙ボディータオル(白) 2・4週

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



【原材料】和紙と木綿の混紡

古川与助商店 1枚 **1,100円**

7954 能登のしずく石鹸能登ひば 4週のみ

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



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

吉岡機販 100g **2,200円**

7956 能登のしずく石鹸ラベンダー 4週のみ

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



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

吉岡機販 100g **2,200円**

ハンドソープ

7972 詰替用ハンドソープ 2・4週

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

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



太陽油脂(ヒ) 450ml **748円**

石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品・洗濯用品・掃除用品

スキンケア

8011 ハンドクリーム [2・4週]

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



太陽油脂(ヒ)

70g **935円**

8002 サンプロテクタークリーム [2・4週]

微粒子チタンが紫外線を反射してシャットアウトする化粧下地クリームです。白浮きせず、少量でさらっとのびて肌を紫外線から守ります。

【原材料】水、シクロペンタシロキサン、酸化チタン、テトラエチルヘキサン酸ペンタタリシリル、プロパンジオール、シリカ、PEG-12ジメチコン、ステアリン酸、水酸化Al、ツバキ油、フムスエキス、スクワラン、ジステアルジモニウムヘクトライト、セスキノステアリン酸ソルビタン、リノール酸グリセリル、メタリン酸Na、PEG-9ポリジメチルシロキエチルジメチコン、塩化Na、ヒアルロン酸Na、マグワ根皮エキス、グリチルリチン酸2K、ローズマリー葉エキス、キュウリ果実エキス、セージ葉エキス、ヒルベリー葉エキス、アスコルビルグルコシド、エタノール



リマナチュラル **翌々週**

30g **3,630円**

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml 550円

8081 詰替200番食器洗剤

2,300ml **1,430円**

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



太陽油脂(ヒ)

8083 詰替用400番(台所用) [2・4週]

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

【成分】純石けん分(23%、脂肪酸カリウム)

太陽油脂(ヒ)

900ml **858円**



8098 キッチンスポンジ [2・4週]

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

【素材】軟質ポリウレタン



太陽油脂(ヒ)

1コ **220円**

洗濯用品

8103 ソフト洗濯用石けん詰替 [2・4週]

デリケート素材もやさしく洗える。ウールやシルクなども手洗いでできます。綿、麻、レーヨン、合成繊維、毛、絹用

【原材料】純石けん分(36% 脂肪酸カリウム)



パックス 1000ml **825円**

8105 ナチュロン純粉石けんN

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

【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)



太陽油脂 [2・4週]

1kg **1,430円**

8106 Wパワー洗濯用石けん詰替 [2・4週]

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

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



パックス 1000ml **825円**

8108 ドラム洗濯用石けん詰替 [2・4週]

ドラム式の洗濯機におすすめ。専用処方ですっきり洗える。泡立ち控えめで高洗浄力。ラベンダーの香り。

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



パックス 1000ml **825円**

8110 衣類のリンス詰替 [2・4週]

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

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



パックス 550ml **550円**

掃除用品

8138 洗濯槽&パイプクリーナー [2・4週]

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

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん)



太陽油脂(ヒ) 300g×3 **1,100円**

入浴剤

8162 くまこのつやぽかバスタイム(薬用入浴剤) [2・4週]

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

【原材料】米発酵エキス

ナチュラムーン **翌々週**

600ml **1,408円**



雑貨・日用品

無添加ポリラップ

8248 大 30cm×20m **386円**

8249 小 22cm×20m **213円**

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

宇宙フィルム



8319 ティッシュ「ぱっく」

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

雑居工房

1袋 **149円**



雑貨・日用品・ヘナ・水

8316 ダブルトイレットペーパー (ピュアブラウン) 8ロール 613円

よつ葉牛乳の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スシングル 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

アウトドア ボディスプレー 4週のみ

シトロネラを中心にハッカやユーカリ、ティーツリー、ニアウリを配合した、夏のカードに最適なボディスプレー。敏感肌の方やお子様にもお使いいただけます。天然由来成分100%、COSMOSナチュラル認証。

8225 エクストラ

大自然を感じるエクストラの香り。

【原材料】エタノール(植物由来)、水、ベンチレングリコール、ジャワシトロネラソウ葉油、セイヨウハッカ油、ティーツリー葉油、メラレウカキンゲルピア葉油、ユーカリプツボリブラクテア葉油、加水分解ホバ(エステル)、シトラール*、シトロネロール*、オイゲノール*、ゲラニオール*、リモネン*、リナロール* (*:精油に含まれる自然由来成分) 自然由来成分100%



8227 ハッカ

クールなハッカの香り。

【原材料】エタノール(植物由来)、水、ベンチレングリコール、ジャワシトロネラソウ葉油、ハッカ葉油、ティーツリー葉油、メラレウカキンゲルピア葉油、セイヨウハッカ油、ユーカリプツボリブラクテア葉油、加水分解ホバ(エステル)、シトラール*、シトロネロール*、オイゲノール*、ゲラニオール*、リモネン*、リナロール*、メントール*、メントン* (*:精油に含まれる自然由来成分) 自然由来成分100%



パーフェクトポーション 各100ml 1,870円

無漂白コーヒーフィルター 2・4週

8307 小(1~2人前)40枚 143円

8308 大(3~4人前)40枚 165円

8309 小(1~2人前)100枚 330円

8310 大(3~4人前)100枚 374円



第3世界ショップ

ママズ Aランクヘナ 4週のみ 翌々週

ヘナ ベースカラー

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

8201 ヘナオレンジ 100g 2,200円

白髪はオレンジ色に黒髪はほのかに明るくなります。

【原材料】ヘナ



ヘナ ナチュラルカラー

Aランクのヘナは30分程度できれいに染まります。

8202 ヘナライトブラウン

明るく華やかな印象のブラウンに仕上がります。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、グアーガム

8204 ヘナダークブラウン

かなり黒に近いダークブラウンです。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アマトー、グアーガム

8203 ヘナブラウン

自然なブラウンに仕上がります。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アマトー、グアーガム

8205 ヘナソフトブラック

自然な黒色です。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、アムラエキス、ムクロジ

チームパワーソリューション

各100g 2,750円

自然水

木頭村の山の湧水

8491 1本 1.8ℓ 400円

8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 2,300円

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



きとうむら

かぞく想いの天然水 2・4週

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：島根県浜田市金城町

8496 2ℓ×6 1,944円

8497 500ml×24本 3,629円

ライフソリューションズ



リセットタイム 2・4週

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

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：島根県浜田市金城町

8494 2ℓ×6 1,944円

8495 500ml×24本 3,629円

ライフソリューションズ



8505 プレスラン赤

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

【原材料】コンコード(長野県)

井筒ワイン 720ml **1,057円**



8506 プレスラン白

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

【原材料】ナイアガラ(長野県)

井筒ワイン 720ml **1,057円**



8511 赤カスターニョ・ヴェルティス・ティント・オーガニック

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

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

イエクラ 750ml **1,650円**



8513 白OGベッラ・ストーリア・シャルドネ

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

【原材料】シャルドネ100%、亜硫酸塩

イタリア ヴェネット 750ml **1,650円**



8514 赤ラ・プラヤ

辛口。環境問題に熱心に取り組みつづいてワイン造りをしています。

【原材料】カベルネ・ソーヴィニヨン92%、カベルネ・フラン8%(亜硫酸塩、アカシア)

アグリ 750ml **1,540円**



8515 白シャルドネ ラ・プラヤ

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

【原材料】シャルドネ100%(亜硫酸塩)

アグリ 750ml **1,540円**



8523 NVグリッロ白(オーガニック)

トロピカルフルーツやハーブのアロマが際立ち、フレッシュで旨辛口な味わい。

【原材料】グリッロ90%、カタラット10%、亜硫酸塩

ナターレヴェルガ(イタリア) 750ml **1,430円**



8528 ウィスパーズピンクモスカート(ロゼ泡)

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

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

イディル・ワイン 750ml **1,540円**



8529 ウィスパーズブリュットキュヴェ(白泡)

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

【原材料】シャルドネ66%、セミヨン21%、コロンバル13%

イディル・ワイン 750ml **1,540円**



8524 マスカットベリーA赤(辛口)

桔梗ヶ原一帯の自社農園および契約農園で収穫される良質のマスカットベリーAを醸造した国産ぶどう100%の赤ワインです。毎年秋のぶどうの収穫、醸造後、いち早く瓶に詰め、出荷するその年一番の新酒です。日本の代表的な品種の一つ「マスカットベリーA」の素直な個性をお楽しみください。

【原材料】ぶどう(長野県産)

井筒ワイン 720ml **1,645円**



8525 アッサンブラージュ

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

【原材料】ぶどう(長野県産)

井筒ワイン 720ml **1,868円**



8526 ナイヤガラ白(辛口)

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

【原材料】ぶどう(長野県産)

井筒ワイン 720ml **1,496円**



8527 ケルナー白(辛口)

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

【原材料】ぶどう(長野県産)

井筒ワイン 720ml **1,645円**



8545 ホワイトランニングダック(白辛口)

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

【原材料】コロンバム(ウェスタンケープ)

ステラーワイナリー 750ml **1,650円**



8549 無添加キャンベルアーリー

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

【原材料】ぶどう(日本産)

はこだてワイン 720ml **1,430円**



8556 赤カスターニョ・モナストレル・OG

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

【原材料】モナストレル100%、亜硫酸塩

ポデガスカスターニョ (スペイン) 750ml **1,430円**



8557 白カスターニョ・マカベオ・OG

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

【原材料】マカベオ100%、亜硫酸塩

ポデガスカスターニョ (スペイン) 750ml **1,430円**



8567 ガスコニューブラン白

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

【原材料】グロ・マンサン50%、ソーヴィニオン・ブラン50%、亜硫酸塩

ドネーヌ・アラン・ブリュモン(フランス) 750ml **1,650円**



8517 琉球レモンサワー

沖縄県産シークワーサー、地酒泡盛、沖縄県産きび蜜を使用し県産素材100%にこだわった自然派サワーです。シークワーサーとは沖縄の方言で、和名ではヒラミレモンといい、レモンと同じミカン属の柑橘類です。シークワーサー本来の香りと旨味をストレートに楽しめます。

【原材料】泡盛、きび蜜、シークワーサー果汁/炭酸

南都酒造 350ml×2 **520円**



8551 有機農法ビール

世界初のオーガニック缶ビール。無農薬栽培の有機原料を使用。ドイツの無農薬大麦とニュージーランドの無農薬ホップから造られた、環境にも体にも優しいビールです。マスカットを思わせるほのかな香りと、ふくよかでバランスのよい苦味を是非ご堪能ください。

【原材料】有機麦芽、有機ホップ

日本ビール 350ml×2 **743円**



8582 龍馬(ノンアルコール)

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

【原材料】麦芽、ロースト麦芽、ホップ

350ml×2 **314円**
日本ビール **6本セットもあります**



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



一押し ココナッツオイル 4週のみ 翌々 千両

植物油では珍しく、90%以上を「飽和脂肪酸」が占めるオイル。その60%以上が「中鎖脂肪酸」(MCT)で構成されており、中性脂肪になりにくい特徴があります。

香りのない有機ココナッツオイル

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがないので使いやすい。揚げ物・炒め物などのクッキングオイルとしておすすめです。揚げ物はからっと、炒め物はさらっと仕上がります。お菓子作りやパン作りにも◎。軽い仕上がりで焼菓子はよりサクサク仕上がります、パンは歯切れが良くなります。

6336 500ml 460g 1,080円⇒**1,059円 得**

6337 2L 1840g 3,672円⇒**3,599円 得**

6338 有機ココナッツMCTオイル NEW

MCT(中鎖脂肪酸) 約95%。「非加熱・自然な製法」のこだわりのMCTオイル。低温でも液体のままです。ほんのりココナッツの香りが残っているの、野菜ジュースやスムージー、サラダなどにも◎。

93g **1,404円**

5561 有機ココナッツシュガー NEW

低GIでミネラル含有のココナッツの花蜜糖。優しい甘さとすっきりとした後味。普通のお砂糖と同じように使えます。香ばしくコクがあるので煮物料理にも◎。

ココウェル 230g **972円**

トランス脂肪酸を
含まない!



ごはんや麺にかけるだけ NEW 翌々 不定期!

タイの定番料理「ガパオ」

5897 カフェ飯 ガパオ

国産鶏肉と野菜をバジル等のスパイスとナンプラー、オースターソースでややピリ辛に調理したタイの定番料理。魚介の旨みと、唐辛子、にんにくのアクセントがきいた、バジル香るガパオに仕上げました。

創健社 130g **486円⇒477円 得**



八幡屋礒五郎の「七味唐からし」を使用 お湯を注ぐだけ! 即席味噌汁 4週のみ 翌々

4285 七味みそ汁 八幡屋礒五郎 NEW

こだわりの香り高い八幡屋礒五郎の七味と、まろやかな信州味噌が織りなす大人のみそ汁です。くせになる香りと辛味が特徴の七味は後を引く美味しさです。

健康フーズ 4食 **324円**



夏限定の爽やかなカステラ

6373 瀬戸内レモンカステラ 翌々 不定期!

広島県産100%のレモンを、皮や種など含め丸ごとすり潰し配合した、夏限定のレモンカステラです。冷蔵庫で冷やして食べると、より一層レモンの酸味とカステラの甘みが引き立ちます。

たんばや製菓 5切 **508円**



ふわっとしてまるでパンのよう NEW 柔らかいドライフルーツ「大粒なつめ」

葉酸・カリウム・リン・カルシウム・食物繊維・鉄が豊富!

6738 和田玉なつめ 翌々 不定期!

中国のCNAS有機認証を取得した原料を使用。そのまま食べるのはもちろん、お湯やお茶に浸すことで、香り高いなつめ茶として、またスープやお粥などの調理材料としても活用できます。

森久商事 200g **1,058円⇒1,037円 得**



キシモトの「まるとと」 不定期! 冷 翌々

骨まで食べられます

干物を真空包装し、高温高压処理することで骨の成分であるコラーゲンを分解し、身の中に溶け込ませることで骨まで軟らかく食べることが出来ます。電子レンジで約1分30秒ほど温めるだけの簡単調理です。

まるとと あじ開き

2枚 **9711** しお味 2枚 **511円**
2枚 **9712** みりん味 2枚 **531円**

まるとと さば開き

1枚 **9715** しお味 1枚 **418円**
1枚 **9716** みりん味 1枚 **429円**

2枚 **9717** しお味 2枚 **716円⇒702円 得**
2枚 **9718** みりん味 2枚 **737円⇒723円 得**



おすすめアルコール 2-4週

8517 琉球レモンサワー

沖縄県産のシークワサーストレート果汁、泡盛、きび蜜だけで造った贅沢な大人のお酒。沖縄県産「きび蜜」はミネラル分が豊富!シークワサーの魅力が丸ごとカラダにしみわたるサワーです。

南都酒造 350ml×2缶 **520円**



8551 有機農法ビール

世界初のオーガニック缶ビール。無農薬栽培の有機原料を使用。ドイツの無農薬大麦とニュージーランドの無農薬ホップから造られたビール。マスカットを思わせるほのかな香りと、ふくよかでバランスのよい苦味をご堪能ください。

日本ビール 350ml×2缶 **743円⇒729円 得**

