

お知らせ

◆お友達紹介キャンペーンについて

春から実施している「お友達紹介キャンペーン」は7月31日で締切となります。新規入会様は入会金無料！さらに紹介していただいた会員様には、当会で使える2,000円分のお買い物券をプレゼント！是非、この機会にご紹介ください。

表紙・20P・21P・40P原材料

●4843 国内産小麦 讃岐そうめん

小麦粉(小麦(国産))、食塩

●5885 豆カレー

野菜(人参、かぼちゃ、れんこん)、昆布だし(昆布(国産))、ローストオニオン、トマトペースト、金時豆、ココナッツミルク、ひよこ豆、大豆、てんさい糖、人参ペースト、かぼちゃペースト、オリーブ油、味噌、カレー粉、にんにくペースト、生姜ペースト、野菜ブイヨン、白菜エキス、発酵調味料、小麦粉、野菜エキス、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、醤油、米酢、(一部に小麦・大豆を含む)

●5886 ソイキーマカレー

野菜(人参、れんこん、ズッキーニ、赤パプリカ)、ローストオニオン(玉ねぎ(国産))、昆布だし、粒状大豆たん白、ココナッツミルク、植物油(オリーブ油、菜種油)、トマトペースト、味噌、にんにくペースト、てんさい糖、米飴、香辛料、生姜ペースト、野菜ブイヨン、馬鈴薯でん粉、発酵調味料、醤油、小麦粉、カレー粉、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

●5887 ヴィーガングリーンカレー

昆布だし(昆布(国産))、ココナッツミルク、豆乳、野菜(たけのこ、赤パプリカ、玉ねぎ)、野菜ブイヨン、てんさい糖、香辛料、馬鈴薯でん粉、生姜ペースト、にんにくペースト、酵母エキス/着色料(クロレラ末)、(一部に大豆を含む)

●5888 ヴィーガンボロネーゼ

野菜(人参、椎茸)、粒状大豆たん白(国内製造)、ローストオニオン、トマトペースト、かぼちゃペースト、米飴、赤ワイン、人参ペースト、オリーブ油、にんにくペースト、食塩、米酢、白菜エキス、馬鈴薯でん粉、味噌、酵母エキス、生姜ペースト、香辛料、昆布粉末、(一部に大豆を含む)

●6342 果肉がおいしい生梅

水飴(国内製造)、砂糖、梅肉(梅(紀州産)) / 酸味料、香料

●6343 梅肉エキス塩飴

甜菜糖(国内製造)、水飴、梅肉エキス、食塩

●6637 クリスピーチョコレートブラウニー

ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、卵白、ココアパウダー、タピオカでん粉、カシューナッツ、アーモンド、食塩、(一部に卵・アーモンド・カシューナッツを含む)

●6638 クリスピーモカブラウニー

ココナッツ粉、ココナッツ油、ココナッツシュガー、卵白、タピオカでん粉、カシューナッツ、ココアパウダー、

コーヒープアウダー、アーモンド、食塩、(一部に卵・アーモンド・カシューナッツを含む)

●6639 クリスピータイティーブラウニー

ココナッツ油、ココナッツ粉、ココナッツシュガー、タピオカでん粉、インスタント紅茶、卵白、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、食塩、(一部に卵・乳成分を含む)

●6640 クリスピーグリーンティーブラウニー

ココナッツ粉、卵白(卵を含む)、ココナッツ油、緑茶粉末、タピオカ澱粉、ココナッツシュガー、ブラウンシュガー、ココアパウダー、全粉乳、カシューナッツ、アーモンド、食塩

●6813 6969 有機野菜飲むならこれ!!1日分

有機トマトジュース[有機トマト(アメリカ、スペイン、ポルトガル、イタリア他)]、野菜ジュース[有機にんじん(アメリカ、国産他)有機トマトジュース[有機トマト(アメリカ、スペイン、ポルトガル、イタリア他)]、野菜ジュース[有機にんじん(アメリカ、国産他)、セルリー(国産)、有機かぼちゃ(国産)、だいこん・はくさい・小松菜・ピーマン(国産)、有機ピーツ(国産)、ケール・赤ピーマン・野沢菜・ブロッコリー・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(国産)]、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁[ゆこう(国産)]、セルリー(国産)、有機かぼちゃ(国産)、だいこん・はくさい・小松菜・ピーマン(国産)、有機ピーツ(国産)、ケール・赤ピーマン・野沢菜・ブロッコリー・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(国産)]、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁[ゆこう(国産)]

●6818 6967 野菜ジュース(無塩)

有機トマトジュース(濃縮トマト還元)、野菜ジュース(セルリー、有機にんじん(濃縮還元)、ピーツ、キャベツ、レタス、クレソン、パセリ)、レモン果汁、有機ゆこう果汁、香辛料

●6819 6975 有機にんじんジュース

有機濃縮にんじん、有機レモン

●7566 有機タンポポ茶

有機タンポポ根(ポーランド)

●66006 バニラ(ミニカップ)

牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、卵黄(卵を含む)、バニラビーンズ

●66007 抹茶(ミニカップ)

牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、抹茶

●66009 ごまアイス(ミニカップ)

牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、黒ごま、ぶどう糖、卵黄(卵を含む)、洋酒

〈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

◆3973 福神漬

■6800 アランチャータロッサ(ノンアルコール)

■7652 有機ほうじ茶

■7653 有機抹茶入玄米茶

●66010 苺アイス(ミニカップ)

乳製品(国内製造)、砂糖、いちご

●66011 手しぼり柚子シャーベット(ミニカップ)

砂糖(国内製造)、ゆず、牛乳、水あめ、ゆずピール、果実酒

●66017 バナナ(アイスクャンディー)

牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、バナナ、卵黄(卵を含む)、食塩

●66033 おっぱいアイス ミルク

牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、水あめ、ばれいしょでん粉、バニラビーンズ

●66034 バニラ最中

牛乳(生乳(北海道産))、乳製品、砂糖、卵、モナカ(小麦を含む)、バニラビーンズ

●66035 バニラあずき最中

牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、小豆、卵、モナカ(小麦を含む)、水あめ、バニラビーンズ、食塩

●66036 抹茶あずき最中

牛乳(生乳(北海道産))、砂糖、乳製品、水あめ、小豆、モナカ(小麦を含む)、抹茶、食塩

●93001 水饅頭(抹茶)

砂糖、特殊寒天、加水、抹茶あん

●93002 水饅頭(紫芋)

砂糖、特殊寒天、水、紫芋あん

●93003 笹もち

こしあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、植物油/アルコール、乳化剤(大豆を含む)

●93004 冷やししるこ

あん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、麦芽糖、食塩)、砂糖、もち粉、還元水あめ、麦芽糖、ばれいしょでん粉、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)、寒天

●93005 黒豆塩大福

もち米、砂糖、小豆、黒豆(大豆:遺伝子組換えでない)、還元水あめ、食塩、大麦粉、やまいも粉、とり粉(ばれいしょでん粉)

表紙「秋川牧園のお惣菜」の原材料はP.8に掲載しています。

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。

■秋川牧園「チキンライス」1597

味良く、とっさの時にさっと使えました。ケチャップが甘たらしくなく濃厚で好きな味です。

(金沢市 T.Yさん)



エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



今週/今月の特価品です。



生麺です(無印は乾麺)。



1週のみ 1週のみ企画品です。



2週のみ 2週のみ企画品です。



3週のみ 3週のみ企画品です。



4週のみ 4週のみ企画品です。



1・3週 2・4週 隔週の企画品です。



週のマークがないものは毎週企画品です。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



冷蔵 冷凍 保存方法(無印は常温です)。



↑ ↓ 価格が変更になりました。



変 製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週 翌々週に配送されます。



レシピ レシピが紹介されています。



今回のみ! 今回のみの企画商品です。

よつ葉乳業 放牧酪農生産者のレポート

牛乳は毎週届くのが当たり前のような感覚になっていると思いますが、農場での搾乳、回収、検査、出荷と、牛乳が届くまで、さまざまな工程を経て私たちのところに届いています。十勝平野忠類地区の石黒牧場、内藤牧場で牧場の近況を伺いました。

石黒牧場

牛は、暑さに弱い動物で北海道といえども最近は30℃を超える日が続いています。暑い日は、朝、放牧に出そうとすると行きたがらない牛もいるほどです。昼間には必ず木陰があるところに放牧し、夜には日陰のない草地に放牧するようにし、放牧地の選定をしています。牧草地での草の生育具合、牧草の種類、草の減り具合によって牧区を分けてどこに放牧するか判断しています。

アブ、刺しバエ、ダニなどが放牧地から牛舎まで一緒に付いてくるため、牛は嫌がり搾乳時にミルカーを蹴り落とす原因になり衛生的にも良くないのでハッカで虫よけを作ったりして害虫対策に力を入れています。雨の日が続くと放牧地からの通路や牛床の環境が悪化し牛が、泥だらけになってしまいます。そういう時にはいつも以上に乳頭洗拭を行っています。(代表 石黒和彦)



内藤農場

牛は、変化を嫌う動物なので変化を少なくするようにしています。例えばエサに関して言えば放牧のエサは、1年を通して内容が大きく変わります。若草は、タンパクが高く栄養が偏りがちで牛が軟便になります。そのため栄養のバランスをとりエネルギー源となるエサの給与を増やしたりして調整をしています。

アニマルウェルフェアの考えに基づき牛が快適に過ごせる環境をいかに作り、ストレスをなくすか気を配っています。夏になり、気温が上がってくると放牧地では害虫が発生します。アブ、刺しバエ、ダニなどは、牛が快適に過ごすのを邪魔します。また放牧地から牛舎まで一緒に付いてくるため、虫よけを作ったりして害虫対策に力を入れています。

天気が良い日が続けばいいのですが、雨の日が続くと放牧地からの通路や牛床の環境が悪化し、牛が泥だらけになってしまいます。そういう時の搾乳には、乳頭のふき取りに特に気を配り、泥が残らないように念入りにふき取りをします。

夏の暑い時期の搾乳は蒸し風呂状態です。牛の体温は40℃くらいあり牛舎に密集するため搾乳中は、暑い中で作業しています。(代表 内藤康広)



酪農生産者へのメッセージを募集中!

毎年、よつ葉乳業では酪農カレンダーを発行していますが、2026年度版の作成にあたり、会員(消費者)から酪農生産者へのメッセージを募集しています。お寄せいただいたメッセージの中から12点(12カ月分)選考し、カレンダーに掲載されます。メッセージが採用された場合には、カレンダーを一冊進呈いたします。会員のみなさんからのメッセージは励ましになるとのコメントをいただいています。メッセージは**50字程度**で、注文書の空いたスペース、あるいは別紙に書いて、**8月18日**までに注文書と一緒に提出ください。

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
トハーベスト農業の心配はありま
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**

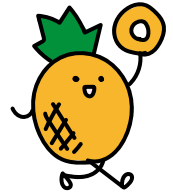
0356 西表スナックパイ

(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。

熊本県 鶴田有機農園

300~350g **228円**



0417 長野ブルーベリー（生）

(低) 減農薬。殺虫剤を1~2回の使用
に抑えて栽培。除草剤や殺菌剤の
使用予定なし。さわやかな酸味と甘み
が美味しい。5粒くらいを一度に口に入
れてみると甘い実、ちょっと酸っぱ
い実の味が混ざっておすすめ！

長野県 米山春彦

200g **1,199円**



よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズ製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

北陸3県で 冷蔵 当会だけ! 1ℓ 340円

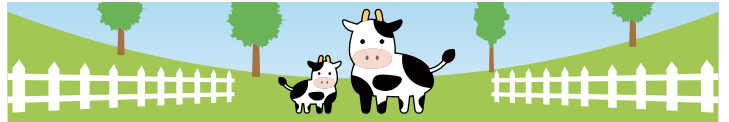
00001 定期購入 1ℓ 333円

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

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

冷蔵 1ℓ 286円 得

00002 定期購入 1ℓ 280円 得



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ところへ新食感なヨーグルト。ちょっとしたごほうびにも。

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

冷蔵 100g 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 冷蔵

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 得

00007 定期 400g 292円 得

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 得

00008 定期 90g×3 266円 得

0520 とろっとなめらかヨーグルト 冷蔵

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

【原材料】生乳

400g 300円

0506 ゴーダチーズ

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g 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 得

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ブロにも人気のバター。

冷蔵 150g 378円

0515 無塩バター

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

冷蔵 150g 407円

0516 パンにいい発酵バター

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

【原材料】生乳、食塩

100g 384円 得

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。

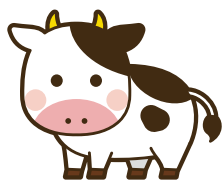
【原材料】生乳、食塩

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

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(発酵菌クラス)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

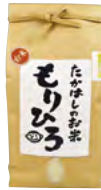
0923 無)玄米コシヒカリ

5 kg **3,669円**

0924 無)白米コシヒカリ

5 kg **4,132円**

農業・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)・・・農業不使用米

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

表紙・20P・21P・40P原材料

●1536 やきとりセット

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

●1540 大容量チキンナゲット

鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリック、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

●1542 チキンナゲット

鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、ホワイトペッパー、ガーリック、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)(原材料の一部に大豆を含む)

●1552 レバー入りリミットボール

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

●1554 烏天

鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣[小麦粉(国産)、鶏卵(国産)、ばれいしょでん粉]、揚げ油(なたね油)

●1555 甘酢のやわらかチキン南蛮

鶏肉(国産)、清酒、食塩、ホワイトペッパー、衣[鶏卵(国産)、パン粉、小麦粉]、揚げ油(なたね油)、ソース(砂糖、米酢、醤油、生姜ペースト)

●1569 お徳用チキンナゲット

鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、ホワイトペッパー、ガーリック、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)

●1589 とり餃子

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

●1595 手羽中の甘辛揚げ(黒こしょう風味)

鶏肉(国産)、醤油、砂糖、発酵調味料、清酒、ばれいしょでん粉、ガーリックパウダー、ブラックペッパー粉末、ホワイトペッパー粉末、衣(鶏卵、ばれいしょでん粉、小麦粉、食塩、砂糖、レッドペッパー粉末)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・大豆・卵を含む)

●1597 チキンライス

精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)(国産)、鶏肉(国産)、砂糖、とりがらすープ、なたね油、食塩、(一部に鶏肉を含む)

7月のわっぱん

1173 りんごジャムパン

りんごの形をしたパンの中には、程良い甘さの自家製りんごジャムが入っています。

【原材料】小麦粉、りんご、粗糖、牛乳、卵、中力粉、バター、イースト、菜種サラダ油、食塩、レモン果汁



2個 **400円**

1171 夏パンセット

かぶと虫(カフェオレあん)・金魚(イチゴジャム)・ひまわり(チョコメロン皮)かえる(乳化剤不使用チョコ)・てんとう虫(白あん)の5種類。

【原材料】小麦粉、白あん(いんげん豆、砂糖)、粗糖、牛乳、卵、いちごジャム(いちご、砂糖)、チョコレート、バター、菜種サラダ油、小麦粉、イースト、コンデンスミルク、片栗粉(ジャム用)、岩塩、レーズン、コーヒ、ラム酒(レーズン用)



5種×1個 **529円**

1174 ブーシュ

シンプルなライ麦入りの生地に、くるみと干しイチジク、レーズンをたっぷり入れました。

【原材料】小麦粉、くるみ、レーズン、いちじく、ライ麦、粗糖、岩塩、ラム酒、モルト、イースト



約250g **599円**

1172 甘夏ロール

甘夏の爽やかな甘さが満溢できるパンです。熊本県の無農薬・無化学肥料の甘夏の果汁とピールを使用し、生地と表面のアイシングに混ぜました。

【原材料】小麦粉、甘夏みかん、粗糖、牛乳、バター、卵、粉糖、イースト、小麦粉、甘夏ピール、コーンスターチ(遺伝子組み換えなし)、食塩、コアントロー



冷蔵 2個 **432円**

1176 カカオニブクッキー

ほんのり甘いバタークッキー生地に、カカオ豆を焙煎して砕いたオーガニックのカカオニブを混ぜました。カカオニブの、カリカリとした食感と香ばしさがたまりません。

【原材料】小麦粉、バター、粗糖、卵、カカオニブ、菜種サラダ油、岩塩



60g **437円**

1177 あまなつゼリー

無農薬・無科学肥料栽培の甘夏みかんを使ったゼリー。甘酸っぱい甘夏みかんには、栄養たっぷりなので、夏の疲れをあまなつゼリーでリフレッシュしましょう!

【原材料】甘夏(果汁)、粗糖、レモン、ゼラチン



冷蔵 60g×3個 **497円**

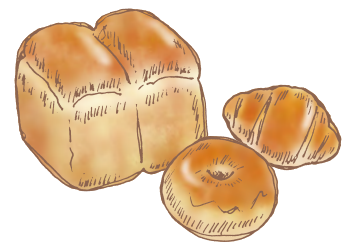
1175 クリームチーズあんぱん

こしあんにチーズを混ぜて、滑らかで洋菓子のようなあんぱんを作りました。冷やして召し上がっても、温めてもおいしいです。

【原材料】小麦粉、こしあん、クリームチーズ、牛乳、粗糖、バター、卵、イースト、けしの実、食塩



冷蔵 2個 **432円**



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	得
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	
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。

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**

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】いわし類稚魚(宮崎県産)、砂糖、水飴、醤油、白ごま、味醂、日本酒



2135 山椒ちりめん 40g **524円** 得

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 得
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**

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**

2722 ねばりめかぶ 伊勢志摩産 4週のみ

伊勢志摩の豊かな海で育ったわかめの根元近くに出来る胞子葉(ひだ状)を細かく刻みました。ねばりがおいしいきざみめかぶです。ねばり成分フコイタン含有。



【原材料】わかめ(伊勢志摩)

翌々週 北村物産 34g **502円**

2719 きざみ出し昆布

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

創健社 100g **702円**

2733 日高昆布

みつし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚なだしが特長です。
【原材料】昆布(北海道日高産)

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(北海道日高産)

健康フーズ 120g **702円**

2773 シーガニックひじき 4週のみ

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



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られています。
【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

結わえる 翌々週

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



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)



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**

2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックスです。黒米、赤米、香米、緑米が入っています。玄米ですのビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米にそって白米、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き。
【原材料】オーツ麦(オーストラリア産)、もち麦(大分県産)、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、芽芽玄米、もちあわ、もちきび



健康フーズ 翌々週 160g (20g×8包) **324円**

有機すりごま 2・4週

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

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

2869 黒 2870 白 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。くまわいがあるの、料理の脇役だけでなく主役にもなります。

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

2872 黒 2873 白 各80g **270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)



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 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。品種はエリモシヨウズ。赤飯や煮豆、菓子作りに。
【原材料】小豆(北海道産)



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)



おとうふ工房 200g **324円**

乾麺・生麺・ジャム

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ツとした辛味のスープ。

【原材料】めん(小麦(北海道)、でん粉(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))、生麦ベーク(生麦(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)、胡麻粉末(国内製造)、にんにく(ペスト)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】めん(小麦粉(小麦(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(ペスト/かんすい、(一部に小麦を含む))

創健社 翌々週 123g **281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、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**

5023 ソース焼きそば 4週のみ

麺は100%国産小麦粉で無かん水、自然塩を使用の即席焼きそば。【原材料】(麺)国産小麦粉・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**

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**
スパゲッティよりも若干細めのロングバスタで、ソースにとても良く絡みます。

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

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

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

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

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[全粒粉(イタリア)]

4957 ベジ冷し中華 2・4週

【原材料】めん(小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シママース))、スープ(醤油、麦芽水飴、メーブルシュガー、米酢、食塩(シママース)、胡麻油、昆布粉末、酵母エキス)、ふりかけ(紅生姜(生姜(中国)、食塩、赤梅酢(国産))、胡麻(南米、アフリカ他)、青さ・焼海苔(国産))

翌々週

オーサワ 123g(うち麺80g) **238円**

4958 ベジ冷し中華 2・4週

【原材料】麺(小麦粉・馬鈴薯でんぷん(北海道産)、食塩(オーストラリア産他))、スープ(醤油、胡麻、米酢、麦芽水飴、味噌、ごま油、玉ねぎ・にんにく・生姜(国内産)、香辛料、酵母エキス)

翌々週

オーサワ 130g(うち麺80g) **280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、魚醤(ウスター、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**

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**

5196 レンジ3分 お鍋を使わない 4週のみ

釜揚げうどん

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v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

生麺

本田商店 翌々週 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(ベクチン)、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(ベクチン)

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】有機酵母、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁/安定剤(ベクチン)

デイリーフーズ 翌々週 各135g **756円**

5360 ソフティ ピーナッツクリーム 4週のみ

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

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

ジャフマック 翌々週 150g **518円**

5369 国内産ブルーベリージャム 4週のみ

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

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

創健社 翌々週 200g **616円**

5370 いちごジャム 4週のみ

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

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

創健社 翌々週 200g **518円**

ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料・醤油

5371 マーメレード 4週のみ

国内産のいよかの皮とみかん果汁使用。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

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター



遠藤製酪 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はちみつ、プロポリス抽出物(2.0%)



アピヘルス 翌々週 250g **3,240円**

塩・加工塩

海の花・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。海の花やしお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ス菌の栄養源となります。エネルギーは、砂糖の約70%。酸に強いので胃で消化されることが多く大腸まで達し、ビフィズス菌の栄養源となります。

【原材料】ビート糖蜜(ビート(北海道))



日本甜菜糖 翌々週 300g **621円**

5561 有機ココナツシュガー 4週のみ

低GIでミネラル含有のココナツの花蜜糖。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】有機ココナツの花蜜(フィリピン)

ココウェル 翌々週 230g **972円**



5573 さらにさら粗糖 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、職人が釜で煮き上げ細かく粉砕したさらにさら・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。粉砂糖の代用品にもなります。

【原材料】原料糖[さとうきび(国内産：南西諸島)]



創健社 翌々週 200g **302円**

5574 有機アガベシロップ ローダーク 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 500g **475円**

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**

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(天祐米糀味噌)、黒胡麻



て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と有機小麦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**

味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ・レトルト

5708 鍋用みそ

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



【冷蔵】 200g **457円**
中初商店

5713 有機加賀味噌 2・4週

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



【冷蔵】 500g **975円**
金沢大地

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。



【原材料】大豆(国産)、米(国産)、食塩(国産) 500g **583円**
マルマン

5719 有機立料麦みそ 2・4週

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがいきている。



【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) 750g **1,350円**
オーサワ

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 白粒(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二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)、ペナ花油(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)、ペナ花油(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、有機減粉、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(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

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が仕上げた、濃厚でコクのあるスープが特長です。豆腐と卵があればいつでもできます。

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



健康フーズ 翌々週 170g **432円**

5848 こどもキーマ 2・4週

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

【原材料】野菜(じゃがいも、とうもろこし)(国産)、鶏肉(国産(秋川牧園))、炒めたたまねぎ、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)、おろし生薑、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・インド産他)、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肉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、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム(乳製品)、はつ醇乳、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、ペナばな油、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。鶏肉も肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほろよい酸味が食欲をそそるカレーです。

【原材料】鶏肉、炒めたたまねぎ、クリーム(乳製品)、はつ醇乳、トマトペースト、ペナばな油、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、炒めたたまねぎ、トマトペースト、ペナばな油、小麦粉、はつ醇乳、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**

お酢・油

酢・果実酢・加工酢

6130 小・老梅 有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造
500ml **497円**

奄美きび酢 4週のみ

奄美群島の厳選されたさとうきび100%を原料にした、自然発酵・天然醸造酢です。塩分が少なく、ミネラルや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)



翌々週
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酒程度のぶどうをブレンドし、5年以上熟成させた赤ワインビネガーです。程よい酸味と渋み、複雑な旨み。

【原材料】ぶどう(山梨県産)



アサヤ食品
翌々週 150ml **637円**

6097 白熟成ワインビネガー 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
翌々週 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
翌々週 300ml **529円**

6318 北海道米油 2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)



翌々週
築野食品工業
600g **1,071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。精製せずにそのまま瓶詰めしたピュアオイルは、味の余韻も魅力で上質なワインのように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EXバージンオリーブオイル



オルター
トレードジャパン
273g **2,009円**

6328 オーガニックEXVオリーブ油 2・4週

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



ヴァイブランカ
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、圧搾製法でしぼりました。マイルドな口当たりで口に含むと初めは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)



翌々週
ジロコモニ
250ml **1,836円**

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一歩搾りです。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 4週のみ

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**

香りのない有機ココナッツオイル 4週のみ

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。

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)



6336 500ml 460g **1,080円**
6337 2L 1840g **3,672円**
ココウエル 翌々週

6338 有機ココナッツMCTオイル 4週のみ

MCT(中鎖脂肪酸)約95%。「非加熱・自然な製法」のごだわりの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)



翌々週
ココウエル
93g **1,404円**

