

いのちと食べもの自然宅配便

2025年

7月4 月号

7月20日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	15	16	17	18
配送日	22	23	24	25

注文締切時間をご確認ください

締切: 水曜の午後1時(火・水の方)

金曜の午後1時(木・金の方)

全て税込み価格です

エコポスト

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



ビールと一緒に!



1536 やきとりセット 3週のみ

ぷりぷりな弾力を楽しめるジューシーなもも串と、ふんわり食感のつくね串が各3本入ります。タレはちょっぴり甘め、お酒のおともにもぴったり。

180g 787円⇒**772円 得**



秋川牧園のお惣菜 凍

お弁当にピッタリ!



チキンナゲット 不動の人気ナンバー1!

お肉本来の味わいを楽しむために、味付けはできる限りシンプルに。お肉の割合は約60%とたっぷり使用しています。



1542 200g 1・2週 200g **588円**

1569 お徳用 2週のみ 400g **984円**

1540 大容量 不定期! 1000g 2,243円⇒**2,199円 得**

量が多い方がお得!

夏野菜とレバー入りミートボールのトマト煮込み



1552 レバー入りミートボール

むね肉と鶏肝で作ったお子様が大好きなミートボール。レバーの臭みは感じにくいので、苦手な方でも食べやすい仕上がり。

400g **812円**

まかないで作ってみました!



1555 甘酢のやわらかチキン南蛮 2週のみ

ふわふわの衣に、やさしい味わいの甘酢たれがしっかりしみ込んでいます。

195g 496円⇒**487円 得**



1589 とり餃子 2・3週

秋川牧園の鶏肉に黒豚の甘みのある脂身を合わせて、じゅわっと肉汁と旨みがあふれ出すジューシーな餃子に仕上げています。

195g(15個入)

496円⇒**487円 得**



焼いて下さい

1595 手羽中の甘辛揚げ (黒こしょう風味) 2週のみ

手羽中の中からあげに自家製の甘辛タレをからめた一品。ダブルペッパーでピリッと辛くしたタレとの相性も抜群。

115g **530円**



8551 有機農法ビール 2・4週

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。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。

350ml×2缶 743円⇒**729円 得**



1597 チキンライス 2・3週

秋川牧園の鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米をとりがらスープで炊き上げ、トマトの甘みを活かしたやさしい味わいのケチャップで味付け。

450g **662円**

今週の
一押し

グルテンフリー、香料・着色料・保存料不使用 クリスピーブラウニー

翌々 不定期!

クリスピーブラウニー

サクッと香ばしい! クランチ食感のブラウニーチップス。

6640 グリーンティー NEW

ほのかに香る緑茶を加え、食感の良いカシューナッツ、アーモンドを散りばめました。

60g 454円⇒**445円 得**

6637 チョコレート

甘すぎない豊かなチョコレート風味。スライスアーモンドや砕いたカシューナッツ入りです。

6638 モカ

豊かなココアの風味とコーヒーの芳ばしい苦みがアクセント。

6639 タイティー

くせになるミルクティーの香り、コクのある甘さがやみつぎになります。

ブルーノスナック

各60g **454円**



旬の
一品

シャリシャリとした食感 スウィートキッズ

不定期!



0432

金森さんの小玉すいか スウィートキッズ

鮮紅色の果肉、高糖度で肉質しまった小玉すいか。皮が薄く、皮の近くまで甘みがあり、食べやすいです。

※生育の度合いにより、重量が変動する可能性があります。ご了承ください。

カナモリファーム

1.3kg〜 **2,042円**

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。



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。

野菜

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

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

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0012 奥野さんの野菜セット(おまかせ)

無 奥野さんの野菜セットです。おまかせで4〜5種類入ります。



4〜5種 **1,697円**
白山市 エコファーム奥野

地

0020 奥野さんのキタアカリ

無 コロケ、ポテトサラダに合います。
400g **416円**
白山市 エコファーム奥野



地

0021 金森さんの男爵

無 男爵特有のホクホクした食感です。有機肥料を独自でブレンドしたこだわり肥料を使っています。※土つきです。
500g **335円**
富山県 カナモリファーム



0022 金森さんのメイクイン

無 黒ボク土の土壌で有機肥料を使用しているので、味が濃く深みがあります。
500g **335円**
富山県 カナモリファーム



0024 福来園の長崎黄金(じゃがいも)

無 ホクホクとした食感と濃厚な甘みが楽しめます。
600g **346円**
野々市市 福来園



地

0025 愛知きたあかりじゃがいも

無 果肉は男爵よりも黄色く、肉質は粉質で、加熱調理するとホクホクした食感が味わえます。
500g **268円**
愛知県 あつぱれ天恵



0028 神子原男爵

無 小ぶりです。ホクホクして甘みがあります。
約500g **292円**
羽咋市 屋後



新

地

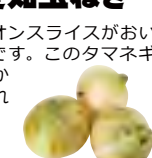
愛知にんじん

無 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。
400g **248円**
800g **413円**
愛知県安城市 天野グループ



0057 愛知玉ねぎ

無 オニオンライスがおいしいです。このタマネギは4月頃から収穫されます。
約500g **297円**
愛知県田原市 鈴木ほか



0064 福来園の玉ねぎ

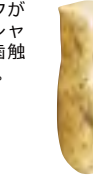
無 みずみずしい玉ねぎです。
600g **308円**
野々市市 福来園



地

0068 青森長いもカット

無 色が白くアクが少ない上、シャキッとした歯触りが特徴です。
約350g **535円**
青森県



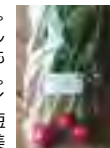
0073 北海道太ごぼう(カット)

低 直径3cmほどの太いごぼうです。中心部には空洞があり、繊維質が少なく柔らかいのが特徴です。煮物に最適です。
約250g **467円**
さらだぼーる



0094 有機らでいしゅ

有 有機JAS。生野菜としてそのままでもスライスしても。ピクルスやオイルやバターで短時間炒めても美味しいです。100g **295円**
奈良県 農民連



0163 長野キャベツ

低 低農薬。柔らかく、どんな料理にも合います。
1玉 **585円**
さらだぼーる



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 平畠



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



0187 奈良おかわかめ

無 葉がめるつとした粘りがあり、塩茹でしておひたし、天ぷらなどでお召し上がりいただけます。栄養がたっぷりです。
90g **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 有機奈良山ほうれん草

有 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。
150g **417円**
奈良県 農民連



0193 有機奈良小松菜

有 有機JASの小松菜です。
150g **266円**
奈良県 農民連



0194 中嶋農園の小松菜

無 炭素循環農法で栽培しています。シャキシャキとした食感で、えぐみや苦味がありません。
200g **230円**
富山県 中嶋農園



0202 静岡小松菜

無 シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。
200g **246円**
静岡県 石田



愛知県産になる可能性あり

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



0222 有機奈良えんさい(空心菜)

有 有機JAS。シャキシャキした食感。おひたしやあえ物、汁物の具、卵閉じなどに使います。100g **309円**
奈良県 農民連



0223 会宝にんにく福地ホワイト六片

無 石川県能登産の貴重なにんにく。うまみと栄養たっぷり。
100g(中2個) **386円**
金沢市 会宝産業



地

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



野 菜

0243 愛知大葉(青じそ)

(低) 減農薬。刺身のつま、天ぷらなどに。



10枚 **127円**

愛知県豊橋市 ナカジマ

0244 愛知ニラ

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



100g **246円**

愛知県 横地愛菜園

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

0253 奈良万願寺とうがらし

無農薬化肥あり。辛みが少なく、甘みにある大型のとうがらしです。10-18cmほどで細長く、濃い緑色。



120g **259円**

奈良県 農民連

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



0270 愛知なす

(無) 淡泊な味わいで加熱するとやわらかくなり、組み合わせた食材のうまみをよく吸収する。



約400g **400円**

さらだぼーる

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。



産地変更の可能性があります。

2本 **332円**

愛知県 あつぱれ天恵他

0286 福来園の赤紫蘇枝付き

(無)

紫蘇ジュースやおかずにも!安心の農薬化学肥料不使用です。



450g **617円**

野々市市 福来園

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



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 **1,233円**

寺井 佐の川園

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応え。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)

西日本のおがくずを使用しています。コリコリとした食感です。



65g **314円**

愛知県刈谷市 信州きのこ

0311 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。栄養が豊富。冷凍保存も可能。



70g **261円**

寺井 佐の川園

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。



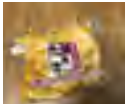
80g **332円**

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

(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**



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) (ビン)

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

(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

(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。



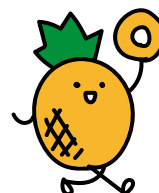
1玉500g~600g **972円**
西表島 アラガマ農園 **翌々週**

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。



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 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

北陸3県で
冷蔵 1ℓ 340円
00001 定期購入 1ℓ 333円

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

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

冷蔵 1ℓ 286円
00002 定期購入 1ℓ 280円



0493 よつ葉カフェオレ

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

【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クス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になるまで攪拌する「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

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**

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、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**

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**

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**

1172 甘夏ロール

甘夏の爽やかな甘さが満喫できるパンです。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**

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**



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、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **400円**

1127 こしあんパン

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



2個 **367円**

1129 メロンパン

【原材料】小麦粉、粗糖、卵、牛乳、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



2個 **389円**

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **421円**

1132 ジャムパン

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



2個 **367円**

その他のパン

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

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**

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 得 |
| 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。

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 |
| 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。



得

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。



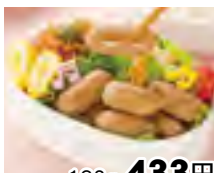
【原材料】豚肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ホワイトペッパー、オニオン、ナツメグ、メース、唐辛子)

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 120g **433円**

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 100g **538円**

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 100g **575円**

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 100g **508円**

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 70g **461円**

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・牛本来の旨さをきわだたせた、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**

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

小林農園 200g **432円** 得

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)、赤米(静岡)、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、生臭さもなくふわつ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

翌々週

ISフーズ

45g **540円**

2377 エコシュリンプ下処理L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**

【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**

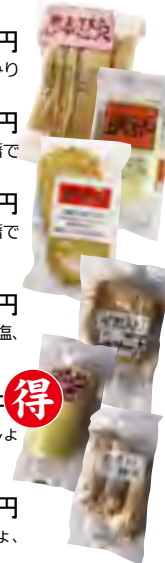
【原材料】魚肉(ハランボ、ホエボウ、トラハゼ、その他)、無リンイトヨリ、食塩、魚しょうゆ、三温糖、清酒、かんしょ澱粉、いか

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、



水産物・海藻

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 **963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 **609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



2288 トビウオフィレー(フライ用)

8枚 **542円**

水揚げ後すぐ3枚おろしにして急速冷凍したものです。半解凍で調理すると冷蔵の魚のように旨さと鮮度そのまま。

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。

2292 イワシ開き

240g (5〜8枚) **509円**

水揚げ後すぐの真イワシをシングルフローズンで開きに、真空凍結しました。フライに、蒲焼にご利用ください。

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** 得

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 知多前の子

【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り

【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**

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

4週のみ

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)

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。粉砕タイプですので、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)



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。いろいろ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、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

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(甜菜糖含む)、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(甜菜糖含む)、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

180g **333円**

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)

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・ボリビア産)
(白)有機白胡麻(パラグアイ産)

2869 黒 2870 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

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きに。

【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、芽生玄米、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

北海道産で農薬・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)

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**



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**

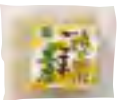


3211 高野山白ごま豆腐 4週のみ

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。あくめき済み。

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(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、かつおエキス、清酒、米酢 【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

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)



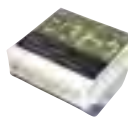
3538 ひきわり・十勝の息吹

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

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塚大豆。あっさりとした味わいは朝食にピッタリ。

【原材料】大豆(国産)、納豆菌



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とした食感と、泡立ちの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)、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、鹽麹エキス、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 **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 **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】



健康フーズ **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 **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 **120g 486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 **390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 **444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 **444円**↑
【原材料】菊芋(漬け原材料、酒粕、醤油(大豆、小麦)、こうじ味噌(大豆)、砂糖、みりん)

4056 胡瓜しば漬

100g **413円**↑**得**
【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 **626円**↑
【原材料】米こうじ、大豆、みりん、砂糖、食塩

4059 山むらさき

150g **378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 **410円**↑
【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 **675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 **432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 **444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鰯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、鰯節、煮干、むろあじ節、昆布、干し椎茸、醸造酢

節辰商店 500ml **594円**

4113 野菜フイヨン 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(〃)、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 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鰯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、にんにじん粉末、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 **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 4.5g×10個 **335円**

4117 6種国産原料のだしパック

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

【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) 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。



【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)、さばぶし(鹿児島県枕崎)、昆布(北海道))、食塩(シママース(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)

創健社 500g **421円**

4128 チキンガラスープ 4週のみ

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、でんぷん、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 まるごと鰯パウダー 4週のみ

鹿児島県産鰯を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。ダシとしてのご利用や、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。



浪花昆布茶 2g×12 **583円**

だし・つゆ・ふりかけ・味噌汁

4090 薫るだしぶっかけつゆ 4週のみ

丸大豆うすくちしょうゆをベースに鹿児島産のかつお節、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 翌々週 30g×3袋 **281円**

まぜるめんつゆ 4週のみ

めんにかけて混ぜるだけ。

4091 やみつき旨辛醬

旨みとコクと、ピリツとくせになる辛さ。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、チキンスープ、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 翌々週 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 4週のみ

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 翌々週 128g **540円**

4287 国産かりかり梅しそ 4週のみ

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)



翌々週 プロスベリティ 45g **592円**

4293 のりたまごのふりかけ 4週のみ

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、ペニ花油、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 翌々週 33g **335円**

4289 健康ふりかけ おかか 4週のみ

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



翌々週 健康フーズ 25g **475円**

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)、ひよこまめ(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**

4317 カラダにやさしいポタージュ 4週のみ

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、てん菜糖、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 4週のみ

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、魚介エキス粉末、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、魚介エキス粉末、でん粉)、乾燥オクラ、めかぶ、昆布、ひじき、ごま、赤つまた、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**

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**

ふりかけ・加工豆・加工雑穀・乾物・小麦粉

4295 味ごまひじき 4週のみ

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 翌々週 50g **281円**

4341 海苔わかめスープ 4週のみ

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、ホタテエキス



ケンコーフーズ 30g (6食分) **421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、濃粉、砂糖、塩、本醸造醤油、あらび、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、かたくちいわし、魚介エキス、鹽、粉末醤油、昆布、椎茸、あご(飛魚)



通宝海苔 翌々週 30g **378円**

4362 潮の華いわしのふりかけパック 4週のみ

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 翌々週 3g×6P **464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】片口いわし(瀬戸内海産)、わかめ(国産)、白ごま(中南米産)、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 翌々週 各 **378円**

4285 七味みそ汁 八幡屋磯五郎 4週のみ

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)かやく:七味唐辛子、(一部にごまを含む)



創健社 翌々週 4食 **324円**

加工豆・加工雑穀

4470 蒸し発芽大豆 4週のみ

豆の美味しさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸し上げました。北海道産大豆を100%使用。

【原材料】大豆(北海道産)、食塩、米酢



だいちデイズ 翌々週 100g **248円**

4471 蒸し発芽黒豆 4週のみ

豆の美味しさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸し上げました。北海道産黒豆を100%使用。

【原材料】黒大豆(北海道産)、食塩(赤穂の天塩)、米黒酢、米酢



だいちデイズ 翌々週 70g **248円**

4473 有機蒸しミックスビーンズ 4週のみ

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(遺伝子組み換えでない)、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



だいちデイズ 翌々週 85g **302円**

4475 有機蒸しひよこ豆 4週のみ

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



だいちデイズ 翌々週 85g **302円**

4472 10種の蒸し雑穀 4週のみ

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(遺伝子組み換えでない)、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、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**

4476 蒸しスーパー大麦 4週のみ

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し上がり頂けます。

【原材料】大麦(オーストラリア産)



だいちデイズ 翌々週 50g **248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ィレ 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**

乾物

4515 有機鷹の爪 4週のみ

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。チャック付きパック。

【原材料】有機鷹の爪(鳥根産)



翌々週
オーサワジャパン・島根県 5g **259円**

4565 こがね麴 4週のみ

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)



翌々週
オーサワ 30g **302円**

小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100%

1 kg **486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%

1 kg **542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。



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**

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**

今週のおすすめ！

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。ねばり成分フコイダン含有。

会員の声

書いてある通りに戻して食べて、とてもおいしかったです。乾物なので保存も出来て重宝します。(金沢市 K・S)



翌々

北村物産

34g 502円⇒**492円 得**

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し、すりごまをアクセントに添えたマイルドなドレッシングです。素材本来の味わいを存分にお楽しみください。化学調味料無添加です。



翌々

チョーコー

200ml 518円⇒**508円 得**

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。



翌々

アルチェネロ

200g 410円⇒**402円 得**

0319 でけえなめこパック

4週のみ

最大級「でけえなめこ」は他に類を見ない大きさで、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。



山立会 100g 386円⇒**379円 得**

2135 山椒ちりめん

4週のみ

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。



冷 翌々

金沢錦

40g 524円⇒**514円 得**

95111 〈11〉マルチビタミン

8粒で1日に必要な11種類のビタミンを摂取することが出来る栄養機能食品です。



千ラシ

その他の健康補助食品は千ラシに掲載しています。

翌々

健康フーズ

240粒 3,564円⇒**2,970円 得**

タカシヨク

4週のみ

翌々

2738 あじいしり干し

自社のいしりを使ったアジの干物。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。グリルなどで焼いてください。

タマタニ 2枚 800円⇒**784円 得**

2288 トビウオフィレー (フライ用)

高たんぱく低脂肪、お肉で言うならささみといった感じです。フライがいちばん美味しいです。下味の際、塩コショウの代わりに、いしりを吹きかけるのがおすすめ！

8枚 542円

5715 能登いしり お料理に少し使うと味に深みが増します。200ml 673円



今が旬！

プラントベースの商品を作り続けて30年！

クックたかくら 体と心に優しいお惣菜

92466 鶏肉の甘酢ごま煮

鶏の胸肉をふんわり揚げて、甘酢とゴマで煮込みました。柔らかな食感と、酢はそれほど強く効かせていないので、さっぱりと召し上がれます。

150g 540円⇒**530円 得**

92558 グッドミーちっちゃなハンバーグ

大豆ミートをじっくりと丁寧に仕上げました。ふんわりと柔らかな食感で、とてもヘルシー。味付け次第で美味しさの幅も広がります。

6個入り 572円⇒**561円 得**



凍 翌々



今週のお薦め肉

凍

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用

2・4週

しゃぶしゃぶ用に、2mmでスライスしました。肉巻きなどにも。

丹沢農場 200g 769円⇒**731円 得**

1502 若鶏むね肉

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。

秋川牧園 300g 600円⇒**570円 得**



千利庵の漬物

4週のみ

翌々

4056 胡瓜しば漬

胡瓜、なす、みょうがを漬け込み、赤しそで仕上げました。ぱりぱりとした胡瓜、シャキシャキしたみょうがの食感を生かしたさっぱり味。

100g 413円⇒**405円 得**

4064 飛驒の梅干し

赤しその香りが強く、梅干し本来のさわやかな酸味とほのかな旨みが特長。昔ながらのすっぱい梅干しです。

150g 675円



久保田食品のアイス

凍 翌々 不定期!

安定剤、乳化剤、着色料などの添加物は不使用。
ナチュラルな風味・口どけ、さっぱりとしたあと味に仕上がっています。

ドライアイス代240円が別途かります。
アイスは3個以上の購入をお願いします。



66034 バニラ最中

バニラビーンズを使用。乳脂肪分8%の本格的な味わいをお楽しみいただけるアイス最中です。

66035 バニラあずき最中

香り立つバニラビーンズ・100%北海道十勝産小豆を使用した本格最中アイス。

66036 抹茶あずき最中

100%北海道十勝産小豆使用。厳選抹茶と自家製小豆餡の上品でまろやかな美味しさ。

各1個 **151円**

66010 苺アイス

生の国産苺を自社工場で一粒一粒ヘタ取りとカットをし、ミルクアイスクリームにブレンドしました。

1個 **259円**

66006 バニラ

バニラビーンズの香り、奥深い味わい、まろやかな口当たりが特徴。

1個 **259円**⇒**254円** 得

66007 抹茶

厳選した上質な抹茶の風味を活かした、コクのあるまろやかな味わい。

1個 **259円**

66009 ごま

あっさりミルクィー、あと口さっぱり。黒胡麻の香り際立つ優しい美味しさ。

1個 **259円**⇒**254円** 得



66011 手しぼり柚子シャーベット NEW

高知県産の柚子を使用。エグ味を出さない為に生の柚子玉から手搾りで搾汁。透き通るような爽やかな味わい。

1個 **259円**⇒**254円** 得

66017 バナナ

有機バナナと北海道産ビートグラニュー糖使用。ナチュラルな甘味に仕上げました。

1本 **194円**

66033 おっぱいアイス ミルク

添加物などの余分な原材料を使わず、安心の美味しさに仕上げました。バニラビーンズの香りあふれるまろやかな味わいです。

1個 **140円**



パンパパの冷凍パン

凍 翌々 千両シ

77115 ココナッツパン

ココナッツ、てんさい糖、よつぱバターから作ったフィリングを巻き込み焼いたココナッツの香り広がる人気のパンです。

1個 **278円**⇒**273円** 得



77117 米粉ワッフル・アーモンド

自家培養天然酵母を使った米粉ワッフル。アーモンドを加えると米粉との相性ピッタリでおいしいワッフルが出来上がりました。通常のワッフルに比べて小ぶりですが、米粉の満足感があります。

3個 **586円**⇒**575円** 得



芽吹き屋の和菓子

凍 翌々 不定期!

93001 水饅頭(抹茶)

4個 160g **508円**
つるんとした喉越しがたまらない。宇治の抹茶のあいしさが、水まんじゅうの中からはじけます。

93002 水饅頭(紫芋)

4個 160g **530円**⇒**520円** 得
生地は歯応えが良く、色鮮やかな紫芋あんが清涼感を引き立たせています。

93003 笹もち

50g×4個 **592円**
青森県産の笹葉を使用。胴搗きした上新粉は歯切れがよく、香り豊かなよもぎとともに香り抜群。

93004 冷やししろこ

100g×2 **501円**
北海道産小豆の粒あんと寒天がやわらかいもちにからみず。

93005 黒豆塩大福

4個 220g **508円**
少し塩気があり、すごくさっぱりと食べられます。ところどころにある黒豆の食感もおいしい大福です。



野菜不足の方にはコレ!

2-4週 翌々

有機野菜飲むならこれ!1日分

20種類の野菜を使用し、1日分の野菜量350gを使用した有機JAS認証の野菜ジュースです。

6813 2本 190g×2 **388円**

6969 30本 190g×30 **5,820円**⇒**5,701円** 得

野菜ジュース(無塩)

有機トマトをベースに有機にんじん・レモン・ゆこうなどを使用した野菜ジュースです。

6818 2本 190g×2 **302円**

6967 30本 190g×30 **4,530円**⇒**4,440円** 得

有機にんじんジュース

にんじんの臭みを少なくし、有機にんじん本来の自然な甘みが堪能できる有機JAS認証のにんじんジュース。

6819 2本 160g×2 **399円**

6975 30本 160g×30 **5,970円**⇒**5,851円** 得



創健社 国産小麦を使用したラーメン

4週のみ 翌々

4856 四川風拉麺

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。
120g **254円**

4903 酸辣湯麺

油で揚げないノンフライ麺。米酢、黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリッとした辛味のスープの組み合わせが絶妙です。

111g **265円**⇒**260円** 得

4904 湯麺

低温熟成平打ちノンフライ麺。野菜のうま味を残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープ付き。

123g **281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

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 翌々週 10g×10袋 **346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いただけます。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 翌々週 200g **443円**

4767 パンケーキネオハイミックス (砂糖不使用) 4週のみ

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 翌々週 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)



翌々週
オーサワ 100g **367円**

4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産)



金沢大地 80g **294円**

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焼粉です。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 翌々週 100g **302円**

4768 パンケーキネオハイミックス (砂糖使用) 4週のみ

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 翌々週 400g **508円**

4707 こだ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 翌々週 10g×4 **529円**

乾 麺

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 翌々週 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)



翌々週
オーサワ 500g **416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



翌々週
坂利製麺 250g **540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))

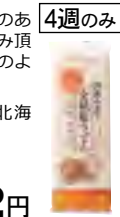


イチカラ畑 180g **769円**

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 翌々週 200g **322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(パーム油)、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、添付つゆ(甜菜、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、鹽、昆布(ワタリ)、麦芽エキス、ネギ、鰯節、酸化防止剤(ビタミンE)(一部に小麦、そば、大豆、さばを含む)



イチカラ畑 翌々週 103g **300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(小麦(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)

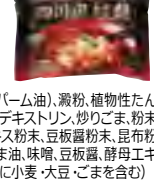


日食 2食入 **540円**

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(小麦(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**

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きめの細かいなめらかな食感が特徴です。

【原材料】小麦粉(小麦(香川県))、食塩(香川県)



讃岐物産 翌々週 300g **367円**

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(小麦(国産))、澱粉、食塩)、具(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、ポークエキス、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)

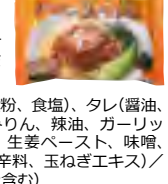


日食 2食入 **470円**

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(小麦(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**

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[小麦粉(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))、生オリーブオイル(日本他海外)、酵母エキス(日本他海外)、香味食用油(国内産)、オイスターエキス(生(日本他海外)、でん粉(国内産)、胡麻粉末(国内産)、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 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、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 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 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 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) 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パスタで、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パスタで、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[全粒粉(イタリア)]

4957 ベジ冷し中華 2・4週

しょうゆだれ

【原材料】めん[小麦粉(小麦(愛知県))、馬鈴薯でん粉、食塩(シマムース)]、スープ[醤油、麦芽水飴、メーブルシュガー、米酢、食塩(シマムース)、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)]

オーサワ 123g(うち麺80g) **238円**

4958 ベジ冷し中華 2・4週

ごまだれ

【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]

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 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 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 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 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】有機苺、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 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 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 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 200g **518円**

ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料・醤油

5371 マーマレード 4週のみ

国内産のいよかん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

遠藤製菓 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ガ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



遠藤製菓 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&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



金沢大地 5684 小 360ml **823円**

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

赤味噌特有のコクのある濃厚な味。

5742 赤有機生みそ

歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

5743 白有機生みそ

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。

5744 有機減塩みそ

【原材料】有機大豆、有機米、食塩



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)



【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のカレー風味。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)、またけふなしめじ(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)、メーブルシュガー(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、炒めたたまねぎ、トマトペースト、クリーム(乳製品)、はちみつ、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。鶏も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)、はちみつ、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、はちみつ、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**

レトルト

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(国内産)、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、メーブルシュガー(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**

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)、マンガーチアツネ(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**

5859 豆乳レモンチキンカレー (中辛) 4週のみ

炒め玉ねぎの甘い国産豆乳のコク、レモンの爽やかさと大きめの鶏肉が特長の具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、はっ酵乳、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**

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(一番しぼりなたねサラダ油)、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**

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、信州白糸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、えのき茸(国産)、馬鈴薯澱粉、有機醤油、有機味噌、粒状大豆たんぱく、砂糖、おろしにんにく、おろし生姜、ごま油、食塩、青唐辛子粉末、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)]



創健社 **レトルト** 170g **583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、ひよこごまめ、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**

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、メーブルシュガー、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reek、クロブ、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**

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**

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ね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**

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、たけのこ水煮、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、ラー油、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 **レトルト** 140g **524円**

5875 和風だしとこのポークカレー(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**



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)、たけのこ水煮、ナンプラー(魚露(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・魚露(魚介類)を含む)



結わえる **レトルト** 140g **524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・生姜・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、生姜、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 **レトルト** 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・生姜・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、生姜、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 **レトルト** 200g **389円**

ドレッシング・たれ・ソース・みりん・料理酒

ドレッシング・たれ

5816 麻辣ドレッシング (花椒香るやみつぎ)

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(甘藷(国産))、馬鈴薯(国産)、砂糖(さとうきび))、醸造酢、りんごビューレ(国産)、なりごま、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

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

圧搾しぼりのえごま油&ジロロモーニ有機エキストラバ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、有機ぶどう酢)、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、レッドベルベッパー、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

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

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。まろやかさがひととき溶けた胡麻の風味豊かなドレッシングです。
【原材料】食用植物油(コーン油)、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、でん粉(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

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)、りんごビューレ、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

24ヶ月熟成させたイタリアチーズの王様パルミジャーノ・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

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

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(ごま油、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

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・果実ペースト(にんにく、玉ねぎ、生姜、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 350g **735円**

ソース

5906 有機プレミアムソース

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。有機ゲーツと有機ぶどうの濃縮果汁で仕上げたまろやかな味です。

【原材料】有機ゲーツ濃縮果汁(ベルギー製造)、有機野菜・果実(有機トマトペースト、有機りんごビューレ)、有機ぶどう濃縮果汁、有機醸造酢、食塩、有機ぶどう酢、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

三河みりん

国産原料の本物みりん。原料の焼酎もろみも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。飲めるほどに美味しく、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 有機三州味酢小

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、米麴
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られています。
【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造 720ml **960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**

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 **896円**
6316 ペットボトル 1360g **1,685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)



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)



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鑑賞することが特徴です。

【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

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 1・2・4週 得
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
ジロコモエニ
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キ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。揚げ物はからりと、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**

お菓子

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！美味しくて安心なグミ。

【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、植物油脂(MCT)

4週のみ



創健社 翌々週 14粒 **486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



創健社 翌々週 65g **475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**

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うの花を使用し作った、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。シンプルな塩味で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)



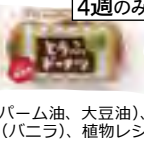
おとうふ工房いしかわ 翌々週 140g **378円**

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)



おとうふ工房いしかわ 翌々週 4個 **356円**

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



健康フーズ 翌々週 100g **378円**

6429 有機ぜんざい

2・4週

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩



遠藤製餡 翌々週 180g **281円**

6354 くせになるこだわりのグミ

4週のみ

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(ベクチン)



創健社 翌々週 15粒 **378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**

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**

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**

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)、粉末状大豆たん白、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)、粉末状大豆たん白、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

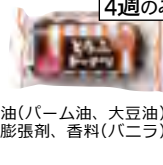
おとうふ工房いしかわ 翌々週 各1個 **146円**

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)



おとうふ工房いしかわ 翌々週 4個 **378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くっつい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**

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(パーム油、米油)、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦を含む)



キング製菓 翌々週 80g **259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、カンパネラチーズを加え、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(パーム油、米油)、砂糖(てんさい糖)、全粒粉、カンパネラチーズパウダー、小麦ふすま、コーンスターチ、酵母エキス、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・乳成分を含む)



キング製菓 翌々週 80g **259円**

6430 有機小倉あん

2・4週

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



遠藤製餡 翌々週 300g **486円**

6431 有機こしあん

2・4週

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。

【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天



遠藤製餡 翌々週 300g **486円**

お菓子

ポンおとし 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(カカオ油飴、てんさい糖、カカオマス)、米油、塩(沖縄県宮古島産)

大徳 翌々週 60g **486円**



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、甘さすぎずゼリーです。

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高く、唸る美味しさです。

【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**



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**



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(パーム油、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シ 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の大人の味。

【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**



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**



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取れていて、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**



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、パンパンパウダー、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**

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、とうもろこし粉末、てんさい糖、昆布エキス、わかめ粉末、食塩、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**

6346 シークワーサー塩飴 4週のみ

沖縄の塩シママ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**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ・ジュース

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・甘諸でん粉を使用しました。

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



アトシ [翌々週] 100g **302円**

6494 京のくず餅(抹茶とブレイン)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、もちりした食感のブレインくず餅の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)、甘諸澱粉、有機抹茶(京都府製造)、葛澱粉、寒天、苧蓼粉 «くず餅» 甜菜糖(北海道製造)、甘諸澱粉、葛澱粉、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)



アトシ [翌々週] 100g×2 **626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・甘諸でん粉を使用しました。

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



アトシ [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)、カリウムエキス(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**

飲む柑橘ゼリー [2・4週]

6578 温州みかん

熟れた温州みかんにレモンの果汁を加えたバランスのよい甘味と酸味。

【原材料】みかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉



6579 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が持ち味。香り高い伊予柑の風味。

【原材料】伊予柑果汁、砂糖、寒天、こんにやく粉



6580 甘夏

しっとりとした酸味を感じる甘夏。糖度もあって味が濃い。

【原材料】甘夏果汁、砂糖、寒天、こんにやく粉



無茶々園 各160g **432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)



6785 ピスタチオ [4週のみ]

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しました。

【原材料】ピスタチオ(アメリカ産)、食塩



健康フーズ [翌々週] 70g **400円**

飲み物・ジュース

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**

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 オーガニック 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

ノンアルコール スパークリング 2・4週

6801 ポンベルモ

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

6802 リモナータ

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

各330ml×2本 **527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OG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もさし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。

箱企画は注文書の上に記載

缶詰・冷凍素材

7105 冷凍ホールコーン 4週のみ

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**

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**

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 変 230g **454円**

7128 さば味噌煮 4週のみ

国産大豆・国産米を原料にした信州赤系味噌を使用し、鹿児島県喜界島産粗糖でやさしい甘さに仕上げました。

【原材料】さば(西日本)、味噌(大豆(国産))、米(国産)、食塩(国産)、砂糖(さとうきび(鹿児島県喜界島))



創健社 翌々週 190g **432円**

7142 さば水煮缶 4週のみ

「地中海の天日塩」でまろやかに水煮にしました。骨までやわらかいので、丸ごと食べられます。そのままでも、お料理の素材にも◎。

【原材料】さば(西日本)、食塩(イタリア)



創健社 翌々週 227g **443円**

7143 さば味噌付缶 4週のみ

じっくり発酵熟成させた本醸造醤油と、味噌いらすの調味料と言われるほど、味に深みのある鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味噌付しました。

【原材料】さば(西日本)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖(鹿児島県喜界島)



創健社 翌々週 227g **454円**

7146 ホール有機トマト缶 2・4週

7147 ダイスイ有機トマト缶

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・ルチーナ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**

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(タイ)、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)]、野菜粉末(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りました。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のみながら脂質を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、純米粉、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、純米粉、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、純米粉、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

7561 徳島産松葉茶 [2・4週]

徳島産自生赤松の葉・枝100%を使用しています。爽やかな松の香りと、すっきりとした味わいです。

【原材料】赤松の葉・枝(徳島県)



翌々週

オーサワ 20g(1g×20包) **810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自生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**

7576 みんなのお茶 [4週のみ]

からだの事を思った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自生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】はと麦(国産)、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、柿の葉、浜茶、びわの葉



得

小川生葉 翌々週 8g×30袋 **864円**

7629 北海道産有機黒豆茶 [4週のみ]

希少な北海道産有機黒豆を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ています。

【原材料】有機黒豆(大豆)



翌々週

ケンコーフーズ 3g×15包 **594円**

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**

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**

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**

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**

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**

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。水出しも可能なので、暑い時期にもピッタリです。

【原材料】有機大麦(転換期間中・国産)



金沢大地 10g×40包 **751円**

7651 北海道大地ヒロピロとうもろこし茶 [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)



小川生葉 100g(5g×20) **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**

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。大麦の香ばしさに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**

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

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

小川生葉 40g(2g×20袋) **832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**

浜佐商店 有機のお茶 [2・4週]

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)

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

冷水で煎茶の香ばしさをそそぐ引き出す為に強く火入れした有機茶葉を用いました。

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

7660 有機ほうじ茶水出しTB

茶葉を強く二度炒りすることで、ほうじ茶ならではのほっとする風味を冷茶で楽しむことができるように工夫しました。

【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)

浜佐商店 各8g×10 **410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



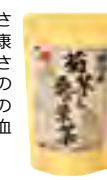
翌々週

小川生葉 100g(5g×20包) **832円**

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入れている産直コーヒーです。明るく爽やかな酸味、素晴らしい甘み、豊かなコク。バランスがよく、愛され定番商品。

7760 豆 7761 粉 日東コーヒー 各200g **799円**

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。バッグ。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、ココナッツオイル、オーガニックギー、アカシア食物繊維、（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 **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の免疫力の活性化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、グアーガム、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**

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。

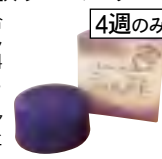


【原材料】石鹸素地、コラーゲン、ヒアルロン酸、ヒバ油、ヒノキ油、木酢液、ヒノキチオール、銅クロロフィル(葉緑素)

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**

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**

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エリスリチル、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、リノレイン酸グリセリル、メタリン酸Na、PEG-9ポリジメチルシロキシエチルジメチコン、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、ビルベリー葉エキス、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。原液をパックスノ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ノ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)、固着防止剤(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)、固着防止剤(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、夏のガ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、パッキングした四国剣山の天然の湧水です。ほぼ100%山林の石灰質の山々から自然に湧き出る弱アルカリ性の日本で最も人間の身体になじみのよい「天然」に濾過された自然水です。



きとうむら

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】ガルナツチャ 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・ソーヴィニオン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%、ソーヴィニオン・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、ジューシーな味わい。

【原材料】コロンバーム(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。ジュー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。プリンゼゼロ。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



バリエーション豊富！サバ缶

4週のみ
翌々

西日本で水揚げされた鯖を使用

7142 さば水煮缶

「地中海の天地塩」でまろやかに水煮にしました。骨までやわらかいの
で、丸ごと食べられます。そのまま
でも、お料理の素材にも◎。

227g **443円**



7143 さば味噌缶

じっくり発酵熟成させた本醸造醬
油と、味噌いらすの調味料と言わ
れるほど、味に深みのある鹿児島
県喜界島産粗糖のみであっさり
と味噌しました。

227g **454円**



7127 さばカレー煮

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。15種類のス
パイイス使用。

230g **454円**



7128 さば味噌煮 **NEW**

国産大豆・国産米を原料にした信
州赤系味噌を使用し、鹿児島県喜
界島産粗糖でやさしい甘さに仕上
げました。

創健社 190g **432円⇒424円 得**



だいでイズ 豆類はカラダにいい！

蒸し発芽シリーズ

豆の美味しさと栄養を発芽で引き出
して、やわらかく蒸し上げました。

4470 蒸し発芽大豆 100g

北海道産大豆を100%使用。

4471 蒸し発芽黒豆 70g

北海道産黒豆を100%使用。

各 **248円⇒244円 得**

4473 有機蒸しミックスビーンズ

5種の有機豆をミックスした、彩り鮮
やかな蒸し豆です。おいしさとうま
み、栄養をそのままぎゅっと閉じ込め
た蒸し豆はサラダにぴったり。

85g **302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
ひよこ豆はカレーにぴったり！やわら
かく蒸し上げていますので、このまま
お召し上がりいただけます。

85g **302円**



利尿作用、デトックス効果、冷え性改善

翌々 不定期!

コク深い濃いめのお茶

妊婦さんにも
おすすめ!

7566 有機タンポポ茶 **NEW**

ポーランド産有機タンポポの根
100%を使用した、香ばしく飲
みやすい、ほんのり苦みのある
お茶です。ノンカフェイン。

オーサワ

40g(2g×20包) **1,188円⇒1,165円 得**



チャヤ マクロビオティックス 翌々 不定期!

肉・卵・乳製品・白砂糖・アミノ酸 不使用
体にやさしいレトルト **NEW**

3種類のほっくり豆を使用

5885 豆カレー

金時豆・ひよこ豆・大豆の3種類
のほっくり豆を使用。

200g **594円⇒583円 得**

大豆ミートだから夜食にもうれしい

5886 ソイキーマカレー

お肉のような食感の大豆ミートが
楽しめます。

160g **594円**

本場タイハーブで濃厚スパイシー

5887 ヴィーガングリーンカレー

11種類のハーブと、国産昆布だし
を使用。

180g **594円**

国産ワインとソイミートたっぷり

5888 ヴィーガンボロネーゼ

大豆ミートがたっぷり入った、国産
ワインの風味引き立つ、グルテン
フリーのヴィーガンボロネーゼ。

140g **594円**



讃岐伝統の製法 讃岐そうめん **NEW**

4843 国内産小麦 讃岐そうめん

吟味厳選した国内産小麦一等粉を
100%使用した小麦讃岐そうめん
です。風味ある小麦粉のほのかな
味と強いコシ、ツルツルした滑らか
さが特長です。

讃岐物産 400g **346円**



梅味でさっぱり 翌々

6342 果肉がおいしい生梅

不定期!

紀州産の香り豊かな生梅の果肉ペーストが
中にたっぷりつまっています。舐めると爽や
かな梅の味わい、噛むと甘酸っぱい梅ペ
ーストの風味が口いっぱい広がります。

健康フーズ

100g **302円**

6343 梅肉エキス塩飴

不定期!

紀州梅 100%の「梅肉エキス」、沖縄の塩「シママス」
と「ぬちまーす」を使用した、梅の酸味と塩の旨味が引
き立った塩飴。夏の塩分補給や熱中症対策に最適。

健康フーズ

70g **302円⇒296円 得**

6547 完熟梅ゼリー

4週のみ

王隠堂農園の完熟梅・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ます。

味楽園

130g **410円**

