

	火	水	木	金
提出日	22	23	24	25
配送日	29	30	31	8/1

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



山田製油のごま製品

翌々

不定期!

ちょい足してめんつゆのアレンジに!

安心・安全の100%一番搾り

ごまの一番おいしい部分
のみを搾った贅沢な製法



焙煎することによる香ばしさ



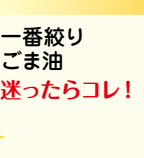
金ごま油
人気
No.1!



黒ごま油
ガツンと
濃厚!



エキストラ
バージン
ごま油
そのまま
美味!



一番絞り
ごま油
迷ったらコレ!

未焙煎でごま本来の香り

スタンダードな定番ごま油

一番絞りごま油

良質な白ごまを使用し、製法も創業
当時のまま。飲めるほどまろやかで、
「生」で香りづけや仕上げ油に◎。

90801 小 60g 432円

90802 大 275g 972円⇒**953円 得**

香り一番!はなやかな金ごまの香り

金ごま

是非「生」でどうぞ。旨味と芳醇な
香りを最大限に楽しめます。卵か
けご飯・そうめんなどのつけだれ。
しらす・カルパッチョなど白身魚に。

90805 小 60g 594円

90806 大 275g 1,728円

味一番!黒ごま特有の芳ばしいコク

黒ごま油

濃厚で力強い香りとコクの黒ごま
油。一番搾りの圧搾法。中華や韓
国料理など、風味の強い食材との
相性が良いです。

90803 小 60g 594円

90804 大 275g 1,728円

焙煎臭のない甘みのあるごま油

エキストラバージンごま油

白ごまを焙煎せずに搾ることで、
「ごま」そのものの風味を引き出し
ました。甘みとクリアな黄色が特
徴。日常のお料理全般にどうぞ。

90807 小 60g 486円

90808 大 275g 1,188円



90810 ごまらあ油

自慢の一番絞りごま油に国産
唐辛子を使用し、数種類の厳選
スパイスを加えて風味豊かに
仕上げました。辛さの中にも、
香り、コク、旨味が味わえる、ピ
リッとくる「ごまらあ油」。

60g 594円⇒**583円 得**



石挽きすりごま

職人が直火焙煎した石臼びき
すり胡麻を小袋分けしました。
開ける度にすりたての胡麻の
香りが広がります。

90811 白 90812 黒

各3g×10 324円



石臼挽きねりごま

練り胡麻特製の石臼を使い、鉄鍋
で手炒りしたゴマを石臼でゆっくり
2度挽きました。トロリと
してなめらかな口あたり。

90813 白 90814 黒

各150g 648円



90820 白ごまだれ

石臼でゆっくりと挽きあげた濃厚なねり胡麻
の風味を生かしたコクのあるごまだれです。

90821 旨辛ごまだれ

石臼でゆっくりと挽きあげた濃厚なねり胡麻
と、人気のごま辣油のスパイスを合わせた旨
辛なごまだれです。

各165g 648円⇒**636円 得**

今週の
一押し

能登製塩のお塩

～震災から1年半

ようやく販売再開～

1・3週

能登半島最西端・珠洲市で約20年塩づくりをしています。地震に
よる海岸線の後退や豪雨のライフライン寸断により、1年以上製
塩ができませんでした。多くの応援に支えられ、今年3月に製塩再開、7月から
販売ができるまでにしました。直火
を使わない低温製法で四昼夜かけて
丁寧に結晶化した塩は、まろやかで深み
のある味わい。素材の旨みを引き出し、ふ
だんのごはんが少し特別に感じる「食を
五感で楽しむ」体験をお届けします。

震災から海岸は隆起したまま。今は100m離れた
所からパイプを使って海水を汲み上げています。

奥能登海水塩

奥能登のきれいな海水のみを原材
料に独自の製塩システムで製塩。
ほのかな甘みとまろやかさが特徴
です。美味しいお塩はシンプルな料
理が一番。

5530 200g

1,664円⇒**1,631円 得**

5531 100g 853円



4281 わかめふりかけ

肉厚で香りのよい鳴門産わかめと国
産白ごま、当社の塩、(わかめの味に
深みを出すためのごく微量な甜菜糖)
のみ使用。ごはんに混ぜたり、お湯を
注いでわかめスープにしたり。また、
きゅうりや大根にまぶして即席おつけ
ものとしても◎。添加物不使用で安全
安心なふりかけ。

50g 780円⇒**765円 得**



お知らせ

◆たかはし農園のお米について

2024年度産のコシヒカリの在庫がなくなりましたので、2023年度産のコシヒカリへ切り替えとなります。また、玄米のみの取り扱いとなります。ご了承ください。

◆秋川牧園の惣菜について

当会で取り扱っている秋川牧園のお惣菜全商品が、毎週購入できるようになりました。エコポストには一部の商品のみを掲載していますが、注文書にはたくさんの商品を掲載しています。

表紙・20P・21P・40P原材料

●1723 ソルトチキンソーセージ

鶏肉、食塩(天日湖塩)、トマト、羊腸

●5870 地球畑の有機野菜たっぷりカレー

有機じゃがいも(国産)、有機玉ねぎ、有機にんじん、有機ホールトマト、有機トマトケチャップ(りんごを含む)、有機紅はるか芋ジャム、有機デーツシロップ、中濃ソース、有機カレーパウダー、有機にんにくペースト、有機しょうがペースト、米粉、有機クミンパウダー、天日湖塩、有機カルダモンパウダー、有機インスタントコーヒー

●6371 のり塩味ポリフリー(お米の Snack)

うるち米(岩手県)、こめ油、食塩(海の精)、アオリ粉末[すじ青のり(岩手県)]

●6372 えびせん風ポリフリー(お米の Snack)

うるち米(岩手県)、こめ油、桜こあみパウダー、食塩(海の精)

●6373 オニオン味ポリフリー(お米の Snack)

うるち米(岩手県)、こめ油、玉ねぎ(岩手県)、玉ねぎ皮パウダー、食塩(海の精)

●6586 オーサワの塩飴(石垣の塩入り)

もち米(国産)、さつまいもでん粉[さつまいも(鹿児島県)]、食塩(石垣の塩)、麦芽(カナダ)

●7524 和七味向井の香辛料

金胡麻、唐辛子、山椒、チンピ、すじ青のり、黒胡椒、生姜

●7526 山わさび 向井の香辛料

西洋わさび粉(西洋わさび(北海道産))

●7527 すじ青のり 向井の香辛料

すじ青のり(国産)

●7861 地球沸騰 電解質濃縮液 SD-L

岩塩(スペイン)、粗製海水塩化マグネシウム、[にがり(海水(国産))]

●8251 和紙ボディータオル(白)

和紙と木綿の混紡

●78001 カレー(一ロコロッケ)

じゃがいも(国産)、パン粉、牛肉(国産)、玉ねぎ、小麦粉、植物油、カレー粉、砂糖、塩

●78002 ビーフ(一ロコロッケ)

じゃがいも(国産)、パン粉、牛肉(国産)、玉ねぎ、植物油、小麦粉、砂糖、醤油、唐辛子、(原材料の一部に大豆を含む)

●78003 きんぴら(一ロコロッケ)

じゃがいも(国産)、パン粉、ごぼう(国産)、人参、小麦粉、植物油、砂糖、醤油、塩、唐辛子(原材料の一部に大豆を含む)

●78004 野菜(一ロコロッケ)

じゃがいも(国産)、パン粉、小麦粉、植物油、玉ねぎ、人参、ほうれん草、鶏肉、砂糖、塩、コショウ

●78005 ビーフ(コロッケ)

じゃがいも(国産)、パン粉(小麦を含む)、なたね油、牛肉(国産)、玉ねぎ、砂糖、醤油(小麦、大豆を含む)、ミックス粉(小麦粉、加工米粉)、食塩、唐辛子

●78009 ポーク(コロッケ)

じゃがいも(国産)、パン粉、なたね油、豚肉、小麦粉、醤油、砂糖、料理酒、塩、胡椒油、七味唐辛子(原料の一部に大豆を含む)

●78014 レンジでざく切りキャベツメンチ

パン粉、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、なたね油、小麦粉、卵、牛乳、食塩、片栗粉、ブラックペッパー、ナツメグ

●90501 ねぎとろ丼

ネギトロ(メバチマグロ(台湾)、菜種油)、タレ(醤油、粗糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス)

●90503 ビン長まぐろ漬け丼用

ビンチョウマグロ、醤油、発酵調味料

●90507 まぐろ丼(イカ入り)

メバチマグロ(台湾)、ソデイカ(沖縄県)、菜種油、食塩、タレ【醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、酵母エキス】(原料の一部に小麦、大豆、イカを含む)

●90520 まぐろ団子甘酢ソース

マグロ、玉葱、砂糖、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、豚肉、醤油、菜種油、酢、鶏卵、小麦粉、ねぎ油、酒、食塩、生姜、ごま油、胡椒、ニンニク

●90523 天然エビのチリソース

【揚げエビ】エビ(インドネシア)、卵白(徳島県)、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩 【チリソース】トマトケチャップ、鶏ガラスープ、白ネギ(国産)、チューニャン、にんにく、生姜、砂糖、コチュジャン、馬鈴薯澱粉、菜種油、酢、酒

●90526 神山村の唐揚げ

鶏肉(徳島県)、馬鈴薯澱粉、鶏卵(徳島県)、小麦粉、醤油、ごま油、酒、豆板醤、にんにく、生姜、食塩、コショウ

●90530 マグロの塩麹竜田

ビンチョウマグロ、塩麹、小麦粉、菜種油、鶏卵、醤油、酒、にんにく、砂糖、食塩

●90536 阿波のフィッシュカツ

魚介すり身【スケトウダラ(北海道)、砂糖、食塩】、魚肉【えそ(徳島県)、ぐち(徳島県)、太刀魚(徳島県、香川県)、その他(徳島県)】、馬鈴薯澱粉、砂糖、菜種油、パン粉、みりん、食塩、コショウ、カレー粉、香辛料(原材料の一部に小麦を含む)

●90545 めばちまぐろ切り落としスライス

メバチマグロ(太平洋)

●90801 90802 一番絞りごま油

●90803 90804 黒ごま油

●90805 90806 金ごま油

●90807 90808 エキストラバージンごま油

●90810 ごまらあ油

ごま油(日本)、唐辛子、白ネギ、生姜、花椒粉、桂皮末、八角末、陳皮末

●90811 石臼挽きすりごま白

ごま(エチオピア・グアテマラ・トルコ)

●90812 石臼挽きすりごま黒

ごま(ミャンマー)

●90813 白・石臼挽きねりごま

むき胡麻(ホンジュラス)、白ごま(グアテマラ)、金胡麻(トルコ)

●90814 黒・石臼挽きねりごま

むき胡麻(ホンジュラス)、黒胡麻(ミャマー)

●90820 白ごまだれ

醤油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、柑橘果汁(ゆこう、だいたい)、みそ、ごま油、かつおだし、甘酒、昆布だし、米でん粉、いわしエキス

●90821 旨辛ごまだれ

醤油(小麦、大豆を含む)(国内製造)、ねりごま、砂糖、米酢、みりん、みそ、ごま油、柑橘果汁(すだち、ゆず)、かつおだし、香辛料ペースト、甘酒、昆布エキス、米でん粉、いわしエキス、食塩

●92513 (1133) ポークシューマイ

【具】豚肉(国産)、玉葱、豚脂、大豆蛋白、澱粉、砂糖、醤油、胡麻油、生姜、食塩、香辛料、【皮】小麦粉、(一部に小麦・大豆・ゴマ・豚肉を含む)

●92519 (1121) ジャンボ餃子

【具】キャベツ(国産)、豚肉、豚脂、玉葱、大豆蛋白、ニラ、砂糖、醤油、胡麻油、生姜、ニンニク、食塩、いり胡麻、香辛料、【皮】小麦粉、食用植物油、食塩、(一部に小麦・大豆・ゴマ・豚肉を含む)

●92532 (1632) ハッシュドポテト

じゃがいも(北海道産)(遺伝子組換えでない)、揚げ油(なたね油、大豆油)、たまねぎ(北海道産)、上新粉、食塩

●92538 (1326) ブチ・焼きおにぎり(醤油おかか)

米(国産)、醤油、鰹節粉末、植物油、醸造酢、(一部に小麦・大豆を含む)

「今週の終了品」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。

■会宝産業「にんにく」0223

アヒージョにして食べました。
にんにくの匂いがほどよく香り、ホクホクでおいしかったです。
(白山市 A.M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

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。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週 翌々週に配送されます。



レシピが紹介されています。



今回のみの企画商品です。



天笠啓祐著

『農薬の不都合な真実』(3)

【問】 虫よけによく用いられる忌避剤も農薬ですか。

【答】 忌避剤も、もともと殺虫剤として開発されたものです。

虫よけスプレーには、殺虫剤ではなく、忌避剤、(虫よけ剤)が用いられています。そこではディートが広く用いられています。スプレーで用いる場合、洋服の上から吹きかけたり、皮膚に直接吹きかけたりすることもあります。ディートは刺激性が強かったり、洋服を傷つけたりするため、最近ではわざわざ「ディート」を使っていませんと表示する虫よけスプレーも多く販売されています。代わりの虫よけで増えてきたのがイカリジンです。

ディートやイカリジンは蚊など虫の嗅覚の受容体に作用して、そこに人がいることを認知させないことで忌避効果があると言われています。

ディートの成分は第二次世界大戦時のジャングルを戦場とした際、マラリアなどの病気対策のために開発されました。それが戦後、虫の忌避剤として一般化しました。いまでも戦場ではおそらく100%溶液が使用されていると思います。しかし、刺激の強い化学物質ですから、一般に使用する際には濃度規制が行われています。

ディートは、皮膚や粘膜に炎症をもたらすことが知られており、眼を刺激したり、眠気やめまいの恐れが警告されています。そのため赤ちゃんには使用禁止、子供たちにも使用が制限されています。合成繊維、プラスチック、塗料などを溶かしたり、傷つけたりするため、眼などの表面にスプレーすることへの注意書きがされています。直接皮膚に吹き付けてもいい化学物質でないことは確かです。ラットを用いた反復被爆の実験では、雄に肝臓肥大が確認されています。またラットの皮膚に塗る実験では、低用量で脳神経への影響を示しています。

また虫よけスプレーには、忌避剤の嫌な臭いをごまかすために、必ずと言っていいほど香料が使われ、しかもかなり強い香りになっています。これは香害をもたらす可能性があります。

【問】 農薬は農業以外にも使われているのですか。

【答】 農業以外にもさまざまな形で使用され、日常的に被爆する可能性があります。

農薬は、農業や家庭菜園以外にもさまざまなところで使用されています。例えば、学校や公園、鉄道、道路などの公共の場での雑草対策で除草剤が使用され、公園や森、並木の害虫対策で殺虫剤が散布されることがあります。

屋外で、公共の場で使用される場合、殺虫剤では、有機リン系とネオニコチノイド系がよく使われてきましたが、最近増えているのが有機フッ素系の殺虫剤です。除草剤ではグリホサートが良く使われています。ホームセンターや100円ショップなどで大量に販売されています。

家庭内でよく使われる農薬に、蚊取り線香やゴキブリ退治などに用いる殺虫剤があり、それによって使われているのは合成ピレスロイド系殺虫剤です。吊り下げて用いる虫よけプレートによく用いられているのが、ディートやイカリジンです。有機リン系殺虫剤も例えばシロアリ駆除のために使われています。衣類の防虫剤、絨毯などにも防ダニ剤、虫よけウエアなども合成ピレスロイド系がよく用いられています。ペットのノミやダニ対策によく用いられているのが、フィプロニルというフィニルピラゾール系農薬です。このようにさまざまな種類の農薬が日常的に家の中に入り込んできているのです。日本消費者連盟の会員が調べたところ、家庭で使われる農薬で最も多かったのが、合成ピレスロイド系農薬でした。

問題は、同じ農薬でも使い方が違うと、規制する法律や規則が変わり、しかもその規制がきちんとされていないことです。農薬取締法は、農薬以外の使用に対応していません。同じ殺虫剤でも、衛生害虫の殺虫剤は厚生労働省が管轄する「医薬品、医療機器等の品質、有効性をおよび安全性の確保等に関する法律(薬機法)」での規制になり、不快害虫の規制は経済産業省が管轄する「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律(化審法)」での規制になります。さらに畜鶏舎での使用の場合は農林水産省の管轄で、動物用医薬品等取締規則での規制になります。

以上のように、私たちの日常生活の中に入り込んでくる農薬は、農薬取締法のような安全確保のための基準が定められておらず、消費者が農薬として意識しないで使用するケースも多いのです。

(天笠啓祐著『農薬の不都合な真実』(日本消費者連盟発行)

より抜粋)

野菜

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

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

特 特別栽培…農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬…農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

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

0014 屋後さん野菜セット **新**

無 安心・安全を追求し農法も少しずつ変え、今は植物性の材料のみの肥料にしています。納得がいく野菜以外は出荷しないという、強い信念をお持ちの屋後さん。そんな野菜をぜひ食べてください。



4~5種 **1,589円**

羽咋市 屋後

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 金森さんのメークイン

無 黒ボク土の土壌で有機肥料を使用しているため、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

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 オニオンスライスがおいしいです。このタマネギは4月頃から収穫されます。



約500g **297円**

愛知県田原市 鈴木ほか

0064 福来園の玉ねぎ

無 みずみずしい玉ねぎです。



600g **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。煮物にオススメです。



約250g **467円**

さらだぼーる

地

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

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

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、天ぷらなどで召し上がいただけます。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

0195 有機奈良ツルムラサキ **新**

有 有機JAS。熱帯アジア原産の葉物野菜で、つる先の葉や茎をおひたしやあえ物にして食べます。



100g **309円**

奈良県宇陀市 山口

0202 静岡小松菜

無 シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。



200g **246円**

静岡県 石田

0209 愛知チンゲン菜

無 中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡泊でくせがありません。



2株(1袋) **314円**

愛知県 大橋

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

野 菜

0224 有機青森にんにく

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



1玉 **382円**

青森県 福田俊博

0243 愛知大葉(青じそ)

低 減農薬。刺身のつま、天ぷらなどに。



10枚 **127円**

愛知県豊橋市 ナカジマ

0244 愛知ニラ

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



100g **246円**

愛知県 横地愛菜園

0249 奈良おくら(角か丸) **新**

無 下ゆでして和え物、サラダ、バター炒めなどに。きざんでかき混ぜるとぬめりが出ます。



100g **276円**

奈良県大和郡山市 喜多ほか

0266 木下さんのミニトマト

有 こだわりの水、土壌微生物が健康に働く土で、自根栽培した究極のトマト。



160g **288円**

金沢市 きのした農園 **地**

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

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。



産地変更の可能性あります。

2本 **332円**

愛知県 あっぱれ天恵他

0286 福来園の裏赤紫蘇枝付き **新**

無 香りのよい「うら赤紫蘇」、色素の出かたは赤紫蘇と同様です。



450g **617円**

野々市市 福来園 **地**

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

0296 奈良みょうが **新**

無 下ゆでして和え物、サラダ、バター炒めなどに。きざんでかき混ぜるとぬめりが出ます。



50g **255円**

奈良県五條市 稲田

0300 愛知生しいたけ

無 無農薬。無農薬、菌床栽培。4~7個入りです。



100g **297円**

豊橋市 河合

寺井生シイタケ

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



0301 大粒 200g **447円**

0302 小粒 140g **308円**

寺井 佐の川園 **地**

寺井舞茸

無 サルノコシカケ料。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 **地**

0305 奈良おおしめじ

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



200g **300円**

奈良県 中辻

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**

長野県ミズライフ

0309 奈良あらげきくらげ

無 食物繊維とビタミンが多い品種です。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 **地**

0312 黄金たもぎ茸

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



80g **332円**

愛知県 ナガタ農園

0313 奈良生なめこ

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



100g **201円**

奈良県 上津川きのこ組合

0314 長野株なめこ

無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。



1株 **298円**

さらだぼーる

0321 すりおろしにんにく(無添加)(ピン)

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



60g **583円**

吉田ふるさと村

0323 朝堀たけのこ水煮ブロック

無 徳島産の朝堀り新鮮なうちに加工。柔らかな食感で甘みが強くえぐみがない。



200g **745円**

ムソー

0324 オーガニックかぼちゃ北海道産

有 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお料理にご使用ください。【原材料】有機かぼちゃ 原料原産地:北海道



400g **626円**

ムソー

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。



35g **292円**

無茶々園

0328 オーガニックいんげん

有 ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。【原材料】有機いんげん



250g **400円**

ムソー **冷凍**

0330 OGホールカーネルコーン

有 農薬や化学肥料を使用せず育てられたカーネルコーンを急速冷凍。【原材料】有機スイートコーン(スペイン産)



250g **400円**

ムソー **冷凍**

0331 OGミックスベジタブル

有 農薬や化学肥料を使用せず、ヨーロッパの大地で大切に育てられました。【原材料】有機スイートコーン、有機にんじん、有機グリーンピース



250g **400円**

ペンギンルトサ社(ム)

果 物

0332 OGグリーンピース

有 農薬や化学肥料を使用せず、ヨーロッパの大地で大切に育てられたグリーンピース。

【原材料】有機グリーンピース



250g **400円**

ペンギンルトサ社(ム) **冷凍**

0333 OGフレンチフライポテト

有 美しい黄金色の肉質、サクサクした食感。

【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖



300g **497円**

ペンギンルトサ社(ム) **冷凍**

0343 皮つきカットじゃが芋 1・3週

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

【原材料】有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)



300g **387円**

ムソー **冷凍**

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

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。



約500g **532円**

エクアドル
ブリエート農園

00005 **定期 519円**

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**

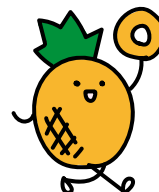
0356 西表スナックパイ

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)



1kg **3,799円**

ムソー **冷凍**

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

【原材料】有機ストロベリー(トルコ)



1kg **2,219円**

ムソー **冷凍**

0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合い、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**

0384 メイヤーレモン(ニュージーランド産)

低 低農薬。オレンジとレモンの自然交雑で誕生したといわれる品種です。一般的なレモンと比べ表皮がつるつとしています。



ニュージーランド・ギズボーン地区
3個(300g前後) **472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**

よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズ製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日か4日になります。

北陸3県で 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 300円

00002 定期購入 1ℓ 294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 500ml 187円

0505 生クリーム 冷蔵

乳脂肪47%。北海道十勝産の新鮮な良質の生乳から作った純粋なクリーム。※賞味期限が到着日を含め4日になる可能性があります。

【原材料】生乳100% 200ml 462円

00009 定期 200ml 451円

0494 バターミルクヨーグルト

デザート感覚で楽しめる濃厚なヨーグルト。ちょっとしたごほうびにも。【原材料】脱脂濃縮乳(北海道製造)、濃縮バターミルク(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、砂糖

冷蔵 100g 132円

0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン

香料は使用しておりません。乳原料は100%北海道産。濃厚なミルク感を感じてもらえるよう、とろとした食感や無脂肪固形分・乳脂肪分にもこだわりました。

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳) 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 308円

00007 定期 400g 302円

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

90g×3 272円

00008 定期 90g×3 266円

0520 とろっとなめらかヨーグルト

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

【原材料】生乳 400g 311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) 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 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 100g 300円

0514 有塩バター

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のバターにも人気のバター。

冷蔵 150g 378円

0515 無塩バター

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

冷蔵 150g 407円

0516 パンにいい発酵バター

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

【原材料】生乳、食塩 100g 384円

0517 パンにいいよつ葉バター

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

【原材料】生乳、食塩 100g 335円

0519 スキムミルク

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存可。脱脂粉乳です。

常温 150g 298円



たまご

平飼いの有精卵

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



0701 12玉 737円 定期 00003 12玉 731円
地主共和会 0702 6玉 368円 定期 00004 6玉 362円

0703 うずらの卵

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

14~15個(190g) 400円
さらだぼーる(田原市・河合章幹)



お米・お餅・今月のわっぱん

お 米

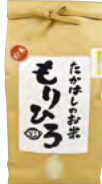
たかはし農園

0923 無)玄米コシヒカリ

5 kg **3,669円**

2023年度産のコシヒカリ
なくなり次第終了となります

農薬・化学肥料不使用のものを提供していただいています。甘みが強く、ふっくらもちもち。玄米を精米しながら食べると、新米の味わいが年中続く美味しいお米です。



たかはし農園 (能美市)

無)・・・農薬不使用米

有)・・・化学肥料や農薬を使用せず、2年以上経過した健康な土で、有機栽培を行い国で定められた基準(有機JAS規格)を満たしたもの

除1)・・・初期に除草剤1回のみ使用した低農薬米

低)・・・一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米

お 餅

白米にはない、玄米特有の香ばしさとほのかな甘みをご賞味ください。真空包装なので、つきたてを味わえて、保存にも便利です。

0970 玄米もち

【原材料】水稲もち米(国産)

0971 玄米もち・よもぎ

【原材料】水稲もち米(国産)、よもぎ

ムソー 1・3週 翌々週



各315g(7個) **648円**

〈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

▲2803 プレーン有機玄米フレーク

▲2804 フロスト有機玄米フレーク

▲2836 有機芽玄米おにぎり(しそ)

▲4723 オーサワの米粉

▲2925 有機栽培金時豆

▲4741 オーサワのよもぎ粉末(国産)

▲6466 純国産みかんゼリー

■5792 有精卵マヨネーズ(創健社)

8月のわっぱん

1171 水族館パンセット 新

マンボウはオーガニックのミルクチョコレート入り、チンアナゴ兄弟はスティックパン、ジンベイザメは国産の竹炭パウダーで色付けしたメロンパンになっています。

【原材料】小麦粉、粗糖、小麦粉、卵、牛乳、バター、チョコレート、菜種サラダ油、イースト、レーズン、岩塩、竹炭パウダー、ピーツパウダー



3種 4個 **497円**

1172 甘夏ピールレーズンパン

農薬不使用栽培の甘夏ピールとラム酒漬レーズンを生地に練りこんだ、ほんのり甘い丸パン。

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



2個 **389円**

1173 チョコデニッシュ

バター風味豊かなデニッシュ生地で、フランス産の有機チョコレート(バトンショコラ)を包みました。バトンショコラは、KAOKA社のフェアトレードチョコレートで、カカオ分が48%。ほんのりビターな味わいです。

【原材料】小麦粉、バター、チョコレート、卵、粗糖、イースト、脱脂粉乳、岩塩



2個 **443円**

1174 ライ麦くるみレーズン

豪州産オーガニックライ麦とオーガニックレーズン、くるみを生地につぶりと混ぜました。噛めば噛むほど味のあるパンです。

【原材料】小麦粉、レーズン、くるみ、ライ麦、粗糖、菜種サラダ油、食塩、イースト、ラム酒



約70g×2個 **400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**

1176 植物素材のビスケット

乳成分・卵を除いて作った、あっさり味のビスケット。お花や葉っぱ、動物など形もいろいろ。アレルギーのあるなしに関わらず、皆で美味しく食べられるおやつを目指しました。

【原材料】小麦粉、粗糖、菜種サラダ油、岩塩



80g **324円**

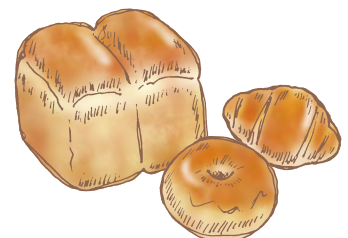
1177 甘夏シフォンケーキ 新

水俣被害者とその支援者が農薬不使用で栽培した甘夏みかんをジャムにし、ケーキに練り込みました。ふわっとした食感と爽やかな香り、甘酸っぱさを楽しめます。

【原材料】卵、粗糖、小麦粉、甘夏(果汁)、菜種サラダ油、リキュール、レモン果汁、岩塩



冷蔵 直径12cm **691円**



わっぱんのパン

「リーン」とつくパンは牛乳、卵、バターを使っていません。
冷蔵または冷凍で保存してください。

食パン

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



1101 大 620g **581円**

1102 小 420g **410円**

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1103 大 620g **659円**

1104 小 410g **464円**

スライス食パン

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



1105 大 10枚 **592円**

1106 小 6枚 **421円**

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1107 大 10枚 **670円**

1108 小 6枚 **475円**

1109 全粒食パン

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



420g **441円**

1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **410円**

1111 レーズン食パン

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



410g **540円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **502円**

リーン天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1114 大 620g **659円**

1115 小 410g **464円**

1116 リーン全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩



420g **441円**

1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、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

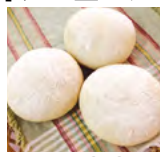
【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩



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

1072 OG小麦粉のもっちりパン プレーン

1週のみ

オーガニック小麦粉使用ヴィーガン対応パン。賞味期限180日のロングライフパンです。

【原材料】有機小麦粉(国内製造)、含みつ糖、小麦たん白、パン酵母、ごま油、小麦食物繊維、食塩、(一部に小麦・ごまを含む)



翌々週

ノースカラース 82g×1個 **302円**

1073 OG小麦粉のもっちりパン オーガニックレーズン

1週のみ

オーガニック小麦粉使用ヴィーガン対応パン。レーズン入りです。賞味期限180日のロングライフパンです。

【原材料】有機小麦粉(国内製造)、含みつ糖、有機レーズン、小麦たん白、パン酵母、ごま油、小麦食物繊維、食塩、(一部に小麦・ごまを含む)



翌々週

ノースカラース 82g×1個 **313円**

グローバルの豚肉&瑞穂牛

グローバルの豚肉

冷凍

1・3週

串原のおいしい空気の中で元気に育った豚です。肉臭さがなく、素直な肉の味が特徴です。品種は三元交配の豚で、ランドレーヌ・大ヨーク・デュロックの良い所を取り入れています。製品も含め月に2回の放射能検査を実施しています。

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

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

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

1256 豚焼肉用スライス肉(肩ロース・ロース) 150g **637円**
豚肩ロースやロースを、焼き肉用にやや厚めにスライスしました。

1257 豚厚切りスライス肉(ロース) 250g(2枚) **1,015円**



1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース) 150g **697円**
豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用(極薄)にスライス。

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

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

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

1264 豚味噌漬けロース肉 120g **497円**
ロース肉を1cm位の厚さに手切りし、味噌漬けにしました。【原材料】豚ロース肉、麦みそ(大豆・小麦を含む)、田舎味噌、三河みりん、ゴマ油

1265 肩ロース生姜焼き味付肉 200g **810円**
厳選された生姜と醤油で味付けされた冷凍肉、焼いてそのままお召し上がり頂けます。【原材料】豚肩ロース肉・ロース肉、玉ねぎ、生姜、ゴマ油、みりん、醤油、上新粉



丹沢農場 瑞穂牛

1・3週 冷凍 翌々週



1611 牛サーロインステーキ 170g **2,497円**
170g×1枚の企画です。

1613 牛モモスライス 180g **1,501円**
厚さ約2.5mm。しゃぶしゃぶ、すき焼き用。

1614 牛バラカルビ焼肉用 180g **1,525円**
厚さ5mm。



1615 牛特選カルビ焼肉用 180g **1,804円**
厚さ5mm。

1617 牛切落とし 180g **1,279円**
厚さ2.5～3mm。

1618 牛ヒレステーキ 110g(55g×2) **2,081円**
55g×2枚の企画です。

1619 牛挽肉 200g **940円**
1620 合挽肉 200g **785円**
牛：豚=5：5。



秋川牧園の豚肉&惣菜

秋川牧園の 黒豚

冷凍



1314 黒豚ローストンカツ用 200g **862円**
ロースを厚めにカット。トンカツやポークソテーにおすすめ。

1315 黒豚ロースシャブシャブ 200g **836円**
甘味が強く香りのあるバラ部位がシャブシャブ用に。

1316 黒豚カタロース生姜焼用 200g **827円**
タレがよくなじむよう少し厚め。

1317 黒豚ローススライス 200g **827円**

1318 黒豚ロース焼肉用 200g **907円**
ロースを焼き肉用にスライス。

1320 黒豚モモ一口カツ用 200g **804円**
脂身の少ないモモをカット。

1321 黒豚ミンチ 200g **789円**
スネ、ウデ、バラなどをミンチにしました。餃子、メンチカツなどに。



黒豚ローストンカツ用



黒豚ローススライス



黒豚モモ一口カツ用

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

1322 黒豚モモスライス 200g **741円**

使いやすいモモスライス。

1323 黒豚小間切 200g **784円** **得**
お得企画! 旨味濃く、癖がないウデ、モモ、バラなどを小間切に。

1324 黒豚バラシャブシャブ 200g **764円**

1325 黒豚カタ角切 200g **795円**
ご家庭で作ると手間のかかる角煮が温めるだけで手軽に!

1326 黒豚バラスライス 200g **764円**
黒豚の脂身のうまさがいっぱい味わえるバラ肉。炒め物におすすめ。



黒豚モモスライス



黒豚小間切

秋川牧園のお惣菜

1・2週 冷凍

1542 チキンナゲット 200g **588円**
【原材料】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)



1545 鶏の生善焼き 200g **488円** **得**
若鶏むね肉のスライスを特製ダレに漬け込んでいます。生姜が効いた甘辛い味が食欲をそそります。
【原材料】鶏肉(国産)、醤油、砂糖、生姜ペースト、発酵調味料、清酒、ホワイトペッパー、(一部に鶏肉、小麦、大豆を含む)



1546 鶏の焼きつくね 180g **503円**
大きく食べ応えのある焼きつくねを作りました。柔らかいつくねの中にアクセントでコリコリ食感の砂肝を入れてあります。
【原材料】鶏肉(国産)、鶏砂肝(国産)、鶏脂(国産)、つなぎ(鶏卵、パン粉、山芋パウダー)、玉ねぎ(国産)、醤油、鶏脂、発酵調味料、砂糖、食塩、ソース(醤油、砂糖、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)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・卵・やまいも・大豆を含む)



1554 とり天 170g **565円**
ふんわりとした衣が新しい食感となります。お好みでぼん酢、塩、天つゆで召し上がると色々なバリエーションが楽しめます。
【原材料】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)



1561 チキンカツ(和風醤油) 200g **605円**
若鶏のむね肉に、にんにく・生姜・醤油の下味をつけチキンカツに仕上げました。
【原材料】鶏肉(国産)、醤油、純米酢、生姜ペースト、発酵調味料、砂糖、ニンニクペースト、食塩、レッドペッパー、衣(パン粉、鶏卵、小麦粉、パセリ)



1562 黒豚メンチカツ 120g **469円**

ご飯にもパンにも合うおいしいメンチカツです。カラッと揚げています。加熱済み。お弁当のおかずにもぴったりです。

【原材料】豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、しょうゆ加工品、なたね油、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩)、揚げ油(なたね油)、(一部に豚肉・小麦・大豆・卵・乳成分を含む)



1566 砂肝ゆずこしょう炒め 120g **300円**

砂肝スライスを、九州地方の独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬け込みました。コリコリとした食感とピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。

【原材料】鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油、発酵調味料、食塩、清酒(原材料の一部に小麦を含む)



1567 フライドチキン 300g **1,143円**

秋川牧園の鶏胸肉を使用しました。塩麹でお肉の柔らかさと旨味を加え、コーンフレーク入りの衣でサクサクの食感をプラス。ハーブとスパイスが効いたパンチのある味。

【原材料】鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしょ澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラック)



1572 ピリ辛チキンバー 150g **465円**

【原材料】鶏肉(国産)、衣(小麦粉、鶏卵(国産)、チキンスープ、ばれいしょでん粉、醤油、砂糖、麦みそ、食塩、レッドペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、パプリカ)、小麦粉、鶏卵(国産)、なたね油、砂糖、食塩、ばれいしょでん粉、麦みそ、ブラックペッパー、ガーリック、ナツメグ、揚げ油(なたね油)



1581 チキンカツ 150g **540円**

下味に塩麹を用いて、鶏卵の旨味を引きだし、サクサク衣に包まれたしっとりやわらかなお肉のチキンカツです。塩麹に漬けこんだ鶏肉独特のほんのりした甘味がおいしさを引き立てます。お弁当にもおすすめです。

【原材料】鶏肉(国産)、塩こうじ、清酒、ブラックペッパー、衣(パン粉、ばれいしょでん粉、鶏卵、小麦粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏卵、小麦、卵を含む)



その他の商品は注文書をご覧ください。

秋川牧園の鶏肉・ゴーバルのハム・ソーセージ

秋川牧園(山口県) 冷凍

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

牧園鶏

1500 若鶏モモ肉 300g 732円

豊富なコクと適度な脂のお肉です。唐揚げ、煮しめ、チキンステーキ、焼き鳥、親子丼などいろいろ使えます。

1502 若鶏ムネ肉 300g 600円

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。

1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) 500g 1,074円

1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g 995円

1505 若鶏ササミ(バラ凍結) 300g 746円

1506 若鶏きも 150g 315円

1507 若鶏砂肝 200g 427円

コリコリした歯ごたえがたまりません。炒め物、焼き鳥でお酒のおつまみにもおすすめです。

1508 若鶏砂肝スライス 150g 364円

全植物性飼料で飼育した若鶏の砂肝も使いやすいようにスライスしました。炒め物や揚げ物に。

1512 若鶏ミンチ 200g 554円

1518 若鶏手羽先(バラ凍結) 500g 980円

脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。



若鶏もも肉切身(バラ凍結)

約25~35g。1513 500g 1,290円
1514 1kg 2,154円

若鶏もも一口カット(バラ凍結)

約15~25g。カレー・シチュー・煮物に適しています。1516 500g 1,308円
1517 1kg 2,192円

1520 若鶏小間切れ 200g 538円

モモ、ムネを食べやすく小さくカットしました。炒め物、炊き込み御飯、親子丼などに。

1526 若鶏せせり 200g 465円

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

1530 とりがらスープ 50cc×5 577円

健康な若鶏のガラを原料としたスープです。おでん、鍋物、カレー、シチュー、おにぎり、スープ等においしくご利用ください。天日塩があらかじめ調整してありますのでほどよい味に。

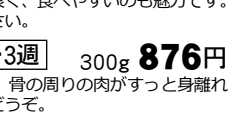
【原材料】鶏骨スープ、食塩

1531 若手羽中(バラ凍結) 1.3週 400g 977円

欲しい分だけを取り出せるバラ凍結にしました。身離れが良く、食べやすいのも魅力です。ソテーや揚げ物、煮物などにご利用ください。

1532 若手羽中ハーフ(バラ凍結) 1.3週 300g 876円

ほしい分だけ簡単に取り出せる、便利なバラ凍結でお届け。骨の周りの肉がすっと身離れするよう、半割にしました。ソテー、揚げ物、煮物などにどうぞ。



ゴーバルのハム・ウィンナー・惣菜

冷蔵 惣菜は冷凍 1週のみ

アレルギー表示(アレルギー物質8品目について表示しています。)

※原材料として使っていないもの、製造ラインなどで微量混入の可能性が否定できないものは表示していません。アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示物質	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示物質	卵	乳	麦	ソ	落	工	カ	豆



1701 布巻き ロースハム

豚ロース肉をオーガニックの綿布にくるみスモークします。布に包まれた上品でやさしい香りがお楽しみいただけます。

280g前後 2,087円

1703 スモークトハム

豚肩ロース肉の表面に黒胡椒とマスタードをまぶした、辛口のハムです。とろけるような食感がこの製品の魅力です。

190g前後 1,477円

1704 ロースハム スライス 1.3週

ロースハムをスライスしてパックした使いやすい製品です。サラダやサンドイッチなど、手軽にご利用いただけます。

78g 691円

1707 骨付きハム

骨付き肉をスモークして作ります。骨の髄からうまみが溶け出し、深みのある仕上がりとなります。

1本 1,544円

1713 ショルダー ベーコンスライス(s) 1.3週

肩肉の固まりをスモークしてスライスした製品です。脂身が少なく、ボンレスハムに比べ弾力のある製品です。

83g 691円

1718 ベリーベーコン(s)

炭火で熱を加えながら、桜の新でスモークするゴーバルの古典的な作り方は、バラ肉のうま味を最も引き出します。

約190g 1,177円

1719 イタリアン ローストチキン

親鶏肉をワインで漬け込みローズマリーをまぶし炭火でこんがり焼きます。イタリアの家庭料理の代表。

85g前後 356円

1721 玄米ウインナー

生地を細挽きにしてから、炊いた玄米を加えて仕上げた、ヘルシーなソーセージ。

85g 454円

1727 あらびきチキン

親鶏肉を粗挽きにしました。親鶏肉ならではの旨味としっかりとした歯ごたえ。

85g 373円

1728 チキンカレーソーセージ 1.3週

20種類の香辛料を配合して作り上げるゴーバル独自のカレー味のソーセージ。カレーに最も合う親鶏肉を使用。

85g 319円

1729 バジルソーセージ

太めの羊腸に粗挽きの生地を詰めて作ります。バジルの香りのするハーブソーセージ。

182g 864円

1731 ソフトサラミ

天然羊腸に詰めた生地を、発酵させて仕上げます。スモークを少し効かせたセミドライソーセージ。

56g 583円

1734 ポークハンバーグ

玉葱を炒めるところからはじめます。特製の生地を大きな筒状にして炭火でダイナミックに焼き上げます。

115g 410円

1735 ヒストロソーセージ

通常ゴーバルのウインナーソーセージ等よりも粗びきでフツツした食感が楽しめるダイナミックなソーセージです。

2本(約120g) 605円

1736 パリソー

パリッとした食感の少し長めのソーセージです。タコス用のソーセージに最適です。お子様にも食べやすいよう少し甘めのソーセージです。

4本 605円

1744 ハーブソルト

サラダやスープの他焼く肉やチャーハンなど、一味違った味を出したい時に。【原材料】天日塩、ローズマリー、バジル、黒砂糖、マジョラム、コリアンダー、杜松子、黒胡椒

65g 378円

1921 プルコギ 1.3週

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

220g 702円

お総菜・水産物・練り物・海藻類

惣 菜

1850 うずらの卵・水煮

独自の給餌・飼育方法でうずら卵を生産、水煮にしました。安全性と甘味のある美味しさが特徴です。

【原材料】うずら卵(愛知県産)、食塩

翌々週

ムソー 6個×2 **454円**

1852 有機ひよこ豆の水煮

有機ひよこ豆使用。煮るのに時間がかかっていたひよこ豆がすぐに手軽に使用できます。

【原材料】有機ひよこ豆(アメリカ産)

翌々週

オーサワ 230g **356円**

1854 本造なめたけ

1週のみ

厳選した材料を、手作りで仕上げたなめたけ。食物繊維が豊富で、塩分も3%。うす塩味のなめたけです。

【原材料】信州産えのき茸、国産丸大豆醤油(大豆、小麦を含む)、きび粗糖、食塩、煮干しだし、鰯節だし、酵母エキス、米酢

翌々週

小林農園(ム) 200g **378円**

1867 小豆の水煮

1週のみ

国内産小豆を使った「小豆の水煮」です。手作り餡の材料や、小豆カボチャなどの料理にお使いください。

ムソー 翌々週 230g **270円**

1858 有機金時煮豆

1週のみ

北海道産有機金時豆をコクある程よい甘さに仕上げた有機認定商品の煮豆です。

【原材料】有機金時豆、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴

翌々週

ムソー 125g **562円**

1859 有機大豆煮豆

1週のみ

大豆と昆布をこだわって煮込んだ有機認定商品の煮豆です。

【原材料】有機大豆(国産)、有機こんにゃく、有機砂糖、昆布、有機だし(有機醤油(小麦・大豆を含む)、かつおだし、さばだし、昆布だし、有機砂糖、みりん、食塩)、本みりん、有機醤油、食塩、昆布だし/水酸化Ca

ムソー 翌々週 145g **454円**

1860 有機黒煮豆

1週のみ

有機黒煮豆、有機砂糖、有機黒糖を使用し、ほどよい甘さに仕上げました。

【原材料】有機黒大豆(国産)、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴、食塩

ムソー 翌々週 125g **616円**

水 産 物

2294 台湾産 素干し桜えび

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

【原材料】桜えび(台湾産)

冷凍

かもめ屋 20g **529円**

2305 釜揚げしらす

1・3週

朝獲れの新鮮度のしらすを大釜で茹でた、贅沢な逸品です。秋はカタクチイシで白っぽいしらす、春先はマイワシで少し黒っぽいしらすになります。

かくまつ岩松商店(かもめや)

冷凍 70g **510円**

2309 音戸ちりめん

1・3週

瀬戸内海音戸産で水揚げされた鮮度の良い片口いわしの稚魚を、漁港で釜炊きました。酸化防止剤不使用。食塩などの味付けは一切無し。ソフトな食感と程よい塩味。

【原材料】片口いわし(瀬戸内海音戸産)

翌々週 ハヤシ食品工業 40g **540円**

2364 無着色たらこ

1週のみ

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

【原材料】スケソウタラの卵、食塩

冷凍 翌々週

北海道近海産 60g **702円**

2391 天然エビむき身

1・3週

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

バブアニューギニア海産

冷凍 120g **918円**

練 り 物

高橋徳治商店

冷凍

2631 おとうふ揚げ

1・3週

5個(165g) **356円**

豆腐と助宗タラのすり身を半々に練り合わせた練り物。

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

2637 パクパクなぎょっと(お魚ナゲット)

1・3週

160g(8個) **381円**

前浜で水揚げされた白身の小魚をふんだんに使用しました。魚独特の匂いが残らないよう、スパイスを多用し、ナゲット風に仕上げた揚げかまぼこです。

【原材料】魚肉(金頭(国産))、豆腐(大豆(国産))を含む、米粉(米(国産))、でん粉(ばれいしょ(国産))、ホタテエキス、砂糖、発酵調味料、米油、おろしにんにく(にんにく(国産))、食塩、カツオブシエキス、白コショウ、おろし生姜(生姜(国産))

海 藻

2701 日高産カット出し昆布

1週のみ

北海道日高産天然昆布コクと旨みがあるだしがとれる。便利なカットタイプで使いやすい。

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 80g **896円**



2710 函館産とろろ昆布

1週のみ

北海道道南地区の「函館産真昆布」と「がごめ昆布」を京都・飯尾醸造製の富士酢に浸し、ゆっくり熟成させ、旨みを引き出して削りだした羽二重のようなとろろ昆布です。

【原材料】真昆布(北海道函館産)、がごめ昆布(北海道函館産)、米酢

道南伝統食品 翌々週 30g **432円**



2711 天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布)

1・3週

道北地方でとれる天然の利尻昆布。上品なだしがとれます。保存しやすいチャック付き袋入り。

【原材料】昆布(北海道道北産)

日本海物産 翌々週 60g **918円**



2715 刻みみつし昆布

1週のみ

北海道日高産天然みつし昆布100%の極細切り。野菜に混ぜて浅漬けに、混ぜごはんやお茶漬けに。

翌々週

オーサワ 30g **421円**



2727 塩吹昆布

1・3週

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

【原材料】昆布、醤油、砂糖、食塩

ムソー 翌々週 35g **497円**



2731 あらめ

1週のみ

伊勢志摩の海で育ったあらめを、潜水などで収穫したあと天日乾燥し、刻み加工を行いました。煮物にしてお召し上がりください。

【原材料】あらめ(伊勢志摩産)

ムソー 翌々週 15g **443円**



水産物・海藻類・シリアル・おかゆ

岩手県宮古市 丸友しまか

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

切身セット

宮古市魚市場等に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしました。カレイ類、マス類、サワラ類、真鱈等の切身が入ります。※加熱調理用、魚種指定不可
【原材料】岩手県沖もしくは三陸北部

2431 2種 120g(2切) × 2種 **936円**

2432 3種 120g(2切) × 3種 **1,190円**

2433 秋鮭の味噌漬

120g(2切) **720円**
北海道産の秋鮭(オス)を、甘口味噌をベースにした特製味噌ダレに漬け込みました。解凍後、加熱調理してください。
【原材料】秋鮭(北海道産)、甘口味噌(やさか農場)、みりん(三河みりん)、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒(蔵の元)、食塩、(一部に大豆を含む)

2434 ヒラマサの味噌漬

120g(2切) **675円** **得**
甘口味噌と数種の調味料をブレンドした特製の味噌ダレに漬け込むことで、魚の旨味がさらに引き出され、深い味わいが楽しめます。
【原材料】ヒラマサ(三陸北部沖)、甘口味噌、みりん、砂糖、料理酒、食塩、(一部に大豆を含む)

2435 カキフライ

200g(4〜8粒) **720円**
旨味が詰まったカキを、こだわりの天然酵母乾燥パン粉と小麦粉で衣付けしました。冷凍のまま揚げ下さい。
【原材料】真ガキ(岩手県産)、衣(パン粉、小麦粉)

2441 ふぞろいのイカリング

100g **481円**
八戸港や石巻港で水揚げされたスルメイカを使い、イカリングを作りました。
【原材料】スルメイカ(三陸北部、東部沖産)

2442 クロムツの丸干し

150g(4〜6本) **659円**
天日製塩のみで味付けし丸干しにしました。頭部、内臓を除去してあります。冷蔵庫もしくは流水解凍後、グリル等で加熱調理してからお召し上がりください。
【原材料】クロムツ(三陸北部沖産)、食塩

1週のみ 冷凍 翌々週



2447 塩鮭の切身

2切(120g) **537円**
北海道産の秋鮭(オス)を切身にし、塩水に漬け「塩鮭」に仕上げました。

2449 塩サバ

半身2枚(約230g) **710円**
程よく脂ののった三陸産のサバで作りました。食塩は、こだわりの赤穂の天塩を使用。

2450 イナダのフライ

2切 **585円**
三陸産のイナダ(ブリの幼魚)をシンプルに小麦粉と天然酵母乾燥パン粉で衣付けしました。冷凍のまま、約170℃の油で4〜5分程度揚げして下さい。
【原材料】イナダ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2451 真イワシのフライ

7枚程度(150g) **558円**
三陸産の真イワシフィレをシンプルに小麦粉と天然酵母乾燥パン粉で衣付けしました。冷凍のまま、約170℃の油で3分程度揚げして下さい。
【原材料】真イワシ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2453 ベビーホタテ

150g **729円** **得**
ノーグレース品で、解凍しても水がほとんど出ませんので旨味が逃げません。また、解凍する時は、出来るだけ短時間で解凍し、半解凍になったら調理してください。
【原材料】ベビーホタテ(青森県むつ湾)

2455 真鱈の切身

120g(2切) **573円**
宮古市魚市場に水揚げされた真鱈を使いやすいサイズにカットしました。
【原材料】真鱈(岩手県産)

2456 ボイルミズだこ

100g **713円**
岩手県は実は本州でも有数の「タコの産地」です。かご漁などで漁獲されたミズダコを、食塩(天然塩)のみで炊き上げました。

2457 加熱用むきカキ

200g **596円**
旨味が詰まったカキを鮮度の良いうちに急速冷凍。流水解凍後、必ず加熱調理してからお召し上がりください。

2461 秋鮭の切身

120g(2切) **529円**
北海道産の秋鮭(オス)を切身に仕上げました。

【原材料】秋鮭(北海道産)

2463 タラフライ

20g(2切) **497円**
真鱈を鮮度の良いうちに加工し、衣付け。冷凍のまま、油調理しお好みの調味料と一緒に召し上がりください。
【原材料】真鱈(岩手県産)、衣(パン粉、小麦粉)

2464 真鱈のすり身フライ

150g(3個) **450円**
真鱈のすり身と落とし身を混ぜて衣付け。タラフライにもまた違う食感。冷凍のまま油調理してください。
【原材料】魚肉(真だら(岩手県産))、ビートグラニュー糖、馬鈴薯でん粉、食塩、衣(パン粉、小麦粉)

2470 焼サバの味噌和え

80g **530円**
ふぞろいのサバを焼き上げ、甘口味噌をベースに独自調合した味噌ダレと、削り昆布と削り節を混ぜ合わせました。
【原材料】サバ(三陸北部沖産)、調味味噌(甘口味噌、みりん、ビートグラニュー糖、調理酒)、有機砂糖、削り昆布、削り節、(一部に大豆を含む)

2472 宮古トラウトサーモンの粕漬

120g(2切) **786円**
宮古湾で養殖されているトラウトサーモンと、釜石市の浜千鳥の酒粕、こだわりの味噌・みりんなどを使用。
【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、酒粕、みりん、味噌、上白糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

2473 剥きホヤ

80g **475円**
岩手県沿岸で養殖されているホヤ。身質が良い時期だけのものを使い、食べやすいように剥き身にカット。
【原材料】ホヤ(岩手県沖産)

2474 サゴシの味噌漬

120g(2切) **627円**
定置網で漁獲されるサゴシ(サワラの幼魚)を使い、弊社オリジナルブレンドの味噌床にしっかりと漬け込みました。程よく脂がのったサゴシです。
【原材料】サゴシ(三陸北部沖産)、甘口味噌(やさか農場)、みりん(三河みりん)、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒(蔵の元)、食塩、(一部に大豆を含む)

2475 宮古トラウトサーモンの味噌漬

120g(2切) **751円**
甘口味噌をベースに自社調合した味噌を使い、独自手法で漬け込んだ商品です。
【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、甘口味噌、みりん、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒、食塩、(材料の一部に大豆を含む)

2477 真イワシ干し

3本(110g〜) **378円**
脂乗りが良い冬のマイワシを使い、天塩を使用し「マイワシ干し」を製造。加熱調理して食べて下さい。
【原材料】マイワシ(三陸北部沖)、食塩

2746 オーサワの芽ひじき(伊勢志摩産)

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

【原材料】ひじき(三重県伊勢志摩)

オーサワ 翌々週 30g **540円**



2771 伊勢志摩産カットわかめ

伊勢志摩産わかめ、肉厚で磯の香り豊か。乾燥タイプで塩抜き不要です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩産)

翌々週

オーサワ 20g **594円**



シリアル

ムソー・コーンフレーク

2801 プレーンOGコーンフレーク

オーガニックコーングリッツを使用し、オーガニックシュガーと天塩で薄味に仕上げたプレーンタイプのシリアル食品です。
【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **540円**



2802 OGコーンフレーク・フロスト

オーガニックコーングリッツを使用したシリアル食品。オーガニックシュガーをコーティングした、ちょっぴり甘いフロストタイプのコーンフレークです。

【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **551円**



ごはん・おかゆ

2831 有機絹ごし玄米

クリーム(チューブ)

玄米粥を丁寧に裏ごした、滑らかな口当たりの玄米クリーム。飲み口つきでそのまま召し上がれます。

【原材料】有機玄米(秋田・山形県)、食塩(海の精)

オーサワ 翌々週 160g **378円**



レトルトご飯・豆・雑穀・ごま・こんにゃく・ところてん

2832 玄米ごはん・助っ人飯米

北海道産特別栽培米「あやひめ」の玄米を圧力釜で丁寧に炊きあげ、お手軽に召し上がれるパックごはんに仕上げました。

【原材料】玄米(北海道産)



ムソー 160g **238円**

有機発芽玄米おにぎり 1週のみ

有機発芽玄米100%使用。独自の発芽方法で仕上げた発芽玄米をふっくらと炊き上げたこだわりのおにぎりです。玄米の甘味が増し、玄米がはじめての方でもおいしく食べられます。

2834 ノーマル 90g×2 **410円**

海の精の食塩を使用。【原材料】有機玄米(国産)、食塩

2837 わかめ 90g×2 **415円**

【原材料】有機玄米(国産)、わかめ、食塩



コジマ 150g **270円**

豆・雑穀・ごま

2853 もちあわ(北海道産)

北海道産100%の原料を使用し産地製造いたしました。白米に混ぜて炊いて主食としてはもちろん、ヘルシーな料理やお菓子の材料としてもお使いください。

【原材料】もちあわ



ムソー 150g **875円**

2854 ひえ(岩手県産) 1・3週

もち種のみで、荒地でも育つ生命力を持っています。寒さに強い性質で、冷え性体質の改善にも効果的です。

【原材料】ひえ



ムソー 150g **896円**

2860 胚芽押麦 1・3週

国内産大麦の胚芽部分を、独自の方法で自然のまま残しました。白米に混ぜて炊き上げてください。国内産大麦を使った麦ごはんは、働き盛りの方、育ち盛りのお子様、美容と健康を気にされている方にぴったりです。

【原材料】大麦(国内産)



ムソー 800g **616円**

2861 国内産はとむぎ 1週のみ

薬食兼備の漢方的な食べ物。歯応えとコクがあるので、お米に混ぜて炊くだけでなく、スープ、サラダなど和洋を問わず使い道豊富です。

【原材料】栃木県産ハトムギ粒



桜井食品 150g **648円**

有機あらいごま

有機ごまを熱風乾燥させています。ご家庭で炒めるとごまの香りが豊かに広がります。

2914 白 2915 黒 各80g **281円**



有機いりごま

有機ごまを丹念に焙煎し、香りとうま味を引き出しました。お料理やお菓子作りに。

2916 白 2917 黒 各80g **302円**



有機しっとりすりごま

杵つき製法で、ごまがしっとりするまですりつぶしました。ほんのり甘い胡麻の風味をお楽しみ下さい。

2918 白 2919 黒 各80g **389円**



ムソー 1・3週 1週のみ 【原材料】有機ごま

2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックス(黒米、赤米、香米、緑米)です。玄米なのでビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含みます。いつものお米に混ぜれば栄養もおいしさもUP。お米1合に大さじ1杯程度を混ぜ、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**



2912 練り胡麻・黒(瓶)

軽く炒り上げた黒胡麻をすりつぶしペースト状にしました。和え物・胡麻だれの他、蜂蜜と混ぜてパンに塗っても美味です。

【原材料】黒ごま(ミャンマー)



2913 練り胡麻・白(瓶)

苦味が出ないように、軽く炒り上げた白ごまを、皮を剥かずにすりつぶしペースト状にしました。和えもの、ごまだれなどにご利用ください。

【原材料】白ごま(ガメラ)



ムソー 1週のみ 1週のみ 各210g **799円**

2921 黒ねり胡麻チューブ

胡麻を香味豊かに炒り上げて、クリーム状になるまですり潰したまろやかな胡麻です。胡麻豆腐、しゃぶしゃぶのたれ、胡麻和え、胡麻ドレッシングなどに。

【原材料】黒ごま 120g **594円**



2923 白ねり胡麻チューブ

クリーム状の胡麻ですから、胡麻の栄養分が吸収しやすく、大変使いやすいチューブ入りです。

【原材料】白ねり胡麻(国内製造)



大村屋 1週のみ 1週のみ 160g **648円**

2847 赤レンズ豆 1・3週

甘みがあり柔らかく、クセがない。下煮せずに煮込めるので便利です。海外認証原料使用。スープやカレー、サラダなどにどうぞ。

【原材料】赤レンズ豆(アメリカ)



1週のみ 1週のみ 120g **324円**

2905 有機六穀米(内モンゴル産) 1週のみ

有機栽培の雑穀6種類の内モンゴル産有機雑穀をブレンド。お米1合に大さじ1をお米に混ぜて炊くと、風味よく甘みのある雑穀米ができます。

【原材料】有機もちきび・有機高きび・有機ももあわ・有機うるちあわ・有機小豆・有機ひえ(中国内モンゴル自治区)



オーサワ 300g **1,080円**

こんにゃく・ところてん

有機生芋こんにゃく 1週のみ

広島産在来種生芋100%使用。もちもちとした食感で味しみがよい。アクが少ない為、下茹で不要。

【原材料】有機こんにゃく芋(広島県)/凝固剤(水酸化カルシウム)



3306 板 200g 3307 糸 180g
オーサワ 1週のみ 1週のみ 各 **270円**

3337 粒こんにゃり 1週のみ

無農薬で栽培されたこんにゃくを使用。お米と一緒に炊いてカロリーダウンを図れます。

【原材料】んげん、こんにゃく粉、貝カルシウム、水酸化カルシウム、クエン酸



トレテス(ム) 1週のみ 65g×5袋 **994円**

3282 ところてんONECUP三杯酢 1・3週

天草100%のところてんは箸で持ち上げられるしなやかさで、喉越しも抜群です。三杯酢の原材料は正金醤油の天然醸造うすくち生醤油、内堀醸造の有機純米酢、味の一醸造の発酵調味料「味の母」です。

【原材料】ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢]、三杯酢[有機米酢(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)]



中尾 1週のみ 150g **248円**

3283 ところてんONECUP黒蜜 1・3週

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

【原材料】ところてん[天草(和歌山県産、千葉県産)、米酢]、黒糖(さとうきび(沖縄県産))]



中尾 1週のみ 155g **248円**

豆腐・揚げ・豆乳・納豆

豆腐・揚げ・豆乳

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。そのまま生薑醤油などで。
- 3132 ミツのあげ(揚げ)** 2枚 **443円**
- 3133 ミツの大判あげ(揚げ)** 1枚 **583円**
- 3135 ミツのうすあげ** 2枚 **389円**
- 3136 ミツの絹揚げ** 1コ **421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 **875円**
- 3151 ぎんなんがんも** 2個 **583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とした味わいなので、豆乳が苦手な方でも飲みやすいです。

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



3165 有機豆乳(無調整) 3週のみ

有機大豆100%使用。すっきりとした味わい。大豆固形分9%以上。そのまま飲むほか、幅広い料理に。

【原材料】有機大豆(中国・アメリカ産)

翌々週

マルサンアイ 200ml **113円**



藤田食品 1週のみ 冷蔵

生とうふ北海道産大豆100%

3231 きぬ 3232 もめん

【原材料】大豆(北海道産)、凝固剤(塩化Mg) 各350g **195円**

3234 黒のおぼろ北海道産大豆100%

【原材料】豆腐(大豆(北海道産)／凝固剤(粗製海水塩化Mg)【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

3235 つゆとろ柚子御膳北海道産大豆100%

【原材料】豆腐(大豆(北海道産)、還元水飴、植物油、柚子皮ペースト(国産柚子皮)、柚子皮粉末(国産柚子皮)／凝固剤(粗製海水塩化Mg)、香料、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆を含む)【たれ】醤油、砂糖、水あめ、醸造調味料、食塩、蛋白加水分解物、醸造酢、酵母エキス、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、さば節エキス、かつおエキス／ビタミンB1(一部に小麦、大豆、さば、ゼラチンを含む)

3236 とろ湯葉国産大豆100%

【原材料】豆腐(大豆(北海道産)／凝固剤(塩化Mg含有物) 120g×2 **303円**
【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

3237 生厚あげ北海道産大豆100%

【原材料】大豆(北海道産)、植物油／凝固剤(塩化Mg) 4個 **208円**

3238 生あげ北海道産大豆100%

【原材料】大豆(北海道産)、植物油／凝固剤(塩化Mg) 2個 **208円**

3239 スプーンで食べるおぼろ有機大豆100%

【原材料】豆腐(大豆(カナダ又はアメリカ)／凝固剤(粗製海水塩化Mg)【たれ】醤油(国内製造)、砂糖、醸造調味料、かつおエキス、魚介エキス、調味料、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、昆布エキスパウダー、にぼしエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、グリセリンエステル、(一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)

3240 有機大豆100%半切り京あげ

手揚げ風に仕上げた肉厚のある半切り京あげです。味凍みよく煮物や焼き物に。 1枚 **162円**

【原材料】有機大豆(アメリカ又はカナダ)、植物油／凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))

3241 有機大豆100%あげだし豆腐

丹精込めて作ったお豆腐やさんの本格手作り揚げ出しです。 2個 **268円** **得**

【原材料】有機大豆(カナダ又はアメリカ)、植物油、馬鈴薯、でん粉、米粉／凝固剤(塩化マグネシウム)【たれ】しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、ウスターソース(りんごを含む)、本みりん、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、かつお節エキス、こんぶ、酵母エキス、食塩／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

3242 有機大豆100%冷やっこ

濃厚豆乳を使用した大豆の旨味甘みが味わえる絹豆腐です。 400g **188円**

【原材料】有機大豆(カナダ又はアメリカ)／凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))

納豆・テンペ

登喜和食品 冷蔵

3531 登喜和

3P(40g×3) **270円**
00011 定期 265円

北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。

【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3534 小粒・十勝の息吹

2P(40g×2) **243円**

小粒でも味にコクがあり、糸引きが強いのが特徴です。

【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3537 大粒・十勝の息吹

2P(40g×2) **265円**

豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3538 ひきわり・十勝の息吹

2P(40g×2) **268円**

00012 定期 262円

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



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

3533 みちのく 3P(30g×3) **351円**

茨城県産の小粒大豆を、食べきりサイズの紙カップに。無添加のタレと風味豊かな無着色のカラムシも好評です。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3542 遊作納豆(小粒) 1・3週

80g **389円**

手作り納豆の原点、天然経木の爽快感がたまらない逸品。渾身の自信作。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3544 匠味・ひきわり納豆 1・3週

3P(40g×3) **326円**

仕込み直前に丸大豆をカット、発酵室内の特定位置で発酵させた匠の技が爽やかな旨みを醸し出しています。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3539 北海道産直納豆 小粒(タレ・からしなし) 1・3週

30g×2 **261円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えめでクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。

【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3506 井村さんの有機納豆

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



金沢大地 冷蔵

90g **306円**

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

発酵に必要な大豆の栄養と旨味を逃さずに蒸し上げる「せいり蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いまろやかな口当たりを実現しました。

【原材料】有機丸大豆(石川県能登産)、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、鰹節エキス、有機りんご酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香料

金沢大地 冷蔵



45g×2 **308円**

梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

梅干・漬物

3711 オーサワの熟成たくあん 1週のみ

国産大根使用熟成による奥深い味わいと、乳酸発酵による強い酸味。昔懐かしい味わいのすっぱいたくあんです。刻んでチャーハンやお茶漬けにしてもおいしくいただけます。

【原材料】大根(九州・山形産)、漬け原材料[糠(国産)、食塩(ふんわりいも塩)、昆布(北海道産)、渋柿の皮(和歌山産)、唐辛子(国産)]

オーサワ 翌々週 100g **562円** ↑



3784 柿ぬか沢庵 1週のみ

宮崎産の干し大根を米ぬかと国産の柿皮、粗糖、梅酢、食塩、麦芽水飴などで漬け込み、自然な旨みや甘みを引き出した、歯切れのいい素朴な風味の干したくあんです。

【原材料】干し大根(宮崎県)、漬け原材料(粗糖、梅酢、食塩、麦芽水飴、昆布だし、みりん、米ぬか(国産)、柿の皮(国産))

都農農産 翌々週 1個入 **410円**



3854 宮崎県産甘らっきょう 1週のみ

宮崎県産らっきょうをじっくり乳酸発酵させ、甘酢でアッサリと漬けました。漬け原材料は、国産のきび砂糖、鹿児島県福山町の壺仕込みの米酢、天日塩を溶解し平金で炊き直した塩を使用しています。

【原材料】らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)

上沖 翌々週 100g **497円**



3976 本干たくあん 1週のみ

宮崎県産の大根を使い代々伝わる独自の製法により長時間漬けた素朴ですばらしい味がひきだされた沢庵。冬の寒風でやぐら干しました。

【原材料】干しだいこん、大根素、漬け原材料(米ぬか、麦芽水飴、食塩、純米酢)

ムソー 翌々週 130g **508円**



3970 福神漬(国内産野菜使用) 1週のみ

使用する野菜を「国内産」に限定しました。干し大根を中心に7種類の原料を漬けた福神漬です。

【原材料】干し大根、なす、きゅうり、れんこん、しそ、なた豆、生姜、漬け原材料(砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、麦芽水飴、発酵調味料、食塩、酵母エキス、ごま(有機)、かつおエキス、唐辛子)

ムソー 翌々週 100g **292円**



3984 国産大根使用のぱりぱり漬け 1週のみ

国内産減農薬割り干し大根・昆布・人参使用。パリパリとした歯応えとさわやかな酸味。天然醸造調味料使用で玄米ごはんによく合う味わいです。

【原材料】割り干し大根(国内産)、昆布・人参(国内産)、胡麻(パラグアイ産)、唐辛子(国内産)、漬け原材料[米飴、醤油、本みりん、梅酢、米酢、酵母エキス]

オーサワ 翌々週 120g **378円**



4027 麹屋甚平浅漬けの素 1週のみ

浅漬けから本漬けまで、ぬかみの味と香りがスピーディーに作れます。米ぬかを酵母菌、乳酸菌で発酵させることにより、ぬか漬風味のおいしさを作り出しています。アミノ酸調味液、化学調味料、安定剤などは一切使用しておりません。

【原材料】米ぬか麹(米(国産))、米糀(米(国産))、食塩、酵母菌、乳酸菌

マルアイ 翌々週 500ml **529円**



麹屋甚平熟成ぬか 1週のみ

米ぬかを麹化し、古いぬか床から取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成し、ぬかの旨みを引き出したぬか床です。

4035 ぬか床(容器入り) 1.2kg **972円**
4036 ぬか補充用 400g **400円**

マルアイ(ム) 翌々週



かつお節・だし・つゆ

4092 鰹たっぷりつゆ 1・3週

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

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

節辰商店 翌々週 500ml **596円**



洋風スープの素 野菜のおかけ 1・3週

野菜が持っている奥深いコクと旨味を十分に引き出した驚きの味わいです。

【原材料】伯方の塩・澱粉・酵母エキス・ローストオニオン・本醸造醤油・胡椒・セロリ・人参・ガーリック。

翌々週 4100 5g×30 **1,350円**
ムソー 4101 5g×8 **421円**



4102 野菜でうまみ(食塩無添加) 1・3週

食塩無添加、塩分92%カット。優しい風味で和風にも洋風にも幅広くご使用いただける万能タイプです。

【原材料】でん粉分解物、酵母エキス、粉末野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、セロリ)、甜菜糖、馬鈴しょでん粉

ムソー 翌々週 3.5g×6 **389円**



オーサワの中華だし 1・3週

国産野菜を使った中華だしの素。お湯にさっと溶ける顆粒タイプ。

【原材料】食塩、馬鈴薯でん粉(国内産)、メープルシュガー(カナダ産)、醤油、玉ねぎ(国内産)、酵母エキス、野菜エキス(人参・玉ねぎ・白菜・セロリ・舞茸(国内産)、生姜(国内産)、ホワイトペッパー(マレーシア・インドネシア産)、にんにく(アメリカ産)

翌々週 4103 5g×8包 **551円**
オーサワ 4104 5g×30包 **1,620円**



いりこだし・だし亭や 1・3週

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

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

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



かつおだし・だし亭や 1・3週

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

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末

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



4118 煮っころ丼々 1週のみ

煮物にも丼ぶりのつゆにもお使いいただけるかつおだしが効いたつゆです。難しい煮魚も容器側面のレシピ通りに作れば、どなたでも、美味しい煮魚が作れます。煮魚・筑前煮・牛丼・焼き鳥のタレなど。

【原材料】醤油(本醸造)、風味原料(かつお節)、三温糖、みりん、酒、食塩、醸造酢、酵母エキス

節辰商店 500ml **648円**



4119 めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用) 1・3週

国産丸大豆と国産小麦使用の木桶濃口醤油をベースに、かつお節と昆布の自家製だしを加えためんつゆです。追い鰹でかつおの香りを引き立たせました。3倍濃縮の希釈タイプです。アミノ酸・エキス類不使用。

【原材料】しょうゆ(大豆・小麦を含む)(小豆島製造)、米発酵調味料、麦芽水飴、砂糖(粗糖)、かつお削りぶし、食塩、昆布

ムソー 翌々週 360ml **680円** 得



4131 鰹白だし 1・3週

だしの利いたつゆです。10倍に薄めるだけでうどんつゆになります。唐揚げの下味にも。

【原材料】しょうゆ(国産丸大豆醤油)、粗糖、食塩、みりん、鰹節エキス、鰹節、煮干しむろあじ節、昆布、乾しいたけ、醸造酢

節辰商店 500ml **680円**



かつお節・だし・ふりかけ・みそ汁・スープ・大豆加工品・乾物

4155 鯉本節ミニパック 1・3週

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。

森田(高生連)

3g×8 **499円**



4161 煮干いりこ 1・3週

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

【原材料】かつおいわし

ムソー **翌々週** 100g **529円**



ふりかけ・みそ汁・スープ

4281 わかめふりかけ 1・3週

肉厚で香りのよい鳴門産わかめと国産白ごま、当社の塩、(わかめの味に深みを出すためのごく微量な甜菜糖)のみ使用。ごはんにご混ぜたり、お湯を注いでわかめスープにしたり。また、きゅうりや大根にまぶして即席おつけものとしても◎。添加物不使用で安全安心なふりかけ。

【原材料】わかめ(徳島)・白ごま(国産)・海塩(石川)

能登製塩

50g **780円**



4283 こめどろぼう 1週のみ

こだわりの原料で味付けした伊勢湾産素干し海苔です。伊勢湾産の素干し(1等級)を使用。ふんわりとごまあぶらが香り、塩や青のりのバランスが絶妙です。ごはんにかければあっという間にお家のお米がなくなる。

【原材料】乾のり(伊勢湾産)、菜種油(菜種(国産))、ごま油、いりごま(有機いりごま100%)、食塩、スジアオノリ

みえぎよれん販売 **翌々週** 30g **540円**



4305 かつおふりかけ 1週のみ

静岡県焼津産かつお節使用。かつおの旨みと天然醸造醤油の香ばしい味わい。サクサクとした食感。

【原材料】かつお削りぶし・粗糖(国産)、醤油、食塩(天塩)、米麹醇調味料、ごま(国内・ポリビア産他)

新丸正 **翌々週** 28g **389円**



4311 鉄火みそふりかけ 袋 1週のみ

パワーがつく食料理の一つ。根菜に八丁味噌を合わせごま油で時間をかけて炒りました。玄米ごはんにぴったりのふりかけです。

【原材料】味噌(大豆を含む、国内製造)、有機練りごま、ごま油、有機れんこん、有機にんじん、有機ごぼう

無双本舗 **翌々週** 75g **626円**



4336 わかめみそ汁

粉末味噌、わかめ等天然調味料をフリーズドライ製法で作った即席みそ汁。

4337 赤だしわかめみそ汁

粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。

日食 **1・3週**

各9g×6 **383円**



4340 有機みそ汁(生みそタイプ) 1・3週

お湯を注ぐだけで本格派具だくさんみそ汁が出来ます。香り高く深い味わい。有機味噌味噌に植物性だしを加えました。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎ入り。

【原材料】調味味噌[有機味噌・純米料理酒、食塩(天日塩)、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精]、具[有機ほうれん草(タイ他)、有機豆腐、有機ねぎ(タイ他)/豆腐用凝固剤]

オーサワ **翌々週** 3食入 **270円**



4360 有機ポタージュ(トマト&にんじん) 1週のみ

8種類の有機野菜でつくったこだわりのポタージュ。トマトとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

【原材料】有機にんじんピューレー[有機にんじん(国産)、かぼす(国産)]、有機トマトペースト(スペイン・アメリカ・ポルトガル・イタリア産等)、有機にんじん濃縮汁(国産)、有機野菜汁[有機小松菜・エンサイ・つるむらさき・モロヘイヤ・すだち果汁・玉ねぎ・青じそ(国産)]、食塩(天日塩)、有機オリーブオイル(イタリア産)、こしょう(マレーシア産他)

オーサワ **翌々週** 140g **378円**



4361 有機ポタージュ(かぼちゃ&にんじん) 1週のみ

国産有機野菜でつくったこだわりのポタージュ。かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出しました。

【原材料】有機かぼちゃピューレー[有機かぼちゃ(国産)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国産)]、有機馬鈴薯でん粉[有機じゃがいも(国産)]、食塩(天日塩)

オーサワ **翌々週**

140g **378円**



4380 北海道産とうもろこしを使ったコーンポタージュ 1週のみ

北海道産とうもろこしでつくったこだわりのポタージュ。甘味料を使わずにとうもろこしの甘みと旨みを引き出しました。濃厚で滑らかな口当たり。砂糖・動物性原料・保存料・香料・着色料・アレルギー特定原材料28品目不使用。

【原材料】コーンペースト[とうもろこし(北海道)]、有機コーンスターチ、食塩(シマムース)

オーサワ **翌々週** 140g **378円**



4398 有機玄米ポタージュあずき 1週のみ

有機あずきの風味と色味を生かしたなめらかでとろっとした優しい味の有機の玄米あずきポタージュです。

【原材料】有機あずき(国産)、有機たまねぎ、有機玄米、なたね油、食塩

翌々週

富貴 135g **356円**



大豆加工・加工雑穀食品

玄米粉入り大豆からあげ(ベジミート) 1週のみ

植物たんぱく食品。コクがあり鶏肉のような食感のから揚げができる。代用肉として。玄米粉入り。湯戻し10分。

【原材料】脱脂大豆[大豆(アメリカ)]、玄米粉[玄米(国産)]

4461 小 80g **378円**

4462 大 150g **696円**

オーサワ **翌々週**



4482 続けるだいでDAYS習慣 1週のみ

転換期間中の有機大豆を100%使用した、少量タイプの蒸し大豆です。このまま召し上がれます。

【原材料】有機大豆(転換期間中、北海道、遺伝子組み合せでない)、食塩、有機米酢

だいでデイズ

翌々週 40g×5 **864円**



4501 かんぴょう 1週のみ

栃木県産の天日干した無漂白のかんぴょうです。もどりの良い上質のかんぴょうは、味・香りとも最高級の一品です。

【原材料】ゆうがの実(栃木県産)

翌々週

ムソー 40g **691円**



4485 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ひき肉タイプ 1週のみ

小麦たんぱく大豆たんぱくを蒸して天然醸造の醤油と塩のみで薄く味付けをしています。湯もどしや下味をつける必要はありません。

【原材料】小麦たんぱく[小麦(カナダ、アメリカ、オーストラリア、国産)]、大豆たんぱく[大豆(アメリカ、カナダ)]、なたね油、小麦でん粉[小麦(アメリカ、カナダ、オーストラリア、国産)]、醤油、食塩(天塩)、昆布粉末

オーサワ **翌々週** 180g **464円**



4486 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ブロックタイプ 1週のみ

小麦たんぱく大豆たんぱくを蒸して天然醸造の醤油と塩のみで薄く味付けをしています。湯もどしや下味をつける必要はありません。

【原材料】小麦たんぱく[小麦(アメリカ、カナダ他)]、醤油、食塩(天塩)、なたね油

オーサワ **翌々週** 170g **518円**



大分県産椎茸

大分県産の椎茸「どんこ」[「香信」を、天日で熟成させた乾し椎茸です。]

【原材料】しいたけ(原木)

4503 大粒どんこ 45g **1,242円**

4504 小粒どんこ 45g **1,058円**

4505 こうしん 80g **1,631円**

ムソー **翌々週** **1・3週**



乾物・小麦粉・粉類

4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産

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

【原材料】有機しいたけ(原木)

武久 翌々週 30g **842円**



4525 焙煎えごま(数量限定) 1週のみ

国産。農薬・化学肥料不使用でえごま100%。香ばしくさくさくとした食感。ふりかけやドレッシングなどにどうぞ。

【原材料】えごま(国産)

翌々週

和田萬商店 100g **853円**



4537 国産はるさめ 1週のみ

国内産のでん粉のみを使用し、添加物は一切使用してない、はるさめです。使いやすい長さにカットしてあります。

【原材料】甘藷澱粉(国内製造)、馬鈴薯澱粉(国内製造)(遺伝子組み換えでない)

翌々週

金正食品 50g **157円**



4509 緑豆はるさめ 1・3週

最高品質といわれる中国山東省龍口産の緑豆を100%使用。熱に強く長時間煮ても煮崩れません。

【原材料】緑豆でんぷん(中国 山東省産)

オーサワ 翌々週 100g **216円**



4514 乾燥きくらげ(丸) 1週のみ

水で戻すとゼラチン質で、コリコリとした食感とプルプル状態に戻ります。きくらげは、豊富な栄養素としてもよく知られています。

佐の川園

20g **309円**



4567 北海道産 全粒粉使用くるまふ 1週のみ

北海道の大自然の恵みを生かし北海道産にこだわった全粒粉使用車麴です。グルテンから工場で一貫製造。

【原材料】小麦グルテン(北海道産)、全粒小麦粉(北海道産)

ムソー 翌々週 6枚入(55g) **475円**



4569 切り板麴 1週のみ

北海道産小麦粉使用。風味よくしっとりとした食感です。汁もの、煮物、炒め物に。

【原材料】小麦粉(北海道産)、小麦グルテン(アメリカ・カナダ・オーストラリア産)、天然重曹

翌々週

オーサワ 40g **302円**



小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100%

1kg **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%

1kg **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。



4774 OG小麦粉・薄力粉 1・3週

ポストハーベスト処理をしていない北米産有機小麦使用。ケーキ・お菓子・てんぷらづくりなど。粒子が細かく扱いやすい。

【原材料】有機小麦(アメリカ)

翌々週

ムソー 300g **346円**



4775 OG小麦粉・強力粉 1・3週

ポストハーベスト処理をしていない北米産有機小麦使用。パンやピザ生地づくりに。膨らみやすくふんわりした食感

【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)

翌々週

ムソー 300g **346円**



4710 純白玉粉 1・3週

秋田県産もち米使用の白玉粉です。水稲もち米を100%使用していますので、冷やしても固くなりません。

【原材料】国内産もち米

ムソー 翌々週

150g **324円**



4707 有機ベーキングパウダー 1週のみ

有機原料使用で、アルミニウムフリー。ホットケーキや蒸しパンに。

【原材料】有機コーンスターチ、酒石酸ナトリウム(有機濃縮ぶどう果汁由来)、炭酸水素ナトリウム

欠品の可能性があります。

翌々週

風と光 40g(10g×4) **529円**



4725 有機穀物で作った天然酵母(ドライイースト) 1週のみ

有機穀物使用予備発酵不要の天然酵母。手軽に風味豊かな天然酵母のパンが作れます。ホームベーカリーにも。

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母

翌々週

風と光 9g **216円**



4726 有機穀物で作った天然酵母 1・3週

有機JAS認定の天然酵母です。ご家庭で有機のパンをお召し上がりください。有機穀物使用予備発酵不要の天然酵母。

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母

翌々週

風と光 3g×10包 **745円**



4669 国産有機白玉だんご粉 1週のみ

有機うるち米55%と有機もち米45%を使用。だんご粉として最も良い配合で精粉しました。石臼と杵を使った独自の「杵びき製粉」で粉の温度を上げることなく製粉しているで、風味がよく、均一で粒子の細かいだんご粉です。もちもちしただんごが出来あがります。

【原材料】有機うるち米(国産)、有機もち米(国産)

桜井食品 翌々週 150g **618円**



4711 上新粉(特別栽培米あやひめ使用) 1週のみ

北海道の低アミノロス米(粘りがあって柔らかな米)のさがけとしてデビューした「あやひめ」。ミルキークイーン以上の柔らかさ、粘りと甘み、そして香り。際立った個性が隠れた名品種にしました。だんごをつくる際は上新粉と白玉粉を混ぜることが多いですが、この上新粉だけでももちもちとしただんごができます。

【原材料】うるち米(北海道産)

ムソー 翌々週

200g **475円**



4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産)

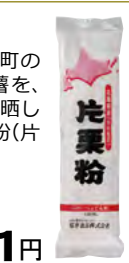
金沢大地 80g **294円**



4749 片栗粉

北海道常呂郡常呂町・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 翌々週 200g **281円**



4752 お好み焼粉 1週のみ

岐阜県産の小麦を使用して作りました。山いもをはじめ、昆布、しいたけなど国内産の原料を使用しています。

【原材料】かつお粉末(さばを含む)、石川産山手粉・道産昆布粉末、岐阜産椎茸粉末・契約栽培岐阜産農林61号小麦粉・契約栽培道産馬鈴薯でんぷん・自然塩・内モンゴル産天然重曹

桜井食品 翌々週

400g **562円**



4762 玄米お好み焼粉 1週のみ

小麦粉を使用せずに、国産米粉と、国産玄米でつくった寒梅粉をブレンドしたお好み焼粉。だしは九州産の上質な削り節に北海道産昆布を使用。焼塩ときび砂糖で旨味を存分に引き出しています。

南出製粉 翌々週

300g **583円**



今週のおすすめ！

91506 春巻

国産原料にこだわった春巻です。外はパリパリ、中はジューシー。手巻き仕上げの本格中華春巻です。

千両シ



凍 翌々

口福広場

5本250g 810円⇒**794円 得**

3241 あげだし豆腐

(有機大豆100%) 1週のみ

丹精込めて作ったお豆腐やさんの本格手作り揚げ出しです。



冷

藤田食品

2個 268円⇒**263円 得**

7105 冷凍ホールコーン

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。とうもろこし自体がとてもおいしいので、塩こしょうでバター炒めにしただけでもおいしい！スープやチャーハン、サラダの具におすすめです。



凍

フルーツバスケット

300g 508円⇒**498円 得**

7337 パスタソース ボロネーゼ

1週のみ

植物性素材100%。酵母エキス、たん白加水分解物、動物性原料不使用。国産大豆100%の大豆ミートと国産野菜を煮込んだコクのある深い味わいです。



翌々

富貴

120g 356円⇒**349円 得**

2637 パクパクなぎょっと

(お魚ナゲット) 1-3週

前浜で水揚げされた白身の小魚をふんだんに使用しました。魚独特の匂いが残らないよう、スパイスを多用し、ナゲット風に仕上げた揚げかまぼこです。練り物と違いザクザクふんわりとした食感に仕上げました。



凍

高橋徳治商店

160g(8個) 381円⇒**374円 得**

8251 和紙ボディータオル(白)

2-4週

古い角質、毛穴の汚れもすっきり落ちます。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、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。



古川与助商店

1枚 1,100円⇒**1,078円 得**

丸友しまか 今季最終の商品

1週のみ

凍 翌々

2434 ヒラマサの味噌漬け

脂乗りのよいヒラマサを、オリジナルブレンドの味噌床にしっかりと漬け込みました。

120g(2切) 675円⇒**662円 得**

2453 ベビーホタテ

ノーグリーズ品で、解凍しても旨味が逃げません。半解凍で調理するのがおすすめ。

150g 729円⇒**715円 得**

2474 サゴシの味噌漬け

程よく脂ののったサゴシを、オリジナルブレンドの味噌床にしっかりと漬け込みました。

120g(2切) **627円 得**



今週のお薦め肉

凍

1323 黒豚小間切

お得企画。旨味濃く、癖がない黒豚のウデ、モモ、バラなどを小間切れにしました。炒め物など幅広い用途です。

秋川牧園 200g 784円⇒**745円 得**

1505 若鶏ササミ(バラ凍結)

柔らかく淡白です。茶碗蒸し、チーズ巻き、離乳食にもおすすめ。

秋川牧園 300g 746円⇒**709円 得**



よつ葉乳業の今月の特価!

冷

0494 バターミルクヨーグルト

100g 132円⇒**117円 得**

0510 クリームチーズ

200g 484円⇒**454円 得**

0517 よつ葉バター パンにおいしい

100g 335円⇒**319円 得**

0519 スキムミルク

150g 298円⇒**274円 得**



熱中症対策に!

翌々

6586 オーサワの塩飴(石垣の塩入り)

2週のみ

ほのかな塩味が甘みを引き立てます。国産もち米を使用した麦芽飴を使用し、砂糖は使っていません。伝統の直火釜焚き製法。個包装で便利です。

オーサワ 80g **324円 得**

7861 地球沸騰 電解質濃縮液 SD-L

不定期!

水やお茶など飲料に入れるだけ汗で失われた電解質(塩分、カリウム、マグネシウム)が補給できます。お茶、コーヒー、紅茶、ジュース、水など500mlに対して15滴が目安です。

白松 170ml 961円⇒**942円 得**



ゲルメクラブ 美味食彩

凍 翌々
千ラシ

92513 〈1133〉ポークシューマイ

国産豚肉をふんだんに使いコク、風味を損なわないように熟成された皮で包みました。

18g×10個入 **454円**



92519

〈1121〉ジャンボ餃子

国産小麦粉の皮でコクのある具材をタップリと包みボリューム感をだしました。焼いても揚げてもおいしいです。

45g×5個入 **454円**



92532 〈1632〉ハッシュドポテト

北海道産じゃがいもの食感を残し、風味を出しました。油で軽く揚げただけで簡単にお召し上がりいただけます。(オーブン、電子レンジでも調理できます。)

40g×5個入 **410円**



92538 〈1326〉プチ・焼きおにぎり (醤油おかか)

鰹節と醤油でたきあげたごはんを小さな丸いおにぎりにしました。電子レンジで温めてお召し上がりください。

276(12個入) **918円⇒900円 得**

まきば 雪室じゃがいもの コロッケとお惣菜

不定期!
凍 翌々

一口コロッケ

78001 カレー

香り高いカレー粉を使用しました。
150g(10個)

508円⇒498円 得

78002 ビーフ

国産牛の甘辛煮入り。

150g(10個) **508円**

78003 きんぴら

きんぴらごぼうの醤油の香ばしさが魅力。

150g(10個) **475円**

78004 野菜

国産の玉ねぎ、人参、ほうれん草入り。播州百日鶏でコクをプラス。

150g(10個) **475円**

コロッケ

78005 ビーフ

国産の牛肉を入れ、下味をしっかりつけました。

240g(4個) **680円**

78009 ポーク

甘みのある脂身が特長の魚沼産の豚肉を使用。

280g(4個) **670円**

お惣菜

78014 レンジでざく切りキャベツメンチ

ざく切りのキャベツの食感と甘味が魅力の、豚肉キャベツメンチカツ。

280g(4個) **745円⇒731円 得**



金子製麺 夏の麺 冷 翌々

5113 季穂冷やし中華(醤油)

特製タレは醤油をベースに、酸味と果汁の風味を絶妙なバランスで調和。すっきりとした後味で、暑い季節も爽やかに楽しめます。

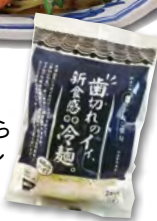
120g×2 **477円⇒468円 得**



5117 歯切れのイイ中華冷麺

「蒙古王かんすい」が引き出すシャキッとした食感、冷麺ならではの爽快な喉越しと見事に調和。マイルドな酸味の特製タレが、麺の持ち味を一層引き立てます。

120g×2 **477円**



コーヒータイム

1週のみ
翌々

インドOGコーヒードリップタイプ NEW

有機コーヒー豆使用。アラビカ種の中でも原産に近いティピカ種。使用カップにセットし手軽にドリップ。やわらかい苦みの中にコクと甘みがあります。

7736 1袋 10g **140円**

7737 10袋 10g×10袋 **1,296円⇒1,271円 得**

ポアプス農園



6528 米粉クッキー

カリッと香ばしい食感で歯ごたえのよさが特徴のクッキーです。

6本 **346円**

6552 米粉のチョコチップクッキー

国産うるち米由来の米粉を主原料の生地には有機ココアパウダー、有機オートミール、有機チョコチップを加え、スティック状に焼き上げました。

サンコー 6本 **432円⇒424円 得**



向井の香辛料 翌々

合成着色料、保存料、香料、増量物等 添加物不使用。

七味いろいろ

厳選した7種の和風香辛料を程よく調合し、辛味をおさえた独自の抜群の風味があります。

7523 七味 1週のみ 10g **616円**

7524 和七味 不定期!

国内産原料7種類を調合しました。

10g **562円⇒551円 得**

7525 ゆず七味 1週のみ

「ゆず」をたっぷりと配合しました。

10g **389円**

お料理のアクセントに

7526 山わさび 不定期! NEW

北海道産の山わさび(西洋わさび)を粉末にしました。シャープな辛みと旨味。器に粉末を入れ水で練り、約5分間おいてからお使いください。

12g **324円**

7527 すじ青のり 不定期! NEW

なめらかな口どけ風味。四国産すじ青のりです。

4g **367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

4756 国内産パン粉 1週のみ

岩手県で栽培された南部小麦粉を原料にしてパンを焼いた後で粉碎したパン粉です。イーストフード・ショートニング不使用。コロック、ハンバーグ、グラタンなどにお使い頂けます。

【原材料】小麦粉・生イースト・食塩



桜井食品 翌々週 200g **346円**

4750 桜井有糖ホットケーキ・ミックス 1週のみ

岐阜県産の小麦を使用して作りました。ホットケーキのほか、ドーナツやクッキーなどのお菓子作りにもご利用いただけます。

【原材料】小麦粉、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)



桜井食品 翌々週 400g **454円**

4733 節蓮根粉末 1週のみ

蓮根湯、クッキーなどにもお使いいただけます。

【原材料】蓮根、本葛、生姜、食塩



無双本舗 翌々週 50g **821円**

4761 お米を使った天ぷら粉 1・3週

岐阜県産のお米の粉を主原料に、北海道産契約栽培の馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆を粉末などを使用した天ぷら粉です。小麦や卵は使用しておりません。桜井食品社の小麦を使った天ぷら粉と比較して、衣の油吸収は約60%カットになります。サクサク、カラッと揚げられます。

【原材料】米粉、馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)



桜井食品(ム) 翌々週 200g **378円**

4751 桜井無糖ホットケーキ・ミックス 1週のみ

岐阜県産小麦粉を使用したミックス粉。砂糖を使用しておりませんので、お好みの甘さにできます。

【原材料】小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)



桜井食品 翌々週 400g **454円**

4722 有機からあげ粉 1・3週

有機小麦粉と国内産片栗粉、食塩を主原料に、香辛料をほど良くブレンドしたからあげ粉です。お好みの肉、魚、野菜などにまぶして揚げるだけで、カラッと美味しい唐揚げができあがります。

【原材料】有機小麦粉(国内製造)、卵白粉(卵を含む)、でんぷん、食塩、オニオンパウダー(大豆を含む)、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ガラムマサラ、ナツメグ



ムソー 翌々週 100g **421円**

4736 玄米粉パンケーキミックス 1週のみ

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふっくらやさしい味わいグルテンフリーパンケーキが簡単に出来ます。砂糖・卵・乳製品不使用です。

【原材料】玄米(埼玉・北海道・石川産)、大豆(北海道産)、食塩(シマムース)/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)



オーサワ 翌々週 200g **378円**

4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス 1・3週

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

【原材料】小麦粉(北海道産)、砂糖(北海道産)、バターミルクパウダー(北海道産)、食塩、ベーキングパウダー



よつ葉乳業 450g **598円**

乾 麺

4905 江別パスタ 1・2・3週 (スパゲティタイプ)

北海道産小麦100%でつくったスパゲティです。小麦のうま味が引き立つように、数種類の北海道産小麦を専用にブレンド。太さ1.7mm、ゆで時間7-8分。

【原材料】道産ハルヒタカ・ホクシン・ホロシリブレンド



江別製粉 500g **521円**

4845 ベジタリアンの豚骨風らーめん 1週のみ

野菜の旨みが溶け込んだコクのあるスープをベースに、豆乳のまろやかさが加わったあっさりとした豚骨風ラーメンです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、小麦たん白、馬鈴薯でん粉、食塩)、食塩、麦芽糖、豆乳(パウダー)、酵母エキス(パウダー)、野菜エキス(パウダー)、粉末しょうゆ、香辛料、ごま、植物油、香味食用油、乾燥ねぎ(一部に小麦、大豆、ごまを含む)



桜井 翌々週 106g **259円**

4856 桜井の冷やしらーめん 1・3週

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

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



桜井 翌々週 123g **211円**

4860 桜井の冷やしらーめんゆず塩味 1・3週

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

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



桜井 翌々週 142g **248円**

BIOCAのパスタ

本場イタリア産の有機パスタ! 伝統的なブロンズタイズ製法です。パスタ表面をザラザラに仕上げる「ブロンズタイズ製法」で作られているため、パスタソースがよくからみます。イタリア・ラモール山の天然水と、山脈のきれいな空気で作り上げた、こだわりの逸品です。

【原材料】有機デュラム小麦セモリナ粉

BIOCA 1・3週

4917 有機スパゲティ 500g 400円

4918 有機有機ペンネ 250g 346円

4919 有機フズリ 250g 346円



4846 ベジタリアンの豆乳ピリ辛麺 1週のみ

胡麻の濃厚な深い味わい、ラー油の適度な辛み、豆乳のまろやかな甘みがスープのおいしさを引き出しています。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、小麦たん白、馬鈴薯でん粉、食塩)、ごま、豆乳、醤油、植物油、食塩、酵母エキス(パウダー)、ラー油、香辛料、キャベツエキス(一部に小麦、大豆、ごまを含む)



桜井 翌々週 138g **340円**

桜井のラーメン 1週のみ 翌々週

4935 液体ソース焼そば 114g×2 443円

トマトピューレー・りんごポリブでおいしさを引き出した特製の液体ソースです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、ソース(砂糖、トマトピューレー、食塩、醸造酢、りんごポリブ、ごま油、酵母エキス、香辛料、麦芽エキス)、ふりかけ(あおさ、乾燥紅生姜)、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)



4936 しおらーめん 99g×2 421円

天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、ごま、香辛料、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

4937 みそらーめん 101g×2 421円

魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、粉みそ、食塩、砂糖、酵母エキス、はたてエキス、混合節粉末、香辛料、チキンエキス、乾燥ねぎ、ごま油、(一部に小麦・大豆・鶏肉・さば・ごまを含む)

4847 ベジタリアンのソース焼そば 1週のみ

野菜とりんごの旨みと米酢のバランスがよく、スパイスが効いたコクと香りの特製ソースです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、馬鈴薯でん粉、小麦たん白、食塩)、麦芽糖、トマトピューレー、食塩、米粉、りんごポリブ、植物油、酵母エキス(パウダー)、キャベツエキス、麦芽エキス、香辛料、ふりかけ(青のり、紅しょうが)※原料の一部に小麦、りんご、ごまを含む



桜井 翌々週 118g **227円**

4938 しょうゆらーめん 99g×2 421円

魚介と肉エキスをベースに、飽きのこないあっさりとした醤油スープ使用。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス、魚醤(パウダー)、香辛料、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば・いか・ごまを含む)

4939 ごまらーめん 100g×2 421円

あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がぴったりのスープです。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、ごま、魚醤(パウダー)、香辛料、ごま油、デキストリン、チキンエキス、ポークエキス、ココアパウダー、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、するめ粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば・いか・ごまを含む)

4940 とんかつらーめん 103g×2 443円

魚介の風味ある和風とんかつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、パーム油、小麦たん白、食塩)、ポークエキス、食塩、砂糖、酵母エキス、粉末しょうゆ、香辛料、混合節粉末、ごま油、するめ粉末、(一部に小麦・大豆・豚肉・さば・いか・ごまを含む)

金子製麺の麺

金子製麺の麺類は翌々週のお届けです！

4801 越前地粉富うどん 1・3週

農林61号小麦の中心粉を使用して作られる饅頭です。喉越し良く・コシがあり絶品の饅頭です。ざる饅頭、釜揚げ饅頭がおすすめです。
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩



金子製麺 翌々週 200g **328円**

4826 季穂よもぎそば 1週のみ

青森産のよもぎを加えて、風味豊かに仕上げました。カルシウム、ビタミンA、ビタミンC、鉄分などが豊富に含まれており、古来より親しまれてきた薬草です。
【原材料】小麦粉(国内産)、そば粉(北海道産)、よもぎ粉末(国内産)、クロレラ粉末、食塩



金子製麺 翌々週 240g **404円**

5105 ふわふわもちもち むっちりうどん 1週のみ

1分の茹で時間で出来る、簡単調理の本格極太うどん。「ふわふわ」の柔らかさと、「もちもち」のコシ。さらばむっちり」と粘りがあります。
【原材料】小麦粉、食塩、小麦たんぱく



200g×2 **339円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5108 あしがら車屋塩ラーメン 1週のみ

天然由来の原で造りあげた無添加オリジナルスープで作られた香りと味わいのある塩ラーメンです。
【原材料】小麦粉、卵、食塩、加工デンプン、スープ(チキンエキス、肉エキス(ブーク、チキン)、食塩、動物油脂(ブーク)、砂糖、酵母エキス(ビール酵母)、魚介エキス、植物油(大豆(分別)香辛料、(原材料の一部に大豆、小麦、豚を含む))



120g×2スープ付 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5115 涼麺生そうめん 1週のみ

風味が良く、製麺するともちもちした食感となる九州産小麦と、かねこ製麺独自ブレンドの強力粉を使用。生そうめんならではの弾力のある歯ごたえとなめらかな舌触りを実現。
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩、打ち粉【馬鈴薯澱粉(国内産) 甘藷澱粉(国内産)】(遺伝子組換え原料不使用)



130g×2 **327円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5120 神名のせいり麺(ソースなし) 1・3週

小麦の美味しさがお口に広がる職人こだわりの無添加蒸し焼きそばです。力強い風味と、歯切れのよい適度な粘りの食感が楽しい逸品です。
【原材料】小麦粉、かんすい、食塩



150g×2 **337円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5203 全粒粉シューマイの皮 1・3週

長野県産シラネ地粉に北海道産強力粉をブレンド。手づくりのシューマイをお楽しみください。
【原材料】小麦粉(全粒粉)、食塩、打ち粉【馬鈴薯澱粉(国内産)、甘藷澱粉(国内産)】



6.5cm角30枚 **262円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

4802 田舎うどん(乾麺) 1週のみ

国内産の小麦粉を、自家製粉機で全粒粉に製粉して、乾麺にしました。
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩



金子製麺 翌々週 240g **295円**

5098 家伝旨いうどん(つゆなし) 1週のみ

手間をかけて、うどん本来の旨みをご家庭で楽しんでいただくために開発した本格麺です。つゆなし。
【原材料】小麦粉、食塩、加工デンプン(打ち粉)



240g(2人前) **306円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5106 あしがら車屋醤油ラーメン 1週のみ

【原材料】小麦粉・卵・食塩・打ち粉【馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産) スープ(醤油(小麦、大豆(国内産))、ガラスープ(ブーク、チキン)、肉エキス(ブーク、チキン)、動物油脂(ブーク)砂糖、野菜(玉葱、にんにく、生葱)、食塩、酵母エキス(ビール酵母)魚油、植物油(ごま油)、香辛料



120g×2 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5113 季穂冷やし中華(醤油) 1週のみ

「蒙古王かんすい」で、コシとなめらかさを感じる中華麺。酸味をきかせた醤油ベースのタレで、さわやかにいただける。
【原材料】小麦粉、かんすい、食塩、打ち粉【馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産) スープ(醤油(小麦、大豆(国内産))りんご酢、砂糖、植物油(なたね油、ごま油)、リンゴ果汁、食塩、糖蜜、肉エキス(ブーク、チキン)、魚介エキス(原材料の一部に小麦粉を含む))



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5116 ちゃんぽん麺・日本の中華麺 1週のみ

【原材料】小麦粉、食塩、かんすい、でん粉 スープ：肉エキス(ブークエキス、チキンエキス)、豚脂、食塩、砂糖、酵母エキス、ホタテエキス、植物油、魚介エキス、香辛料(オニオンパウダー、ジンジャーパウダー、白胡椒)、でん粉、いわし煮干



120g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

餃子の皮 1・3週 冷蔵 翌々週

5201 季穂地粉

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



10cm円形20枚 **283円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5202 季穂全粒粉

農林61号 全粒粉 100%が織りなす風味豊かな皮。栄養と美味が奏でる、健康の響き。
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉【馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産)】



10cm円形20枚 **316円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5206 もちぷり

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



10cm円形20枚入 **299円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5204 地粉春巻の皮 1・3週

長野県産シラネ地粉に北海道産強力粉をブレンド。手作りの春巻をお楽しみください。
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉【馬鈴薯澱粉(国内産)、甘藷澱粉(国内産)】



18cm角10枚入 **377円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5205 地粉ワンタンの皮 1・3週

国産小麦農林61号と北海道産強力粉にモンゴルかん水で作るコクのある皮かんすいと地粉の食感がモチモチしています。一味違う美味しい手づくりワンタンとをご家庭でどうぞ。



8cm角20枚入 **279円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

乾麺・ジャム・ペースト・蜂蜜・塩

玄米・米からCOMEN 1・3週

農薬、化学肥料不使用で作ったお米を使っています。お米ならではのプリプリの食感を楽しんでいただけます。和洋中問わずお使いいただけます。

【原材料】米(富山県産)、北海道産馬鈴薯

4854 1個 120g **324円**

4855 3個 120g×3 **966円**

トリニティ



4859 そうめん 1週のみ

厳選された国内産小麦粉を100%使用し、熟達した製法で丁寧に仕上げ、長時間乾燥させたそうめんです。

【原材料】小麦粉、食塩

桜井 翌々週 220g **270円**



5064 ホーザンビーフン 1週のみ

米穀粉はタイ産長方米を使用しています。焼ビーフンはもちろん、サラダや鍋物にもお使いいただけます。

【原材料】米(タイ産)

協和 翌々週 150g **400円**



ジャム・ペースト・シロップ

5260 有機レモンマーマレード(ゆず入) 1週のみ

国内産有機レモン・ゆずを使用したマーマレードです。苦味をおさえているので、おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】果実(有機レモン(国産)、有機ゆず)、有機砂糖



光食品(ム) 翌々週 115g **432円**

5263 いちごジャムあすカルビー 1週のみ

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



ムソー 翌々週 200g **702円**

5265 国内産ブルーベリージャム 1週のみ

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



ムソー 翌々週 200g **799円**

5356 ピーナッツバター 1週のみ

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



リブ(ム) 翌々週 225g **583円**

かき氷シロップ 1・3週

5591 いちご
苺の濃厚な風味とてんさい糖のやさしい甘み。【原材料】てんさい糖、いちご(長野県)、有機レモン果汁[有機レモン(イタリア産)]、いちご濃縮果汁[いちご(EU)]



5592 ブルーベリー

ブルーベリーの爽やかな風味とてんさい糖のやさしい甘み。【原材料】てんさい糖、ブルーベリー(アメリカ産)、ブルーベリー濃縮果汁[ブルーベリー(EU産)]、有機レモン果汁[有機レモン(イタリア産)]



5593 抹茶

愛知産「西尾の抹茶」使用抹茶の豊かな香りとコク。てんさい糖のやさしい甘み。【原材料】てんさい糖、抹茶(愛知産)

5594 国産レモン

瀬戸内産レモン果汁使用レモンの爽やかな酸味とてんさい糖のやさしい甘み。【原材料】てんさい糖、レモン果汁[レモン(瀬戸内産)]

信州自然王国 翌々週 各250g **562円**

蜂蜜製品

マヌカハニー 1週のみ

【原材料】マヌカはちみつ(ニュージーランド産)

5426 MGO115+

デイリーケア、毎日の習慣にマヌカを始めた方に。250g **3,240円**

5428 MGO400+

スペシャルケア、健康なカラダづくり。250g **7,560円**

5427 MGO263+

エクストラケア、念入りな体調管理、予防に。富永貿易 250g **5,940円**

5429 MGO573+

ウルトラケア、マヌカの実感を求める方に。250g **11,880円**



翌々週

5410 もちの木蜂蜜 1・3週

九州の山間部で採取した安心できる自然の蜂蜜100%です。水飴で増量され、熱処理で酵素が破壊された『まがい物のはちみつ』との違いを是非ご確認ください。



600g瓶 **3,564円**
ばんじろう村

塩・加工塩

海の精・有機ペッパーソルト 1・3週

「海の精 やきしお」に、有機JAS認証を取得した黒と白のコシヨウを、25%もブレンドした胡椒塩です。生の粒のコシヨウを自社工場で焙煎し、煎りたて挽きたてをパックしました。コシヨウの新鮮な香りと美味が自慢です。

【原材料】やきしお(海の精)、有機黒胡椒・白胡椒(スリランカ産他)



5510 ビン 55g **518円**

5511 詰替 55g **346円**

翌々週

奥能登海水塩 1・3週

奥能登のきれいな海水のみを原材料に独自の製塩システム「非直火式・低温製塩方式」(特許取得)を開発し製塩しております。低温で4昼夜かけて結晶化させた塩は、ほのかな甘みとまろやかさが特徴。

【原材料】海塩(石川)

5530 200g **1,664円**

5531 100g **853円**

奥能登製塩



得

キパワーソルト 1・3週 翌々週

韓国、黄海に浮かぶ塩田の島で、微生物の力も借りて天日結晶された、超高ミネラル塩を高濃度焼成した、還元力(抗酸化力)の極めて強い究極の塩。活性酸素による体の酸化を強く抑制するなど、身体に計り知れない効果をもたらします。



5520 袋 250g 5521 容器入 230g

ハイメール(ム) 各 **1,620円**

5524 ゲランドの塩細粒塩 袋入 1・3週

普段使いに最適。粗塩を乾燥させて細かくした塩です。粒子が小さく水分が少ないため、すべての料理にお使いいただけます。「とがり」が少なく味わい深いのが特徴。

【原材料】海水



ATJ 500g **1,134円**

塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

5494 天塩こしょう 1週のみ

独自の技術でお塩のまわりに胡椒をコーティング。ひとつの粒にすることで、ムラのない味わいに。にんにくとしょうがで味を調えた、風味豊かな塩胡椒です。ポテトサラダ・フライドチキン・コロッケや肉・魚の下味付に！野菜炒めにも一振り。チャーハンや焼きそば、カツ丼にも合います。

【原材料】天日塩、黒こしょう、にんにく、しょうが、でん粉、粗製海水塩化マグネシウム



天塩 翌々週 65gビン 443円

5502 おふくろの塩 1・2・3週

再結晶塩の決定版。メキシコの岩塩と中国産にがりや平釜で合わせ、薪をたいて手作業で塩作りをする本格派です。



イカリ商事 1kg 559円

海の精シリーズ

オーサワジャパン

5504 海の精(赤ラベル) 1週のみ

240g 648円

黒潮に洗われる美しい島・伊豆大島で作られるのが海の精です。海の精はまさに本物の塩。古来「塩」と呼ばれたものは、海水を凝縮するとあらわれる白い結晶のことでした。本物の塩には微量の様々なミネラルがバランスよく含まれています。芳醇なおいさしに、塩にも味があることを発見されるでしょう。

5507 海の精(やきしお)瓶入り 1・3週

60g瓶 454円

自然海塩では唯一の焼き塩。食卓塩としてマイルドな自然の味を!!

5508 詰替用海の精(やきしお) 1・3週

60g 259円

60g入瓶の詰替用です。軽くコンパクトなので、角を小さく切って止めておけば、瓶なしでもOK。

5509 海の精あらしおドライ 1週のみ

150g 464円

天日濃縮 金炊き製法 ドライタイプです。ばらっとして使いやすいです。溶けやすく、素材になじみやすい。

【原材料】海水(伊豆大島産) 翌々週



砂糖・水飴・甘味料

5551 メープルシュガー 1週のみ

カナダ・ケベック州産メープルシロップ100%使用しています。新鮮なメープルシロップから水分を取り除いて顆粒状にしたメープルシュガーです。天然のミネラル成分もそのまま凝縮してあります。砂糖代わりにお使いいただけます。

【原材料】かえでの樹液(カナダ産)



翌々週
オーサワ 170g 1,188円

5553 有機砂糖 1週のみ

ブラジルサンパウロ近郊の広大な農場で、有機JAS規格に沿って栽培されたさとうきびを原料に作られた砂糖です。独特の風味を活かし、コーヒーや紅茶などや料理、お菓子作りなど幅広くお使いいただけます。

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル)



ムソー 翌々週 400g 540円

5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

黒砂糖独特のクセをおさえつつ、ミネラル分をたっぷり残したお砂糖です。アクも少なく色々なお料理、お菓子作りに使えます。

【原材料】さとうきび(種子島産)



新光糖業 1kg 624円

5555 てんさい含蜜糖北海道産 1・3週

味・色ともクセが出ないように、出来るだけ焦げないように仕上げています。まろやかな風味があり、すっきりとした甘み。北海道てんさい原料使用しています。

【原材料】原料糖(てんさい(北海道))、糖蜜(てんさい(北海道))



ムソー 翌々週 500g 497円

5560 マスコバド糖 1・3週

自然の力を活かして栽培した砂糖キビを収穫して新鮮なうちに搾ったジュースを煮詰めて濃縮し、攪拌しながら乾燥させてつくった粉末の黒砂糖です。



オルタートレードジャパン 500g 631円

5563 オーガニックシュガー 1週のみ

有機さとうきび100%使用。クセがなく、すっきりとした甘さです。パン作りや菓子作りにご使用ください。すっきりとした甘さが使いやすいです。

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル産)



健友交易有限公司 翌々週 400g 562円

5569 有機アガベシロップゴールド 1週のみ

「ブルーアガベ」を原料とした、100%天然甘味料。甘味は砂糖の1.3倍ですが、カロリーは約25%オフ。GI値(血糖上昇値)は27と極めて低く(砂糖、蜂蜜、メープルシロップなどの1/3以下)、血糖値が上がりにくい、血糖値を気にされている方でも安心です。

【原材料】有機ブルーアガベ



ムソー 翌々週 330g 648円

5570 OGメープルシロップ 1・3週

カナダの大自然で有機栽培されたサトウカエデ樹液のみを使用したメープルシロップ。樹齢40年以上の樹から春の限られた期間にしか収穫できないうえ、40リットルの樹液を煮詰めて1リットルしかとれないとれない貴重な甘味料です。

【原材料】オーガニック砂糖楓の樹液



ムソー 翌々週 330g 1,393円

醤油・味噌

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。【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米味噌)、黒胡椒



中初商店

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めじみじ美味しい「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

5691 国産オーガニック醤油 1・3週

登録有形文化財の小豆島(ヤマヒサ)蔵で仕込まれた国産有機醤油。華やかな香りと、豊かな旨みが特長です。伸びがいいので少量で。お刺身やにはもちろん、魚の煮付けや玄米もちにもよく合います。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、天日塩



金沢大地 150ml 432円

5703 三河しろたまり (足助仕込み) 1週のみ

愛知県小豆島、伊豆大島の自然海塩「海の精」を原料にした天然醸造。おでん、茶碗蒸し、お吸い物などの家庭料理やおもてなしの料理に最適。

【原材料】小麦、食塩、焼酎



翌々週
日東醸造(オ) 300ml 756円

5734 減塩醤油 1週のみ

国内産の農業不産物栽培原料を使って作られた、塩分が半分の天然醸造醤油です。

【原材料】大豆(国産100%)、小麦(国産100%)、食塩、アルコール



翌々週
ヤマヒサ 500ml 1,512円

醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・たれ

純米しょうゆ 1週のみ

純米しょうゆは酒粕、米、食塩だけを原料として醸造した、しょうゆ風味の発酵調味料です。大豆、小麦を摂取できない方にも安心して召し上がっていただけます。

【原材料】酒粕(米(島根県産)、米こうじ)、米粉(米(島根県産))、天日塩



翌々週 5735 150ml 540円
大正屋醤油店 5736 720ml 1,944円

5690 オーガニックたまり醤油 1週のみ

グルテンフリー。原料の大豆作りから最終製品までオーガニックであると認証された「たまり醤油」です。有機丸大豆と天日塩を使用し、杉桶の中でじっくり1年半熟成させました。深くコクのある味わい。一度使うとクセになります。とくに色のテリ、味の濃厚を強める作用があります。塩分は約17.5%。

【原材料】オーガニック大豆(中国産)、食塩



丸又商店 翌々週 360ml 810円

5682 丸しぼり白みそ 1・3週

炭水化物が多くまろやかな味わいに熟成する「秋田県産リュウホウ大豆」を使用。だしと具の味を引き出すまろやかな味と香りのお味噌です。

【原材料】大豆、米、食塩



越後一 冷蔵 650g 780円

5688 天然醸造味噌 1・3週

天然醸造、麹菌が生きている非加熱無添加の生味噌です。ご家庭に届いた後は冷蔵庫で保管してください。ゆっくり熟成させることで旨味が増した美味しいお味噌です。

【原材料】国産大豆、国産米、食塩(塩分12~12.5%)



足立醸造 冷蔵 1kg 1,070円

5692 三河産大豆使用 八丁味噌 1週のみ

三河産大豆使用凝縮されたコクと旨み。

【原材料】大豆(三河産)、食塩(シママース)



合資会社八丁味噌 翌々週 300g 696円

5693 有機八丁味噌 1週のみ

有機大豆使用で凝縮されたコクと旨み。

【原材料】有機大豆(中国、カナダ、アメリカ産)、食塩(シママース)



合資会社八丁味噌 翌々週 300g 745円

5708 銅用みそ

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

【原材料】米みそ(大豆、米、塩)、本みりん、にんにく、三温糖、水あめ(でん粉)、醤油(大豆、小麦、塩)、昆布粉末、唐辛子



中初商店 冷蔵 200g 457円

5712 白みそ(マルクラ) 1・3週

国産米・国産大豆でつくりました。添加物は一切使用しておりません。

【原材料】白米、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩



250g 270円
マルクラ食品(ム)

5762 白米糀 1週のみ

糀の色が、きれいな白色になるよう糀種をセレクトしています。お味噌や甘酒が、白く美しい仕上がりになります。

【原材料】有機米(石川県産)、麹麴(富山県産)



金沢大地 冷蔵 1kg 1,944円

5764 玄米糀 1週のみ

玄米の表面にはぬかの層がありますが、麹菌はぬか層には繁殖しません。そのため、玄米糀は麹菌が中に入れるように、ほんの少し、ぬか層を削ってつくります。

【原材料】有機米(石川県産)、麹麴(富山県産)



金沢大地 冷蔵 1kg 1,836円

5767 有機玄米塩麹 1週のみ

漬物、漬け焼き、煮物、タレやドレッシングに至るまで、なんにでも加えるだけでおいしくなります。素材の旨味を引きだし、ぐつと深みのある味に仕上げます。和・洋・中さまざまな料理に。

【原材料】有機玄米、塩



海の精 翌々週 170g 648円

5768 有機乾燥玄米こうじ 1週のみ

有機玄米使用 玄米こうじならではの香りとコク。生こうじのような風味で、1袋で約1.5kgの玄米味噌ができる

【原材料】有機玄米(島根・北海道産)、麹菌



オーサワ 翌々週 500g 1,760円

マヨネーズ・ケチャップ

松田のマヨネーズ

平飼いの鶏の卵をはじめ、食べる方の身になって厳選した原材料だけで作った究極のマヨネーズです。

【原材料】食用なたね油(遺伝子組換えでない)、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料(マスタード、コショウ)



5801 甘口 マスタード控えめ。

5802 辛口 マスタード多め。

松田 各300g 686円

5807 豆乳タルタルソース 1週のみ

卵・砂糖・添加物不使用。国内産大豆で作った「豆乳マヨ」に特製玉ねぎピクルスとパセリをたっぷり加えた、植物性素材だけでつくったタルタルソースです。

【原材料】菜種油、豆乳、玉ねぎ酢漬(特別栽培玉ねぎ(国内産)、りんご酢、食塩(海の精))、りんご酢、有機白味噌、メーブルシロップ、食塩(海の精)、マスタード、かぼちゃパウダー(北海道産)、酵母エキス、こしょう、パセリ



オーサワ 翌々週 100g 443円

5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ

トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマトを100%使用。トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かしたマイルドな味。遺伝子組み換え原料不使用。

【原材料】有機トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢(りんご(チリ))、食塩(メキシコ、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料



創健社 300g 486円

ドレッシング・たれ

5832 玉ねぎドレッシング 1週のみ

国産玉ねぎの旨味とゆず果汁の爽やかな香り。国産玉ねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁と合わせました。玉ねぎの美味しさを引き立たせたドレッシング。

【原材料】りんご酢(国内産)、たまねぎ、ソテーたまねぎ、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食用植物油、水あめ、砂糖、エノキタケ、ゆず果汁、食塩、いわしエキス、米でん粉、乾燥赤ピーマン、香辛料



富貴食研(ム) 翌々週 200ml 583円

5838 ヒカリ・焼肉のタレ 1週のみ

国内産有機にんにく、生姜、玉ねぎ、人参から作った焼肉のたれです。肉だけでなく、生野菜、麺類のつけ汁としてもご利用いただけます。

【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、米酢(有機)、米味噌、にんにく(有機)、ゴマ油、しょうが(有機)、たまねぎ(有機)、香辛料、にんにく(有機)



光食品 翌々週 350g瓶 680円

5809 有機トマトケチャップ 1・3週

有機 J A S 認定商品です。海外産と国内産の有機トマトを使用し、自然の甘みを生かした有機ケチャップです。

【原材料】有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(米酢、りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料



光食品 300g 421円

5813 有機ピザソース 1週のみ

トマトをふんだんに使って作りました。たまねぎ・にんにく・しょうがは、国内産有機栽培。有機純米酢、国内産粗糖使用。

【原材料】有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米酢調味料



光食品 翌々週 225g瓶 475円

レトルト・ソース・調味料

レトルト

5850 タイ・マッサマンカレー 1週のみ

ココナッツミルクとピーナッツのkokを感
じるマイルドなタイカレー本場タイの有機
カレーペーストをベースに、こだわりの鶏
肉や国産野菜を使用。辛さレベル★

【原材料】有機ココナッツミルク(タイ製造)、じゃがいも、
鶏肉、有機マッサマンカレーペースト(有機唐辛子、有機
ガランガル、有機レモン草、食塩、有機エシャロット、
有機にんにく、有機コリアンダーシード、有機生姜、有
機クミン)、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カシューナッツ、ピーナツ
ツ(ター、食塩、タマリンドペースト/酸味料(クエン酸))



おそう 翌々週 170g **540円**

5855 甘口・国産野菜のカレー 1週のみ

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイ
スでじっくり煮込んだ、からだにやさし
いまろやかなカレーです。

【原材料】野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、
しょうが、にんにく)、小麦粉、フォンドボー(牛
肉を含む)、ポークエキス、ポークオイル、フル
ーツチャツネ(バナナを含む)、紅花油、砂糖、コ
コナッツミルク、トマトペースト、カレー粉、
食塩、にんじんペースト、香辛料、酵母エキス



ムソー 翌々週 200g **356円**

5856 辛口・国産野菜のカレー 1週のみ

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイ
スでじっくり煮込んだ、からだにやさし
いほどよい辛さのカレーです。

【原材料】野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、
しょうが、にんにく)、小麦粉、フォンドボー(牛
肉を含む)、ポークエキス、ポークオイル、フル
ーツチャツネ(バナナを含む)、紅花油、砂糖、コ
コナッツミルク、トマトペースト、カレー粉、食塩、
酵母エキス、砂糖、にんじんペースト、香辛料



ムソー 翌々週 200g **356円**

5871 オーガニックこどもカレー 1週のみ

みじん切りの国産有機野菜たまねぎ、に
んじん)と、大変貴重な国産有機牛肉のひ
き肉を使ったキーマカレー風の有機JAS
認証カレーです。有機バナナと有機りん
ご果汁でやさしい甘口に仕上げています。

【原材料】野菜(有機たまねぎ(国産)、有機にんじん(国
産)、有機バナナピューレ、有機牛肉、有機トマト
ペースト、有機りんご濃縮果汁、有機じゃがいもで
んぷん、食塩、有機にんにくピューレ、有機香辛料



ヒカリ 翌々週 100g **335円**

5863 有機麻婆の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機醤
油と有機味噌をベースに有機にんにく
と有機しょうがの香りと有機米麹調味
料や昆布の旨みを加えました。

【原材料】有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機
味噌、有機ばれいしょでんぷん、有機
米麹調味料、有機砂糖、有機にんにく
ピューレ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米酢、魚露(い
かを含む)、唐辛子、昆布、オイスターエキス、食塩



光食品 翌々週 100g **281円**

5864 有機肉豆腐の素 1週のみ

豆腐や肉と一緒に炒めるだけで手軽に
美味しい肉豆腐の出来上がり。肉じゃ
がや照り焼きにもどうぞ。

【原材料】有機醤油(大豆・小麦を含む)、
有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーン
スターチ、有機米麹調味料、有機ば
れいしょ果汁、食塩



光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

5865 有機もやし味噌炒めの素 1週のみ

もやしと豚肉と一緒に炒めるだけで手
軽に美味しいもやし味噌炒めが出来上
がります。

【原材料】有機味噌(大豆を含む)、有機
たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、
ばれいしょでんぷん、有機醤油(大豆・
小麦を含む)、有機にんにくピューレ、
有機しょうが、食塩



光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

5866 チンジャオロースー 有機青椒肉絲の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機醤
油をベースに有機砂糖と有機ばれいしょ
果汁の旨みに加え、広島産から作った
オイスターエキスなどで旨みを出しました。

【原材料】有機醤油(小麦・大豆を含む)、
有機砂糖、有機にんにく、有機コーン
スターチ、有機米麹調味料、食塩、有機ばれい
しょ果汁、有機しょうが、オイスターエキス



光食品 翌々週 100g **281円**

5867 ホイコーロー 有機回鍋肉の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機米
味噌をベースに有機砂糖の旨み、広島産
カキから作ったオイスターエキスや有機
醤油の旨みを加えました。

【原材料】有機味噌(大豆を含む)、有機砂
糖、有機コーンスターチ、有機米麹調味料、
食塩、オイスターエキス、有機にんにく、
胡麻油、唐辛子、有機醤油(小麦・大豆を含む)



光食品 翌々週 10v0g **281円**

5882 日食ミートソース袋入 1.3週

無農薬栽培の玉ねぎ・にんじんと
国内産(牛・豚・鶏肉)をトマトソー
スで充分煮込んだ本格的なミート
ソースです。

【原材料】たまねぎ、にんじん、食肉(牛
肉、豚肉、鶏肉)、トマト、小麦粉、砂糖(粗
精糖)、食塩、香辛料、酵母エキス



日食 140g **346円**

5883 有機ミートソース・ヒカリ 1.3週

北海道産有機牛肉と有機野菜をブレンド
し、コトコト煮込み、そのままの味を生か
した、野菜たっぷりの有機ミートソースです。

【原材料】野菜(有機たまねぎ、有機にんじん、
有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機
トマトペースト、有機トマトケチャップ、有
機ウスターソース、ばれいしょでんぷん、食塩、
有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材
料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)



ヒカリ 翌々週 140g(一人前) **335円**

5890 ベジチリコンカン 1週のみ

植物性素材でつくりました。金時豆とひ
よこ豆のホクホクとした食感、スパイス
を効かせた深みのある味わいです。

【原材料】金時豆(国産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ、
トルコ他)、ローストオニオン(玉ねぎ(国産)、粒状大豆た
んぱく(大豆(国産))、にんじん(国産)、有機トマトペース
ト[有機トマト(アメリカ)、赤ワイン、なたね油、酵母エ
キス、有機アカベシロップ、おろしにんにく(にんにく(国
産))、食塩(海の精)、香辛料、シーズニング、ばれいしょ
でん粉(じゃがいも(国産))、オーサワの野菜ピューレ



オーサワ 翌々週 150g **410円**

ソース・調味料

5908 お好みソース 1.3週

国内産有機野菜、
果実から作ったマ
イルドな甘口の中
濃ソースです。お
好み焼きに。たこ
焼き、焼きそばに
も合います。

【原材料】有機野菜・
果実(有機たまねぎ、
有機かかん、有機に
んじん、トマト、レモ
ン、ゆず、にんにく、
しいたけ)、糖類(砂
糖(タイ製造、国内製
造)、有機糖みつ)、有
機米酢、食塩、でんぷ
ん、醤油(大豆・小麦
を含む)、魚露(いかを
含む)、香辛料、こんぶ



光食品 翌々週 360ml **421円**

5910 トリイの ウスターソース 1.3週

新鮮な野菜と果
物を使い、ソース
造りの基本に
忠実に、木桶で
じっくり寝かせて
造られたソース
です。

【原材料】砂糖、野
菜(たまねぎ、トマ
ト、にんじん、に
んにく、セロリ)、醸造酢、食塩、
香辛料、レモン果汁、昆布、か
つお節



鳥居食品 200ml **541円**

5911 トリイの 中濃ソース 1.3週

ウスターソース
をベースに「あま
み」と「とろみ」
を加えました。

【原材料】野菜・果
実(たまねぎ、リン
ゴ、トマト、にん
じん、にんにく)、
砂糖、ウスターソー
ス、醸造酢、食塩、
醤油(大豆、小麦を含む)、でん
ぷん、香辛料、酵母エキス、昆
布だし、かつおだし



鳥居食品 200ml **541円**

5904 ウスターソース 1.3週

有機野菜・果実の本
来の甘さを引き出
し、ソースにぴった
り合う贅沢な有機純
リンゴ酢を使用し
た、さっぱり味の有
機ウスターソースで
す。

【原材料】有機野菜・
果実(有機たまねぎ、
有機トマト、有機み
かん、有機にんにく、
有機にんじん)、米酢
(米(国産))、糖類(砂
糖、有機糖みつ)、食
塩、香辛料



光食品 翌々週 360ml **421円**

5905 中濃ソース 1.3週

香辛料をきかせた
少し辛口の中濃
ソースです。有機
野菜・果実が原材
料の約半分を占め
るほど、贅沢に野
菜・果実を使用！

【原材料】有機野菜、
果実(にんじん、トマ
ト、たまねぎ、その
他)、有機醸造酢(リン
ゴ酢)、糖類(有機糖
みつ・有機砂糖)、
食塩、香辛料、でんぷ
ん、有機醤油(大豆・
小麦を含む)、こんぶ



光食品 翌々週 360ml **421円**

5907 オーサワのお好みソース 1.3週

有機野菜と有機果実をたっぷり使った、贅
沢なマクロビオオ好みソース。

【原材料】有機りんご、有機ぶどう、有機玉ねぎ・みかん・にんじん、有機トマト、
有機にんにく・レモン・ゆず、麦芽水飴、有機醸造酢、食塩、有機コーンスターチ、
醤油、昆布、香辛料



光食品 翌々週 300g **567円**

みりん・酢・油

みりん・料理酒

三河みりん

国産原料の本物みりん。もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、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 有機三州味噌小

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

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

【原材料】麹米・掛米(契約栽培米)



大和川酒造店
720ml **1,298円**

5950 都の料理酒

奥出雲産の無農薬米から作った日本酒に自然海塩「海の精」を加えた料理専用酒。

【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造
720ml **960円**

味の母 1週のみ

日本酒の基となる「もろみ(原酒)」からできた料理用発酵調味料です。酒の風味と味噌の旨味を併せ持ち、あらゆる料理に使えます。

【原材料】米(国産)、米こうじ(国内産)、食塩



5951 720ml
999円

5952 1.8L
2,160円
味のー

酢・果実酢・加工酢

6099 国産有機純米酢

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

【原材料】有機米(国産)



6099 国産有機純米酢
内堀 500ml **634円**

6100 国産純りんご酢

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

【原材料】りんご果汁(国内製造)



6100 国産純りんご酢
内堀 500ml **598円**

純米富士酢 1・3週

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

【原材料】米(京都府)



6101 500ml 756円
6102 900ml 1,296円
飯尾醸造

6103 富士玄米黒酢 1・3週

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

【原材料】米(玄米)



6103 富士玄米黒酢
飯尾醸造 **500ml 2,052円**

6104 富士すし酢 1・3週

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

【原材料】米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩



6104 富士すし酢
飯尾醸造 **360ml 756円**

6106 カンタン八芳酢 1・3週

これ一本でいろいろな酢料理が簡単に作れる調味料です。すでに味がついていて、旬の素材にかけただけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。やわらかな酸味とまろやかな味わい。

【原材料】醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁



6106 カンタン八芳酢
ムソー 360ml **508円**

6110 フルーツピネーガ 有機りんご酢 1週のみ

自然の風味を大切に、有機りんご果汁だけから造っています。飲用にも、サラダのドレッシングとしてもおすすめです。本品1に対し、水5の割合を目安に薄めてお飲みください。

【原材料】有機りんご果汁、有機りんご酢



6110 フルーツピネーガ
内堀 360ml **805円**

6116 日食りんご酢 1・3週

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

【原材料】りんご果汁



6116 日食りんご酢
鳥取・日食 **600ml 870円**

6121 有機ぼん酢 しょうゆ 1・3週

徳島特産の有機ゆず・ゆこう・すだち果汁と、こだわりの有機調味料を使用。鍋物や焼魚などに。

【原材料】有機醤油(大豆、小麦を含む)、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米発酵調味料、こんぶ、乾しいたけ



6121 有機ぼん酢
光食品(ム) **250ml 464円**

6130 小・老梅 有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



6130 小・老梅
河原酢造 **500ml 497円**

油

エピクロスEXVオリーブオイル デメター 1・3週

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

【原材料】有機オリーブ果実(ギリシャ)



6203 小 **229g 1,944円**
6204 大 **ミトク 458g 3,024円**

圧搾一番しぼり胡麻油 1・3週

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

【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)



6310 大 **910g 2,700円**
6309 小 **ムソー 165g 810円**

煎らずに搾った胡麻油 1・3週

精選された原料のごまを焙煎せずに蒸して圧搾した胡麻油です。

【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)



6312 大 **910g 2,722円**
6311 小 **ムソー 165g 832円**

オーサワのなたねサラダ油

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

【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**

油・お菓子

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法が一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)



翌々週

オーサワ
910g **1,436円**

6320 まいにちこめ油

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

【原材料】食用こめ油



翌々週

三和油脂
1500g **1,360円**

6321 低温圧搾えごま油

α-リノレン酸は熱に弱く酸化されやすい性質を持っていますのでドレッシング、マヨネーズ等生食用に適しています。和え物や味噌汁の入れたりしても美味しくいただけます。

【原材料】食用えごま油

1週のみ



スリーエス 翌々週
165g **1,836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。



オルター
トレードジャパン

1・2・4週

273g **2,009円**

6336 香りのない有機ココナッツオイル小

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、使いやすいです。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。

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)



1週のみ

翌々週

ココエール
500ml **1,188円** ↑

お菓子

6348 米蜜ビスケット 1週のみ

金沢伝統の味、依屋のじろあめを使用し、玄米甘酒などおだやかな甘味の自然派ビスケット。動物由来の原材料を使用せず、トランス脂肪酸フリーのショートニングを使用しています。

【原材料】小麦粉(国産)、ショートニング、てんさい糖、大麦粉、米飴、小麦でんぷん、ココナッツミルク、玄米甘酒、塩麹、食塩、膨張剤(アルミフリー)



北陸製菓 5枚入り **410円**

6349 小さな米蜜ビスケット 1週のみ

依屋のじろあめを使用、玄米甘酒からくるおだやかな甘味の自然派ビスケット。動物由来の原材料を使用しています。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、ショートニング、砂糖(てんさい(北海道産))、焙煎大麦粉、米飴、小麦でん粉、ココナッツクリーム、玄米甘酒、塩麹、食塩(能登製造)



北陸製菓 90g **324円**

6355 米蜜ビスケットピスタチオ 1週のみ

金沢伝統の味、依屋のじろあめを使用し、てんさい糖、じろあめ(米飴)、玄米甘酒からくるおだやかな甘味の自然派ビスケット。ピスタチオ味です。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、ショートニング、てんさい糖(てんさい(北海道産))、ピスタチオロースト、米飴、小麦でん粉、ココナッツクリーム、ピスタチオペースト、玄米甘酒、塩麹、塩(鳴門の焼塩)/膨張剤



北陸製菓 5枚入 **410円**

OGバタービスケット

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

6342 プレーン 1週のみ

5枚入×4(125g)

発酵バターの香りが高く、あきのこないオーソドックスなバタービスケット

【原材料】小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/バニラ香料、膨張剤



6343 そば粉 1週のみ

5枚入×3(120g)

そば粉のホロっとした食感のやさしいビスケット。

【原材料】そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/膨張剤



ムソー 翌々週 各 **540円**

6345 OGビスケット・オーツ麦 1週のみ

有機オーツ麦フレークのザクザク食感と香ばしさ、優しい甘さがクセになるオーガニックビスケットです。バターは不使用。

【原材料】有機オーツ麦フレーク、有機小麦粉、有機砂糖、有機バーム油、有機小麦でん粉、食塩/膨張剤、バニラ香料 原産国：フランス



むそう 翌々週 5枚×3袋 **540円**

6351 ミニやさいスナック 1週のみ

国産馬鈴薯のでん粉生地。乾燥野菜5種類を加えてサクッとフライし、さっぱりと塩で味付けしました。

【原材料】馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、乾燥野菜(玉ねぎ(国産)、にんじん(国産)、キャベツ(国産)、ほうれん草(国産)、ごぼう(国産))、食塩、砂糖(てんさい(国産))



サンコー 翌々週 10g×4 **345円**

6350 有機グリーンピースチップス 1週のみ

そのまま、おやつやおつまみにお召し上がり下さい。砕いてサラダやスープのクルトン代りにもお使い下さい。

【原材料】有機えんどう(カナダ産又はアメリカ産)、食塩

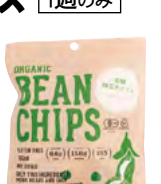


ムソー 翌々週 45g **281円**

6352 有機緑豆チップス 1週のみ

有機緑豆を薄く軽い味わいに焼き上げ塩で味付けしました。高タンパク低脂肪のノンフライヘルシースナックです。

【原材料】有機緑豆、塩



ムソー 翌々週 50g **281円**

6354 ミニのりあげもち 1週のみ

新潟県産もち米を練り上げた生地をサクッとフライし、あまから味のタレで味付け、アオサ・青のりを掛けました。

【原材料】もち米(新潟県産)、植物油(バーム油)、醤油(小麦を含む)、砂糖(てんさい糖(国産))、水飴、アオサ、青のり



サンコー 翌々週 10g×4 **270円**

6356 くるくるスナック のり塩 1週のみ

国産うるち米の粉末をくるくるした形状にしてフライし、カリポリ食感に仕上げました。青のり風味のスナックです。

【原材料】うるち米(国産)、植物油(米油)、食塩、青のり粉末



サンコー 翌々週 10g×4 **324円**

6363 オーサワのおやつ昆布 1週のみ

日高産みづいし昆布。食べやすいひとくちタイプ。噛めば噛むほど、自然な旨味と甘みが口の中に広がる。

【原材料】昆布(北海道日高産)



翌々週
オーサワ 10g **238円**

お菓子

6366 北海道2色の煎り大豆 1週のみ

北海道産の大豆、黒大豆を香ばしく焙煎しており、大豆本来の美味しさを味わう事ができます。

【原材料】大豆(北海道産、分別生産流通管理済み)、黒大豆(北海道産、分別生産流通管理済み)



ノースカラース 翌々週 65g **265円**

6385 国産果汁のスティックゼリー (りんご&にんじん) 1週のみ

国産原料由来の濃縮果汁・濃縮野菜汁を使用したスティックタイプのゼリーです。ほんのりにんじん風味がする、おいしいりんご味に仕上げました。

【原材料】濃縮りんご果汁(りんご(国産))、砂糖(てん菜(国産))、濃縮にんじん汁(にんじん(国産))、粉あめ、寒天、こんにゃく粉



サンコー 翌々週 16g×12本 **454円**

6403 純国産北海道きなこかりんとう 1週のみ

生地に北海道産引き割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜた"大豆を感じる"かりんとう。五度揚げ製法で程よい食感。

【原材料】てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(国産))、水あめ(甘藷(国産))、きな粉(大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない))、大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、全粉乳(生乳(北海道産))、食塩(海水(北海道産))、酵母(北海道産)



ノースカラース 翌々週 95g **292円**

6411 カップケーキ 1週のみ

国内産小麦粉を主原料にしっかりと焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、砂糖(てん菜(国産))、植物油(パーム油)、米飴/膨張剤(重曹)



翌々週
サンコー 8個 **454円**

6419 全粒粉ビスケット 1週のみ

国内産小麦・小麦全粒粉、有機レーズンを使用した、サクサクとした食感が美味しい食べごたえのあるビスケットです。甘味料は使用せず、レーズンの甘味だけで仕上げました。おやつだけでなく、軽食かわりにもなります。

【原材料】小麦粉(埼玉産)、有機レーズン(アメリカ・トルコ産)、なたね油(西オーストラリア産)、小麦全粒粉(埼玉産)、食塩(青い海)



オーサフ 翌々週 40g **259円**

6440 純国産塩けんぴ 1週のみ

高知県の郷土菓子であり、和菓子、干菓子的一种です。堅めで歯応えのある菓子である。

【原材料】さつまいも(九州産)、こめ油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、食塩(北海道産)



ノースカラース 翌々週 100g **280円**

6454 藻塩サラダせんべい 1週のみ

旨みが凝縮された藻塩の風味と軽い食感です。浜御塩の藻塩で味付けし圧搾一番搾りなたね油使用

【原材料】うるち米(国内産)、菜種サラダ油、藻塩(長崎産)



翌々週
オーサフ 88g **462円** **得**

6467 きなこねじり(純国産) 1週のみ

懐かしいけど新しい！職人が1つ1つ手作り！北海道産のきなこ、オホーツクの塩を使用し、北海道たっぴりの塩きなこねじりです。

【原材料】きな粉(大豆(北海道産、分別生産流通管理済み))、水あめ(国内製造)、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、寒梅粉(もち米(国産))、食塩(海水(北海道産))、こめ油(米(国産))



ノースカラース 翌々週 120g **367円**

6390 はちみつレモンのど飴 (純国産北海道) 1週のみ

希少な北海道産100%のはちみつ、国産レモンを使用した、すべて国産のど飴。人口甘味料、香料、乳化剤無添加のレモンの酸味がさわやかなど飴です。

【原材料】水飴(甘藷(国産))、甜菜糖(てん菜(北海道産))、はちみつ(北海道産)、レモンパウダー(レモン(国産))



ノースカラース 翌々週 68g **302円**

6404 えびせんべいノンフライ 1週のみ

膨張剤不使用。国内産馬鈴薯澱粉が主原料の生地にえび・いかを練り込み、オキアミを乗せて焼き上げました。さっぱりとした醤油味です。ノンフライタイプ。

【原材料】馬鈴薯澱粉(遺伝子組み換えでない)、えび、いか、オキアミ、砂糖(粗糖)、醤油、水飴、食塩(原材料の一部に小麦を含む)



サンコー 翌々週 40g **281円**

6413 純国産あげせん 1週のみ

こだわりの醤油タレ！原材料を徹底的にこだわって、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいとのは相性は抜群です。

【原材料】せんべい生地(うるち米(北海道産))、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)、糖(国内製造))、本みりん(もち米(国産))、米麹(国内製造)、焼酎(国内製造)、トマトペースト(トマト(国産))、はちみつ(国産)、りんごピューレ(りんご(国産))、昆布だし(国内製造)、米黒酢(玄米(国産))、玉ねぎエキス(玉ねぎ(国産))、いりご粉末(いり(国産))、こめ油(米(国産))、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)栄養



ノースカラース 翌々週 40g **302円**

6425 しょうゆ・みちのくせんべい(小丸) 1週のみ

醤油の香ばしさが美味です。秘伝のたれで味付けしてあります。

【原材料】うるち米(国内産)、醤油、麦芽糖(玄米水飴)、馬鈴薯澱粉(北海道産)



翌々週
オーサフ 各110g **475円**

6441 純国産オーガニックポテトチップスのり塩 1週のみ

味付けには「焼きのり」を使用し、旨みを最大限に出し切りました。のりの産地は主に九州・中四国産を使用しています。

【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(国内製造)、焼のり(のり(国産))



ノースカラース 翌々週 55g **232円**

6465 ミニカップゼリー徳用 2種(りんご・ぶどう)

体に優しい天然素材、寒天とこんにゃく粉でヘルシーに仕上げています。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**

6381 純国産ビスケット 1週のみ

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

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



ノースカラース 翌々週 120g **270円**

6402 純国産北海道かりんとう 1週のみ

沖縄県産黒糖ならではの独特な甘みを引きだせるために試行錯誤しました。

【原材料】黒糖(さとうきび(沖縄県産))、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(国産))、水あめ(甘藷(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、全粉乳(生乳(北海道産))、酵母(国内製造)、食塩(北海道産)



ノースカラース 翌々週 100g **292円**

6407 芋けんぴ(純国産) 1週のみ

さつまいもの量を増やし糖蜜の割合を減らすことで、硬すぎず柔らかすぎず、ちょうどいい食感。

【原材料】さつまいも(九州産)、米油、砂糖大根糖(北海道産)



ノースカラース 翌々週 125g **280円**

草加せん 1週のみ 翌々週

6418 ごま 7枚 486円

胡麻の香ばしさをプラス。

【原材料】うるち米(国産)、胡麻、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6420 しょうゆ 7枚 486円

本醸造醤油で味付け。

【原材料】うるち米(国産)、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6422 のり 6枚 508円

国内産ののりを使用し、おいしさ抜群。

【原材料】うるち米(国産)、のり、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6423 ミックス 6枚 486円

しょうゆ・ごま・のりが各2枚入り。

【原材料】うるち米(国産)、胡麻、のり、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6442 純国産オーガニックポテトチップスうすしお 1週のみ

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

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



ノースカラース 翌々週 55g **232円**

6468 純国産りんごゼリー 1週のみ

ゲル化剤・酸味料・PH調整剤・香料 無添加のゼリーです。

【原材料】含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、レモン果汁(国産)、りんご濃縮果汁(りんご(国産)、寒天(海藻(国産))、こんにゃく粉(こんにゃく(国産))



ノースカラース 翌々週 11個 **335円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ

6519 お魚チップス・国産えび 1週のみ

小麦不使用。かまぼこ屋さんで作る美味しいスナック。国産えびの頭・殻の粉末を練り込みました。酸塩不使用の魚肉のすり身のみを使用し、酸化防止剤・うま味調味料・香料不使用。

【原材料】魚肉すり身(魚肉(国産)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥えび(えび(国産))、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



別所蒲鉾 翌々週 40g **308円**

6528 米粉クッキー 1週のみ

カリッと香ばしい食感で歯ごたえのよさが特徴のクッキーです。

【原材料】米粉(うるち米(国産))、有機オートミール、米飴、植物油(菜種油)、砂糖(てん菜(国産))、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、食塩/膨張剤(重曹)



翌々週
サンコー 6本 **346円**

6532 きな粉黒みつ寒天 1週のみ

国産寒天を煮出して作った寒天、沖縄産黒砂糖で作った黒蜜、国産大豆きな粉。こだわりの原料の和風デザートです。甘さ控えめで、うま味とコクのある味に仕上げました。

【原材料】寒天(国産)・黒糖みつ(黒糖)・きな粉(国産大豆)・醸造酢



太洋 翌々週 160g **335円**

6544 珈琲ゼリー 1週のみ

こくのある深煎りとアメリカンタイプの浅煎りの2つの味が楽しめるコーヒーゼリーです。

【原材料】水飴、還元水飴、エリスリトール、寒天、澱粉、コーヒーエキス、有機珈琲、こんにゃく粉、香料、レシチン(大豆由来)



光陽 翌々週 145g **292円**

ムソーのナチュラルバー 1週のみ

身体に美味しいナッツとフルーツがぎっしり!。ナッツと玄米パフの配合が増え、食感がしっとりからさくつりになりました。グルテンフリー。【アレルギー 8品目該当品目】なし

フルーツ&ナッツバー

6533 アーモンド 40g

アーモンドと胡麻がたっぷり! レーズンとアガベの優しい甘味。



6534 ザクロ 40g

カシューナッツやクルミのカリッとした食感にザクロの果汁で爽やかな気分。



翌々週 各 **324円**

有機水ようかん 1週のみ

6473 こし

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

【原材料】有機砂糖、有機小豆(中国産他)、寒天、葛、食塩



6474 小倉

有機小豆と有機砂糖を使用。上品な甘さで小豆の風味高いです。

【原材料】有機砂糖、有機小豆(中国産他)、寒天、葛、食塩



6475 抹茶

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

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



遠藤製飴 翌々週 各100g **194円**

6531 豆かんとん黒蜜 1週のみ

しなやかな食感でコシのある国内産寒天と、北海道産赤えんどう使用の豆かんとんです。黒蜜をかけて召し上がりください。

【原材料】寒天(国産)、黒糖みつ(黒糖)、赤えんどう、醸造酢



太洋 翌々週 155g **335円**

6552 米粉のチョコチップクッキー 1週のみ

国産うるち米由来の米粉を主原料の生地に有機ココアパウダー、有機オートミール、有機チョコチップを加え、スティック状に焼き上げました。

【原材料】米粉(うるち米(国産))、米飴、植物油(菜種油)、砂糖(てん菜(国産))、有機ココアパウダー、有機オートミール、有機チョコチップ(有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機ココアバター、有機ココアパウダー)、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、食塩/膨張剤(重曹)



サンコー 翌々週 6本 **432円**

国産原料にこだわった アリモトのおかき

1週のみ 翌々週

6570 鳥醤油煎餅

80g **356円**

こだわりの醤油であっさり味付け。一口サイズのお煎餅。

【原材料】米(兵庫県産但馬50%、国産50%)、醤油(大豆、小麦含む)、砂糖、水あめ、昆布、鰹節、寒天



6574 玄米ぼん煎餅

7枚 **356円**

丹波の豊穡な風土が生んだ黒豆の香ばしさが効いています。

【原材料】小麦粉(内麦)、砂糖(てんさい)、卵、黒大豆(国内産)、膨張剤



寒天みかんゼリー 1・3週

無茶々園の果汁をベースに、国産の粗糖と天然糸寒天を加えて作った寒天ゼリー。

6581 温州みかん

熟れたみかんのやさしい甘味。
【原材料】うんしゅうみかん果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにゃく粉



6582 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が特。
【原材料】伊予柑果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにゃく粉



6583 甘夏

しっとりとした酸味の中に甘さを感じます。
【原材料】甘夏果汁(愛媛県製造)、砂糖、寒天、こんにゃく粉



各95g **270円**

6585 無茶々園ゼリー 3種セット

無茶々園の寒天ゼリー 3種(温州みかん・伊予柑・甘夏)がセットになっています。

無茶々園 95g×3 **810円**

6575 柿の種 1週のみ

ピリッと辛口で香ばしい風味の柿の種とピーナッツの相性が抜群です。

【原材料】もち米(国内産)、ピーナッツ(米国産)、有機たまり醤油、植物油、麦芽水飴、食塩、香辛料、カツオ粉末、シイタケ粉末、昆布粉末



松本製菓 翌々週 80g **335円**

6592 節れんこんのだし 1週のみ

麦芽水飴に国内産れんこんの節の部分の主に使用した「蓮根粉末」を配合しました。砂糖不使用ののだしです。

【原材料】麦芽水飴、蓮根粉末、本くず粉、生姜粉末、食塩、さつまいも澱粉



無双本舗 翌々週 70g **529円**

ドライフルーツ・ナッツ

6357 ハイピーナッツ 1週のみ

小粒落花生を使った昔風の香ばしい豆菓子です。おつまみや、お子様のおやつにどうぞ。

【原材料】落花生、寒梅粉、小麦粉、砂糖、醤油(小麦、大豆を含む)、水飴、膨張剤(重曹)



翌々週
富士屋製菓 90g **302円**

6736 オーガニックミックスナッツ 1週のみ

国内で丁寧に焙煎した、有機の素焼きミックスナッツです。有機アーモンド、有機カシューナッツ、有機くるみの3種類入り。塩は不使用です。

【原材料】有機アーモンド(アメリカ産)、有機カシューナッツ(インド産)、有機クルミ(アメリカ産)



ノースカラーズ 翌々週 65g **540円**

6737 オーガニックナッツ&フルーツ 1週のみ

国内焙煎した有機ナッツとJAS認証を受けたドライフルーツをミックスしました。

【原材料】有機カシューナッツ(インド産)、有機アーモンド(アメリカ産)、有機サントナレーズン、有機トロンソソレーズン、有機ドライアプリコット(有機ドライアプリコット、有機米粉)、有機フィグ(有機白いちじく、有機米粉)



ノースカラーズ 翌々週 75g **540円**

珍味・ジュース・缶詰・冷凍食材

珍味

7003 北海道鮭とば 1週のみ

北海道産の鮭を、添加物を使用せずに、北海道産昆布や国産の原料からとった天然だしで上品に味付けしています。

【原材料】鮭(北海道産)、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(海水(国産))、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))、さんま魚露(さんま(北海道産)、食塩(海水(国産)))、米黒酢(玄米(国産))



ノースカラース 翌々週 32g **583円**

レモンサイダー 1週のみ

有機レモン果汁と天然水を使用したサイダー。着色料・保存料・香料は一切使用していません。

【原材料】砂糖(甜菜(国産))、有機レモン果汁/炭酸



6822 2本 250ml×2 **324円**

6972 30本 250ml×30 **4,860円** 翌々週 ヒカリ

ブリックパックジュース 1・3週 国産ふじりんご100%

1988年の発売以来30年以上に渡って愛され続けてきたロングセラー商品ふじりんごならではのやさしい味わいをお楽しみください。



6896 3個組 125ml×3 **519円**

6960 36個組 125ml×36 **6,228円**

ナガノ(ム) 翌々週

6925 ぶどう果実でちゅーちゅー

有機ぶどう果汁に有機レモン果汁を加えて作った、くだものドリンクです。

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



翌々週 ムソー 45ml×5 **410円**

7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



冷凍 フルーツバスケット 300g **508円**

有機トマト缶 1・3週

収穫後24時間以内に加工するので果肉は厚くジューシー。完熟トマト使用により、酸度調整のためのクエン酸は使用していません。完熟トマト本来の強い甘味と程よい酸味が楽しめます。

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



7133 ホール 翌々週 7134 カット アルマテラ 各400g **324円**

飲み物・ジュース

6806 秋澤農園みかんジュース 1・3週

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

【原材料】温州みかん(神奈川県)



津南高原農産 1ℓ **756円**

6831 緑でサラナ 1週のみ

特定保健用食品コレステロールが気になる方に。ブロッコリー・キャベツ由来のSMCS(天然アミノ酸)含有。

【原材料】ブロッコリー(メキシコ・アメリカ産)、セロリ(メキシコ・国内・アメリカ産)、キャベツ(メキシコ・アメリカ産)レタス(ほうれん草・大根・小松菜・パセリ(国内産)、りんご(国内・アメリカ・ニュージーランド・ブラジル産他)、レモン(アルゼンチン・メキシコ・イタリア産)、クチナシ色素、ビタミンC、カロテン色素



サンスター株式会社 翌々週 160g **216円**

6821 国産有機野菜ジュース 1週のみ

国産有機野菜を使用し、砂糖・食塩無添加で、にんじん・トマトベースのさらっと飲みやすい有機JAS認証のにんじんミックスジュースです。

【原材料】有機濃縮にんじん(有機人参(国産))、野菜(有機トマト(濃縮還元)、有機ケール(濃縮還元)、有機ピーツ(濃縮還元)、有機かぼちゃ、有機レタス、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機青じそ)、果実(有機ゆこう、有機だいだい、有機すだち)



ヒカリ 翌々週 125ml×2 **366円**

6832 健康道場・緑黄野菜 1週のみ

有機野菜100%。独自の乳酸発酵、すりつぶし製法採用。にんじんベースのトロツとした濃厚な飲み心地。

【原材料】有機にんじん(国内・アメリカ産)、有機ほうれん草(国内産)、有機ピーマン(アメリカ産)、有機キャベツ(国内産)、有機セロリ(アメリカ産)、有機レモン(アルゼンチン・イタリア産)



サンスター株式会社 翌々週 160g **270円**

6941 濃いアーモンドミルク (たっぷり食物繊維)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



翌々週 筑波乳業 1000ml **700円**

6931 濃いアーモンドミルク (砂糖不使用)

アーモンドからつくられた植物性ミルク。1パックに12.5粒も使用。濃厚なコクと風味。

【原材料】アーモンド(アメリカ産)



翌々週 筑波乳業 各125ml **149円**

6924 りんご果実でちゅーちゅー 1・3週

有機りんご果汁に有機レモン果汁を加えて作った、くだものドリンクです。

【原材料】果実(有機りんご(トルコ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)



翌々週 ムソー 45ml×5 **410円**

缶詰・冷凍素材

フルーツバスケットの「もろこし畑」缶詰 1・2週

缶の内部コーティングは環境ホルモンの溶出の心配のない素材を使用。

7112 ホールカーネルもろこし畑缶 180g(固形量125g)×1 **242円**

7113 3缶ホールカーネルもろこし畑缶 180g(固形量125g)×3 **726円**

鮮度と風味を活かすため、現地の工場では収穫から短時間で缶詰めにバックしているから、シャキシャキの食感、本来のとうもろこしのおいしさそのままです。

【原材料】スイートコーン(北海道産)、食塩



7114 粒ありクリームもろこし畑缶 190g×1 **212円**

7115 3缶粒ありクリームもろこし畑缶 190g×3 **636円**

原料が本来持っている自然の甘み、香り、味をお楽しみいただけます。甘味は原料自体のものであり、砂糖は使用していません。また、一般市販品で 사용되는ことの多い、コーンスターチも使用していません。北海道で契約栽培されたとうもろこしを、最旬の時期を逃さずに収穫。鮮度と風味を活かすため、現地の工場では収穫から短時間で缶詰めにバックしています。



7109 水煮ライトツナフレーク缶 1・2・3週

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

【原材料】まぐろ、野菜エキス



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

7111 油漬ライトツナフレーク缶 1・2・3週

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

缶詰・カレー・シチュー・パスタソース・香辛料

7123 オイルサーディン 1・3週

適度に脂ののった銚子産マイワシ使用。そのまま食べてもおいしく、せのない味わいある国産オイルサーディンです。【原材料】まいわし(銚子港)、なたね油、ローリエエキス、食塩

翌々週

千葉産直サーピス(ム) 100g **443円**

7138 旬にしん水煮 1週のみ

北海道産の旬にしん(索餌ニシン)だけを限定使用したニシンの水煮。その身は、箸でもつとろけるほど柔らかく、骨も気にすることなく食べられます。脂が乗ったニシン特有のおいしさは、特に魚好きにはクセになる味です。

【原材料】にしん(北海道)、食塩、米酢

千葉産直 **翌々週** 170g **675円**

カレー・シチュー・パスタソース

7311 日食カレールー 1・3週

丹念に炒られた国産小麦の天然の甘さと、ブレンドされた十数種のカレースパイス、どこか懐かしさを感じる風味豊かな本格カレーです。国内産契約栽培小麦粉と植物性油脂を使用。色み・味・香りを強調したり保存性を高めるような添加物を一切使用していません。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、カレー粉、食塩、砂糖、トマト、畜肉エキス、酵母エキス

鳥取・日食 115g×2 **518円**

7312 日食ハヤシルー 1・3週

素材を引き立てるソフトな風味、優しい甘さです。国内産契約栽培小麦粉を主原料としています。トマトと牛肉エキスなどを加え、じっくりと練り上げてつくられた本格ハヤシルーです。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、砂糖、食塩、トマト、畜肉エキス、酵母エキス、香辛料

鳥取・日食 115g×2 **540円**

7313 日食ホワイトシチュー 1・3週

国内産の小麦粉、植物性油脂を使用。味を主張する原料を出来る限り排し、食材の美味しさを引き出すため、うま味を凝縮した畜肉エキスも、コクを出すためのバターも加えていません。

【原材料】小麦粉、植物性油脂、脱脂粉乳、酵母エキス、食塩、砂糖、香辛料

鳥取・日食 115g×2 **518円**

7326 ホワイトソース 1週のみ

シチュー、グラタンなどにお勧め。必要なだけ使える粉末タイプ。

【原材料】小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩(天日塩)、食用油脂、チキンブイヨン、砂糖(粗製糖)、ブーケガルニ、生姜、にんにく、ホワイトペッパー

翌々週

スカイフード(ム) 120g **572円**

7336 PASTA SAUCE 1週のみ

きのこ豆乳クリーム

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。

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

富貴 **翌々週** 120g **356円**

7337 PASTA SAUCE 1週のみ

ボロネーゼ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

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

富貴 **翌々週** 120g **356円**

直火焙煎カレールー 1・3週

【甘口】小麦粉、食用油脂(豚脂)、果実・野菜(りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく)、砂糖、カレー粉、食塩、チャツネ、酸酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、ココナッツミルク、酵母エキス【中辛】小麦粉、食用油脂(豚脂)、果実・野菜(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、発酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、酵母エキス【辛口】小麦粉、食用油脂(豚脂)、果実・野菜(トマト、りんご、玉ねぎ、にんにく)、カレー粉、食塩、砂糖、チャツネ、酸酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、酵母エキス、ココナッツミルク、ココアパウダー

7323 甘口 **7324 中辛** **7325 辛口**

ムソー **翌々週** 各170g(約7皿分) **464円**

香辛料

7504 生わさび(チューブ)

【原材料】水飴、西洋わさび、本わさび、天日塩、植物油脂、食物繊維、りんご酢、着色料(紅麹、クチナシ)、香辛料抽出物

7505 からし(チューブ)

【原材料】水飴、からし、植物油脂、天日塩、食物繊維、香辛料抽出物、着色料(ウコン)

7506 生しょうが(チューブ)

【原材料】しょうが、水飴、でん粉、りんご酢、天日塩、レモン果汁、植物繊維

ムソー 1・3週 **翌々週** 各40g **378円**

7522 一味 向井の香辛料 1週のみ

国産のとうがらしを職人がていねいに、じっくりと煎りあげました。鍋物、炒めもの、漬物、中華料理、ラーメン、その他の風味づけに。

【原材料】唐辛子(国産)

向井 **翌々週** 15g **410円**

7523 七味 向井の香辛料 1週のみ

極上品の七種の和風香辛料を程良く調合。辛味をおさえた抜群の香りと風味があります。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の薬味に。

【原材料】唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実

向井 **翌々週** 15g **616円**

7525 ゆず七味向井の香辛料 1週のみ

7種の和風香辛料を配合。国産柚子をふんだんに使っています。

【原材料】ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒の実、山椒

向井 **翌々週** 10g **388円**

7529 粗挽黒コショウ 向井の香辛料 1・3週

手に入りにくい最良の原料を大量生産せず少量ずつ手作りし、作りたての味と香りをそのままバックしています。

【原材料】黒コショウ(マレーシア産)

向井 **翌々週** 20g **367円**

7557 特選カレーパウダー 1週のみ

下味として肉にもみ込んだり、仕上げに少量足すとさらに香り高いカレーに出来上がります。

【原材料】コリアンダー(モロッコ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグreek、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー

翌々週

井上スパイス 20g **292円**

お茶

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に、有機大麦の甘く香ばしい香りをお楽しみいただけます。

【原材料】有機大麦(転換期間中・国産)

金沢大地 10g×40包 **751円**

7562 ウラジロガシ茶 1・3週

貴重な国産ウラジロガシを100%使用しました。採取者を限定したので、さらに安心です。ノンカフェインなので、小さなお子様にもお飲み頂けます。無漂白ティーバックを使用。主な効能は結石溶解、抗酸化、抗炎症、抗アレルギーなどです。

【原材料】国産ウラジロガシ(香川県)

小川生葉 100g(20袋) **880円**

7563 徳島産よもぎ茶 1・3週

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

【原材料】よもぎ(徳島県)

翌々週

オーサワ 40g(2g×20包) **691円**

お茶

かたぎ古香園のお茶

1・3週

7575 煎茶朝宮の星

100g **648円**

煎茶の普及タイプ。上級2番茶を丁寧に仕上げ加工した煎茶で独特のうま味と渋みのある爽やかなお茶です。

7576 煎茶しがらきの峰

100g **864円**

煎茶の上級タイプ。5月中旬に爽やかな香りのあるヤブキタ種と、やや濃のある味のサヤマミドリ種の一番茶荒茶を混合し、丁寧に精製したお茶で、飲み口の良い特徴のある煎茶です。



7578 特上ほうじ茶

200g **864円**

5月に摘み採った新茶ののこり芽と、熟成した親葉と一緒に加工した親子番茶をドラム焙じ機でほうじてあります。

7580 かりがねほうじ茶

200g **1,080円**

2番茶の荒茶と抹茶原料の碾茶カリガネ又青柳から抜き出したカリガネ(茎茶)とをドラムほうじ炒り機で丁寧に炒り上げました。



7564 有機ルイボスティー

1・3週

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

【原材料】有機ルイボス

小川生葉

2g×24P **518円**



7565 有機麦茶TB

1・3週

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

【原材料】有機大麦(国内産)

ムソー 翌々週 10g×26 **648円**



7570 国産有機7つのブレンド茶

1・3週

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

【原材料】有機大麦、有機玄米、有機ごぼう、有機黒豆(大豆)、有機ごんずき、有機ウラジオガシ、有機白なた豆



小川生葉 90g(18袋) **432円**

7582 有機カモミール&ルイボスティー

1週のみ

甘くフルーティーなカモミールの香りとスッキリとしたルイボスとのハーモニー。心穏やかにお過ごしになるリラックスタイムのお供にお楽しみください。

【原材料】有機カモミール(エジプト)、有機ルイボス(南アフリカ共和国)



菱和園 翌々週 30g(20袋) **864円**

7583 有機ハイビスカス&ローズヒップティー

1週のみ

綺麗な赤褐色の水色が誘う魅力的なティータイム。爽やかな酸味を感じてハイビスカスとローズヒップのコンビネーションをお楽しみください。

【原材料】有機ハイビスカス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)



菱和園 翌々週 40g(20袋) **864円**

7584 有機ペパーミントティー

1週のみ

フレッシュで目が覚めるようなキリッとした爽やかなペパーミントの清涼感。リフレッシュしたい時に、食後などにスッキリする無香料のオーガニックペパーミントをお楽しみください。

【原材料】有機ペパーミント(エジプト)



菱和園 翌々週 20g(20袋) **864円**

7585 有機レモンマートルティー

1週のみ

レモンハーブの女王といわれ、「レモンよりもレモンの香り」と表現されるレモンマートル。スッキリとした香り高いシトラスの香りが心地よく、レモンの香りがやさしく広がるリラックスタイムをお楽しみください。

【原材料】有機レモンマートル(オーストラリア)



菱和園 翌々週 30g(20袋) **950円**

7589 有機ごぼう茶

1・3週

北海道産有機ごぼう100%。ほのかな甘みとやさしい香りで、とても飲みやすいお茶です。ノンカフェイン。漂白していないティーバッグ使用。水出し可能。

【原材料】有機ごぼう(北海道)

翌々週
オーサワ 30g(1.5g×20包) **842円**



7595 オーガニックグリーンティー

1週のみ

宇治産有機抹茶と有機てんさい糖だけで作った優しい甘さのオーガニックグリーンティーです。お手軽にお召し上がりいただける便利な粉末タイプ。牛乳や豆乳で割って抹茶ラテに。

【原材料】有機てんさい糖(リトアニア製造)、有機抹茶(京都府産)



ひしわ 翌々週 100g **432円**

7615 有機栽培ルイボス茶

1週のみ

有機JAS認証ルイボス茶。とってもさわやかな味。きれいな紅茶色。活性酸素を抑える優れた抗酸化力があります。ノンカフェインでミネラルがバランスよく含まれています。【原材料】有機ルイボス(南アフリカ産)

プロスペリティ(オ)
翌々週 50包入(3.5g×50) **2,484円**



7619 有機柿の葉茶

1週のみ

徳島産有機柿の葉・枝100%。甘みがあり、まろやかな味わい。甘みがあり、やさしい味わいでとても飲みやすいお茶です。寒さが深まるこれからの時期にオススメです。

【原材料】有機柿の葉・枝(徳島産)

翌々週

オーサワ 40g(2g×20袋) **918円**



7623 無双番茶・徳用

1・3週

成熟した茶の枝葉が原料です。熟成による旨味と丁寧に焙じた香ばしさと艶のある色合いが特長の番茶です。

【原材料】緑茶(国産)



ムソー 翌々週 450g **1,058円**

7627 農薬を使わずに育てた紅茶(リーフ)

1・3週

農薬不使用茶葉100%。フレッシュな香りと渋みを抑えたコクのある味。

【原材料】紅茶(ケニア)

翌々週
菱和園 100g **594円**



7728 有機チャイティー

1・3週

有機ウバ紅茶に5種のスパイスをブレンドしました。香り高く深い味わい本格チャイが手軽にできます。ストレートでも、豆乳を加えても美味しいです。

【原材料】有機紅茶・有機シナモン・有機カルダモン・有機生姜・有機こしょう・有機クローブ(スリランカ)

翌々週

バイオフーズジャパン 30g **497円**



7679 オーガニックアイ스티ー・無糖

1週のみ

有機セイロン茶葉のさわやかな風味と、渋みの少ないスッキリとした味わいが楽しめるオーガニックアイスティーです。

【原材料】有機紅茶(スリランカ)



ムソー 翌々週 1000ml **454円**

お茶・コーヒー・機能性食品・バス用品

コーヒー

7753 東ティモールコーヒー粉 1・3週

現地法人オルター・トレード・ティモール社(ATT)がコーヒーの技術指導や生産者の収入の多角化など、様々な取組みを行っています。しっかりとした苦味、ほのかな甘みとやわらかな酸味が広がります。ミルクとの相性が◎

オルタートレードジャパン
200g **1,199円**

7755 粉有機ペルーコーヒー 1・3週

ペルー・キジャバン地方のアンデス山脈が連なる高地の自然の中で有機栽培された良質なコーヒーです。高地特有の豊かな香り、やわらかい甘みとすっきりとした味が特徴です。

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)

200g **1,350円**
オルタートレードジャパン

森のコーヒー

認定書つきの無農薬有機栽培コーヒーで、ブラジルのジョンネットさんの農園から直接日東コーヒーが買入れている産直コーヒーです。

7760 豆 **7761 粉**
日東コーヒー
各200g **799円**

7772 OGアイスコーヒー(カフェインレス)無糖 1・3週

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

【原材料】有機カフェインレスコーヒー(国内製造)

ムソー 翌々週
1000ml **799円**

OGアイスコーヒー 1・3週

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

7773 無糖
【原材料】有機コーヒー(国内製造)

7774 微糖
【原材料】有機コーヒー(国内製造)、有機砂糖

ムソー 翌々週
1000ml **605円**

7780 24 ORGANICDAYS OGインスタントコーヒー 1週のみ

豊かな香りとコクとすっきりとした後味。フルーティーな酸味が特徴のホンデュラス豆に、やわらかい苦みが心地よいペルー豆を絶妙にブレンドしました。

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)

おもちゃ箱 翌々週 ↑
100g **1,836円**

7781 24 ORGANICDAYS OGインスタントコーヒー カフェインレス 1週のみ

芳醇な香りとコク、すっきりとした味わい。二酸化炭素と水蒸気でカフェインを抽出し、約99.7%カット。

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)

おもちゃ箱 翌々週 ↑
100g **2,106円**

インドOGコーヒー ドリップタイプ 1週のみ

有機コーヒー豆使用。アラビカ種の中でも原産に近いティピカ種。カップで手軽にドリップ。やわらかい苦みの中にコクと甘みがあります。

【原材料】有機コーヒー豆(インド)

7736 1袋 10g **140円**
7737 10袋 10g×10P **1,296円** 得
ポアブス農園 翌々週

7792 たんぽぽコーヒー ティーパック 1・3週

西洋たんぽぽの根を焙煎し、コーヒー風味に仕上げた、ノンカフェイン飲料です。お子様、妊産婦、コーヒーを飲むと眠れない方にどうぞ。

【原材料】たんぽぽ根

ゼンヤクノ(ム) 翌々週
2g×20包 **1,296円**

7796 ブラックココア

オランダ産の有機ココア100%使用。ほろ苦く、豊かな香りです。砂糖不使用。

【原材料】有機ココアパウダー(オランダ産)

オーサワ 翌々週
120g **842円**

機能性食品

7804 国産有機黒にんにく 1・3週

山深い兵庫県産の自社農場で栽培した甘い有機にんにくを使用。二段熟成機による特殊加工技術により、濃密な甘さと食べた後にえぐみを残さない美味しい有機黒にんにくです。外側の皮をむいてドライフルーツのように食べるほか、サラダやヨーグルトのトッピングに。

翌々週 【原材料】有機にんにく(兵庫県産)

ディスカバリープロジェクト 120g **1,449円**

れんこん本葛あめ 1週のみ

山口県産の蓮根の粉末と南九州産の本葛粉をまぜ合わせ麦芽で糖化させました。やさしい甘みと炒った蓮根粉末の香ばしさ。そのまま、またはお湯に溶いてどうぞ。砂糖不使用です。

【原材料】本葛粉(南九州)、れんこん粉末(山口県)、麦芽(カナダ)

7806 個包装 5g×10袋 **1,166円**
7807 ビン 150g **2,732円**
いんやん 翌々週



7842 オーサワうめしょう 1週のみ

奈良産梅干しに茜醬油をミックス。奈良産梅干し、茜醬油使用。番茶を注いで梅醬番茶に。

【原材料】梅干し(奈良産)、茜醬油

翌々週
オーサワ 250g **1,728円**

バス用品

リマナチュラルのヘアケア

7871 LNマイルドシャンプー 400ml **2,970円**
7873 LN詰替マイルドシャンプー 400ml **2,640円**
1週のみ 翌々週

天然水にカミツレエキス、椿油、海藻エキスをたっぷり配合したヤシ油脂脂肪酸とアミノ酸系の、泡立ちよく、且つ、より安全性の高い洗浄料です。

【原材料】水、ラウロイルメチルアラニンNa、ココアホ酢酸Na、ラウラミドDEA、ラウラミンオキシド、グリセリン、ツバキ油、カミツレエキス、褐藻エキス、アロエベラエキス-1、クエン酸、パラベン、ポリクオタニウム-10、フェニキシエタノール、エチドロン酸、ペンテ酸5Na、香料、アラントイン、BG、銅クロロフィリンNa、トコフェロール、エタノール



EMボディソープ

良質な天然油脂をじっくり約1週間かけて作った釜だき職人のこだわり無添加EMボディソープです。お肌にも環境にも優しく、洗浄力と洗い上がりの良さは申し分ありません。

【原材料】水、カリ石けん素地

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



7957 ビューティーソープ

熟練の職人が1週間じっくりと炊き上げた昔ながらのケン化法で作られている無添加石けんです。浴用せっけんよりワンランク上質の油脂を使用。泡立ちが良く、やさしく汚れを落とします。

【原材料】石けん素地

シャボン玉 翌々週 100g **242円**



石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品

ハンド&フェイスソープ

7951 パックス化粧石けん 1・3週



天然ビタミンEを配合した、シンプルなお肌にやさしい石けんです。豊かな泡立ちでしっかりと汚れを落とし、洗い流すときの泡切れ

も良く、さっぱりとした洗い心地です。
【成分】石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)

太陽油脂(ヒ) 95g×3 **462円**

7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ 1・3週



キメ細かい泡でしっかり洗える、泡状ポンプタイプのハンドソープ。トレハロース(保湿成分)配合で、汚れはしっかり落としつつ、手洗い後の手肌を健やかに保ちます。ラベンダー、ゼラニウム(ニオイテンジクアオイ)、オレンジのやさしい香りで気分もすっきり。

太陽油脂(ヒ) 300ml **418円**

7981 詰替・オリー・フェイスフォーム 1・3週



ムクロジエキスを配合し、キメの細かい泡が汚れをしっかりと落とします。オリーブオイル由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合。ウイキョウエキスで、洗顔後のお肌を清潔に保ちます。シェービング用としても。

太陽油脂(ヒ) 140ml **726円**

スキンケア

8025 リップバーム シトラス&ハニー 1週のみ



ジャスミン、ベルガモット、ユーカリなどがタンカンに折り重なるように優雅に香るリップスティック。合成界面活性剤、防腐剤、アルコール、合成着色料、香料、鉱物油など不使用です。
【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カナナバラ果実油、ハチミツ、タンカン果皮油、ベルガモット果皮油、ジャスミン油、セイヨウハッカ油、ユーカリ油

ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

8026 リップバーム ホーリーバジル&ハニー 1週のみ



鹿児島県佐多岬産で農薬を使わずに育てられたホーリーバジルをホホバオイルに漬込んだ独自原料のインフューズドオイル(浸出油)で贅沢につくられた無香料のリップスティック。

【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カナナバラ果実油、ハチミツ、カミメボウキエキス

ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

デンタルケア

8052 こどもジェルはみがき 1・3週



歯磨きが苦手なおこさまにも使いやすいように、清涼剤としてハッカ油の他にオレンジ油&グレープフルーツ果皮油などを配合したフルーティ味になっています。楽しいハミガキタイムで、ムシ歯ゼロを目指しましょう。

【原材料】水、ソルビトール、グリセリン、アルギン酸、キシリトール、カンゾウエキス、クマザサエキス、ハッカ油、オレンジ油、グレープフルーツ果皮油、ラベンダー油、ローカストビーンガム、エタノール、ペコバナ黄

太陽油脂(ヒ) 50g **374円**

8063 ファミリーはみがき 1・3週



発泡剤として配合されることの多い合成界面活性剤を使用していません。パラベン、サッカリン、CMCは使用していません。

【原材料】炭酸Ca(研磨剤)、水(溶剤)、グリセリン(湿潤剤)、ソルビトール(湿潤剤)、キシリトール(湿潤剤)、石ケン素地(発泡剤)、カラギーナン(粘結剤)、メントール(香味剤)、スペアミント油(香味剤)、香料

エスケー 140g **450円**

8074 せっけんハミガキ 1週のみ



口の中で泡立ちすぎないので、しっかりブラッシングできます。天然のペパーミント香料を使用。

【原材料】[清掃剤]炭酸Ca・含水シリカ、水、[粘結剤]ベントナイト、[香味剤]香料(ペパーミントタイプ)【配合目的変更】[洗浄剤]石ケン素地

翌々週 シャボン玉 140g **495円**

8050 石けんはみがき 1・3週



合成界面活性剤やサッカリンを使わない。清涼剤に天然ハーブエキスを使用。甘味があいて爽やかな使用感が得られます。

【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、ハッカ油、ユーカリ油、カラギーナン

パックス 120g **462円**

8051 ソルティー石けんハミガキ 1・3週



歯茎を引き締める塩入り薬用。塩が歯茎を引き締める歯槽膿漏、歯肉炎を予防します。

【原材料】重質炭酸カルシウム、無水ケイ酸、精製水、濃グリセリン、塩化ナトリウム、石けん用素地、キシリトール、ハッカ油、ユーカリ油、塩化マグネシウム

パックス 120g **506円**

8054 ジェルはみがき 1・3週



電動歯ブラシにも使える。発泡剤、研磨剤不使用。透明なジェル歯磨きです。

【原材料】水、ソルビトール・グリセリン、アルギン酸Na、キシリトール、チョウジエキス・セージエキス・クマザサ葉エキス、ハッカ油・ユーカリ油、ローカストビーンガム、エタノール

パックス 90g **704円**

8064 ナチュロン緑茶ハミガキ 1・3週



歯垢を除去し口臭を防ぐ。緑茶エキス、天草エキス、天然ビタミンE配合。

【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、スペアミント油、ハッカ油、ユーカリ油、トコフェロール、茶エキス、甘草エキス、カラギーナン

パックス 120g **946円**

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml 550円

8081 詰替200番食器洗剤



2,300ml **1,430円**

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

太陽油脂(ヒ)

8084 EM台所石けん 1週のみ



食器洗いはもちろん、ふきん洗いにもおすすめ。濡れたスポンジに直接つけてつけ、泡立ててご使用下さい。

【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)

シャボン玉 翌々週 110g **198円**

8087 詰替ナチュロン台所の石けん 1・3週



食器洗いをする手肌への負担が少ないせっけん。汚れをしっかりと落とすとともに泡切れが良く、すすぎが簡単。粘度があるタイプなので、スポンジに直接つけてご使用ください。

太陽油脂(ヒ) 450ml **440円**

食器洗い機専用ジェル 1・3週



天然洗浄成分と食品成分だけでつくった合成界面活性剤不使用油・たんばく汚れ、ガラスのくもりもすっきり落とします。

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

8085 本体 420ml **605円**

8086 詰替 800ml **880円**

ハッピーエレファント 食器用洗剤

グレープフルーツ 1・3週



天然洗浄成分100%使用。すっきり爽やかなグレープフルーツの香りです。
【原材料】界面活性剤(11%、アルキルポリグリコシド、アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム、ソホロースリビッド)、エタノール(安定剤)、クエン酸塩(安定剤)、グレープフルーツ油(香料)、クエン酸(pH調整剤)、ヒドロキシプロピルグアールガム(増粘剤)

8091 本体 300ml **484円**

8092 詰替 500ml **484円**

8097 エスケー食器洗い用スポンジ 1・3週



大きいので適当なサイズに切ってお使いください。網の目で骨格構造のため、せっけんが少量ですばやく泡立ちます。塩化ビニールは使用しておりませんので、燃やしても有害なガスは発生しません。

【原材料】軟質ポリウレタンフォーム(ポリエステル)

エスケー 1個 **278円**

キッチン用品・洗濯用品・掃除用品・掃除用品・入浴剤

8089 EM食器洗い液体せっけん・詰替

天然油脂を釜炊き製法(ケン化法)でじっくり炊き上げて作った食器洗い液体石けんの詰め替え用です。お肌にも環境にも優しく、洗浄力と洗いがりの良さは申し分ありません。

【原材料】純石けん分(26%脂肪酸カリウム)

翌々週

シャボン玉 250ml **260円**



洗濯用品

8100 洗濯パウダーハッピーエレファント

天然酵母から生まれた洗浄成分と、食品成分だけでできた、肌と地球にやさしい、未来型エコ洗濯パウダー。優れた洗浄力で安全性も高く、排水は速やかに分解されて自然に還ります。

【成分】洗浄剤(ソホロリッド)・アルカリ剤(炭酸ナトリウム)・水軟化剤(クエン酸ナトリウム)・pH調整剤(炭酸水素ナトリウム)

サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**



液体ハッピーエレファント 1・3週

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

8101 本体

600ml **880円**

8102 詰替

540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



柔軟仕上げ剤ハッピーエレファント 1・3週

敏感肌にもやさしい食品成分100%の表面をなめらかに仕上げ、摩擦による肌ストレスを軽減しました。自社製品において、最上級の安心処方。

8116 本体

600ml **880円**

8117 詰替

540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



8121 スノール液体・詰替 1週のみ

ガンコ汚れがついた部活着から赤ちゃんの肌着まで柔軟剤いらずでふんわり仕上げます。

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム)

翌々週

シャボン玉 800ml **770円**



EM液体洗濯せっけん 1週のみ

天然油脂を釜炊き製法(ケン化法)でじっくり炊き上げて作りました。お肌にも環境にも優しく、浄化力と洗いがりの良さは申し分ありません

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)

8122 本体 1200ml **1,419円**

8123 詰替 1000ml **946円**



掃除用品

8131 詰替・お風呂洗い石けん

植物油(パーム、パーム核)を主原料とした液状石けんを使いやすい泡スプレー式にしました。オレンジの皮から搾ったオレンジオイルを使用しています。

太陽油脂(ヒ) 450ml **495円**



8133 詰替・トイレ洗い石けん

上向きでも、逆さにしても泡状で噴射できる、使いやすいスプレーを使用。便器の裏、奥まで泡を吹きつけ、すみずみまできれいにします。炭酸塩を配合し、一層汚れを落とすやすくなりました。

太陽油脂(ヒ) 350ml **385円**



8140 酸素系漂白剤 1・3週

酸素の漂白作用で黄ばみを防止します。酸化作用で、イヤな臭いをやわらげます。酸素の気泡で石鹸カスの付着を防止します。衣服の黄ばみ・黒ずみ・しみの漂白。赤ちゃんの肌着・おむつの漂白と除菌・除臭。

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)

太陽油脂(ヒ) 500g **605円**



8146 食用グレードパックス重曹F 1・3週

お掃除や食器洗いだけでなく、お料理(ベーキングソーダ)にもご利用いただける、食用グレードの重曹です。

【成分】炭酸水素ナトリウム

太陽油脂(ヒ) 2kg **1,134円**



ハッピーエレファント トイレクリーナー

植物性洗浄成分100%使用。環境にやさしいトイレ用洗剤。便器内や便座、壁、床等のお掃除が一本でできる手肌にも環境にやさしい洗剤です。

8148 本体 400ml **550円**

8149 詰替 350ml **330円**



ハッピーエレファント バスクリーナー

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

8150 本体 400ml **550円**

8151 詰替 350ml **330円**



8369 クエン酸 1・3週

天然素材100%使用。台所、トイレ等につく水あかなどの汚れに最適。消臭にも効果があります。重曹ではとりにくい、アルカリ性の汚れをしっかりと落とします。お湯に溶かせばリンスになり、髪がしっとり、しなやかになります。

【原材料】さつまいも・とうもろこし・麹菌

オーサワ 翌々週 300g **680円**



8372 重曹 1・3週

モンゴル奥地シリンゴル高原の鉱床から採掘した天然石からつくった重曹です。中和、研磨、消臭、吸湿等のすぐれた作用で、家の中の汚れ落としや除菌消臭だけでなく、野菜のアク抜き、お菓子作り等にも威力を発揮します。

成分/炭酸水素ナトリウム

オーサワ 翌々週 600g **616円**



入浴剤

8161 キパワーバスソルト

強い還元力を持つ入浴剤です。身体にたまった疲れや余分なものをスッキリと出し、手軽にリフレッシュできます。肌にうるおいを与え、美肌効果も期待できます。汗をたっぷりかくことで、むくみのもととなる水分などの老廃物が、全身の毛穴の奥から排出されます。【1回分】

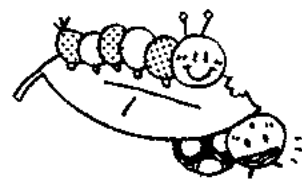
翌々週 キパワー(オ) 200g **968円**



8166 天木森(てんこもり)入浴液 1週のみ

能登の森の恵み贅沢なお肌にやさしい入浴液。ポリフェノール成分がお肌をコーティングします。静菌作用に優れ、お肌にトラブルのある方々に喜んで頂いています。大変温まり、お体の「冷え」にお悩みの方に喜んで頂いています。ヒバ(蒸留液)と木酢液のオリジナルブレンドです。さらに、その原料のヒバは、石川県産のものだけを使用! 入浴後の残り湯は洗濯に再利用でき、洗濯槽の防カビ、除菌対策に。お風呂に湯垢が付きにくくお掃除がラクで簡単です。(日本木竹酢液認証協議会の認証(石川県産木酢液))天然素材100%。無添加・無香料。

吉岡機販 500ml(約15回分) **2,750円**



雑貨・日用品

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。

宇部フィルム

8223 貼るミント 1・3週

天然メントール配合の冷感シート。優れた貼り心地。100%天然だから、かぶれることが少ないです。



【原材料】メントール、スチレン・イソブレン・スチレンブロックポリマー、酸化亜鉛、ポリイソブレン、ポリブテン、BHT、生ゴム、流動パラフィン

吉田養真堂 翌々週
10枚(10×14cm) **748円**

8229 めぐりフレ 1週のみ

「足を冷やさずスーッとすっきり」を実現しました。体温を下げないから、冷えによるむくみ足にも安心。たっぷり20枚入り。
【原材料】天然メントール、ラベンダー精油、ローズマリー精油、ベルガモット精油、マジョラム精油、グレープフルーツ精油配合

吉田養真堂 翌々週
10枚入×2袋 **1,078円**

8232 コスロン濾紙 1・3週



汚れた油をリフレッシュ コスロン専用濾過紙。1個で2～3回使えます。

翌々週
オーサワ 8個入 **418円**
コスロン本体は1週のみ

8231 コスロン油濾過器 1週のみ

油が無駄なく使える濾過器。ステンレス製で特殊紙を200枚以上重ねた強力フィルターのため、油を繰り返しお使いいただけます。容量は約1.2ℓです。従来の油こし器と比較して時間がかかりますが(4～5時間から一晩)、より新油に近づけるための必要な時間となります。



翌々週
オーサワジャパン 欠品の可能性がある商品です。 1台 **3,850円**

8209 うずらの卵割り器ブッチ 1週のみ

うずらの卵の殻をキレイにカットします。



北正 1個 **1,102円**

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**

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

よつ葉牛乳のパックを集めてロールペーパーにしたものです。リサイクルの王様ピュアブラウンを使ってください。

【原材料】再資源化原料 100%



8342 ペンギン芯なしシングル 130m×6 660円

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル 130m×6 660円

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

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 540円

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



8347 コアレス用芯棒 1コ 10円

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

生理用品「ナチュラムーン」シリーズ 1・3週 翌々週

トップシートも吸収体も天然素材のナチュラルな生理用品です。お肌にやさしく、とても温かな肌触り。通気性もいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。ムレにくく、肌ストレスを軽減します。



ナチュラムーン おりもの専用シート

【原材料】トップシート：オーガニックコットン100% (未漂白) 吸収シート：バージンパルプ100%

8290 レギュラー 40個入(6.0×15.5cm) **726円**
8291 ロング 36個入(7.0×17.5cm) **836円**

ナチュラムーン 生理用ナプキン

【原材料】トップシート：コットン100% 吸収シート：バージンパルプ100% 防水シート：ポリプロピレン・ポリエチレン

8292 多い日昼用(羽付き) 16個入(15×23.5cm)
8293 普通の日昼用(羽なし) 24個入(7.5×21cm)
8294 多い日昼用(羽なし) 18個入(8.5×23.5cm)
8295 多い日夜用(羽なし) 12個入(9.5×29cm)
8296 多い日夜用(羽付き) 10個入(15×29cm) 各 **583円**

8300 ナチュラムーン 吸水パッド

【原材料】[表面材]オーガニックコットン(無漂白)、[吸収材]綿状パルプ

グリーンパックス 23cm14個入 **693円**

菊花虫よけ・蚊取り 1・3週 翌々週

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



8432 菊花せんこうレギュラー(6時間) 30巻 1,250円

【原材料】除虫草(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道滝上産その他中国産 キク科、総ピレトリン量約0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タブ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず ※プリキ製線香立具付き

8433 角型ミニ菊花せんこう(3時間) 32巻 990円

【原材料】除虫草(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道滝上産・中国産総ピレトリン0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タブ粉、澱粉 ※着色料、防腐剤、農薬類不使用 ※プリキ製線香立具付き

8434 長時間用菊花せんこう(9時間) 20巻 1,450円

【原材料】除虫草(シソ科ハーブ)、薄荷(ハッカ シソ科ハーブ)、除虫菊末(北海道滝上産その他中国産 キク科、総ピレトリン量約0.1%)、白樺木粉(北海道産)、タブ粉(国産)、澱粉 ※着色料、防腐剤使用せず ※プリキ製線香立具付き

8436 菊花の防虫スプレー 180ml 1,650円

100%植物成分のみを使用。

【原材料】精製水、薄荷脳、ヤシ油由来乳化剤、ジョチュウギクエキス、ヒノキチオール
りんねしゃ



自然水・ヘナ・季節品・ユーカリ製品・家庭菜園

自然水

- 8491 木頭村の山の湧水 1.8ℓ 400円
8492 6本箱・木頭村の山の湧水

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

季節品

- 8651 有機玄米甘酒(粒) 1週のみ

味わい深い豊かな甘みのある無農薬・無化学肥料栽培の玄米麹で醗酵させた甘酒です。濃縮タイプで1袋約4人前。マクロビオティック系。アルコールは入っていません。

【原材料】玄米(長野県産:無農薬無化学肥料栽培)、米麹

翌々週

オーサワ 250g 421円



- 8653 有機玄米甘酒(なめらか) 1週のみ

国内産有機玄米使用味わい深く、豊かな甘み。滑らかな口当たりが特徴です。砂糖不使用。2〜3倍に薄めて飲むほか、甘味料としても。【原材料】有機玄米麹・玄米(秋田・滋賀産)

翌々週

オーサワ 200g 421円



- 8652 国産十六穀甘ざけ 1週のみ

蒸米が芯まで糖化するように12時間かけるので、こうじのまろやかな甘みが楽しめます。400〜500ccの水や豆乳などで薄めてからお召し上がりください。

【原材料】有機米(国産)

- 8654 玄米 8655 白米

マルクラ 翌々週 各250g 486円



- 8652 国産十六穀甘ざけ 1週のみ

国産16種の雑穀と米麹を使用したノンアルコールの甘酒です。誰にでも飲みやすい、甘すぎないスッキリとした後味。腸内環境を改善し、日々の健康をサポートします。1日100mlを目安にどうぞ。

【原材料】米・米こうじ(国産)、発芽玄米(北海道・福岡県)、赤米(福岡・大分・熊本県)、黒米(秋田県)、ひえ(秋田・岩手県)、胚芽押麦(福岡・佐賀県)、丸麦(福岡・佐賀県)、もちあわ(秋田・長崎県、北海道)、もちぎ(北海道)、もち玄米(熊本・佐賀県、北海道)、アマランサス(秋田・岩手県)、とうもろこし(北海道)、はと麦(富山・福岡・岩手県)、緑米(大分・熊本県)、もち麦(香川県)、青肌玄米(佐賀県)、はだか麦(愛媛・福岡・佐賀県)

種商 翌々週

720ml 1,058円



マックヘナ

1週のみ

翌々週

化学肥料や防腐剤等は一切使用せずに栽培されたヘナの葉を粉末にした、100%天然の髪の化粧品です。ヘナとは、インドやエジプトに自生するミソハギ科の植物。使い方は、ヘナのパウダーにお湯を少しずつ加え、マヨネーズ程度のペースト状にして、ハケや手で髪に塗りつけるといったものです。発色は落ち着いてシッパなブラウンで、単独でご使用いただくと白髪が濃茶になります。ヘナパウダー・ヘナパウダーは、ヘナという植物から作られるパウダーで、髪の毛を保護してコシやツヤを出すためや、髪の毛を染めるために使用されます。



- 8190 ブラウン 100g 1,650円

落ち着いたシッパなブラウン

- 8191 ライトブラウン 100g 1,650円

さわやかな明るいライトブラウン

- 8192 ダークブラウン ヘナ60g+インディゴ60g 1,650円
2ステップ必要な本格派ダークブラウン

- 8193 インディゴブルー 50g×2 1,650円
他のヘナと混ぜて使用。インディゴ単独では淡い藍色にしかなりません。

- 8195 ブロンズ 100g 1,650円
赤茶系のブロンズ色

- 8196 オレンジ 100g 1,100円
より明るいオレンジ

ユーカリ製品

- ユーカリプタススプレー 1-3週

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

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

- 8943 本体 330ml 1,089円

- 8944 詰替 600ml 1,760円



家庭菜園

- 9817 ベーシック培養土 有機家庭菜園の土 12L 1,980円
和歌山県産の土を使用。様々な状況に対応する基本の培養土。

- 9818 さし芽・種まき用の土 (有機家庭菜園の土) 12L 1,430円
さし芽と種まきに特化した発芽しやすい土。

- 9819 もう一度よみがえる土 5L 990円
土壌改良用培養土です。古い土に1割から3割程度混ぜ込むことで、収水性、保水性、pH調整、保肥力のUPなどの土壌環境が期待できます。

【原材料】堆肥(有機微生物)、ピートモス、活性炭、ヴェルデナイト(ピートモス、モンモリロナイト)

- 9820 花の土(有機家庭菜園の土) 12L 1,430円
お花の栽培に適したオリジナル培養土。

- 9821 鉢底の石ネット入 0.5L×8袋 990円

38×31×6cmのネット入り。いろんな型のプランターや鉢に対応。抜群の通気性と破水性。

ナチュラルライフステーション 1週のみ



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



グローバルのソーセージ

1723 ソルトチキンソーセージ 冷 不定期!

旨味の強い親鶏のお肉を塩のみで味付けして仕上げました。親鶏肉の歯ごたえをそのまま残したごつごつとした食べ応えのあるソーセージです。バーベキュー等にもおすすめです。

グローバル 130g 583円⇒**523円 得**



長野県 ワッサークイーン

桃とネクタリンの掛け合わせです。低農薬栽培になります。濃厚な香りと甘さが特長です。

0376 長野ワッサークイーン 低
長野県 清水英雄
約800g **1,298円**



素材の旨味を感じる レトルトカレー

5870 地球畑の有機野菜たっぷりカレー 不定期!

主に地球畑生産者が育てた有機農産物を使用。商品企画、製造をしているのは現役のママたち。添加物不使用で素材の持つ良さを活かす湿りけのない味が特徴。年齢・体調に関わらず食べられる、辛さを抑えた優しい味です。かごしま有機生産組合

180g 594円⇒**583円 得**



煮物や天つゆにも めんつゆ

4119 めんつゆ (国内産木桶しょうゆ使用)

国産丸大豆と国産小麦使用の木桶濃口醤油をベースに、かつお節と昆布の自家製だしを加えためんつゆです。追い鰹でかつおの香りを引き立たせました。アミノ酸・エキス類不使用。

ムソー 1・3週 翌々 360ml 680円⇒**667円 得**



鮪屋マストミ

90501 ねぎとろ丼

一般にありがちなペースト状ではなく、マグロの身の粒を残した状態に仕上げています。

50g×2 **702円⇒688円 得**

90503 ビン長まぐろ漬け丼用

鮮度の良いビンチョウマグロをタレに漬けました。

80g×2 **616円**

90507 まぐろ丼(イカ入り)

マグロの旨味とイカの甘味、食感をお楽しみいただけます。あっさりとした醤油ベースのタレ付。

50g×2 **562円**

90545 めばちまぐろ切り落としスライス

船上凍結された鮮度の良いメバチマグロを、スライスカットしました。

100g **693円⇒680円 得**



国産小麦・無添加パン

今月のわっぱん

1171 水族館パンセット NEW

マンボウはオーガニックのミルクチョコレート入り、チンアナゴ兄弟はスティックパン、ジンベイザメは国産の竹炭パウダーで色付けしたメロンパンです。

3種 4個 **497円⇒488円 得**



1173 チョコデニッシュ

バター風味豊かなデニッシュ生地で、フランス産の有機チョコレート(バトンショコラ)を包みました。

2個 **443円**



1177 甘夏シフォンケーキ 冷 NEW

水俣病被害者とその支援者が農業不使用で栽培した甘夏みかんをジャムにし、ケーキに練り込みました。ふわっとした食感と爽やかな香り、甘酸っぱさをお楽しみ頂けます。

12cm **691円**



アレルギー特定原料28品目不使用 NEW

グルテンフリーのお米スナック

こめ油で揚げたカリカリ食感のスナック。岩手産米100%、伝統海塩「海の精」使用。保存料・香料は不使用です。

ポリフリー(お米のスナック)

6371 のり塩味

香り高い青のりと程よい塩味。岩手産すじあおのり使用。格別な香り高さは食べた瞬間に口いっぱいに広がり、やみつき的美味しさ。

25g **324円⇒318円 得**

6372 えびせん風

桜こあみをスナックの生地に練り込み、塩で味付けをするとまるでえびせん風の味わいをお楽しみいただけます。

6373 オニオン味

潮風を受けて育った三陸産の玉ねぎは甘味が特徴的。皮まで丸ごと使っています。ひころいちファーム

各25g **324円**



90520 まぐろ団子甘酢ソース

団子状にし、特製甘酢ソースをからめています。魚嫌いの方も美味しくいただけます。

140g×2 **555円⇒544円 得**



90523 天然エビのチリソース

インドネシア産の天然エビを使用しているの、自然なプリプリ感を楽しめます。

150g **616円**



90526 神山鶏の唐揚げ

オリジナルのうま味タレに漬け込み、柔らかくジューシーな中華風唐揚げに仕上げました。

200g **547円**



90530 マグロの塩麹竜田

マグロのうま味を生かすよう、自社製塩麹にじっくり漬け込んで竜田揚げにしました。

150g **616円**



90536 阿波のフィッシュカツ

無添加の練り物です。すり身をたっぷり使ってコシは強い。食欲がわくピリ辛カレー味、徳島県民のソウルフードです。

2枚(130g) **385円**

