

いのちと食べもの自然宅配便

# エコポスト

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

2025年  
お盆  
特配号



|                   |         |         |                   |     |
|-------------------|---------|---------|-------------------|-----|
| お盆休み特別配送 お届けカレンダー | 火       | 水       | 木                 | 金   |
| 提出日               | 29      | 30      | 31                | 8/1 |
| 配達日               | 8/12(火) | 8/13(水) | (火・水コース) (木・金コース) |     |

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)  
全て税抜き価格です

注文書は8月2回と同時に提出ください。本誌掲載品以外の品目は全て注文書に掲載

## みんなでバーベキュー!

丹沢農場の豚肉と  
興農ファームの牛肉!

### お肉 凍

1291 豚ローススライス 2・4週

全体に皮下脂肪に覆われていて、この脂肪がロースの決め手となっています。  
丹沢農場 200g **735円**

1293 豚バラスライス 2・4週

風味とコクに優れている豚バラを約3mm厚でスライス。野菜炒めやキムチ鍋に。赤身率60%。  
丹沢農場 200g **680円**

1657 牛ロース焼肉用 2週のみ

きめ細かい肉質とほどよい脂のりで人気です。焼肉でもあっさり派の方におすすめ。  
知床興農ファーム 200g **1,480円**

1665 牛サガリ焼肉用 2週のみ

ハラミとして親しまれているところです。冷蔵庫でゆっくり解凍して調理してください。  
知床興農ファーム 200g **1,109円⇒1,087円 得**



### 焼肉のタレ

焼肉のたれ 2週のみ

醤油ベースで脂っこいお肉もサッパリと食べられます。お肉にもお野菜にも相性バッチリ。

5833 甘口 5834 中辛

吉田ふるさと村 150ml **464円**



### ウインナー 2週のみ 凍

1752 粗挽きウインナー 120g **448円**

飼育方法、飼料にこだわった丹沢高原豚の豚肉、自然海塩、粗糖、香辛料を使用。

1754 皮なしノンスパイスウインナー

120g **433円⇒425円 得**  
皮なしのミニサイズで香辛料不使用。小さなお子さんにも安心。



### 海鮮 凍

2217 カットイカ(マイカ) 2・4週

内臓処理後カットしました。解凍後そのままお料理に使えます。  
芦浜産直 100g **523円**

2377 エコシュリンプ下処理Lサイズ 2週のみ

保水材・黒変防止剤などの薬品は一切不使用。頭部除去、殻むき、背わた除去、お腹の筋ざり、剣先カット済。  
ATJ 140g(7~9尾) **1,458円⇒1,429円 得**



### 焼きそば

冷 不定期!

5126 オーサワのやきそば

北海道産小麦粉使用のこだわり蒸し麺です。もちもちとした食感。無かんすい、卵・着色料不使用。  
オーサワ 150g **216円**

5906 有機ウスターソース 砂糖・動物性原料不使用

5915 有機中濃ソース 野菜と果実の旨みが凝縮。

オーサワ 各250ml **832円⇒816円 得**



## ノンアルコールとよつ葉のチーズ

8582 龍馬(ノンアルコール) 2・4週

麦芽100%にこだわり、アルコール分がゼロでもドイツビール並みのしっかりとした麦の香りと苦み。まさにビール通の方にお奨めの絶品。  
日本ビール 350ml×2本 **314円⇒308円 得**

6801 サンペレグリーノ ポンベルモ 2・4週

地中海の太陽を浴びて熟した果実を使用したグレープフルーツフレーバーのドリンクです。

6802 サンペレグリーノ リモナータ 2・4週

シチリアの夏の太陽をぎゅっと閉じ込めた、天然由来のイタリア産本格レモンドリンクです。

サンペレグリーノ 各330ml×2本 **527円**



よつ葉おつまみチーズ 冷 不定期!

北海道十勝産生乳を100%使用したゴーダチーズを一口サイズにカット。「切らずに簡単、すぐに食べられる」「おつまみにぴったりなチーズです。」

0523 チェダー

ほのかな酸味がワインに良く合います。  
30g **221円⇒217円 得**

0524 ゴーダ

マイルドな味がビールにぴったり。  
30g **221円**



2本セットでこの価格!

# お知らせ

## ◆お盆特別配送号のご注文と配送について

お盆特別特配号のご注文は、8月2回注文書と同時にご提出ください。尚、火・水コースは**8月12日(火)**、木・金コースは**8月13日(水)**の2日間で配送いたします。そのため通常のお届け時間とは異なりますことをご了承ください。

## ◆定期購入はお休みです

特別配送は、定期購入の商品はお休みさせていただきます。お手数ですが注文書にてご注文下さい。

## ◆注文書の商品は全てご注文頂けます

今回のエコポストは商品の一部を抜粋して掲載しています。注文書に記載の商品は全てご注文頂けます。

## ◆お盆期間の店舗営業時間について

併設店舗・事務所は**8月14日(木)~17日(日)**の期間はお休みさせていただきます。8月18日(月)より通常営業致します。

## 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

**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** コロッケ、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**

### 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**

### 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。



0050 **400g 248円**  
0051 **800g 413円**  
愛知県安城市 天野グループ

### 0057 愛知玉ねぎ

**無** オニオンスライスがおいしいです。このタマネギは4月頃から収穫されます。



約500g **297円**  
愛知県田原市 鈴木ほか

### 0064 福来園の玉ねぎ

**無** みずみずしい玉ねぎです。



600g **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、シャキッと歯触りが特徴です。



約350g **535円**  
青森県

### 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 平島

### 0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

**低** 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約30g **216円**  
愛知県 安田商店

### 0178 愛知ベビーリーフミックス袋

**低** 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約45g **281円**  
愛知県 安田商店

### 0181 有機奈良水菜

**有** サラダにもおすすめ。癖がなく食べやすい野菜です。



100g **284円**  
奈良県 農民連

### 0182 有機奈良ルッコラ

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



50g **227円**  
奈良県 農民連 山口農園

### 0187 奈良おかわかめ

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



90g **255円**  
奈良県 農民連 福谷ほか

### 0188 愛知サンチュ

**無** 焼肉を包んで食べるので包み菜とも呼ばれています。



10枚 **256円**  
愛知県 小久保農園

### 0189 有機奈良山ほうれん草

**有** 有機JAS。βカロテンやビタミンCなど、栄養たっぷり。



150g **417円**  
奈良県 農民連

### 0193 有機奈良小松菜

**有** 有機JASの小松菜です。



150g **266円**  
奈良県 農民連

# 野菜・果物

**0194 中嶋農園の小松菜**  
 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**  
 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**  
 シヤキシヤキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。  
 200g **246円**  
 愛知県産になる可能性あり  
 静岡県 石田

**0209 愛知チンゲン菜**  
 中華料理や、クリーム煮などの洋風料理にも使われます。淡白でくせがありません。  
 2株(1袋) **314円**  
 愛知県 大橋

**0222 有機奈良えんさい(空心菜)**  
 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**  
 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

**0224 有機青森にんにく**  
 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)**  
 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**  
 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

**0248 福来園のオクラ**  
 特有の歯ごたえとネバネバが特徴です。夏バテ対策にも。  
 100g **238円**  
 野々市市 福来園

**0249 奈良おくら(角か丸)**  
 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めめりが出ます。  
 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**  
 こだわりの水、土壌微生物が健康に働く土で、自根栽培した究極のトマト。  
 160g **288円**  
 金沢市 きのした農園

**0270 愛知なす**  
 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**  
 特裁レベルのきゅうりです。農薬、化学肥料半分に抑えています。  
 2本 **332円**  
 愛知県 あつぱれ天恵他

**0286 福来園の裏赤紫蘇枝付き**  
 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

**0287 京都九条ねぎ**  
 全体的にやわらかく、薬味やねぎ焼きがおすすです。  
 120g **416円**  
 京都府 上村克也

**0292 高知生姜**  
 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**  
 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めめりが出ます。  
 50g **255円**  
 奈良県五條市 稲田

**寺井生シイタケ**  
 自家製の菌床で、モーツァルトの調べを聴かせて栽培しています。  
 0301 大粒 200g **447円**  
 0302 小粒 140g **308円**  
 寺井 佐の川園

**寺井舞茸**  
 サルノコシカケ科。成分βグルカンには癌の抑制作用を持つ。  
 0303 100g **194円**  
 0304 1株 **1,233円**  
 寺井 佐の川園

**0305 奈良おおしめじ**  
 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

**0309 奈良あらげきくらげ**  
 食物繊維とビタミンDが多い品種です。食物繊維では、不溶性食物繊維が多いのが特徴です。  
 50g **265円**  
 奈良県 車谷

**0310 生きくらげ**  
 西日本のおがくすを使用しています。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**  
 安全な資材で作る自社菌床で栽培。ぶるんとした舌触り、コリコリの歯ごたえ。栄養が豊富。冷凍保存も可能。  
 70g **261円**  
 寺井 佐の川園

**0312 黄金たもぎ茸**  
 無薬剤。レモン色の美しいカサが特徴で、「だしの良く出るキノコ」として知られています。栄養が豊富で、抗酸化物質を多く含有しています。  
 80g **332円**  
 愛知県 ナガタ農園

**0313 奈良生なめこ**  
 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 上津川きのご組合

**0321 すりおろしにんにく(ビン)**  
 島根県 奥出雲吉田町産生にんにく使用。【原材料】にんにく(島根産)、米粉、食塩(シママース)  
 60g **583円**  
 吉田ふるさと村

**0326 愛媛切干大根**  
 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

**0350 FTエックアドルバナナ**  
 フェアトレード。品種「パレリー種」。雑草は手で狩り、除草剤は使っていません。有機肥料、堆肥、液肥使用。  
 エックアドルブリエート農園  
 約500g **532円**

**0352 冷凍カットマンゴー**  
 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。  
 冷凍 500g **648円**  
 オーシャン貿易

**0359 OGブルーベリー**  
 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。【原材料】有機ブルーベリー(カナダ産)  
 冷凍 150g **616円**  
 ムソー

**0371 OGストロベリー**  
 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。  
 冷凍 200g **518円**  
 ムソー

**0372 OGラズベリー**  
 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。  
 冷凍 150g **745円**  
 ムソー

**0373 OGミックスベリー**  
 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。  
 冷凍 200g **713円**  
 ムソー

**0384 メイヤーレモン(ニュージーランド産)**  
 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。  
 3個(300g前後) **472円**  
 ニュージーランド・ギズボーン地区

# よつ葉の乳製品・たまご

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

**0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳**

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

北陸3県で 当会だけ! 1ℓ **340円**

【冷蔵】

**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。

1ℓ **300円**

【冷蔵】

**0503 よつ葉のヨーグルト** 【冷蔵】

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

90g×3 **272円**

**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**

**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、レインフロレスト・アライアンス認証農園産を使用。

【原材料】生乳(60%以上)、砂糖、乳製品、コーヒー

500ml **187円**

【冷蔵】

**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。

200g **484円**

【冷蔵】

**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。

250g **675円**

【冷蔵】

**0517 パンにうれしい よつ葉バター** 【冷蔵】

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

【原材料】生乳、食塩

100g **335円**

## たまご

### 平飼い有精卵

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。



地主共和会 **0701** 12玉 **737円**

**0702** 6玉 **368円**

連休特配では、定期購入品のお届けはありません。牛乳等の定期購入品でご入り用の方は、別途ご注文ください。上記掲載以外のアイテムも注文書に掲載のものは全てお届けできます。

## 豆腐・揚げ

### 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**  
滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。
- 3126 **ミツの臍(おぼろ豆腐)** 300g **410円**  
にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。
- 3132 **ミツのあげ(揚げ)** 2枚 **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**

## 惣菜

**1868 北海道産さばの水煮** 【2週のみ】

北海道産天然さば使用。あっさりとしたさばの旨み。食べやすいように骨まで柔らかか。

【原材料】さば(北海道産)、食塩(赤穂塩)

兼由 120g **281円**

**1869 北海道産さばの味噌煮** 【2週のみ】

北海道産天然さば使用。素材の風味を活かした味噌仕立てで食べやすい。

【原材料】さば(北海道産)、てんさい糖、味噌、味醂

兼由 120g **281円**

**1870 北海道産いわしの味噌煮** 【2週のみ】

北海道産天然いわし使用。素材の風味を活かした味噌仕立て。食べやすいように骨まで柔らかか。

【原材料】いわし(北海道産)、てんさい糖、味噌、本みりん

兼由 95g **238円**

**1873 北海道産ほたて水煮** 【2週のみ】

北海道産ベビーほたて使用身がふっくら柔らかく、しっかりとした旨み・そのまま、または温めて汁ごと料理に使える

【原材料】ほたて(北海道産)、食塩

兼由 65g **432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)

【冷蔵】

かもめ屋 20g **529円**

**2301 レトルトしじみ** 【2週のみ】

国内産殻付しじみしっかりと身入り。みそ汁やパスタなどに。

【原材料】しじみ(福岡・茨城・三重産)

三徳 110g **372円**

**2302 レトルトあさり** 【2週のみ】

国内産大粒殻付あさり使用。しっかりと身入り。みそ汁やスープの具材などに。

【原材料】あさり(愛知・熊本産)

三徳 120g **486円**

**2306 天然紅鮭** 【2週のみ】

天然紅鮭を、ミネラル豊富な塩のみで仕上げた逸品です。「手ほくしして瓶に詰めました。着色料、香料等の添加物は一切使用しておりません。

【原材料】紅鮭(ロシア産)、食塩

マルシマ 50g **594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

**1171 水族館パンセット**

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、食塩、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**

農業不使用栽培の甘夏ピールとラム酒漬け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(バトンシヨコラ)を包みました。バトンシヨコラは、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、くるみを生地にたっぷり混ぜました。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**

**1177 甘夏シフォンケーキ**

水保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**

**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、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **410円**

**1111 レーズン食パン**

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



410g **540円**

**1112 天然酵母全粒食パン**

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **502円**

**リーン天然酵母食パン**

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



**1114 大** 620g **659円**  
**1115 小** 410g **464円**

**1116 リーン全粒食パン**

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩



420g **441円**

**1117 バターロール**

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **389円**

**1118 全粒マフィン**

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、コーンミール、食塩、イースト、モルト



5個 **421円**

**1119 くるみパン**

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



2個 **389円**

**1120 ふすまパン**

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個約180g **335円**

**1121 もちふわ玄丸パン**

【原材料】小麦粉、玄米粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



冷蔵 4個 **432円**

**1122 塩パン**

【原材料】小麦粉、バター、菜種サラダ油、粗糖、イースト、脱脂粉乳、食塩



3個 **416円**

**1123 レーズンスティック**

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



5本 **313円**

**1124 リーンレーズンスティック**

【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩



5本 **302円**

**1125 天然酵母ハイジの白パン**

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩



3個 **400円**

**1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン**

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **400円**

**1127 こしあんパン**

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



2個 **367円**

**1129 メロンパン**

【原材料】小麦粉、粗糖、卵、牛乳、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



2個 **389円**

**1130 りんごデニッシュ**

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **421円**

**1132 ジャムパン**

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



2個 **367円**

# 秋川牧園の黒豚と鶏肉・興農ファームの牛肉・お菓子

## 肉 類

### 秋川牧園の黒豚

冷凍

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

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

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

### 秋川牧園の鶏

冷凍

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



|                    |      |        |
|--------------------|------|--------|
| 1500 若鶏モモ肉         | 300g | 732円   |
| 1502 若鶏ムネ肉         | 300g | 600円   |
| 1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) | 500g | 1,074円 |
| 1504 むねミンチ(バラ凍結)   | 500g | 995円   |
| 1505 若鶏ササミ(バラ凍結)   | 300g | 746円   |
| 1506 若鶏きも          | 150g | 315円   |
| 1507 若鶏砂肝          | 200g | 427円   |
| 1508 若鶏砂肝スライス      | 150g | 364円   |
| 1512 若鶏ミンチ         | 200g | 554円   |

|   |         |                 |
|---|---------|-----------------|
| 1518 若鶏手羽先(バラ凍結)  | 500g    | 980円            |
| 脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。             |         |                 |
| 若鶏もも肉切身(バラ凍結)   | 約25~35g | からあげや煮物に。       |
| 1513 500g   | 1,290円  | 1514 1kg 2,154円 |
| 若鶏もも一口カット(バラ凍結)   | 約15~25g | カレー・シチュー・煮物に。   |
| 1516 500g   | 1,308円  | 1517 1kg 2,192円 |
| 1520 若鶏小間切  | 200g    | 538円            |
| 1521 若鶏手羽元(バラ凍結)  | 2・4週    | 500g 956円       |
| 骨付きなので、唐揚げ、煮物、チキンカレーなどにおすすめです。                                |         |                 |
| 1523 若鶏手羽元開(バラ凍結)   | 2・4週    | 500g 987円       |
| 手羽元の骨に沿って切れ目が入っています。火の通りが早くご家庭での焼く・揚げる・煮る等の調理時間が短縮。7~9本入ってます。 |         |                 |
| 1526 若鶏せせり  | 200g    | 465円            |
| せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。    |         |                 |

### 知床興農ファーム

### 国産飼料

### 牛肉

冷凍

2週のみ

|                   |        |        |
|-------------------|--------|--------|
| 《ステーキ用》           |        |        |
| 1642 牛サーロインステーキ用  | 150g×2 | 2,899円 |
| 《しゃぶしゃぶ用》         |        |        |
| 1646 牛しゃぶしゃぶ用     | 200g   | 1,372円 |
| 1647 牛すきやき用       | 200g   | 1,372円 |
| 《お料理用》            |        |        |
| 1652 牛切落とし        | 250g   | 1,448円 |
| 1653 牛角切カレー・シチュー用 | 200g   | 1,186円 |

### 《焼肉用》

|                            |      |        |
|----------------------------|------|--------|
| 1657 牛ロース焼肉用               | 200g | 1,480円 |
| 1665 牛サガリ焼肉用               | 200g | 1,109円 |
| 1670 牛タン焼肉用                | 200g | 1,957円 |
| 全国的に注文が多数の場合、欠品になる場合があります。 |      |        |

### 《細切・ミンチ肉》

|                   |      |        |
|-------------------|------|--------|
| 1662 牛・豚ミンチ(バラ凍結) | 250g | 989円   |
| 1664 牛ミンチ(バラ凍結)   | 250g | 1,097円 |

### 《お徳用》

|               |      |        |
|---------------|------|--------|
| 1648 徳用牛切り落とし | 400g | 2,158円 |
| 1659 徳用牛挽肉    | 400g | 1,726円 |
| 1660 徳用牛豚合挽   | 400g | 1,480円 |

## お菓子

### 飲む柑橘ゼリー 2・4週

#### 6578 温州みかん

熟れた温州みかんにレモンの果汁を加えたバランスのよい甘味と酸味。  
【原材料】みかん果汁、砂糖、レモン果汁、寒天、こんにやく粉

#### 6579 伊予柑

香り・酸味・甘みの調和が持ち味。香り高い伊予柑の風味。  
【原材料】伊予柑果汁、砂糖、寒天、こんにやく粉

#### 6580 甘夏

しっかりとした酸味を感じる甘夏。糖度もあって味が濃い。  
【原材料】甘夏果汁、砂糖、寒天、こんにやく粉

無茶々園 各160g 432円



### 6557 ほの甘くろまめ 2週のみ

兵庫産黒豆100%使用 柔らかく蒸し上げた黒豆にほんのり甘みづけしています。そのまま食べるほか、菓子のトッピングにも。



【原材料】黒大豆(兵庫県)、てんさい糖、食塩(天塩)  
だいずデイズ 45g 302円

### 6586 オーサワの塩飴 2週のみ

(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。砂糖不使用、国産もち米を使用した麦芽飴使用。伝統の直火釜焚き製法。個包装。



【原材料】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)  
オーサワ 80g 324円

# その他

## 練り物

### 高橋徳治商店 2・4週 冷凍

**2640 7種の野菜揚げ 5個 (165g) 368円**

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

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



**2641 玉ねぎ揚げ 5個 (150g) 374円**

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

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



## かつお節・だし・つゆ

**4090 有機めんつゆ 2週のみ**

国産椎茸と有機野菜の旨みを凝縮させた、香り高い植物性めんつゆです。有機本醸造醤油、有機純米料理酒使用。砂糖・動物性原料不使用の2倍濃縮タイプ。天つゆ、煮物などにも。

【原材料】有機醤油、有機米醸造調味料、有機玉ねぎ(国産)、昆布(国産)、有機にんじん(国産)、有機米酢、有機乾しいたけ・有機キャベツ(国産)、食塩(天日塩)、麦芽水飴



オーサワ 310g **734円**

**4106 うどんスープ 2週のみ**

特殊製法のかつお節粉末、昆布、粉末醤油をほどこくブレンドした食品添加物不使用・粉末タイプのうどんスープです。うどんスープ以外に炊き込みご飯、茶碗蒸しなどの和風料理、洋風、中華料理にも幅広くお使いいただけます。

【原材料】ブドウ糖・焼き塩・風味原料(かつお節粉末・昆布粉末)・粉末醤油(大豆、小麦を含む)・酵母エキス

マルシマ 10g(1食)×6 **272円**



## ご飯の素・ふりかけ・スープ

**オーサワのごはんの素シリーズ(2合用約2~3人前) 2週のみ**

**4251 ちらし寿司の素 150g 497円**

国内産の具材がたっぷり。酸味と甘味のバランスよく、素材の香りと歯ごたえが活かしておいしさです。

【原材料】米酢(国内産)、特別栽培人参(国内産)、ひじき、たけのこ(国内産)、有機ブルーアガベシロップ(メキシコ産)、米飴、かんぴょう、椎茸、油揚げ(国内産)、薄口醤油、メーブルシュガー(カナダ産)、発酵調味料、食塩(海の精)、酵母エキス、昆布粉末(国内産)



**4254 ベジ釜めしの素 170g 432円**

大豆ミートの程よい食感と豊かな旨み。国内産大豆ミートと野菜を使用し、醤油と昆布で仕上げたたり釜飯風ごはんの素です。

【原材料】粒状大豆たんぱく・人参・ごぼう・昆布だし(国内産)、米飴、醤油、発酵調味料、菜種油、食塩(海の精)、酵母エキス、メーブルシュガー(カナダ産)

**4324 えびいりごふりかけ 2週のみ**

国内産のいりごとあみえび、焼のり、青のり、いりごまをブレンドして造った磯の香りいっぱいのおいしいふりかけです。自然が育てた天然素材を大切にすため調味顆粒は使用せず作りました。

【原材料】カタクチイワシ、ごま、あみえび、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、焼のり、青のり、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、みりん、発酵調味料、酵母エキス、紅麹色素(天然)：えび、かに、そば、乳、卵



マルシマ 30g **421円**

**4303 カラダにやさしい たまねぎスープ 2週のみ**

動物性原料を使わず、カラダにやさしい素材だけで仕上げました。国産の野菜を使用し、玉ねぎ、セロリ、玄米をブレンドしたほっこりやさしいお味。

【原材料】米粉(国内製造)、てん菜糖、有機玄米エキスパウダー、塩、たまねぎパウダー、酵母エキスパウダー、セロリ粉末、うまみ・具(焼きたまねぎパウダー)



マルシマ 50g(10g×5袋) **648円**

## 乾 麺

**4851 小豆島手延そうめん 2週のみ**

そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手法(手延べ製法)で、丹精こめて造りました。こまやかな風味と腰の強いそうめんは、適した風土と手延べならではの味わいです。

【原材料】小麦粉、食塩、ごま油



マルシマ 250g **497円**

**4912 オーサワの有機スパゲティ 2週のみ**

イタリア北部産のスパゲティのためコシが強く、歯応えがしっかりしています。ソースともよく絡み、少し辛みのあるオリーブオイルとも相性が良いです。

【原材料】有機デュラム小麦のセモリナ



オーサワ 500g **432円**

## 生 麺

**5146 さめきうどん 2・3週**

香川県産の小麦と食塩だけで作った讃岐うどん。沸騰したお湯で1分茹でただけで、つるりとした喉ごし、モチモチとした歯ごたえとコシのある本場の味が楽しめます。

【原材料】小麦粉、食塩



ムソー 200g×3 **410円**

## 缶 詰

**7146 ホール有機トマト缶 2・4週**

**7147 ダイスイ有機トマト缶**

イタリア南部のプーリア州・チューラにある限定農園で栽培された有機トマトだけを使用。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機トマトジュース(イタリア)



創健社 各400g(固形240g) **270円**

## レトルト

**5868 ベジパスタソース(ミートソース風) 2週のみ**

完熟トマトの旨みを凝縮! 砂糖・動物性不使用で、ひき肉の代わりにベジミートを使用。有機トマトペーストをふんだんにつけたベジミートソースです。

【原材料】有機トマトペースト(有機トマト(アメリカ))、特別栽培にんじん(国産)、オーサワそのまま使えるベジミート(畑の肉)、椎茸だし、ローストオニオン(玉ねぎ(国産)、椎茸(国産))、オリーブ油、メーブルシュガー、赤ワイン、小麦粉(小麦(国産))、おろしにんにく(にんにく(中国))、酵母エキス、食塩(海の精)、パプリカ、ナメック、こしょう、ローリエ



オーサワ 140g **324円**

**5880 ひよこ豆カレー辛さ控えめ 2週のみ**

ほくほくしたオーガニックのひよこ豆をふんだんに使用し、とろけるたまねぎと、有機ココナッツを使ったココナッツミルクで、スパイス感はありませんが、辛さを控えた、やさしい味に仕上げました。辛いのが苦手な方やお子様にも。

【原材料】ココナッツミルク、ひよこごめ、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米



第3世界ショップ 180g **562円**

**5881 辛口チキンカレー(カレーの壺) 2週のみ**

「カレーの壺」をベースに、ココナッツミルクを使ったスリランカ風レトルトカレー。平飼いの鶏に玉ねぎとココナッツミルクを合わせ、パンチのあるスパイスで仕上げました。チキンは、自社農園または契約農家で飼育された平飼いの鶏を使用しています。

【原材料】たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、乾燥ココナッツ



第3世界ショップ 180g **562円**

## 飲み物・ジュース

**志賀高原リンゴの木・小坂さんのりんごジュース 2・4週**

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

**リンゴジュース(ストレート)**

**6911 1本 1ℓ 1,069円**

**6978 6本組 1ℓ×6 6,221円**



**6934 国産有機人参ジュース 2週のみ**

国内産有機人参と国内産すだちのみを使用した、有機人参の自然な甘みが生きた、すっきりとした味わいの人参ジュースです。環境に配慮した環境に配慮したカートカン(紙)入り。

【原材料】有機人参(国内産)、かぼす(国内産)

オーサワ 125ml×2 **396円**



# おすすめ品

冷...冷蔵保存  
凍...冷凍保存

SNS  
更新中



## オーサワ 生麺のベジ冷し中華

**ベジ冷し中華** 冷 不定期!

植物性素材でつくった冷し中華。北海道産小麦粉の風味際立つ滑らかな喉ごしの生麺です。

**5127 しょうゆだれ**  
酸味まろやか、上品な風味の醤油だれ。  
302g(うち麺110g×2) **648円⇒636円 得**

**5128 ごまだれ**  
風味豊かなごまだれ。  
302g(うち麺110g×2) **702円**

## 美味しくて便利なチルド品 冷 不定期!

**1844 おさかなソーセージ**  
北海道産スケトウダラ・国産魚肉のすり身使用し、自然な風味と旨みを感じます。リン酸塩・着色料・保存料不使用。  
別所蒲鉾 90g(45g×2) **346円⇒340円 得**

**1863 味付けいなり**  
国産大豆と海水にがりで作った豆腐を、圧搾一番搾りなたね油で揚げた肉厚で柔らかい油揚げを使用。  
丸和食品 6枚 **397円**

**2363 国産釜揚げしらす**  
国産いわし類使用。獲れたての稚魚をすぐに釜あげし、ふっくら柔らかな食感。便利な食べきりサイズ。  
木村海産 40g(20g×2) **232円**

**2721 お好み角てん**  
国内産天草100%。歯ごたえよく天草本来の風味。お好みの形にカットしてあんみつやとろろてんなどに。  
瀬間商店 360g **200円**

**2365 京なま麩(プレーン・よもぎ)**  
北海道産小麦100%使用し、もちもちとした食感。プレーンとよもぎの2種類入り。  
麩屋銀 100g(50g×2) **626円⇒614円 得**

## 注文忘れはありませんか?

※今回定期購入はお休みです

**よつ葉乳業の乳製品** 冷

**0491 ノンホモパス牛乳** 1000ml **340円**

**0502 よつ葉プレーンヨーグルト**  
400g **308円**

**白峰 山下ミツ商店のお豆腐** 冷

**3125 ミツの絹(絹豆腐)** 200g **270円**

**地主共和会の平飼いの有精卵**

**0702 平飼いのたまご** 6個 **368円**

## やわらかくて味わい豊か 高菜漬 NEW 2週のみ

**3709 三池高菜の高菜漬 薩摩特産**

肉厚でみずみずしい、シャキシャキ食感の三池高菜を使用。収穫後すぐ天日干しして、うまみを凝縮させ、昔ながらの塩漬製法で漬け込み発酵。ホール(姿物)なので茎は刻んで、葉は包んで高菜おにぎりがおすすめ。  
マルシマ 250g **583円**

## 福光屋 お米の醗酵飲料 冷 不定期!

毎日の健康維持に!

ノンアルコール 乳製品不使用

**ANP71・お米の醗酵飲料**

国産米を麹と植物性乳酸菌で醗酵させた植物性飲料です。ヨーグルト風味のすっきりとした甘みと酸味。必須アミノ酸やブドウ糖などの栄養素が豊富です。

**7806 プレーン** 150ml **324円**

**7807 ブルーベリー** 150ml **345円⇒339円 得**

## 福岡県産小麦粉 100%使用! ピザレボのピザとパスタ

次回から値上がりします。この価格で買えるのは今回まで!

**1232 極☆マリナーラ** NEW  
トマトソースにオレガノ、にんにく、オリーブオイルをトッピングしたマリナーラに、甘くてフルーティーなイタリア産のドライトマトを乗せ、さらにグラナパダーノをたっぷり乗せたリッチなピッツァ。  
1枚 **897円⇒880円 得**

**1235 極☆マルゲリータ**  
人気ナンバー1の定番ピザ。イタリア産トマトのジューシーな味わい。濃厚チーズ、香りの良いバジルの組み合わせが最高のマルゲリータです。  
1枚 **897円**

**1236 ボロネーゼピッツァ**  
濃厚ボロネーゼソースにイタリア産モッツレラチーズというシンプルなトッピングながらも、味わい深い一枚。  
1枚 **930円**

**1237 モッツアレラとリコッタのバジルソース**  
しっかりとバジルが香る、風味豊かなバジルソースをベースに、イタリア産モッツアレラとリコッタをトッピングしたピッツァ。  
1枚 **930円**

## 1243 アサリを食べるボンゴレビアンゴ

アサリの旨味と出汁の優しい味わいを楽しめるシンプルなパスタです。トッピングしたオリーブの酸味や唐辛子の辛みがパスタの美味しさを引き立ててくれます。  
315g **897円⇒880円 得**

## 1244 ピザ屋厳選☆チーズボロネーゼ

ピザレボのオリジナルボロネーゼソースに、厳選した4種のチーズをふんだんにトッピング。濃厚なボロネーゼソースにうまみやコクがプラスされ、コク旨な味わい。 300g **897円**

## 1245 ピザ屋が作ったパスタマルゲリータ

フレッシュな味わいのトマトソース生パスタ。伸びるモッツアレラチーズで幸せ気分。朝からいけちゃう美味しさ。 300g **797円**