

いのちと食べもの自然宅配便

2026年

1月1回号

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



1月4日(日)の週 お届けカレンダー				
	火	水	木	金
提出日	23	24	25	26
配送日	1/6	7	8	9

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

秋川牧園の

鶏鍋

特製つみれ、もも肉・胸肉の切身、
 特製スープの3点セットです。生姜
 の効いたつみれは鶏臭さもなく、
 プリッとした食感が美味しく、噛む
 ほどに旨味が増します。

スープのうまみが効いてる!

とり鍋セット 凍

1558 醤油

和風スープは旨味たっぷりのとりがらスープをベースに、
 醤油・かつおだしで味を調え、お肉にも野菜にも合う味わ
 いに仕上げました。最後は美味しいエキスたっぷりのスー
 プにご飯と卵、小ネギを入れて作る雑炊がおすすめです。

1559 塩

スープは鶏ガラを長時間かけて丁寧に煮出した鶏がら
 スープをベースに、かつおと昆布の旨味をきかせて作りま
 した。鍋のしめは雑炊、または中華めんを入れてラーメン
 風にしても美味しく頂けます。

各550g 1,390円⇒1,363円 得



いろいろな具材を入れて鍋を楽しもう!

1524 いろいろ使える鶏つみれ 凍

若鶏のむね肉を使用。
 生姜をきかせ、鶏
 の旨味を引き立
 たせました。味
 付けしているの
 で、そのまま鍋
 に使えます。

秋川牧園

200g 475円



つみれを追加で!

0308 えのき茸

長野県 ミスズライフ

100g 171円

0312 黄金たもぎ茸

「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。

愛知県 ナガタ農園 80g 332円



3247 鍋とうふ(有機大豆100%) 1週のみ 冷

有機大豆100%使用。室
 戸海洋深層水にがり・マイ
 ナスイオン水を使用してい
 ます。

藤田食品 400g 189円



5146 冷凍さぬきうどん 2・3週 凍

香川県産小麦と食塩だけで作った冷
 凍讃岐うどん。つるりとした喉ごし、モ
 チモチとした歯ごたえと強いコシが
 特徴です。

ムソー 200g×3 410円



今週の
一押し

菓房 はら山

添加物不使用の和菓子

92301 季節上菓子

右上から、
 雪椿：砂糖(国内製造)、白隠元、寒天、鶏卵、赤蕪、粉末緑茶
 雪景色：砂糖(国内製造)、小豆、鶏卵、小麦粉、うるち米、寒天
 香梅：砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、
 餅米、寒天、黒胡麻、上真引濃色、馬鈴薯澱粉
 水仙：砂糖(国内製造)、白隠元、上用粉、餅米、クチナシ、山
 芋、白玉粉、寒天、粉末緑茶、南瓜、馬鈴薯でん粉

4種×各1個 1,426円⇒1,402円 得



水仙

雪椿

香梅

雪景色

千ラシ

凍 不定期!

旬の
一品

奥野さんの カオリ紫黒米

地元

ミネラルやビタミンの豊富な黒米

紫色の天然色素アントシア
 ニンはポリフェノールの一
 種で抗酸化作用があり、カル
 シウムや鉄をはじめ各
 種栄養素が豊富です。滋養
 強壮や虚弱体質に、また胃
 腸を強くし造血作用もある
 と言われています。

2864 カオリ紫黒米

ビタミン・鉄・カルシウム・亜鉛
 などが多く含まれる黒米です。
 白米3合に大さじ1杯程度混
 ぜるだけで、お赤飯のような赤
 いご飯ができます。

エコファーム奥野

200g 936円⇒918円 得



お知らせ

◆今回のグローバル商品は翌々週にお届け

今回、グローバルの定休日の関係で、商品のお届けは翌々週(1月13日(火)～16日(金))となります。ご了承ください。

◆カラミノフーズの商品を多く企画しています

毎回人気のカラミノフーズの商品を多数取り揃えました。裏表紙に記載してありますので、お気に入りの商品をご注文ください。

表紙・20P・21P・40P原材料

- 1725 チーズウインナー
豚肉、チーズ、トマト、天日塩、黒砂糖、香辛料、天然羊腸
- 1730 チョリソー
豚肉、天日塩(モンゴル岩塩)、トマトピューレ、黒砂糖(マスコパト糖)、香辛料(黒胡椒・白胡椒等)、(韓国唐辛子)、天然羊腸
- 1735 ピストロソーセージ
塩、黒砂糖、香辛料、天然羊腸
- 1742 1743 アップルマスタード
イエローマスタード、ブラウンマスタード、天日塩、ネグロス黒砂糖、ワイン(赤・白)、リンゴジュース、リンゴ酢、アップルビネガー、ワインビネガー、酢、レモン
- 5146 冷凍さぬきうどん
麵(小麦粉、食塩)
- 5789 有機玄米甘酒とろとろ玄米
国産有機玄米、有機米こうじ
- 6491 米粉クッキーキャロブ&ココア
米粉[米(石川産)]、オーサワの有機メープルシロップ、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機キャロブパウダー[有機キャロブ(イタリア産)]、ココアパウダー、食塩(珠洲の塩)
- 6492 米粉クッキーベリー
米粉[米(石川産)]、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、ラズベリー果汁、ストロベリー果汁、アロニア果汁、食塩(珠洲の塩)
- 6493 米粉クッキーよもぎ
米粉[米(石川産)]、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、オーサワのよもぎ粉末、食塩(珠洲の塩)
- 6494 米粉クッキーかぼちゃ
米粉[米(石川産)]、なたね油、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、有機アガベシロップ、かぼちゃ粉末(北海道)、食塩(珠洲の塩)
- 6495 米粉クッキーメープル
米粉[米(石川産)]、なたね油、オーサワの有機メープルシロップ、アーモンドパウダー[アーモンド(アメリカ産)]、てんさい含蜜糖、食塩(珠洲の塩)
- 7710 7711 オーサワの有機三年番茶
有機茶(宮崎産)
- 7860 梅干の黒焼
梅干し(国産)
- 8570 8571 OPIAシャルドネスパークリング OGノンアルコール

- 有機グレープシード(フランス)、有機酵母エキス、有機ぶどう果汁(フランス)/炭酸、酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)
- 9721 豆飴
米(石川県産)、大麦(石川県産)、大豆(国産)
- 9724 固飴・苺
米(石川県産)、大麦(石川県産)、いちご(石川県産)、レモン果汁(国産)、天然塩(石川県産)
- 9727 固飴・ブルーベリー
米(石川県産)、大麦(石川県産)、ブルーベリー(石川県産)、レモン果汁(国産)、天然塩(石川県産)
- 9728 固飴・ピーナッツ
米(石川県産)、大麦(石川県産)、ピーナッツ(石川県産)、天然塩(石川県産)
- 87601 タイ トムヤンクン(アジア薫る)
えび(国産)、こめ油、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、赤玉ねぎ、食塩、ガラंगा、カフィアライムの皮、シュリンプペースト)、ふくろ茸水煮、魚醤、チキンエキス、ココナッツミルク、トウバンジャン、エビエキス、濃縮ライム果汁、砂糖、ばれんしょうでん粉、にんにくペースト、しょうがペースト、香辛料、酵母エキス、レモングラス(原材料の一部に大豆、魚介類を含む)
- 87602 タイ ガバオ丼(アジア薫る)
鶏肉(国産)、こめ油、魚醤(魚介類)、赤ピーマン、にんにく、粒状植物性たん白、オイスターソース、砂糖、ばれんしょうでん粉、チキンエキス、バジル、香辛料(一部に大豆、鶏肉、魚醤(魚介類)を含む)
- 87604 ビビンバの具
野菜(大豆もやし、にんじん、ほうれんそう、しょうが、にんにく)(国産)、コチュジャン、牛肉(国産)、ごま油、食塩、すりごま、ポークエキス
- 87605 食べる参鶏湯風スープ
鶏肉(国産)、もち米(国産)、チキンエキス、野菜(国産)、しょうが、にんにく)食塩、香辛料(原料の一部に鶏肉、米を含む)
- 87606 トッポギ炒め
トッポギ(うるち米(国産)、食塩)、玉ねぎ(国産)、コチュジャン、砂糖、ガラスープ、ごま油、しょうゆ、ゼラチン、馬鈴薯澱粉、ごま、いため油(なたね油)、(原料の一部に小麦、鶏肉を含む)
- 87607 国産春雨のチャプチェ
野菜(玉ねぎ(国産)、にんじん(国産)、小松菜(国産))、春雨(国産)、しょうゆ、砂糖、ガラスープ、ごま油、水あめ、きくらげ、コチュジャン、ごま、ガーリックパウダー、食塩、こしょう、いため油(なたね油)、(原料の一部に小麦、鶏肉、米を含む)
- 87612 シンガポールラクサスープ

《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
- ★2905 有機六穀米(内モンゴル産)
- ◆3235 つゆとろ柚子御膳北海道産大豆100%
- ◎3860 3861 3862 かぶら寿し
- ◎3863 3864 大根寿司
- ★4722 有機からあげ粉
- ◆5410 もちのき蜂蜜
- ★5690 オーガニックたまり醤油

- ココナッツミルク(タイ製造)、野菜(大豆もやし、にんじん)(国産)、こめ油、鶏肉(国産)、えび(国産)、エビエキス、はるさめ、豆板醤、砂糖、ばれんしょうでん粉、魚醤(魚介類)、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、赤玉ねぎ、食塩、ガラंगा、カフィアライムの皮、シュリンプペースト)、香辛料、酵母エキス(一部にえび、大豆、鶏肉、魚醤(魚介類)を含む)
- 87613 ヌッケジャンクッパ
野菜(大豆もやし、にんじん、にんにく、にら)(国産)、牛肉(国産)、豆板醤、コチュジャン、大豆油、ごま油、砂糖、食塩、チキンエキス、しょうゆ、牛脂、ばれんしょうでん粉、酵母エキス、醸造酢、香辛料(一部に小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
- 87618 鶏五目中華まき
もち米(国産)、鶏肉(国産)、野菜(ごぼう(国産)、にんじん(国産))、しょうゆ、たけのこ水煮、発酵調味料、チキンエキス、豚脂、オイスターソース、乾しいたけ、しょうが、植物性油脂(なたね油、ごま油)、おろしにんにく、食塩、香辛料(一部に小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン・豚肉・ごまを含む)
- 87628 本格お好み焼き豚いか玉
キャベツ(国産)、小麦粉、全液卵、豚肉(国産)、いか(国産)、長いも、チキンスープ、しょうが、砂糖、しょうゆ、おから粉末、食塩、かつお節粉末、(一部に卵、小麦、豚肉、鶏肉、いか、大豆、やまいもを含む)
- 87631 国産鶏のカオマンガイの具
【丼の具】鶏肉(国産)、ソース(ポークブイヨン、チキンブイヨン、魚醤、おろしにんにく、醤油、香味油、こめ油、たまねぎパウダー、食塩、しょうがパウダー、酵母エキス、砂糖、香辛料)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)【辛味たれ】醤油(国内製造)、おろしにんにく、砂糖、みそ、醸造酢、食塩、しょうがパウダー、レモン果汁、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)
- 87633 コリアンチューム(イダゴのコチュジャン炒め)
野菜【キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、にら(国産)】、イダゴ(ベトナム産)、トッポギ【米粉(うるち米(国産))、食塩】、コチュジャン、しょうゆ、チキンスープ、こめ油、ごま油、ごま、砂糖、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、ポークエキス、ガーリックパウダー、唐辛子、酵母エキス、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆・ごまを含む)
- 87636 丸ごと参鶏湯
骨付鶏肉(国産)、もち米(国産)、栗、チキンエキス、なつめ、食塩、みじんしょうが、みじんにんにく、松の実、香辛料、高麗人参抽出物

裏表紙「玄米ラーメン」の原材料は P.10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。

■まるっとエビカツ 2481

えびの旨みがぎゅっとつまった逸品でした。秋川のコロケもそうですが油で揚げるとは美味いですが、やはり揚げたては美味しいですね。

(野々市市 B.Hさん)



エコポストの表記について

- 新** 新製品。その週だけに表示されます。
- 得** 今週/今月の特価品です。
- 生麺** 生麺です(無印は乾麺)。
- 1週のみ** 1週のみ企画品です。
- 2週のみ** 2週のみ企画品です。
- 3週のみ** 3週のみ企画品です。
- 4週のみ** 4週のみ企画品です。
- 1・3週 2・4週** 隔週の企画品です。週のマークがないものは毎週企画品です。
- 地** 野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。
- 冷蔵 冷凍** 保存方法(無印は常温です)。
- ↑ ↓** 価格が変更になりました。
- 変** 製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。
- 翌々週** 翌々週に配送されます。
- レシピ** レシピが紹介されています。
- 今回のみ!** 今回のみの企画商品です。

医者は栄養学を!

大学の医学部などに、栄養学の授業を強化するようケネディ保健福祉長官が強く要請しました。病気を、薬でなく食事で治そうという注目すべき試みです。

「アメリカを再び健康に」政策の一環

アメリカでは毎年、4兆4000億ドル(約660兆円)以上を慢性疾患とメンタルヘルスケアの治療に費やしているにもかかわらず、推定100万人のアメリカ人が食生活に関連する慢性疾患で死亡しています。

病気の予防に最も効果的なのは、食事を通じて日々摂取する栄養であることは紛れもない事実なのに、大多数の医者は大学の授業で栄養学をほとんど、あるいはまったく受けず、医者になっていると、保健福祉省は指摘しています。

ケネディ長官は声明で、「教育機関は直ちに具体的な改革を実行して、医学教育のすべての段階に栄養教育プログラムを組み込み、すべての医師が、単に病気を治療するだけでなく、病気を予防するための確かな栄養指導を患者にできるようにすべきだ」と強調しました。

栄養学の授業は2時間未満

アメリカ医学大学協会によると、加盟する170以上の医学部のすべてが「何らかの形で栄養に関する内容を授業で扱っている」と報告しています。ところが、保健福祉省が引用した最新のアメリカ医学大学協会のデータによれば、ほとんどの医学部生は、栄養学の授業を2時間未満しか受けていませんでした。

2024年に発表された別の研究論文によると、臨床栄養学を必須科目にしている医学部は、医学部全体のわずか25%。研修医養成機関で栄養学を必修にしているところは、たった14%でした。

重要性の認識高まる

医者の卵が栄養学をほとんど学んでいないという由々しき実態がある半面、栄養学が重要だという認識はここ数年、着実に広がっています。

連邦下院は2022年、研修医に対する栄養教育の強化を求める決議を可決しました。肥満など主に食生

活が原因の病気になる患者を減らすことで、政府の医療財政の改善につなげるのが目的です。

翌2023年には、大学院医学教育認定評議会が、医学部や医科大学院のカリキュラムに栄養関連の授業をより多く取り入れる方法について議論するサミットを開催しました。

それに基づいて昨年、30以上の大学の医師や教授らが共同で、医学部で教えるべき栄養学のカリキュラムをどう設計すべきか提言しました。内容の多くは、ケネディ長官が公表した内容と一致していると伝えられています。

ケネディ長官は、ワクチン政策では大バッシングを受けていますが、栄養学強化の方針に関しては、多くの専門家から支持されているようです。

肥満医学と栄養科学が専門のイエール大学医学部のナイト・ウッド医師は、ABCテレビの取材で、ケネディ長官の取り組みを歓迎すると語りました。

ウッド氏は「医師が栄養学の訓練を十分に受けておらず、患者に食事について話すことに自信を持っていないのは事実。幼稚園から高校、大学、医学部、そして研修プログラムやフェローシップ研修に至るまで、あらゆるレベルでの栄養教育の強化が切実に求められている」と述べました。

さらに「患者の多くは管理栄養士にアクセスできない一方で、医師は管理栄養士など栄養の専門家と連携して働くための訓練を受けていない。患者がエビデンスに基づいたチーム医療を受けられるようにするためには、栄養教育の中で、医師を目指す学生が栄養士など他の専門職と連携する手法を教える必要がある」と付け加えました。

アメリカの医療が大きく変わる可能性

ケネディ長官は、アメリカが病気大国になったのは、人々が食事を軽視し、かつ身の回りの様々な化学物質に健康を蝕まれているからだと考えています。

除草剤グリホサートの禁止を訴えてみたり、石油由来の合成着色料の追放を推進したりするのも、すべては化学物質への不信感が根っこにあるとみられます。そして、薬も化学物質の一種と捉えているふしが見られます。ワクチンの副作用を懸念して、ワクチンの一律推奨を止め、ワクチン接種の選択を国民一人ひとりに委ねたのも、同じ理由からです。

アメリカに広がりつつある、薬よりも食事によって病気を治すという考え方が、ケネディ長官の政策によって後押しされれば、アメリカの医療は大きく変わるかもしれません。

(文:猪瀬聖、Webサイト「食品と暮らしの安全」の
コラムより抜粋)

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

北海道じゃがいも

無 今の時期は男爵です。時期により品種変更があります。



0023 約400g 314円

0024 約800g 603円

北海道 和田農園

0025 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。



500g 370円

野々市市 福来園 **地**

0030 神子原さつまいも (紅はるか)

無

品種は紅はるかです。土付きのさつまいもになります。



約500g 389円

羽咋市 屋後浩幸 **地**

0036 福来園のシルクスイート

無

なめらかな食感です。シルクという名前の通り、舌のうえをすするんと滑るような独特の食感を楽しめます。



500g 369円

野々市市 福来園 **地**

0038 蓮花金時芋

無

竹林に囲まれた日当たりのよい山の段々畑育ち。山下さんのホクホクの人気さつま芋。まずは焼き芋と天ぷらでお楽しみください。



約1kg 432円

金沢市 山下農園 **地**



0049 福来園の人参

無

緑黄色野菜の中でも、カロテン含有量はトップクラス。生でそのまま食べても。

約450g

309円

野々市市 福来園 **地**



愛知にんじん

無

殺虫0~1回。やわらかく火の通りも良い天野さんの人参。

0050 400g 237円

0051 800g 414円

愛知県安城市 天野グループ



北海道玉ねぎ

無

栄養素の吸収を助ける成分が多いです。他の食材と合わせて食べるとよいです。

0058 約600g 405円

0059 約1kg 637円

北海道 つちから農場



蓮花里芋

無

煮物の定番野菜。独特の粘りがあってやわらかい芋です。地もの里芋。煮物、汁物、サラダ、コロツケなどに。

0060 約500g 248円

0061 約1kg 432円

金沢市 山下農園 **地**



0064 福来園の里芋

無

煮物の定番野菜。独特の粘りがあってやわらかい芋です。

500g 432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



0069 蓮花蓮根

無

ねばり気が強い蓮根です。鉄分の吸収を高めるといわれている野菜です。

500g 432円

蓮花町 山下農園 **地**



0080 愛知大根

低

殺虫剤:0~1回。煮物や汁物の具、すりおろして薬味にと、日々の食卓に欠かせない野菜のひとつである大根。

1本 314円

愛知県 天野グループ



0146 愛知ブロッコリー

低

有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。カロテンとビタミンCが豊富。

1玉 450円

愛知県 あっぱれ天恵・ティエラス



0160 愛知キャベツ

低

低農薬。有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。幅広い料理にどうぞ。

1玉 450円

愛知県田原市 あっぱれ天恵・ティエラス



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



野菜

0300 愛知生しいたけ

無農薬。無薬剤、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

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**

地

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(500g以上)** **1,233円**

地

寺井 佐の川園



0306 カットしめじ

無農薬。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**

長野ミスズライフ

0307 長野エリンギ

無農薬。培養基にオガコやココナカ等を用い、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

無農薬。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**

長野ミスズライフ

0310 生きくらげ

無農薬。西日本のおかずを使用しています。コリコリとした食感です。



65g **314円**

愛知県刈谷市 信州きのこ

0312 黄金たもぎ茸

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

0314 長野株なめこ

無農薬。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)。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)



翌々週 60g **583円**

吉田ふるさと村

0323 朝堀たけのこ

無農薬。徳島産の朝堀りを新鮮うちに加工。柔らかな食感で甘みが強くえぐみがない。



翌々週 200g **745円**

ムソー



0324 オーガニックかぼちゃ北海道産 1・3週

有農薬。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

冷凍

ムソー



400g **626円**

0328 オーガニックいんげん 1・3週

有農薬。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

冷凍

ムソー



250g **400円**

0330 OGホールカーネルコーン 1・3週

有農薬。農業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)

冷凍

ムソー



250g **400円**

0331 OGミックスベジタブル 1・3週

有農薬。農業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

冷凍

ペンギンルトサ社(ム)



250g **400円**



0332 OGグリーンピース 1・3週

有農薬。農業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

冷凍

ペンギンルトサ社(ム)



250g **400円**

0333 OGフレンチフライポテト 1・3週

有農薬。美しい黄金色の肉質、サクサクした食感のフレンチフライポテト。

【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖

冷凍

ペンギンルトサ社(ム)



300g **497円**

0343 皮つきカットじゃが芋 1・3週

有農薬。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)

ムソー 冷凍



300g **387円**

0344 愛媛切干大根

有農薬。有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。



無茶々園 35g **292円**



果物

果物

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

有 フェアトレード。品種「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。



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**
00005 **定期 519円**

0351 愛知いちご(大・中粒)

低 月に1~2回防除あり。愛きり、とちおとめ、やよいひめ、みくのかを中心に、その時においしい品種を出荷します。



約230g **1,246円**
愛知県 ハートヘルスファーム

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

0356 OGマンゴー

有 酸味が少なくコクのある甘味と、舌触りがなめらかでとろけるような食感が特徴のナンドクマイ種。そのまま食べても十分な甘さ。



冷凍 ムソー 200g **518円**



0357 OGパイナップル

有 ジューシーな果汁と甘味が特徴のパタピア種。くさび型にカットしているタイプなので、そのままでもアイスやヨーグルトのトッピングとしても◎。



冷凍 ムソー 200g **562円**



0358 冷凍有機ブルーベリー

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

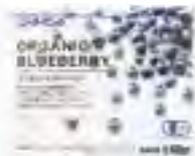


【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）

ムソー **冷凍** 1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

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



【原材料】有機ブルーベリー（カナダ産）

ムソー **冷凍** 150g **616円**

0360 冷凍有機いちご

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



【原材料】有機ストロベリー（トルコ）

ムソー **冷凍** 1kg **2,219円**



0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。



冷凍 ムソー 200g **518円**

0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。



冷凍 ムソー 150g **745円**

0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



冷凍 ムソー 200g **713円**

0374 佐藤さんのリンゴ

低 低農薬。慣行栽培の半分以下の使用に抑え、公的機関で残留農薬ゼロの証明を得ています。品種は、つがる、シナノスイート、王林、ふじに変わっていきます。(変更となる場合があります。) 680g前後(2~3個)



532円
長野県 佐藤武士・和子

0381 庄内の干し柿(平核無柿)

低 有機質肥料を使用し、農薬の散布回数ができるだけ少なくし、除草作業、たい肥作りと皆さんに満足していただけるように丹精こめて作りました。また、グループ内で加工基準をつくり品質の向上と安定に努めています。



山形県 庄内協同ファーム 180g(4~6個入) **856円**

0384 有機愛媛レモン

有 有機JAS。サクサクとした食感に渋味と甘味の絶妙なバランスはかんきつファンには見逃せない味です。



愛媛県 星光農園
約280g前後 **305円**

有機愛媛温州みかん

有 日本原産の温州みかん。皮が薄くてむきやすく、食べやすいです。星光農園は、長い間有機栽培を続けているので安心して食べられます。



0396 500g **351円**

0397 1kg **648円**

愛媛県 星光農園



よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

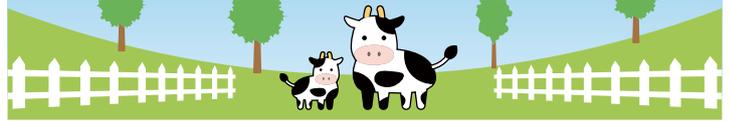
北陸3県で 当会だけ!

冷蔵 1ℓ **380円**
00001 定期購入 1ℓ **374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**



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。

冷蔵 200ml **462円**
00009 定期 200ml **456円**

0494 デザートヨーグルト

ひかえめな酸味とやさしい甘さ、とろっとなめらかなちどけ。乳原料は北海道産を100%使用。

【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、とろっとした食感や無脂肪乳固形分・乳脂肪分にもこだわりました。

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g **200円**

0502 よつ葉プレーンヨーグルト 冷蔵

ノンホモバス乳と同じ、29件のNon-GMO飼料の酪農家原乳特定です。脱脂粉乳などの混ぜ物を使わず、100%生乳から作られたマイルドで濃厚な味のプレーンヨーグルト。

400g **308円** **得**
00007 定期 400g **302円** **得**

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

90g×3 **276円** **得**
00008 定期 90g×3 **270円** **得**

0520 とろっとなめらかなヨーグルト

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)

冷蔵 200g **611円**

0508 チェダーチーズ

チェダーチーズはナッツのような風味とほのかな酸味が特長です。グラタン、シチューなどのお料理に、またそのままおつまみに幅広くご利用いただけます。

冷蔵 200g **597円**

0510 クリームチーズ

酸味を抑え、きめが細かく、口あたりがなめらかな未熟成タイプのチーズです。クラッカーにぬっておつまみに。お菓子作りに。

冷蔵 200g **484円**

0511 シュレッドチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッド。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **675円** **得**

0512 カマンベールチーズ

専用ラインでの手作り品。室温でしばらくおいてお召し上がりください。日が経つほど味に深みが出ます。

冷蔵 90g **489円**

0513 チーズフォンデュ 北海道十勝100

北海道十勝産生乳100%使用。スパイスミックスとのセットでより本格的に。

【原材料】チーズ:ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)、食塩)、添付小麦粉:小麦粉(北海道産)、添付スパイス:香辛料(白こしょう、ナツメグ、コンパウダー)

冷蔵 210.8g **891円**

0518 大人のカマンベール&ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **464円**

0521 チーズペースト カマンベール入り

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g **300円**

0514 有塩バター

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のプロにも人気のバター。

冷蔵 150g **378円**

0515 無塩バター

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

冷蔵 150g **407円**

0516 パンに美味しい 発酵バター

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

【原材料】生乳、食塩

100g **384円** **得**

0517 パンに美味しい 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。

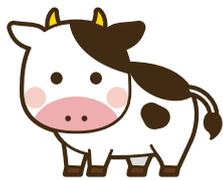
【原材料】生乳、食塩

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。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **298円**



たまご

さとうファームの平飼い卵

美味しく、優れた有精卵を生産するための環境整備を徹底的に行っています(メス20羽に対しオス1羽の割合)。平飼いで飼育され、飼料の主原料(トウモロコシ・大豆)は、非遺伝子組換え(NON-GMO)で生産され、分別生産流通管理されたものを与えています。また、それらはポストハーベストフリー(収穫後無農薬)で管理したものです。

新潟県 さとうファーム

0706 6玉 **446円** **定期** 00015 6玉 **440円**
0707 10玉 **708円** **定期** 00016 10玉 **702円**

地主の平飼い有精卵

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。(エサには遺伝子組み換え飼料が含まれていません。)

0701 12玉 **733円** **定期** 00003 12玉 **721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(発酵菌プラス)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

山下農園

0892 除1)玄米 山のコシヒカリ

0893 除1)白米 山のコシヒカリ

各5kg **4,628円**

(注)白米は玄米5kgのお米を精米したものです。

山下農園は、金沢市内川地区蓮花町のなだらかな山手丘陵地帯にあります。田植時に除草剤を1回のみ使用し、その他一切の農薬・化学肥料は使用していない、限りなく無農薬に近い逸品米を栽培されています。

金沢市蓮花町 山下農園



たかはし農園

0923 無)玄米 コシヒカリ

0924 無)白米 コシヒカリ

5kg **5,400円**

5kg **6,315円**

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

能美市 たかはし農園



福来園

0871 無)玄米 コシヒカリ

5kg **5,709円**

昨年は育苗中に一度化成肥料を与えましたが、それ以降は農薬不使用、化学肥料不使用、有機肥料で育てました。玄米のみの出荷になります。

野々市市 福来園



エコファーム奥野

0895 無)玄米 コシヒカリ

0901 無)白米 コシヒカリ

0903 無)玄米 イセヒカリ

0905 無)白米 イセヒカリ

今回お休み

各5kg **6,480円**

(注)白米は玄米5kgのお米を精米したものです。農薬や除草剤を使わずに育てたお米です。皆様に安心して食べていただけます。

白山市若原 エコファーム奥野



かが有機農法研究会 1週のみ

0915 無)玄米 加賀のティールコシヒカリ 5kg **5,200円**

0916 無)白米 加賀のティールコシヒカリ 5kg **5,500円**

トモエガモやコハクチョウなど多くの水鳥が落穂を食べるを越す柴山湯周辺の干拓地。そこを中心に若手農家たちがお米の生産に取り組んでいます。化学農薬や化学肥料を一切使用しない無農薬栽培のお米です。

加賀市 かが有機農法研究会

1・2月お休み



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270g(6個) **648円**

1月のわっぱん 冷蔵

1171 愛と勇気の仲間たち

ちびっこに人気のパンです。粒あん、カレー、クリームセット。

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、カレー(自家製)、玉葱、キャベツ、豚肉、人参、カレーフレーク、洋風だし、菜、小麦粉、しょうゆ、菜種サラダ油、にんにく、カレーパウダー、ガラムマサラ、卵、小豆、バター、菜種サラダ油、イースト、クチャップ、レーズン、チョコレート、岩塩、みりん、ラム酒(レーズン用)

3種×1個 **540円**



1172 おいもミニクロワッサン

農薬不使用のさつまいもで自家製のいもあんを作り、香ばしいクロワッサン生地で包み込みました。

【原材料】小麦粉、さつまいも、バター、粗糖、小麦粉(強力粉)、卵、イースト、脱脂粉乳、ごま、みりん、岩塩



7個 **432円**

1173 しっとり湯だね角食パン

熱湯で練った湯種を使ったもちもち、しっとりが特徴的な食パンです。通常の湯種食パンの生地量より30g増量し、蓋をして焼くことで、どっしり実の詰まったパンに仕上がりました。

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、岩塩



約450g **481円**

1174 ゆめクロワッサン・ザク

農薬を使わず育てた「ゆめあかり」と「きぬあかり」、小麦ふすまを使い、ザクザクとした食感を楽しめるクロワッサンに仕上げました。

【原材料】小麦粉、バター、卵、粗糖、小麦ふすま、イースト、脱脂粉乳、岩塩



2個 **459円**

1175 にこにこドッグ(リーン)

小ぶりのサイズで、乳・卵不使用。お弁当箱にも入れやすいサイズ、お好みの具材を挟んでどうぞ。召し上がる直前に軽く温めると、焼きたてのふわり感と香ばしさがよみがえります。

【原材料】小麦粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



約30g×6個 **324円**

1176 おから入りホットビスケット

食物繊維が豊富なおからの入った、柔らかい仕上がりホットビスケットです。動物性脂肪が入らないので、取ってもヘルシー。

【原材料】小麦粉、おから、菜種サラダ油、粗糖、小麦粉、豆乳、ベーキングパウダー



50g×3個 **497円**

1177 黒糖シフォンケーキ・ミニ

国産の黒砂糖を練りこんだふわわりシフォンケーキのミニサイズ。甘さの中にコクとまろやかな風味が美しく、ミネラルも豊富に含まれる黒砂糖で、お腹にも体にもやさしいケーキ。

【原材料】卵、小麦粉、黒砂糖、菜種油、食塩



直径12cm **691円**

わっぱんのパン 冷蔵

「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、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**

1113 ジャがいも食パン(リーン)
【原材料】小麦粉、じゃがいも、粗糖、イースト、食塩、菜種サラダ油



410g **427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



410g **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 全粒酵母パンズ
【原材料】小麦粉、全粒粉、粗糖(さとうきび)、菜種サラダ油、天然酵母(小麦・米・麹)、岩塩



約75g×3個 **346円**

1120 クロワッサン
【原材料】小麦粉、バター、卵、強力粉、粗糖、イースト、脱脂粉乳、食塩、菜種サラダ油



3個 **432円**

1121 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** 1・3週

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** 1・3週

1125 天然酵母カンパニョ
【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、天然酵母、岩塩、けしの実



約310g **387円** 1・3週

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** 1・3週

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** 1・3週

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** 1・3週

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** 1・3週

1134 ピザパン
【原材料】小麦粉、チーズ、玉葱、ピーマン、ベーコン、ケチャップ、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩



2個 **432円** 1・3週

1136 カレードーナツ
【原材料】小麦粉、カレー(自家製)、玉葱、豚肉、キャベツ、人参、菜種サラダ油、カレー粉、洋風タシの薬、にんにく、カレーパウダー、ガラムマサラ、粗糖、脱脂粉乳、バター、イースト、食塩



2個 **432円** 1・3週

1137 ミニ動物パンセット
【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、卵、毎ジャム(イチゴ、砂糖)、バター、菜種サラダ油、小豆、チョコレート、イースト、レーズン、片栗粉、岩塩、みりん、けしの実、ラム酒



5種×各1 **529円** 1・3週

その他のパン

OG小麦粉のもっちりパン 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。

1072 プレーン

【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)

82g×1個 **302円**



1073 オーガニックレーズン

レーズン入りです。

【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)

82g×1個 **313円**



ノースカラース 翌々週

グローバルの豚肉・ベビーフード

グローバルの豚肉 翌々週 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** 得

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



裏表紙「玄米ラーメン」原材料

- **4954 しょうゆベジ玄米ラーメン**
めん【小麦粉【小麦(愛知県)、玄米粉【玄米(岐阜県)】、小麦グルテン、食塩(シママース)】、スープ【醤油、米醃酵調味料、香辛料(玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、こしょう)、胡麻油、食塩(シママース)、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、昆布粉末】
- **4955 みそベジ玄米ラーメン**
めん【小麦粉【小麦(愛知県)、玄米粉【玄米(岐阜県)】、小麦グルテン、食塩(シママース)】、スープ【味噌、醤油、米醃酵調味料、メープルシュガー、香辛料(に

んにく、生姜、こしょう、唐辛子)、胡麻油、食塩(シママース)、酵母エキス、昆布粉末]

- **4956 しおベジ玄米ラーメン**
めん【小麦粉【小麦(愛知県)、玄米粉【玄米(岐阜県)】、小麦グルテン、食塩(シママース)】、スープ【小麦醃酵調味料(足助仕込三河しろたまり)、米醃酵調味料、食塩(シママース)、香辛料【玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、生姜、こしょう】、胡麻油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯でん粉】
- **4957 ごまみそベジ玄米ラーメン**
めん【小麦粉【小麦(愛知県)、玄米粉【玄米(岐阜県)】

、小麦グルテン、食塩(シママース)】、スープ【胡麻(南米、アフリカ他)、醤油、食塩(シママース)、米醃酵調味料、胡麻油、香辛料(玉ねぎエキス、にんにくエキス、ねぎエキス、唐辛子)、酵母エキス、味噌、メープルシュガー、馬鈴薯でん粉、昆布粉末]

- **4958 オーサワのベジ玄米ラーメン(担々麺)**
めん【小麦粉【小麦(愛知県)、玄米粉【玄米(岐阜県)】、小麦グルテン、食塩(シママース)】、スープ【胡麻(天塩)、本みりん、食用植物油(胡麻油、パプリカ)、清酒、醤油、味噌、メープルシュガー、酵母エキス、香辛料(にんにく、生姜、唐辛子、こしょう)、馬鈴薯でん粉]

P.15「ごはん・おかゆ」コーナーより一部掲載

ベビーフード 1・3週 翌々週

有機野菜のペーストシリーズ かごしま

有機野菜が贅沢に入っているため、野菜の自然な旨味や甘味がよくわかります。なめらかなペースト状。そのままでも食べられますが、温めるとより美味しい。



5383 有機紅はるか芋と有機安納芋のペースト 5カ月期～

【原材料】有機さつまいも(鹿児島県産)、さつまいも

5384 有機たまねぎと有機にんじんのペースト 5カ月期～

【原材料】有機たまねぎ(鹿児島県産)、有機にんじん、さつまいも

5385 有機かぼちゃと有機にんじんのペースト 5カ月期～

【原材料】有機かぼちゃ(鹿児島県産)、有機にんじん、さつまいも 各80g **450円**

有機米のおかゆシリーズ かごしま

赤ちゃんの成長に合わせて、月齢別に食感を少しずつ変えてあります。



2821 5ヶ月期有機米のおかゆ

有機米をとろとろなめらかに仕上げました。初めての離乳食に。

【原材料】有機米(鹿児島県産) 80g **420円**

2822 7ヶ月期有機野菜のおかゆ 80g

【原材料】有機野菜(鹿児島県産)、有機たまねぎ、有機にんじん、有機じゃがいも

2823 7ヶ月期有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g

【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機かぼちゃ、有機米みそ(大豆を含む)、かつお荒節

2824 9ヶ月期鶏と有機野菜のおかゆ 100g

【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機にんじん、有機じゃがいも、鶏肉、米発酵調味料

2825 12ヶ月期しらすと有機野菜のおかゆ 100g

【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機にんじん、有機たまねぎ、有機ごぼう、すらすら、ひじき、有機しょうゆ(本醸造)(大豆、小麦を含む) 各 **450円**

ベビーポタージュ Hokkaido Pro

北海道産野菜100%の無添加ベビーフードです。素材は、すべて北海道の農家さんが丹精込めて育てた道産野菜のみ。採れたてのうちに瞬間乾燥し、香りも栄養もギュッと閉じ込めた大人も美味しい離乳食です。水分を加えるだけで、多彩に変化するので、様々なお料理にも使えます。マッシュ状にもスープ状にも変化し、パンやお菓子作りの生地に混ぜ込んだりするのも◎。



4342 ベビーポタージュ北海道とうもろこし(スーパーデザート)

【原材料】とうもろこし(北海道産)

4343 ベビーポタージュ北海道越冬かぼちゃ

【原材料】かぼちゃ(北海道産)

4344 ベビーポタージュ北海道雪下にんじん

【原材料】にんじん(北海道産) 各40g **594円**

秋川牧園の豚肉 & 惣菜

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。

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。



黒豚ローストンカツ用

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。



黒豚ローススライス

1317 黒豚ローススライス 200g **827円**

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



黒豚モモ一口カツ用

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。

1322 黒豚モモスライス 200g **741円** **得**
使いやすいモモスライス。



黒豚モモスライス

1323 黒豚小間切 200g **784円**
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！



黒豚小間切

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

秋川牧園のお総菜

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、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリック、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、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)



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)



1545 鶏の生煮焼き 200g **488円**
若鶏むね肉のスライスを特製タレに漬けています。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)



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)



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、ばれいしよでん粉、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)



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)



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)、ばれいしよでん粉)、揚げ油(なたね油)



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、ばれいしよでん粉、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)



1558 鶏鍋セット(醤油) 500g **1,390円** **得**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・しょうゆ風味特製スープの3点セット。
【原材料】鶏肉(国産)、つくね[鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、馬鈴薯澱粉、清酒、醤油、砂糖、生麦、食塩]、スープ[チキンスープ、醤油、砂糖、鰹だし、清酒、食塩、(原材料の一部に小麦を含む)]



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、ばれいしよでん粉、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、ばれいしよでん粉、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)



1559 鶏鍋セット(塩) 500g **1,390円** **得**
特製つみれ・もも肉胸肉の切身・特製塩スープの3点セット。
【原材料】鶏肉(国産)、つくね[鶏肉(国産)、鶏卵、玉ねぎ、パン粉、馬鈴薯澱粉、清酒、醤油、砂糖、生麦、食塩]、スープ[チキンスープ、発酵調味料、昆布だし、鰹だし、食塩、ガーリックパウダー、醤油、ごま油、(原材料の一部に小麦を含む)]



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) 冷蔵

抗生物質・抗菌剤の無投薬飼育を実現。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 若鶏もも肉 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。

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
からあげや煮物に
1514 1kg 2,154円
に適しています。

若鶏もも一口カット(バラ凍結)

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

1520 若鶏小間切れ 200g 538円

もも、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。

1524 いろいろ使える鶏つみれ

200g 475円
【原材料】鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばれいしょでん粉、清酒、醤油、砂糖、生食、食塩(一部に鶏肉・卵・小麦を含む)

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。天日塩が調合してあるのでほどよい味に。
【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、幅広いメニューにご利用ください。

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。骨の周りの肉がすつと身離れするよう、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・ウインナー・惣菜

翌々週

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)

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 1・3週 691円

1715 焼き豚

醤油、みりん、生姜、ねぎのシンプルな液に漬けた後、炭火で焼きます。家庭的な手作りならではの製品です。

285g前後 1,847円

1716 あっさり料理用ベーコン

炭火で熱を加えながら、桜の新でスモークしたベーコン。もも肉や肩肉などの脂少なめの部位を使用。【原材料】豚肉、天日塩、黒砂糖、香辛料

230g 1,253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

1722 野菜ソーセージ

ネギと生姜入り。ネギと生姜が豚肉の旨味を引き立てます。【原材料】豚肉・ネギ・トマト・天日塩・香辛料(生姜・黒砂糖・天然羊腸)

120g 518円

1728 チキンカレーソーセージ 1・3週

20種類の香辛料を調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の肉を使用。

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ツ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き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・もも肉、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

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



1週のみ
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き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)



1週のみ
翌々週
オーサフ 230g **356円**

1854 本造なめたけ

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%。うず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、鯖節だし、酵母エキス、米酢



1週のみ
翌々週
小林農園(ム) 200g **410円**

1867 小豆の水煮

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。



1週のみ
翌々週
ムソー 230g **281円**

1858 有機金時煮豆

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



1週のみ
翌々週
ムソー 125g **562円**

1859 有機大豆煮豆

大豆と昆布をこだわりだし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)、有機こんにやく、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



1週のみ
翌々週
ムソー 145g **454円**

1860 有機黒煮豆

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



1週のみ
翌々週
ムソー 125g **616円**

1842 放牧豚まん

具と皮の原料すべてにこだわっています。放牧豚を使い、野菜は無農薬のもの。皮は国産小麦粉と生イーストで作りました。
【原材料】豚肉、玉葱、生姜、にんにく、たけのこ、醤油、砂糖、塩、澱粉、純米料理酒、オイスターソース、ブラックペッパー、[皮]小麦粉、ビート糖、食塩不使用/バター、生イースト、塩、重曹



冷凍
オルター 4個入り **825円**

信州自然村のおやきはP.39に掲載しています。

水産物

2304 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)



かもめ屋 冷蔵 20g **529円**

2635 カキフライ

三陸産の牡蠣は身がぷりっと引き締まり味も濃厚なのが特徴です。
【原材料】カキ(国産)、衣(パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム油)、全卵、酵母、砂糖、食塩)、小麦粉、おから粉(大豆(遺伝子組換えでない)を含む)



揚げて下さい
高橋徳治商店 冷凍 240g **981円**

2305 釜揚げしらす

朝獲れの高鮮度のしらすを大釜で茹でた、贅沢な逸品です。秋はカタクチイワ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。



冷凍
かくまつ岩松商店(かもめや) 70g **510円**

2368 無着色たらこ

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

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



パプ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

5個(165g) **359円**
【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)

160g(8個) **416円**
【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、白コンショウ、おろし生姜(生姜(国産))



2639 ソフトはんぺん

4枚(188g) **524円**
【原材料】タラすり身、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリザメ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用米油、カツオエキス、清酒、酒かす、食塩、発酵調味料、レモン汁



2640 7種の野菜揚げ

5個(165g) **387円**
【原材料】タラすり身(助宗タラ、砂糖、食塩)キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、人参、いんげん、竹の子、馬鈴薯澱粉、鰹エキス、発酵調味料、清酒、食用米油



2641 玉ねぎ揚げ

5個(150g) **395円**
【原材料】スケトウダラ無りんすりみ、玉ねぎ、豆腐、馬鈴薯澱粉、食用米油、砂糖、鰹エキス、発酵調味料、食塩、



2646 やわらかサバだんご

170g **595円**
【原材料】サバ、ばれいしょでんぷん粉



2657 おでん種セット

7種13品(378g) **1,021円**
具材から出る旨味でスープも最後まで飲み干してしまいたいほど美味しいです。



【内容】さつま揚げ×2、ソフトはんぺん×1、玉ねぎ揚げ×1、ぼたんちくわ×2、ごぼう巻×1、白身つみれ×4、小魚つみれ×2

2656 いわしだんご

150g(5ヶ) **440円**
マイワシと助宗たらすり身をあわせてネギと味噌と一緒に練り込んだ柔らかい食感のだんごです。汁物にのけると、商品から旨味のある出しが出て大変美味しいスープに仕上がります。



【原材料】魚肉(いわし(国産)、スケトウダラ(国産))、長ねぎ(国産)、馬鈴薯澱粉、味噌、砂糖、ホタテエキス、カツオブシエキス、コンブエキス、食塩

水産物・海藻類

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種に渡ります。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。

1週のみ 冷凍 翌々週



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** 得

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 ボイルタコの頭 150g **446円**
岩手県沖で漁獲されたミスタコ。貴重な頭を食塩(天日塩)のみでボイルし、適当なサイズにカットしました。お刺身やサラダ、タコ焼きなどでお召し上がり頂けます。

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

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、塩水に漬けて「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。

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分程度揚げて下さい。
【原材料】真イワシ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

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(岩手県沖)

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 120g(2切) **497円** 得

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。タラフライともまた違う食感。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)

2465 サンマ小 100g×3本 **465円**

2466 サンマ中 120g×2本 **497円**

岩手県大船渡港で水揚げされたサンマを、大きさ別に選別しました。塩焼や唐揚げなどで召し上がりください。

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開発した味噌ダレと、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)

2471 真イワシの甘辛煮 150g **566円**

形も良く脂の良い真イワシを使い、こだわりの醤油とビートグラニュー糖、天日塩でじっくりと煮付けました。大きめの真イワシの形を崩さずに骨まで柔らかく炊き上げ、甘辛さが程よく、外観、味、食感を楽しめます。
【原材料】マイワシ(三陸北部沖)、ビートグラニュー糖、醤油、食塩、(一部に小麦・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シカット。
【原材料】ホヤ(岩手県沖産)

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開発した味噌を使い、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

2478 もったいないカットイカ 100g **573円**

各種イカ製品製造時に生じる端材を袋詰めしました。サイズ厚さ、不揃いのお徳用です。
【原材料】ムラサキイカ(三陸産)

2480 冷凍殻付カキ(生食用) 1個 **419円**

殻付きのまま急速凍結。生食でも蒸しガキとしても食べられます。生食の場合、流水解凍後、ステーキナイフ等で殻を外してお好みの葉味と一緒にどうぞ。加熱する場合、冷凍のまま約10分程度蒸してください。
【原材料】真ガキ(養殖・岩手県下閉伊郡山田湾)

2481 まるっとエビカツ 100g2個 **590円**

エビを贅沢に使った「エビカツ」。天然エビの食感が楽しめます。冷凍のまま揚げて、お好みの調味料でどうぞ。
【原材料】天然エビ(バキスタン産)、衣(パン粉、小麦粉)、でん粉、食塩、(一部にエビ・小麦を含む)

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出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** 得



2715 刻みみついいし昆布 1週のみ

北海道日高産天然みついいし昆布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**



2724 乾燥わかめ・天然伊勢志摩 1週のみ

三重県産の湯通し塩蔵わかめを使用し、使い易くカットして乾燥させました。水で戻すとおおよそ10倍以上に戻ります。
【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩)



宝海草 翌々週 8g **454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**

2746 オーサワの芽ひじき(伊勢志摩産) 1・3週

伊勢志摩産の天日干し、天然ひじき。磯の香り高く、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 1・2・3週

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・レトルトご飯・おかゆ・豆・雑穀・ごま・こんにゃく

シリアル

ムソー・コーンフレーク

1週のみ
翌々週

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)

1週のみ

玄米粥を丁寧に裏ごしした、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 **410円** 得

2832 玄米ごはん・助っ人飯米

1週のみ

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仕上げました。
【原材料】玄米(北海道産)



ムソー 翌々週 160g **281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** 2837 わかめ 90g×2 **415円**

海の精の食塩を使用。【原材料】有機玄米(国産)、食塩 【原材料】有機玄米(国産)、わかめ、食塩

コジマ 翌々週



「ベビーフード」はP.10に掲載しています。

豆・雑穀・ごま

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)



翌々週

万直商店 120g **324円**

2853 もちあわ(北海道産)

1・3週

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 翌々週 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 翌々週 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。白米に混ぜてお召し上がりください。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 翌々週 800g **691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 翌々週 150g **648円**

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合に大きじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。
【原材料】複数原料米(国内産)



まんがら農園 冷蔵 300g **998円**

有機あらいごま

1・3週 翌々週

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。【原材料】有機ごま



2914 白 2915 黒 各80g **302円**

有機いりごま

1・3週 翌々週

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。【原材料】有機ごま



2916 白 2917 黒 各80g **324円**

有機しっとりすりごま

1・3週 翌々週

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。【原材料】有機ごま



2918 白 2919 黒

ムソー 得 各80g **410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ると美味しくいただけます。
【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、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(ガテマラ)



ムソー 1週のみ 翌々週 各210g **799円**

2864 奥野さんのカロリー紫黒米

ビタミン・鉄・カルシウム・亜鉛などが多く含まれる黒米です。白米に混ぜるだけ!
エコファーム奥野



200g **936円** 得

特別栽培小豆(北海道産)

1・3週

品種は「きたろまん」。できるだけ農薬や化学肥料を使わず(節減対象農薬・化学肥料5割減)に育てた北海道産の特別栽培小豆。皮がやわらかく、ほんのりとした甘みと小豆の風味が感じられます。赤飯や煮物、菓子づくりなどにおすすめ。
【原材料】小豆(北海道産)



2935 200g **648円**

2936 1kg **2,052円**

オーサワ

3285 小結びしらたき 特別栽培

1・3週

化学肥料を一切使用しないで、農薬を減らして作った国内産のこんにゃく芋を使用した小結びしらたきです。冬季限定。煮物や鍋・にくじやなどにご活用下さい。
【原材料】こんにゃく芋精粉(国内産)、貝カルシウム



【原材料】こんにゃく芋精粉(国内産)、貝カルシウム

太洋 翌々週 6個入り **281円**

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みがいよい。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 翌々週 各 **270円**

こんにゃく

こんにゃく・豆腐・揚げ・豆乳・納豆

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】んぶん、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) 翌々週

65g×5袋 994円



3286 小結びしらたき有機国産生芋100% 1・3週

広島県産・有機栽培こんにゃく芋100%使用。有機JAS認定の小結びしらたきです。面倒なく抜き不要。味しみがよく、プリッとした食感をお楽しみいただけます。鍋やおでんに。

【原材料】有機こんにゃく芋(広島県産) / 水酸化カルシウム(弱弱用凝固剤)



中尾食品 翌々週 6個入り 324円

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

しょうゆ味に仕上げた堅豆腐。そのままでも美味しくいただけます。

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g 324円

焼きたての焼豆腐。そのままでも美味しくいただけます。

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g 410円

滑らかな綿豆腐。冷や奴、湯豆腐などに。

3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g 270円

滑らかな絹豆腐です。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

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 各350g 195円

【原材料】大豆(北海道産)、凝固剤(塩化Mg)

3236 とろ湯葉国産大豆100% 120g×2 333円

【原材料】【豆腐】大豆(北海道産) / 凝固剤(塩化Mg含有物) 【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% 4個 214円

【原材料】大豆(北海道産)、植物油 / 凝固剤(塩化Mg)

3238 生あげ北海道産大豆100% 2個 214円

【原材料】大豆(北海道産)、植物油 / 凝固剤(塩化Mg)

3239 スプーンで食べるおぼろ有機大豆100% 250g×17g 212円

【原材料】【豆腐】有機大豆(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、かつお節エキス、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 1枚 162円

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。

3241 有機大豆100%あげだし豆腐 2個 268円

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。

【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

兵庫県産大豆100%こうのつりの郷

3243 きぬ 3244 もめん 各200g 186円

「こうのつりの育む農法」で育てられた、兵庫安心ブランド認定の藤田契約栽培大豆を使用。安心・安全にこだわり土作りから丹精込めて育った大豆。除草剤・化学肥料不使用で農薬は削減した減農薬栽培です。

【原材料】減農薬大豆(兵庫県産)乳化にがり

3245 生とうふやき 北海道産大豆100% 180g 162円

味しみもよく、煮込んで大豆の旨みが味わえる焼とうふです。

【原材料】大豆(北海道産)、凝固剤(塩化Mg)

3246 ひとくちきぬあげ 北海道産大豆100% 4個入 167円

出来立ての絹ごし豆腐をすぐに素揚げ。新鮮油で揚げているので油抜き不要。

【原材料】大豆(北海道産)、植物油 / 凝固剤(塩化Mg)

3247 絹とうふ(有機大豆100%) 400g 189円 新

有機大豆100%使用。室戸海洋深層水にがり・マイナスイオン水を使用しています。

【原材料】有機大豆(カナダ、アメリカ産)、海水にがり(室戸)

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)



【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 【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

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)



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ンも好評です。

【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。

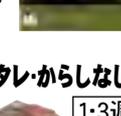
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3539 北海道産直納豆 小粒(タレからしなし) 30g×2 261円

十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えてくせ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



納豆・梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

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。そのまま食べても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や旨味を逃さず蒸し上げる「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふっくらした食感と、泡立ち良いまろやかな口当たりを実現しました。

【原材料】有機丸大豆(石川県産)、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、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料



金沢大地 **冷蔵** 45g×2 **308円**

3164 みどり有機豆乳(無調整)

有機大豆100%使用。大豆固形分8%以上。高温摩砕製法より大豆の青臭さを抑えました。くせがなくすっきりした味わいなので、豆乳が苦手な方でも飲みやすいです。

【原材料】有機大豆(アメリカ産)



冷蔵 九州乳業 1000ml **300円**

3165 有機豆乳(無調整) 1・3週

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**

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(ふんわりいそ塩)、昆布(北海道産)、洗柿の皮(和歌山産)、唐辛子(国産))



オーサワ **翌々週** 100g **626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、天日塩を溶解し平釜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込んだ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】干しだいごん、大根葉、漬け原材料(米ぬか、麦芽水飴、食塩、純米酢)



ムソー **翌々週** 130g **702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種類の原料を漬け込んだ福神漬です。

【原材料】干し大根、なす、きゅうり、れんごん、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(バダグアイ産)、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 麴屋甚平浅漬けの素 1週のみ

浅漬けから本漬けまで、ぬかみそ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)、米糶(米(国産))、食塩、酵母菌、乳酸菌



翌々週 マルアイ 500ml **605円**

麴屋甚平熟成ぬか 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 **1,069円**

4036 ぬか補充用 400g **464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**

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)、ホワイトベツパー(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**

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、馬鈴しよでん粉



ムソー **翌々週** 3.5g×6 **389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**

かつお節・だし・ふりかけ・みそ汁・スープ・大豆加工品

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**

4155 鯉本節ミニパック

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**

4118 煮っころ丼々

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)

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 **360ml 680円**

4161 煮干いりこ

鮮度がいい煮干しいりこ。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し、乾燥させました。



【原材料】かつおいわし
ムソー **100g 529円**

ふりかけ・みそ汁・スープ

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◎。



【原材料】塩蔵わかめ(徳島)・白ごま(国産)・砂糖(サトウキビ・甜菜含む)・海塩(石川)・酵母エキス・オキアミエキス
能登製塩 50g **967円**

4283 こめどろぼう

こだわり原料で味付けした伊勢湾産素干し海苔です。伊勢湾産の素干しのり(A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つ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、アジアオノリ
みえぎよれん販売 **30g 540円**

4305 かつおふりかけ

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)、米発酵調味料、ごま(国内・ポリビア産地)
新丸正 **28g 389円**

4311 鉄火みそふりかけ

パワーがつく食用料理の一つ。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。玄米ごはんにびつたりふりかけです。



【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 **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 **各9g×6 383円**

4340 有機みそ汁(生みそタイプ)

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]
オーサフ **3食入 270円**

4360 有機ポタージュ(トマト&にんじん)

8種類の有機野菜でつくったこだわりポタージュ。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[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)、有機オリブオイル(イタリア産)、こしょう(マレーシア産他)
オーサフ **140g 378円**

4361 有機ポタージュ(かぼちゃ&にんじん)

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュ。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[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)
オーサフ **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

北海道産とうもろこしでつくったこだわりポタージュ。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(シママース)
オーサフ **140g 378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)

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 代肉肉として。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**
オーサフ **378円**

4485 そのまま使えるベジミート(畑の肉)ひき肉タイプ

小麦たんぱくと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
オーサフ **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

小麦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
オーサフ **170g 518円**

乾物・小麦粉・粉類

乾物

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・香りとも最高の一品です。

【原材料】ゆうがおの実(栃木県産)



翌々週

ムソー 40g **691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**

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 1週のみ 全粒粉使用くるまふ

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麩です。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**

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(原産)



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

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) (選任子組み換えでない)



翌々週

金正食品 50g **157円**

4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし 1-3週

国産たかの爪の中から小粒で形の良いものを選び軸付のまま仕上げています。風味豊かでつやのある緑と赤の色合いが料理に美しい彩りを添えます。

【原材料】さや唐辛子(国内産)



向井 翌々週 5g **324円**

4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産 1-3週

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(原産)



武久 翌々週 30g **853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)



オーサフ 翌々週 100g **216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

【原材料】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・馬鈴薯でんぷん(ドイツ産)、酵母



風と光 翌々週 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・馬鈴薯でんぷん(ドイツ産)、酵母



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

北海道の低アミロース米(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。際立った個性を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 **389円**

今週のおすすめ!

91513 海鮮えび焼売

えびを約20%配合し、イカとタラのすり身を
加えた、ほんのり甘いしゅうまいです。凍った
まま蒸し器や電子レンジで蒸すだけで、ア
ツアツのシーフード焼売が楽しめます。



千رابシ

凍 翌々

口福広場 8個 697円⇒**684円 得**

6107 カンタン八芳酢 徳用 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る
から、旬の素材にかけるだけ、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。

NEW

お徳用が購入できます!

サラダ、甘酢漬、酢の物、ピクル
ス、魚の南蛮漬、千枚漬、マリネ、
なます等等素材にかけるだけ!



翌々

ムソー 900ml 972円⇒**953円 得**

4733 節蓮根粉末(コーレン) 1週のみ

国内産のレンコンの節を主に使用し、焙煎・
粉末にしたものに、本葛粉や生姜粉末を配
合しました。一番陽性な元気な部分“レン
コン節”を主に使用しています。のどの調子
が気になる時におすすめ。

れんこん湯の作り方

湯飲みに蓮根粉末を小さ
じ1杯入れ、約100ccの
熱湯をよくかき混ぜなが
ら注いでください。みそ
汁、スープなどに入れても
おいしいです。



翌々

ムソー 50g 821円⇒**805円 得**

92312 胡桃ゆべし

新光製糖の洗双糖、弓削田の有機醬
油、国内産餅米、米国産JAS有機胡桃
で歯切れが良くモチモチ感の有るゆべし
に仕立てました。

千رابシ

田村おあめ!



凍 翌々

はら山
4コ入(160g) 965円⇒**946円 得**

6831 緑でサラナ 1週のみ

血中コレステロール(特にLDLコレステ
ロール)を低下させる働きがあるブロッコリー・
キャベツ由来のSMCS(天然アミノ酸)を豊
富に含んだ飲料です。コレステロールが気
になる方や高めの方に適
しています。



翌々

サンスター
160g 216円⇒**212円 得**

5681 天然醸造味噌 1・3週

糵菌が生きている非加熱無添加の天然
醸造生味噌です。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。



足立醸造

1kg 1,238円⇒**1,214円 得**

今月のわっぱん 冷

1171 愛と勇気の仲間たち

ちびっこに人気のパンです。粒あん、カレー、ク
リームのセットです。

3種×1個 540円⇒**530円 得**

1172 おいもミニクロワッサン

農薬不使用のさつまいもで自家製いもあんを
作り、香ばしいクロワッサン生地で包みました。

7個 432円

1176 おから入りホットビスケット

食物繊維が豊富なおからの入った、柔らかい
仕上がりのホットビスケットです。

50g×3個 497円



よつ葉乳業の今月の特価! 冷

0502 プレーンヨーグルト

400g 308円⇒**280円 得**

0511 シュレッドチーズ

250g 675円⇒**632円 得**

0516 発酵バターパンに美味しい

100g 384円⇒**370円 得**

4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス

450g 598円⇒**527円 得**



今週のお薦め肉 凍

1259 豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース肉)

豚ロース肉を、しゃぶしゃぶ用 1・3週 翌々
(極薄)にスライス。

ゴーバル 150g 697円⇒**663円 得**

1322 黒豚モモスライス

使いやすいモモスライス。

秋川牧園 200g 741円⇒**704円 得**



横井商店の米飴

不定期!

能登半島松波で500年続く伝統製法で作られていてどこか懐か
しい米飴です。化学調味料や保存料は一切使用しておりません。

9721 豆飴

国産のうるち米と大麦で作られたじろ飴にき
な粉を混ぜてソフトキャンディーにしました。

9724 固飴・苺

9727 固飴・ブルーベリー

9728 固飴・ピーナッツ

国産のうるち米と大麦で作られたじろ飴を
キャンディー上の固さに仕上げました。 各40g **324円**



※数に限りがありますので欠品となる場合があります。ご了承ください。

宮古の海の恵みをお届け 丸友しまか

1週のみ 凍 翌々

季節ごとに獲れた三陸の美味なる旬の味を是非、ご賞味ください。

2433 秋鮭の味噌漬

北海道産の秋鮭(オス)を、やさか農場の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。

120g(2切) 720円⇒**706円 得**



2472 宮古トラウトサーモンの粕漬

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・みりんなどを使い、粕漬を作りました。

120g(2切) **786円 得**



2475 宮古トラウトサーモンの味噌漬

宮古湾で養殖されているトラウトサーモンを使い、自社調合した甘口味噌ベースで漬け込みました。

120g(2切) **751円 得**



2476 宮古トラウトサーモンの冷燻(スライス)

宮古トラウトサーモンを使い、冷燻を作りました。

60g **1,124円⇒1,102円 得**



2455 真鱈の切身

岩手県の約8割が宮古市魚市場に水揚げされ、県内でもトップクラスの真鱈の水揚げを誇ります。その真鱈を使いやすいサイズにカットしました。

120g(2切) **573円 得**



2463 タラフライ

底曳漁や延縄で漁獲された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どうぞ。

120g(2切) **497円⇒488円 得**



2470 焼サバの味噌和え

ふぞろいのサバを焼き上げ、甘口味噌ダレと、削り昆布と削り節を混ぜ合わせました。冷蔵庫で解凍後、おにぎりやトースト、ピザやサラダの具材としてどうぞ。

80g **530円 得**



2478 もったいないカットイカ

各種イカ製品製造時に生じる端材を袋詰めしました。サイズ厚さ、不揃いのお徳用品です。

100g **573円 得**



グローバル 冷 翌々

※今回は翌々週のお届けとなります。

1725 チーズウインナー 不定期!

ソーセージの中に3種類のチーズ「モッツァレラ・サムソラクレット」を入れて作りました。大人にも子供にも人気のあるソーセージです。軽く温めてお召し上がりください。

85g **864円⇒778円 得**



1735 ビストロソーセージ 1週のみ

ゴツゴツした食感でボリューム満点の太い粗挽きソーセージです。焼いてお召し上がりください。マスタードがよくあいます。ホットドックにするのもおすすめです。

2本(約120g) **605円⇒545円 得**



1730 辛口チョリソー 不定期!

チョリソーは実に奥の深い、デリケートなソーセージです。グローバルでは、韓国唐辛子を使用しています。生地を作って数日間熟成させて作ります。

162g **864円 得**



アップルマスタード 不定期!

イエローマスタード、ブラウンマスタード、リンゴ、ワインピネガーなどをブレンドして冷蔵庫でねかせました。グローバルのソーセージによく合うおいしいマスタードです。

1742 ビン 100g **562円 得**

1743 詰替 100g **400円 得**



ごま 1-3週 翌々

ごまには、脂質・たんぱく質・炭水化物・ビタミン・ミネラル・食物繊維など、様々な栄養が詰まっています。風味がよいので、いつもの食事にプラスしてみたいかがですが。



有機あらいごま

良質の有機胡麻を洗い、乾燥させています。軽く炒った後、すり胡麻にすると炒りたての胡麻の香りがよりいっそう広がります。

2914 白 2915 黒 各80g **302円 得**

有機いりごま

良質の有機胡麻を丹念に焙煎しました。炒る手間がかかりません。そのまま、又はすってお使い下さい。

2916 白 80g **324円 得**

2917 黒 80g **324円⇒318円 得**

有機しっとりすりごま

香ばしく炒った有機ごまを、杵つき製法で胡麻の旨み(油分)が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりとした食感と、ほんのり甘い胡麻の風味。

2918 白 80g **410円⇒402円 得**

2919 黒 80g **410円 得**



石川産米粉を使用 米粉クッキー

米粉クッキー 2週のみ 翌々

米粉ならではの風味豊かでざっくりとした食感と、フレーバーごとのやさしい味わいが楽しめます。

6495 メープル

メープルのやさしい甘み。 60g **421円⇒413円 得**

6491 キャロブ&ココア

豊かな風味とほろ苦さ。

6492 ベリー

3種のベリーの甘酸っぱい風味。

6493 よもぎ

よもぎの上品な風味。

6494 かぼちゃ

かぼちゃの豊かな風味。



卵・乳製品・小麦
不使用

オーサウ

オピア OPIA 保存料・甘味料・亜硫酸塩不使用

オーガニック・ノンアルコールワイン

アルコール0%のワイン風味の飲料。南フランス産の自然の力のみで作られた、健全なブドウ本来の成分を余す事無く抽出し、まるでワインのような豊かな風味、溢れる果実味をお楽しみいただけます。心地よい酸味とフレッシュな果実味、クリーミーな泡、青りんごと梨のような爽やかな香り。

OPIAシャルドネスパークリング OGノンアルコール

8570 瓶 750ml **1,620円⇒1,588円 得**

8571 缶 250ml **594円 得**



小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

4749 片栗粉

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



桜井食品 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)・石川産山芋粉・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 玄米お好み焼き粉 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き粉。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。

【原材料】米粉(米(富山県産))、玄米粉(米(佐賀県産))、砂糖(きび砂糖)、削り節(さば)、かつお・うるめ・いわし、焼塩、日高昆布粉末



南出製粉 翌々週 300g **583円**

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。コロッケ、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**

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ぷん、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、カラッと揚がります。



【原材料】米粉、馬鈴薯でんぷん、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**

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作れます。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(シママース)/ベーキングパウダー(アルミニウム不使用)



オーサフ 翌々週 200g **432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、ドーナッ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**

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**

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**

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** **得**

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】道産ハルユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド



江別製粉 500g **521円**

BIOCAのパスタ

本場イタリア産の有機パスタ!伝統的なブロンスタイス製法です。パスタ表面をザラザラに仕上げる「ブロンスタイス製法」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・ラチマール山の天然水と、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**



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、豆乳のまろやかな甘みが加わったあっさりごんつ風らーめんです。

【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、馬鈴薯でんぷん、食塩)、食塩、麦芽糖、豆乳(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**

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・りんごバル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、りんごバルブ、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)、粉まみそ、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)

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、はたてエキス、乾燥ねぎ、混合節粉末、麦芽エキス、ごま油、(一部に小麦・大豆・さば・豚肉・鶏肉・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・さば・いか・ごまを含む)

4940 とんこつらーめん 103g×2 **443円**

魚介の風味ある和風とんこつスープは、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飩です。喉越し良く・コシがあり絶品の饅飩です。ざる饅飩、釜揚げ饅飩がおすすです。

【原材料】小麦粉(国内産)、食塩



金子製麺 翌々週 200g **328円**

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**

4822 足柄利助そば 1週のみ

創業以来の定番商品でそば粉の割合は3割ですが昔の味わいのする蕎麦です。自然乾燥麺ですから穀物のもつ本来の味わいが楽しめます。

【原材料】小麦粉、そば粉、食塩



金子製麺 翌々週 240g **353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**

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

5099 日本の中華麺淡麗鶏ガラ醤油 1・3週

あっさりした中におコクの有る瑞麗系醤油ラーメン。

【原材料】麺[小麦粉、かんすい、食塩、クチナシ色素、加工でんぷん(打ち粉)]、スープ[醤油(国産小麦・国産大豆)、チキンエキス、食塩、砂糖、鶏油、チキンブイヨン、本みりん、酵母エキス、濃粉、香辛料、かつおぶし]



120g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5104 季穂・長ほうとう 1・3週

モチモチした食感の煮込みうどんや鍋物にぴったりのコシの強いうどんです。

【原材料】小麦粉、食塩、加工でん粉



240g **306円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

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

5106 あしがら車屋醤油ラーメン 1週のみ

【原材料】麺[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(ポーク、チキン)、肉エキス(ポーク、チキン)、動物油脂(ポーク)砂糖、野菜(玉葱、にんにく、生姜)、食塩、酵母エキス(ビール酵母)魚醤、植物油(ごま油)、香辛料]



120g×2 **444円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5107 あしがら車屋味噌ラーメン 1週のみ

【原材料】麺[小麦粉、鶏、卵、食塩、加工澱粉、馬鈴薯澱粉(国内産)]/スープ[味噌、しょうゆ、動物油脂、砂糖、野菜、肉エキス、酵母エキス、胡麻油、食塩、豚肉、ごま、香辛料]



120g×2 **477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】麺[小麦粉・卵・食塩・加工デンプン スープ[チキンブイヨン、肉エキス(ポーク、チキン)、食塩、動物油脂(ポーク)、砂糖、酵母エキス(ビール酵母)、食介エキス、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

5114 油そば(スープ付) 1週のみ

溜り醤油を使用していますので、醤油の旨味を味わうことができます。

【原材料】麺：小麦粉(国産)、食塩、デンプン(打ち粉)かんすい、タレ、醤油(国産)、植物油、水飴、豚脂、砂糖、チキンオイル、かつおぶし、いわし煮干し、香辛料(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)、鹽麹粉末添付食材]



140g×2 **512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】麺：小麦粉、食塩、かんすい、でん粉 スープ：肉エキス(ポークエキス、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、白胡麻)、でん粉、いわし煮干



120g×2 **485円** **得**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5120 神名のせいろ麺(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

5125 季穂 せいろ蒸し焼きそば ソース付 1週のみ

せいろ蒸しが引き出す、もちもち食感の焼きそば麺。黒こしょう香るスパイシーなソースが誘う、本格の一品。

【原材料】麺：小麦粉、食塩、市水、かんすい スープ：中濃ソース、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご酢、濃粉、香辛料、ポークエキス、加水



麺150g×2、たれ40g×2

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺 **484円**

5201 季穂地粉餃子の皮 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。手作りの餃子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)]



10cm円形20枚 **283円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5202 季穂全粒粉餃子の皮 1・3週

小麦の粒をまるごと挽いた全粒の餃子の皮。風味と食感が格別です。

【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 もちぶり餃子の皮 1・3週

国産小麦強力粉で作った、もちもちぶりぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいので、お子様でも楽しくお手伝いできるのもおすすめ。水餃子や蒸し餃子に。



10cm円形20枚入 **299円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

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。手作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

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・生麺・ジャム・ペースト・蜂蜜・塩

4847 ベジタリアンのソース焼そば

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。 **1週のみ**

【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)、馬鈴薯澱粉、小麦蛋白、食塩)、麦芽糖、トマトピューレー、食塩、米酢、りんごバルブ、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 **118g 227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 **150g 400円 得**

生 麺

4844 奥出雲生蕎麦(つゆなし) **1・3週**

国内産そば粉と国内小麦粉を使った、香り高い生そばです。そばの命ともいえる香りを大切にするため、国内産のそばの美の状態を確認してから丹念に挽いて製粉しました。食品添加物は、一切使用しておりません。

【原材料】そば粉、小麦粉、食塩



本田商店 **100g×2 562円**

4859 新そば(つゆ付) **1・3週**

そばの風味香る、今年収穫した国内産の新そばを使用。小麦粉も国内産を使用した、半生タイプの新そば(5割そば)。

【原材料】【めん】そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩 【つゆ】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、削りぶし(かつお)、削りぶし(さばを含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母エキス



本田商店 **2人前(麺100g×2、つゆ40g×2) 756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) **115g 432円**

5263 いちごジャムあすかルビー **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 **200g 734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 **200g 842円**

蜂蜜製品

5412 ブルガリア産オーガニック蜂蜜 **1週のみ**

ブルガリア政府公認の認証を受けた原料を使用。クセが少なく柑橘系の蜂蜜に近い爽やかな風味です。

【原材料】ブルガリア産オーガニック蜂蜜



久保養蜂園 **200g 1,242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) **225g 583円 得**

5576 オーガニックシロップ **1・3週**

有機砂糖から作られた、便利なポーショントタイプのシロップです。素材が持つ自然の甘さはコーヒーや紅茶の味を一層おいしくマイルドにします。

【原材料】有機栽培砂糖



サクラ食品工業(ム) **15g×8 319円**

塩・加工塩

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**

5427 MGO263+

エクストラケア、念入りな体調管理、予防に。

250g **5,940円**



5428 MGO400+ 250g **7,560円 得**

スペシャルケア、健康なカラダづくり。

5429 MGO573+ 250g **11,880円**

ウルトラケア、マヌカの実感を求める方に。

富永貿易 **11,880円**

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焙煎し、煎りたて挽きたてをバックしました。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(スリランカ産地)

5510 **ビン** 55g **518円**

5511 **詰替** 55g **346円**



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



キパワーソルト **1・3週** **1週のみ**

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温焼成した、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

海の子シリーズ

オーサワジャパン

5504 海の子(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子です。海の子はまさに本物の塩。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。芳醇なおいしさ、塩にも味があることを発見されるでしょう。

5507 海の子(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 詰替用海の子(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 海の子あらしおドライ 1週のみ 150g **464円**
天日濃縮 釜炊き製法 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**



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**



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られています。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を使用しています。

【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ため、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** **得**



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**

5706 大・天祐味噌 2kg **2,251円**

5707 小・天祐味噌 1kg **1,126円**

5710 胡麻味噌 120g **548円**

厳選素材を用いた濃厚な胡麻味噌。【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米糀味噌)、黒胡麻



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じみ美味しい「濃口」です。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

足立醸造 900ml瓶 **1,360円**



うすくち国産有機醤油 1・3週

こいくちに比べると熟成期間が短いため、香りや味は穏やかです。色が薄く香味が控えめなので、野菜や白身魚など素材の繊細な旨みや色あいを大切に料理に適しています。

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

5688 小 360ml **1,026円**

5689 大 900ml **1,836円**

金沢大地



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「海の子」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 **864円** **得**



醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・たれ・レトルト

5734 減塩醤油 1週のみ

国内産の農薬不使用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**

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



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

5681 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。アルコールの添加はありません。
【原材料】国産大豆、国産米、食塩(塩分12~12.5%)



冷蔵 **得**
足立醸造 1kg **1,238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**

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 鍋用みそ

天祐みそをベースに使った肉と野菜のみそ鍋専用の味噌。ダシ要らず。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



マルクラ食品(ム) **↑**
250g **302円**

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)、種麹(富山県産)



冷蔵
金沢大地 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)、種麹(富山県産)



冷蔵
金沢大地 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、ぐっ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**

マヨネーズ・ケチャップ

松田のマヨネーズ 1-3週

平飼鶏の卵をはじめ、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、メープルシュガー、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 **464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**

5809 有機トマトケチャップ 1-3週

有機JAS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



翌々週
光食品 300g **454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、有機砂糖、香辛料、有機米酢調味料



光食品 **翌々週** 225g瓶 **497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てたドレッシング。
【原材料】りんご酢(国内製造)、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



翌々週
富貴食研(ム) 200ml **583円**

5838 ヒカリ・焼肉のたれ 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)、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)



翌々週
光食品 350g瓶 **724円**

レトルト

5846 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)、ボークエキス、ボークオイル、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



翌々週
ムソー **翌々週** 200g **443円**

5847 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)、ボークエキス、ボークオイル、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



翌々週
ムソー **翌々週** 200g **443円**

レトルト・ソース・調味料

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ココ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、有機カラシ、有機レモン、有機生姜、有機ニンニク)、有機コリアンダー、有機生薬、有機クミン、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カンチナ、ピーナッツ(バター、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**

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、有機醤油と有機米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酢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)、有機米味噌、有機ばれいしよでんぷん、有機米酢調味料、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、有機米発酵調味料、有機ぶどう果汁、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】有機米味噌(大豆を含む)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんじん、ばれいしよでんぷん、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ぶどう果汁の旨みに加え、広島産カキ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、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、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甘み、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】有機米味噌(大豆を含む)、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、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 翌々週 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、有機コーンスターチ、ばれいしよでんぷん、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)、ローソトオニオン[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、有機アガベシロップ、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、ばれいしよでんぷん[じゃがいも(国産)]、オーサワの野菜パウダー

オーサワ 翌々週 150g **432円**

5891 ベジ坦坦鍋つゆ 1・3週

自家製昆布だしにねりごま・豆板醤・ラー油を合わせた程よい辛みが効いたココのある味わい。シメは中華麺で担担麺がおすす。

【原材料】昆布だし[昆布(国産)]、ねり胡麻[胡麻(中南米、アフリカ他)]、醤油、ラー油、食塩(海の精)、有機アガベシロップ、酵母エキス、おろしにんにく[にんにく(青森県)]、オーサワの中華だし、胡麻油、醸造酢、清酒、馬鈴薯でんぷん、白菜エキス、オーサワの豆板醤、おろし生乳(生乳(国産))、赤唐辛子(中国)、山椒(中国、国産)、こしょう(マレーシア、インドネシア)

オーサワ 翌々週 150g **540円**

5892 ごま豆乳鍋つゆ 1・3週

自家製昆布だしに豆乳・ねりごま・すりごまを合わせたまろやかでココのある味わい。シメはうどんや雑炊がおすす。

【原材料】豆乳[大豆(国産)]、昆布だし[昆布(北海道)]、ねり胡麻[すり胡麻(胡麻(中南米、アフリカ他))、すり胡麻(胡麻(中南米、アフリカ他))、メーブルシュガー、食塩(海の精)]、醸造酢、醤油、オーサワの中華だし、酵母エキス、馬鈴薯でんぷん、白菜エキス、味噌

オーサワ 翌々週 150g **540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、有機みかん、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 **443円**

5910 トリーの1・2・3週 ウスターソース

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 翌々週 200ml **541円**

5911 トリーの1・2・3週 中濃ソース

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 翌々週 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、ソースにぴったりの合う旨みで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 **443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 **443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 **583円**

5918 オイスターソース 1・3週

広島県産のカキを使用したオイスターエキスをベースに、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、食塩はシママース、三河みりん、魚露などを使い作りました。

【原材料】カキエキス(カキ(広島県))、食塩、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、食塩、みりん、有機ばれいしよでんぷん、魚露(いかを含む)、有機レモン

光食品 翌々週 115g **518円**

みりん・酢・油

みりん・料理酒

5942 三河みりん小

国産原料の本物みりん。原料の焼酎ももろみも全て自社一貫生産。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



角谷文治郎商店
700ml瓶 **1,991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】麴・掛米(契約栽培米)



大和川酒造店
720ml **1,452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。酒の風味と味醂の旨味を併せ持ち、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



翌々週
5951 720ml **1,080円**
5952 1.8L **2,333円**
味のー

酢・果実酢・加工酢

6099 国産有機純米酢 1-3週

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。まる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)



翌々週
内堀 500ml **634円**

6100 国産純りんご酢 1-3週

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)



翌々週
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 **864円**
6102 900ml **1,296円**
翌々週
飯尾醸造

6103 富士玄米黒酢 1-3週

原料は棚田で農薬を使わず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)



翌々週
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ますから、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



飯尾醸造 翌々週
360ml **756円**

カンタン八芳酢 1-3週

これ一本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味料です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、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 小
360ml **508円**

6107 徳用
ムソー 900ml **972円**

翌々週

6110 フルーツピネガー 有機りんごの酢 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



翌々週
内堀 360ml **805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



光食品(ム)
翌々週 250ml **497円**

6130 小・老梅 有機純米酢

一般に米酢にはムレシ香という独特のなじみにくい香りがあり、これを抑えることに成功した、フルーティで華やかな香りが特徴の米酢です。
【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造
500ml **497円**

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 翌々週
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 翌々週
910g **2,873円**

6309 小
ムソー 165g **864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搾った胡麻油です。
【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 翌々週
910g **2,894円**

6311 小
ムソー 165g **886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も。
【原材料】なたね(オーストラリア産)



6315 紙パック
600g **896円**

6316 ペットボトル
1360g **1,685円**
オーサワ 翌々週

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%圧搾法の一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)



翌々週

オーサワ
910g **1,436円**

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 **1,361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 パ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。



1・2・4週

オルタートレードジャパン
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

金沢伝統の味、俵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です。乳や卵など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、小麦粉、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

俵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せん。

【原材料】小麦粉(北海道産)、ショートニング、砂糖(てんさい(北海道産))、焙煎小麦粉、米飴、小麦でんぷん、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

金沢伝統の味、俵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、小麦でんぷん、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

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

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

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、有機パーム油、有機小麦でんぷん、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**



6350 有機グリーンピースチップス

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**



6351 ミニやさいスナック

国産馬鈴薯のでんぷん生地国産乾燥野菜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】馬鈴薯でんぷん(馬鈴薯(国産))、植物油(米油)、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(てん菜(国産))

サンコー 翌々週 10g×4 **346円**



6352 有機緑豆チップス

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なチップスです。

【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

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(パーム油)、醤油(小麦を含む)、砂糖(てん菜(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

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、カリボ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

日高産みつしい昆布。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**



6366 北海道2色の煎り大豆

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)



ノースカラーズ 翌々週 65g **265円**

6467 きなこねじり(純国産)

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た、北海道たっぷ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))



ノースカラーズ 翌々週 120g **367円**

6381 純国産ビスケット

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)



ノースカラーズ 翌々週 120g **270円**

お菓子

6390 はちみつレモンのど飴 1週のみ
(純国産北海道)

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のど飴です。
 【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**



6393 栗しぐれ 1・3週

北海道産手亡豆を使用し、丹精込めて練り上げた餡を、しっとり焼き上げました。
 【原材料】加糖餡(白糖(国内製造))、砂糖(てん菜(国産))、水飴

翌々週 サンコー 100g **432円**



6395 純国産玄米ぼん 1週のみ

玄米の胚芽や外皮を適度に残した3分つき玄米をパフし甘さひかえめに味付けしました。
 【原材料】玄米(国産)、含蜜糖(てん菜(北海道産)、遺伝子組換えでない)、食塩(海水(国産))

ノースカラース 翌々週 80g **248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さ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 **313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)、遺伝子組換えでない)、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(甘藷(国産))、水あめ(甘藷(国産))、きな粉(大豆(北海道産)、遺伝子組換えでない)、大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、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 **313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**



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 **281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とり焼き上げた、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**



6413 純国産あげせん 1週のみ

こだわりは醤油タレ！原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいと相性は抜群です。
 【原材料】せんべい生地(うるち米(北海道産))、醤油だれ(粗糖(さとうきび(国産))、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)、麴(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)、黒糖(玄米(国産))、玉ねぎエキス(玉ねぎ(国産))、いりご粉末(いわし(国産))、こめ油(米(国産))、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)菜種

ノースカラース 翌々週 40g **356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



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、ザクザ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**



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**



6422 のり 6枚 **508円**

国内産のりを使用し、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

ムソー



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、干菓子の一種です。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)、遺伝子組換えでない)、食塩(北海道産)

ノースカラース 翌々週 100g **280円**



6441 純国産ポテトチップス のり塩 1週のみ

袋を開けた瞬間、焼き海苔の香ばしさが！国産焼きのりを使用した、本物ののり塩のポテトチップスここにあり！
 【原材料】じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(海水(国産))、焼のり(のり(国産))

ノースカラース 翌々週 55g **232円**



6442 純国産ポテトチップス うすしお 1週のみ

まるでお母さんが家でじゃがいもを揚げた味！素材はじゃがいも、米油、オホーツクの塩の3つのみを使用し、じゃがいもの旨みを引き立てました。
 【原材料】じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、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**



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**



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))、こんにやく粉(こんにやく(国産))

ノースカラース 翌々週 11個 **335円**



6437 粒あんたい焼 1・3週

皮が美味しく甘さ控えめの餡です。皮は国産小麦を使用。北海道産の小豆を使用した極上あんこ。
 【原材料】皮：国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴

神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **680円**



6438 カスタードたい焼 1・3週

皮は国産小麦を使用。皮が美味しく、上品な甘さのカスタードです。
 【原材料】皮：国産小麦粉、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/クリーム：鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、小麦粉、ナチュラルチーズ、バター

神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **680円**



6439 粒あん回転焼き 1・3週

皮は国産小麦を使用。北海道産の小豆を使用した甘さ控えめのあんこがたっぷり。皮とのバランスがいいです。
 【原材料】皮：国産小麦粉、鶏卵、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/餡：砂糖、十勝産小豆、麦芽水飴

神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **507円**



お菓子・ドライフルーツ・ナッツ・珍味

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。国産甘えびの頭・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 **367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**

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(くさん))、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、有機アガベシガー、有機ココアパウ
ダー、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 **454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 65g **335円**

6587 免疫飴(プロポリス配合) 1週のみ

国内産姫マツタケ、プロポリスを
配合。国産もち米を使用した麦芽
飴使用。ピリッと辛い飴。

【原材料】もち米飴(国内産)、姫マツタケ
(沖縄産)、プロポリス(ブラジル産)



オーサワ 翌々週 70g(17粒) **594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っくりになり
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
か気分。



翌々週 各 **324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】うるち米(国産玄米50%、国産白
米50%)



6592 節れんこんのど飴 1週のみ

麦芽水飴に国内産れんこんの
節の部分を中心に使用した「運根
粉末」を配合しました。砂糖不
使用のど飴です。

【原材料】麦芽水飴、運根粉末、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**

6369 純国産かきのたね 1週のみ

新潟県産のお米をカリッと焼き上げ、しよ
うゆとだしの旨味が感じられるタレで味
付けしました。

【原材料】水稲もち米(新潟県産)、醤油(大豆(国
産)、小麦(国産)、食塩(国内製造))、粗糖(さとう
きび(国産))、かつお節粉末(かつお(国産))、
食塩(海水(国産))、昆布粉末(昆布(国産))、で
ん粉(馬鈴薯(国産))、たまねぎ粉末(たまねぎ
(国産))、(一部に大豆・小麦を含む)

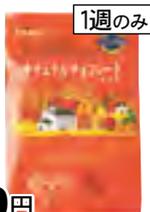


ノースカラース 翌々週 53g **302円**

6605 ナチュラルチョコレート ミルク 1週のみ

ココアバター・砂糖は有機原料を使用し、
乳化剤・香料不使用。ミルクの濃厚な味と
香りが味わえるスタンダードなミルクチョコ
レートです。

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、
有機ココアバター、全粉乳、有機カ
カオマス



むそう 翌々週 60g **720円**

6608 ナチュラルチョコレート ビター 1週のみ

ココアバター・砂糖は有機原料を使用し、
乳化剤・香料不使用。カカオ含有率70%の
ハイカカオチョコレートです。

【原材料】有機カカオマス(オランダ製
造)、有機砂糖、有機ココアバター、全
粉乳



むそう 翌々週 60g **720円**

ドライフルーツ・ナッツ

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
天然だて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))、さんま魚醤(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**

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**

6726 お山の干しいも(紅はるか) 1週のみ

栽培時農薬、化学肥料不使用
で自家栽培した「紅はるか」でつ
くりました。しっとりしたなめ
らかな口あたり。

【原材料】さつまいも(高知県)



土佐郡 泰泉寺操 100g **596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
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)



ノースカラース 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)、有機ゼンタナ
レーズン、有機トンプソンレーズン、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)



ノースカラース 翌々週 75g **540円**

ジュース・缶詰・冷凍食材

飲み物・ジュース

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)、有機ピーズ(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(有機ゆづ、有機だいだい、有機すだち)



ヒカリ 翌々週 125ml×2 **366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

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。プロックリー・キャベツ由来のSMCS(天然アミノ酸)含有。

【原材料】プロックリー(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・大根葉・小松菜・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)、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**

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ップ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**

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 **518円**

6960 **36個組** 125ml×36 **6,221円**

ナガノ(ム) 翌々週

6931 濃いアーモンドミルク 1・3週

(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 **171円**

6941 濃いアーモンドミルク 1・3週

(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 **797円**

缶詰・冷凍素材

7104 とろイワシ水煮 1週のみ

骨も気にならず、魚の栄養が摂れ、常備もしやすいので幼児食や介護食にもオススメです。缶から取り出し、そのままお召し上がりください。お好みによりお好きな味付けでお召し上がりください。

【原材料】まいわし(銚子港)、食塩、米酢



千葉産直 翌々週 150g **497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**

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、まぐろの旨味を引き立たせ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 **690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たせ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**

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い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 千葉産直サービス(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旨味は、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**

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、現地の工場での収穫から短時間で缶詰めにパックしているから、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、一般市販品で使用されることの多い、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、現地の工場での収穫から短時間で缶詰めにパックしています。



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**

缶詰・カレー・シチュー・パスタソース・香辛料・お茶

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**

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、醗酵乳、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、野菜ペースト、(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、醗酵乳、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 **得** 翌々週 各170g(約7皿分) **464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。必要な量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 きのこ豆乳クリーム 1週のみ

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 ポロネーゼ 1週のみ

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mにんにく、食塩、ワイン、黒こしょう



富貴 翌々週 120g **356円**

7387 発酵カレー麴 1週のみ

スパイスは程よく効かせて、お子さまでも食べやすい「うまくち」に。簡単にスパイスカレーのような本格カレーを再現できます。隠し味には能登の魚醤「いしる」を使用。万能調味料として活用できます。
【原材料】米麹(国内製造)、おろし玉ねぎ、トマトジュース(濃縮トマト還元)、食塩、米みそ、魚醤、カレー粉、しょうが、にんにくペースト/ビタミンB1(一部に大豆・いかを含む)



ウーマンスタイル 280g **1,058円**

香辛料

7504 生わさび(チューブ) **得** 1週のみ

【原材料】水飴、西洋わさび、本わさび、天日塩、植物油、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、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パックしています。
【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(モロココ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグリーク、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー



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だに、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**

7601 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ

金沢大地の有機大麦100%使用。熱風でじっくり焙煎し六条大麦の甘い香りを引き出した麦茶はホットもアイスもおすすめです。ご使用に便利なティーバッグは煮出し、水出しいずれも可能です。
【原材料】有機六条大麦(石川県産)



金沢大地 10g×16包 **513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。無漂白ティーバッグを使用。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(香川産)



小川生薬 100g(20袋) **880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。



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。



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、まるやかな味わいです。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
オーサフ 40g(2g×20包) **691円**

7564 有機ルイボスティー 1・3週

有機栽培原料スーベリアクラスを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**



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。心穏やかに過ごせ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る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爽快なメントールの清涼感。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良く、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。漂白を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)



得
翌々週
オーサフ 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と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】有機とんさい糖(リトアニア製造)、有機抹茶(京都府産)



ひしわ 翌々週 100g **518円**

7605 麦茶(国内産大麦使用)TB 1週のみ

水出し、煮出しOK。昔ながらの製法「砂炒り焙煎」で国内で珍しい4台の窯を使用した「四度炒り」をしており、長年の経験と知識により大麦の甘味と香りが引き立つこだわりの仕上り。無漂白ティーバッグを使用しています。

【原材料】大麦(国内産)



ミエハク 翌々週 8g×52包 **540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、まるやかな味わい。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・柿の枝(徳島産)



翌々週
オーサフ 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さ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・有機クロブ(スリランカ)



翌々週
バイオフーズジャパン 30g **497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** **得**

**7755 粉有機ペルー
コーヒー** 1・3週

ペルー・キジャパ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**

**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種に近いティピカ種。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**

ポアプス農園 **翌々週**

**7792 たんぼぼコーヒー
ティーパック** 1・3週

西洋たんぼぼの根を焙煎し、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どうぞ。



【原材料】たんぼぼ根

ゼンヤクノー(ム)
翌々週
2g×20包 **1,404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。



【原材料】有機にんにく(兵庫県産)

翌々週
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

山口県産の運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運根粉末の香ばしさ。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(茜醬油)

翌々週
オーサワ 250g **1,728円** **得**

バス用品

リマナチュラルのヘアケア

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、目づ、より安全性の高い洗浄料です。



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**

【原材料】水、ラウロイルメチルアラニンNa、ココアリンホ酢酸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、フェニルシタニール、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 1・3週

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 **翌々週**

7957 ビューティーソープ 1・3週

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、シンプルで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・オーリー・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。オー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業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け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ツ味になっています。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、ペゴバナ黄

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)、キサンタンガム(粘結剤)、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味料を使用。

【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。甘味があいので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 ソルティエ石けんハミガキ 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、キサンタンガム、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。原液をパックスソフキンにつけてお洗いださいます。

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こすりつけて、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、グラスのくもりもすっきり落とします。

【原材料】洗浄剤(ソホロースリピッド)、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)

翌々週 **8085 本体** 420ml **605円**
8086 詰替 800ml **880円**

サラヤ

ハッピーエレファント 食器用洗剤 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、ソホロースリピッド)、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ガム(増粘剤)

翌々週 **8091 本体** 300ml **484円**
8092 詰替 500ml **484円**

サラヤ

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(ホリエステル)

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、洗浄力と洗い上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】洗浄助剤(ソホロリビッド)・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)

サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**



液体ハッピーエレファント

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

敏感肌にもやさしい食品成分100%せらい表面をなめらかに仕上げ、摩擦による肌ストレスを低減しました。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

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)

8122 本体 1200ml **1,419円**
8123 詰替 1000ml **946円**



EM液体洗濯せっけん

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しました。お肌にも環境にも優しく、浄化力と洗い上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

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

お掃除や食器洗いでだけでなく、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**



8369 クエン酸

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・麴菌

オーサワ 翌々週 300g **680円**



8372 重曹

モンゴル奥地シリング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

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

8212 無漂白パルプ使用 お茶パック

1開け口に段差をつけているので茶葉を入れやすい。2底にマチをつけているので従来品よりも安定。

【原材料】無漂白パルプ・ポリプロピレン・ポリエステル



ゼンミ 60枚入 **286円**

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、ステレン・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**

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。通気性もいいため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)、[吸収体]綿状パルプ

グリーンボックス 23cm14個入 **693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スシングル

130m×6 **660円**

上記コアレスと同等級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

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 367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

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)、もちきび(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(高山・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 1,188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クなブラウンで、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

落ち着いたシックなブラウン

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



P.13「惣菜」コーナーより一部掲載

信州自然村のおやき 冷凍

1821 つぶあんおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、小豆、砂糖、塩、天然酵母、白ごま



つぶあんおやき



野沢菜おやき

1822 野沢菜おやき

【原材料】小麦粉(国内産)、野沢菜、醤油、砂糖、味噌、サラダ油、椎茸、塩、酵母菌、白ごま、昆布だし、鰹だし、唐辛子(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)



きのこおやき



おからおやき

1823 きのことおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、しめじ、エリンギ、玉ねぎ、砂糖、醤油、味噌、サラダ油、塩、酵母菌、ごま、昆布だし、鰹だし、唐辛子(原料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)



切干大根おやき

1824 おからおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、おから、人参、長ねぎ、醤油、砂糖、油揚げ、サラダ油、塩、酵母菌、白ごま、昆布だし、鰹だし(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

1825 切干大根おやき

【原材料】小麦粉(国内産)、切干大根、人参、砂糖、醤油、油揚げ、酒、サラダ油、塩、酵母菌、ごま、昆布だし、鰹だし、味噌、黒ごま(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)

各2個組 564円

1826 おやき5種セット

(つぶあん、野沢菜、きのこ、おから、切干大根) 5種×各1個 1,409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、吸水性、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)

9821 鉢底の石ネット入

0.5L×8袋 990円

38×31×6cmのネット入り。いろいろ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



風邪予防に 翌々

体を温めて免疫力サポート!

オーサワの有機三年番茶 2-4週

宮崎県五ヶ瀬町産有機茶100%。香り高く、まろやかな甘み。1年以上育成した茎と葉を丸ごと使用。

7710 100g 464円

7711 500g 1,987円⇒**1,948円 得**

番茶を注ぐだけで梅醤番茶

7842 オーサワうめしよ 1週のみ

奈良産梅干しに蕎麦油をミックス。小さじ1~2杯を、お湯や番茶に溶いて飲んで下さい。

オーサワ 250g **1,728円⇒1,694円 得**

寒さを感じたら温めてホッと一息

5789 有機玄米甘酒ととろろ玄米 不定期!

ノンアルコール・無加糖のオーガニック玄米甘酒。ストレートタイプで、手軽に飲める優しい甘みのあと味です。原料に有機米・有機米糶・水のみを使用。

ヤマト 300ml **713円**

喉の痛みや風邪の引き始めに

5412 ブルガリア産オーガニック蜂蜜 1週のみ

ブルガリア政府公認の認証を受けた原料を使用。ケセが少なく柑橘系の蜂蜜に近い爽やかな風味です。久保養蜂園

200g **1,242円**

体を温め、風邪予防、胃腸の不調緩和などに

7860 梅干の黒焼 3週のみ

和歌山産梅干し100%。梅干しを長時間焼き上げました。耳かき1~2杯を目安にくず湯や三年番茶に混ぜてお召し上がりください。

オーサワ 15g **1,188円**

植物性素材だけでこんなにおいしい!

玄米ラーメン 翌々 不定期!

国内産小麦粉・玄米粉を使った無かんすいのノンフライ乾麺

オーサワのベジ玄米ラーメン

4958 坦々麺

ごまの旨みと深いコク、マイルドな辛み。132g(うち麺80g)

324円⇒318円 得

4954 しょうゆ 112g(うち麺80g)

4955 みそ 118g(うち麺80g)

4956 しお 112g(うち麺80g)

4957 ごまみそ 119g(うち麺80g)

オーサワ 各 **281円**

ポタージュスープ 1週のみ 翌々

甘味料を使わずに、野菜の甘みと旨みを引き出しました。

4361 有機ポタージュ かぼちゃ&にんじん

国産有機野菜でつくったこだわりポタージュ。

140g **378円⇒371円 得**

4360 有機ポタージュ トマト&にんじん

8種類の有機野菜でつくったこだわりポタージュ。

オーサワ 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

北海道産とうもろこしでつくったこだわりポタージュ。

140g **378円**

87602 アジア薫る「タイ」ガパオ丼

甘辛く味付けした鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそります。半熟の目玉焼きをのせて混ぜて食べると、まろやかな味わい。



100g×2 **552円⇒541円 得**

カラミノフーズ 世界のグルメ

87604 ビビンバの具

国産の野菜と牛肉を使用しました。味の決め手のコチュジャンは、国産大豆を使用した味噌をベースにオリジナルで製造しました。

袋ごとボイル

100g×2

551円



87605 食べる参鶏湯風スープ

韓国の伝統食、参鶏湯をアレンジ。ほぐした国産鶏肉にもち米を加えボリュームたっぷりの、食べるスープに仕上げました。

袋ごとボイル

300g×2

735円



87606 トッポギ炒め

キャベツなどの野菜や肉を炒めたもの、またはゆでたキャベツなどを用意し、調理したトッポギと絡めていただくボリュームアップした一品となります。

袋ごとボイル



200g **550円**

87607 国産春雨のチャプチェ

春雨の歯ごたえはプルプル、オリジナルコチュジャンを使い、コクのある甘辛味に仕上げました。炒めた肉や野菜を加えれば、ボリュームアップ。



180g×2 **751円⇒736円 得**

87618 鶏五目中華ちまき

国産もち米に鶏肉・ごぼう・にんじん・しいたけなどを混ぜ込み、しょうゆやオイスターソースなどで味付けしたおこわを竹皮で包みました。

電子レンジまたは蒸し器

320g(4個) **780円⇒765円 得**



87628 本格お好み焼き豚いか玉

国産の小麦、野菜、豚肉、いかを使用したお好み焼きです。長いもが入ったふんわり食感と野菜・豚肉・いかが入った食べ応えのある一品です。



200g **522円⇒512円 得**

こちらも 87601 タイムヤンクン 160g×2 **735円**

注文可能 87631 国産鶏のカオマンガイの具 2食入 **802円**

87612 シンガポールラクサスー 180g×2 **783円**

87633 コリアン チュクミ 200g **835円**

87613 ユッケジャンクッパ 180g×2 **542円**

87636 丸ごと参鶏湯 1.4kg **3,474円**