

1月25日(日)の週 お届けカレンダー				
	火	水	木	金
提出日	27	28	29	30
配送日	20	21	22	23

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



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

矢野傳の練り物で

おでん

寒い日は「おでん」で暖まりませんか。こだわりの原料で作られた矢野傳の練り物を入れるといいおだしが出て、より一層おいしくなります。

4週のみ 冷 翌々



いろいろ入ったおでんセットがおすすめ!

2610 矢野傳おでんセット

上天ぶら(2枚)、並ちくわ(4本)、きんぴら天(4枚)、棒天(3本)入り。新鮮な魚でつくった魚の味のするおでんです。独特の方法で、前浜で獲れた新鮮なエソ・白身魚を主原料として、コシの良さや風味の良さが特徴。卵白・小麦粉不使用。

1セット

1,049円⇒**1,028円 得**

2604 焼ちくわ

八幡浜の魚市場に水揚げされたトラハゼ等の白身小雑魚を調理から製品まで自社で行い、魚の食感と風味を大切に焼上げたちくわです。澱粉は甘藷澱粉で卵白不使用。

1袋2本入 **261円**

2606 ごぼうじゃこ天(平さつま揚)

練って笹がきのごぼうを混ぜ、菜種油で揚げたヘルシーな商品です。

5枚入 **384円**

2609 野菜天(平さつま揚)

並ちくわのすり身に細切りごぼう、人参を混ぜて製品に仕上げました。

2枚入 **335円**

2611 イカ入じゃこ天

八幡浜で水揚げされた「生魚」の主原料を直接すりつぶして練り上げています。魚で作った味のする練製品です。

3枚90g **274円⇒269円 得**

おすすめの具材

ぎんなんがんも(がんもどき) 冷

ふっくらしつりの口当たりです。銀杏をはじめ竹の子、人参、蓮根、昆布などが入っています。

3151 2個 **583円**

3150 3個 **875円⇒858円 得**

山下ミツ商店



有機 生芋こんにゃく 4週のみ 翌々

群馬県産の有機栽培蒟蒻芋を使用し、有機認証の製造工場で作った有機生芋こんにゃくです。あくぬき済み。

3287 板 250g **248円**

3288 糸 250g **281円**

創健社



2693 ちくわぶ 冷 翌々 不定期!

北海道産小麦粉100%使用。しっかりした小麦粉の風味ともちもちとした食感です。おでんの具や鍋物などに。

いわて屋 **160g 237円**

おすすめのだし

4117 6種国産原料のだしパック

天然素材をそのままパック詰め。離乳食や減塩食にもおすすめです。

節辰商店 12g×12 **464円⇒455円 得**

4131 鯉白だし 2・4週

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

節辰商店 50ml **680円**

2719 きざみ出し昆布 4週のみ 翌々

北海道産真昆布を刻んだ出し昆布です。昆布を刻んでありますので、お好きな量だけ手軽に使い、鍋物、煮物、お味噌汁など各種お料理にご利用下さい。

創健社 100g **799円⇒784円 得**

4176 まろやかおでんの素 翌々 不定期! NEW

焼津産かつお荒節、北海道産昆布、国産椎茸エキス、国産大豆と小麦で作った粉末醤油など原料にこだわった、まろやかな味の粉末おでんの素。おでんの他、炊き込みごはん、煮ものや鍋もの、うどんつゆに。

東京フード 66g(16.5g×4袋) **443円⇒435円 得**



お知らせ

◆中嶋農園の野菜について

小松菜などが雪の影響で欠品になる可能性があります。ご了承ください。

(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

- ▲2788 ハトムギグラノーラ プレーン
- ▲2789 チョコハトムギグラノーラ
- ★4172 煮ほし粉 しいたけ昆布入り
- ★4285 七味みそ汁 八幡屋儀五郎
- ▲4301 ちりめんわかめ
- 0513 チーズフォンデュ北海道十勝100
- ◎1877 国産いわしのこだわり金ごまだれ
- 2865 大豆(里のほぼえみ)
- 5877 キムチ鍋スープ
- 5878 とり塩鍋スープ
- 5879 みそちゃんこ鍋スープ

表紙・20P・21P・40P原材料

- 1831 サラダチキン プレーン
鶏肉(国産:京都、兵庫等)、食塩(国産)
- 1832 サラダチキン ブラックペッパー&ガーリック
鶏肉(国産:京都、兵庫等)、ブラックペッパー、にんにく、食塩(国産)
- 1833 サラダチキン カレー
鶏肉(国産:京都、兵庫等)、カレー粉(ターメリック(インド)、コリアンダー(モロッコ)、クミン(インド)、フェネグリーク(インド)、その他)、食塩(国産)
- 1834 サラダチキン 長ネギ&生姜
鶏肉(国産:京都、兵庫等)、長ネギ(国産)、生姜(国産)、食塩(国産)
- 1844 おさかなソーセージ
魚肉[タラ(北海道産)、エソ・タイ・その他(国産)]、ばれいしょでん粉(北海道産)、なたね油、てんさい糖(北海道産)、かつお節エキス、食塩、ごま油、こしょう
- 1855 国産おつまみ旨辛メンマ
筍(国産)、砂糖、米発酵調味料、醤油、ごま油、酵母エキス、食塩、梅酢、かつおエキス、ポークエキス、唐辛子、(一部に小麦・大豆・ごま・豚肉を含む)
- 1863 味付けいなり
油揚[大豆(山形・秋田・新潟・北海道産)、菜種油(オーストラリア産)、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)(長崎産)]、粗糖(鹿児島産)、醤油、発酵調味料、食塩(青い海)、かつお節(鹿児島産)、昆布(北海道産)、さば節(静岡県)
- 2363 国産釜揚げしらす
いわし類(国産)、食塩
- 2365 京なま麩(プレーン・よもぎ)
プレーン:グルテン(北海道産)、もち粉(国産) / よもぎ:グルテン(北海道産)、もち粉(国産)、よもぎ(宮城産)
- 2391 天然ムキエビ
冷凍エビ(パプアニューギニア)
- 2693 ちくわぶ北海道産小麦使用
小麦粉(北海道産)
- 2774 鳴門海峡 漁師のわかめ
わかめ(鳴門産)、食塩
- 3195 国産有機なめらか絹豆腐
有機大豆(北海道、青森県) / 豆腐用凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]
- 3197 比叡とろゆば
大豆(滋賀産)
- 4176 まろやかおでんの素
食塩(国内製造)、砂糖、粉末醤油、小麦発酵調味料、かつお節、昆布パウダー、椎茸エキスパウダー、でんぶん分解物、菜種油、(一部に小麦・大豆を含む)
- 4427 しその実昆布佃煮
醤油、昆布(北海道産)、麦芽水飴、粗糖(種子島産)、しその実(山形産)、発酵調味料、かつおだし
- 4428 ごま昆布佃煮
醤油、昆布(北海道産)、麦芽水飴、粗糖(種子島産)、ごま(国内産)、発酵調味料、かつおだし
- 5130 オーサワベジ生ラーメン 醤油
麺(小麦粉、焼酎、食塩、小麦グルテン、かんすい)、スープ(醤油、発酵調味料、香辛料、植物油、食塩、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉、昆布粉末)
- 5131 オーサワベジ生ラーメン 味噌
麺(小麦粉、焼酎、食塩、小麦グルテン、かんすい)、スープ(味噌、醤油、発酵調味料、メープルシュガー、香辛料、植物油、食塩、酵母エキス、昆布粉末)
- 5132 オーサワのベジ生ラーメン ごまみそめん
[小麦粉(北海道産)、焼酎、食塩(シママース)、小麦グルテン(国内産)、かんすい]、スープ[胡麻(南米・アフリカ産)、醤油、食塩(シママース)、醗酵調味料、胡麻油、香辛料(玉ねぎ、にんにく、ねぎ、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]
- 5133 オーサワベジ生ラーメン しお
麺[小麦粉(北海道産)、焼酎、食塩、小麦グルテン、かんすい]、スープ[小麦醸造調味料(足助仕込三河しろたまり)、発酵調味料、食塩(シママース)、香辛料、[玉ねぎ、にんにく、ねぎ、しょうが、黒コショウ]、ごま油、メープルシュガー、酵母エキス、馬鈴薯澱粉]
- 5134 オーサワのベジ生ラーメン 坦々麺めん
[小麦粉(北海道産)、焼酎、食塩(シママース)、小麦グルテン(国内産)、かんすい]、スープ[胡麻、食塩、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、胡椒)、馬鈴薯でん粉]
- 5738 有機白みそ
有機米、有機大豆、食塩、こうじ菌
- 5781 有機酒粕
有機米(国産)、有機米こうじ[米(国産)、こうじ]
- 5846 オーサワのベジ中華丼の具
白菜・玉ねぎ・にんじん・エリンギ・たけのこ・椎茸(国内産)、椎茸だし(国内産)、オーサワの国内産大豆ミート(バラ肉風)、馬鈴薯でん粉(国内産)、有機アガベシロップ(メキシコ産)、食塩(海の精)、白菜エキス、酵母エキス、醤油、オーサワの野菜ブイヨン、おろし生姜・おろしにんにく(国内産)、こしょう
- 5897 カフェ飯 ガパオ
鶏肉(国産)、野菜(赤パプリカ(国産)、ピーマン(国産)、にんにく(中国)、なたね油(国産)、シーズニングベースト(タイ)、魚醤(魚介類)(タイ)、香辛料(日本、中国他)、小麦粉(国産)、砂糖(国産)、かきエキス(国産)、でん粉(国産)、しょうゆ(国産)、酵母エキスパウダー(日本等)、(一部に小麦・えび・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)
- 7153 レモン果汁入根室七星いわしオリーブ煮
いわし(北海道根室産)、オリーブ油、レモン汁、食塩/香料
- 7154 さけ水煮
さけ(からふとます)(北海道根室産)、食塩
- 7155 さけ中骨水煮
さけ中骨(北海道)、食塩
- 7156 根室七星いわし醤油煮 唐辛子入
いわし(北海道根室産)、砂糖、醤油、みりん、唐辛子、食塩(一部に大豆・小麦を含む)
- 7157 根室七星いわし醤油煮 黒胡椒入
いわし(北海道根室産)、砂糖、醤油、みりん、黒胡椒、食塩(一部に大豆・小麦を含む)
- 7158 根室七星いわし醤油煮 山椒入
いわし(北海道根室産)、砂糖、醤油、みりん、山椒、食塩(一部に大豆・小麦を含む)
- 7161 カラスガレイえんがわ味付
カラスガレイ(えんがわ)、ほぼまい昆布しょうゆ、砂糖、みりん、食塩、水
- 7164 花咲くさんま水煮
さんま(北海道)、食塩
- 7165 花咲くさんま味付
さんま(北海道)、水飴、醤油、砂糖、調味料、食塩
- 7167 真いわしつみれ水煮
マイワン(北海道根室産)、澱粉(北海道産)、生姜(国産)
- 7810 醗酵ザクロ
ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イスラエル))、甜菜糖(北海道)
- 7811 醗酵カシス
カシス(ニュージーランド)、甜菜糖(北海道)、甜菜糖オリゴ糖蜜(北海道)、カシス濃縮果汁(カシス(ニュージーランド))
- 93101 三色だんご
うるち米(上新粉)、砂糖、山芋加工品、水、みそあん、くるみ、よもぎ、粒あん、にんじん、白あん、ごま
- 93102 よもぎだんご
うるち米、砂糖、よもぎ、山芋加工品、水、粒あん、きな粉
- 93103 ごまとろり
生地(うるち米、砂糖、山芋加工品、水) たれ(砂糖、ねりごま、こしあん、しょうゆ、うるち澱粉、水)
- 93104 黒豆塩大福
もち米、砂糖、小豆、黒豆(大豆:遺伝子組換えでない)、還元水あめ、食塩、小麦粉、やまいも粉、とり粉(ばれいしょでん粉)
- 93105 酒まんじゅう
小麦粉、砂糖、山芋、重曹、加水、こしあん、酒かす

なんでも伝言板

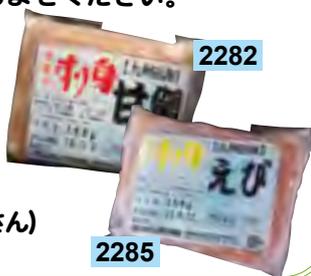
会員からの質問や感想、要望などを掲載しています。ご意見をどんどんお寄せください。

■タカシヨク(カワノすり身店)

「甘鯛手造りすり身」と「えび手造りすり身」

お正月のお吸い物、お雑煮に入れても美味しかったです。

(Y.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週をみの企画品です。
- 2週のみ** 2週をみの企画品です。
- 3週のみ** 3週をみの企画品です。
- 4週のみ** 4週をみの企画品です。
- 1・3週** **2・4週** 隔週の企画品です。週のマークがないものは毎週企画品です。
- 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。

グリホサート 米国コーンベルト地帯における若年成人のがん発生率の上昇

GMWatch(2025年10.30)より転載

米国ではがん診断に不安を覚える変化が生じている。全体的ながん発生率が低下する中でも、20代、30代、40代の若年成人における発生率は上昇傾向にあり、若年層で発症する人々の地理的分布が重要な特徴となっている。

ワシントン・ポスト紙の分析によると、中西部コーンベルト地域の若年成人におけるがん発生率は、全米平均を上回る急激な上昇を見せている。主要なトウモロコシ生産州であるアイオワ、ネブラスカ、イリノイ、ミネソタ、インディアナ、カンザスの6州では、1999年に州レベルでの追跡調査が開始された当初、若年成人および全人口のがん発生率は全米平均と同水準だった。2000年代に入り両者の差が開き始め、2015年以降は15~49歳の若年層におけるがん発生率が著しく高くなっている。2022年の最新データでは、若年層で5%、全人口で5%高い発生率が確認された。これらの州の若年成人では、特に腎臓がんや皮膚がんなど複数のがん発生率が著しく高い。

トウモロコシ生産州の若年成人の皮膚がんリスクは、他州の同世代と比べ男性で35%、女性で66%高い。論争の中心にあるのは、ラウンドアップの有効成分であり地球上で最も広く使用されている除草剤グリホサートである。

(ここまで)

世界保健機構(WHO)の国際がん研究機関(IARC)は2015年、グリホサートを「おそらく発がん性がある」と分類した。2018年8月、カリフォルニア州の裁判所は、学校の校庭整備でラウンドアップを使用し、悪性リンパ腫を発症したドウェイン・ジョンソン氏の訴えを認め、モンサント社に約320億円の賠償金支払いを命じた。その後の控訴審で賠償額は約22億円の減額されたが、バイエル社の敗訴が確定。

2019年3月には、25年間ラウンドアップを使用し、非ホジキンリンパ腫を発症したエドウィン・ハードマン氏の訴訟でも、バイエル社に約91億円の賠償金支

払いが命じられた。控訴審では賠償額が約27億円の減額されたが、やはりバイエル社の敗訴が確定している。これらの訴訟の焦点は、ラウンドアップの主成分グリホサートの発がん性だ。

バイエル社は2018年にモンサント社を買収。現在18万1000件の訴訟が起こされ、バイエルは11万4000件のケースで和解し、7つの裁判で敗れ、その結果、110億ドル(1兆6000億円超)を支払う事態となっている。訴訟の増加と巨額賠償判決は、バイエル社の財務状況と将来の事業戦略に大きな影響を与えている。アメリカのトウモロコシはほとんどが除草剤ラウンドアップをかけても枯れない遺伝子組み換えになっている。その畑には大量のラウンドアップが散布されている。著しく高いがん発生率はこのラウンドアップが原因と疑われているのだ。

これまでは農業以外の使用で癌になった多数の人たちの裁判が展開されてきた。モンサント社を買収し、裁判を背負うことになったバイエルは、農業以外の販売中止を発表するに至っている。(日本には適用されず、相変わらず「安全な農薬」として農業以外の使用も店頭で購入できる)

アメリカでは今後、農業用の使用においても大きな訴訟が起きるのではないかと。

日本はラウンドアップが残留する遺伝子組み換えトウモロコシなどの大量輸入の問題に加え、国内での使用拡大が懸念されるのが、水を張らない乾田に直接種を蒔く「節水型乾田直播」の推進だ。バイテク農薬企業バイエル/モンサントやBASFらが旗を振っている。これは苗代、田植えがいらぬ省力化が売りだ。一方、水田と違う多種類の雑草駆除が課題だ。そこで水田では使えなかったラウンドアップが多用されるだろう。アメリカのトウモロコシ畑で起こっている発がん問題が乾田直播の先に待ち構えている。なによりもグリホサートの禁止が求められる。

(文:安田節子、食教育センター・ビジョン21発行
『いのちの講座』2025.12.25より抜粋)

野菜

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

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

特 特別栽培...農薬・化学肥料の使用量が規定の5割以下に制限されたもの。

低 低農薬...農薬・化学肥料の使用頻度を極力抑えた低農薬で栽培されたもの。

地 地元 石川県産

0012 奥野さんの野菜セット(おまかせ)

無 奥野さんの野菜セットです。おまかせで4~5種類入ります。



4~5種 **1,697円**
白山市 エコファーム奥野

地

0021 高知デジマ

無 煮崩れがやや少なく食味に優れています。煮物やサラダ、揚げ物などにどうぞ。



500g **453円**

高知県 村神宝

新

特裁長崎新じゃがいも

特 九州産のじゃがいもを中心にお届けします。



0025 約400g **366円**

0026 約800g **672円**

長崎県 井手さん他

新

0034 鳥越紅はるか

無 さつまいもはビタミンCやカロテン、食物繊維を多く含む栄養野菜です。



約350g **432円**

白山市 エコファーム奥野

地

0035 鳥越福むらさき

無 蒸しいもや焼きいもの糖度が高く、しっとりとした肉質。



約350g **432円**

白山市 エコファーム奥野

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、舌のうえをする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。山下さんのホックホックの人氣さつま芋。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

0039 金森さんの紅はるか

無 ねっとりとした食感で甘みが強いのが特徴です。土つきのため長期保存できます。600g **342円**



富山県 カナモリファーム

0048 金森さんのカラフル人参

無 4~5色。カラフルさに加えて栄養素も豊富です。皮を剥かず調理するのがおススメ!



500g **377円**

富山県 カナモリファーム

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

低 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。



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。



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

0067 高知自然薯

無 日本原産の山芋の一種で、強い粘り気と豊かな風味が特徴。滋養強壮や消化促進効果があるとされ、古くから珍重されてきました。



300g **1,177円**

高知県 細木勉

0068 青森長いもカット

無 色が白くアクが少なく、シャキリ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

小倉農園レンコン

無 粘り気が強くもちもちと美味しいです。



0070 約350g **432円**

0071 約500g **618円**

河北郡津幡町 小倉農園

地

0074 有機北海道ごぼう

有 有機JAS。水にさらさずそのまま調理したほうが栄養分をしっかり摂れます。



約300g **499円**

北海道 大地を囲む会

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

0081 高知大根

無 三宮誠一さんは高知県日高村で50年以上無農薬・無化学肥料栽培を続けています。三宅さんの野菜は人気です。



1本 **437円**

高知県 三宮誠一

0094 有機らでいしゅ

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



奈良県 農民連

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

0154 奈良白菜

低 みずみずしい食感とあっさりした味わい。漬物や鍋、炒め物、煮物、クリーム煮などでどうぞ。



1玉 **400円**

奈良県 農民連

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

0161 金森さんのキャベツ

無 苦みが少なく甘く食べやすいです。



1玉(700g~1.1kg) **459円**

富山県 カナモリファーム

0169 奈良サラダミックス

無 農薬化学肥料不使用のサラダミックスです。



120g **449円**

奈良県 農民連 平島

0177 愛知ベビーリーフミックスカップ

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約30g **216円**

愛知県 安田商店

0178 愛知ベビーリーフミックス袋

低 必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約45g **281円**

愛知県 安田商店

0181 有機奈良水菜

有 有機JAS。シャキシャキとした歯ごたえが特徴。えぐみがなく、そのままサラダや和え物、季節が進み寒くなれば、鍋などに最適です。



100g **284円**

奈良県 農民連

0182 有機奈良ルッコラ

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



50g **227円**

奈良県 農民連 山口農園

野菜

0189 有機奈良ほうれん草
有 有機JASのほうれん草です。

150g **381円**
奈良県 農民連

0192 金森さんのほうれん草
無 寒締めほうれん草です。根本の部分が特に甘いです。

約200g **315円**
富山県 カナモリファーム

0193 有機奈良小松菜
有 有機JASの小松菜です。

150g **266円**
奈良県 農民連

0194 中嶋農園の小松菜
無 炭素循環農法で栽培しています。シャキシャキとした食感で、えぐみや苦味がありません。

200g **230円**
富山県 中嶋農園

0195 愛知ほうれん草
低 とても栄養価が高く、緑黄色野菜の代表です。とくにカロチンやビタミンC、鉄分を多く含んでいます。

1束 **256円**
愛知県 天野グループ

0198 高知菜花
無 特有のほろ苦さと甘みがあり、おひたしや和え物、炒め物など多様な料理に利用されます。

150g **313円**
高知県 本間康・福留社

0202 愛知小松菜
低 殺虫0〜1回。シャキシャキの食感。栄養価もとても高く、特にカルシウムが豊富です。

200g **246円**
愛知県 天野グループ

0210 有機奈良チンゲン菜
有 軸の甘みが強く、味が濃いのが特徴。鍋やあんかけ料理にして食べるのもおすすめです。

200g **310円**
奈良県 農民連

0213 有機奈良春菊
有 香りが豊か!おひたしや天ぷらなどにしてどうぞ。料理のアクセントにサラダや味噌汁にもどうぞ。

150g **346円**
奈良県 農民連

0244 高知ニラ
無 カロチン、ビタミンB群などを豊富に含む緑黄色野菜。カゼの予防などに効果があるとわれています。

100g **297円**
高知県 TAMファーム

0246 徳島葉ニンニク
無 にんにくの若い葉を食用とする野菜で、普通のニンニクに比べて香りが穏やかで、甘みとシャキシャキとした食感があります。150g **313円**
徳島県 ヤマサ農園

0261 高知ピーマン
無 甘みが強いピーマンは、ビタミンCも豊富。野菜炒めなど何にでもある万能野菜です。

約150g **329円**
高知県 かめのご農園

0268 会宝ミニトマトアィコ
無 手作りのぼかし堆肥です。米ぬか、粃殻、ワラなどを混ぜて発酵させています。糖度は10度以上。

140g **430円**
金沢市 会宝産業 **地**

0283 鳥越ネギ
無 みずみずしいネギです。

約270g **417円**
白山市 エコファーム奥野 **地**

0284 奈良白ネギ
無 冬が旬の白ネギは、寒さが厳しくなるにつれて肉厚でやわらかくなり、甘くおいしくなります。

2本 **313円**
奈良県 高取ワークス

0285 愛知ねぎ
無 刻んで薬味やスープに。白い所も青い所も食べられる品種です。

1束200g **238円**
愛知県 天野グループ

0292 高知生姜
無 採れたての状態でお出されるため、皮が薄く、繊維が柔らかく、辛味もマイルドなのが特徴です。

100g **345円**
高知県 泰泉寺

0300 愛知生しいたけ
無 無薬剤。無薬剤、菌床栽培。4〜7個入りです。

100g **297円**
豊橋市 河合 **地**

寺井生シイタケ
無 自家製の菌床で、モーツァルトの調べを聴かせて栽培しています。

0301 大粒 200g **447円**
0302 小粒 140g **308円**
寺井 佐の川園 **地**

寺井舞茸
無 サルノコシカケ科。成分βグルカンには癌の抑制作用を持つ。

0303 100g **194円**
0304 1株 **1,233円**
寺井 佐の川園 **地**

0305 奈良おおしめじ
無 大ぶりのしめじ。味、香りともに濃厚。歯ごたえがあります。炒めもの、鍋物、汁物などどんな料理にも◎。

200g **332円**
奈良県 中辻

0306 カットしめじ
無 シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。

90g **229円**
長野県 ミズブライフ

0307 長野エリンギ
無 培養基にオガコやコヌカ等を用い、使用する水は北アルプスの地下水で栽培しました。

100g **308円**
さらだぼーる

0308 えのき茸
無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。

100g **171円**
長野県 ミズブライフ

0309 奈良あげきくらげ
無 食物繊維とビタミンDが多い品種です。食物繊維では、不溶性食物繊維が多いのが特徴です。

50g **265円**
奈良県 車谷

0310 生きくらげ
無 西日本のお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 無薬剤。レモン色の美しいカサが特徴で、「だしの良くなるキノコ」として知られています。栄養が豊富で、抗酸化物質を多く含有しています。

80g **332円**
愛知県 ナガタ農園

0313 奈良生なめこ
無 香り・食味ともにきのこらしさを感じます。一つ一つ手作業で収穫。おろし和えや汁物などにどうぞ。

100g **200円**
奈良県 上津川きのこ組合

白山市山立会のなめこ 4週のみ

無 **木滑なめこ**
木滑なめこはぬめりが多く、身がしまっているのが特徴。小さななめこから大きななめこまで、栽培方法に工夫を凝らして様々なサイズを生産しています。

0315 S 110g **0316 M** 110g
0317 L 110g **0318 2L** 120g
各 **200円**

0319 でけえなめこパック
最大級「でけえなめこ」は他に類を見ない大きさで、木滑なめこにしか出せない風味と歯ごたえを実現しています。
白山市 山立会 100g **386円** **地**



0314 長野株なめこ
無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。

1株 **298円**
さらだぼーる

0320 奈良ぎんなん
無 炊き込みご飯や茶わん蒸し、揚げ銀杏など食べて「秋の旬」を味わってください。

100g **233円**
奈良県 農民連

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)、米酢、食塩(シママース)

60g **583円**
吉田ふるさと村

野菜・果物

0334 大分有機竹の子
有 (細切り) 4週のみ
 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。細切りタイプ。
 80g **430円**
 クローバー食品 翌々週



0335 大分有機竹の子
有 (スライス) 4週のみ
 有機JAS認定品。高PH、無添加加工。スライスタイプ。
 80g **430円**
 クローバー食品 翌々週



0344 愛媛切干大根
有 有機製法。冬大根を削ってつくった有機栽培大根の切干大根です。
 無茶々園 35g **292円**



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エアクアドルバナナ
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。
 エアクアドルプリーエート農園
 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 **1,160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。
 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 カナダ産の有機栽培ブルーベリー。野生種で粒が小さく、濃厚な色合い。
 [原材料]有機ブルーベリー(カナダ産)
 冷凍
 ムソー 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。
 [原材料]有機ブルーベリー(カナダ産)
 冷凍
 ムソー 150g **616円**



0360 冷凍有機いちご
有 有機JASトルコ産ストロベリー。カマロッサ種でも鮮やかな色合いで、糖度が高く香りが強い。
 [原材料]有機ストロベリー(トルコ)
 冷凍
 ムソー 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、農薬の散布回数を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300g前後 **327円**



0388 高知ゆず
無 高知県が生産量ダントツの日本一を誇る柑橘。ぎゅっと搾ると、爽やかな香りが立ちのぼり、すっぱい酸味が食欲をそそります。お寿司や刺身などはもちろん、イタリアンやエスニック、あらゆる料理に風味を加えます。



0410 熊本ポンカン
無 温暖な土地で育ったポンカン、皮を剥いた土岐に漂う香りは爽やか。
 高知県 松岡延郎
 500g **437円**



0411 有機愛媛伊予柑
有 有機JAS。かんきつ独特の香り高く、甘みが濃くてとても美味しいです。
 愛媛県 星光農園
 1kg **675円**



高知県 山崎・佐竹・為近他
 3玉 **313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



0414 有機愛媛はるみ
有 有機JAS。清見とF2432ポンカンを交配して育成した品種。デコポンの味。
 愛媛県 星光農園
 約500g **411円**



よつ葉の乳製品・たまご

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

0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳

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

賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。

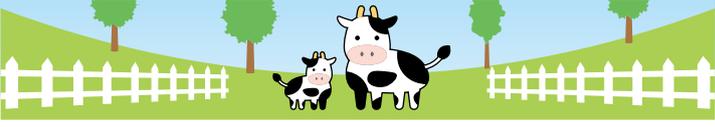
北陸3県で 当会だけ!

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ビフィズ菌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おすすめです。

【原材料】生乳

400g **311円**

0506 ゴーダチーズ

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g **611円**

0508 チェダーチーズ

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

冷蔵 200g **597円**

0510 クリームチーズ

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

冷蔵 200g **484円**

0511 シュレッドチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッド。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **675円** **得**

0512 カマンベールチーズ

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

冷蔵 90g **489円**

0518 大人のカマンベール&ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **464円**

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**

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 パンにおいしい 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 パンにおいしい 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**



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

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



- 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)を満たしたものと
- 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

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

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)

1823 きのごおやき

【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、白ごま、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)

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**



つぶあんおやき



野沢菜おやき



きのごおやき



おからおやき



切干大根おやき

1826 おやき5種セット

(つぶあん、野沢菜、きのご、おから、切干大根)

5種×各1個 **1,409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、洋風だしの素、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。

【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**



得

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味しく、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、脱脂粉乳、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 くるみパン 2・4週
【原材料】小麦粉、粗糖、くるみ、菜種サラダ油、脱脂粉乳、バター、イースト、食塩



2個 **389円**

1122 もちふわ玄丸パン 2・4週
【原材料】小麦粉、玄米粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



冷蔵 4個 **432円**

1124 リーンレーズンスティック 2・4週
【原材料】小麦粉、レーズン、粗糖、菜種サラダ油、イースト、食塩



5本 **302円**

1125 天然酵母ハイジの白パン 2・4週
【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩



3個 **400円**

1128 あんぱん(粒) 2・4週
【原材料】小麦粉、粗糖、牛乳、卵、バター、菜種サラダ油、イースト、食塩、みりん、ごま



2個 **367円**

1129 メロンパン 2・4週
【原材料】小麦粉、粗糖、卵、牛乳、バター、菜種サラダ油、イースト、岩塩



2個 **389円**

1131 クリームパン 2・4週
【原材料】牛乳、小麦粉、卵、粗糖、バター、イースト、菜種サラダ油、食塩、ラム酒



2個 **367円**

1135 ソーセージロール 2・4週
【原材料】小麦粉、ウインナー、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**

1136 ジャガベー 2・4週
【原材料】じゃがいも、小麦粉、ベーコン、粗糖、脱脂粉乳、チーズ、マヨネーズ、種サラダ油、イースト、バター、岩塩、黒こしょう



2個 **432円**

1137 ちびっこモーニング 2・4週 得
【原材料】小麦粉、小豆、粗糖、牛乳、卵、レーズン、粗糖、脱脂粉乳、イースト、菜種サラダ油、食塩、ラム酒



14個110g **437円**

お 餅

0951 有機玄米もち 300g (6個) **637円**

きめの細かさ、ねばり、甘味のあるお餅です。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)

0952 有機よもぎ入玄米もち 300g (6個) **724円**

よもぎの豊かな風味と口当たり。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、よもぎ粉(青森産)

0953 有機黒豆入玄米もち 300g (6個) **724円**

黒豆の風味と噛みごたえ。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、有機黒豆(青森・岩手・北海道産)、食塩(海の精)

0954 きび入玄米もち 300g (6個) **756円**

有機もち玄米、岩手産もちきび使用。
【原材料】有機もち玄米(富山・秋田・山形・石川産)、もちきび(国産)

オーサワ 2・4週 翌々週

パン・秋川牧園の豚肉 鶏肉・惣菜

その他のパン

有機全粒ライ麦パン 4週のみ

1051 フォルコンブロート

トーストするとモチモチした食感と甘みが際立ちます。トマトや玉ねぎのスライスをのせて塩コショウでも美味しいです。

【原材料】有機全粒ライ麦(ドイツ産)、酵母、食塩

375g 6枚入り **561円**



1053 プンパーニッケル

甘みとモチモチした食感が引き立ち一層おいしくお召し上がりいただけます。

【原材料】有機全粒ライ麦、酵母、食塩

6枚入り **561円**



ミトク 翌々週

肉 類

秋川牧園の黒豚

冷凍

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

1314 黒豚ローストンカツ用	200g	862円	 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	
1316 黒豚カタロース生姜焼用	200g	827円	 黒豚ローストンカツ用
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	 黒豚ローストンカツ用
1320 黒豚モモ一口カツ用	200g	804円	
1321 黒豚ミンチ	200g	789円	 黒豚モモ一口カツ用

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

秋川牧園の鶏

冷凍

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。



1500 若鶏モモ肉	300g	732円
1502 若鶏ムネ肉	300g	600円
1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結)	500g	1,074円
1504 むねミンチ(バラ凍結)	500g	995円
1505 若鶏ササミ(バラ凍結)	300g	746円
1506 若鶏きも	150g	315円
1507 若鶏砂肝	200g	427円
筋胃です。にんにくと一緒に炒め、塩コショウ。絶品おつまみ。		
1508 若鶏砂肝スライス	150g	364円
下処理が意外と手間なのでスライスしてあると重宝します。		
1512 若鶏ミンチ	200g	554円
つくね、シウマイにもおすすめです。		
1518 若鶏手羽先(バラ凍結)	500g	980円
脂肪やゼラチン質を多く含む部分で、肉と皮のバランスを楽しめます。スープにも揚げ物にも適しています。		

若鶏もも肉切身(バラ凍結) 約25~35g。からあげや煮物に。

1513 500g **1,290円** 1514 1kg **2,154円**

若鶏もも一口カット(バラ凍結) 約15~25g。カレー・シチュー・煮物に。

1516 500g **1,308円** 1517 1kg **2,192円** 得

1520 若鶏小間切 200g **538円**

1521 若鶏手羽元(バラ凍結) 2・4週 500g **956円**
骨付きなので、唐揚げ、煮物、チキンカレーなどにおすすめです。

1523 若鶏手羽元開(バラ凍結) 2・4週 500g **987円**
手羽元の骨に沿って切れ目が入っています。火の通りが早くご家庭での焼く・揚げる・煮る等の調理時間が短縮。7~9本入っています。

1524 いろいろ使える鶏つみれ 200g **475円**
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。味付けしていますので、そのままでも鍋などにもお使いいただけます。
【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、生姜、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。

丹沢農場の豚肉・ハム・ソーセージ

丹沢ハム工房 丹沢農場

2・4週 冷凍



神奈川県北西部に広がる丹沢山地の麓・愛川町にある「丹沢農場」は、自社農場で育成した豚の精肉のほか、ハム・ソーセージやお惣菜を製造しています。

- 1291 豚ローススライス 200g **786円**
- 1292 豚肩ローススライス 200g **708円**
- 1293 豚バラスライス 200g **740円** 得
- 1294 豚モモスライス 200g **647円**
約3mm厚でスライス。赤身率90%。
- 1295 豚小間切れ 200g **570円**
- 1296 豚挽肉 200g **564円**
- 1297 上豚挽肉 200g **657円**
赤身9割。脂肪を避けたい人おすすめ。赤身約8割。肉団子や餃子に。

1300 豚ヒレブロック

飼料や飼育方法にこだわった丹沢高原豚のヒレ肉です。冷凍で2本のブロックになっています。一口サイズにカットし、ヒレカツに。

【原材料】豚ヒレ肉



丹沢農場 400g **1,773円**

1301 豚ロースしゃぶしゃぶ用

非遺伝子組換トウモロコシ、大豆を飼料にしています。脂身に旨味がのり、獣臭がしないのが豚肉の特徴です。



丹沢農場 200g **821円**

1311 豚小間味噌漬け

自家特製味噌に丁寧に漬込みました。ご飯のおかずにもピッタリです！季節の野菜と一緒に炒めて。

【原材料】豚肉(豚小間)、味噌、粗糖、発酵調味料、ごま油、しょうが、ピーナッツバター、唐辛子



丹沢農場 200g **659円**

1751 ポークウインナー

新鮮な豚肉と、厳選された香辛料だけで作りました。豚肉本来の自然でやさしい味が味わえます！

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



120g **471円**

丹沢農場 **00013 定期購入** 120g **461円**

1752 粗挽きウインナー

新鮮な豚肉と厳選された香辛料だけを用いて作りました。パリッと噛んだ後に、ジューっと肉汁が口の中に広がります。

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



120g **481円**

丹沢農場

1753 皮なしベビーウインナー

羊腸が苦手な方、お子様にもおすすめな皮が気にならず、美味しさそのままの皮なしウインナーです。お弁当に。

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



120g **462円**

丹沢農場 **00014 定期購入** 120g **453円**

1754 皮なしノンスライスウインナー

羊腸も香辛料も使用していませんので、皮が気にならず、香辛料の刺激も全くないので、小さなお子様から香辛料の苦手な方にもおすすめ。

【原材料】豚肉、塩、粗糖



120g **462円**

丹沢農場

1755 ロースハムスライス

適度な塩加減が食欲をそそります。サラダやオードブルはもちろん、朝食時のパンなどと一緒に食べるのもオススメです。

【原材料】豚ロース肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



100g **632円**

丹沢農場

1756 ポンレスハムスライス

控えめな塩加減により、豚肉本来の風味を引き出し、あっさりとした味わいです。シチューやパスタなどにオススメです！

【原材料】豚モモ肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



100g **576円**

丹沢農場

1757 ベーコンスライス

余分な添加物を使うことなく作り上げ、肉の旨味を生かした商品となっています。

【原材料】豚バラ肉、塩(伊豆大島産)、粗糖(種子島産)、香辛料(ブラックペッパー、シナモン、クローブ、ローレル)



100g **616円**

丹沢農場

1766 チャーシュー切り落とし

健康に育てた豚肉を使用。やさしい甘さのタレに漬け込み、肉のうまみを引き出しました。切り落としなので、厚さや形はばらばらですが、お手ごろ価格。

【原材料】豚肉(国産)、粗糖、醤油(小麦、大豆を含む)、純米酒、塩



70g **492円**

丹沢農場

お惣菜

惣菜

金沢錦の佃煮・お総菜

※不定期での取り扱いです。お届けは翌々週。

全品冷蔵

冷蔵 翌々週

2105 能登原木しいたけの昆布煮 80g 642円

原木栽培で大きく育った奥能登の椎茸を北海道産昆布と合わせて炊き上げました。

【原材料】昆布、椎茸、醤油、砂糖、味醂、米酢



2110 ぶり大根 100g 562円

ブリカマと大根を炊き合わせました。いしるの風味とボリューム感がある一品です。

【原材料】ぶり(日本)、大根(日本)、醤油、砂糖、水飴、味醂、生姜、いしる



2115 国産ひじき大豆煮 90g 689円

国産ひじきと地元金沢で有機野菜を栽培されている「金沢大地」さんの有機大豆と合わせ、国産人参を合わせて、丸大豆醤油などの厳選した調味料のみを使用してコトコトと時間をかけて炊き上げました。

【原材料】ひじき、しょうゆ、大豆、砂糖、水飴、人参、みりん、日本酒



2121 たらこ昆布煮 90g 578円

真だらこ根室で獲れた昆布を柔らかく炊き上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、真鱈子、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、水飴、味醂、米酢



2134 能登産焼さば味噌煮 140g 642円 **得**

能登で獲れた鯖を一枚一枚素焼きし、地元加賀味噌に当社独自の味付けをしたオリジナル味噌で仕上げられています。

【原材料】真さば(能登産)、味噌、味醂、砂糖、醤油、唐辛子



1842 放牧豚まん

具と皮の原料すべてにこだわりの実現しています。具の豚肉は放牧豚を使い、野菜はオルター生産者の無農薬のもの、調味料はかめびしの濃口醤油などを使っています。皮は国産小麦粉と生イーストで作りました。

【原材料】具(豚肉、玉葱、生姜、にんにく、たけのこ、醤油、砂糖、塩、濃粉、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

冷蔵 オルター 4個入り **825円**



1847 サーモンソーセージ

北海道産の天然の鮭とタラを使用した、ヘルシーな魚肉ソーセージです。主原料は北海道産秋鮭を65%使用。そのままでも、焼いても美味しい! 炒め物やチャーハンの具材などにも。

【原材料】魚肉(さけ65%(北海道産)、たら)、植物油、結着材料(でん粉、大豆たん白、乾燥卵白(卵を含む)、ゼラチン)、食塩、鮭の魚鱗、鮭エキス、還元水飴、魚油、香辛料、小麦たん白加水分解物、オニオンパウダー/着色料(クチナシ、ババリカ色素)、貝Ca

冷蔵 佐藤水産 1本100g **270円**



1853 金ごまいわし 4週のみ

高圧釜で骨までやわらかく炊きたいわしに風味豊かな金ごまがたっぷりまぶしてあります。DHA・EPAも豊富ないわしを手軽に美味しく食べられます。

【原材料】いわし、金ごま、醤油(本醸造)、砂糖、水飴、味醂、醸造酢、寒天、酸味料(リンゴ酸)(一部に大豆・小麦・ごまを含む)

いい友 冷蔵 150g **594円**



1857 元祖の本造りなめ茸

新鮮な信州産えのき茸を使用し、なめ茸を使用し、なめ茸開発元祖のメーカーがこだわって作り上げた本格派の手造りなめ茸です。

【原材料】榎茸(長野)、本醸造醤油、麦芽水飴、本みりん、食塩、昆布エキス、酵母エキス、米黒酢

冷蔵 小林農園 200g **486円**



1874 さんま生姜煮 4週のみ

国産さんまを生姜醤油ベースのタレで、骨まで柔らかく煮付けたさんま生姜煮です。そのままでも、レンジで温めてもお召し上がりいただけます。

【原材料】さんま(国産)、砂糖、しょうが、清酒、しょうゆ、本みりん、還元水あめ、黒糖パウダー、かつお・こんぶだし、寒天

鮮冷 冷蔵 120g **389円**



1875 さばみそ煮 4週のみ

こだわりのみそダレで、骨まで柔らかく煮付けたさばのみそ煮です。そのままでも、レンジで温めてもお召し上がりいただけます。

【原材料】さば(国産又は輸入)、みそ、砂糖、還元水あめ、清酒、本みりん、かつお、こんぶだし、食塩、寒天

鮮冷 冷蔵 110g **389円**



1876 いわし生姜煮 4週のみ

国産いわしを生姜醤油ベースのタレで、骨まで柔らかく煮付けたいわし生姜煮です。そのままでも、レンジで温めてもお召し上がりいただけます。

【原材料】真いわし(国産)、砂糖、清酒、しょうゆ、しょうが、本みりん、還元水あめ、黒糖パウダー、かつお、こんぶだし、寒天

鮮冷 冷蔵 120g **389円**



1877 いわしの金ごま煮 4週のみ

国産いわしをこだわりの金ごまベースのタレで、骨まで柔らかく煮付けた。

【原材料】真いわし(国産)、本みりん、しょうゆ、ごま、砂糖、しょうが、清酒、寒天、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

鮮冷 冷蔵 120g **389円**



1862 五穀黒ぜんざい 4週のみ

五種類の国内産穀類を種子島産粗糖で、甘さ控えめに煮上げました。素材の色を活かした黒いぜんざいです。

【原材料】砂糖(さとうきび(鹿児島県産))、小豆(北海道)、大麦(福井県産六条大麦)、黒米(静岡)、赤米(静岡)、ごま(鹿児島、長崎、富山等北陸以西)、食塩(兵庫)

冷蔵 東京フード 180g **464円**



秋川牧園の惣菜は注文書をご覧ください。

水産物・練り物

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)



冷蔵
かもめ屋 20g **529円**

2306 瀬戸内かあちゃんの焼のり

4週のみ

瀬戸内海産の「あまのり」を使用しています。のりは海の緑黄色野菜といわれるほど、ビタミン豊富な食品です。

【原材料】天海苔(瀬戸内産)



翌々週
オカベ 8g **346円**

2307 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚

4週のみ

瀬戸内海産の良質な片口いわしを使用し、自然な風味を大切に仕上げました。カルシウム豊富な煮干し牛乳の約20倍のカルシウム。



翌々週
オカベ 50g **400円**

2582 国産手作りアンチョビ

瀬戸内海を中心に日本近海で漁獲された新鮮な片口いわしを瀬戸内海産の塩とハーブ・スパイスで塩漬けし半年以上熟成。

【原材料】片口いわし(国内産)、食用なたね油(オーストラリア)、食塩(瀬戸内)、調味料【ブラックペパー、ローズマリー(国内産)、ローリエ(トルコ)】



4週のみ **翌々週**
I Sフーズ 45g **540円**

2377 エコシュリンプ下処理サイズ

2・4週

自然の力を生かした養殖方法で育てられた、環境保全型のエビです。稚エビ放流後は人工飼料や抗生物質など一切不使用です。

【原材料】ブラックタイガー(養殖)



冷凍
オルタートレード 140g(7~9尾) **1,458円**

練り物

矢野傳の練り物

4週のみ

冷蔵 **翌々週**

2601 いよ誉れ(高級かまぼこ)

1本120g **599円**

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒

2602 やわたはま(上級かまぼこ)

1本110g **382円**

【原材料】えそ、ぐち、むつ等の白身魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘藷でんぷん(4%)

2604 焼ちくわ

約50g×2本 **261円**

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、みりん、甘藷でんぷん(10%)

2605 じゃこ天ぷら(平さつま揚)

約50g×3枚 **359円**

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、甘藷でんぷん(5%)

2606 ごぼうじゃこ天(平さつま揚)

約35g×5枚 **384円**

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、甘藷でんぷん(5%)

2607 きんぴらじゃこ天(棒さつま揚)

約20g×8本 **406円**

【原材料】えそ、ほたるじゃこ、あじ等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、みりん、ごぼう、人参、甘藷でんぷん(5%)

2608 上天ぶら(白平さつま揚)

約50g×2枚 **335円**

【原材料】えそ、トラハゼ、タラ等の白身魚、粗塩、魚醤、三温糖、清酒、甘藷でんぷん(5%)

2609 野菜天(平さつま揚)

約50g×2枚 **335円**

【原材料】えそ、ほうぼう等の小魚、粗塩、魚醤、三温糖、ごぼう、人参、甘藷でんぷん(10%)

2611 イカ入じゃこ天

3枚90g **274円** **得**

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

2612 なると巻

1本100g **264円**

【原材料】魚肉(えそ、とらせば、ほうぼう、白身小魚)、無リンイトヨリ、かんしよ澱粉、食塩、清酒、三温糖、魚しょうゆ

2613 やさい棒天

3本 **347円**

【原材料】魚肉(えそ、ほうぼう、その他白身魚)、牛蒡、人参、食塩、かんしよ澱粉、魚しょうゆ、砂糖

2610 矢野傳おでんセット

1セット **1,049円** **得**

上天ぶら(2枚)、並ちくわ(4本)、きんぴら天(4枚)、棒天(3本)入り。新鮮な魚でつくった魚の味のするおでんです。

【原材料】魚肉(小エソ・小グチ・ハランボ・その他小雑魚)、ごぼう、人参、無リンイトヨリすり身、無リンホッケすり身、甘藷澱粉、食塩、三温糖、魚しょうゆ、純米酒

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、おろしんにんにく(にんにく(国産))、食塩、カツオ節エキス、白コショウ、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、ヨシキリガメ、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、



2656 いわしだんご

150g(5ヶ) **440円**

【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、カツオ節エキス、コンブエキス、食塩



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



水産物・海藻

タカシヨクの鮮魚・惣菜

4週のみ 冷凍 翌々週

2250 能登産かき飯

160g 2合用 **959円**

能登中島で水揚げされた身抜きのかきを使用し、牡蠣の味が炊き込みご飯に合うように作りました。磯の香りが十分に堪能できる一品です。

【原材料】かき、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、みりん(もち米、米こうじ、しょうちゅう)、清酒(米、米こうじ)



2251 大きなあじいしり干し

1枚 **674円**

自社のいしりを使ったアジの干物。いしりの旨みを活かした塩干しよりも塩角のない干物です。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

【原材料】アジ(国産)、魚鱈(サバ、アジ、食塩)、食塩

2254 まるごとハタハタ丸干し(無頭)

100g **499円**

日本海沖産ハタハタを一夜干しにしました。

【原材料】ハタハタ、食塩

2260 タカシヨク福袋

1,515円

金沢錦のマリネ・カノノすり身店のすり身、ケイフーズのイワシなど・金沢港の鮮魚(サバ、サゴシ、甘エビなど)・干物などから3品です。内容はお任せです。

2261 しめさば

1枚 **643円**

国産のサバで、厳選した調味料でしめさばにしました。

【原材料】サバ(国産)、純米酢、本みりん、粗糖、昆布、食塩

2282 甘鯛手造りすり身

120g **576円**

鍋物、汁物、素焼きにしても、手作りのさつま揚げにも。揚げたては絶品です。

【原材料】魚肉(甘鯛、シイラ)、砂糖、山芋、卵、馬鈴薯澱粉、塩、発酵調味料、鹿児島産地酒、純米酒、鰹だし



2285 えび手造りすり身

120g **596円**

エビ、甘鯛、シイラを合成添加物は一切使用せず調味料のみで味付けし、昔ながらの製法ですり身にしました。

【原材料】魚肉(エビ(国産)、甘鯛(国産)、シイラ(国産))、砂糖、山芋、澱粉、塩、発



・ 酢調味料、地酒、純米酒、鰹だし

2290 とろかつお炭火焼たたき

240g (2個) **896円**

・ 薬味をたっぷり添えてお召し上がりください。

【原材料】びんながまぐろ(太平洋)

2291 イワシフィレ

220g **546円**

・ 水揚げ後すぐのイワシをシングルフローズンにし、凍結しました。唐揚げ、竜田揚げ、蒲焼、天ぷらなどに。

2292 イワシ開き

240g (5 ~ 8枚) **509円**

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

2293 とろびんちょうのたたき

2個 (240g) **896円**

・ 生きたまま凍結するで、生の魚よりも鮮度が良く脂のつたびんながまぐろです。身質は柔らかく、ピンク色をしています。

【原材料】びんながまぐろ(焼津港)

2295 メバチマグロ赤身

150g **1,039円**

・ 赤身のマグロです。

【原材料】メバチマグロ(太平洋)

2297 きはだまぐろ漬け丼の具

80g × 2 **666円**

・ 焼津港に水揚げされた日本船の巻き網船の鮮度の良いきはだまぐろを使用し、NON-GMOの丸大豆醤油をベースにしたタレに漬け込みました。

【原材料】きはだまぐろ(太平洋)、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、砂糖、米酢



2298 いわし調理用(下処理済)

約6尾270g **467円**

・ 下処理しただけですが、生姜煮に、梅煮に、手開きにしてフライに、蒲焼に。鮮度抜群のいわしです。

【原材料】いわし(石川県産)

2299 中トロ ビンチョウマグロ刺身用

2個 (240g) **915円**

・ 7月から10月にかけてかつお一本釣り船で釣り上げられ、生きたまま凍結されたびんながまぐろを使用しています。

【原材料】びんながまぐろ(焼津港)

2300 戻りかつお炙り丼

110g **579円**

・ 焼津港に7月から9月まで水揚げされる、東沖の戻りかつおを使用し、漬け丼の具。かつお節エキスを混ぜた無添加の甘めのタレに漬けています。

【原材料】かつお(日本太平洋沖合北部)醤油(大豆(遺伝子組み換えでないものを分別)・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、かつお節エキス、醸造調味料



2301 このしろ酢漬け

65g **586円**

・ 冷蔵庫で解凍し、封を開けお好みの大きさにカットしてお召し上がりください。わさび醤油でお召し上がりいただけます。てまり寿司や海鮮ちらし寿司の具、酢の物などにご利用ください。

【原材料】このしろ(国産)、米酢、発酵調味料、食塩、砂糖



海藻

2704 鬼崎産お徳用寿司はね焼のり

2・4週

愛知県一等浜の鬼崎産原料を使用。少々キズ、折れ、欠け、穴、縮みなどがあります。手頃な価格で旨みがのった鬼崎産海苔です。

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)



立石海苔店 10枚 **599円**

2705 鬼崎産おにぎり用のり

2・4週

愛知県一等浜の鬼崎産原料を使用。手頃な価格で旨みがのった鬼崎産海苔です。切らずにすぐに使えて便利です。

【原材料】乾海苔(愛知県鬼崎)



立石海苔店 3切30枚 **853円**

2709 卓上青さのり粉

4週のみ

愛知県三河湾のきれいな海の岩床に育ったあおさのりを使用しています。風味豊かな磯の香りが料理のおいしさを引き立てます。使いやすい卓上タイプです。

【原材料】あおさのり



健康フーズ 20g **464円**



2712 北海道産 塩昆布

4週のみ

旨味と柔らかさを出した塩昆布。

【原材料】真こんぶ(北海道産)、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、米酢



健康フーズ 35g **670円**

2722 ねばりめかぶ 伊勢志摩産

4週のみ

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

【原材料】わかめ(伊勢志摩)



北村物産 20g **502円**

2723 カットわかめ 伊勢志摩産

4週のみ

肉厚で風味豊かなこだわりの伊勢志摩産カットわかめです。いろいろ彩やかでカルシウム、食物繊維が豊富です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩)



創健社 12g **451円**

2724 あおさ

4週のみ

三河湾産の青さのりを使用。粉碎タイプですので、お吸い物やおみそ汁などの料理にそのまま使えます。豊かな磯の香りをお楽しみください。

【原材料】ひとえくさ(愛知県)



乙女草 10g **367円**

海藻・ごはん・シリアル・ごま・雑穀

昆布 4週のみ 翌々週

2710 羅臼昆布
【原材料】羅臼昆布100%
北村物産 90g **980円**

2718 伊勢和布
そのまま使いやすいカット済みタイプ。
【原材料】わかめ(伊勢志摩)
北村物産 18g **462円**

2719 きざみ出し昆布

昆布を刻んでありますので、お好きな量だけ手軽に使えて便利。
【原材料】真昆布(北海道)
創健社 100g **799円** **得**

2733 日高昆布

みつし昆布とも呼ばれる日高昆布は、濃厚なだしが特長です。
【原材料】昆布(北海道日高産)
健康フーズ 80g **842円**

2734 利尻昆布

清澄で香り高く特有の風味を持つ高級品です。
【原材料】利尻昆布(北海道日高産)
健康フーズ 40g **670円**

2726 減塩三陸産

カットわかめ 4週のみ

塩分を30%カットした三陸産の塩蔵カットわかめです。味噌汁、お吸い物、ラーメン、うどん、酢の物にご利用ください。
【原材料】湯通し塩蔵わかめ(三陸産)

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(三陸産)
翌々週
フジサワ 11g **324円**



2729 汐ふき昆布 4週のみ

北海道南産天然真昆布を再仕込み醤油・本みりん・粗糖でじっくり煮込み乾燥させました。食物繊維・鉄・カルシウム・カリウム・マグネシウムを豊富に含みます。
【原材料】醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(メキシコ))、みりん(もち米(国産))、真昆布(北海道道南)、砂糖(さとうきび(鹿児島県種子島))、米麴(米(国産))

創健社 翌々週 30g **508円**

2773 シーガニックひじき 4週のみ

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

山忠 翌々週 90g **324円**



ごはん・おかゆ

寝かせ玄米ごはんパック 4週のみ

2826 小豆 180g **333円**
小豆をブレンドしました。甘味があっておこわのような食感です。
【原材料】玄米(国産)、小豆、食塩

2827 黒米 180g **333円**
ポリフェノールたっぷりの黒米をブレンドしました。甘みが強くカレーによく合います。
【原材料】玄米(国産)、黒豆、食塩

結わえる 翌々週



2828 もち麦180g 333円

食物繊維たっぷりのもち麦をブレンドしました。甘みがあって食べごたえのある雑穀感が特長です。
【原材料】玄米(国産)、大麦(もち麦)、食塩

2836 五目ごはん一膳炊き 4週のみ

厳選した国産のお米を使用し、鰹節・干椎茸・昆布の旨み出汁に、ほんのり香る生姜を加えました。電子レンジで温めれば、すぐにお召し上がりいただけます。
【原材料】精米(日本産)、合わせ出汁(鰹節、干椎茸、昆布)、人参、筍、牛蒡、油揚げ、醤油、戻し椎茸、砂糖、食塩、生姜汁、香味調味料、米酢/豆腐用凝固剤、(一部に小麦・大豆を含む)

幸南食糧 180g **322円**



2837 筍ごはん一膳炊き 4週のみ

厳選した国産のお米を使用し、鰹節・昆布のごだわりの出汁に、ほんのり香る柚子を加えました。電子レンジで温めれば、すぐにお召し上がりいただけます。
【原材料】精米(日本産)、合わせ出汁(鰹節、昆布)、筍、人参、わらび、醤油、砂糖、食塩、柚子果汁、香味調味料、米酢/乳酸Ca、(一部に小麦・大豆を含む)

幸南食糧 180g **322円**



シリアル

やさしいコーンフレーク 4週のみ

有機JAS認証を取得したオーガニックコーンを使用。わずかな有機砂糖と赤穂の天塩を加えて蒸し、焼き上げたとうもろこし本来の香ばしさを感じます。

2784 プレーン

飽きのこない味わいが朝食やスナック、トッピングとしても◎。

【原材料】有機コーングリッツ(有機とうもろこし)、有機砂糖、食塩(赤穂の天塩) 120g **387円**

日本食品製造 翌々週



2785 ビターカカオ

オーガニックカカオなど、少ない素材で味付けした、ビターなカカオ味です。

【原材料】有機コーングリッツ(有機とうもろこし)、有機砂糖、有機ココアパウダー、有機ココアバター、有機カカオマス、食塩(赤穂の天塩) 140g **538円**



豆・雑穀・ごま

2848 丸麦(五分搗き) 2・4週

農薬・化学肥料不使用。もちもちとした食感でほんのり甘い。玄米に1〜2割混ぜて炊いたり、茹でてサラダのトッピングやスープなどにどうぞ。
【原材料】特別栽培大麦(宮城・秋田・岩手・熊本県)

翌々週

オーサワ 300g **788円**



2855 国産はとむぎ 炊飯器用 4週のみ

富山県産「はとむぎ」を100%使用しております。又、グルテンは含まれていませんので、安心して召し上がりいただけます。
【原材料】国産はとむぎ(富山)

翌々週

太陽食品 200g **994円**



有機すりごま 2・4週

鉄釜でじっくりと煎り上げ、粗挽き製法で程よく粒を残した有機のすりごまです。粗挽きなので素材と程よく絡み、料理の味を引き立てます。
【原材料】(黒)有機黒胡麻(パラグアイ・ポリビア産)(白)有機白胡麻(パラグアイ産)

2869 黒 2870 白
オーサワ 翌々週 各70g **270円**



有機いりごま 2・4週

鉄釜でじっくりと煎り上げ、ごまの風味と甘みを生かした有機のいりごまです。く味わいがあるので、料理の脇役だけでなく主役にもなります。
【原材料】(黒)有機黒胡麻(パラグアイ・ポリビア産)(白)有機白胡麻(パラグアイ産)

2872 黒 2873 白
オーサワ 翌々週 各80g **270円**



2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックスです。黒米、赤米、香米、緑米が入っています。玄米ですのびでビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米に混ぜて白米、分づき米に混ぜれば栄養もおいしさもUPです。お米1合に大さじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。
【原材料】複数原料米(国内産)

冷蔵
まんがら農園 300g **1,079円**



2877 オーツ麦と12種類の国産雑穀ブレンド 4週のみ

オーストラリア産のオーツ麦に、厳選した12種類の国産雑穀を配合した雑穀ブレンドです。お米に混ぜて炊くだけで彩り鮮やかな上品な色づくりに。
【原材料】オーツ麦(オーストラリア産)、もち麦(大塚(国産))、黒米、米粒麦、丸麦、胚芽押麦、青肌玄米、もち玄米、もち白米、大豆、発芽玄米、もちあわ、もちきび

健康フーズ 翌々週
160g(20g×8包) **324円**



豆腐・揚げ・豆乳・こんにゃく・納豆・テンペ

2864 奥野さんのカオリ 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。白米に混ぜるだけ!



エコファーム奥野
200g **936円**

2907 充実雑穀 [2・4週]

お米に入れて炊くだけで食物繊維・ミネラル・カルシウムがたっぷり摂れます。

【原材料】(全品国産・非遺伝子組換え)もちきび・胚芽押し麦・実そば・もちきび・はと麦・大豆・赤米・とうもろこし



オーサワ **翌々週** 250g **734円**

2934 国内産小豆 [2・4週]

北海道産で農薬・化学肥料不使用。ツヤよく甘味がある。品種はエリモシヨウズ。赤飯や煮豆、菓子作りにも。

【原材料】小豆(北海道産)



翌々週
オーサワ 200g **772円**

豆腐・揚げ・豆乳

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。 | 3126 ミツの臍(おぼろ豆腐) 300g 410円
にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。 |
| 3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付) 300g 583円 | 3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚 443円 |
| 3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g 324円 | 3133 ミツの大判あげ(揚げ) 1枚 583円 |
| 3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g 410円 | 3135 ミツのうすあげ 2枚 389円 |
| 3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g 270円
00010 定期 265円
滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。 | 3136 ミツの絹揚げ 1コ 421円
サクッと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 得 |
| | 3151 ぎんなんがんも 2個 583円 |

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



3211 高野山白ごま豆腐 [4週のみ]

もちり滑らかな食感が特長のごま豆腐です。昔ながらの独自製法で、胡麻の甘味だけを取だし、吉野で生成された上質の本葛と混ぜ合わせ、独特の食感を作り出しています。

【原材料】でん粉、胡麻、本葛粉

ケンコーフーズ **翌々週** 33g×4 **378円**



3198 お料理おから [4週のみ]

国産大豆100%のおからを乾燥させてパウダー状に仕上げました。様々なお料理に、毎日使えるお徳用です。保存に便利なチャック付き袋。毎日使えるお徳用です。粗め仕上げで食物繊維たっぷり。

【原材料】大豆(国産)(遺伝子組換えでない)

翌々週
おとうふ工房 200g **324円**



こんにゃく

群馬県産の有機栽培弱弱芋を使用し、有機認証の製造工場にて製造しています。仕込み水は赤城山系の水を使用しています。あくめき済み。

有機生芋こんにゃく

【原材料】有機こんにゃく芋(群馬)、有機こんにゃく粉(有機こんにゃく芋(群馬))/水酸化カルシウム：こんにゃく用凝固剤(帆立貝殻(北海道))

3287 板 250g **248円**

3288 糸 250g **281円**

創健社



3289 有機しらたき

【原材料】有機こんにゃく粉(有機こんにゃく芋(群馬))/水酸化カルシウム：こんにゃく用凝固剤(帆立貝殻(北海道))

200g **238円**

3338 しゃぶしゃぶ蒟蒻

平麺形でくずりのように味しみのよい、しゃぶしゃぶに特化したこんにゃくです。こんにゃくに米粉を練り込んでいる為、もちっとした豊かな弾力と滑らかな食感がお楽しみいただけます。すき焼きを、サラダや麺料理などに。

【原材料】こんにゃく芋精粉(国産)、米粉、食塩/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

マルハヤシ **翌々週** 200g **184円**



納豆・テンペ

登喜和食品

冷蔵

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

3531 登喜和
3P(40g×3) **270円**
00011 定期 **265円**

北海道産小粒大豆を低圧で蒸煮し食べやすいマイルドな味に仕上げました。
【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)

3534 小粒・十勝の息吹
2P(40g×2) **243円**

小粒でも味にコクがあり、糸引きが強いのが特徴です。
【原材料】北海道 スズマル大豆(特別栽培)



3537 大粒・十勝の息吹

2P(40g×2) **265円**

豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。

【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)

3538 ひきわり・十勝の息吹

2P(40g×2) **268円**

00012 定期 **262円**

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。

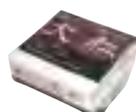
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)

3535 日本の農

2P(30g×2) **278円**

青森県産有機栽培おおすず大豆は収量が少ない希少価値の高い大豆です。旨味が強く、大豆の名称の通り粒が大きく、食べ応え感があるのが特徴です。

【原材料】青森県 オオスズ大豆(JAS有機栽培)



3536 十勝の息吹小粒カップ [2・4週]

3P(30g×3) **329円**

ご飯と一緒に食べやすい小粒納豆。

【原材料】北海道 ユキシズカ大豆(特別栽培)

3541 北海道産直納豆 ひきわり(タレからしなし) [2・4週]

30g×2 **271円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。大粒納豆で使用する高品質大豆を、自社で挽き割っています。雑味のないフレッシュ感。

【原材料】北海道とよみづき大豆(特別栽培)



漬物・梅干・だし・つゆ

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

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



【原材料】有機丸大豆(石川県産産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、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**

3503 テンペ(レトルト) 2・4週

テンペとはインドネシアでの伝統的な発酵食品で、ゆでた大豆を「こうじ」の一種テンペ菌で発酵させたもの遺伝子組み替え大豆不使用。防腐剤等不使用。国内産大豆100%。



オーサワジャパン **翌々週** 100g **270円**

3506 井村さんの有機納豆

たっぷり90グラム入りのオーガニック納豆です。そのまま食べると国産有機ならではの豆の旨みをおわかりいただけます。



【原材料】石川県産、納豆菌

冷蔵 金沢大地 90g **306円**

漬物・梅干

3704 きくらげザーサイ入りからし高菜 4週のみ

九州産の高菜の古漬けに、九州産のきくらげとザーサイを合わせ、なたね油で風味豊かに炒めたピリ辛のからし高菜です。



【原材料】高菜(九州産)、きくらげ(九州産)、ザーサイ(九州産)、食用なたね油、砂糖、食塩、酵母エキス、しょうゆ、ごま、唐辛子、ウコン粉、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

健康フーズ **翌々週** 90g **421円**

3705 甘酢漬砂丘らっきょう 4週のみ

鳥取県福部町の砂丘地で栽培した「らっきょう」を純米醸造酢と酵母液で味付けした柔らかく歯ざわりのよいらっきょう漬け。



【原材料】らっきょう(鳥取県福部町)、漬け原材料[糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)]

翌々週 ジャフマック 110g **594円**

3706 ピリ辛砂丘らっきょう 4週のみ

鳥取県福部町の砂丘地で栽培したらっきょうを純米醸造酢と酵母液で味付けしたらっきょう漬け。国産の唐辛子を使用したピリ辛タイプ。【原材料】らっきょう、とうがらし、漬け原材料[糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)]



【原材料】らっきょう、とうがらし、漬け原材料[糖類(三温糖、水あめ)、醸造酢、食塩、はちみつ、酵母液(原材料の一部にりんごを含む)]

翌々週 ジャフマック 110g **594円**

3710 いぶりがっこ(スライス) 4週のみ

国産野菜使用。無添加のお漬物秋田名産。スライス国産大根を広葉樹の焚き木で燻し、甜菜含糖、米ぬか、天日塩、米酢でじっくりと漬け上げました。



【原材料】いぶり大根(国産)、漬け原材料[砂糖、米ぬか、食塩、米酢]

マルアイ **翌々週** 70g **562円**

3858 ねり梅 4週のみ

紀州産の梅干しを使用し、種を取ってペースト状にし、梅酢を混ぜた梅肉です。使いやすいチューブタイプです。



【原材料】梅肉、梅酢(紀州産他)

翌々週 健康フーズ 120g **562円**

だし・つゆ

4094 釜めしでんどん 2・4週

薄口しょうゆと鹿児島県産鰹節で仕上げたつゆです。うどん、おでん、釜飯等をおいしく作るができます。原材料はすべて国内産・国内製造のものを使用しています。



【原材料】しょうゆ(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、粗糖、食塩、みりん、かつおぶしエキス、鰹節、煮干、むろあじ節、昆布、干し椎茸、醸造酢

節辰商店 500ml **594円**

4113 野菜ブイヨン 4週のみ

【原材料】澱粉分解物、食塩、野菜パウダー[玉ねぎ、人参、トマト、とうもろこし]、粉末小麦発酵調味料[小、香辛料(にんにく、生姜、セロリ(インド、スペイン、オランダ他)、黒胡椒())、粉末醤油[大豆(遺伝子組換えでない)、小麦]、食用植物油[有機べに花油(オーストラリア)]、馬鈴薯澱粉(ヨーロッパ、国内産他)



翌々週 創健社 5g×7本 **410円**

4114 6種の野菜だし 4週のみ

野菜本来の旨みと甘みに国産の鰹と昆布のうま味をプラスしました。必要な分だけ使える、サツと溶ける手間なし顆粒タイプです。普段の料理のだしとして、そのままスープとしても◎。



【原材料】食塩、乳糖、砂糖、酵母エキス粉末(酵母エキス、デキストリン)、オニオン粉末、ほうれん草粉末、ガーリック粉末、にんに粉末、セロリ粉末、しいたけ粉末、かつお節粉末、こんぶ粉末
東海農産 **翌々週** 82g **540円**

4115 チキンコンソメ 4週のみ

【原材料】食塩(イタリア)、チキンエキス(長崎、熊本、佐賀、福岡、大分、宮崎、鹿児島、他海外)、オニオンエキス(中国、アメリカ)、発酵調味料(イタリア他海外、国内産)、チキンオイル(長崎、熊本、佐賀、福岡、大分、宮崎、鹿児島)、乳糖(アメリカ)、粉末しょうゆ、香辛料、でんぷん(馬鈴薯：国内産、欧州他)



翌々週 創健社 4.5g×10個 **356円**

4117 6種国産原料のだしパック

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



【原材料】煮干(いわし)、かつお節、むろあじ節、椎茸、昆布、飛魚(あご)煮干し

節辰商店 12g×12 **464円**

4122 つゆの素(ストレート) 4週のみ

風味豊かで自然な美味しさを追求したつゆ。金箔醤油をベースに焼津産、枕崎産のかつお節、さば節、北海道産昆布等の旨味を合わせた風味豊かで使いやすいストレートつゆです。



【原材料】しょうゆ(国内製造)、砂糖(粗糖(鹿児島産種子島))、だし(かつおぶし(静岡県焼津、鹿児島県枕崎)、さば(鹿児島県枕崎)、昆布(北海道))、食塩(シママース(沖縄))、酵母エキス、醸造酢(りんご酢)、(一部に大豆・小麦・さば・りんごを含む)

翌々週 創健社 500g **421円**

4128 チキンガラスープ 4週のみ

鶏がらの旨味と香りをそのままに、野菜エキスやほたてエキス等が溶け込んだ幅のあるコク味を、手軽に使いやすい顆粒粒に仕上げた本格スープの素です。



【原材料】食塩、乳糖、酵母エキス、でん粉、チキンエキス、鶏油、野菜エキス、オニオンパウダー、香辛料、ほたてエキス、しいたけエキス/酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)

健康フーズ 120g **648円**

4130 丸ごと根昆布だし 4週のみ

特殊な技法で昆布を3日間かけて丸ごと溶かして作り上げる濃縮だしです。昆布のうまみ、コク等がまるごと凝縮されているため、昆布のおいしさをそのまま楽しめます。



【原材料】根昆布(北海道日高産)、食塩(北海道製造)、寒天

北海道ケンソ **翌々週** 300ml **1,188円**

だし・つゆ・ふりかけ・味噌汁

4131 鯉白だし 2・4週

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

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



節辰商店 500ml **680円**

4132 まるごと鯉パウダー 4週のみ

鹿児島県産鯉を100%使用した、ダマになりにくく溶けやすい顆粒かつおだしです。ダシとしてのご利用や、インスタント食品・ラーメン・うどん・サラダにも少量加えると味に深みが増します。

【原材料】かつお粉末(かつお(鹿児島県産))



浪花昆布茶 翌々週 2g×12 **583円**

チョーコーの鍋つゆ 4週のみ

5881 九州だし寄せ鍋つゆ

4つの九州産だし原料を使用した鍋の定番の寄せ鍋のつゆ。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、みりん、砂糖、焼き飛魚(あご)、かつお節、魚介エキス、食塩、干しえび、乾しいたけ/アルコール



5882 醤辛旨みそ鍋つゆ

発酵調味料の旨みとコクにピリッとクセになる辛さの鍋つゆ。

【原材料】みそ(大豆を含む)(国内製造)、コチンジャン(大豆を含む)、砂糖、食塩、豆板醤(小麦を含む)、チキンスープ、ポークエキス、しょうが汁、魚介エキス、香味油(豚肉を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、にんにく、ガーリックパウダー/アルコール



5883 長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ

麦みその滋味と、厳選された4種の九州産だしの旨み、風味豊かな味わい。

【原材料】みそ(大豆を含む)(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、チキンスープ、砂糖、水あめ、食塩、みりん、鯛エキス、ポークエキス、豚脂、昆布エキス、生姜汁、かつお節、オニオンエキス、でん粉、焼き飛魚(あご)粉末、香辛料/アルコール



5885 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ

ポークとチキンの絶妙なブレンドが織りなす濃厚な味わいです。

【原材料】ポークエキス(ポークエキス、動物油脂、食塩、還元水あめ、野菜エキス)(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、チキンスープ、でん粉、オニオンパウダー、香味油(豚肉を含む)、ガーリックパウダー、しょうが汁、香辛料/アルコール



5887 鶏だしコク鍋つゆ

鶏だしのコクと野菜の旨味が程よく相まった味わいです。

【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、チキンスープ、砂糖、食塩、かつおだし、しょうが汁、でん粉、ガーリックパウダー、こんぶエキス、醸造酢、オニオンパウダー/アルコール



5888 香り立つゆず鍋つゆ

ゆずの爽やかな香り・さっぱりとした酸味と鶏からスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わい。

【原材料】砂糖(国内製造)、しょうゆ(小麦、大豆を含む)、食塩、ゆず果汁、チキンスープ、醸造酢、魚介エキス



チョーコー 翌々週 各30ml×4袋 **432円**

ふりかけ・味噌汁・茶漬け

4261 京風湯葉炊き込み御飯の素 4週のみ

国産大豆から作った湯葉と国内で水揚げされたしらすから作ったちりめん干しを具材に、かつお、昆布の風味豊かな和風だしに国産山椒の華やかな香りを添えて仕上げた炊き込み御飯の素です。

【原材料】湯葉(大豆(国産))、人参、ちりめん干し、醤油、食塩、みりん、砂糖、清酒、かつおぶし、馬鈴しょ澱粉、醸造酢、酵母エキス、昆布粉末、山椒、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 翌々週 128g **540円**

4287 国産かりかり梅しそ 4週のみ

和歌山産梅、国内産ごま使用。梅のかりかりとした食感と爽やかな紫蘇の風味。しっとりタイプ。

【原材料】梅漬、粗糖、赤紫蘇漬、いり胡麻(国内産)、発酵調味料、梅肉、梅酢、昆布粉末(北海道産)



プロスペリティ 翌々週 45g **592円**

4344 ミネストローネ 2・4週

秋川牧園の鶏もも肉ととりがらスープを使用。とりがらスープの旨みを、トマトの酸味と甘みで引き立て、程よいハーブの香りで飽きの来ない味。

【原材料】野菜(じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、パジル、にんにく)、トマト・ピューレ(イタリア製造)、鶏肉(国産)、とりがらスープ、トマトペースト、なたね油、砂糖、でん粉、食塩、香辛料、(一部に鶏肉を含む)



秋川牧園 180g **435円**

温めるだけでマグカップサイズのスープがお楽しみいただけます。

4382 コーンチャウダー

国内産のコーン・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなコーンチャウダー。

【原材料】野菜[とうもろこし: 遺伝子組換えでない(国内産)、じゃがいも: 遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)、にんじん(国内産)]、とうもろこしペースト: 遺伝子組換えでない(国内産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ)、クリーム: 乳製品(国内産)、全粉乳(国内産)、植物油(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、小麦粉(国内産)、バター(国内産他)、チキンブイヨン(国内産)、でん粉(国内産)、香辛料(インドネシア、マレーシア)

4383 かぼちゃチャウダー

国内産のかぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎを使い、野菜本来の旨味を活かして作った、まろやかでクリーミーなかぼちゃチャウダー。

【原材料】野菜[かぼちゃ(国内産)、じゃがいも: 遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)]、かぼちゃペースト(国内産)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ他)、クリーム: 乳製品(国内産)、全粉乳(国内産)、砂糖(国内産)、バター(国内産他)、たまねぎエキス(国内産)、でん粉(国内産)、食塩(国内産)、チキンブイヨン(国内産)

4384 トマトチャウダー

完熟トマトに生クリーム、蔵王産チーズ、パジルを加えて仕上げたクリーミーな、ショートパスタ入りの具たくさんトマトチャウダーです。

【原材料】野菜[じゃがいも: 遺伝子組換えでない(国内産)、たまねぎ(国内産)、キャベツ(国内産)、にんにく(国内産)]、トマトピューレ: 5% (国内産)、クリーム: 乳製品(国内産)、マカロニ: 小麦を含む(国内産)、ひよこまめ(アメリカ、カナダ他)、いんげんまめ(アメリカ、カナダ他)、トマトペースト: 2% (ポルトガル)、小麦粉(国内産)、チーズ(蔵王)、植物油(国内産)、バター(国内産他)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、香辛料(フランス、インドネシア他)、でん粉(ドイツ)、酵母エキス(タイ)



麻布タカノ

4週のみ 翌々週 各150g **367円**

4317 カラダにやさしいポタージュ 4週のみ

国産とうもろこしを主原料に、国産野菜のかぼちゃ・玉ねぎ、セロリ、玄米などのカラダにやさしい素材だけを使用したポタージュです。

【原材料】コーンパウダー(国内製造)、米粉、てん菜糖、塩、澱粉分解物、とうもろこしフレーク、酵母エキスパウダー、かぼちゃパウダー、たまねぎパウダー、根昆布粉末、セロリ粉末、有機玄米エキスパウダー



ファイン 翌々週 14g×5 **518円**

4397 野菜と海藻を食べるおみそ汁 4週のみ

化学調味料は使用せず、信州味噌に鯉だしを合わせて味を調えました。具材は、野菜と海藻の2種類。

【原材料】調味みそ(国内製造)、食塩、砂糖、昆布エキス/酒精、(一部に大豆を含む)【あけなすの具】乾燥キャベツ、あけなす、調味顆粒(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉)、乾燥コーン、乾燥玉ねぎ、乾燥小松菜、乾燥にんじん、乾燥ねぎ、(一部に乳成分を含む)【オクラの具】わかめ、調味顆粒(酵母エキス、かつお節粉末、魚介エキス粉末、でん粉)、乾燥オクラ、めかぶ、昆布、ひじき、ごま、かつおのまた、乾燥ねぎ、(一部にごまを含む)



ひかり味噌 翌々週 6食入 **605円**

味噌屋のまかないみそ汁 4週のみ

味噌蔵に眠る秘蔵の味噌に、具を入れてお湯を注ぎ、最後にかつおぶしをパツッとふり。味噌屋だから知っているとおきの即席みそ汁です。

4398 蔵出し信州こうじみそ

蔵で三年以上じっくり熟成させた天然醸造味噌を使用。芳醇な香りと力強い旨み、ほのかな甘味をお楽しみいただけます。

【原材料】調味みそ: 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)花かつお: かつおのふし具: 乾燥ねぎ、乾燥わかめ



4399 蔵出し寒熟白つぶみそ

米麹をたっぷり使い、低温でじっくり熟成させた米と大豆の旨みをしっかり引き出しながらも後味はすっきりした白粒味噌(12割割)をお楽しみいただけます。

【原材料】調味みそ: 米みそ(国内製造)、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)花かつお: かつおのふし具: 乾燥ねぎ、乾燥わかめ



4396 3種の信州みそ合わせ

蔵人厳選の3種の味噌をブレンドし、厚みのある、コクの深い素材本来の豊かな味わいをお楽しみいただけます。

【原材料】調味みそ: 米みそ(国内製造)、みりん、食塩/酒精、(一部に大豆を含む)花かつお: かつおのふし具: 乾燥ねぎ、乾燥わかめ



ひかり味噌 翌々週 各5食入 **443円**

ふりかけ・加工豆・加工雑穀・乾物・小麦粉

4293 のりたまごのふりかけ 4週のみ

国内産のりと無着色のたまご顆粒を使用した、かつお風味のふりかけです。
【原材料】白炒りごま、砂糖、乾燥白あん、粉末卵黄、乳糖、食塩、カツオエキス、ベニ花油、ジンジャー末、小麦胚芽、黒ごま、玄米胚芽(国内産)、かつおぶし、小麦(カナダ)、白炒りごま、味噌、あおさ粉、あおさ、のり、いわし粉、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・ごまを含む)



創健社 翌々週 33g **346円**

4289 健康ふりかけ おかか 4週のみ

こだわりの素材を生かし、良質なかつお節を醤油などでバランスよく調味しふりかけにしました。温かいほかほかのご飯にふりかけてお召し上がりください。
【原材料】かつお節(国内製造)、白胡麻、刻み海苔、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、かつおエキス



健康フーズ 翌々週 25g **475円**

4295 味ごまひじき 4週のみ

黒ごまにひじき粉末をコートした「ひじきごま」と「味ごま」を混ぜ合わせ、青のり、しそをプラスしました。
【原材料】黒ごま、白ごま、砂糖、でん粉、食塩、ひじき粉末、しょうゆ、乾燥赤しそ、発酵調味料、青のり、酵母エキス、昆布粉末、かつお粉末、梅酢、酸味料



健康フーズ 翌々週 50g **281円**

4300 海老ふりかけ

食べやすいように加工した大分県産の海老(アミエビ)を使用し、九州各地で水揚げされたこだわりの素材をじっくりと炊き上げたダシと、生醤油や砂糖などで味付けしたふりかけです。
【原材料】海老、乾のり(有明産)、ごま、澱粉、砂糖、塩、本醸造醤油、あらね、酵母エキス、果糖、本みりん、発酵調味料、黒糖蜜[黒糖・原料糖・液状ぶどう糖]、デキストリン、抹茶、かたくちいわし、魚介エキス、鹽、粉末醤油、昆布、椎茸、あご(飛魚)



通宝海苔 翌々週 30g **378円**

4341 海苔わかめスープ 4週のみ

国産原料にこだわった、5種類の海藻をとろとろ粘りのある風味豊かな和風スープに仕上げました。
【原材料】わかめ、食塩、がごめ昆布、砂糖、乾のり、チキンエキス、ねぎ、酵母エキス、カツオエキス、昆布粉末、ホタテエキス



ケンコーフーズ 30g(6食分) **421円**

4362 潮の華いわしのふりかけパック 4週のみ

苦味・臭みの元となる、頭・腹わたをきれいに取り除き、極薄に削りあげた、いわしふりかけです。口の中でふわふわとした食感を楽しまいただけます。
【原材料】いわしの煮干し(国内産)



カクサ 翌々週 3g×6P **464円**

加工豆・加工雑穀

4470 蒸し発芽大豆 4週のみ

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



だいちデイズ 翌々週 100g **248円**

4471 蒸し発芽黒豆 4週のみ

豆の美味しさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸し上げました。北海道産黒豆を100%使用。
【原材料】黒大豆(北海道産)、食塩(赤穂の天塩)、米黒酢、米酢



だいちデイズ 翌々週 70g **248円**

4472 10種の蒸し雑穀 4週のみ

希少な国産原料にこだわった十種の雑穀を蒸して、やわらかく仕上げました。このままサラダやお料理にお使いください。【原材料】もち大麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、小豆、黒米、発芽玄米、たかきび、黒大豆(遺伝子組み換えでない)、赤米、はと麦、緑米、食塩(赤穂の天塩)、米酢



ムソー 翌々週 70g **248円**

4473 有機蒸しミックスビーンズ 4週のみ

5種の豆をミックス。蒸してあるのでそのまま食べられます！
【原材料】有機ひよこ豆、有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機青えんどう、有機赤いんげん豆、有機黒いんげん豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用



だいちデイズ 翌々週 85g **302円**

4475 有機蒸しひよこ豆 4週のみ

うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しひよこ豆。そのまま食べられます。
【原材料】有機ひよこ豆、食塩、有機米酢※食塩は赤穂の天塩を使用



だいちデイズ 翌々週 85g **302円**

4476 蒸しスーパー大麦 4週のみ

食物繊維が通常の大麦の約2倍含まれていると言われるスーパー大麦を、うまみと栄養がぎゅっと詰まった蒸しタイプにしました。やわらかく蒸し上げていますので、サラダに加えるだけでお召し上がり頂けます。
【原材料】大麦(オーストラリア産)



だいちデイズ 翌々週 50g **248円**

4478 大豆と玄米のベジミンチ 130g 4週のみ

4479 大豆と玄米のベジフィレ 100g

大豆と玄米でつくったお肉のような食感の大豆食品。動物のお肉と比較して、高たんぱく低脂肪・低カロリー！グルテンフリー、ベジタリアン、ビーガンの方はもちろん、毎日の食卓の更なる健康に、ぜひお肉の代わりに取り入れてみてください。
【原材料】脱脂大豆(国内製造)、玄米粉(米(国産))、緑茶抽出物



マイセンファインドフード 翌々週 各 **367円**

乾物

4515 有機鷹の爪 4週のみ

とうがらしの香りが高い。鮮やかな色と辛味が生きている。いろいろな料理の辛味づけに。チャック付きパック。
【原材料】有機鷹の爪(島根産)



翌々週 オーサワジャパン・島根県 5g **259円**

4565 こがね麩 4週のみ

北海道産小麦粉100%。膨張剤不使用で滑らかな食感です。吸い物、味噌汁、煮物などにどうぞ。
【原材料】小麦粉[小麦(北海道)、小麦たんぱく(北海道)]



翌々週 オーサワ 30g **302円**

小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100%

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。



4662 有機強力粉ゆきちから 2・4週

金沢大地のオーガニック小麦でつくる有機小麦粉「ゆきちから」。製パン適性に優れ、べたつきにくく膨らみが良いのが特長。あっさりした風味は、菓子パン等、油脂や糖分の多いリッチな生地にもおすすめ。
【原材料】有機小麦ゆきちから(石川県)



金沢大地 500g **729円**

4663 有機薄力粉シロガネコムギ 2・4週

金沢大地のオーガニック小麦「シロガネコムギ」の薄力粉です。お菓子づくりや天ぷら、うどんなどの麺類にもおすすめです。
【原材料】有機小麦シロガネ(石川県)



金沢大地 500g **729円**

今週のおすすめ!

77120 チョコブラウニー (ハート型)

子供たちに人気のケーキです。チョコが入っているのに、あっさりした甘さです。



千ラシ

凍 翌々

バンドババ

バレンタインに!

1個 1,025円⇒**1,005円 得**

92558 グッドミーちっちゃなハンバーグ

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



千ラシ

凍 翌々

クックたかくら

6個入り 572円⇒**561円 得**

0381 庄内の干し柿 (平核無柿)

有機質肥料を使用し、農薬の散布回数を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いただけるように丹精こめて作りしました。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。天日乾燥を基本、硫黄くん蒸なし。



庄内協同ファーム
180g(4~6個入)

856円⇒**839円 得**

5373 生チョコレートペースト

4週のみ

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢なチョコレートペースト。パンやクラッカー、チョコレートドリンク、アイスのトッピングなどに。



翌々

創健社 160g 670円⇒**657円 得**

2705 鬼崎産おにぎり用のり

2・4週

愛知県一等浜の鬼崎産原料を使用。手頃な価格で旨みかのった鬼崎産海苔です。切らずにすぐに使えて便利です。



立石海苔店

3切30枚 853円⇒**836円 得**

2391 天然ムキエビ

1・3週

バナナエビ、タイガーエビ、エンデバーエビ。パスタにグラタン、お弁当用の小さな海老フライ、野菜炒めなど何でも使えます。



凍

パプアニューギニア

120g 918円⇒**900円 得**

タカシヨク

4週のみ

凍 翌々

2260 タカシヨク福袋

金沢錦のマリネ・カワノすり身店のすり身、ケイフーズのイワシなど・金沢港の鮮魚(サバ、サゴシ、甘エビなど)・干物などから3品です。内容はお任せです。



1,515円⇒**1,485円 得**

2254 まるごとハタハタ丸干し(無頭)

日本海沖産ハタハタを一夜干しにしました。骨まで丸ごと食べられます。

100g(10~12尾) **499円**



今週のお薦め肉

凍

1293 豚バラスライス

2・4週

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

丹沢農場 200g 740円⇒**703円 得**



1517 若鶏もも一口カット(バラ凍結)

「切身」よりも小さいサイズ(約15~25g)。カレーやシチューに適しています。

秋川牧園

1kg 2,192円⇒**2,083円 得**



植物性素材でつくった 冷 翌々 不定期!

本格ベジ生ラーメン

北海道産小麦粉を使用した風味際立つ滑らかな喉ごしの生麺

オーサワベジ生ラーメン

5134 坦々麺

ごまの旨みとコク、程よい辛さが特徴の担担麺スープをお楽しみください。

2食入り 810円⇒**794円 得**

5132 ごまみそ

天然醸造味噌と胡麻の風味とコクがたっぷり。

2食入り 670円⇒**657円 得**

5130 醤油

本醸造醤油の香り引き立つスープ。

5131 味噌

天然醸造味噌の深みある味わい。

5133 しお

本醸造白たまりを使った香り高く旨味のある塩味。

各2食入り **670円**

1855 国産おつまみ旨辛メンマ

翌々 不定期!

希少な国産の孟宗竹を使用し、こだわりの調味液で旨辛に仕上げました。ごま油の香ばしい風味と国産一味唐辛子のピリッとした辛さが効いています。

マルアイ

90g 518円⇒**508円 得**



ジャフマック 醗酵飲料 翌々

水、炭酸水、牛乳、豆乳で5倍に薄めて、また原液をそのままヨーグルトにかけてお召し上がり下さい。

美肌効果・生活習慣病の予防に

7810 醗酵ザクロ 不定期!
ポリフェノールの一種である「エラグ酸」という成分を多く含んだザクロを北海道産甜菜糖で醗酵させ、美味しいザクロ醗酵飲料に仕上げました。エラグ酸は強い抗酸化作用を持つとされ、美肌・美白効果、生活習慣病などの予防に効果があると期待されている成分です。

565ml ~~2,808円~~⇒ **2,752円 得**

パソコン・スマホをよく使う方に

7811 醗酵カシス 不定期!
ニュージーランドの強烈な紫外線に負けずに、アントシアニンを豊富に蓄えながら育ったカシスを、日本の伝統的な酵母醗酵技術を用い、美味しい醗酵飲料に仕上げました。カシスには、ブルーベリーにはないアントシアニンが2種類(D3R、C3R)含まれています。

565ml **2,538円**

ポリフェノール・アントシアニンが豊富

7812 乳酸菌醗酵カシス 4週のみ
原材料は、カシス果実(ニュージーランド産)、甜菜糖(北海道産)、植物性乳酸菌のみを使用し、美味しく仕上げました。乳酸菌醗酵させることにより、まろやかでさっぱりとした口当たりになっています。

565ml ~~3,024円~~⇒ **2,964円 得**

風味豊かな食材 冷 翌々 不定期!

1844 おさかなソーセージ

うまみ調味料を一切使用せず、日本海近海の新鮮な小魚を配合することにより、素材の風味を大切にした魚肉ソーセージです。保存料、着色料を使用していません。

別所蒲鉾 90g(45g×2) ~~346円~~⇒ **340円 得**

1863 味付けいなり

国産大豆と海水にがりで作った豆腐を、压榨一番搾りなたね油で揚げた肉厚で柔らかい油揚げ使用。だしがきいた甘さ控えめの味付け。

丸和食品 6枚 **397円**

2363 国産釜揚げしらす

国産いわし類使用。獲れたての稚魚をすぐに釜あげ。ふっくら柔らかな食感。食べきりサイズ。

木村海産 36g(18g×2) **232円**

2365 京なま麩(プレーン・よもぎ)

北海道産小麦100%使用もちもちとした食感と小麦の甘み。プレーンとよもぎの2種類入り。

麩屋銀 100g(50g×2) ~~626円~~⇒ **614円 得**

3197 とろゆば

比叡山延暦寺御用達!滋賀産大豆使用の湯葉をゆっくりと製膜させる独自製法で、きめが細かく、とろけるようなやわらかい食感で大豆の自然な甘みが感じられます。

比叡ゆば本舗ゆば八 180g ~~734円~~⇒ **720円 得**

湯煎で温めてご飯にかけるだけ!

5897 カフェ飯 ガパオ 翌々 不定期!

国産鶏肉と野菜をバジル等のスパイスとナンブラー、オイスターソースでややピリ辛に調理したタイ定番料理。魚介の旨みと、唐辛子、にんにくのアクセントがきた、バジル香るガパオです。

創健社 130g ~~486円~~⇒ **477円 得**

5846 オーサワのベジ中華丼の具 翌々

植物性素材でつくった中華丼の具。国産特別栽培玉ねぎ・にんじん、国産白菜・たけのこ・エリンギ使用肉の代わりに大豆ミート使用。あんかけ焼きそばや皿うどんにも。

オーサワ 150g **432円**

海藻類でミネラル摂取 冷 翌々 不定期!

2774 鳴門海峡 漁師のわかめ

(湯通し塩蔵 茎付わかめ)

鳴門海峡産わかめ100%。色鮮やかでシャキッとした食感、磯の香り豊かです。サラダや刺身のつま、味噌汁の具にはもちろんのこと鍋物や煮物にも◎。

マルセ 100g **442円**

細切り昆布佃煮

北海道産昆布使用。直火釜でじっくりと炊き上げた佃煮です。

4427 しその実 100g 513円⇒ 503円 得

山形産しその実使用。昆布の旨みと爽やかなしその風味。

4428 ごま 100g 486円

国内産ごま使用。昆布の旨みとごまの香ばしい風味。

遠忠食品

白みそで味噌汁をつくる

5738 有機白みそ 冷 翌々 不定期!

国産有機大豆・米を使用した、西京系白味噌です。塩分濃度が低く甘くまろやかな味わい。毎日のお味噌汁はもちろん、味噌漬、酢味噌、京風雑煮、味噌だれなどにご使用ください。酒精・甘味料不使用、塩分約6%です。

やさか共同農場 500g ~~950円~~⇒ **931円 得**

3195 絹豆腐国産有機なめらか 冷 翌々 不定期!

国産有機大豆100%を使用した食べ切りサイズの充填豆腐。滑らかな食感と大豆の豊かな風味。消泡剤不使用。

島田食品 240g(120g×2) **220円**

0317 木滑なめこLサイズ 4週のみ

木滑なめこはぬめりが多く、身がしまっているのが特徴。小さななめこから大きななめこまで、栽培方法に工夫を凝らして生産しています。

山立会 110g **200円**

小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

4716 きな粉ミニパック 4週のみ

クリーンロースト製法でじっくり煎り上げて挽いたきな粉です。お料理にお菓子に手軽に使えます。大豆の栄養素を効率的に摂取でき、カルシウム、マグネシウム、カリウム、リン、鉄などのミネラルも豊富です。
【原材料】大豆(国内産)

健康フーズ 翌々週 10g×10袋 **389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%。大豆本来の甘みがかつ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**



4749 片栗粉

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

桜井食品 200g **281円**



4764 山芋入りお好み焼きミックス 4週のみ

国内産原料100%の原料のみで作った純植物性のお好み焼きミックスです。国産小麦の小麦粉使用。小麦澱粉、山芋粉、昆布粉末を加えました。ご家庭で簡単にふんわりとした食感のお好み焼きが作れます。15cm約4枚分。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、小麦澱粉、山芋粉、昆布粉末

創健社 翌々週 200g **454円**



4765 玄米お好み焼粉 4週のみ

小麦粉を一切使用せず、富山県産米粉や佐賀県産玄米に、削り節粉・昆布末を配合した玄米お好み焼粉です。1袋で15cmのものが3〜4枚焼けます。
【原材料】米粉、玄米、砂糖、削り節(さば・かつお・うるめいわし)、食塩、昆布粉末

ケンコーフーズ 翌々週 100g **302円**



4703 もちもちチヂミミックス 4週のみ

国産小麦の小麦粉とタピオカ澱粉を使用したチヂミミックス。昆布粉末、オニオン粉末、しいたけ粉末を加え風味よく仕上げました。動物性原料不使用。直径約24cm 2枚分。
【原材料】小麦粉(小麦(滋賀県))、タピオカ澱粉(タイ他)、昆布粉末(北海道)、オニオン粉末(兵庫)、しいたけ粉末(国内産)、食塩(メキシコ、オーストラリア、国内産)

創健社 翌々週 200g **443円**



4766 米粉のホットケーキみをつくす 4週のみ

小麦・卵・乳を使わずに富山産米粉や佐賀県産玄米等を使用したホットケーキミックス粉です。米粉のふくらもちもちとした食感をお楽しみ頂けます。
【原材料】米粉(富山県産)、砂糖、玄米、食塩、ふくらし粉(アルミニウム不使用)

南出製粉 翌々週 180g **292円**



4767 パンケーキネオハイミックス(砂糖不使用)

国内産小麦粉に焙煎小麦胚芽のまろやかな甘みと香ばしさをプラス。小麦本来のおいしさを追求したミックス粉。
【原材料】小麦粉(三重)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー [国内産(アルミ不使用)]

創健社 翌々週 4週のみ 400g **497円**



4768 パンケーキネオハイミックス(砂糖使用)

国内産小麦粉に焙煎小麦胚芽のまろやかな甘みと香ばしさをプラス。小麦本来のおいしさを追求したミックス粉。
【原材料】小麦粉(三重)、砂糖(タイ他海外、北海道)、小麦胚芽(米国、カナダ他海外)、食塩(オーストラリア、高知)、ベーキングパウダー [国内産(アルミ不使用)]

創健社 翌々週 4週のみ 400g **508円**



4769 こな屋さんのてんぷら粉 2・4週

国内産原料100%天ぷらがカラッと揚がる。揚げ衣が冷めてもベタつかない。
【原材料】小麦粉・馬鈴薯でん粉・こめ粉(国内産)

翌々週
オーサワ 500g **416円**



4770 オーガニックパン粉 2・4週

有機天然酵母パン使用 サクサクとした食感。揚げ衣に使うと、サクサクとした食感が楽しめます。
【原材料】有機小麦粉(北米産)、天然酵母、食塩(シママース)

翌々週
オーサワ 100g **367円**



4707 こたわりのベーキングパウダー 4週のみ

アルミニウム不使用のベーキングパウダーです。ユーロ・米国有機認証品です。ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭などを作る時にご利用ください。一般使用量：小麦粉に対して2%。
【原材料】有機濃縮ぶどう果汁、有機コーンスターチ、重曹

風と光 翌々週 10g×4 **529円**



乾 麺

4844 うどん県うどん 4週のみ

香川県限定生産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、「香川県の愛称うどん県」をネーミングに取り入れた乾麺さぬきうどんです。小麦の豊かな風味と讃岐ならではの強いコシ、つるつるした絹の様なきめの細かいなめらかな食感が特徴です。
【原材料】小麦粉(小麦(香川県))、食塩(香川県)

讃岐物産 翌々週 300g **367円**



国内産の小麦粉と赤穂の天塩を使用し、素材の風味を生かしたコシが強い乾麺です。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、食塩

4848 讃岐そうめん
4849 讃岐うどん

創健社 翌々週 4週のみ 各240g **270円**



4857 国産小麦の全粒粉うどん 4週のみ

国産小麦の全粒粉を100%使用したコシのあるうどん。小麦本来のおいしさをお楽しみ頂けます。そばにも似た食感と、のど越しのよい平打ち麺です。
【原材料】小麦全粒粉(小麦(国産：主に北海道))、食塩(オーストラリア、国内産)

創健社 翌々週 200g **322円**



4884 手延葛そうめん 4週のみ

国産小麦粉使用。吉野本葛粉入りでつるつると滑らかな喉ごし。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、食塩、本葛粉、胡麻油

翌々週
坂利製麺 250g **540円**



4850 イチカラそば(乾麺) 4週のみ

自社農園で有機栽培した蕎麦を使用。脱皮した蕎麦の実を丸ごと挽いた全粒粉を使用。挽きたてのそば粉を使用した新潟県産即席そば。
【原材料】油揚げ(国産小麦粉)、そば粉(有機蕎麦100%新潟県産)、植物油(パーム油)、馬鈴薯デンプン(遺伝子組み換え原料不使用)、植物性タンパク、添付つゆ(甜菜、遺伝子組み換え原料不使用)、食塩、粉末醤油(大豆・遺伝子組み換え原料不使用)、酵母エキス、鹽麹、昆布パウダー、麦芽エキス、ネギ、鰹節、酸化防止剤(ビタミンE)(一部に小麦、そば、大豆、さばを含む)

イチカラ畑 翌々週 103g **300円**



4863 醤油屋さんのしょうゆラーメン 2・4週

北海道産小麦粉使用のノンフライ麺。国産の大豆・小麦を使用した天然醸造の丸大豆醤油をベースにしたスープは化学調味料及び食品添加物を使用しておりません。
【原材料】めん(小麦粉)、食塩、貝殻焼成カルシウム、かんすい、添付調味料(醤油、食塩、砂糖、豚脂、煮干しだし、酵母エキス、ポークエキス、チキンエキス、かつお節エキス、ガリックエキス、メンマ味、香辛料)

日食 2食入 **470円** 得



4856 四川風拉麺 4週のみ

麺は国産小麦の小麦粉を使用したコシのあるフライ麺。味噌と胡麻の香りと豆板醤の辛味がきいた素材の風味を活かした本格四川風スープ。
【原材料】油揚げ(小麦(米国産))、植物油(パーム油)、澱粉、植物性たん白、食塩、粉末スープ(粉末味噌、酵母エキス、食塩、デキストリン、炒りごま、粉末醤油、香辛料、にんにく粉末、唐辛子粉末、椎茸エキス粉末、豆板醤粉末、昆布粉末、カツオエキス粉末、乾燥ねぎ)、液体スープ(ごま油、味噌、豆板醤、酵母エキス、食塩、香辛料)/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

創健社 翌々週 120g **254円**



4897 汁なし担々麺 4週のみ

特製タレは動物性原料を使用せず、ごまの香ばしさとラー油など唐辛子の辛味に、トマトなどの野菜のうま味を加えたコク深い味わいです。
【原材料】めん(小麦粉(小麦(国産)))、澱粉、食塩、タレ(醤油、ねりごま、砂糖、粒状大豆たん白、みりん、辣油、ガーリックペースト、トマトペースト、食塩、生姜ペースト、味噌、人参ペースト、ごま油、すりごま、香辛料、玉ねぎエキス)／かんすい、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

創健社 翌々週 120g **313円**



4903 酸辣湯麺 4週のみ

国内産小麦100%使用した油で揚げないノンフライ麺に、米酢、黒酢のさわやかな酸味と唐辛子のピリリとした辛味のスープ。
【原材料】めん(小麦粉(北海道))、でん粉(北海道)、食塩(香川)、醸造酢(国内産)、食塩(メキシコ他海外)、醤油(大豆、小麦：九州)、チキンエキス(鶏：九州)、ごま油(ごま：アフリカ他海外)、砂糖(さとうきび(鹿児島))、生麦ペースト(生麦(日本他海外))、酵母エキス(日本他海外)、香味食用油(国内製造)、オースターエキス(かき(海外産))、でんぷん(国内製造)、胡椒粉末(国内製造)、にんにくペースト(にんにく(海外産))、唐辛子粉末/かんすい(モンゴリ)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む)

創健社 翌々週 111g **265円**



乾麺・生麺・ジャム

4904 湯麺(タンメン) 4週のみ

国産小麦の小麦粉を100%使用した低温熟成平打ちノンフライ麺に、野菜のうま味とにがりを残した粗塩などで仕上げた植物素材の液体スープと合わせました。動物性原料不使用。
【原材料】めん(小麦粉(小麦(国産))、澱粉、食塩)、食塩、なたね油、酵母エキス、砂糖、発酵調味料、野菜エキス、澱粉、にんにくペースト/かんすい、(一部に小麦を含む)

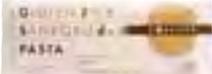


得

創健社 翌々週 123g **281円**

4886 三穀deパスタ 4週のみ

日本古来の雑穀「きび・あわ・ひえ」につなぎとして、タピオカでん粉(加工でん粉)を使用した、歯応えのある食感のパスタです。小麦粉不使用、グルテンを含みません。



【原材料】うるちきび(中国)、うるちあわ(中国)、ひえ(インド)、加工澱粉(タイ)

創健社 翌々週 180g **421円**

5020 中華そば3人前 4週のみ

国産小麦粉を100%原料とし油脂を使用していない、乾麺タイプのそばです。昔ながらの製法で長時間低温乾燥をしている為、生麺のうまみが残っています。



【原材料】小麦粉、小麦たん白、卵、卵殻カルシウム、食塩

杉倉 翌々週 220g **216円**

5196 レンジ3分 お鍋を使わない 釜揚げうどん 4週のみ

お鍋を使わず、どんぶりに麺とお湯を入れてレンジで3分で作れる釜揚げうどんです。国内産の小麦を使用し、小麦本来の風味がしっかりと感じられ、自然な美味しさをお楽しみいただけます。



【原材料】めん：小麦粉(小麦(国産))、食塩、つゆ：しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、ぶどう糖、酵母エキス、とびうお煮干、かつお削りぶし/アルコール

本田商店 翌々週

1人前99g(めん80g、つゆ19g) **194円**

ジロロモーニのオーガニックスパゲッティ 4週のみ 翌々週

4889 有機スパゲッティニ(1.4mm) 500g 570円
スパゲッティよりも若干細めのロングバスタで、ソースにとても良く絡みます。

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

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

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

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

4895 有機全粒粉ペンネ 250g 410円
全粒粉入りのペンネです。

【原材料】4889~4894：有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア)
4895：有機デュラム小麦のセモリナ[全粒粉(イタリア)]



5021 本格派中華ラーメン3人前 4週のみ

国内産小麦100%使用! 無かん水麺で油脂は一切使ってません。

【原材料】小麦粉、小麦たん白、食塩、全卵粉、卵殻カルシウム、スープ：食塩、粉末醤油、糖類、胡麻、酵母エキス、魚醤パウダー、麦芽エキス、ネギ、卵殻カルシウム、(原材料の一部に大豆、エビ、イカ、を含む)



杉倉 翌々週 81g×3(スープ付) **356円**

5024 カレーうどん 4週のみ

原料に100%国産小麦粉を用い、自然塩を使用した無かん水麺のインスタント麺。スープは自然の素材にこだわりました。

【原材料】油揚げめん(小麦粉・でん粉・植物油類・食塩・粉末大豆・卵殻カルシウム)、てんぷん、糖類、食塩、カレー粉、植物たん白加水分解物、乾燥玉ねぎ、植物たん白肉



健康フーズ 翌々週 2袋 **346円**

生 麺

5197 生パスタスパゲティ 4週のみ

5198 生パスタフィットチーネ

生パスタだから味わえる「もちもち食感」。乾麺とは違う本格パスタがご家庭で簡単に楽しめます。食品保存料不使用、茹で時間は4分です。
【原材料】デュラム小麦のセモリナ粉、食塩



生麺

本田商店 翌々週 各100g×2食 **432円**

5144 能登そば

蕎麦と小麦と海水塩だけでつくるシンプルなお蕎麦です。蕎麦、小麦はすべて石川県産オーガニック。塩は奥能登海水塩を使用しています。石川県産原料100%にこだわって製造した蕎麦です。蕎麦の風味を活かす、生めん仕上げです。
【原材料】有機小麦(石川県)、有機そば(石川県)、食塩(石川県)



金沢大地 生麺 100g×2 **734円**

ジャム

5260 国産有機ゆずマーマレード 4週のみ

有機JAS認証の愛媛県産有機ゆずを使用。自然の風味を大切に、甘さ控えめ(糖度34度)でも後味も上品な美味しいマーマレード。紅茶に溶かしてもおすすめです。
【原材料】有機砂糖、有機ゆず/安定剤(ペクチン)、酸化防止剤(V.C)



5267 有機ブルーベリージャム

有機栽培のブルーベリー、有機砂糖、有機レモン果汁を使用しました。
【原材料】有機ブルーベリー、有機砂糖、有機レモン、濃縮果汁/安定剤(ペクチン)

5268 有機いちごジャム

果肉を64%使用しいちごの甘さを大切にしました。
【原材料】有機苺、有機砂糖、有機レモン濃縮果汁/安定剤(ペクチン)



デイリーフーズ 翌々週 各135g **756円**

5360 ソフティ ピーナッツクリーム 4週のみ

国内で焙煎されたピーナッツを使用した、ピーナッツ本来のコクと香りが味わえるスプレッドです。柔らかいパンにそのまま塗れる、なめらかでフワフワの食感。カルシウム豊富。
【原材料】ピーナッツ(米国産)、植物油類、三温糖、デキストリン、脱脂粉乳/貝殻カルシウム



ジャフマック 翌々週 150g **518円**

5369 国内産ブルーベリージャム 4週のみ

国内産(主に熊本県)のブルーベリーを使用し、素材の持ち味を大切に仕上げました。爽やかな酸味と豊かな香りをお楽しみいただけます。甘さひかえめ、糖度50度。
【原材料】砂糖[甜菜(国内産:主に熊本)], ブルーベリー(国内産:主に熊本)、レモン濃縮果汁(イタリア)/増粘剤(ペクチン)



創健社 翌々週 200g **648円**

5370 いちごジャム 4週のみ

国内産のいちごを使用しています。素材の持ち味を大切に、鮮やかな色と果実本来の風味を損なわずに仕上げました甘さひかえめ、糖度50度。
【原材料】砂糖(北海道)、いちご(国内産:主に静岡・徳島・奈良)、レモン濃縮果汁(イタリア)、増粘剤(ペクチン)



創健社 翌々週 200g **551円**

ジャム・蜂蜜製品・塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

5371 マーメイド 4週のみ

国内産のいよかんの皮とみかん果汁使用。素材の持ち味を大切に、鮮やかな色と果実本来の風味を損なわずに仕上げました。着色料は不使用。マイルドな味わいです。

【原材料】砂糖(北海道)、いよかん(愛媛)、みかん果汁(国内産：主に四国・中国地方、中部地方、九州地方)、レモン濃縮果汁(イタリア)、増粘剤(ベクチン)、香料(オレンジオイル)

創健社 翌々週 200g **562円**



5373 生チョコレートペースト 2・4週

チョコレートに生クリームを加えて練り上げた、ちょっと贅沢なチョコレートペースト。パンやクラッカー、チョコレートドリンク、アイスのトッピングなどに。カカオ分たっぷり。

【原材料】砂糖(ビート糖)、カカオマス、還元水飴、生クリーム、結晶パラチノース、全粉乳、植物油(パーム油)、ココアバター、洋酒、レシチン(大豆由来)、香料(バニラ)

創健社 冷蔵 翌々週 160g **670円**



5374 有機小倉あんバター 4週のみ

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

【原材料】有機砂糖(ブラジル)、有機小豆、バター

遠藤製餡 翌々週 300g **562円**



蜂蜜製品

5401 カナダ産純粋はちみつ 4週のみ

カナダ産の純粋はちみつは上品でまろやかな自然な甘味が特長です。片手でも使いやすいワンタッチボトルに入れました。

【原材料】カナダ産はちみつ

クインビーガーデン 翌々週 500g **1,458円**



5424 プロポリス入りマヌカハニー 4週のみ

プロポリスを配合したMGO100+のマヌカハニーです。プロポリスはミツバチが樹の樹液を集めて自身の分泌物を混ぜ合わせたもので、巣の中の殺菌や外部からの殺菌汚染を防ぐ働きがあります。有用成分フラボノイドやアミノ酸、ミネラルなどの天然成分が含まれています。

【原材料】ニュージーランド産マヌカはちみつ、プロポリス抽出物(2.0%)

アピヘルス 翌々週 250g **3,564円**



塩・加工塩

海の花・有機ハーブソルト 4週のみ

4種の有機ドライハーブ使用爽やかな香り。海の花(精)やよしおにドライハーブをブレンド。食材の下ごしらえや臭み消しに。

【原材料】よしお(海の花)、有機バジル(エジプト産等)、有機オレガノ(アメリカ産他)、有機バセリタイム(オーストリア産他)

5498 **ピン** 55g **518円**
5499 **詰替** 55g **346円**

海の花(オ) 翌々週



5512 海人の藻塩 4週のみ

玉藻と呼ばれたホンダワラなどの海藻を使用し、手間暇かけて作った藻塩です。尖った辛さがなくまろやかな口当たりをお楽しみ頂けます。

【原材料】海水、海藻

翌々週 蒲刈物産 100g **626円**



石垣の塩 2・4週

石垣島の珊瑚礁に囲まれた美しい海水から採取した、沖縄石垣島産海水100%の塩です。粒子が均一できめ細かく、しつとりとしています。低温乾燥法。

【原材料】海水(沖縄県)

5547 **180g** **712円**
5548 **500g** **1,296円**

石垣の塩 翌々週



砂糖・水飴・甘味料・シロップ

5558 てんさい糖 2・4週

北海道特産のてんさい大根から抽出されたおなかにやさしい砂糖。てんさい含蜜糖として売られているものと同一品です。

【原材料】てん菜(ビート)：北海道十勝産

ホクレン(創健社) 650g **519円**



5567 奄美純黒糖 4週のみ

奄美大島のサトウキビのみを厳選し、昔ながらの工法で作られました。疲れたとき、お茶うけやお子さまのおやつにどうぞ。

【原材料】サトウキビ(奄美大島)

翌々週 奄美自然食 230g **616円**



5572 ビートオリゴ 4週のみ

北海道特産のビート(甜菜、砂糖大根)糖蜜から抽出したオリゴ糖。腸内で有用なビフィズス菌の栄養源となります。エネルギーは、砂糖の約70%。酸に強いので胃で消化されることなく大腸まで達し、ビフィズス菌の栄養源となります。

【原材料】ビート糖蜜(ビート(北海道))

日本甜菜糖 翌々週 300g **621円**



5561 有機ココナッツシュガー 4週のみ

低GIでミネラル含有のココナッツの花蜜糖。優しい甘さとすっきりとした後味。普通のお砂糖と同じように使えます。香ばしくコクがあるので煮物料理にも。

【原材料】有機ココナッツの花蜜(フィリピン)

ココエール 翌々週 230g **972円**



5573 さらさら粗糖 4週のみ

国内産(南西諸島産)のさとうきび原料を100%使用し、職人が釜で焼き上げ細かく粉砕したさらさら・粉末タイプのお砂糖です。とけやすく使いやすい、料理の味を引き立たせます。砂糖糖の代用品にもなります。

【原材料】原料糖[さとうきび(国内産：南西諸島)]

創健社 翌々週 200g **302円**



5574 有機アガベシロップローダーク 4週のみ

48度以下で加熱処理を行った有機ブルーアガベシロップです。自然なコクと深みのある甘さで後口もあっさりです。

【原材料】有機アガベ

翌々週 アルマテラ 330g **648円**



5579 てんさい含蜜糖 粉末 4週のみ

北海道産の甜菜(砂糖大根)を使用した、オリゴ糖が含まれたまろやかな風味の粉末タイプの砂糖です。

【原材料】原料糖(てんさい(北海道産))、糖蜜(てんさい(北海道産))

翌々週 健康フーズ 500g **475円**



醤油・味噌・発酵調味料

中初商店

中初商店さんは、創業1896年。金沢の老舗の醤油と味噌の醸造元です。厳選された国産大豆と国産小麦、天日塩を用い、自然の摂理にのっとった「天然醸造」で通常より長めのおよそ2年間じっくりと時間をかけ、醗酵・熟成させています。

- 5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8ℓ **2,335円**
- 5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **1,110円**
- 5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 200ml **555円**
- 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。ゆでた野菜に和えれば胡麻和えが完成。お麩にぬって田楽に、サラダに少し載せて風味をきかせるのもおすすめです。

【原材料】砂糖(三温糖)、みりん、味噌(天祐米糴味噌)、黒胡麻



味噌・発酵調味料・マヨネーズ・ケチャップ・レトルト

こいくち国産有機醤油 [2・4週]

金沢大地のロングセラー人気No.1有機醤油。兵庫県奥播州の足立醸造で仕込みました。自社農場の有機大豆 & 有機小麦100%使用。杉桶で二夏じっくり熟成させた、深く濃厚な味わいが特徴です。料理全般にオールマイティ。つけ醤油から、煮物、かけ醤油まで幅広くお使いいただけます。

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

5684 小 360ml **823円**

5685 大 900ml **1,728円**



5686 国産有機醤油(淡口)

金沢大地の有機認証大豆と小麦を原料に淡口作りの塩分バランスの芳醇で爽やかな醤油。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

片上醤油
900ml瓶 **1,360円**



5687 国産有機醤油(濃口)

十分にアミノ酸が醸成されしめじみ美味しい「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** **得**



5708 銅用みそ

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



冷蔵
中初商店 200g **457円**

5713 有機加賀味噌 [2・4週]

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



冷蔵
金沢大地 500g **975円**

5718 国産生みそコクの極み [4週のみ]

国産原料を使用。中辛口の無添加信州みそです。「生」なので加熱処理してません。発酵菌が生きた状態です。熟成されたコクのある味わい。



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

5719 有機立科麦みそ [2・4週]

国内産有機大麦・大豆使用麦の風味・甘みがいきている。

【原材料】有機大麦(若手・栃木産)、有機大豆(若手・青森産)、食塩(オーストラリア産)



翌々週
オーサワ 750g **1,350円**

化学肥料・農薬を使わない有機栽培の大豆と米を100%原料に使用した有機JAS認定の無添加信州味噌です。

【原材料】有機大豆、有機米、食塩

5742 赤有機生みそ

赤味噌特有のコクのある濃厚な味。

5743 白有機生みそ

麹歩合が10割でほんのり甘味を感じます。

5744 有機減塩みそ

麹歩合が12割・塩分を従来品より25%カットした有機JAS認定の減塩味噌。



マルマン [4週のみ] [翌々週] 500g **518円**

5770 白麹(有機認証基準コシヒカリ) [2・4週]

原料は自家生産有機認証基準のコシヒカリを使用しており少しでも消費者の方に使いやすい商品づくりに心がけております。かぶら寿し、大根寿し、塩麹、味噌づくりに広くご利用いただけます。

【原材料】米(石川県産有機JAS基準)



たかはし農園 冷蔵 600g **1,118円**

マヨネーズ・ケチャップ

5796 えごま一番マヨネーズ [4週のみ]

圧搾しぼりの「えごま一番」を使用した卵黄タイプのあっさりまろやか風味のマヨネーズです。

【原材料】食用植物油[えごま油(えごま:中国)、ペニ花油(アメリカまたはメキシコ)、なたね油(オーストラリア)]、卵黄(中部地方、北陸地方)、醸造酢[りんご(チリ)、さとうきび(ブラジル、タイ他海外)]、砂糖(北海道)、食塩(オーストラリア、高知)、香辛料[マスタード(カナダ)、(原材料の一部にりんごを含む)]



創健社 [翌々週] 205g **680円**

5799 オーガニックトマトソース [4週のみ]

イタリア産の完熟有機トマトをじっくり煮込み、トマト本来の旨みをきかせたコク深い味わいで、トマト料理が手早く簡単に仕上がります。

【原材料】有機野菜(有機トマト(イタリア産)、有機にんにく)、有機砂糖、有機食用植物油、有機レモン果汁、食塩、有機澱粉、有機醸造酢、有機香辛料、(一部に小麦を含む)



[翌々週]
高橋ソース 280g **400円**

5800 有機ピザソース [4週のみ]

南イタリア産有機栽培トマトを100%使用。まろやかで口あたりの良い甘みが特長の有機ピザソース。

【原材料】有機トマト(イタリア)、有機たまねぎ、有機砂糖(ブラジル)、有機醸造酢(ドイツ他海外)、食塩(イタリア)、有機食用オリーブ油(イタリア)、有機香辛料(有機シシトウ、有機オレガノ・有機唐辛子)、有機にんにく、(一部に小麦を含む)



創健社 [翌々週] 280g **670円**

豆乳マヨ [2・4週]

圧搾法の菜種油、国内産大豆、りんご酢をベースに作りました。豆乳を使用することでクリーミーでより舌触りなめらかになりました。卵・砂糖・添加物不使用、コレステロールゼロ。

【原材料】菜種油、豆乳、りんご酢(国内産)、有機白味噌、食塩(海の精)、メーブルシロップ(カナダ産)、白こしょう(インドネシア産)



5805 大 300g **842円**
5806 小 150g **518円**
オーサワ 冷蔵 [翌々週]

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**

レトルト

5847 スンドゥブの素 [4週のみ]

国産原料にこだわりました。お肉と貝エキスのダブルの旨味が仕上げた、濃厚でコクのあるスープが特長です。豆腐と卵があればいつでもできます。

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



健康フーズ [翌々週] 170g **432円**

5848 こどもキーマ [2・4週]

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

【原材料】野菜(じゃがいも、とうもろこし)(国産)、鶏肉(国産(秋川牧園))、炒めたたまねぎ、鶏がらスープ(秋川牧園)、とうもろこしペースト、かぼちゃペースト、たまねぎペースト、なたね油、トマトペースト、米粉、砂糖、食塩、カレー粉、おろししょうが、香辛料、(一部に鶏肉を含む)



秋川牧園 レトルト 100g **346円**

5849 オーサワのベジきのカレー [4週のみ]

植物性素材でつくったこだわりカレー風味。豊かな国産きのこ使用。程よい辛さの中辛タイプです。

【原材料】ローストオニオン(国産)、まいたけぶなしめじ(国産)、なたね油、平賀(国産)、有機トマトペースト(アメリカ産)、小麦粉(北海道産)、おろし生姜・おろしにんにく(国産)、白菜エキス、酵母エキス、食塩(海の精)、メーブルシュガー(カナダ産)、醤油、クミン(イラン・インド産)、ナツメグ(インドネシア産)、パプリカ(スペイン産)、コリアンダー(モロッコ・カナダ産)、ターメリック(中国産)、ガラムマサラ(中国・インド産他)、赤唐辛子・シナモン(中国産)、カルダモン(グアテマラ産)



オーサワ レトルト 210g **464円**

レトルト

5851 バターチキンカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。トマトペースに鶏もも肉の旨味とスパイスが効いた食べやすいカレーです。

【原材料】鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、クリーム(乳製品)、はっ酵乳、小麦粉、カシューナッツペースト、砂糖、バター、香辛料、全粒粉、食塩、べにばな油、おろししょうが、カレー粉、シーズニングスパイス、(一部に乳成分、小麦、カシューナッツ、鶏肉を含む)



秋川牧園 **レトルト** 180g **535円**

5852 瀬戸内レモンのチキンカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。鶏もも肉の濃厚なコクに瀬戸内レモンのほどよい酸味が食欲をそそるカレーです。

【原材料】鶏肉、炒めたまねぎ、クリーム(乳製品)、はっ酵乳、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、砂糖、レモンジュース(ストレート)、全粒粉、カレー粉、食塩、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、鶏肉を含む)



秋川牧園 **レトルト** 180g **530円**

5853 鶏キーマカレー 2・4週

秋川牧園のヨーグルトと鶏肉を使用。鶏挽肉の旨みとヨーグルトのコクをいかしたシンプルで食べやすいカレーです。

【原材料】鶏肉、炒めたまねぎ、トマトペースト、べにばな油、小麦粉、はっ酵乳、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、鶏肉を含む)



秋川牧園 **レトルト** 180g **528円**

5857 オーサワのベジエスニックカレー 4週のみ

人気のレトルトカレーシリーズにエスニックカレーが仲間入り！ココナッツミルクと豆乳ベースに8種類のハーブとスパイスが合わさって、コクのあるスパイスな味わいに仕上がっています。

【原材料】ココナッツミルク[インドネシア産]、たけのこ(国内産)、特別栽培にんじん(国内産)、赤パプリカ(国内産)、豆乳(国内産)、オーサワの国内産大豆ミート、メープルシュガー(カナダ産)、酵母エキス、米粉(国内産)、食塩(海の精)、香辛料、おろししょうが(国内産)、オーサワの豆板醤、おろしにんにく(青森産)



オーサワ **レトルト** **翌々週** 170g **464円**

5858 野菜ごごろひよこ豆のチキンカレー (小辛) 4週のみ

大きめ野菜とひよこ豆が入った、トマトの酸味と素材の甘さが特長のレトルトカレーです。で仕上げました。

【原材料】炒めたまねぎ、鶏肉、野菜(じゃがいも、にんじん、にんにく)、トマトピューレー、ひよこまめ、りんごピューレー、なたね油、チキンエキス、小麦粉、カレー粉、砂糖、食塩、おろししょうが、でん粉、香辛料、(一部に小麦、鶏肉、りんごを含む)



結わえる **翌々週** **レトルト** 150g **486円**

5860 植物素材のキーマ風カレー 4週のみ

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレー。国内産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のべにばな油使用。(中辛)

【原材料】野菜[人参(北海道)、じゃがいも(北海道)、玉ねぎ(主に北海道)、にんにく(青森)、生姜(高知)]、べにばな油(アメリカ、メキシコ)、人参ペースト(北海道)、じゃがいもペースト(北海道)、トマトケチャップ(アメリカ他海外、国内産)、粒状大豆たんぱく[大豆(青森、若手、北海道)(遺伝子組換えでない)]、小麦粉(北海道、愛知、静岡等)、カレー粉(インド他海外)、醤油(国内産)、砂糖[てんさい(北海道)]、野菜エキス(フランス他海外、国内産)、マンゴーチチャツネ(タイ)、酵母エキス(国内産)、食塩(兵庫、香川)、麦芽エキス(イギリス)、香辛料(東南アジア)



創健社 **翌々週** **レトルト** 170g **518円**

5861 ベジキーマカレー(レトルト) 4週のみ

【原材料】レンズ豆、ローストオニオン、蓮根、特別栽培人参、粒状大豆たんぱく、かぼちゃペースト、有機トマトペースト、メープルシュガー、菜種油、食塩、醤油、小麦粉、りんごピューレー、カレー粉(ウコン、陳皮、フェネル、赤唐辛子、シナモン、ジンジャー、ガーリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、クロブ、ローレル、カルダモン、ナツメグ)、酵母エキス、おろし生姜、おろしにんにく、味噌、ガラムマサラ(フェネル、クミン、スターアニス、シナモン、ナツメグ、陳皮、カルダモン)、クミン、オレガノ、赤唐辛子



オーサワ **レトルト** **翌々週** 150g **421円**

5859 豆乳レモンチキンカレー (中辛) 4週のみ

炒め玉ねぎの甘み国産豆乳のコク、レモンの爽やかさと大きめの鶏肉が特長の具沢山のレトルトカレーです。化学調味料、香料、着色料など無添加で仕上げました。

【原材料】鶏肉、炒めたまねぎ、はっ酵乳、りんごピューレー、小麦粉、豆乳、なたね油、カレー粉、砂糖、食塩、チキンエキス、香辛料、バター、レモンピール、にんにく、でん粉、おろししょうが、(一部に乳成分、小麦、大豆、鶏肉、りんごを含む)



翌々週 **レトルト** 150g **486円**

5872 塩こうじとまいたけのポークカレー (小辛) 4週のみ

国産豚肉のうま味、玉ねぎの甘み、まいたけの食感、塩麹のコクがクセになる味わいのオリジナルレトルトカレーです。

【原材料】たまねぎ、まいたけ水煮、豚肉、炒めたまねぎ、チキンエキス、なたね油、りんごピューレー、小麦粉、トマトペースト、塩こうじ、カレー粉、砂糖、みそ、おろししょうが、トマトケチャップ、食塩、デンプン、チーズパウダー、香辛料(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



翌々週 **レトルト** 150g **486円**

5875 和風だしときのこのポークカレー(甘口) 4週のみ

醤油麹・塩麹を使用し、きのこ豚肉の旨味を引き出した優しい味が特徴。和風の味付けなので、辛いのが苦手な方にオススメです。保存料・化学調味料・香料・着色料不使用。

【原材料】豚肉、ぶなしめじ水煮、まいたけ水煮、炒めたまねぎ、ねぎ、りんごピューレー、なたね油、小麦粉、チキンエキス、トマトピューレー、みりん、しょうゆ、しょうゆこうじ、塩こうじ、砂糖、混合粉(いわし、かつお、さば)、おろししょうが、カレー粉、食塩、でん粉、香辛料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



翌々週 **レトルト** 150g **486円**

5876 レンコンとトマトのキーマカレー (辛口) 4週のみ

レンコンの食感、鶏ひき肉の旨味、程よいトマトの酸味が特徴のレトルトのキーマカレーです。

【原材料】炒めたまねぎ(国内製造)、れんこん、鶏肉、トマトペースト、チキンエキス、カレー粉、砂糖、全粉乳、なたね油、食塩、おろししょうが、香辛料、(一部に乳成分・鶏肉を含む)



結わえる **翌々週** 150g **486円**

5854 植物生まれのミートソース 4週のみ

お肉を使わずに粒状大豆たんぱくを使用し、たまねぎ・にんじんをトマトケチャップでじっくり煮込んだ、動物性原料不使用・グルテンフリーのマイルドなパスタソースです。グラタンなどのお料理にも最適。

【原材料】トマトケチャップ(国内製造)、たまねぎ、粒状大豆たんぱく、にんじん、なたね油(一番しぼりなたねサラダ油)、中濃ソース(リンゴを含む)、でん粉、植物性粉未ブイヨン、含蜜糖(甜菜糖)、塩、香辛料



三育フーズ **翌々週** 140g **378円**

5896 植物素材のカルボナーラ風パスタソース 4週のみ

国産大豆の豆乳をベースにコーンの甘みとねりごまのコクを加えクリーミーに仕上げました。植物素材100%のカルボナーラ風パスタソースです。

【原材料】野菜(玉ねぎ、エリンギ、人参)、豆乳(大豆(国産))、とうもろこしペースト(とうもろこし(アメリカ))、べにばな油、練りごま、食塩、小麦粉、砂糖、野菜エキス、りんご酢、黒こしょう、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)



創健社 **翌々週** 150g **572円**

5862 植物素材のポロネーゼ風パスタソース 4週のみ

国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したポロネーゼ風パスタソース。濃厚なトマトペーストとトマトピューレー、エキストラヴァージンオリーブオイルを使用。

【原材料】トマトペースト(ポルトガル)、トマトピューレー(ポルトガル他海外)、水飴[さつまいも(鹿児島)]、野菜[玉ねぎ(主に北海道)、にんにく(青森)]、オリーブ油(イタリア)、粒状大豆たんぱく[大豆(青森、若手、北海道)(遺伝子組換えでない)]、野菜エキス(国内産、中国)、酵母エキス(国内産)、食塩(兵庫、香川)、香辛料(東南アジア)、醤油(国内産)(小麦を含む)



創健社 **翌々週** 140g **486円**

5873 五香粉香るルーロー飯 4週のみ

たけのこときくらげの食感を生かし、甘辛醤油味と五香粉で本格台湾風。やくあらい豚肉が玄米ご飯に絡んでよわよわします。オイスターエキスのコクと深み、八角と五香粉の風味が特徴です。

【原材料】豚肉(国産)、しょうゆ、しいたけ水煮、たけのこ水煮、きくらげ水煮、でん粉、チキンエキス、砂糖、オイスターエキス、黒みつ、ラード、発酵調味料、おろししょうが、ポークエキス、たまねぎペースト、香辛料、なたね油、ごま油、にんにく、食塩、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



結わえる **翌々週** 140g **524円**

5874 バジル香る国産鶏のガパオ 4週のみ

鶏ひき肉に、食べ応えのある角切り肉とたけのこを合わせました。唐辛子の爽やかな辛味、香りのよいバジルとナンプレーで本格的な味わいに仕上げた、玄米がすすむガパオ丼です。

【原材料】鶏肉(国産)、たけのこ水煮、ナンプレー(魚露(魚介類))、香辛料、なたね油、でん粉、にんにく、シーズニングペースト、黒みつ、砂糖、えび加工品、(一部にえび・大豆・鶏肉・魚露(魚介類)を含む)



結わえる **翌々週** 140g **524円**

レトルト・ドレッシング・たれ・ソース

5893 白い麻婆豆腐の素(植物素材) 4週のみ

豆腐一丁があれば麻婆豆腐がお楽しめる、淡い色合いの植物素材ソース。国産大豆の大豆ミート、国産野菜、信州白糸有機玄米味噌を使用。隠し味の青唐辛子粉末の爽やかな辛味が特長。2~3人前。(中辛)



【原材料】野菜(玉ねぎ、えのき茸)(国産)、馬鈴薯澱粉、有機醤油、有機味噌、粒状大豆たん白、砂糖、おろしにんにく、おろし生姜、ごま油、食塩、青唐辛子粉末、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

創健社 翌々週 170g **583円**

5894 ベジタブルカレー 甘口 4週のみ

動物性原料を使用せず、厳選したカレー粉をベースに、国産の玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・生姜・にんにくと、トマトペーストを使用した本格野菜カレー。



【原材料】野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、生姜、にんにく)、植物油脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、しょうゆ、トマトペースト、カレー粉、食塩、フルーツチャツネ、オニオンエキス、キャロットエキス、香辛料(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

健康フーズ 翌々週 200g **389円**

5895 ベジタブルカレー 辛口 4週のみ

動物性原料を使用せず、厳選したカレー粉をベースに、国産の玉ねぎ・じゃがいも・にんじん・生姜・にんにくと、トマトペーストを使用した本格野菜カレー。



【原材料】野菜(玉ねぎ、じゃがいも、人参、生姜、にんにく)、植物油脂(国内製造)、小麦粉、トマトペースト、しょうゆ、カレー粉、砂糖、食塩、オニオンエキス、フルーツチャツネ、キャロットエキス、香辛料

健康フーズ 翌々週 200g **389円**

ドレッシング・たれ

5816 麻辣ドレッシング (花椒香るやみつき) 4週のみ

唐辛子と花椒を効かせた万能中華ドレッシング。ピリツとした辛みとコクのある味。



【原材料】しょうゆ：国内製造(大豆：遺伝子組換え混入防止管理済(国産)、小麦(国産)、食塩(国産))、糖類(水飴(甘藷(国産))、馬鈴薯(国産)、砂糖(さとうきび))、醸造酢、りんごピューレ(国産)、ねぎごま、食用植物油脂(ごま油、なたね油)、食塩、しょうゆ(国産)、りんご濃縮果汁(国産)、香辛料(唐辛子、花椒)、てん粉

翌々週 創健社 150ml **637円**

5826 えごまオイル入り 和風ドレッシング 4週のみ

創健社の「えごま一番」を使用したオメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸がおいしく手軽に摂れるドレッシングです。



【原材料】しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、食用植物油脂(なたね油、えごま油)、糖類(水飴、砂糖)、りんご酢、たまねぎ、かつおだし、食塩、胡椒、寒天

翌々週 創健社 150ml **583円**

5827 えごまオイル入り イタリアンドレッシング 4週のみ

圧搾しぼりのえごま油&シロモ二有機エキストラヴァージンオリーブ油使用。



【原材料】糖類(水飴(国内製造)、砂糖)、醸造酢(りんご酢)、醸造酢、有機ぶどう酢、食用植物油脂(なたね油、えごま油、有機オリーブ油)、玉ねぎ、食塩、魚醤、レモン果汁、レッドペッパー、にんにく、バジル、寒天、胡椒

翌々週 創健社 150ml **583円**

5828 えごま一番 胡麻ドレッシング 4週のみ

創健社の「えごま一番」を使用し、まろやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシング。化学調味料・乳化剤不使用。植物素材100%。



【原材料】練りごま、砂糖、醸造酢、食用植物油脂[えごま油(えごま：中国、ごま油(ごま：アフリカ他海外))、しょうゆ、食塩、ごま(中国他海外)]

翌々週 創健社 150ml **616円**

金笛胡麻ドレッシング 4週のみ

鍋タレにも。素材を吟味し、乳化剤は使用せず、独自の技術で丁寧に作り上げました。まろやかさがひとときわがえた胡麻の風味豊かなドレッシングです。



【原材料】食用植物油脂(コーン油)、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、三温糖、胡麻[有機胡麻(パラグアイ)、卵黄、てんぷん(原材料の一部に大豆・小麦を含む)]

5829 小 230ml **810円**
5830 大 390ml **1,134円**
金笛

5841 九州産野菜 プレミアムドレッシング 4週のみ

九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。



【原材料】なたね油(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、りんごピューレ、砂糖、たまねぎ、にんじん、醸造酢、かぼちゃ、食塩、でん粉、酵母エキス

翌々週 チョーコー 200ml **562円**

5842 シーザーサラダ プレミアムドレッシング 4週のみ

24ヶ月熟成させたイタリアチーズの王様パルミジャーノ・レッジャーノを100%使用。コクと旨みを凝縮させたチーズ風味豊かなドレッシングです。



【原材料】なたね油(国内製造)、醸造酢、チーズ(乳成分を含む)、砂糖、食塩、でん粉、卵黄(卵を含む)、おろしにんにく、香辛料

翌々週 チョーコー 200ml **616円**

5843 ゆずプレミアムドレッシング 4週のみ

香り豊かな高知県産ゆず果汁と丸大豆醤油・国産玉ねぎ・醸造酢をほどよくブレンド。



【原材料】しょうゆ、菜種油、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、ゆず果汁、ごま、食塩、でん粉、酵母エキス、魚介エキス

翌々週 チョーコー 200ml **562円**

5844 ごまプレミアムドレッシング 4週のみ

深煎りすりごま、みがきいねりごま、圧搾製法ごま油を厳選し、クリーミーに仕上げた、こだわりのごまドレッシングです。



【原材料】食用植物油脂、砂糖、ごま、しょうゆ、醸造酢、水あめ、酵母エキス、卵黄、食塩、でん粉、魚介エキス

翌々週 チョーコー **得** 200ml **562円**

5836 奄美焼肉のたれ 4週のみ

かけろまきび酢と与論島の天然塩で味を引き締めた、保存料・着色料不使用のこだわりの焼肉のたれです。きび酢のまろやかな酸味が肉汁とからみ、お肉本来の持つ旨味を引き立てます。



【原材料】しょうゆ(本醸造)、野菜・果実ペースト(にんにく、玉ねぎ、生姜、りんご)、粗糖、食用ごま油、清酒、赤ワイン、はちみつ、さとうきび酢、りんご濃縮果汁、食用でん粉、すりごま、酵母エキス、食塩、香辛料、パプリカ粉末、(一部に小麦・大豆・ごま・りんごを含む)

奄美自然食本舗 翌々週 350g **783円**

ソース

5906 有機プレミアムソース 4週のみ

果実と野菜で甘みを出した、中濃タイプの有機ソース。食塩以外の原材料はすべて有機認証品。有機デザートと有機ぶどうの濃縮果汁で仕上げたまろやかな味です。

【原材料】有機デザート濃縮果汁(ベルギー製造)、有機野菜・果実(有機トマトペースト、有機りんごピューレ)、有機ぶどう濃縮果汁、有機醸造酢、食塩、有機ぶどう酢、有機小麦澱粉、有機香辛料、(一部に小麦・りんごを含む)



創健社 翌々週 200ml **648円**

特別栽培の野菜を使用したソース 4週のみ

原材料にこだわった、フルーティーさを感じる上品で美味しいソースです。無添加で安心。

5937 とんかつ

【原材料】野菜・果実(りんご(チリ産、国産)、トマト、たまねぎ、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、澱粉、香辛料(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

5938 中濃

【原材料】野菜・果実(りんご、トマト、たまねぎ、その他)、砂糖(国内製造)、醸造酢、食塩、醤油、香辛料、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

5939 ウスター

高橋ソース 翌々週 300ml **556円**



みりん・料理酒・お酢・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

伝統の醸造法から生まれた職人向けの料理酒です。20種類以上の天然アミノ酸を含み、ご家庭から料亭まで幅広くご利用頂けます。

【原材料】米、米麴
精米歩合：70%
アルコール度：16.0度



大和川酒造店

720ml **1,452円**

5950 都の料理酒

料理酒の原料米は島根県産特別栽培米100%。品種はきぬむすめ、コシヒカリ、つや姫など、うるち米の飯米です。海の精を添加し、アルコール度数も低く押さえてあります。

【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造

720ml **960円**

酢・果実酢・加工酢

6130 小・老梅 有機純米酢

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

【原材料】有機栽培米(国産)



河原酢造

500ml **497円**

奄美きび酢 4週のみ

奄美群島の厳選されたさとうきび100%を原料にした、自然発酵・天然醸造酢です。塩分が少なく、ミネラルやポリフェノールを含む、まろやかで飲みやすい健康酢です。

【原材料】さとうきび(鹿児島)

6093 700ml 翌々週 3,456円

6094 300ml 奄美自然食 1,728円



6095 有機赤梅酢 2・4週

奈良産有機梅・紫蘇使用。しっかりとした梅の風味と豊かな紫蘇の香りがします。着色料不使用。塩分約18.5%。和え物や梅酢漬け、梅酢ドレッシングにご使用ください。揚げ物や炒め物にもおすすめです。

【原材料】有機梅・有機紫蘇(奈良県)、食塩(天日湖塩)

翌々週

オーサワ

160ml **448円**



6096 赤熟成ワインビネガー 4週のみ

巨峰やベリーA等、厳選した10酒程度のぶどうをブレンドし、5年以上熟成させた赤ワインビネガーです。程よい酸味と渋み、複雑な旨み。

【原材料】ぶどう(山梨県産)

アサヤ食品

翌々週 150ml **637円**



6097 白熟成ワインビネガー 4週のみ

甲州やシャインマスカットなど、厳選した10種類ほどのぶどうをブレンド。5年以上熟成させた白ワインビネガーです。フルーティーな香りとまろやかな酸味。

【原材料】ぶどう(山梨県産)

アサヤ食品

翌々週 150ml **637円**



6114 ゆず醤油かけぼん 4週のみ

丸大豆すくく醤油をベースに高知県産のゆず果汁を使用した、つけ・かけ専用のゆず醤油です。マイルドな味わいのすいうタイプ。

【原材料】醤油(国内産)、醸造酢(国内産)、砂糖(国内産)、ゆず果汁(国内産)、みりん(国内産)、魚貝エキス(国内産)、酵母エキス



チョコレート 翌々週

400ml **540円**

6122 長崎焼きあごだし酢 4週のみ

自社醸造したまろやかな酸味が特徴の純米酢をベースに、長崎県産炭火焼きあごの旨み、長崎県産岐産ゆず果汁の香りをブレンドした、上品で爽やかな味わいの調味酢です。

【原材料】米酢(国内産)、砂糖(国内産)、食塩(国内産)、焼き飛魚(長崎)、ゆず果汁(長崎)、かつお節(国内産)、こんぶ(国内産)

チョコレート

翌々週 300ml **562円**



油

オーサワのなたねサラダ油

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

【原材料】なたね(オーストラリア産)

6315 紙パック 600g 896円

6316 ペットボトル 1360g 1,685円

オーサワ 翌々週



6317 圧搾一番搾り 国産こめ油 2・4週

国産米ぬか100%使用。圧搾法一番搾り。さらっとした風味がよく使いやすい。ビタミンEの抗酸化作用。

【原材料】米ぬか(国産)

翌々週

築野食品工業

600g **1,296円**



6318 北海道米油 2・4週

北海道産米ぬか100%。使用さらっとしてクセがなく使いやすい。

【原材料】米ぬか(北海道)



翌々週

築野食品工業

600g **1,071円**

6322 国産えごま油 4週のみ

無農薬で育てた国産荳胡麻を何度も選別してから焙煎加工し、風味と栄養を壊さぬよう農園直結の工場と鮮度抜群のまま低温圧搾したえごま油です。精製せずにそのまま瓶詰めしたピュアオイルは、味の余韻も魅力で上質なワインのように癖のあることが特徴です。

【原材料】荳胡麻(国産)

健康フーズ 翌々週

93g **1,782円**



6326 パレスチナEX パージンオリーブオイル 1・2・4週

マイルドでしかも爽やかでほんのりとした辛みが特徴。パレスチナの平和と繁栄を願ってオルタートレードジャパンが現地NGOと農民とともに産直を確立しました。

オルター 1・2・4週 トレードジャパン

273g **2,009円**



6329 有機エキストラヴァージンオリーブオイル 4週のみ

丁寧に低温でオリーブの実をすりつぶし、温度が上がらないようにゆっくりと攪拌し、圧搾製法でしぼりました。マイルドな口当たりで口に含むと初めはピリリとドライな味がしますが、すぐにほんのりと甘さが広がります。

【原材料】有機食用オリーブ油(イタリア)

翌々週

ジロコモーニ

250ml **1,836円**



6333 オーサワの国内産なたねサラダ油 翌々週

国内産なたね100%圧搾法の一搾りです。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**



油・お菓子

6202 ヒオロジコ 有機 EXヴァージンオリーブオイル ノンフィルター

地中海沿岸で有機栽培されたオリーブを使用した、オリーブ本来の味や香りがそのまま残った、ノンフィルターのエクストラヴァージンオリーブオイルです。オリーブの実を搾り、フィルターにかけることなくそのまま瓶詰めしました。

4週のみ



【原材料】有機食用オリーブ油 (イタリア産)

欠品の可能性がある商品です

コストードー口 250ml 1,404円

香りのない有機ココナッツオイル

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがないので使いやすい。揚げ物・炒め物などのクッキングオイルとしておすすめです。揚げ物はからっと、炒め物はさらっと仕上がります。お菓子作りやパン作りにも◎。軽い仕上がりで焼菓子はよりサクサク仕上がります。パンは歯切れが良くなります。

4週のみ



【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)

6336 500ml 460g 1,188円
6337 2L 1840g 3,996円
ココウエル 翌々週

6338 有機ココナッツ MCTオイル

MCT(中鎖脂肪酸)約95%。「非加熱・自然な製法」のごわりのMCTオイル。低温でも液体のままです。ほんのりココナッツの香りが残っているので、野菜ジュースやスムージー、サラダなどにも◎。

4週のみ



【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)

翌々週

ココウエル 93g 1,404円

お菓子

6353 百年はちみつグミ ざくろ味

咲くまでに百年かかるレザーウッドの花から採蜜したはちみつをたっぷり使用したグミです。ざくろ味。素材まごど、そのままぎゅ！美味しくて安心なグミ。

4週のみ



【原材料】麦芽飴(国産原料・国内製造)、てん菜糖(北海道産てん菜100%国内製造)、ザクロ濃縮エキス、ゼラチン、はちみつ(レザーウッドハニー)、レモン果汁、植物油(MCT)

創健社 翌々週 14粒 486円

6354 くせになるこだわりのグミ

友利新さん監修。国産果実の果汁を使用した、りんご・ぶどう・みかん味のグミ。無着色、カルシウム入り。香料は果実より抽出されたものを使用。

4週のみ



【原材料】水飴(甘藷(国産))、砂糖、ゼラチン、還元パラチノース、濃縮果汁(りんご、ぶどう、みかん)、植物油/酸味料(クエン酸)、サンゴカルシウム、香料、増粘剤(ベクチン)

創健社 翌々週 15粒 378円

6370 柿の種

国産原料100%。国産もち米を自社工場で作成し、杵つき製法で仕上げた生地を使用しています。大粒タイプで食べ応えがあります。

4週のみ



【原材料】水稲もち米(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、唐辛子粉

創健社 翌々週 65g 475円

6374 蜂蜜かすてら

しっとり程よい甘さに仕上げたカステラです。国産原料100%。

4週のみ



【原材料】鶏卵(山形)、砂糖[てんさい(北海道)]、小麦粉(北海道)、水飴[さつまいも(国内産)]、はちみつ(国内産)

創健社 翌々週 5個 486円

6376 豆乳ドーナツ

国産小麦粉、豆乳を使用。水を使わずに豆乳のみで練り上げた、モチモチした歯ごたえの新食感ドーナツです。

4週のみ



【原材料】小麦粉(国産)、甜菜糖、豆乳、植物油、脱脂粉乳、食塩、重曹

健康フーズ 翌々週 90g 270円

6388 きらず揚げ・天然塩

こだわりやお豆腐屋さんが出来立てのうの花を使用した、歯ごたえのある揚げ菓子です。国産小麦粉で練り上げ、焙煎菜種油でカリッと揚げました。シンプルな塩味で噛めば噛むほど甘みも広がります。

4週のみ



【原材料】小麦粉[小麦(国産)]、粗糖、植物油(菜種油)、おからパウダー[大豆(国産)]、食塩/膨張剤(重曹)

おとうふ工房いしかわ 翌々週 140g 378円

ライスクラッカー

直火でサクッと焼き上げた後、オリーブオイルを絡めトマト味はトマトパウダー、オニオン味はオニオンパウダー・黒胡椒・ガーリックパウダー、それに焼き塩・チリパウダーでイタリアンテイストに仕上げました。

4週のみ



【アレルギー 8品目該当品目】なし

6407 トマト&パセリ

6408 オニオン&ペッパー

味泉 翌々週 各80g 443円

どうぶつとうふドーナツ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感のドーナツに仕上げました。

4週のみ



【原材料】小麦粉、豆腐、砂糖、植物油、鶏卵、オリゴ糖、膨張剤、香料、植物レシチン(ココア味は+ココア)

6409 バニラ 6410 ココア 翌々週

おとうふ工房いしかわ 各1個 146円

6429 有機ぜんざい

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。

2・4週



【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩

遠藤製餡 翌々週 180g 281円

6430 有機小倉あん

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。

2・4週



【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天

遠藤製餡 翌々週 300g 486円

プロテインバー

女性にうれしい配合成分。毎日の健康に、大豆たんぱく質と大豆イソフラボンを手軽に摂取。健康的で美しい体づくりを美味しくサポートします。動物性の原料は一切なし。

4週のみ

無添加!

6377 カカオ

カカオマス100%の自然なおいしさ。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、カカオマス大豆加工品(大豆パフ)、難消化性デキストリン食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆を含む)



6378 アーモンド

ローストアーモンドをふんだんに練りこんだとてもクリーミーな味わい。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆たんぱく、アーモンド大豆加工品(大豆パフ)、食用こめ油難消化性デキストリン/炭酸カルシウム、(一部に大豆を含む)



6379 ブラックセサミ

胡麻と大豆と一緒に食べるとお互いに不足しているアミノ酸を補給しあい栄養価が高まるといわれています。

【原材料】還元水飴(タイ製造)、粉末状大豆タンパク、黒ごま大豆加工品(大豆パフ)、きな粉、食用こめ油/炭酸カルシウム、(一部に大豆・ごまを含む)



長良園 翌々週 1本28g 330円

6488 カシューナッツコロ

カシューナッツを主原料に甜菜糖・鶏卵・国産大豆の豆乳を加え香ばしくさくとした食感に焼き上げた上品な味わいの焼菓子です。

4週のみ



【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵(国内産)、豆乳[大豆(国内産)を含む]/膨張剤(重曹)

志村 翌々週 85g 302円

6431 有機こしあん

上品な甘みで小豆本来の味を楽しめる。

2・4週



【原材料】有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(中国産他)、食塩、寒天

遠藤製餡 翌々週 300g 486円

お菓子

6414 とうふドーナツ パニラ味 4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感。香り立つパニラ味。

【原材料】小麦粉(愛知)、豆腐[大豆(国内産)]、砂糖[粗糖(鹿児島)]、植物油(パーム油、大豆油)、鶏卵(国内産)、オリゴ糖、膨張剤、香料(パニラ)、植物レシチン(大豆)

翌々週

おとうふ工房いしかわ 4個 **356円**



6415 とうふドーナツ ココア味 4週のみ

国内産大豆100%のお豆腐屋さんの豆腐と、国内産の小麦・砂糖・卵でふんわりしっとり食感。ココア風味のドーナツです。

【原材料】小麦粉(愛知)、豆腐[大豆(国内産)]、砂糖[粗糖(鹿児島)]、植物油(パーム油、大豆油)、鶏卵(国内産)、ココア、オリゴ糖、膨張剤、香料(パニラ)、植物レシチン(大豆)

翌々週

おとうふ工房いしかわ 4個 **378円**



6424 たべるきなこ 4週のみ

国内産大豆をふんだんに使用し三温糖で固めた、柔らかい食感の昔懐かしいたべるきなこです。

【原材料】大豆(国内産)、砂糖、澱粉、水飴

翌々週

健康フーズ 100g **410円** ↑



6432 ブランクッキー 4週のみ

植物から生まれたクッキーです。てんさい糖でのシンプルな味付けのため、噛むほどに素材の味を楽しめます。食感と素材のハーモニーを是非ご賞味下さい。

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(パーム油、米油)、小麦ふすま、全粒粉、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦を含む)

キング製菓 翌々週 80g **316円**



6433 チーズブランクッキー 4週のみ

カロリー控えめで、栄養バランスにこだわった「全粒粉・小麦ふすま」入りです。さらに、カマンベールチーズを加え、おいしく焼き上げました。

【原材料】小麦粉(国内製造)、ショートニング(パーム油、米油)、砂糖(てんさい糖)、全粒粉、カマンベールチーズパウダー、小麦ふすま、コーンスターチ、酵母エキス、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・乳成分を含む)

キング製菓 翌々週 80g **316円**



6434 うの花クッキー 4週のみ

国内産小麦粉に、食物繊維を含むおからと、豆乳を練り込みおいしく焼き上げました。卵やバターを使わず、植物性素材だけで作ったプレーンなクッキー。

【原材料】小麦粉(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、ショートニング(パーム油、米油)、おから、豆乳、コーンスターチ、食塩/膨張剤(重曹)、(一部に小麦・大豆を含む)

キング製菓 翌々週 80g **289円**



ボンおとし 4週のみ

6426 プレーン

特定原材料7品目を一切使用せず、食品添加物も使用しておりません。

【原材料】米(大分県)、砂糖、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油

6427 純黒糖

波照間島産純黒糖の上品な風味をお楽しみいただけます。いちばんの人気。

【原材料】米(大分県)、純黒糖(沖縄県波照間島)、水飴、塩(沖縄県宮古島産)、米油

各45g **454円**

6428 無添加チョコ

カカオ本来の味を楽しめます。ボン菓子と非常に相性が良く、手も汚れないのでお子様にも食べさせやすいです。

【原材料】米(大分県)、水飴、砂糖、チョコレート(カカオ油脂、てんさい糖、カカオマス)、米油、塩(沖縄県宮古島)

大徳 翌々週 60g **518円**



6479 白胡麻・手造り農場玄米せんべい

国内産うるち玄米に白胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金箔醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

【原材料】うるち玄米(岩手)、白胡麻(パラグアイ・中南米)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

6480 黒胡麻・手造り農場玄米せんべい

国内産うるち玄米に黒胡麻をたっぷり混ぜあわせ丹念に焼き上げ、本醸造醤油(金箔醤油)で味付した、胡麻の風味豊かな玄米せんべい。

【原材料】うるち玄米(岩手)、黒胡麻(ミャンマー)、醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉

創健社 4週のみ 翌々週 100g **356円**



6482 味付け小魚とアーモンド 4週のみ

瀬戸内海産いわしを、砂糖を使用せずに味付けし、ローストした香ばしい細切りアーモンドとミックスしました。カルシウムがたっぷり含まれており、おやつやおつまみに、ピッタリです!そのまま、お召し上がりください。

【原材料】アーモンド(アメリカ産)、煮干し(いわし(瀬戸内海産)、食塩)、還元発芽糖水飴、ごま、醤油(大豆・小麦を含む)

オカベ 翌々週 55g **346円**



6489 有機コーヒーのカシューナッツコロロ 4週のみ

有機農法のコーヒーを加え芳醇な香りとしほろにがい大人の味。

【原材料】カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー/膨張剤(重曹)

志村 翌々週 80g **302円**



大豆チップス 4週のみ

国産大豆にこだわったノンフライスナック。大豆由来の栄養成分が豊富に含まれることはもちろん、トランス脂肪酸ゼロのため、安心してお召し上がりいただけます。

6497 あおさビネガー

あおさの風味とビネガーの酸味がベストマッチ。

【原材料】大豆(国内産、分別生産流通管理済み)、米油、粉末酢、食塩、てんさい糖、昆虫エキス、酵母エキス、ごま油、わかめ粉末、あおさ

6498 スイートコーン

まるっとトウモロコシの満足感。

【原材料】大豆(国内産、分別生産流通管理済み)、米油、とうもろこし粉末、てんさい糖、昆虫エキス、わかめ粉末、食塩、酵母エキス

6499 グリーンベジタブル

ほうれんそうとクロレラ由来の緑の力。

【原材料】大豆(国内産、分別生産流通管理済み)、米油、てんさい糖、食塩、昆虫エキス、ほうれんそうパウダー、クロレラ粉末、わかめ粉末、酵母エキス

ピオクラ 翌々週 各35g **216円**



6503 黒こしょうおかき 4週のみ

胡麻油の風味と黒こしょうがマッチしたおかきです。

【原材料】もち米(佐賀、福岡、熊本)、ごま油(アフリカ)、食塩(沖縄)、黒こしょう(マレーシア、インドネシア)

創健社 翌々週 70g **464円**



6637 クリスピーチョコレートブラウニー 4週のみ

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

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

ブルーノ 翌々週 60g **454円**



6547 完熟梅ゼリー 4週のみ

王隠堂農園の栽培した、完熟梅・青梅をたっぷり使用し、寒天で固めました。梅の味わい深い商品です。穏やかな梅の甘味と酸味をお楽しみいただける味わい深い逸品です。

【原材料】水飴、砂糖、梅ペースト(国内産)、梅果汁(国内産)寒天、澱粉(馬鈴薯、甘藷)、蜂蜜、食用なたね油、レシチン(大豆由来)

味楽園 翌々週 130g **432円**



6638 クリスピーモカブラウニー 4週のみ

豊かなココアの風味とコーヒーの芳ばしい苦みがアクセント。

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

ブルーノ 翌々週 60g **454円**



6639 クリスピータイティーブラウニー 4週のみ

くせになるミルクティーの香り、ココのある甘さがやみつきになります。

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

ブルーノ 翌々週 60g **454円**



6640 クリスピーグリーンティーブラウニー 4週のみ

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

【原材料】ココナッツ粉、卵白(卵を含む)、ココナッツ油、緑茶粉末、タピオカでん粉、ココナッツシュガー、ブラウニーシュガー、ココアパウダー、全粒粉、カシューナッツ、アーモンド、食塩

ブルーノ 翌々週 60g **454円**



お菓子・ドライフルーツ・ナッツ・ジュース

6548 干し柿ゼリー 4週のみ

有機肥料で栽培した種なし柿を硫黄燻製せずに乾燥させ、ゼリーに練りこみました。

【原材料】水飴、干し柿、砂糖、寒天、こんにゃく粉、オブラート【甘藷、馬鈴薯、レシチン(大豆由来)】



味楽園 翌々週 130g **378円**

6508 花梨のど飴 4週のみ

花梨・ハッカ・ハーブエキスをパランスよく配合したのど飴です。
【原材料】粗糖、加工黒糖(鹿児島・沖縄産)、水飴、花梨ハチミツ(国内産)、カリンエキス(国内産)、はっかのう(インド・中国産)、香料、ハーブエキス



健康フーズ 翌々週 100g **292円**

6613 ミルクチョコレート 4週のみ

北海道産の牛乳から作ったミルクパウダーをたっぷり使用し、クリームパウダーを加えたまろやかで口どけのよいミルクチョコレート。砂糖の代わりにパラチノース・還元麦芽糖水飴を使用。乳化剤不使用。
【原材料】パラチノース(国内製造)、ココアバター、植物油、全粉乳、カカオマス、粉末還元麦芽糖水飴、クリームパウダー/香料



創健社 翌々週 70g **497円**

ドライフルーツ・ナッツ

6726 お山の干しいも(紅はるか) 4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**

6729 ローストミックスナッツ 4週のみ

ノンフライ製法でじっくりと焙煎し、味付けせずに素材の風味を生かしました。ナッツを代表する、アーモンド・カシューナッツ・クルミの3種類をミックスしました。

【原材料】カシューナッツ、アーモンド、くるみ



健康フーズ 翌々週 70g **400円**

6730 ローストアーモンド 4週のみ

ノンフライ製法でじっくりと焙煎し、味付けせずに素材の風味を生かしました。アーモンド本来の味をご賞味ください。

【原材料】アーモンド(アメリカ)



健康フーズ 翌々週 75g **400円**

オーガニックライフのナッツ 4週のみ 翌々週

6732 有機素焼きアーモンド

80g **540円**

オーストラリア産の有機アーモンドを無添加、無塩のまま素焼きしました。

【原材料】有機アーモンド(オーストラリア産)



6734 有機素焼きミックスナッツ

80g **540円**

無添加、無塩で素焼きした3種のナッツ(有機アーモンド、有機カシューナッツ、有機くるみ)を加えました。

【原材料】有機アーモンド、有機ヘーゼルナッツ、有機クルミ



6733 有機くるみ

90g **540円**

無添加、無塩、調理されていない有機くるみです。パンや焼き菓子だけでなく、お料理にもお使いいただけます。

【原材料】有機くるみ(オーストラリア産)



6735 有機素焼きカシューナッツ

86g **540円**

インド産の有機カシューナッツを焙煎し、香ばしく仕上げました。お料理にご使用いただくのもオススメです。特に中華料理との相性が抜群です。

【原材料】有機カシューナッツ(インド産)



飲み物・ジュース

志賀高原りんごの木・小坂さんのりんごジュース

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

【原材料】りんご



リンゴジュース(ストレート)

6911 1本 1ℓ **1,069円**

6978 6本組 1ℓ×6 **6,221円**

6936 OGアーモンドミルク 4週のみ

消化がはやく、胃に負担が少ないヘルシーな植物性ミルクです。南イタリアの香り高い濃厚な有機アーモンドを使用しています。クリーミーなので料理やお菓子作りにも。

【原材料】有機アーモンド(固形分5%)、有機米スターチ、有機エンドウ豆プロテイン



翌々週
VITASI 1000ml **842円**

6935 OGオーツミルク 4週のみ

有機オーツ麦の優しい甘みは、コーヒー・エスプレッソとの相性抜群です。スッキリとしたコクのある美味しさで、お菓子作り、お料理にもお使いいただけます。イタリア産オーガニックオーツミルクです。

【原材料】有機オーツ麦(固形分12%)、有機ひまわり油、食塩



翌々週
PRIMAVERA 1000ml **680円**

光食品 缶ジュース類 2・4週 翌々週

6813 有機野菜飲むならこれ!1日分

190g×2 **388円**

有機JAS認証。緑黄色野菜などを350gを使用したミックスジュースです。

【原材料】有機トマトジュース(濃縮トマト還元)、野菜ジュース(有機にんじん(濃縮還元)、セロリ、有機かぼちゃ、だいこん(濃縮還元)、はくさい、小松菜(濃縮還元)、ピーマン(濃縮還元)、ピーツ、ケール(濃縮還元)、赤ピーマン、野沢菜(濃縮還元)、プロッコリー(濃縮還元)、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ)、有機レモン果汁、有機ゆづ果汁



6816 無塩OGトマトジュース

190g×2 **302円**

オーガニックのトマトが丸ごとそのままジュースに。



6818 無塩野菜ジュース

190g×2 **302円**

上記から塩をぬき、塩分を調節している方でやさしく飲めるようにしました。



6819 有機にんじんジュース

160g×2 **399円**

有機のにんじんと徳島特産のゆづ果汁をブレンドしてとても飲みやすくなっています。

有機ベビースムージー 4週のみ

6807 りんご・バナナ・ほうれん草

有機のりんご・バナナ・ほうれん草を使用。ほうれん草は離乳食で不足しがちな鉄分を多く含み、さらに、ビタミンCが含まれるりんごを同時に摂取することで、鉄の吸収がよくなります。

【原材料】果実(有機りんご、有機バナナ、有機レモン)、有機ほうれん草



6808 りんご・さつまいも・オーツ麦

有機のりんご・さつまいも・オーツ麦を使用。さつまいもはビタミンCやビタミンB1・ビタミンB6が豊富。さらに、さつまいもとオーツ麦は食物繊維が豊富です。

【原材料】有機りんご、有機さつまいも、有機オレンジ濃縮果汁、有機オーツ麦粉、有機レモン濃縮果汁



6809 りんご・かぼちゃ・にんじん

有機のりんご・かぼちゃ・にんじんを使用。にんじんとかぼちゃにはβカロテンを多く含んでいます。

【原材料】果実(有機りんご、有機レモン)、野菜(有機にんじん、有機かぼちゃ)



翌々週
リブインコンフォート 各100g **302円**

箱企画は注文書のみに記載

缶詰・冷凍素材・カレー・シチュー・パスタソース

缶詰・冷凍素材

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



フルーツバスケット **冷凍** 300g **508円**

7106 冷凍うらごしコーン

遺伝子組み替えをしていない種子を北海道で無農薬栽培し、収穫後すぐに加工。冷凍品とは思えない、とうもろこし本来の甘みを感じていただける一品です。季節問わず、簡単トウモロコシをお楽しみいただけます。



冷凍 フルーツバスケット 150g袋×2 **499円**

7109 美味しい帆立姿炊

国内で水揚げされた、小ぶりなほたてを白醤油ベースで薄味に仕上げました。

【原材料】ほたて、醤油、砂糖、食塩、ホタテエキス



健康フーズ **翌々週** 70g **497円**

7127 さばカレー煮

西日本で水揚げされた鯖をオリジナル配合のカレー風味調味料、各種スパイス、オニオン・トマトパウダーでスパイシーかつまるやかに仕上げました。骨までやわらかく丸ごと食べられます。

【原材料】さば(西日本)、カレー風味調味料(砂糖(てんさい(北海道))、カレー粉(インド他海外)、酵母エキス(大豆・小麦を含む(国産他海外))、食塩(海水(メキシコ))、粉末野菜(アメリカ他海外)、香辛料(中国)、粉末醤油(アメリカ他海外))



創健社 **翌々週** 230g **454円**

7128 さば味噌煮

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

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



創健社 **翌々週** 190g **432円**

7142 さば水煮缶

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

【原材料】さば(西日本)、食塩(イタリア)



創健社 **翌々週** 227g **443円**

7143 さば味付缶

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

【原材料】さば(西日本)、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖(鹿児島県喜界島)



創健社 **翌々週** 227g **454円**

7135 無塩せきコンビーフ

愛媛県産牛肉を100%使用した無塩せき手作りコンビーフ。発色剤(亜硝酸ナトリウム)を使用せず(塩せき工程を行わず)肉本来の食感・風味を活かしました。

【原材料】牛肉(愛媛県)、牛脂、ペに花油、食塩、砂糖、発酵調味料(小麦・大豆を含む)、香辛料



創健社 **翌々週** 80g **1,102円**

カレー・シチュー・パスタソース

7299 ひよこ豆粉のカレールウ中辛(フレック)

15種類のスパイス。食物繊維・葉酸・鉄・ビタミンB6たっぷり。

【原材料】植物油脂[パーム油(国内製造)、有機ペに花油(アメリカ製造)]、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、砂糖[さとうきび(鹿児島)]、カレー粉、食塩(メキシコ)、酵母エキス、果汁[パイナップル(タイ)、マンゴー(インド)、パパイア(フィリピン)]、粉末トマト(スペイン、イタリア他)



創健社 **翌々週** 110g **518円**

7305 基本の有機パスタソース

イタリア産のオーガニックトマトをベースに、香味野菜とエキストラヴァージンオリーブオイルで味を整えた基本のパスタソースです。具材をくわえてさっと煮込めば、パスタソースのでき上がりです。

【原材料】有機トマト、食塩、有機食用オリーブ油、有機オニオンパウダー、有機砂糖、有機セロリパウダー



アルチエネロ **翌々週** 200g **410円**

7317 管理栄養士が考えた

こどもカレールウ(甘口)

辛味の少ないスパイスと、りんご果汁で仕上げた植物素材100%の甘口こどもカレールウです。フレックタイプ。鉄、食物繊維、カルシウムの補給にも。2歳ごろから。

【原材料】植物油脂(パーム油、菜種油)(国内製造)、小麦粉(国内産)、植物油、野菜(玉ねぎ、桑の葉粉、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、ひじき粉、トマトパウダー)



創健社 **翌々週** 110g **518円**

気になるトマトカレー

いつもとちょっと違うトマト味のカレールウ。育ち盛りのお子様とご家族の気になるお食事の為に、化学調味料、動物由来原料不使用で作りました。

7327 甘口 【原材料】小麦粉(北海道)、植物油脂[パーム油(マレーシア)、なたね油(オーストラリア)]、砂糖[甜菜(北海道)]、粉末トマト(イタリア)、食塩(メキシコ)、酵母エキス(国内産)、カレー粉(インド他)、パイナップル果汁(タイ)、ガラムマサラ(イラン他)、五香(中国他)、(原材料の一部に大豆を含む)

7328 中辛 【原材料】小麦粉(北海道)、植物油脂[パーム油(マレーシア)、なたね油(オーストラリア)]、砂糖[甜菜(北海道)]、粉末トマト(イタリア)、酵母エキス(国内産)、食塩(メキシコ)、カレー粉(インド他)、パイナップル果汁(タイ)、ガラムマサラ(イラン他)、五香(中国他)、唐辛子(中国)、ブラックペッパー(マレーシア)、(原材料の一部に大豆を含む)



東京フード **翌々週** 各130g **508円**

奄美カレー

奄美大島の島おこしのシンボルとして、特別に無農薬栽培されたとうもろこしのまますり潰して使用しています。こだわりの原料を使用し、人工的添加物、味付けを加えることなく作られたカレールウです。

7334 甘口 【原材料】小麦粉(国内産)、植物油、野菜(玉ねぎ、トマト、にんにく)、食塩、砂糖、カレー粉、生うこん、香辛料、ポークエキス、酵母エキス、ハチミツ

7335 中辛 【原材料】小麦粉(国内産)、植物油、野菜(玉ねぎ、トマト、にんにく)、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料、生うこん、ポークエキス、酵母エキス



風と光 **翌々週** 各180g **508円**

カレー・シチュー・香辛料

7300 ひよこ豆粉のシチュールウ(フレーク) 4週のみ

コーンパウダー入り。葉酸たっぷり、食物繊維・鉄・亜鉛・ビタミンB6の補給にも。
【原材料】植物油脂(パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)、コーンパウダー(とうもろこし(ニュージーランド))、食塩(メキシコ)、馬鈴薯澱粉(北海道)、砂糖(さとうきび(鹿児島))、オニオンパウダー(アメリカ)、酵母エキス、白ワイン(ぶどう(長野))、ホワイトペッパー、セロリパウダー



創健社 翌々週 110g **540円**

7303 お米と大豆のコーンシチュールウフレーク 4週のみ

新潟県産米・北海道産コーン・国産大豆の粉末を使ったコーンシチュールウ。
【原材料】植物油脂(パーム油(国内製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、野菜粉末(とうもろこし粉末、玉ねぎ粉末、にんじん粉末、セロリ粉末)、米粉、大豆粉末、砂糖、食塩、白ワイン、昆布粉末、粉末醤油、香辛料、(一部に大豆・小麦を含む)



創健社 翌々週 135g **551円**

7355 米粉でつくった本格カレールウ 4週のみ

25種類以上のスパイスを使用し、おいしさにこだわり香り高いコクびある味に仕上げました。フレークタイプなので、ドライカレー、ピラフ、炒め物などにもご利用いただけます。
【原材料】植物油脂(パーム油(マレーシア))、有機べに花油、米粉、砂糖、カレー粉、食塩、メキシコ、馬鈴薯澱粉、酵母エキス、りんご果汁、トマトパウダー、香辛料



創健社 翌々週 135g **529円**

7359 植物素材のデミグラスソース 4週のみ

ラードや牛脂、動物性のブイヨン、エキスなど動物性原料を一切使用せずに、植物性素材のみで仕上げました。おいしさにこだわりながら脂質を35%カット。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(有機べに花油、パーム油)、粉末野菜(トマトパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、セロリパウダー)、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご果汁、粉末醤油、赤ワイン、野菜ペースト、麦芽エキス、ブラックペッパー、ココアパウダー(原料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)



創健社 翌々週 120g **529円**

7302 有機ハヤシライス 4週のみ

植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライス。有機トマトパウダーのうまみを活かし、隠し味には、醤油・味噌の和の素材がアクセントになりコクを引き出しました。動物性原料不使用。4皿分。
【原材料】有機植物油脂(有機パーム油(コロンビア製造)、有機べに花油(アメリカ製造))、有機小麦粉、有機砂糖、有機トマトパウダー、食塩、酵母エキス、有機香辛料、りんご果汁、有機醤油、有機ココアパウダー、有機味噌、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



創健社 翌々週 100g **605円**

7333 植物生まれのホワイトソース 4週のみ

有機カシューナッツをベースに、動物由来の原料を一切使用せずに作られました。小麦粉の代わりに玄米粉「リブレフラワー」が使用されているため、グルテンフリーにも対応しています。
【原材料】有機カシューナッツ、玄米粉、塩、香辛料、なたね油



創健社 翌々週 三育フーズ 160g **378円**

7360 植物素材のホワイトソース風ルウ 4週のみ

植物素材で作ったホワイトソース風ルウ(フレークタイプ)。国産大豆のきな粉・ホワイトソルガム粉使用。まろやかでくせのない、アレンジしやすい味に仕上げました。
【原材料】植物油脂(パーム油(国内製造))、有機べに花油(アメリカ製造))、小麦粉、きな粉、ホワイトソルガム、馬鈴薯澱粉、砂糖、食塩、オニオンパウダー、酵母エキス、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)



創健社 翌々週 110g **518円**

7387 発酵カレー麹 4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」。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置(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、魚置、カレー粉、しょうが、にんにくペースト(一部に大豆・いかに含む)



ウーマンスタイル 280g **1,058円**

香辛料

7508 おろしにんにくチューブ 2・4週

国産にんにく使用。おろしたてのようなみずみずしさと芳醇な香り。
【原材料】にんにく(青森産)、水飴、食塩(天塩)、食物繊維(大豆)、発酵調味液



東京フード 翌々週 40g **464円**

7509 生おろし生姜チューブ 2・4週

熊本・四国産生姜が使用おろしたてのようなみずみずしさと自然な辛み。
【原材料】生姜(熊本県、四国)、水飴、純米酢、食物繊維(大豆)、食塩(天塩)、植物油脂(有機紅花油)/香辛料(辛子種)



東京フード 翌々週 40g **421円**

7510 生おろしわさびチューブ 2・4週

国産本わさび使用おろしたてのような辛りと自然な辛み。
【原材料】本わさび(国産)、水飴、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、食物繊維(大豆)、食塩(天塩)/香辛料(辛子種)



東京フード 翌々週 40g **443円**

7511 練りからしチューブ 2・4週

国産からし使用香り高く、自然な辛み。
【原材料】からし(国産)、水飴、でん粉、純米酢、植物油脂(有機紅花油)、食塩(天塩)、食物繊維(大豆)/香辛料(辛子種)



東京フード 翌々週 40g **389円**

7507 にんにく粗挽き黒胡椒 4週のみ

青森県産のにんにくと粗挽きの黒胡椒を合わせ、長崎県対馬の焼き塩をブレンドしました。これ1本で簡単に味付けができます。大きめのにんにくチップは、炒めることで香りがアップ。粗挽き黒胡椒はピリッと大人の味付けです。
【原材料】ブラックペッパー(インドネシア、マレーシア、その他)、にんにく(青森県産)、食塩(海塩(長崎県産))



タクセイ 翌々週 25g **734円**

7523 ゆずこしょう 4週のみ

自家農園で栽培された香りがぎゅっと詰まった青柚子皮、青唐辛子をじっくり塩で熟成。豊かな香りと程よい辛みが楽しめる柚子胡椒です。使いやすいチューブタイプ。
【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)



創健社 翌々週 30g **432円**

7526 ゆずこしょう(瓶) 4週のみ

太陽の光をいっぱい浴びた香りの良い青ゆずの皮を香りを損なわないように、熟成させた青唐辛子と熱が発生しない石臼を使って練り上げました。まろやかな辛味。
【原材料】青とうがらし(大分)、ゆず皮(大分)、食塩(長崎)



櫛野農園 翌々週 50g **540円**

7556 有機カレー粉 2・4週

6種類のスパイスを厳選香り豊かな本格派。
【原材料】有機ターメリック・シナモン・カレーリーフ・レモングラス・生姜・白こしょう(スリランカ産)



バイオフィーズジャパン 翌々週 30g **421円**

7555 オーサワのカレー粉 2・4週

厳選した14種類のスパイスをブレンド。香り高く絶妙な辛さが特長です。
【原材料】ウコン、陳皮、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、フェネル、クローブ、唐辛子・シナモン、ローレル、生姜、カルダモン、ナツメグ、にんにく



オーサワ 翌々週 20g **248円**

お茶・紅茶

お茶・紅茶

7561 徳島産松葉茶 2・4週

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

翌々週
オーサワ 20g(1g×20包) **810円**



7574 グリーンルイボスティー 4週のみ

葉を低温で乾燥させる非常に特殊な製法のため生産量が少なく希少な茶葉です。ノンカフェインなので、お子様にもおすすめです。水出しでもお飲み頂けます。
【原材料】グリーンルイボス(南アフリカ共和国)

翌々週
健康フーズ 60g(2g×30包) **626円**



7575 ピンクルイボスティー Plus 4週のみ

ルイボス、ハイビスカス、ローズヒップのブレンドティーに機能性関与成分のGABAをプラス。
【原材料】ルイボス(南アフリカ共和国)、ハイビスカス、ローズヒップ、ギャバ

翌々週
小川生薬 40g(2g×20袋) **832円**



7594 びわの葉茶 4週のみ

びわの葉は湿布に使われるだけでなく健康茶としても人気です。農薬、化学肥料不使用の徳島産自生びわの葉を使用したお茶は、香り高くほのかな甘みで、どんな料理にもあいます。
【原材料】びわの葉(徳島県)

翌々週
オーサワ 60g(3g×20包) **702円**



7593 有機ジャスミン茶 4週のみ

旬にこだわった手摘み一番茶に、摘みたてのジャスミン生花の香りを丁寧に移しました。ジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。
【原材料】有機ジャスミン茶

翌々週
海東銘茶 1.2g×15P **594円**



7603 有機赤ちゃん番茶 4週のみ

有機栽培の成熟した茶の枝葉を使用した番茶です。カフェイン・タンニンなどの刺激成分が少ないので、小さいお子様やお年寄りの方にも安心。便利で環境にも優しい無漂白のティーバッグ。JAS認定商品。
【原材料】有機番茶

翌々週
健康フーズ 2g×20包 **410円**



7576 みんなのお茶 4週のみ

からだの事を思って厳選した8種類の国産原材料でつくったブレンド茶です。飲みやすくマイルドな味に仕上げたノンカフェイン。
【原材料】はと麦(国産)、ハブ茶、大麦、玄米、どくだみ、柿の葉、浜茶、びわの葉

翌々週
小川生薬 8g×30袋 **864円**



7600 有機大麦茶 水出しティーバッグ

日本の有機農業の仲間たちの有機大麦をブレンドした、新しい「国産有機大麦茶」です。製法やおいしさはそのままだけ。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**



7629 北海道産有機黒豆茶 4週のみ

希少な北海道有機黒豆を100%使用しました。ホットでもアイスでも。化学合成農薬・化学肥料不使用。ティーバッグは無漂白のものを使用しています。
【原材料】有機黒豆(大豆)

翌々週
ケンコーフーズ 3g×15包 **594円**



7651 北海道大地ヒロピロとうもろこし茶 4週のみ

香ばしくスッキリとした味わいが楽しめます。クセがなく、飲みやすいので、どんなお料理にもよく合います。水出しも可能なので、暑い時期にもピッタリです。
【原材料】とうもろこし(北海道産)

翌々週
小川生薬 100g(5g×20) **432円**



浜佐商店 2・4週

有機のお茶

理屈ではなくほっとするお茶。味と素材にこだわった上質なティーバッグです。

7656 TB有機煎茶
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産) 2.2g×20 **594円**

7657 TB有機ほうじ茶
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産) 1.5g×20 **432円**

7658 TB有機玄米茶
【原材料】有機緑茶(鹿児島県産)、有機玄米(鹿児島県産) 2g×20 **432円**

浜佐商店






7663 タージンブレンド紅茶(TB) 4週のみ

農薬を使わずに育てたフレッシュな香りと渋みをおさえたケニア紅茶に、有機タージン紅茶を加えておいしく仕上げました。
【原材料】産地 ケニア、インド

翌々週
菱和園 2g×20包 **432円**



7664 ミルクでおいしい紅茶(TB) 4週のみ

コクのあるアッサム紅茶に、渋みを抑えたフレッシュな香りのケニア紅茶をブレンドしました。ミルクや砂糖を少々加えるとより一層おいしくなります。
【原材料】産地 ケニア、インド・アッサム

翌々週
菱和園 2.3g×20包 **378円**



7692 はと麦入りむぎ茶 4週のみ

国内産大麦を使用し、最高の技術で炒りあげた麦茶に健康茶として知られているはとむぎ茶を程よくブレンドした健康な麦茶です。
【原材料】大麦(国内産)、はとむぎ(タイ)

翌々週
健康フーズ TB15包 **281円**



7694 国産ごぼう むぎ茶TB 4週のみ

国産の六条大麦とごぼうのブレンドしました。大麦の香ばしさにごぼうの風味をお楽しみいただけるノンカフェインのごぼう麦茶です。
【原材料】国産六条麦茶、国産ごぼう茶

翌々週
健康フーズ 16包 **432円**



7695 金の胡麻麦茶 4週のみ

血圧が高めの方の血圧を低下させる機能性関与成分のGABAを配合した胡麻麦茶です。胡麻は風味豊かで希少な国産金胡麻を使用しました。GABAには、血圧が高めの方の血圧を低下させる機能があることが報告されています。
【原材料】大麦(日本)、黒豆(黒大豆)、甘茶、金胡麻、ギャバ

翌々週
小川生薬 100g(5g×20包) **832円**



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%で、香り高く、まろやかな甘み。茎4:葉6。1年以上生育した茎と葉を丸ごと使用し、熟成後、直火で焙煎し仕上げました。約10分煮出してください。大さじ3杯で1L分。急須でどうぞ。
【原材料】有機茶(宮崎産)

翌々週
7710 小 100g **464円**
7711 徳用 500g **1,987円**



オーサワの三年番茶 2・4週

農薬・肥料不使用の国産茶100%で、香ばしくまろやかな味わい。茎5:葉5。1年以上生育した茎と葉を丸ごと使用し、熟成後薪火で焙煎し仕上げました。煮出し不要。大さじ1杯で250ml分。急須でどうぞ。
【原材料】茶(奈良・岐阜・島根県)

翌々週
7697 小 100g **594円**
7698 徳用 500g **2,095円**



7655 有機熟成三年番茶TB 2・4週

京都府宇治産有機茶葉100%。香ばしい風味が良い手軽なティーバッグ。茎8:葉2。1包でカップ1杯分。
【原材料】有機茶(京都府)

翌々週
オーサワ 36g(1.8g×20包) **497円**



お茶・コーヒー・ココア・機能性食品

コーヒー・ココア・ラテ

7569 国内産菊芋と桑の葉茶

国内産の菊芋と桑の葉にこだわった、やさしい甘みと香ばしい味わいに仕上げた健康茶です。菊芋の成分のイヌリン(水溶性食物繊維)と、桑の葉の成分のDNJ(イミノ糖類)は、食後の血糖値の上昇を緩やかにしてくれます。
【原材料】菊芋(国産)、桑の葉(国産)

4週のみ



健康フーズ
28g (2g×14包)
翌々週 **594円**

サミーゴカフェインレス OGインスタントコーヒー

有機コーヒー豆使用苦みがなくさっぱりして飲みやすいカフェインレス。
【原材料】有機コーヒー豆(南米産他)

4週のみ



7734 瓶 75g **1,555円**

7735 袋 健友貿易 50g **994円**

7757 OGカフェ グラッセ無糖

有機コーヒー豆使用。炭火でじっくり焙煎しています。柔らかな苦みと深い味わいのストレートタイプ。香料・乳化剤不使用。
【原材料】有機コーヒー(コロンビア、ペルー、インドネシア)

2・4週



麻布タカノ
翌々週 各1L **648円**

森のコーヒー

認定書つきの無農薬有機栽培コーヒーで、ブラジルのジョンネットさんの農園から直接日東コーヒーが買入れている産直コーヒーです。明るく爽やかな酸味、素晴らしい甘み、豊かなコク。バランスがよく、愛され定番商品。



7760 豆 7761 粉
日東コーヒー
各200g **799円**

7742 ショットワンカフェ有機メロウテイスト

有機コーヒー豆使用。中浅煎り、中細挽き。カップにセットし手軽にドリッパ。コクのある酸味と甘い風味です。
【原材料】有機コーヒー豆(グアテマラ、コロンビア、他)



麻布タカノ
120g(8g×15袋)
翌々週 **1,620円**

7783 ショットワンカフェエクスプレス有機マイルド

有機コーヒー豆使用。熱湯に浸けるだけで手軽に抽出できるコーヒーバッグ。マイルドな酸味と程よい苦みの中煎りです。
【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア、ペルー他)

4週のみ



麻布タカノ
150g(10g×15袋)
翌々週 **1,620円**

7784 バターコーヒースティックタイプ

コーヒーは、深煎りしたベトナム産コーヒー豆をエスプレッソ抽出。MCTオイル、グラスフェッドバター、ココナッツオイル、オーガニックギーといった良質な油をブレンドし、まろやかで香り高いバターコーヒー。
【原材料】インスタントコーヒー(ベトナム製造)、MCT(中鎖脂肪酸油)、乳たんぱく質、水溶性食物繊維、グラスフェッドバター、ココナッツオイル、オーガニックギー、アジア食物繊維。(一部に乳成分を含む)

4週のみ



仙台勝山館 翌々週
5.8g×10本 **1,382円**

7788 袋OGマウンテン有機インスタントコーヒー

香り・味わいともにレギュラーコーヒーと見紛う品質です。有機JAS認証。肥沃な土壌、清らかな山の湧水、カリブ海から吹き寄せる風、そしてさんさんと降りそそぐ太陽。美しく自然に恵まれた環境が育んだおいしさをお楽しみください。
【原材料】有機コーヒー豆(コロンビア産)

4週のみ



ターボン・オーガニック・ジャパン
翌々週 80g **1,382円**

7785 ココア有機栽培カカオ豆100%使用

有機栽培されたカカオ豆100%を原料に、なめらかな風味豊かなココアに仕上げました。
【原材料】有機ココアパウダー(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)



創健社 80g **1,123円**

7786 ミルクココア有機栽培ココア使用

有機栽培カカオ豆100%のココアパウダーにさとうきび粗糖で仕上げたココアのあるココア。
【原材料】砂糖(タイ、南アフリカ共和国、フィジー、オーストラリア)、有機ココアパウダー[ココアバター 20~22%(産地:ドミニカ、加工地:オランダ)]、脱脂粉乳(北海道)、食塩(メキシコ、オーストラリア)、貝カルシウム(ホタテ貝殻:国内産)

4週のみ



創健社 80g(16g×5本) **583円**

7771 有機カフェオレベース

コロンビア産の有機コーヒー豆をネルドリップで丁寧に抽出し、有機砂糖で加糖した、上品な甘さの有機カフェオレベースです。牛乳・オーツミルク・アーモンドミルクなどで割ってお飲みください。
【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機コーヒー

4週のみ



健康フーズ
275ml **994円**

7796 ミルクでつくるオーガニック抹茶ラテ

茶鑑定士が厳選したミルクに負けない芳醇な香りと濃厚な旨味ある有機抹茶と、有機砂糖のみを使用しシンプルに仕上げました。抹茶本来の風味と優しい甘さがしっかりと楽しみいただけます。
【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機抹茶(日本)

4週のみ



つぼ市製茶本舗
翌々週 80g **756円**

7797 ミルクでつくるオーガニックマサラチャイ

ミルクに混ぜるだけで、美味しい有機マサラチャイが作れます。茶師が厳選ミルクと相性の良い有機アッサム紅茶と5種のスパイス、有機砂糖を使用し、本格的な味わいがお楽しみいただけます。
【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機紅茶(インド)、シナモン、クローブ、乾燥生姜、ナツメグ、カルダモン

4週のみ



つぼ市製茶本舗
翌々週 80g **648円**

機能性食品

7805 ハトムギ酵素

はとむぎの健康・美容効果が期待できさらに、加熱処理乳酸菌FK-23の免疫力の活性化作用と整腸作用を高めます。

【原材料】ハトムギ(富山県)、有機ハトムギ若葉(富山県、鳥根県)、果実発酵エキス(オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、モモ、リンゴを含む)、発酵ハトムギ(富山県)、有機殻付きハトムギ(富山県)、オリゴ糖、乳酸菌

4週のみ



太陽食品 翌々週 2.5g×60包 **4,968円**

7814 国産有機青汁四重奏

国産有機原料100%の大麦若葉・ケール・桑の葉・ハト麦若葉をブレンドし香ばしく飲みやすくなっています。忙しいお父さん・お母さんの健康や美容をサポートします。ノンカフェインだから小さいお子様にも安心です。

【原材料】有機大麦若葉(大分産)、有機ケール(大分産)、有機桑の葉(鳥根産)、有機ハト麦若葉(鳥根産)

4週のみ



自然農法センター
翌々週 90g(3g×30P) **3,066円**

7812 乳酸菌発酵カシス

5倍希釈。カシスを乳酸発酵させて、美味しい乳酸菌発酵飲料に致しました。ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカシスはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニン含有しています。水や炭酸水、豆乳等で5倍に希釈してお召し上がり下さい。
【原材料】甜菜糖(国内製造)、カシス(ニュージーランド)、乳酸菌



ジャフマック 翌々週 565ml **3,024円**

機能性食品・バス用品

7809 濃縮ザクロジュース 4週のみ

6倍希釈。イラン・イスラエル産ざくろ濃縮果汁のみで仕上げました。ザクロはエラグ酸、アントシアニンなどのポリフェノールが豊富に含まれています。6倍希釈。水や炭酸水で割ってお召し上がり下さい。

【原材料】ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イスラエル))



ジャフマック 翌々週 200ml **1,728円**

バス用品

7892 詰替用ナチュロンボディソープ 2・4週

ひまわり油を主原料にした植物性の石けんです。ヒワの葉エキス、天然ビタミンE、ハーブエキスを含んだ、肌の弱い方や赤ちゃんにもお使いいただける全身洗浄用。



太陽油脂(ヒ) 500ml **858円**

7894 詰替用ナチュロンシャンプー 2・4週

ひまわり油を主原料に天然ビタミンE、ハーブエキスを使用した髪にやさしい植物性石けんシャンプーです。泡状になって出てくるポンプタイプです。



太陽油脂(ヒ) 500ml **858円**

7896 詰替用ナチュロンリンス 2・4週

髪の毛を弱酸性にし、しっかりとつややかな髪を保ちます。ホホバ油、ハーブエキスを使用した髪にやさしいリンスです。



太陽油脂(ヒ) 500ml **858円**

7910 オリーヘアソープ詰替用

100%天然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。

【原材料】水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、クエン酸、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、ペタイン、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、香料、トコフェロール、塩化Na、エタノール



7911 オリーヘアコンディショナー詰替用

石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。

【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ペンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

パックス 2・4週 各400ml **1,375円**

7912 オリーボディソープ詰替用

オリーブ油を使用した石けんの濃密な泡が、地肌の古い皮脂や汚れをしっかりと取り除きます。

【原材料】水、カリ石ケン素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール



7913 オリーボディコンディショナー詰替用

100%天然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。お風呂場で完結する、保湿ケアの新習慣。

【原材料】水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ペンチレングリコール、水添ファルネセン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

パックス 2・4週 各400ml **1,100円**

プラクリティシャンプードサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー。

【原材料】水、カリ石ケン素地、グリセリン、マカデミアナッツ油、クエン酸、ローズマリーエキス、トコフェロール、プチグレン油、オレジン油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油



7920 本体 600ml **2,090円**

7921 詰替え 500ml **1,650円**

翌々週 オーサワ

プラクリティリンスドサロン 4週のみ

天然由来成分100%のせっけんシャンプー用リンス。

【原材料】水、グリセリン、クエン酸、ホホバ種子油、エタノール、キサンタンガム、クエン酸ナトリウム、スクワラン、グアーガム、ヒノキチオール、プチグレン油、オレジン油、イタリアイトスギ油、レモンガラス油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油



7922 本体 600ml **2,090円**

7923 詰替え 500ml **1,650円**

翌々週 オーサワ

7966 アレppoの石鹸ノーマル 4週のみ

シリアのアレppo市原産。オリーブオイルとローレルオイルのみが原材料のせっけんです。無添加 無香料、オーガニックの植物性ナチュラルソープ。【オイル配合率】オリーブオイル79%、ローレルオイル約8%



アレppoの石鹸 翌々週 約200g **770円**

7967 アレppoの石鹸エクストラ40 4週のみ

シリアのアレppo市原産。オリーブオイルとローレルオイルのみが原材料のせっけんです。無添加 無香料、オーガニックの植物性ナチュラルソープ。【オイル配合率】オリーブオイル50%、ローレルオイル約40%



アレppoの石鹸 翌々週 約180g **1,100円**

8251 和紙ボディタオル(白) 2・4週

油分や老廃物を効率よく取り除きます。アレルギーなどでお肌の弱い方でも、安心してご使用いただけます。快適なマッサージ効果(従来のボディータオルにはない爽快感)。優れた耐水性を持ち、また和紙ならではの速乾性があります。



【原材料】和紙と木綿の混紡

古川与助商店 1枚 **1,100円**

7954 能登のしずく石鹸能登ひば 4週のみ

独自製法により抽出した能登ヒバ抽出液と高品質木酢液配合で洗いがりのお肌をしっとり優しく仕上げてくれる手作り石鹸。原料はこだわりの天然素材・無添加です。

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



吉岡機販 100g **2,200円**

7956 能登のしずく石鹸ラベンダー 4週のみ

能登ヒバ抽出液と高品質木酢液配合で洗いがりのお肌をしっとり優しく仕上げてくれる手作り石鹸。原料はこだわりの天然素材・無添加です。優しいラベンダーの香り。

【原材料】石鹸素地、コラーゲン、ヒアルロン酸、ラベンダー油、木酢液、ヒノキチオール、グンジョウ



吉岡機販 100g **2,200円**

ハンドソープ

7972 詰替用ハンドソープ 2・4週

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。ぬるぬるせず、天然ヒノキの爽やかな香りでさっぱりと洗えます。

【原材料】水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸



太陽油脂(ヒ) 450ml **748円**

石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品・洗濯用品・掃除用品

スキンケア

8011 ハンドクリーム 2・4週

アロエエキス、オリーブスクワランなどの潤い成分を配合した、石けんで乳化したハンドクリームです。ぬり心地はサラッとした感触で、伸びがよく、スーッと肌になじみ、また、無香料ですので、いつでも使いたいときに、香やベタつきを気にせずに使えます。



太陽油脂(ヒ)

70g **935円**

8002 サンプルテクタークリーム 2・4週

微粒子チタンが紫外線を反射してシャットアウトする化粧下地クリームです。白浮きせず、少量でさらっとのびて肌を紫外線から守ります。

【原材料】水、シクロペンタシロキサン、酸化チタン、テトラエチルヘキサ酸ペンタエリスリチル、プロパンジオール、シリカ、PEG-12ジメチコン、ステアリン酸、水酸化Al、ツバキ油、フムスエキス、スクワラン、ジステアルジモニウムヘクトライト、セスキノステアリン酸ソルビタン、リシノレイン酸グリセリル、メタリン酸Na、PEG-9ポリジメチルシロキシエチルジメチコン、塩化Na、ヒアロン酸Na、マグワ根皮エキス、グリチルリチン酸2K、ローズマリー葉エキス、キュウリ果実エキス、セージ葉エキス、ヒルベリー葉エキス、アスコルビルグルコシド、エタノール



リマナチュラル 翌々週

30g **3,630円**

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤

2,300ml **1,430円**

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



太陽油脂(ヒ)

8083 詰替用400番(台所用) 2・4週

パーム油、パーム核油(植物油)を原料にした、台所用液体石けんです。パックスナチュロンスポンジやパックスソフキンに直接つけて洗うのが効果的です。

【成分】純石けん分(23%、脂肪酸カリウム)

太陽油脂(ヒ)

900ml **858円**



8098 キッチンスポンジ 2・4週

骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れが良く衛生的です。研磨剤などを使用していないので食器を傷つけません。

【素材】軟質ポリウレタン



太陽油脂(ヒ)

1コ **220円**

洗濯用品

8103 ソフト洗濯用石けん詰替 2・4週

デリケート素材もやさしく洗える。ウールやシルクなども手洗いでできます。綿、麻、レーヨン、合成繊維、毛、絹用

【原材料】純石けん分(36% 脂肪酸カリウム)



パックス 1000ml **825円**

8105 ナチュロン純粉石けんN

アルカリ剤無配合の為、絹やウールにもお使いいただけ、ふんわりと洗いあげます。赤ちゃんの肌のデリケートな方への肌着洗いにもお使いいただけます。

【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)



太陽油脂 2・4週

1kg **1,430円**

8106 Wパワー洗濯用石けん詰替 2・4週

ガンコ汚れもしっかり洗える。純石けんお炭酸塩のWの洗浄で、汚れに強くしっかり洗えます。

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)



パックス 1000ml **825円**

8108 ドラム洗濯用石けん詰替 2・4週

ドラム式の洗濯機におすすめ。専用処方ですっきり洗える。泡立ち控えめで高洗浄力。ラベンダーの香り。

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)、アルカリ剤(炭酸塩)、固化防止剤(エチルアルコール)



パックス 1000ml **825円**

8110 衣類のリンス詰替 2・4週

洗濯の仕上げを愉しく。クエン酸の力でなめらかで心地の良い風合いに仕上げます。石けん洗濯用専用リンス。

【原材料】クエン酸、天然ガム、エチルアルコール、緑茶エキス、ヒノキチオール、天然香料



パックス 550ml **550円**

掃除用品

8138 洗濯槽&パイプクリーナー 2・4週

酸素系漂白剤・重曹・石けんの3つの相乗作用で洗たく槽や排水パイプ等、洗にくい部分の汚れを落とします。

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)、アルカリ剤(重曹)、界面活性剤(純石けん)



太陽油脂(ヒ) 300g×3 **1,100円**

入浴剤

8162 くまこのつやぽかバスタイム(薬用入浴剤) 2・4週

『国産米発酵エキス100%。たっぷりアミノ酸でしっとり素肌』身体を芯まで温める。米発酵エキスには日本酒の9倍以上のアミノ酸や糖類が含まれ、優れた温浴効果・保湿効果・清浄作用などがある。石油由来成分・防腐剤・合成香料・合成着色料・乳化剤不使用。疲労回復・冷え性・神経痛・リウマチ・産前産後の冷え性・うちみ・あせも・しもやけ・痔・肩のこり・腰痛・くじき・ひび・あかぎれ・にきび・荒れ性・しっしんに。医薬部外品。浴槽(約200リットル)に50ml入れる。無色透明。※24時間風呂やジェットバスへの使用は不可。

【原材料】米発酵エキス

ナチュラムーン 翌々週

600ml **1,408円**



雑貨・日用品

無添加ポリラップ

8248 大 30cm×20m **386円**

8249 小 22cm×20m **213円**

粘着付与剤等の添加物を一切使用していないラップです。燃やしても塩素系ガスやダイオキシンが出ないポリエチレン素材です。植物が主原料のプラスチック刃を使用しています。

宇宙フィルム



8319 ティッシュ「ぱっく」

牛乳パック80%、上質古紙20%を使用した100%再生紙。尼崎市の作業所「雑居工房」の障害者メンバーたちがひとつひとつ手作りしています。環境にやさしいフィルム包装タイプ。

雑居工房

1袋 **149円**



雑貨・日用品・ヘナ・水

8316 ダブルトイレットペーパー (ピュアブラウン) 8ロール 613円

よつ葉牛乳の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品でワンタッチ式ホルダーに合うよう空洞部分が広いのが特長。普通芯材でも使用できます。

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 540円

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



8347 コアレス用芯棒 1コ 10円

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

無漂白コーヒーフィルター 2・4週

8307 小(1~2人前)40枚 143円

8308 大(3~4人前)40枚 165円

8309 小(1~2人前)100枚 330円

8310 大(3~4人前)100枚 374円



第3世界ショップ

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



マムズ Aランクヘナ 4週のみ 翌々週

ヘナ ベースカラー

オレンジのヘナは、毛染め成分を多く含んでいますので、他の色のヘナで染める前にベースカラーとして使うと色持ちします。

8201 ヘナオレンジ 100g 2,200円

白髪はオレンジ色に黒髪はほのかに明るくなります。
【原材料】ヘナ



ヘナ ナチュラルカラー

Aランクのヘナは30分程度できれいに染まります。

8202 ヘナライトブラウン

明るく華やかな印象のブラウンに仕上げます。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、グアーガム

8204 ヘナダークブラウン

かなり黒に近いダークブラウンです。
【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

8203 ヘナブラウン

自然なブラウンに仕上がります。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、水溶性アナトー、グアーガム

8205 ヘナソフトブラック

自然な黒色です。

【原材料】ナンバイアイ葉、ヘナ、アムラエキス、ムクロジ

チームパワーソリューション

各100g 2,750円

自然水

木頭村の山の湧水

8491 1本 1.8ℓ 400円

8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 2,300円

ダム建設による自然・生態系の破壊を救った村。ご存知木頭村の湧水です。自前で取水、パッキングした四国剣山の天然の湧水です。ほぼ100%山林の石灰質の山々から自然に湧き出る弱アルカリ性の日本で最も人間の身体になじみのよい「天然」に濾過された自然水です。



きとうむら

リセットタイム 2・4週

島根県・金城の地下700mから汲み上げる天然水。厚生労働省が定める安全基準をクリアした非加熱のナチュラルミネラルウォーターです。口当たりが柔らかい軟水で、クセのないおいしさは飲料水としてはもちろん、お茶やお料理にも最適です。

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：島根県浜田市金城町

8494 2ℓ×6 1,944円

8495 500ml×24本 3,629円



かぞく想いの天然水 2・4週

島根県・金城の花崗岩下300mから採水した、ミネラル分の少ない軟水なので、赤ちゃんや妊婦さんの体に負担をかけません。粉ミルクも溶けやすく、ミルクのミネラル分を変化させないので授乳にも適しています。

【原材料】水(鉱泉水) ●採水地：島根県浜田市金城町

8496 2ℓ×6 1,944円

8497 500ml×24本 3,629円



ライフソリューションズ

季節品

8660 とろとろ玄米甘酒

疲れたときや小腹がすいたときサクッと補給できて体調管理にも◎。キャラメルのような香ばしさも感じられる濃厚な甘酒。甘味料にもOK。玄米でもとても飲みやすく、豆乳や牛乳と割ってもおいしい!クセになります。

【原材料】有機玄米、有機米糶



金沢大地 300ml 713円

ユーカリ製品

8930 天使の霧 ユーカリプタススプレー 大 2・4週

爽やかな香り、高い揮発性、防虫除菌効果、ヒョウダニ忌避効果。散布してもベタつかず、乾燥させる必要がありません(水分を含まない速乾性)。ヒョウダニが嫌がって逃げ出します。布団、床、畳、カーペット、ベッド、カーテン、衣類、コート、スリッパ、エアコンのフィルター、クローゼットなどに。

【原材料】ユーカリプタスオイル、LPG



睦物産

300ml 5,600円

8506 プレスラン白

桔梗ヶ原産ナイアガラ使用。二番搾り果汁で仕込み、料理用酒として価格を抑えました。ぶどうの香りが豊かな甘口、飲むワインとしても十分です。酢豚、エビチリソースなどに合います。酸化防止剤無添加。

【原材料】ナイアガラ(長野県)



井筒ワイン 720ml **1,057円**

8515 白シャルドネ ラ・プラヤ

チリの優れたテロワールに惚れ込み、共同でブドウ栽培を始めました。環境保護プロジェクトを軸に、環境問題に熱心に取り組みつつワイン造りを行っています。

【原材料】シャルドネ100%(亜硫酸塩)



アグリ 750ml **1,540円**

8529 ウィスパースブリュットキュヴェ(白泡)

シトラスの爽やかさ、トロピカルフルーツの果実味が心地良い泡と共に口中に広がる辛口スパークリングワイン。

【原材料】シャルドネ66%、セミヨン21%、コンパール13%



イディル・ワイン 750ml **1,540円**

8526 ナイヤガラ白(辛口)

ナイアガラぶどう100%原料で醸造したマスカットのような香り、フルーティーで爽やかなワイン。

【原材料】ぶどう(長野県産)



井筒ワイン 720ml **1,496円**

8549 無添加キャンベルアーリー

北海道産キャンベルアーリー 100%使用のワイン。ストロベリーを想わせる甘い香りと、さわやかな酸味が特徴。

【原材料】ぶどう(日本産)



はこだてワイン 720ml **1,430円**

8568 オーガニックサングリア

ストロベリーなど赤い果実がしっかりと感じられる味わい。柔らかいスパイスの風味はほのかな甘さと程よく溶け合っており、シトラスの爽やかなアフターに続きます。

【原材料】テンブラニーリョ 100%(スペイン)



アルダレス 750ml **1,364円** 得

8511 赤カスターニョ・ヴェルティス・ティント・オーガニック

スペイン南東イエクラのファミリー経営のワイナリー。豊かなアロマと複雑なフレーバーに満ちた濃厚なワインを生み出しています。高評価、高得点を連発しているワインです。

【原材料】ガルナッチャ 50%、シラー 20%、メルロー 20%、モナストレル10%



イエクラ 750ml **1,650円**

8523 NVグリッロ白(オーガニック)

トロピカルフルーツやハーブのアロマが際立ち、フレッシュで且つ辛口な味わい。

【原材料】グリッロ90%、カタラット10%、亜硫酸塩



ナターレヴェルガ(イタリア) 750ml **1,430円**

8524 マスカットベリーA赤(辛口)

桔梗ヶ原一帯の自社農園および契約農園で収穫される良質のマスカットベリーAを醸造した国産ぶどう100%の赤ワインです。毎年秋のぶどうの収穫、醸造後、いち早く瓶に詰め、出荷するその年一番の新酒です。日本の代表的な品種の一つ「マスカットベリーA」の素直な個性をお楽しみください。

【原材料】ぶどう(長野県産)



井筒ワイン 720ml **1,645円**

8527 ケルナー白(辛口)

桔梗ヶ原で栽培する醸造専用ぶどう品種ケルナー。すっきりとまとまった果実の酸味が爽やかで繊細な辛口の白ワインです。

【原材料】ぶどう(長野県産)



井筒ワイン 720ml **1,645円**

8556 赤カスターニョ・モナストレル・OG

プラムのスパイシーな香り、果物のシロップ漬けのような甘い風味。味わいはしっかりとしたコクがありながらソフトでシルクのようなめらか。

【原材料】モナストレル100%、亜硫酸塩



ボデガスカスターニョ (スペイン) 750ml **1,430円**

8517 琉球レモンソー

沖縄県産シークワーサー、地酒泡盛、沖縄県産きび蜜を使用し県産素材100%にこだわった自然派ソーです。シークワーサーとは沖縄の方言で、和名ではヒラミレモンといい、レモンと同じミカン属の柑橘類です。シークワーサー本来の香りと旨味をストレートに楽しめます。

【原材料】泡盛、きび蜜、シークワーサー果汁/炭酸



南都酒造 350ml × 2 **520円**

8514 赤ラ・プラヤ

辛口。環境問題に熱心に取り組みつつワイン造りを行っています。

【原材料】カベルネ・ソーヴィニヨン92%、カベルネ・フラン8%(亜硫酸塩、アカシア)



アグリ 750ml **1,540円**

8528 ウィスパースピンクモスカート(ロゼ泡)

トロピカルフルーツの風味が口いっぱいに広がる、やさしい甘さのロゼスパークリングワイン。

【原材料】マスカット・ゴールド85%、カナダ・マスカット8%、マスカット3%、プティ・ヴェル2%、ソーヴィニヨン・フラン2%



イディル・ワイン 750ml **1,540円**

8525 アッサンブラージュ

マスカットベリーAの甘い風味が出し過ぎないように、メルローの奥行きのある味わいで包み込み絶妙なバランスを、アッサンブラージュにより表現した逸品。

【原材料】ぶどう(長野県産)



井筒ワイン 720ml **1,868円** 得

8545 ホワイトランニングダック(白辛口)

ステンレスタンクで発酵、熟成。酸化防止剤無添加。グレープフルーツとピーチの香り。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュでフルーティー、ジューシーな味わい。

【原材料】コロンバーム(ウェスタンケープ)



ステラーワイナリー 750ml **1,650円**

8557 白カスターニョ・マカベオ・OG

リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、ほのかなミネラルの風味も感じられます。

【原材料】マカベオ100%、亜硫酸塩



ボデガスカスターニョ (スペイン) 750ml **1,430円**

8582 龍馬(ノンアルコール)

ドイツビール並みのしっかりとした苦味のビール時期も満足の本格ノンアルコールビール。プリン体ゼロ。無添加ノンアルコールビールです。

【原材料】麦芽、ロースト麦芽、ホップ



350ml × 2 **314円**
日本ビール 6本セットもあります

金沢オーガニッククラブの併設店舗では、各種お酒を取り揃えています。
お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



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



芽吹き屋の和菓子

凍 翌々 不定期!

93101 三色だんご

人参が入った黄色い団子の中身はごま風味豊かな黒ゴマ餡、ブルーの中身は香ばしいくるみの食感が残ったくるみ餡、よもぎだんごの中身は小豆粒餡。
180g×4 **561円**

93102 よもぎだんご

北海道産小豆と国産うるち米を主原料にした上新粉使用のよもぎだんごです。別添のきな粉をかけると一層美味しいです。
180g×4 **484円**

93103 ごまとろり

上新粉使用のコシとツヤのある生地を使用した一口サイズのお餅。お口に入ると中からゴマが溢れ出します。
18g×8個 **523円⇒513円 得**

93104 黒豆塩大福

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

93105 酒まんじゅう

本場南部杜氏の手になる地酒としっかりとした味わいの特徴とする南部小麦とよく調和した酒まんじゅうです。北海道産小豆を使用したこしあんを入れております。
4個 160g **615円**



長期常温保存ができてストックにも便利!

国産鶏肉のサラダチキン

翌々 不定期!

サラダチキン

保存料・増粘剤無添加! 国産鶏の胸肉で作った常温保存できるサラダチキン。鶏肉の余分な水分だけをおとした独自製法。開封前にもみほぐして、鶏肉から出た水分を再吸収させると、おいしさ&ジューシー感アップ!! そのままでも、温めても。

1832 ブラックペッパー&ガーリック

ピリッとしたブラックペッパーと、にんにくの風味が鶏肉のうま味を引き立てます。

100g **432円⇒424円 得**

1831 プレーン

原材料は鶏肉と食塩のみのプレーンタイプです。

1833 カレー

カレー味でスパイシーに仕上げました。

1834 長ネギ&生姜

長ネギと生姜の風味が、鶏肉のうま味を引き立てます。

うちのや 各100g **432円**



栃木産有機米・米こうじ使用 栄養素が豊富な酒粕

NEW

5781 有機酒粕

翌々 不定期!

有機清酒を搾った酒粕です。甘酒や粕汁、粕漬けなどはもちろん、スコーン、クッキー、ケーキ等のお菓子づくりなどにも◎。1袋で4人分の甘酒が作れます。

天鷹酒造 200g **810円**



アルコール分
約10%

オーガニック&ヴィーガン認証取得!

フルーティーな自然派サングリア

8568 オーガニックサングリア

2・4週

スペイン産、やや甘口。ストロベリーなど赤い果実がしっかりと感じられる味わい。柔らかいスパイスの風味はほのかな甘さと程よく溶け合っており、シトラスの爽やかなアフターに続きます。スクリュウキャップで開けやすい。アルコール度7%。

合う料理・チーズ カルパッチョ、パエリア、クリームチーズ

アルダレス

750ml **1,364円⇒1,337円 得**



マルコウ (北海道根室市)

保存に! ストックに! 根室の缶詰

翌々 不定期!

創業40年となるマルコウ。その缶詰づくりの手法は、新鮮で美味しい根室の食材にこだわり抜いて、最高品質の缶詰をつくるという、シンプルで最も大切なものです。

7164 花咲くさんま水煮

新鮮なうちに急速冷凍。1口サイズで食べやすいです。

総量95g **432円⇒424円 得**

7165 花咲くさんま味付

砂糖と醤油で味付けしています。汁も一緒に炊き込みご飯にしても。

総量95g **432円**



根室七星いわし

7153 レモン果汁入 オリーブ煮

脂乗りもよく、とても美味しいです。オリーブ油にレモン汁を加えて煮ています。

総量95g **397円⇒390円 得**

7156 醤油煮 唐辛子入

いわしの風味そのままに北海道産の醤油と砂糖で味付けし、唐辛子がぴりっと効いています。

7157 醤油煮 黒胡椒入

北海道東沖でとれる「まいわし」は脂があって大きめです。黒胡椒の香りが効いています。

7158 醤油煮 山椒入

いわしの風味そのままに北海道産の醤油と砂糖で味付けし、山椒が効いて爽やかになっています。

各65g(総量95g) **389円**



7154 さけ水煮

旬の「からふとます」を冷凍せずに生で作りました。身が柔らかく脂がのっています。

総量180g **663円**

7155 さけ中骨水煮

北海道産秋サケの中骨を一枚一枚手で詰めています。身の割合も多い中骨です。

総量180g **455円⇒446円 得**

7161 カラスガレイえんがわ味付

北海道では「銀がれい」と呼ばれています。北洋海域でとれるカラスガレイのえんがわ部分を使用。

総量170g **612円**

7167 真いわしつみれ水煮

根室七星マイワシ使用。手たたき、手ごねでふんわりとしたつみれ。1缶に4個入り。

総量160g **583円**

