

いのちと食べもの自然宅配便

2026年

2月1回号

2月1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	2/3	4	5	6

注文締切時間をご確認ください
 締切:水曜の午後1時(火・水の方)
 金曜の午後1時(木・金の方)
 全て税込み価格です

エコポスト

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



柿の葉ずし

鯖の美味しさが
ギュッと詰まっています

87505 柿の葉ずし 鯖 3個入 659円⇒**646円** **得**
時間を惜しまず手作業で一つ一つ丹念に製造しています。



柿の葉の香りとサーモンの
おいしさが絶妙!

87506 柿の葉ずし
サーモン
厳選された素材を使用し、上品でまろやかな味わい。
3個入 **659円**

いなりと鯖寿司

ふっくらジューシーな
大判の揚げが美味しい!

87502 じっくりいなり 3個入(165g) **520円**
甘みのある昔ながらの味付けで、お弁当にも◎。



鯖が肉厚。炙った
香ばしい香りが最高!

87507 炙りサバ寿司
鯖が苦手な人でも美味しく食べられる。米酢のまろやかさが引き立つ一品。
4個入 **628円**



奈良県大淀町 吉野コスモス会 お寿司

不定期!

凍 翌々

障がいがある人もない人も共に暮らす社会を目指しています。安全な食材100%を原料に、様々なお寿司を作っています。いざという時にも助かる逸品です。42℃のお湯で30分袋ごと湯煎するが、常温(20℃以上)で3時間自然解凍してください。



巻きずし

懐かしい味付けの
定番のり巻き

87501 じっくりのり巻 4個入(150g) **475円**
消泡剤無添加高野豆腐や原木椎茸など素材本来が持つ味を十分に生かした味わい。



牛時雨ときんぴらが
良いアクセント

87503 牛しぐれのきんぴら巻 4個入(150g) **644円⇒632円** **得**
牛バラをすき焼き風に味付け。



味がしっかりついた
鶏の照り焼き!

87508 鶏照り親子の巻きずし 4個入 **536円**
試作を重ねてできた逸品です。きんぴらが良いアクセントになっています。



その他

炊き込んだご飯を
小ぶりなおにぎりに!

87504 ぼくの焼きおにぎり 6個入(180g) **505円**
軽昆布だしと少量の薄口醤油で炊飯し、深みを出しました。



ふんわりもちっと食感で
だしがきいてます

87509 米粉を使ったたこ焼き 6個入 **536円⇒526円** **得**
米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです。



旬の一品

柑橘いろいろ



0402 有機熊本津之輝

「清美」「興津早生」に「アンコール(アメリカ原産)」を交雑組み合わせて生まれたみかんです。酸と糖のバランスがよい新品種です。

鶴田有機農園 600g **603円**



0410 高知ポンカン

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。

高生連 高知県松岡延郎 500g **437円**



0411 有機愛媛伊予柑

かんきつ独特の香り高く、いよかん一族の保守本流の品種。有機JAS認定商品です。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。

星光農園 1kg **675円**

お知らせ

◆かが有機農法研究会のお米は終了しました
運賃などの諸経費がかかり、仕入れ価格が高くなってしまったため、企画を終了することになりました。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

- ▲0915 無)玄米加質のティールコシヒカリ
- ▲0916 無)白米加質のティールコシヒカリ
- 2637 パクパクなぎよっと(お魚ナゲット)
- ◎4859 新そばつゆ付
- 7576 煎茶しがらぎの峰
- ▲8116 本体・柔軟仕上げ剤(ハッピーエフアント)
- ▲8117 詰替・柔軟仕上げ剤(ハッピーエフアント)

表紙・20P・21P・40P原材料

- 1178 ハート型パン
小麦粉、粗糖、ココア、菜種サラダ油、バター、脱脂粉乳、イースト、岩塩
- 1179 Vt.エスプレッソ&紅茶クッキー
小麦粉、粗糖、バター、卵、菜種サラダ油、有機栽培紅茶、コーヒー、岩塩
- 1831 サラダの友
魚肉(たら(アメリカ、国産))、馬鈴薯澱粉、卵白(卵を含む)、風味原料(カニエキス)、食塩、みりん、砂糖/着色料(紅麹)
- 1832 有機ブロッコリーと有機ベンネのえびグルタン
牛乳(生乳(国産))、有機マカロニ(小麦を含む、イタリア製造)、野菜(たまねぎ(国産)、有機ブロッコリー(国産))、ナチュラルチーズ(国内製造)、海老(バングラディッシュ産)、小麦粉、バター、なたね油、ばれいしよでん粉、砂糖(甜菜)、食塩、チキンエキス調味料、こしょう
- 1861 デミソース付・ハンバーグ
[ハンバーグ] 豚肉(国産、玉ねぎ(国産)、牛肉(国産)、牛脂、パン粉、鶏卵、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、ビーフエキス
- 1862 おろしソース付・ハンバーグ
[ハンバーグ] 豚肉(国産)、牛肉、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、牛脂、食塩、砂糖、香辛料、ビーフエキス【添付おろしソース】大根、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、醸造酢、酵母エキス、でん粉、食塩、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・豚肉を含む)
- 1946 黒豚肉の焼餃子
キャベツ、黒豚うで肉、ニラ、玉ねぎ、豚脂、醤油(国産)、なたね油、粗糖、にんにく(国内産)、ごま油、生椎茸、生姜、ポークエキス、オイスターソース、塩(皮)小麦粉(国内産)、なたね油、塩、水
- 2302 レトルトあさり
あさり(愛知・熊本産)
- 2303 レトルトはまぐり
はまぐり(三重・千葉・熊本県、他)
- 2369 日本のやさしいアジフライ
アジ、衣(パン粉、小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩、コショウ、小麦たん白)(原材料の一部に小麦を含む)
- 2373 天然エビのサクサクひとくちエビフライ
エビ(インドネシア又はミャンマー)、食塩、酒、衣(パン粉(小麦を含む)、小麦粉、液卵、コショウ)、揚げ油(菜種油)
- 2374 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
ほっけ、食塩
- 2375 まぐろつまれ
メバチマグロ(台湾)、野菜(山芋(国産)、玉ねぎ、長ねぎ、生姜)、つなぎ(液卵、馬鈴薯でん粉)、醤油(小麦・大豆を含む)、食塩
- 2376 まぐろ肉だんご黒酢あん
だんご【メバチマグロ(台湾)、玉ねぎ(国産)、豚肉、

- 馬鈴薯澱粉、菜種油、鶏卵、小麦粉、ねぎ油(菜種油、白ねぎ、にんにく、生姜、唐辛子)、醤油(小麦・大豆を含む)、酒、食塩、胡麻油(ごまを含む)、生姜、コショウ、ソース【砂糖、黒酢、醤油(小麦・大豆を含む)、馬鈴薯澱粉】
- 3170 オーサワの胡麻豆腐(白)
ねり胡麻【白胡麻(パラグアイ)】、本葛粉(鹿児島県)
- 3171 オーサワの胡麻豆腐(黒)
ねり胡麻【黒胡麻(ミャンマー)】、本葛粉(鹿児島県)
- 3205 甘豆豆乳
甘酒(米(国産)、米こうじ)(国内製造)、丸大豆(遺伝子組み換えではない)
- 3207 国産丸大豆豆乳
丸大豆(国産、分別生産管理済)
- 3208 華おから
丸大豆(国産)
- 3822 現代養生漬
任生菜、聖護院かぶら、なす、にんにく、南瓜、蓮根、生姜、茎わかめ、紫蘇、人参、昆布/漬込み原材料:白たまり(小麦、塩、焼酎)、塩、グラニュー糖、米酢、昆布(小麦由来原料含む)
- 3827 なすのしば漬
賀茂なす、紫蘇/漬込み原材料:白たまり小麦、塩、焼酎、本みりん、ビートグラニュー糖、塩、米酢、昆布、野菜色素
- 3829 きざみすくき
すくきかぶら、昆布/漬込み原材料:白たまり(小麦、塩、焼酎)、塩、米酢、ビートグラニュー糖、本みりん、昆布
- 3834 京たけのご醤油漬
京たけのこ、山落、実山椒/漬込み原材料:鰹出し、本みりん、本醸造醤油、塩
- 3837 有機きざみしば漬
有機胡瓜、有機なす、有機紫蘇、有機生姜、漬け原材料【有機米酢、有機白醤油、有機みりん、天日塩、有機砂糖、昆布、赤紫蘇濃縮液(100%)、酒】(一部に小麦・大豆を含む)
- 3838 有機一番だし京漬
有機胡瓜、有機なす、有機紫蘇、有機生姜、有機にんにく、漬け原材料【有機醤油、有機米酢、天日塩、昆布、酒】、(一部に大豆・小麦を含む)
- 3839 有機胡瓜のしば漬
有機胡瓜、有機なす、有機生姜、有機紫蘇、漬け原材料【有機米酢、有機白醤油、有機みりん、天日塩、有機砂糖、昆布、酒】(一部に小麦・大豆を含む)
- 3840 有機京菜しば漬
有機胡瓜、有機任生菜、有機なす、有機生姜、有機紫蘇、漬け原材料【有機米酢、有機白醤油、有機みりん、天日塩、有機砂糖、昆布、酒】(一部に小麦・大豆を含む)
- 3841 有機なすのしば漬
有機なす、有機紫蘇、漬け原材料【有機米酢、有機白醤油、有機みりん、天日塩、有機砂糖、昆布、赤

- 紫蘇濃縮液(100%)、酒】(一部に小麦・大豆を含む)
- 3842 有機胡瓜のからし漬
有機胡瓜、漬け原材料【有機醤油、有機砂糖、有機米麹、天日塩、辛子粉、酒】(一部に大豆・小麦を含む)
- 5065 発芽玄米麹
発芽玄米粉【発芽玄米(山形県)】、馬鈴薯でん粉
- 5066 玄米ビーフン
玄米(タイ)
- 5081 むし焼そば・国産小麦使用
小麦粉(国内製造)、食物油脂、食塩/かんすい
- 6370 玄米スナック(しお)
もち玄米(栃木県)、米油、食塩(伯方の塩)
- 6371 玄米スナック(のり)
もち玄米(栃木県)、米油、あおさ(愛知県)、食塩(伯方の塩)
- 6372 玄米スナック(七味)
もち玄米(栃木県)、米油、醤油、七味唐辛子(唐辛子、陳皮、白胡椒、黒胡椒、あおさ粉、青山椒)、山椒粉(花椒、山椒)
- 6373 玄米スナック(ごま)
もち玄米(栃木県)、米油、いりごま、食塩(伯方の塩)
- 6375 オーガニック菊芋ポリポリ
菊芋(熊本産)
- 6408 玄米おこし
玄米(国産)、水飴(甘藷澱粉(甘藷(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))
- 87501 にっこりのり巻
米(国産)、卵、干瓢、高野豆腐、椎茸、砂糖、米酢、醤油、小松菜、塩、鰹節、菜種油、昆布、のり
- 87502 にっこりのりなり
米(国産)、揚げ、砂糖、酢、塩、醤油、鰹節、昆布、ごま
- 87503 牛しぐれのきんぴら巻
米(国産)、卵、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、味噌、塩、のり、菜種油、昆布
- 87504 ぼくの焼きおにぎり
米(国産)、醤油、味噌、鰹節、昆布
- 87505 柿の葉ずし 鯖
米(国産)、鯖(国内産)、砂糖、米酢、塩、昆布
- 87506 柿の葉ずし サーモン
米(国産)、鮭(国内産)、砂糖、米酢、塩、昆布
- 87507 炙りサバ寿司
米(国産)、鯖(国内産)、砂糖、米酢、塩、昆布
- 87508 鶏照り親子の巻きずし
米(国内産)、鶏肉、卵、酢、ごぼう、砂糖、のり、醤油、人参、小松菜、酒、味噌、塩、菜種油、昆布
- 87509 米粉を使ったたこ焼き
米粉、卵、キャベツ、蛸、青ネギ、長芋、醤油、宗田鰹、寒天、酒、塩、ブラックペッパー、昆布

なんでも伝言板

■秋川牧園「若鶏もも一口カット」
水と塩だけで煮るといい鶏ガラスープができます。そこに野菜を入れてお鍋にしてポン酢につけて食べると最高です！1kgもあつという間になくなります。(N.Sさん)

若鶏もも一口カット(バラ凍結)
1516 500g 1,308円
1517 1kg 2,192円



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週だけの企画品です。
- 2週のみ** 2週だけの企画品です。
- 3週のみ** 3週だけの企画品です。
- 4週のみ** 4週だけの企画品です。
- 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。

農薬のPFASが新問題に

ガン、免疫機能の低下、脂質異常、胎児の発育不全など人の健康に様々な影響をもたらす恐れがある有機フッ素化合物(PFAS)は、これまで、半導体工場の排水や軍事基地で使用される泡消火剤などが、飲み水の原水となる河川や地下水を汚染していることが主な問題になってきました。

ここ数年、アメリカやヨーロッパでは、これらに加えて農薬の原料として使用されているPFASが農産物に残留する「残留PFAS」が注目されています。アメリカの環境保護団体EWGが、11月18日に公開した調査結果によると、最大の農業州である西部カリフォルニア州では、2018年から2023年の6年間で合計1500万ポンド(約6.8トン)ほどのPFAS入り農薬(PFAS農薬)が使用されたとわかりました。年平均では約250万ポンド(約1.1トン)になります。農作物別では、日本にも輸出されているアーモンドやピスタチオなどのナッツ類、カリフォルニアワインの原料となるブドウ、さらに糸もやしのアルファルファ、トマトなど様々な作物に日常的に使用されていることがわかりました。

日本で使われている農薬も

使用量が特に多いPFAS農薬は、除草剤のオキシフルオルフェン、殺虫剤のピフェントリン、除草剤のトリフルラリン、殺虫剤のラムダシハロトリン、殺菌剤のペンチオピラドなどで、どれも、日本で使用が認められています。ピフェントリンとトリフルラリンは、人の健康や環境への影響が懸念されるとして、欧州連合(EU)はすでに域内での使用を禁止しています。

農薬に使用されるPFASの大半は、炭素鎖が短い短鎖PFASです。短鎖PFASは、PFOSやPFOAなど酸素鎖の長さが長い長鎖PFASに比べて分解されやすく毒性は比較的低いとされています。しかし、あくまで長鎖PFASに比べてという話で、毒性があることに違いはありません。また、親水性のため、環境中への浸透速度が速く、汚染範囲が広くなると言われています。

EWGによると、PFAS農薬は時間がたつと分解されて、トリフルオロ酢酸(TFA)という別の種類の超短鎖PFASに変化する可能性があります。TFAは、環境中や人体から検出される頻度が増えていて、健康への影響が懸念されています。

カリフォルニア州だけではなくありません。中西部ミネソタ州の農務省が作成した2025年報告書によると、

州全体で登録されている農薬製品の15%がPFAS農薬でした。

やや古いデータですが、アメリカ地質調査所の2018年の推計では、PFAS農薬の使用量はアメリカ全体で年2200万~3500万ポンド(約1万~1万5900トン)に達しています。

規制強化の動き広がる

PFASの農薬への使用が認められたのは1970年代ですが、使用量が目立って増え始めたのは10年くらい前からと言われています。PFASは分解されにくいという特性を持つため、農薬としての効果を持続させる目的での使用が増えているのです。PFAS農薬に対する懸念が強まる中、規制強化の動きも始まっています。北東部メイン州は2023年、PFAS農薬を禁止する州法を制定しました。

アメリカだけではなくありません。欧州連合(EU)の規制当局は2025年3月、PFAS農薬の除草剤フルフェナセットの登録更新を、甲状腺への健康リスクとその分解産物であるTFAによる地下水汚染を理由に拒否しました。

デンマークは2025年7月、PFAS農薬による地下水汚染を防ぐため、6種類のPFASを農薬に使用することを禁止しました。

一方で、アメリカのトランプ政権は11月下旬、2種類のPFAS農薬を新たに承認し、さらに別の4種類のPFAS農薬を近く承認する方針を明らかにしています。

トランプ政権のEPA幹部には農薬業界の元CEOピストなど産業界出身者が多く、農薬の規制緩和はある程度予想されていました。アメリカでは当面、連邦レベルでは規制緩和、州レベルでは規制強化という動きが続きそうです。

日本では話題にすらならず

欧米で使用されているPFAS農薬は当然、日本でも使用されていると見て間違いありません。しかし、日本ではPFAS農薬について規制強化するか否かの議論がなされるどころか、話題にすらなりません。おそらくほとんどの日本人は、農薬にPFASが使用されている事実すら知らないでしょう。欧米のように、政府や地方自治体の実効的な規制強化を打ち出したり企業の排出責任を追及したりしてPFASから国民の健康を守ろうとする姿勢はまったく見られません。

ですから、消費者は自分自身の手でPFAS農薬から身を守るしかありません。一番有効なのは、できる限り有機や無農薬の農産物を選ぶこと。そうすれば、PFAS農薬からの摂取は避けられるので、リスクは相対的に低いと言えます。

(文:猪瀬聖、「食品と暮らしの安全」のWebサイト「アメリカの市民生活」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

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

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

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

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、舌のうえをするんと滑るような独特の食感を楽しめます。



500g **369円**
野々市市 福来園

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いも。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

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

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

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

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い上、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

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

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 大地を団お会

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

0157 愛知白菜

無 くせがなく淡白な白菜ですが、冬の寒さが厳しくなると、ぐんと旨みが増してきます。



1玉 **383円**
愛知県 天野グループ

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

0267 愛知トマト (桃太郎)
低 マルハナパチで交配する為、ほぼ農業を使わずに栽培しています。

 約350g **624円**
 愛知県 マセギ園芸

0268 会宝ミニトマトアイコ
無 手作りのぼかし堆肥です。米ぬか、籾殻、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届けするため、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、モーツア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 ミスズライフ

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 ミスズライフ

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

 50g **265円**
 奈良県 車谷

0310 生きくらげ
無 西日本のおがくずを使用しています。コリコリとした食感です。

 65g **314円**
 愛知県刈谷市 信州きのご

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 上津川きのご組合

0314 長野株なめこ
無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。

 1株 **298円**
 さらだぼーる

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) (ビン)
無 島根県奥出雲吉田町産生にんにくを使用。【原材料】にんにく(島根産)、米酢、食塩(シママース)

翌々週 60g **583円**
 吉田ふるさと村

0323 朝堀たけのこ 水煮ブロック
無 徳島産の朝堀り新鮮なうちに加工。柔らかな食感で甘みが強くえぐみがない。

翌々週 200g **745円**
 ムソー

0324 オーガニック かぼちゃ北海道産
有 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお料理にご使用ください。

1・3週 400g **626円**
 ムソー **冷凍** 【原材料】有機かぼちゃ 原料産地:北海道

0328 オーガニック いんげん
有 ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。

1・3週 250g **400円**
 ムソー **冷凍** 【原材料】有機いんげん

野菜・果物

0330 OGホール 1・3週
有 **カーネルコーン**
農業や化学肥料を使用せず育てられたカーネルコーンを急速冷凍。【原材料】有機スイートコーン(スペイン産)
冷凍 250g **400円**
ムソー

0331 OGミックス 1・3週
有 **ベジタブル**
【原材料】有機スイートコーン、有機にんじん、有機グリーンピース
冷凍 250g **400円**
ペンギンルトサ社(ム)

0332 OGグリーン 1・3週
有 **ピース**
ヨーロッパの大地で大切に育てられたグリーンピース。【原材料】有機グリーンピース
冷凍 250g **400円**
ペンギンルトサ社(ム)

0333 OGフレンチ 1・3週
有 **フライポテト**
美しい黄金色の肉質、サクサクした食感。【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖
冷凍 300g **497円**
ペンギンルトサ社(ム)

0343 皮つきカット 1・3週
有 **じゃが芋**
北海道十勝の有機じゃがいも使用。油不使用で調理しやすい。【原材料】有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)
冷凍 300g **387円**
ムソー

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エックアドルバナナ
有 フェアトレード。品種「バレー種」。雑草は手で狩り、除草剤は使っていません。有機肥料、堆肥、液肥使用。
エッ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。愛さかり、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 ア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。
冷凍 200g **518円**
ムソー

0357 OGパイナップル
有 ジューシーな果汁と甘味が特徴のバタビア種。くさび型にカットしているタイプなので、そのままでもトッピングとしても◎。
冷凍 200g **562円**
ムソー

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 1kg **3,799円**
ムソー

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 150g **616円**
ムソー

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 1kg **2,219円**
ムソー

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 200g **518円**
ムソー

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 150g **745円**
ムソー

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 200g **713円**
ムソー

0374 佐藤さんのリンゴ
低 低農薬。慣行栽培の半分以下の使用に抑え、公的機関で残留農薬ゼロの証明を得ています。品種は、つがる、シナノスイート、王林、ふじに変わっていきます。(変更となる場合があります。)
680g前後(2~3個) **532円**
長野県 佐藤武士・和子

0381 庄内の干し柿(平核無柿)
低 有機質肥料を使用し、農薬の散布回数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。
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

0402 有機熊本津之輝
有 有機JAS。清美、興津早生にアンコールを交雑組み合わせ生まれたみかんです。酸と糖のバランスがいい品種です。
新

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**

0402 有機熊本津之輝
熊本県 鶴田有機農産 600g **603円**

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。デコポンの妹。
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日か4日になります。

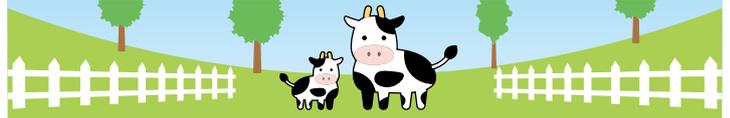
北陸3県で 当会だけ!

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** **得**
00002 定期購入 1ℓ **294円** **得**



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** **得**
00009 定期 200ml **456円** **得**

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乳固形分・乳脂肪分にもこだわりました。

【原材料】脱脂濃縮乳、砂糖(甜菜糖)、クリーム(生乳)

冷蔵 250g **200円**

0502 よつ葉プレーンヨーグルト

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

400g **308円**
00007 定期 400g **302円**

0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

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

0520 とろっとなめらかヨーグルト

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

【原材料】生乳

400g **311円** **得**

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熱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** **得**

0511 シュレットチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレット。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **675円**

0512 カマンベールチーズ

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

冷蔵 90g **489円**

0518 大人のカマンベール&ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **464円**

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** **得**

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**

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** **得**



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** 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、平飼いの鶏の健康と、有精卵の品質・美味しさを追求した卵。鶏舎内では定期的に散霧をおこない、湿度・温度の調整と、マイナスイオンの発生により、鶏のストレスを抑え、快適に過ごせるようにしています。(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** 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

お餅

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

0970 玄米もち

【原材料】水稲もち米(国産)

0971 玄米もち・よもぎ

【原材料】水稲もち米(国産)、よもぎ

ムソー 1・3週 翌々週



各270g(6個) **648円**

2月のわっぱん 冷蔵

1171 フォンダンショコラ

フランスのチョコレートケーキ、フォンダンショコラをパンにしました。外はふわふわで、中にはとろけるチョコレートクリームが入っています。

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、卵、バター、チョコレート、小麦粉、ココア、粉糖、イースト、岩塩、ラム酒



2個 **637円**

1172 柚子あんぱん

国産の柚子ピールを白あんに混ぜて、柚子の爽やかな香りをお口いっぱいに楽しめる、あんぱんを作りました。

【原材料】しろあん、小麦粉、粗糖、牛乳、柚子ピール、卵、コンデンスミルク、バター、菜種サラダ油、イースト、かぼちゃ粉末、岩塩、抹茶



2個 **475円**

1173 レーズンマウンテン

少し甘めの生地に、オーガニックレーズンをふんだんに入れ、トッピングにはアーモンドスライスと粗糖をまぶしました。食べ応え十分!

【原材料】小麦粉、オーガニックレーズン、粗糖、卵、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、イースト、アーモンド、岩塩、ラム酒



1個 **324円**

1174 賈沢プレッツェルクロワッサン

ニューヨークスタイルのボリュームのある進化系クロワッサンです。国産小麦のバターのリッチな香り、牛乳で練った生地のほのかな甘みを湖塩のトッピングが引き締めます。

【原材料】小麦粉、牛乳、バター、全粒粉、粗糖、イースト、岩塩



1個(90g) **376円**

1175 くるみ食パン

わっぱん定番の食パン生地に、ミネラル豊富なくるみを練り込み焼き上げました。ふんわりとした食パンとざっくり香ばしいくるみを存分にお楽しみください。

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



約410g **540円**

1176 ショコラケーキ

カカオケーキにくるみを入れ、粗糖・バター・小麦粉・卵を4等配合して、しっかりと焼き上げました。ほんのりピターなカカオケーキは、大人のスイーツといった趣です。

【原材料】チョコレート、卵、粗糖、バター、小麦粉、いちじく、くるみ、甘夏ピール、ココア



1個45g **441円**

1177 天然酵母いろいろスコーン

ベーキングパウダーは使用せず、天然酵母をつくりました。4種類の味が楽しめるスコーンです。しっかりとっていて少しパンに近い食感です。

【原材料】小麦粉、天然酵母、卵、牛乳、バター、粗糖、ドライブルーベリー(ブルーベリー、砂糖、ひまわり油)、抹茶、岩塩、シナモン



4種×1 **454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、ジャがいも、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、イースト、菜種サラダ油



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

1116 リーン全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩



410g **441円**

1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **389円**

1118 全粒マフィン

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



5個 **421円**

1119 全粒酵母パンズ

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



約75g×3個 **346円**

1120 クロワッサン

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



3個 **432円**

1121 ふすまパン

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1・3週

1個約180g **335円**

1123 レーズンスティック

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



1・3週

5本 **313円**

1125 天然酵母カンパニョ

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、天然酵母、岩塩、けしの実



1・3週

約310g **387円**

1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1・3週

6個 **400円**

1127 こしあんパン

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



1・3週

2個 **367円**

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



1・3週

2個 **421円**

1132 ジャムパン

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



1・3週

2個 **367円**

1134 ピザパン

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



1・3週

2個 **432円**

1136 カレードーナツ

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



1・3週

2個 **432円**

1137 ミニ動物パンセット

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



1・3週

5種×各1 **529円**

その他のパン

OG小麦粉のもっちりパン 1週のみ

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

1072 プレーン

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



82g×1個 **302円**

1073 オーガニックレーズン

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



82g×1個 **313円**

ノースカラース 翌々週

グローバルの豚肉・ベビーフード

グローバルの豚肉

冷凍

1・3週

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



P.15「ごはん・おかゆ」コーナーより一部掲載

ベビーフード

1・3週 翌々週

有機野菜のペーストシリーズ

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



5383 有機紅はるか芋と有機安納芋のペースト 5カ月期～

【原材料】有機さつまいも(鹿児島県産)、さつまいも粉

5384 有機たまねぎと有機にんじんのペースト 5カ月期～

【原材料】有機たまねぎ(鹿児島県産)、有機にんじん、さつまいも粉

5385 有機かぼちゃと有機にんじんのペースト 5カ月期～

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

有機米のおかゆシリーズ かごしま

赤ちゃんの成長に合わせて、月齢別に食感を少しずつ変えてあります。



2821 5ヶ月期有機米のおかゆ 80g **420円**
有機米をとろとろなめらかに仕上げました。初めての離乳食に。
【原材料】有機米(鹿児島県産)

2822 7ヶ月期有機野菜のおかゆ 80g
【原材料】有機野菜(鹿児島県産)、有機たまねぎ、有機にんじん、有機じゃがいも

2823 7ヶ月期有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機かぼちゃ、有機みそ(大豆を含む)、かつお荒節

2824 9ヶ月期鶏と有機野菜のおかゆ 100g
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機にんじん、有機じゃがいも、鶏肉、米発酵調味料

2825 12ヶ月期しらすと有機野菜のおかゆ 100g
【原材料】有機米(鹿児島県産)、有機にんじん、有機たまねぎ、有機ごぼう、すらす、ひじき、有機しょうゆ(本醸造)(大豆、小麦を含む) 各 **450円**

ベビーポタージュ Hokkaido Pro

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



4342 ベビーポタージュ北海道とうもろこし(スーパースイート)

【原材料】とうもろこし(北海道産)

4343 ベビーポタージュ北海道越冬かぼちゃ

【原材料】かぼちゃ(北海道産)

4344 ベビーポタージュ北海道雪下にんじん

【原材料】にんじん(北海道産) 各40g **594円**

秋川牧園の豚肉&惣菜

秋川牧園の 黒豚

冷凍



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

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

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

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

1317 黒豚ローススライス 200g **827円**

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

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

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



黒豚ローストンカツ用



黒豚ローススライス



黒豚モモ一口カツ用

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

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

1324 黒豚バラシャブシャブ 200g **764円**

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

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



黒豚モモスライス



黒豚小間切

秋川牧園のお総菜 1・2週 冷凍

1542 チキンナゲット 200g **588円**
【原材料】鶏肉(国産)、小麦粉、鶏卵、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、ホワイトペッパー、ガーリック、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、砂糖、食塩、ブラックペッパー)、揚げ油(なたね油)(原材料の一部に大豆を含む)



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



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



1554 とり天 170g **565円**
ふんわりとした衣が新しい食感となります。お好みでぼん酢、塩、天つゆで召し上がると色々なバリエーションが楽しめます。
【原材料】鶏肉(国産)、醤油、清酒、食塩、衣[小麦粉(国産)、鶏卵(国産)、ばれいしよでん粉)、揚げ油(なたね油)



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



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



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



1562 黒豚メンチカツ 120g **469円**
ご飯にもパンにも合うおいしいメンチカツです。カラッと揚げています。加熱済み。お弁当のおかずにもぴったりです。
【原材料】豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、しょうゆ加工品、なたね油、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩)、揚げ油(なたね油)、(一部に豚肉・小麦・大豆・卵・乳成分を含む)



1566 砂肝ゆずこしょう炒め 120g **300円**
砂肝スライスを、九州地方の独自の薬味である「ゆずこしょう」と国産丸大豆しょうゆがベースの特製タレに漬けてみました。コリコリとした食感とピリッと辛い刺激がくせになる美味しさです。
【原材料】鶏砂肝(国産)、ゆずこしょう、醤油、発酵調味料、食塩、清酒(原材料の一部に小麦を含む)



1567 フライドチキン 300g **1,143円**
秋川牧園の鶏胸肉を使用しました。塩麹でお肉の柔らかさと旨味を加え、コーンフレーク入りの衣でサクサクの食感をプラス。ハーブとスパイスが効いたパンチのある味。
【原材料】鶏肉(国産)、塩麹、食塩、ホワイトペッパー、清酒、衣(小麦粉、ばれいしよ澱粉、牛乳、コーンフレーク、パン粉、チキンスープ、鶏卵、食塩、ガーリックパウダー、ブラック)



1572 ピリ辛チキンバー 150g **465円**
【原材料】鶏肉(国産)、衣(小麦粉、鶏卵(国産)、チキンスープ、ばれいしよでん粉、醤油、砂糖、小麦、食塩、レッドペッパー、ガーリック、ブラックペッパー、パプリカ)、小麦粉、鶏卵(国産)、なたね油、砂糖、食塩、ばれいしよでん粉、小麦、小麦、ブラックペッパー、ガーリック、ナツメグ、揚げ油(なたね油)



その他の商品は注文書をご覧ください。

秋川牧園の鶏肉・ゴーバルのハム・ソーセージ

秋川牧園(山口県) 冷凍

抗生物質・抗菌剤の無投薬飼育を実現。もちろん飼料は非遺伝子組み換えのもの。油脂・肉骨粉・魚粉は一切与えません。

牧園鶏

1500 若鶏モモ肉 300g 732円

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

1502 若鶏ムネ肉 300g 600円

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。

1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) 500g 1,074円

1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g 995円

1505 若鶏ササミ(バラ凍結) 300g 746円

1506 若鶏きも 150g 315円

1507 若鶏砂肝 200g 427円

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

1508 若鶏砂肝スライス 150g 364円

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

1512 若鶏ミンチ 200g 554円

1518 若鶏手羽先(バラ凍結) 500g 980円

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



若鶏もも肉切身(バラ凍結)

約25~35g。からあげや煮物に適しています。 **1513 500g 1,290円**
1514 1kg 2,154円

若鶏もも一口カット(バラ凍結)

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

1520 若鶏小間切れ 200g 538円

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

1524 いろいろ使える鶏つみれ 200g 475円

【原材料】鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、ばいれいしょでん粉、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。

1530 とりがらスープ 50cc×5 577円

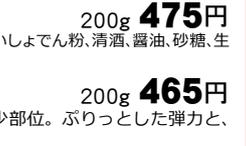
健康な若鶏のガラを原料としたスープです。天日塩が調合してあるのでほどよい味に。【原材料】鶏骨スープ、食塩

1531 若手羽中(バラ凍結) 1・3週 400g 977円

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

1532 若手羽中ハーフ(バラ凍結) 1・3週 300g 876円

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



ゴーバルのハム・ウインナー・惣菜

冷蔵 惣菜は冷凍 1週のみ



アレルギー表示(アレルギー物質8品目について表示しています。)

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

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

1701 布巻き ロースハム

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



280g前後 **2,087円**

1703 スモークトハム

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



190g前後 **1,477円**

1704 ロースハム スライス 1・3週

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



78g **691円**

1707 骨付きハム

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



1本 **1,544円**

1713 ショルダー ベーコンスライス(S)

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



1・3週

83g **691円**

1715 焼き豚

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



285g前後 **1,847円**

1716 あっさり料理用ベーコン

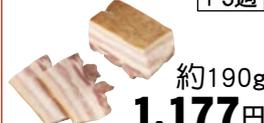
炭火で熱を加えながら、桜の新でスモークしたベーコン。モモ肉や肩肉などの脂少なめの部位を使用。【原材料】豚肉、天日塩、黒砂糖、香辛料



230g **1,253円**

1718 ベリーベーコン(S)

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



約190g **1,177円**

1722 野菜ソーセージ

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



120g **518円**

1728 チキンカレーソーセージ 1・3週

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



85g **319円**

1729 バジルソーセージ

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



182g **864円**

1731 ソフトサラミ

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



56g **583円**

1734 ポークハンバーグ

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



115g **410円**

1735 ヒストロソーセージ

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



2本(約120g) **605円**

1736 パリソー

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



4本 **605円**

1744 ハーブソルト

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



65g **378円**

1921 プルコギ 1・3週

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



冷凍 220g **702円**

お総菜・水産物・練り物

惣菜

1850 うずらの卵・水煮 1週のみ

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

翌々週
ムソー 6個×2 **454円**

1852 有機ひよこ豆の水煮 1週のみ

有機ひよこ豆使用。煮るのに時間がかかってきたひよこ豆がすぐに手軽に使用できます。
【原材料】有機ひよこ豆(アメリカ産)

翌々週
オーサフ 230g **356円**

1854 本造なめたけ 1週のみ

厳選した材料を、手作りで仕上げたなめたけ。食物繊維が豊富で、塩分も3%。うず塩味のなめたけです。
【原材料】信州産のき茸、国産丸大豆醤油(大豆、小麦を含む)、きび粗糖、食塩、煮干しだし、鰹節だし、酵母エキス、米酢

翌々週
小林農園(ム) 200g **410円**

1867 小豆の水煮 1週のみ

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

翌々週
ムソー 230g **281円**

1858 有機金時煮豆 1週のみ

北海道産有機金時豆をコクある程よい甘さに仕上げた有機認定商品の煮豆です。
【原材料】有機金時豆、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴

翌々週
ムソー 125g **562円**

1859 有機大豆煮豆 1週のみ

大豆と昆布をこだわりだして煮込んだ有機認定商品の煮豆です。
【原材料】有機大豆(国産)、有機こんにゃく、有機砂糖、昆布、有機だし(有機醤油(小麦・大豆を含む)、かつおだし、さばだし、昆布だし、有機砂糖、みりん、食塩)、本みりん、有機醤油、食塩、昆布だし/水酸化Ca

翌々週
ムソー 145g **454円**

1860 有機黒煮豆 1週のみ

有機黒煮豆、有機砂糖、有機黒糖を使用し、ほどよい甘さに仕上げました。
【原材料】有機黒大豆(国産)、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴、食塩

翌々週
ムソー 125g **616円**

1842 放牧豚まん

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

冷凍
オルター 4個入り **825円**

信州自然村のおやきは P.39 に掲載しています。

水産物

2304 台湾産 素干し桜えび

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

かもめ屋 **冷蔵** 20g **529円**

2635 カキフライ

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

揚げて下さい
高橋徳治商店 **冷凍** 240g **981円 得**

2305 釜揚げしらす 1・3週

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

冷凍
かくまつ岩松商店(かもめや) 70g **510円**

2368 無着色たらこ 1週のみ

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

冷凍 翌々週
北海道近海産 60g **702円 得**

2391 天然エビむき身 1・3週

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

パプアニューギニア海産
冷凍 120g **918円**

練り物

高橋徳治商店 **冷凍**

2631 おとうふ揚げ
5個(165g) **359円**
【原材料】タラすり身(助宗タラ、砂糖(てん菜)、食塩)、豆腐(大豆、にがり)、食用米油、ばれいしょでん粉、砂糖(さとうきび)、発酵調味料(米、米麴、食塩、水)、魚介エキス(カツオ節エキス、糖みつ、食塩)

2639 ソフトはんぺん
4枚(188g) **524円**
【原材料】タラすり身、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリザメ、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用米油、カツオエキス、清酒、酒かす、食塩、発酵調味料、レモン汁

2640 7種の野菜揚げ
5個(165g) **387円**
【原材料】タラすり身(助宗タラ、砂糖、食塩)キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、人参、いんげん、竹の子、馬鈴薯澱粉、鰹エキス、発酵調味料、清酒、食用米油

2641 玉ねぎ揚げ
5個(150g) **395円**
【原材料】スケトウダラ無りんすりみ、玉ねぎ、豆腐、馬鈴薯澱粉、食用米油、砂糖、鰹エキス、発酵調味料、食塩、

2657 おでん種セット
7種13品(378g) **1,021円**
具材から出る旨味でスープも最後まで飲み干してしまいたいほど美味しいです。
【内容】さつま揚げ×2、ソフトはんぺん×1、玉ねぎ揚げ×1、ぼたんちくわ×2、ごぼう巻×1、白身つみれ×4、小魚つみれ×2

2656 いわしだんご
150g(5ヶ) **440円**
マイワシと助宗たらすり身をあわせてネギと味噌を一緒に練り込んだ柔らかい食感のだんごです。汁物にいいと、商品から旨味のある出しが出て大変美味しいスープに仕上がります。
【原材料】魚肉(いわし(国産)、スケトウダラ(国産))、長ねぎ(国産)、馬鈴薯澱粉、味噌、砂糖、ホタテエキス、カツオブシエキス、コンブエキス、食塩

水産物・海藻類

岩手県宮古市 丸友しまか

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

1週のみ 冷凍 翌々週



切身セット

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

2431 2種 120g(2切) × 2種 **936円**

2432 3種 120g(2切) × 3種 **1,190円**

2433 秋鮭の味噌漬

120g(2切) **720円**

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

2434 ボイルタコの頭 150g **446円**

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

2441 ふぞろいのイカリング

100g **481円**

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

2442 クロムツの丸干し

150g(4~6本) **659円** 得

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

2447 塩鮭の切身 2切(120g) **537円**

北海道産の秋鮭(オス)を切身にし、塩水に漬け「塩鮭」に仕上げました。

2449 塩サバ

半身2枚(約230g) **710円**

程よく脂ののった三陸産のサバで作りました。食塩は、こだわりの赤穂の天塩を使用。

2451 真イワシのフライ

7枚程度(150g) **558円**

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

2455 真鱈の切身 120g(2切) **573円**

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

2461 秋鮭の切身 120g(2切) **529円**

北海道産の秋鮭(オス)を切身に仕上げました。
【原材料】秋鮭(北海道産)

2463 タラフライ 120g(2切) **497円**

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

2464 真鱈のすり身フライ

150g(3個) **450円**

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

2465 サンマ小 100g~×3本 **465円**

2466 サンマ中 120g~×2本 **497円**

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

2470 焼サバの味噌和え 80g **530円**

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

2471 真イワシの甘辛煮 150g **566円**

形も良く脂の良い真イワシを使い、こだわりの醤油とビー

トグラニュー糖、天日塩でじっくりと煮付けました。大きめの真イワシの形を崩さずに骨まで柔らかく炊き上げ、甘辛さが程よく、外観、味、食感を楽しめます。

【原材料】マイワシ(三陸北部沖)、ビートグラニュー糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

2472 宮古トラウトサーモンの粕漬

120g(2切) **786円**

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

2473 剥きホヤ 80g **475円**

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

2475 宮古トラウトサーモンの味噌漬

120g(2切) **751円** 得

甘口味噌をベースに自社調合した味噌を使い、独自手法で漬けた商品です。

【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、甘口味噌、みりん、砂糖(ビートグラニュー糖)、料理酒、食塩、(材料の一部に大豆を含む)

2476 宮古トラウトサーモンの冷燻(スライス)

60g **1,124円**

【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、食塩

2477 真イワシ干し 3本(110g~) **378円**

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

2478 もつたないカットイカ 100g **573円** 得

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

2480 冷凍殻付カキ(生食用) 1個 **419円**

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

2481 まるとエビカツ 100g2個 **590円**

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

海 藻

2701 日高産カット出し昆布 1週のみ

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

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 80g **896円**



2710 函館産とろろ昆布 1週のみ

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

道南伝統食品 翌々週

30g **432円**



2711 天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布)

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

【原材料】昆布(北海道道北産)

日本海物産 翌々週

60g **918円**



2715 刻みみつしいし昆布 1週のみ

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

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 30g **421円**



2724 乾燥わかめ・天然伊勢志摩

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

宝海草 翌々週

8g **454円**



2727 塩吹昆布 1~3週

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

ムソー 翌々週

35g **497円**



2731 あらめ 1週のみ

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

ムソー 翌々週

15g **443円**



2746 オーサワの芽ひじき(伊勢志摩産)

伊勢志摩産の天日干し、天然ひじき。磯の香り高く、ふっくら柔らか。水で戻してから使用してください。煮物や炒め煮などにどうぞ。
【原材料】ひじき(三重県伊勢志摩)

オーサワ 翌々週

30g **540円**



2771 伊勢志摩産カットわかめ 1~2~3週

伊勢志摩産わかめ、肉厚で磯の香り豊か。乾燥タイプで塩抜き不要です。
【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩産)

翌々週

オーサワ 20g **594円**



シリアル・レトルトご飯・おかゆ・豆・雑穀・ごま・こんにゃく

シリアル

ムソー・コーンフレーク

2801 プレーンOGコーンフレーク

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



150g **540円**

2802 OGコーンフレーク・フロスト

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



150g **551円**

ごはん・おかゆ

2831 有機絹ごし玄米クリーム(チューブ)

玄米粥を丁寧に裏ごしした、滑らかな口当たりの玄米クリーム。飲み口つきでそのまま召し上がれます。
【原材料】有機玄米(秋田・山形県)、食塩(海の精)



オーサワ 翌々週 160g **410円**

2832 玄米ごはん・助っ人飯米

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



ムソー 翌々週 160g **281円**

有機発芽玄米おにぎり

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

2834 ノーマル 90g×2 **410円** 2837 わかめ 90g×2 **415円**

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

コジマ 翌々週



「ベビーフード」はP.10に掲載しています。

豆・雑穀・ごま

2847 赤レンズ豆

甘みがあり柔らかく、クセがない。下煮せずに煮込めるので便利です。海外認証原料使用。スープやカレー、サラダなどにどうぞ。
【原材料】赤レンズ豆(アメリカ)



120g **324円**
万直商店 翌々週

2853 もちあわ(北海道産)

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



150g **875円**
ムソー 翌々週

2854 ひえ(岩手県産)

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



150g **896円**
ムソー 翌々週

2860 胚芽押麦

国内産大麦の胚芽部分を、独自の方法で自然のまま残しました。白米に混ぜてお召し上がりください。国内産大麦を使った麦ごはんは、働き盛りの方、育ち盛りのお子様、美容と健康を気にされている方にぴったりです。
【原材料】大麦(国内産)



800g **691円**
ムソー 翌々週

2861 国内産はとむぎ

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



150g **648円**
桜井食品 翌々週

2874 古代米 古代の香り

自然農法の古代米4種ミックス(黒米、赤米、香米、緑米)です。玄米なのでビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含みます。いつものお米に混ぜれば栄養もおいしさもUP。お米1合に大きじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。
【原材料】複数原料米(国内産)



300g **1,079円**
まんがら農園 冷蔵

有機あらいごま

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

2914 白 80g **302円**

2915 黒 80g **324円** ↑



2912 練り胡麻・黒(瓶)

軽く炒り上げた黒胡麻をすりつぶしペースト状にしました。和え物・胡麻だれの他、蜂蜜と混ぜてパンに塗ると美味しくいただけます。
【原材料】黒ごま(ミャンマー)



2913 練り胡麻・白(瓶)

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



各210g **799円**
ムソー 1週のみ 翌々週

2921 黒ねり胡麻チューブ

胡麻を香味豊かに炒り上げて、クリーム状になるまですり潰したまるやかな胡麻です。胡麻豆腐、じゃぶじゃぶのたれ、胡麻和え、胡麻ドレッシングなどに。
【原材料】黒ごま



120g **594円**

2923 白ねり胡麻チューブ

クリーム状の胡麻ですから、胡麻の栄養分が吸収しやすく、大変使いやすいチューブ入りです。
【原材料】白ねり胡麻(国内製造)



160g **648円**
大村屋 1週のみ 翌々週

有機いりごま

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

2916 白 80g **324円**

2917 黒 80g **356円** ↑



有機しっとりすりごま

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

2918 白 80g **410円**

2919 黒 80g **443円** ↑



ムソー

2864 奥野さんのカロリー紫黒米

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



200g **936円**

特別栽培小豆(北海道産)

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



200g **648円**

1kg **2,052円**
オーサワ 翌々週

3285 小結びしらたき 特別栽培

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



6個入り **281円**
太洋 翌々週

有機生芋こんにゃく

広島産在来種生芋100%使用。もちもちとした食感で味しみがよい。アクが少ない為、下茹で不要。
【原材料】有機こんにゃく芋(広島県)/凝固剤(水酸化カルシウム)



200g **330円** 180g **307円**
オーサワ 翌々週 各 **270円**

こんにゃく

こんにゃく・豆腐・揚げ・豆乳・納豆

3337 粒こんにゃり 1週のみ

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

【原材料】んぶん、こんにゃく粉、貝カルシウム、水酸化カルシウム、クエン酸

トレテス(ム) 翌々週

65g×5袋 **994円**



3286 小結びしらたき有機国産生芋100% 1・3週

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

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



中尾食品 翌々週 6個入り **324円**

豆腐・揚げ・豆乳

白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

<ミツシリーズ>国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

- 3121 ミツの堅(堅豆腐) 300g **486円**
白峰伝統特産のどっしり重い堅豆腐。刺し身、ステーキや炒め物、煮物、おでんなど万能。
- 3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付) 300g **583円**
- 3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g **324円**
- 3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g **410円**
- 3125 ミツの絹(絹豆腐) 200g **270円**
00010 定期 **265円**
滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

- 3126 ミツの臍(おぼろ豆腐) 300g **410円**
にがりをつけて型に入れずそのままパック。にがり分もたっぷり含まれています。そのまま生姜醤油などで。
- 3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚 **443円**
- 3133 ミツの大判あげ(揚げ) 1枚 **583円**
- 3135 ミツのうすあげ 2枚 **389円**
- 3136 ミツの絹揚げ 1コ **421円**
サクッとした皮の中にちょっと硬めのプリンが入っているような食感。
- 3150 ぎんなんがんも 3個 **875円**
- 3151 ぎんなんがんも 2個 **583円**

藤田食品 1週のみ 冷蔵

生とうふ北海道産大豆100%

- 3231 きぬ 3232 もめん 各350g **195円**
【原材料】大豆(北海道産)、凝固剤(塩化Mg)

3236 とろ湯葉国産大豆100%

- 【原材料】【豆腐】大豆(北海道産) / 凝固剤(塩化Mg含有物) 120g×2 **333円**
【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス / 増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

3237 生厚あげ北海道産大豆100%

- 【原材料】大豆(北海道産)、植物油 / 凝固剤(塩化Mg) 4個 **214円**

3238 生あげ北海道産大豆100%

- 【原材料】大豆(北海道産)、植物油 / 凝固剤(塩化Mg) 2個 **214円**

3239 スプーンで食べるおぼろ有機大豆100%

- 【原材料】【豆腐】有機大豆(カナダ又はアメリカ) 250g / タレ 17g **212円**
リカ) / 凝固剤(粗製海水塩化Mg) 【たれ】醤油(国内製造)、砂糖、醸造調味料、かつおエキス、魚介エキス、調味料、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、昆布エキスパウダー、にぼしエキス / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、グリセリンエステル、(一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)

3240 有機大豆100%半切り京あげ

- 手揚げ風に仕上げた肉厚のある半切り京あげです。味凍みよく煮物や焼き物に。
1枚 **162円**
【原材料】有機大豆(アメリカ又はカナダ)、植物油 / 凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))

3241 有機大豆100%あげだし豆腐

- 丹精込めて作ったお豆腐やさんの本格手作り揚げ出しです。
2個 **268円** (得)
【原材料】有機大豆(カナダ又はアメリカ)、植物油、馬鈴薯、でん粉、米粉 / 凝固剤(塩化マグネシウム) 【たれ】しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、ウスターソース(りんごを含む)、本みりん、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、かつお節エキス、こんぶ、酵母エキス、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

兵庫県産大豆100%こうのつりの郷

- 3243 きぬ 3244 もめん 各200g **186円**
「こうのつりの育む農法」で育てられた、兵庫安心ブランド認定の藤田契約栽培大豆を使用。安心・安全にこだわり土作りから丹精込めて育った大豆。除草剤・化学肥料不使用で農薬は削減した減農薬栽培です。
【原材料】減農薬大豆(兵庫県産) 乳化にがり

3245 生とうふやき 北海道産大豆100%

- 味しみもよく、煮込んでも大豆の旨みが味わえる焼とうふです。
180g **162円**
【原材料】大豆(北海道産)、凝固剤(塩化Mg)

3246 ひとくちきぬあげ 北海道産大豆100%

- 出来立ての絹ごし豆腐をすぐに素揚げ。新鮮油で揚げているので油抜き不要。
4個入 **167円**
【原材料】大豆(北海道産)、植物油 / 凝固剤(塩化Mg)

3247 絹とうふ(有機大豆100%)

- 有機大豆100%使用。室戸海洋深層水にがり・マイナスイオン水を使用しています。
400g **189円**
【原材料】有機大豆(カナダ、アメリカ産)、海水にがり(室戸)

納豆・テンペ

登喜和食品 冷蔵

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

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



- 3534 小粒・十勝の息吹 2P(40g×2) **243円**

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



- 3537 大粒・十勝の息吹 2P(40g×2) **265円**

豆の旨味と適度な歯ごたえ、大粒納豆ならではの美味しさは抜群です。
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



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

- 3538 ひきわり・十勝の息吹 2P(40g×2) **268円**
00012 定期 **262円**

仕込み直前に大豆をカットしているため、雑味が無く爽やかなひきわり納豆です。
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



- 3533 みちのく 3P(30g×3) **351円**
1・3週

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



3542 遊作納豆(小粒) 1・3週

- 80g **389円**
手作り納豆の原点、天然経木の爽快感がたまらない逸品。渾身の自信作。
【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



3544 匠味・ひきわり納豆 1・3週

- 3P(40g×3) **326円**
仕込み直前に丸大豆をカット、発酵室内の特定位置で発酵させた匠の技が爽やかな旨みを醸し出しています。
【原材料】北海道 とよみづき大豆(特別栽培)



3539 北海道産直納豆 小粒(タレからなし) 1・3週

- 30g×2 **261円**
十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えてくせのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。
【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



納豆・梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

3506 井村さんの有機納豆

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

【原材料】石川県産、納豆菌



金沢大地 **冷蔵** 90g **306円**

3508 2P井村さんの有機大粒納豆

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

【原材料】有機丸大豆(石川県産)、納豆菌(添付タレ)有機醤油、有機砂糖、食塩、有機米醸造調味料、鰹節エキス、有機リンゴ酢、酵母エキス(添付カラシ)からし、醸造酢、水飴、食塩、香辛料



金沢大地 **冷蔵** 45g×2 **308円**

3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

冷蔵

九州乳業 1000ml **300円**



3165 有機豆乳(無調整) 1・3週

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

【原材料】有機大豆(中国・アメリカ産)



翌々週

マルサンアイ 200ml **113円**

梅干・漬物

3711 オーサワの熟成たくあん 1週のみ

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

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



オーサワ **翌々週** 100g **626円**

3784 柿ぬか沢庵 1週のみ

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

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



都農農産 **翌々週** 1個入 **410円**

3854 宮崎県産甘らっきょう 1週のみ

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

【原材料】らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)



上沖 **翌々週** 100g **497円**

3976 本干たくあん 1週のみ

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

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



ムソー **翌々週** 130g **702円**

3970 福神漬(国内産野菜使用) 1週のみ

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

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



ムソー **翌々週** 100g **292円**

3984 国産大根使用のぱりぱり漬け 1週のみ

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

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



オーサワ **翌々週** 120g **378円**

4027 麴屋甚平浅漬けの素 1週のみ

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

【原材料】米ぬか麹(米(国産)、米糶(米(国産))、食塩、酵母菌、乳酸菌

翌々週

マルアイ 500ml **605円**



麴屋甚平熟成ぬか 1週のみ

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



4035 **ぬか床(容器入り)** 1.2kg **1,069円**

4036 **ぬか補充用** 400g **464円**

マルアイ(ム) **翌々週**

かつお節・だし・つゆ

4092 鰹たっぷりつゆ 1・3週

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

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



節辰商店 **翌々週** 500ml **596円**

洋風スープの素 野菜のおかけ 1・3週

野菜が持っている奥深いコクと旨味を十分に引き出した驚きの味わいです。

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



翌々週 4100 5g×30 **1,350円**

ムソー 4101 5g×8 **421円**

オーサワの中華だし 1・3週

国産野菜を使った中華だしの素。お湯にさっと溶ける顆粒タイプ。

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



翌々週 4103 5g×8包 **551円**

オーサワ 4104 5g×30包 **1,620円**

いりこだし・だし亭や 1・3週

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

【原材料】麦芽糖、食塩、煮干いわし粉末、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス、鰹節粉末、昆布粉末



翌々週 4109 8g×8袋 **508円**

ムソー 4110 8g×30袋 **1,782円**

4102 野菜でうまみ(食塩無添加) 1・3週

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

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



ムソー **翌々週** 3.5g×6 **389円**

かつおだし・だし亭や 1・3週

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

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末



翌々週 4111 8g×8袋 **486円**

ムソー 4112 8g×30袋 **1,706円**

かつお節・だし・ふりかけ・みそ汁・スープ・大豆加工品

4117 6種国産原料のだしパック

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

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



節辰商店 12g×12 **464円**

4155 鯉本節ミニパック

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。



森田(高生連) 3g×8 **499円** **得**

4118 煮っころ丼々

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



【原材料】醤油(本醸造)、風味原料(かつお節)、三温糖、みりん、酒、食塩、醸造酢、酵母エキス 500ml **648円**

4161 煮干いりこ

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



【原材料】かたくちいわし ムソー **翌々週** 100g **529円**

4119 めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用)

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



【原材料】しょうゆ(大豆・小麦を含む)(小豆島製造)、米麴調味料、麦芽水飴、砂糖(粗糖)、かつお削りぶし、食塩、昆布 ムソー **翌々週** 360ml **680円**

ふりかけ・みそ汁・スープ

4281 わかめふりかけ

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



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

4283 こめどろぼう

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



【原材料】乾のり(伊勢湾産)、菜種油(菜種(国産))、ごま油、いりごま(有機いりごま100%)、食塩、アジアオノリ みえぎよれん販売 **翌々週** 30g **540円**

4305 かつおふりかけ

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



【原材料】かつお削りぶし・粗糖(国産)、醤油、食塩(天塩)、米麴調味料、ごま(国内・ポリビア産地) 新丸正 **翌々週** 28g **389円**

4311 鉄火みそふりかけ 袋

パワーがつく食用料理の一つ。根菜に八丁味噌を合わせごま油で時間をかけて炒りました。玄米ごはんにびつたりふりかけです。



【原材料】味噌(大豆を含む、国内製造)、有機練りごま、ごま油、有機れんこん、有機にんじん、有機ごぼろ 無双本舗 **翌々週** 75g **626円**

4336 わかめみそ汁

粉末味噌、わかめ等天然調味料をフリーズドライ製法で作った即席みそ汁。



4337 赤だしわかめみそ汁 粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。 日食 **1-3週** 各9g×6 **383円**

4340 有機みそ汁(生みそタイプ)

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



【原材料】調味味噌[有機味噌・純米料理酒、食塩(天日塩)、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精]、具[有機ほうれん草(タイ他)、有機豆腐、有機ねぎ(タイ他)/豆腐用凝固剤] オーサワ **翌々週** 3食入 **270円**

4360 有機ポタージュ(トマト&にんじん)

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



【原材料】有機にんじんピューレ[有機にんじん(国産)、かぼす(国産)]、有機トマトペースト(スペイン・アメリカ・ポルトガル・イタリア産等)、有機にんじん濃縮汁(国産)、有機野菜汁[有機小松菜・エンサイ・つるむらさき・モロヘイヤ・すだち果汁・玉ねぎ・青じそ(国産)]、食塩(天日塩)、有機オリブオイル(イタリア産)、こしょう(マレーシア産他) オーサワ **翌々週** 140g **378円**

4361 有機ポタージュ(かぼちゃ&にんじん)

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



【原材料】有機かぼちゃピューレ[有機かぼちゃ(国産)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国産)]、有機馬鈴薯でん粉[有機じゃがいも(国産)]、食塩(天日塩) オーサワ **翌々週** 140g **378円**

4380 北海道産とうもろこしを使ったコーンポタージュ

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



【原材料】コーンペースト[とうもろこし(北海道産)]、有機コーンスターチ、食塩(シママース) オーサワ **翌々週** 140g **378円**

大豆加工・加工雑穀食品

玄米粉入り大豆からあげ(ベジミート)

植物たんぱく食品 コクがあり鶏肉のような食感のから揚げができる 代用肉として。玄米粉入り。湯戻し1.0分。



【原材料】脱脂大豆[大豆(アメリカ)]、玄米粉[玄米(国産)] 4461 小 80g **378円**
4462 大 150g **696円**
オーサワ **翌々週**

4485 そのまま使えるベジミート(畑の肉)ひき肉タイプ

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



【原材料】小麦たんぱく[小麦(カナダ、アメリカ、オーストラリア、国産)]、大豆たんぱく[大豆(アメリカ、カナダ)]、なたね油、小麦でん粉[小麦(アメリカ、カナダ、オーストラリア、国産)]、醤油、食塩(天塩)、昆布粉末 オーサワ **翌々週** 180g **464円**

4486 そのまま使えるベジミート(畑の肉)ブロックタイプ

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



【原材料】小麦たんぱく[小麦(アメリカ、カナダ他)]、醤油、食塩(天塩)、なたね油 オーサワ **翌々週** 170g **518円**

乾物・小麦粉・粉類

乾物

4501 かんぴょう 1週のみ

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

【原材料】ゆうがおの実(栃木県産)



翌々週
ムソー 40g **691円**

大分県産椎茸

大分県産の椎茸「どんこ」「香信」を、天日で熟成させた乾し椎茸です。

【原材料】しいたけ(原木)



4503 大粒どんこ 45g **1,242円**
4504 小粒どんこ 45g **1,058円**
4505 こうしん 80g **1,631円**

ムソー 翌々週 1・3週

4506 有機栽培どんこ椎茸・大分産

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

【原材料】有機しいたけ(原木)



武久 翌々週 30g **853円**

4525 焙煎えごま(数量限定) 1週のみ

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

【原材料】えごま(国産)



翌々週
和田萬商店 100g **853円**

4537 国産はるさめ 1週のみ

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

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



翌々週
金正食品 50g **157円**

4509 緑豆はるさめ 1・3週

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

【原材料】緑豆でんぷん(中国 山東省産)



オーサフ 翌々週 100g **216円**

4514 乾燥きくらげ(丸) 1週のみ

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



佐の川園 20g **309円**

4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし 1・3週

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

【原材料】さや唐辛子(国内産)



向井 翌々週 5g **324円**

小麦粉・パン粉・粉類

4567 北海道産 1週のみ 全粒粉使用くるまふ

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

【原材料】小麦グルテン(北海道産)、全粒小麦粉(北海道産)



ムソー 翌々週 6枚入(55g) **475円**

4569 切り板麩 1週のみ

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

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



翌々週
オーサフ 40g **302円**

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100%

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%

北海道産小麦100%のパン用小麦粉。パンづくりにはもちろん、ピザ台やそばのつなぎにもご利用いただけます。



4774 OG小麦粉・薄力粉 1・3週

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

【原材料】有機小麦(アメリカ)



翌々週
ムソー 300g **346円**

4775 OG小麦粉・強力粉 1・3週

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

【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)



翌々週
ムソー 300g **346円**

4710 純白玉粉 1・3週

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

【原材料】国内産もち米



ムソー 翌々週 150g **324円**

4707 有機ベーキングパウダー 1週のみ

有機原料使用で、アルミニウムフリー。ホットケーキや蒸しパンに。

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

【原材料】不足の可能性あります。



翌々週
風と光 40g(10g×4) **529円**

4725 有機穀物で作った天然酵母(ドライイースト) 1週のみ

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母



翌々週
風と光 9g **216円**

4726 有機穀物で作った天然酵母 1・3週

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でん粉(ドイツ産)、酵母



翌々週
風と光 3g×10包 **745円**

4669 国産有機白玉だんご粉 1週のみ

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

【原材料】有機うるち米(国産)、有機もち米(国産)



桜井食品 翌々週 150g **618円**

4711 上新粉(特別栽培米あやひめ使用) 1週のみ

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

【原材料】うるち米(北海道産)



ムソー 翌々週 200g **475円**

4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産)



金沢大地 80g **389円**

今週のおすすめ!

5832 玉ねぎドレッシング 1週のみ

国産玉ねぎの旨味とゆず果汁の爽やかな香り。国産玉ねぎと贅沢に使い、国産のゆず果汁と合わせました。シンプルな素材で玉ねぎの美味しさを引き立てたドレッシングです。



翠々 富貴 200ml **583円⇒572円 得**

2368 無着色たらこ 1週のみ

平釜造りのシママースのみで漬けた北海道産の塩たらこです。



凍 翠々 北海道近海産 60g **702円⇒688円 得**

1946 黒豚肉の焼餃子

黒豚肉と国産野菜を使った焼き餃子です。フライパンに油を引き、そこがきつね色になったら、水を少量入れて蒸し焼きにしてお召し上がりください。



凍 翠々 飛鳥食品 賞味期限: 3月 280g(16個入) **693円⇒680円 得**

6439 粒あん回転焼き 1・3週

甘さ控えめのあんこがたっぷり。



会員の声 有塩バターを挟んで食べると美味しいです!

凍 賞味期限: 2月23日 神戸菓匠ふく味庵 4個入 **507円⇒457円 得**

3241 あげだし豆腐 (有機大豆100%) 1週のみ

丹精込めて作ったお豆腐とさんの本格手作り揚げ出しです。



冷 藤田食品 2個 **268円⇒263円 得**

4155 鯉本節ミニパック 1・3週

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。



森田鯉節店 3g×8袋 **499円⇒490円 得**

Happy Valentine's Day 凍 翠々

農薬・化学肥料不使用米の玄米粉を使用

92205 〈5〉リッチショコラテリーヌ

北海道クリームチーズ、オーガニックチョコレートなどこだわりの厳選素材で贅沢に焼き上げた滑らかな生チョコのような食感。

1本 **2,474円**



92206 〈6〉オーガニックチョコレートのチーズガトーショコラ

グルテンフリーのガトーショコラ。オーガニックココアとオーガニックチョコレートが入った、贅沢で濃厚なスイーツです。

1個 **864円**



今週のお薦め肉 凍

1265 豚生姜焼き用味付肉 1・3週

肩ロース肉に生姜焼き用のタレをからめた便利なパックです。厳選された原料で作られたタレを使用しています。

ゴーバル 200g **810円⇒770円 得**

1315 黒豚ロースシャブシャブ

ロースをしゃぶしゃぶ用に薄くスライスしました。牛肉に負けないうまさです。

秋川牧園 200g **836円⇒795円 得**



よつ葉乳業の今月の特価! 冷

0492 よつ葉特選低脂肪牛乳 1000ml **300円⇒286円 得**

0505 生クリーム 200ml **462円⇒405円 得**

0510 クリームチーズ 200g **484円⇒456円 得**

0520 とろとろなめらかヨーグルト 400g **311円⇒290円 得**



丸友しまか 1週のみ 凍 翠々

2442 クロムツの丸干し 天日製塩のみで味付けし丸干しにしました。頭部、内臓を除去してあります。 150g(4~6本) **659円⇒646円 得**

2464 真鱈のすり身フライ 真鱈のすり身と落とし身を混ぜて、衣付けしました。タラフライともまた違う食感です。 150g(3個) **450円 得**

2475 宮古トラウトサーモンの味噌漬 宮古湾で養殖されているトラウトサーモンを使い、甘口味噌をベースに調合した味噌に漬け込みました。 120g(2切) **751円⇒736円 得**



えびの惣菜

凍 翌々

不定期!

無添加で国産素材使用

1832 有機ブロッコリーと有機ペンのえびグラタン

濃厚なコクと旨味のクリーミーなホワイトソースに、えびと有機ブロッコリーをトッピングした少し小さいサイズのグラタンです。

香掛冷食 130g×2 **670円⇒657円 得**



温めるだけ! 弁当のおかすにも最適

2373 天然エビのサクサクひとくちエビフライ

ひとくちサイズのプレフライのエビフライ。無保水の天然エビのしっぽを取り除いて揚げた惣菜で、エビ本来の旨味とプリッとした食感を楽しめます。

マストミ 100g **702円**



美味しい魚介類

マグロの惣菜

凍 翌々

不定期!

凍ったまま鍋やスープの具材に

2375 まぐろつみれ

刺身用マグロに山芋を加えた、ヘルシーで柔らかい「つみれ」です。スープなどによくあいます。

180g(11~13個) **545円**



炒めた野菜と合わせても◎

2376 まぐろ肉だんご黒酢あん

まぐろを使った団子に、まろやかな酸味が特徴の黒酢ソースを絡めました。

マストミ 160g(団子6個) **454円**



簡単調理の魚

凍 翌々

不定期!

揚げるだけで一品完成!

2369 日本のやさしいアジフライ

お刺身級の鮮度の鳥取県境産アジを使用。衣付けは一枚一枚手作業で仕上げました。

角屋 50g×4 **778円⇒763円 得**



自然解凍後ゲリルで焼いて

2374 開きほっけ一夜干し(真ほっけ)

稚内前浜産の新鮮なほっけを塩のみで乾燥した無添加の干もの。

丸共水産 1枚 **821円⇒805円 得**



レトルトの貝

翌々

不定期!

国産殻付! 砂抜き・加熱済みで便利

500ccの沸騰したお湯に、貝をエキスごと入れ、貝の口が開いたら味付けし、一煮立ちさせたら出来上がり!

2302 レトルトあさり

みそ汁やパスタなどにどうぞ。120g **551円**

2303 レトルトはまぐり

お吸い物や蒸し料理などにどうぞ。

三徳 120g **562円⇒551円 得** 数量限定品!



栃木産もち玄米100%使用

翌々

不定期!

サクッと揚げたおかき

NEW

玄米スナック

6373 ごま

香ばしいごまの風味。

80g **594円⇒583円 得**

6370 しお

あっさりとした程よい塩味。

6371 のり

あおさのほのかな風味。三河湾産あおさ使用

6372 七味

七味の辛みと山椒の爽やかな風味。 各80g **594円**

もち米栽培から
おかき加工まで
一貫製造!



おやつ

翌々

6375 オーガニック菊芋ポリポリ

不定期!

熊本産農業・化学肥料不使用菊芋を乾燥して焙煎しただけのチップです。ポリポリと食感よく、菊芋本来の甘みと焙煎した香ばしさが癖になります。水溶性食物繊維(イヌリン)が豊富で、身体にも嬉しいおやつです。

阿蘇自然の恵み総本舗 20g **389円⇒382円 得**



6408 玄米おこし

NEW

北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用。優しい甘さと軽い食感で仕上げた玄米おこしです。

ノースカラーズ 90g **259円**



6390 はちみつレモンのど飴

(純国産北海道)

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

ノースカラーズ 57g **302円**



グルテンフリーの麺

翌々

不定期!

山形産発芽玄米粉使用

NEW

5065 発芽玄米麺

国産原料100%。甘みがあり、もちもちとした食感の半生麺です。茹で上がりが早く、コシがありがたみにくい。茹で時間2分。

オーサワ 120g **400円⇒392円 得**

炒め物、汁物、サラダなどに

5066 玄米ビーフン

玄米100%使用。つるつとした食感、軽くてクセのない味。湯に1分浸けるだけ。小分けタイプで使いやすい。戻し時間:湯で1分。

ヤムヤム 120g(40g×3個) **518円**



国産本葛粉100%使用

まったり胡麻豆腐

翌々

不定期!

粘りが強く、まったりとした口当たりです。ごまと本葛粉のみを使用。芳醇なごまの香り。容器ごと湯煎した後、水で冷やすと出来たての風味になります。

胡麻豆腐

3170 白 3171 黒
オーサワ 各100g **378円**



小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

4733 節蓮根粉末 1週のみ

蓮根湯、クッキーなどにもお使いいただけます。

【原材料】蓮根、本葛、生姜、食塩

無双本舗 **翌々週** 50g **821円**



4739 国内産有機片栗粉

北海道の有機じゃがいものみを原料に、伝統製法(さらし澱粉製法)にこだわって作りました。遺伝子組換え原料は一切使用しておりません。

【原材料】有機ばれいしよでん粉(ばれいしよ(北海道産))

ムソー **翌々週** 200g **421円**



4749 片栗粉

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

桜井食品 **翌々週** 200g **281円**



4752 お好み焼粉 1週のみ

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

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

桜井食品 **翌々週** 400g **562円**



4762 玄米お好み焼き粉 1週のみ

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

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

南出製粉 **翌々週** 300g **583円**



4756 国内産パン粉 1週のみ

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

【原材料】小麦粉・生イースト・食塩

桜井食品 **翌々週** 200g **346円**



4761 お米を使った天ぷら粉 1・3週

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

【原材料】米粉、馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品(ム) **翌々週** 200g **378円**



4736 玄米粉パンケーキミックス

北海道産大豆粉・国産玄米粉使用。ふくらやさいしい味いグルテンフリーパンケーキが簡単につくれます。砂糖・卵・乳製品不使用です。

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

オーサワ **翌々週** 200g **432円**



4750 桜井有糖ホットケーキ・ミックス

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

【原材料】小麦粉、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品 **翌々週** 400g **454円**



4751 桜井無糖ホットケーキ・ミックス

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

【原材料】小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品 **翌々週** 400g **454円**



4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス

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

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

よつ葉乳業 **1・3週** 450g **598円**



乾 麺

4905 江別パスタ 1・2・3週
(スパゲティタイプ)

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

【原材料】道産ハルユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド

江別製粉 **500g** **521円**



BIOCAの Pasta

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

【原材料】有機デュラム小麦セモリナ粉

BIOCA **1・3週**

4917 有機スパゲティ 500g **400円**

4918 有機有機ペンネ 250g **346円**

4919 有機フズリ 250g **346円**



4845 ベジタリアンの豚骨風らーめん 1週のみ

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

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

桜井 **翌々週** 106g **259円**



桜井のラーメン 1週のみ **翌々週**

4935 液体ソース焼そば 114g×2 **443円**

トマトピューレー・りんごリブレでおいしさを引き出した特製の液体ソースです。

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

4936 しおらーめん 99g×2 **421円**

天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

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

4937 みそらーめん 101g×2 **421円**

魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

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

4938 しょうゆらーめん 99g×2 **421円**

魚介と肉エキスをベースに、飽きのこないあっさりとした醤油スープ使用。

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

4939 ごまらーめん 100g×2 **421円**

あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がひびいたりのスープです。

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

4940 ともつらーめん 103g×2 **443円**

魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

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

金子製麺の麺

金子製麺の麺類は翌々週のお届けです！

4801 越前地粉富うどん 1・3週

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



金子製麺 翌々週 200g **328円**

4802 田舎うどん(乾麺) 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **295円**

4822 足柄利助そば 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **353円**

4826 季穂よもぎそば 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **404円**

5098 家伝旨いうどん(つゆなし) 1週のみ

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



240g(2人前) **306円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5099 日本の中華麺淡麗鶏ガラ醤油 1・3週

あっさりした中におコクの有る瑞麗系醤油ラーメン。
【原材料】麺[小麦粉、かんすい、食塩、クチナシ色素、加工でんぷん(打ち粉)]、スープ[醤油(国産小麦・国産大豆)、チキンエキス、食塩、砂糖、鶏油、チキンブイヨン、本みりん、酵母エキス、澱粉、香辛料、かつおぶし]



120g×2 **485円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5104 季穂・長ほうとう 1・3週

モチモチした食感の煮込みうどんや鍋物にぴったりのコシの強いうどんです。
【原材料】小麦粉、食塩、加工でん粉



240g **306円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5105 ふわふわもちもちむっちりうどん 1週のみ

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



200g×2 **339円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5106 あしがら車屋醤油ラーメン 1週のみ

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



120g×2 **444円** 得
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5107 あしがら車屋味噌ラーメン 1週のみ

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



120g×2 **477円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5108 あしがら車屋塩ラーメン 1週のみ

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



120g×2スープ付 **477円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5114 油そば(スープ付) 1週のみ

溜り醤油を使用していますので、醤油の旨味を味わうことができます。
【原材料】麺：小麦粉(国産)、食塩、デンプン(打ち粉)かんすい：タレ、醤油(国産)、植物油(水飴、豚脂、砂糖、チキンオイル、かつおぶし、いわし煮干し、香辛料(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)、澱粉未添加食材]



140g×2 **512円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5116 ちゃんぽん麺・日本の中華麺 1週のみ

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



120g×2 **485円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5120 神名のせいろ麺(ソースなし) 1・3週

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



150g×2 **337円**
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5125 季穂 せいろ蒸し焼きそば ソース付 1週のみ

せいろ蒸しが引き出す、もちもち食感の焼きそば麺。黒こしょう香るスパイシーなソースが誘う、本格の一品。
【原材料】麺：小麦粉、食塩、市水、かんすい スープ：中濃ソース、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、りんご酢、澱粉、香辛料、ポークエキス、加水



麺150g×2、たれ40g×2
金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺 **484円**

5201 季穂地粉餃子の皮 1・3週

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



10cm円形20枚 **283円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5202 季穂全粒粉餃子の皮 1・3週

小麦の粒をまるごと挽いた全粒の餃子の皮。風味と食感が格別です。
【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産)]



10cm円形20枚 **316円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5206 もちぶり餃子の皮 1・3週

国産小麦強力粉で作った、もちもちぶりぶりの厚めの皮。伸びがあり破れにくく包みやすいので、お子様でも楽しくお手伝いできるのもおすすめ。水餃子や蒸し餃子に。
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産)]



10cm円形20枚入 **299円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5203 全粒粉シューマイの皮 1・3週

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



6.5cm角30枚 **262円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5204 地粉春巻の皮 1・3週

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



18cm角10枚入 **377円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

5205 地粉ワンタンの皮 1・3週

国産小麦農林61号と北海道産強力粉にモンゴルかん水で作るコクのある皮かんすいと地粉の食感がモチモチしています。一味違う美味しい手づくりワンタンとをご家庭でどうぞ。
【原材料】小麦粉(国内産)、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産)・甘藷澱粉(国内産)]



8cm角20枚入 **279円**
金子製麺 冷蔵 翌々週

乾麺・生麺・ジャム・ペースト・蜂蜜・塩

4847 ベジタリアンのソース焼そば 1週のみ

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

【原材料】油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、馬鈴薯澱粉、小麦蛋白、食塩)、麦芽糖、トマトピューレー、食塩、米酢、りんごバルブ、植物油、酵母エキスパウダー、キャベツエキス、麦芽エキス、香辛料、ふりかけ(青のり、紅しょうが)※原料の一部に小麦、りんご、ごまを含む



桜井 118g **227円**

5064 ホーザンビーフン 1週のみ

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

【原材料】米(タイ産)



協和 150g **400円**

生 麺

4844 奥出雲生蕎麦(つゆなし) 1・3週

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

【原材料】そば粉、小麦粉、食塩

1週のみ



本田商店 100g×2 **562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 100g×2 **734円**

ジャム・ペースト・シロップ

5260 有機レモンマーマレード(ゆず入) 1週のみ

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

【原材料】果実(有機レモン(国産)、有機ゆず)、有機砂糖



光食品(ム) 115g **432円**

5263 いちごジャムあすかルビー 1週のみ

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



ムソー 200g **734円**

5265 国内産ブルーベリージャム 1週のみ

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



ムソー 200g **842円**

蜂蜜製品

5412 ブルガリア産オーガニック蜂蜜 1週のみ

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

【原材料】ブルガリア産オーガニック蜂蜜



久保養蜂園 200g **1,242円**

5356 ピーナッツバター 1週のみ

優れた原料、素材を用いて作られた、舌触りがなめらかで抜群のストレッチのとてもおいしいピーナッツバターです。

【原材料】ピーナッツペースト、食用油脂、砂糖、乳糖、なりごま、脱脂粉乳、食塩



リブ(ム) 225g **583円**

5576 オーガニックシロップ 1・3週

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

【原材料】有機栽培砂糖

1週のみ



サクラ食品工業(ム) 15g×8 **319円**

マヌカハニー 1週のみ

【原材料】マヌカはちみつ(ニュージーランド産)

5426 MGO115+

デイリーケア、毎日の習慣にマヌカを始めた方に。

250g **3,240円**



5427 MGO263+

エクストラケア、念入りな体調管理、予防に。

250g **5,940円**

5428 MGO400+

スペシャルケア、健康なカラダづくり。

250g **7,560円**

5429 MGO573+

ウルトラケア、マヌカの実感を求める方に。

250g **11,880円** **得**

富永貿易 1週のみ

海の精・有機ペッパーソルト 1・3週

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

【原材料】やきしお(海の精)、有機黒胡椒・白胡椒(スリランカ産地)



5510 ビン 55g **518円**

5511 詰替 55g **346円**

奥能登海水塩 1・3週

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

【原材料】海塩(石川)

5530 200g **1,664円**

5531 100g **853円**

奥能登製塩



塩・加工塩

キパワーソルト 1・3週 1週のみ

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

5520 袋 250g 5521 容器入 230g

ハイメール(ム) 各 **1,620円**



5524 ゲランドの塩細粒塩 袋入 1・3週

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

【原材料】海水



ATJ 500g **1,134円**

塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

海の子シリーズ

オーサワジャパン

5504 海の子(赤ラベル) 1週のみ 240g **648円**
黒潮に洗われる美しい島・伊豆大島で作られるのが海の子です。海の子はまさに本物の塩。古来「塩」と呼ばれたものは、海水を凝縮するとあられる白い結晶のごとくでした。本物の塩には微量の様々なミネラルがバランスよく含まれています。芳醇なおいしさ、塩にも味があることを発見されるでしょう。

5507 海の子(やきしお)瓶入り 1・3週 60g瓶 **454円**
自然海塩では唯一の焼き塩。食卓塩としてマイルドな自然の味を!!

5508 詰替用海の子(やきしお) 1・3週 60g **259円**
60g入瓶の詰替用です。軽くコンパクトなので、角を小さく切って止めておけば、瓶なしでもOK。

5509 海の子あらしおドライ 1週のみ 150g **464円**
天日濃縮 釜炊き製法 ドライタイプです。ばらっとして使いやすいです。溶けやすく、素材になじみやすい。
【原材料】海水(伊豆大島産) **翌々週**



5494 天塩こしょう 1週のみ

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

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

天塩 **翌々週** 65gビン **443円**



5502 おふくろの塩 1・2・3週

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

イカリ商事 1kg **559円**



砂糖・水飴・甘味料

5551 メープルシュガー 1週のみ

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

【原材料】かえでの樹液(カナダ産)

翌々週

オーサワ 170g **1,188円**



5553 有機砂糖 1週のみ

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

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル)

ムソー **翌々週** 400g **540円**



5554 種子島洗糖(きび砂糖) 1・2・3週

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

【原材料】さとうきび(種子島産)

新光糖業 1kg **624円** **得**



5555 てんさい含蜜糖北海道産 1・3週

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

【原材料】原料糖(てんさい(北海道))、糖蜜(てんさい(北海道))

ムソー **翌々週** 500g **497円**



5560 マスコバド糖 1・3週

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

オルタートレードジャパン 500g **631円**



5563 オーガニックシュガー 1週のみ

有機さとうきび100%使用。クセがなく、すっきりとした甘さです。パン作りや菓子作りにご使用ください。すっきりとした甘さがいっぱい使えます。

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル産)

健友交易有限公司 **翌々週** 400g **562円**



5569 有機アガベシロップゴールド 1週のみ

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

【原材料】有機ブルーアガベ

ムソー **翌々週** 330g **648円**



5570 OGメープルシロップ 1・3週

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

【原材料】オーガニック砂糖楓の樹液

ムソー **翌々週** 330g **1,393円**



醤油・味噌

5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8l **2,335円**

5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **1,110円**

5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 200ml **555円**

5706 大・天祐味噌 2kg **2,251円**

5707 小・天祐味噌 1kg **1,126円**

5710 胡麻味噌 120g **548円**

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



中初商店

5686 国産有機醤油(淡口)

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

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

片上醤油 900ml瓶 **1,360円**



5687 国産有機醤油(濃口)

十分にアミノ酸が醸成されしめじみ美味しい「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**



うすくち国産有機醤油 1・3週

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

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

5688 小 360ml **1,026円**

5689 大 900ml **1,836円**

金沢大地



5691 国産オーガニック醤油 1・3週

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

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、天日塩

金沢大地 150ml **432円**



5703 三河しろたまり(足助仕込み) 1週のみ

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

【原材料】小麦、食塩、焼酎

翌々週 日東醸造(オ) 300ml **864円**



醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・たれ・レトルト

5734 減塩醤油 1週のみ

国内産の農薬不使用栽培原料を使って作られた、塩分が半分の天然醸造醤油です。
【原材料】大豆(国産100%)、小麦(国産100%)、食塩、アルコール



得

翌々週
ヤマヒサ 500ml **1,512円**

純米しょうゆ 1週のみ

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



5735 150ml 540円
5736 720ml 1,944円

大正屋醤油店 翌々週

5681 天然醸造味噌 1-3週

天然醸造、麹菌が生きている非加熱無添加の生味噌です。ご家庭に届いた後は冷蔵庫で保管してください。ゆっくり熟成させることで旨味が増した美味しいお味噌です。アルコールの添加はありません。
【原材料】国産大豆、国産米、食塩(塩分12~12.5%)



冷蔵

足立醸造 1kg **1,238円**

5682 丸しぼり白みそ 1-3週

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



越後一 **冷蔵** 650g **780円**

5692 三河産大豆使用 八丁味噌 1週のみ

三河産大豆使用凝縮されたコクと旨み。
【原材料】大豆(三河産)、食塩(シママース)



合資会社八丁味噌 **↑**

翌々週 300g **800円**

5693 有機八丁味噌 1週のみ

有機大豆使用で凝縮されたコクと旨み。
【原材料】有機大豆(中国、カナダ、アメリカ産)、食塩(シママース)



合資会社八丁味噌 **↑**

翌々週 300g **858円**

5708 鍋用みそ

天祐みそをベースに使った肉と野菜のみそ鍋専用の味噌。ダシ要らず。お好みの具材と煮込むだけで、深い味わいの美味しい鍋が作れます。
【原材料】米みそ(大豆、米、塩)、本みりん、にんにく、三温糖、水あめ(でん粉)、醤油(大豆、小麦、塩)、昆布粉末、唐辛子



中初商店 **冷蔵** 200g **457円**

5712 白みそ(マルクラ) 1-3週

国産米・国産大豆でつくりました。添加物は一切使用しておりません。
【原材料】白米、大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩



マルクラ食品(ム) 250g **302円**

5762 白米糀 1週のみ

糀の色が、きれいな白色になるよう糀種をセレクトしています。お味噌や甘酒が、白く美しい仕上がりになります。
【原材料】有機米(石川県産)、種麹(富山県産)



冷蔵

金沢大地 1kg **2,430円**

5764 玄米糀 1週のみ

玄米の表面にはぬかの層がありますが、麹菌はぬか層には繁殖しません。そのため、玄米糀は麹菌が中に入れるように、ほんの少し、ぬか層を削ってつくります。
【原材料】有機米(石川県産)、種麹(富山県産)



冷蔵

金沢大地 1kg **2,322円** **↑**

5767 有機玄米塩麹 1週のみ

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



海の精 翌々週 170g **648円**

マヨネーズ・ケチャップ

松田のマヨネーズ 1-3週

平飼い鶏の卵をはじめ、食べる方の身になって厳選した原材料だけで作った究極のマヨネーズです。
【原材料】食用なたね油(遺伝子組換えでない)、卵、りんご酢、食塩、蜂蜜、香辛料(マスタード、コショウ)



5801 甘口 マスタード控えめ。
5802 辛口 マスタード多量 **得**

松田 各300g **686円**

5807 豆乳タルタルソース 1週のみ

卵・砂糖・添加物不使用。国内産大豆で作った「豆乳マヨ」に特製玉ねぎピクルスとパセリをたっぷり加えた、植物性素材だけでつくったタルタルソースです。
【原材料】菜種油、豆乳、玉ねぎ酢漬け【特別栽培玉ねぎ(国内産)】、りんご酢、食塩(海の精)、りんご酢、有機白味噌、メープルシュガー、食塩(海の精)、マスタード、かぼちゃパウダー(北海道産)、酵母エキス、こしょう、パセリ



オーサワ 翌々週 100g **464円**

5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ

トマトはアメリカ産有機栽培完熟トマトを100%使用。トマトの甘みとリンゴ酢の酸味を活かしたマイルドな味。遺伝子組み換え原料不使用。
【原材料】有機トマト(アメリカ)、ぶどう糖果糖液糖、りんご酢【りんご(チリ)】、食塩(メキシコ、オーストラリア、沖縄)、たまねぎ(北海道)、香辛料



創健社 300g **486円**

5809 有機トマトケチャップ 1-3週

有機JAS認定商品です。海外産と国内産の有機トマトを使用し、自然の甘みを生かした有機ケチャップです。
【原材料】有機トマト、糖類(有機砂糖、麦芽水飴)、有機醸造酢(米酢、りんご酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料



翌々週 光食品 300g **454円**

5813 有機ピザソース 1週のみ

トマトをふんだんに使って作りました。たまねぎ・にんにく・しょうがは、国内産有機栽培、有機純米酢、国内産粗糖使用。
【原材料】有機トマト、有機たまねぎ、有機米酢、有機にんにく、有機しょうが、食塩、有機砂糖、香辛料、有機米酢調味料



光食品 翌々週 225g瓶 **497円**

ドレッシング・たれ

5832 玉ねぎドレッシング 1週のみ

国産玉ねぎの旨味とゆず果汁の爽やかな香り。国産玉ねぎを贅沢に使い、国産のゆず果汁と合わせました。玉ねぎの美味しさを引き立てたドレッシング。
【原材料】りんご酢(国内製造)、たまねぎ、ソテーたまねぎ、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食用植物油、水あめ、砂糖、エノキタケ、ゆず果汁、食塩、いわしエキス、米でん粉、乾燥赤ピーマン、香辛料



得

翌々週 富貴食研(ム) 200ml **583円**

5838 ヒカリ・焼肉のたれ 1週のみ

国内産有機にんにく、生姜、玉ねぎ、人参から作った焼肉のたれです。肉だけでなく、生野菜、麺類のつけ汁としてもご利用いただけます。
【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、米酢(有機)、味噌、にんにく(有機)、ゴマ油、しょうが(有機)、たまねぎ(有機)、香辛料、にんにく(有機)



翌々週 光食品 350g瓶 **724円**

レトルト

5846 甘口・国産野菜のカレー 1週のみ

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイスでじっくり煮込んだ、からだにやさしいまろやかなカレーです。
【原材料】野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく)、小麦粉、フォンドボー(牛肉を含む)、ポークエキス、ポークオイル、フルーツチャツネ(バナナを含む)、紅花油、砂糖、ココナッツミルク、トマトペースト、カレー粉、食塩、にんじんペースト、香辛料、酵母エキス



ムソー 翌々週 200g **443円**

5847 辛口・国産野菜のカレー 1週のみ

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイスでじっくり煮込んだ、からだにやさしいほどよい辛さのカレーです。
【原材料】野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、しょうが、にんにく)、小麦粉、フォンドボー(牛肉を含む)、ポークエキス、ポークオイル、フルーツチャツネ(バナナを含む)、紅花油、砂糖、ココナッツミルク、トマトペースト、カレー粉、食塩、酵母エキス、砂糖、にんじんペースト、香辛料



ムソー 翌々週 200g **443円**

レトルト・ソース・調味料

5850 タイ・マッサマンカレー 1週のみ

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

【原材料】有機ココナッツミルク(タイ製造)、じゃがいも、鶏肉、有機マッサマンカレーペースト(有機唐辛子、有機カラシ、有機レモン、有機生姜、有機ニンニク、有機コリアンダー、有機生薬、有機クミン)、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カンチナ、ピーナッツ(バター、食塩、タマリンドペースト/酸味料(クエン酸))

おそう 翌々週 170g **540円**

5871 オーガニックこどもカレー 1週のみ

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

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

ヒカリ 翌々週 100g **335円**

5863 有機麻婆の素 1週のみ

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

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

光食品 翌々週 100g **281円**

5864 有機肉豆腐の素 1週のみ

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

【原材料】有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、有機ぶどう果汁、食塩

光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

5865 有機もやし味噌炒めの素 1週のみ

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

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

光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

5866 チンジャオロースー 有機青椒肉絲の素 1週のみ

調味料(アミノ酸等)を使用せず、有機醤油をベースに有機砂糖と有機ぶどう果汁の旨みを加え、広島産カキから作ったオイスターエキスなどで旨みを出しました。

【原材料】有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機砂糖、有機にんにく、有機コーンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ぶどう果汁、有機しょうが、オイスターエキス

光食品 翌々週 100g **281円**

5867 ホイコーロー 有機回鍋肉の素 1週のみ

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

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

光食品 翌々週 10v0g **281円**

5882 日食ミートソース袋入 1・3週

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

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

日食 翌々週 140g **346円**

5883 有機ミートソース・ヒカリ 1・3週

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

【原材料】野菜(有機たまねぎ、有機にんじん、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機コーンスターチ、有機しょうが、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)

ヒカリ 翌々週 140g(一人前) **335円**

5890 ベジチリコンカン 1週のみ

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

【原材料】金時豆(国産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ、トルコ)、ローストオニオン[玉ねぎ(国産)、粒状大豆たんぱく(大豆(国産))、にんじん(国産)、有機トマトペースト]、有機トマト(アメリカ)、赤ワイン、なたね油、酵母エキス、有機アガベシロップ、おろしにんにく[にんにく(国産)、食塩(海産)、香辛料、シーズニング、ばれいしよでんぷん]、じゃがいも(国産)、オーサワの野菜パウダー

オーサワ 翌々週 150g **432円**

5891 ベジ坦担鍋つゆ 1・3週

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

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

オーサワ 翌々週 150g **540円**

5892 ごま豆乳鍋つゆ 1・3週

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

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

オーサワ 翌々週 150g **540円**

ソース・調味料

5908 お好みソース 1・3週

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

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

光食品 翌々週 360ml **443円**

5910 トリーの1・2・3週 ウスターソース

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

【原材料】砂糖、野菜(たまねぎ、トマト、にんじん、にんにく、セロリ)、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁、昆布、かつお節

鳥居食品 翌々週 200ml **541円**

5911 トリーの1・2・3週 中濃ソース

ウスターソースをベースに「あまみ」と「とろみ」を加えました。

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

鳥居食品 翌々週 200ml **541円**

5904 ウスターソース 1・3週

有機野菜・果実の本来の甘さを引き出し、ソースにぴったりの合う旨みで有機純リンゴ酢を使用した、さっぱり味の有機ウスターソースです。

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

光食品 翌々週 360ml **443円**

5905 中濃ソース 1・3週

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

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

光食品 翌々週 360ml **443円**

5907 オーサワのお好みソース 1・3週

有機野菜と有機果実をたっぷり使った、贅沢なマクロビオお好みソース。

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

光食品 翌々週 300g **583円**

5918 オイスターソース 1・3週

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

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

光食品 翌々週 115g **518円**

みりん・酢・油

みりん・料理酒

5942 三河みりん小

国産原料の本物みりん。原料の焼酎ももろみも全て自社一貫生産。もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。
【原材料】もち米、米こうじ、本格焼酎



角谷文治郎商店
700ml瓶 **1,991円**

5949 蔵の素料理酒

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



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います。
【原材料】米、米こうじ、食塩



青砥酒造
720ml **960円**

味の母 1週のみ

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



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

酢・果実酢・加工酢

6099 国産有機純米酢 1-3週

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



翌々週
内堀 500ml **634円**

6100 国産純りんご酢 1-3週

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



翌々週
内堀 500ml **598円**

純米富士酢 1-3週

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



6101 500ml **972円** ↑
6102 900ml **1,512円** ↑
翌々週
飯尾醸造

6103 富士玄米黒酢 1-3週

原料は棚田で農薬を使わずに栽培した玄米と良質の水のみ。昔ながらの古式「静置発酵」で長期熟成で造った玄米黒酢です。体内でつくることのできない必須アミノ酸もバランスよく含んでいます。
【原材料】米(玄米)



翌々週
飯尾醸造
500ml **2,376円** ↑

6104 富士すし酢 1-3週

炊きたてのご飯に合わせて、簡単に「お寿司やさんのすし飯」が出来上がります。蜂蜜と粗糖を甘味に使用していますから、コクと旨味があって、しかもご飯が翌日までしっかりと柔らかい。
【原材料】米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩



飯尾醸造 翌々週
360ml **864円** ↑

カンタン八芳酢 1-3週

これ一本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味料です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。やわらかな酸味とまろやかな味わい。
【原材料】醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁



6106 小 360ml **508円**
6107 徳用 900ml **972円**
翌々週

6110 フルーツビネガー 有機りんごの酢 1週のみ

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



翌々週
内堀 360ml **805円**

6121 有機ぼん酢 しょうゆ 1-3週

徳島特産の有機ゆず・ゆこう・すだち果汁と、こだわりの有機調味料を使用。鍋物や焼魚などに。
【原材料】有機醤油(大豆、小麦を含む)、有機米酢、有機ゆず、麦芽水飴、食塩、有機ゆこう、有機すだち、有機米発酵調味料、こんぶ、乾しいたけ



光食品(ム)
翌々週 250ml **497円**

6130 小・老梅 有機純米酢

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



河原酢造
500ml **497円**

油

エピクロスEXVオリーブオイル デメター 1-3週

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



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

圧搾一番しぼり胡麻油 1-3週

精選された原料のごまをほどよく煎って搾り、豊かな香りを引き出した圧搾一番しぼりの胡麻油です。
【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)



6310 大 910g **2,873円**
6309 小 165g **864円**

煎らずに搾った胡麻油 1-3週

精選された原料のごまを焙煎せずに蒸して搾った胡麻油です。
【原材料】食用ごま油(ごま: ナイジェリア、タンザニア、ブルキナファソ他)



6312 大 910g **2,894円**
6311 小 165g **886円**

オーサワのなたねサラダ油

圧搾法一番搾り。軽くあっさりとした風味。揚げ物にも繰り返し使用できます。炒め物・揚げ物・ドレッシングなどにも。
【原材料】なたね(オーストラリア産)



6315 紙パック 600g **896円**
6316 ペットボトル 1360g **1,685円**
オーサワ 翌々週

油・お菓子

6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%圧搾法の一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)



翌々週

オーサワ 910g **1,436円**

6320 まいにちこめ油

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

【原材料】食用こめ油



翌々週

三和油脂 **1,361円**

6321 低温圧搾 えごま油

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

【原材料】食用えごま油

1週のみ



スリーエス **1,836円**

6326 パレスチナEX パージンオリーブオイル

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



オルタートレードジャパン **2,009円**

6336 香りのない有機ココナッツオイル小

有機ココナッツ100%使用。ココナッツ特有の甘い香りがないので、使いやすいです。揚げ物、炒め物などのクッキングオイルとしておすすめです。

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)



ココエール **1,188円**

お菓子

6348 米蜜ビスケット

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

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

北陸製菓 **410円**



6349 小さな米蜜ビスケット

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

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

北陸製菓 **324円**



6355 米蜜ビスケットピスタチオ

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

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

北陸製菓 **410円**



OGバタービスケット

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

6342 プレーン

発酵バターの香りが高く、あきのこないオーソドックスなバタービスケット

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



6343 そば粉

そば粉のホロっとした食感のやさしいビスケット。

【原材料】そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/膨張剤



ムソー **540円**

6345 OGビスケット・オーツ麦

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

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

むそう **540円**



6350 有機グリーンピースチップス

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

【原材料】有機えんどう(カナダ産又はアメリカ産)、食塩

ムソー **281円**



6351 ミニやさいスナック

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

【原材料】馬鈴薯でんぷん(馬鈴薯(国産))、植物油(米油)、乾燥野菜(玉ねぎ(国産)、にんじん(国産)、キャベツ(国産)、ほうれん草(国産)、ごぼう(国産))、食塩、砂糖(てん菜(国産))

サンコー **346円**



6352 有機緑豆チップス

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

【原材料】有機緑豆、塩

ムソー **281円**



6354 ミニのりあげもち

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

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



サンコー **270円**

6356 くるくるスナック のり塩

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

【原材料】うるち米(国産)、植物油(米油)、食塩、青のり粉末



サンコー **324円**

6363 オーサワのおやつ昆布

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

【原材料】昆布(北海道日高産)

オーサワ **238円**



6366 北海道2色の煎り大豆

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

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



ノースカラーズ **265円**

6467 きなこねじり(純国産)

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

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



ノースカラーズ **367円**

6381 純国産ビスケット

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

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



ノースカラーズ **270円**

お菓子

6390 はちみつレモンのど飴 1週のみ
(純国産北海道)

希少な北海道産100%のはちみつ、国産レモンを使用した、すべて国産のど飴。人口甘味料、香料、乳化剤無添加のレモンの酸味がさわやかなのど飴です。
【原材料】水飴(甘藷(国産))、甜菜糖(てん菜(北海道産))、はちみつ(北海道産)、レモンパウダー(レモン(国産))、



ノースカラース 翌々週 68g **302円**

6393 栗しぐれ 1・3週

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



翌々週 サンコー 100g **432円**

6395 純国産玄米ぼん 1週のみ

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



ノースカラース 翌々週 80g **248円**

6402 純国産北海道かりんとう 1週のみ

沖縄県産黒糖ならではの独特な甘みを引きださせるために試行錯誤しました。
【原材料】黒糖(さとうきび(沖縄県産))、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(国産))、水あめ(甘藷(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産)、遺伝子組換えでない)、全粉乳(生乳(北海道産))、酵母(国内製造)、食塩(北海道製造)



ノースカラース 翌々週 100g **313円**

6403 純国産北海道きなこかりんとう 1週のみ

生地に北海道産引き割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜた"大豆を感じる"かりんとう。五度揚げ製法で程よい食感。
【原材料】てん菜糖(てん菜(北海道産)、遺伝子組換えでない)、小麦粉(小麦(北海道産))、こめ油(米(国産))、水あめ(甘藷(国産))、きな粉(大豆(北海道産)、遺伝子組換えでない)、大豆(北海道産、遺伝子組換えでない)、全粉乳(生乳(北海道産))、食塩(海水(北海道製造))、酵母(北海道製造)



ノースカラース 翌々週 95g **313円**

6404 えびせんべいノンフライ 1週のみ

膨張剤不使用。国内産馬鈴薯澱粉が主原料の生地にえび・いかを練り込み、オキアミを乗せて焼き上げました。さっぱりとした醤油味です。ノンフライタイプ。
【原材料】馬鈴薯澱粉(遺伝子組換えでない)、えび、いか、オキアミ、砂糖(粗糖)、醤油、水飴、食塩(原材料の一部に小麦を含む)



サンコー 翌々週 40g **281円**

6407 芋けんぴ(純国産) 1週のみ

さつまいもの量を増やし糖蜜の割合を減らすことで、硬すぎず柔らかすぎず、ちょうどいい食感。
【原材料】さつまいも(九州産)、米油、砂糖大根糖(北海道産)



ノースカラース 翌々週 125g **281円**

6411 カップケーキ 1週のみ

国内産小麦粉を主原料にしっとり焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、砂糖(てん菜(国産))、植物油(パーム油)、米飴/膨張剤(重曹)



翌々週 サンコー 8個 **454円**

6413 純国産あげせん 1週のみ

こだわりの醤油タレ！原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいと相性は抜群です。
【原材料】せんべい生地(うるち米(北海道産))、醤油だれ(粗糖(さとうきび(国産))、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)、麴(国内製造)、本みりん(もち米(国産))、米麹(国内製造)、焼酎(国内製造))、トマトペースト(トマト(国産))、はちみつ(国産)、りんごピューレ(りんご(国産))、昆布だし(国内製造)、黒糖(玄米(国産))、玉ねぎエキス(玉ねぎ(国産))、いりご粉末(いわし(国産))、こめ油(米(国産))、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)菜菔)



ノースカラース 翌々週 40g **356円**

草加せん 1週のみ 翌々週

6418 ごま 7枚 **486円**

胡麻の香ばしさをプラス。
【原材料】うるち米(国産)、胡麻、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6420 しょうゆ 7枚 **486円**

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



6419 全粒粉ビスケット 1週のみ

国内産小麦・小麦全粒粉、有機レーズンを使用した、ザクザクとした食感が美味しい食べごたえのあるビスケットです。甘味料は使用せず、レーズンの甘みだけで仕上げました。おやつだけでなく、軽食かわりにもなります。
【原材料】小麦粉(埼玉産)、有機レーズン(アメリカ・トルコ産)、なたね油(西オーストラリア産)、小麦全粒粉(埼玉産)、食塩(青い海)



翌々週 オーサワ 40g **259円**

6425 しょうゆ・みちのくせんべい(小丸) 1週のみ

醤油の香ばしさが美味です。秘伝のたれで味付けしてあります。
【原材料】うるち米(国内産)、醤油、麦芽糖(玄米水飴)、馬鈴薯澱粉(北海道産)



翌々週 オーサワ 各110g **475円**

6422 のり 6枚 **508円**

国内産のりを使用し、おいしさ抜群。
【原材料】うるち米(国産)、のり、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



6423 ミックス 6枚 **486円**

しょうゆ・ごま・のりが各2枚入り。
【原材料】うるち米(国産)、胡麻、のり、本醸造醤油(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、澱粉



ムソー

6440 純国産塩けんぴ 1週のみ

高知県の郷土菓子であり、和菓子、干菓子の一種です。堅めで歯応えのある菓子である。
【原材料】さつまいも(九州産)、こめ油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産)、遺伝子組換えでない)、食塩(北海道製造)



ノースカラース 翌々週 100g **280円**

6441 純国産ポテトチップス のり塩 1週のみ

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



ノースカラース 翌々週 55g **232円**

6442 純国産ポテトチップス うすしお 1週のみ

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



ノースカラース 翌々週 55g **232円**

6454 藻塩サラダせんべい 1週のみ

旨みが凝縮された藻塩の風味と軽い食感です。浜御塩の藻塩で味付けし圧搾一番搾りなたね油使用
【原材料】うるち米(国内産)、菜種サラダ油、藻塩(長崎産)



翌々週 オーサワ 88g **462円**

6468 純国産りんごゼリー 1週のみ

ゲル化剤・酸味料・PH調整剤・香料無添加のゼリーです。
【原材料】含蜜糖(てん菜(北海道産)、遺伝子組換えでない)、レモン果汁(国産)、りんご濃縮果汁(りんご(国産))、寒天(海藻(国産))、こんにやく粉(こんにやく(国産))



ノースカラース 翌々週 11個 **335円**

6437 粒あんたい焼 1・3週

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **680円**

6438 カスタードたい焼 1・3週

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **680円**

6439 粒あん回転焼き 1・3週

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



神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **507円**

お菓子・ドライフルーツ・ナッツ・珍味

6519 お魚チップス・国産えび 1週のみ

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

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



別所蒲鉾 翌々週 40g **308円**

6528 米粉クッキー 1週のみ

カリッと香ばしい食感で歯ごたえのよさが特徴のクッキーです。

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



翌々週
サンコー 6本 **367円**

6544 珈琲ゼリー 1週のみ

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

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



光陽 翌々週 145g **292円**

6552 米粉のチョコチップクッキー 1週のみ

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

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



サンコー 翌々週 6本 **454円**

6575 柿の種 1週のみ

ピリッと辛口で香ばしい風味の柿の種
とピーナッツの相性が抜群です。

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



松本製菓 翌々週 65g **335円**

6587 免疫飴(プロポリス配合) 1週のみ

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

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



オーサワ 翌々週
70g(17粒) **594円**

ムソーのナチュラルバー 1週のみ

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

フルーツ&ナッツバー

6533 アーモンド 40g

アーモンドと胡麻がたっぷり!
レーズンとアガベの優しい甘味。



6534 ザクロ 40g

カシューナッツやクルミのカリッ
とした食感にザクロの果汁で爽や
か気分。



翌々週 各 **324円**

国産原料にこだわった

アリモトのおかき

1週のみ 翌々週



6570 鳥醤油煎餅

80g **389円↑**

こだわりの醤油であっさり味付け。一
口サイズのお煎餅。

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



6574 玄米ぼん煎餅

7枚 **389円↑**

丹波の豊穡な風土が生んだ黒豆の香ばし
さが効いています。

【原材料】うるち米(国産玄米50%、国産白
米50%)



6592 節れんこんのど飴 1週のみ

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

【原材料】麦芽水飴、運根粉末、本く
ず粉、生姜粉末、食塩、さつまいも
澱粉



無双本舗 翌々週 70g **529円**

6369 純国産かきのたね 1週のみ

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

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



ノースカラース 翌々週 53g **302円**

6605 ナチュラルチョコレート ミルク 1週のみ

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

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



むそう 翌々週 60g **720円**

6608 ナチュラルチョコレート ビター 1週のみ

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

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



むそう 翌々週 60g **720円**

ドライフルーツ・ナッツ

6357 ハイピーナッツ 1週のみ

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

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



翌々週
富士屋製菓 90g **302円**

6726 お山の干しいも(紅はるか) 1週のみ

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

【原材料】さつまいも(高知県)



土佐郡 泰泉寺操 **100g 596円 得**

7003 北海道鮭とば 1週のみ

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

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



ノースカラース 翌々週 32g **583円**

6736 オーガニックミックスナッツ 1週のみ

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

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



ノースカラース 翌々週 65g **540円**

6737 オーガニックナッツ&フルーツ 1週のみ

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

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



ノースカラース 翌々週 75g **540円**

珍味

ジュース・缶詰・冷凍食材

飲み物・ジュース

6821 国産有機野菜ジュース 1週のみ

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

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



ヒカリ 翌々週 125ml×2 **366円**

レモンサイダー 1週のみ

有機レモン果汁と天然水を使用したサイダー。着色料・保存料・香料は一切使用していません。
【原材料】砂糖(甜菜(国産))、有機レモン果汁/炭酸



6822 2本 250ml×2 **324円**

6972 30本 250ml×30 **4,860円** 得 翌々週 ヒカリ

6831 緑でサラナ 1週のみ

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

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



サンスター株式会社 翌々週 160g **216円**

6832 健康道場・緑黄野菜 1週のみ

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

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



サンスター株式会社 翌々週 160g **270円**

ブリックパックジュース 1・3週

国産ふじりんご100%

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



6896 3個組 125ml×3 **518円**

6960 36個組 125ml×36 **6,221円**

ナガノ(ム) 翌々週

6931 濃いアーモンドミルク 1・3週

(砂糖不使用)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ産)



筑波乳業 各125ml **171円** 翌々週

6941 濃いアーモンドミルク 1・3週

(たっぷり食物繊維)

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

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



筑波乳業 1000ml **797円** 翌々週

缶詰・冷凍素材

7104 とろイワシ水煮 1週のみ

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

【原材料】まいわし(銚子港)、食塩、米酢



千葉産直 翌々週 150g **497円**

7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



冷凍 フルーツバスケット 300g **508円**

7109 水煮ライトツナフレーク缶 1・2・3週

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

【原材料】まぐろ、野菜エキス



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

フルーツバスケットの「もろこし畑」缶詰 1・2週

缶の内部コーティングは環境ホルモンの溶出の心配のない素材を使用。

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

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

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

【原材料】スイートコーン(北海道産)、食塩



7114 粒ありクリームもろこし畑缶 190g×1 **212円**

7115 3缶粒ありクリームもろこし畑缶 190g×3 **636円**

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



7111 油漬ライトツナフレーク缶 1・2・3週

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

有機トマト缶 1・3週

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

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



7133 ホール 翌々週 7134 カット

アルマテラ 各400g **324円**

7123 オイルサーディン 1・3週

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



翌々週 千葉産直サービス(ム) 100g **443円** 得

7138 旬にしん水煮 1週のみ

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

【原材料】にしん(北海道)、食塩、米酢



千葉産直 翌々週 170g **675円**

缶詰・カレー・シチュー・パスタソース・香辛料・お茶

カレー・シチュー・パスタソース

7311 日食カレールー 1・3週

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



鳥取・日食 115g×2 **518円**

7312 日食ハヤシルー 1・3週

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



鳥取・日食 115g×2 **540円**

7313 日食ホワイトシチュー 1・3週

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



鳥取・日食 115g×2 **518円**

直火焙煎カレールー 1・3週

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



7323 甘口 **7324 中辛** **7325 辛口**

ムソー 各170g(約7皿分) **464円**

7326 ホワイトソース 1週のみ

シチュー、グラタンなどにお勧め。必要な量だけ使える粉末タイプ。
【原材料】小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩(天日塩)、食用油脂、チキンブイヨン、砂糖(粗製糖)、ブーケガルニ、生姜、にんにく、ホワイトペッパー



翌々週 スカイフード(ム) 120g **572円**

7336 PASTA SAUCE きのこ豆乳クリーム 1週のみ

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。
【原材料】豆乳(大豆(国産))、なたね油、エノキタケ、しめじ、オニオンソテー、米でん粉、米みそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう



富貴 翌々週 120g **356円**

7337 PASTA SAUCE ポロネーゼ 1週のみ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。
【原材料】野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ(小麦を含む)、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉mにんにく、食塩、ワイン、黒こしょう



富貴 翌々週 120g **356円**

7387 発酵カレー麺

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



ウーマンスタイル 280g **1,058円**

香辛料

7504 生わさび(チューブ)

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

7505 からし(チューブ)

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

7506 生しょうが(チューブ)

【原材料】しょうが、水飴、でん粉、りんご酢、天日塩、レモン果汁、植物繊維



ムソー 1・3週 翌々週 各40g **378円**

7522 一味 向井の香辛料 1週のみ

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



向井 翌々週 15g **410円**

7523 七味 向井の香辛料 1週のみ

極上品の七種の和風香辛料を程良く調合。辛味をおさえた抜群の香りと風味があります。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の薬味に。
【原材料】唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実



向井 翌々週 15g **616円**

7525 ゆず七味向井の香辛料 1週のみ

7種の和風香辛料を配合。国産柚子をふんだんに使っています。
【原材料】ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒の実、山椒



向井 翌々週 10g **388円** **得**

7529 粗挽黒コショウ 向井の香辛料 1・3週

手に入りにくい最良の原料を大量生産せず少量ずつ手作りし、作りたての味と香りをそのままパックしています。
【原材料】黒コショウ(マレーシア産)



向井 翌々週 20g **367円**

7557 特選カレーパウダー 1週のみ

下味として肉にもみ込んだり、仕上げに少量足すとさらに香り高いカレーに出来上がります。
【原材料】コリアンダー(モロココ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグリーク、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー



井上スパイス 20g **292円**

お茶

7600 有機大麦茶 水出しティーバッグ

日本の有機農業の仲間たちの有機大麦をブレンドした、新しい「国産有機大麦茶」です。製法やおいしさはそのままだに、有機大麦の甘く香ばしい香りをお楽しみいただけます。
【原材料】有機大麦(転換期間中・国産)



金沢大地 10g×40包 **751円**

7601 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ

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



金沢大地 10g×16包 **513円**

7562 ウラジロガシ茶 1・3週

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



小川生薬 100g(20袋) **880円** **得**

お茶

かたぎ古香園のお茶

1・3週

7580 かりがねほうじ茶

200g **1,080円**

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



7563 徳島産よもぎ茶

1・3週

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

【原材料】よもぎ(徳島県)

翌々週

オーサワ 40g(2g×20包) **691円**



7564 有機ルイボスティー

1・3週

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

【原材料】有機ルイボス

小川生薬

2g×24P **518円**



7582 有機カモミール&ルイボスティー

1週のみ

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

【原材料】有機カモミール(エジプト)、有機ルイボス(南アフリカ共和国)



得

菱和園 翌々週 30g(20袋) **864円**

7583 有機ハイビスカス&ローズヒップティー

1週のみ

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

【原材料】有機ハイビスカス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)



菱和園 翌々週 40g(20袋) **864円**

7584 有機ペパーミントティー

1週のみ

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

【原材料】有機ペパーミント(エジプト)



菱和園 翌々週 20g(20袋) **864円**

7585 有機レモンマートルティー

1週のみ

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

【原材料】有機レモンマートル(オーストラリア)



菱和園 翌々週 30g(20袋) **950円**

7589 有機ごぼう茶

1・3週

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

【原材料】有機ごぼう(北海道)

翌々週

オーサワ 30g(1.5g×20包) **842円**



7595 オーガニックグリーンティー

1週のみ

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

【原材料】有機とてんさい糖(リトアニア製造)、有機抹茶(京都府産)



ひしわ 翌々週 100g **518円**

7605 麦茶(国内産大麦使用)TB

1週のみ

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

【原材料】大麦(国内産)



ミエハク 翌々週 8g×52包 **540円**

7615 有機栽培ルイボス茶

1週のみ

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

プロスペリティ(オ)

翌々週 50包入(3.5g×50) **2,484円**



7619 有機柿の葉茶

1週のみ

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

【原材料】有機柿の葉・柿の枝(徳島産)

翌々週

オーサワ 40g(2g×20袋) **918円**



7623 無双番茶・徳用

1・3週

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

【原材料】緑茶(国産)



ムソー 翌々週 450g **1,058円**

7627 農薬を使わずに育てた紅茶(リーフ)

1・3週

農薬不使用茶葉100%。フレッシュな香りと渋みを抑えたコクのある味。

【原材料】紅茶(ケニア)

翌々週

菱和園 100g **594円**



7728 有機チャイティー

1・3週

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

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

翌々週

パイオフーズジャパン 30g **497円**



お茶・コーヒー・機能性食品・バス用品

コーヒー

**7753 東ティモール
コーヒー粉** 1・3週

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

オルタートレードジャパン
200g **1,199円**



**7755 粉有機ペルー
コーヒー** 1・3週

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)

200g **1,350円**
オルタートレードジャパン



森のコーヒー

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

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



**7780 24 ORGANICDAYS
OGインスタントコーヒー** 1週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)

おもちゃ箱 **翌々週**
100g **1,836円**



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

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)

おもちゃ箱 **翌々週**
100g **2,106円**



**インドOGコーヒー
ドリップタイプ** 1週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(インド)

7736 1袋
10g **140円**

7737 10袋
10g×10P **1,296円**

ポアブス農園 **翌々週**



**7792 たんぼぼコーヒー
ティーパック** 1・3週

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

【原材料】たんぼぼ根

ゼンヤクノー(ム)
翌々週
2g×20包 **1,404円**



7796 ブラックココア 1週のみ

オランダ産の有機ココア100%使用。ほろ苦く、豊かな香りです。砂糖不使用。

【原材料】有機ココアパウダー(オランダ産)

翌々週
オーサフ
120g **1,134円**



機能性食品

7804 国産有機黒にんにく 1・3週

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

【原材料】有機にんにく(兵庫県産)

翌々週
ディスカバリープロジェクト 120g **1,449円**



れんこん本葛あめ 1週のみ

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

【原材料】本葛粉(南九州)、れんこん粉末(山口県)、麦芽(カナダ)

7806 個包装 5g×10袋 **1,166円**

7807 ビン 150g **2,732円**

いんやん **翌々週**



7842 オーサワうめしょう 1週のみ

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

【原材料】梅干し(奈良産)、茜醬油(茜醬油)

翌々週
オーサフ 250g **1,728円**



バス用品

リマナチュラルのヘアケア

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

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

7871 LNマイルドシャンプー
400ml **2,970円**

7873 LN詰替マイルドシャンプー
400ml **2,640円**

1週のみ **翌々週**



EMボディソープ 1・3週

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

【原材料】水、カリ石けん素地

翌々週
7886 本体 520ml **1,067円**
7887 詰替 420ml **710円**

シャボン玉 **翌々週**



7957 ビューティーソープ 1・3週

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

【原材料】石けん素地

シャボン玉 **翌々週** 100g **242円**



石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品

ハンド&フェイスソープ

7951 パックス化粧石けん 1・3週



天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌にやさしい石けんです。豊かな泡立ちでしっかりと汚れを落とし、洗い流すときの泡切れも良く、さっぱりとした洗い心地です。
【成分】石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)

太陽油脂(ヒ) 95g×3 **462円**

7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ 1・3週



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

300ml **418円**

7981 詰替・オリー・フェイスフォーム 1・3週



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

太陽油脂(ヒ) 140ml **726円**

スキンケア

8025 リップバーム シトラス&ハニー 1週のみ



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

ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

8026 リップバーム ホーリーバジル&ハニー 1週のみ



鹿児島県佐多岬産で農業を使わずに育てられたホーリーバジルをホホバオイルに漬け込んだ独自原料のインフューズドオイル(浸出油)で贅沢につくられた無香料のリップスティック。
【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カナナバラ果実油、ハチミツ、カミメボウキエキス

ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

デンタルケア

8052 こどもジェルはみがき 1・3週



歯磨きが苦手なおこさまにも使いやすいように、清涼剤としてハッカ油の他にオレンジ油&グレープフルーツ果皮油などを配合したフルーティ味になっています。楽しいハミガキタイムで、ムシ歯ゼロを目指しましょう。
【原材料】水、ソルビトール、グリセリン、アルギン酸、キシリトール、カンゾウエキス、クマザサエキス、ハッカ油、オレンジ油、グレープフルーツ果皮油、ラベンダー油、ローカストビーンガム、エタノール、ペグ(バナ黄)

太陽油脂(ヒ) 50g **374円**

8063 ファミリーはみがき 1・3週



発泡剤として配合されることの多い合成界面活性剤を使用していません。パラベン、サッカリン、CMCは使用していません。
【原材料】炭酸Ca(研磨剤)、水(溶剤)、グリセリン(湿潤剤)、ソルビトール(湿潤剤)、キサンタンガム(粘結剤)、石ケン素地(発泡剤)、カラギーナン(粘結剤)、メントール(香味剤)、スペアミント油(香味剤)、香料

エスケー 140g **450円**

8074 せっけんハミガキ 1週のみ



口の中で泡立ちすぎないので、しっかりブラッシングできます。天然のペパーミント香味料を使用。
【原材料】[清掃剤]炭酸Ca・含水シリカ、水、[粘結剤]ベントナイト、[香味剤]香料(ペパーミントタイプ)【配合目的変更】[洗浄剤]石ケン素地

翌々週 シャボン玉 140g **495円**

8050 石けんはみがき 1・3週



合成界面活性剤やサッカリンを使わない。清涼剤に天然ハーブエキスを使用。甘味があいので爽やかな使用感が得られます。
【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、ハッカ油、ユーカリ油、カラギーナン

パックス 120g **462円**

8051 ソルティエ石けんハミガキ 1・3週



歯茎を引き締める塩入り薬用。塩が歯茎を引き締める歯槽膿漏、歯肉炎を予防します。
【原材料】重質炭酸カルシウム、無水ケイ酸、精製水、濃グリセリン、塩化ナトリウム、石けん用素地、キサンタンガム、ハッカ油、ユーカリ油、塩化マグネシウム

パックス 120g **506円**

8054 ジェルはみがき 1・3週



電動歯ブラシにも使える。発泡剤、研磨剤不使用。透明なジェル歯磨きです。
【原材料】水、ソルビトール・グリセリン、アルギン酸Na、キシリトール、チョウジエキス・セージエキス・クマザサ葉エキス、ハッカ油・ユーカリ油、ローカストビーンガム、エタノール

パックス 90g **704円**

8064 ナチュロン緑茶ハミガキ 1・3週



歯垢を除去し口臭を防ぐ。緑茶エキス、天草エキス、天然ビタミンE配合。
【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、スペアミント油、ハッカ油、ユーカリ油、トコフェロール、茶エキス、甘草エキス、カラギーナン

パックス 120g **946円**

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml **550円**

8081 詰替200番食器洗剤 2,300ml **1,430円**



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

太陽油脂(ヒ)

8084 EM台所石けん 1週のみ



食器洗いはもちろん、ふきん洗いにもおすすめ。濡れたスポンジに直接こすりつけて、泡立ててご使用下さい。
【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)

シャボン玉 翌々週 110g **198円**

8087 詰替ナチュロン台所の石けん 1・3週



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

太陽油脂(ヒ) 450ml **440円**

食器洗い機専用ジェル 1・3週



天然洗浄成分と食品成分だけでつくった合成界面活性剤不使用油・たんばく汚れ、グラスのくもりもすっきり落とします。
【原材料】洗浄助剤(ソホロースリピッド)、アルカリ剤(炭酸ナトリウム)、水軟化剤(クエン酸ナトリウム)、pH調整剤(炭酸水素ナトリウム)、エタノール(安定剤)、増粘剤(キサンタンガム)

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

サラヤ

ハッピーエレファント 食器用洗剤 1・3週

グレープフルーツ 1・3週



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

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

サラヤ

8097 エスケー食器洗い用スポンジ 1・3週



大きいので適当なサイズに切ってお使いください。網の目で骨格構造のため、せっけんが少量ですばやく泡立ちます。塩化ビニールは使用しておりませんので、燃やしても有害なガスは発生しません。
【原材料】軟質ポリウレタンフォーム(ポリエステル)

エスケー 1個 **278円**

キッチン用品・洗濯用品・掃除用品・掃除用品・入浴剤

8089 EM食器洗い液体せっけん・詰替

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

【原材料】純石けん分(26%脂肪酸カリウム)

翌々週

シャボン玉 250ml **260円**



洗濯用品

8100 洗濯パウダーハッピーエレファント

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

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

サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**



液体ハッピーエレファント

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

8101 本体 600ml **880円**

8102 詰替 540ml **660円**

サラヤ(オ) 翌々週



8121 スノール液体・詰替

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

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム)

翌々週

シャボン玉 800ml **770円**



EM液体洗濯せっけん

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

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)

8122 本体 1200ml **1,419円**

8123 詰替 1000ml **946円**



掃除用品

8131 詰替・お風呂洗い石けん

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

太陽油脂(ヒ) 450ml **495円**



8133 詰替・トイレ洗い石けん

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

太陽油脂(ヒ) 350ml **385円**



8140 酸素系漂白剤

スタンドパック

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

【成分】過炭酸ナトリウム(酸素系)

太陽油脂(ヒ) 500g **605円**



8146 食用グレードパックス重曹F

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

【成分】炭酸水素ナトリウム

太陽油脂(ヒ) 2kg **1,134円**



8369 クエン酸

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

【原材料】さつまいも・とうもろこし・麴菌

オーサワ 翌々週 300g **680円**



8372 重曹

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

成分/炭酸水素ナトリウム

オーサワ 翌々週 600g **616円**



入浴剤

8161 キパワーバスソルト

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

翌々週 キパワー(オ) 200g **968円**



8166 天木森(てんこもり)入浴液

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

吉岡機販 500ml(約15回分) **2,750円**



雑貨・日用品・自然水

雑貨・日用品

無添加ポリラップ

8248 大 30cm×20m **386円**
 8249 小 22cm×20m **213円**

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



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**

8232 コスロン濾紙 1・3週



汚れた油をリフレッシュ コスロン専用濾過紙。1個で2～3回使えます。

【原材料】ポリプロピレン・ポリエステル
 オーサワ 8個入 **418円**

コスロン本体は1週のみ

8231 コスロン油濾過器 1週のみ

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



【原材料】ステンレス・ポリプロピレン・ポリエステル
 オーサワジャパン 欠品の可能性がある商品です。 1台 **3,850円**

8209 うずらの卵割り器ブッチ 1週のみ

うずらの卵の殻をキレイにカットします。



北正 1個 **1,102円**

8319 ティッシュ「ぱっく」



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

雑居工房 1袋 **149円**

8316 ダブルトレットペーパー (ピュアブラウン) 8ロール 613円

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

【原材料】再資源化原料 100%



8342 ペンギン芯なしシングル 130m×6 660円

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしシングル 130m×6 660円

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

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 540円

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



8347 コアレス用芯棒 1コ 10円

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。



丸富製紙

8223 貼るミント 1・3週

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



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

吉田養真堂 翌々週 10枚(10×14cm) **748円**

8229 めぐりフレ 1週のみ

「足を冷やさずスーッとすっきり」を実現しました。体温を下げないから、冷えによるむくみ足にも安心。たっぷり20枚入り。



【原材料】天然メントール、ラベンダー精油、ローズマリー精油、ベルガモット精油、マジョラム精油、グレープフルーツ精油配合

吉田養真堂 翌々週 10枚入×2袋 **1,078円**

生理用品「ナチュラルムーン」シリーズ 1・3週 翌々週

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



ナチュラルムーン おりもの専用シート

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

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

ナチュラルムーン 生理用ナプキン

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

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

8300 ナチュラルムーン 吸水パッド

【原材料】[表面材]オーガニックコットン(無漂白)、[吸収体]綿状パルプ

グリーンボックス 23cm14個入 **693円**

自然水

8491 木頭村の山の湧水 1.8ℓ **400円**

8492 6本箱・木頭村の山の湧水 1.8ℓ×6本組 **2,300円**

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



きとうむら

ヘナ・季節品・ユーカリ製品・家庭菜園

マックヘナ

1週のみ 翌々週

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



- 8190 **ブラウン** 100g **1,650円**
落ち着いたシックなブラウン
- 8191 **ライトブラウン** 100g **1,650円**
さわやかな明るいライトブラウン
- 8192 **ダークブラウン** ヘナ60g+インディゴ60g **1,650円**
2ステップ必要な本格派ダークブラウン
- 8193 **インディゴブルー** 50g×2 **1,650円**
他のヘナと混ぜて使用。インディゴ単独では淡い藍色にしかなりません。
- 8195 **ブロンズ** 100g **1,650円**
赤茶系のブロンズ色
- 8196 **オレンジ** 100g **1,100円**
より明るいオレンジ

季節品

8651 有機玄米甘酒(粒)

1週のみ

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



【原材料】玄米(長野県産:無農薬無化学肥料栽培)、米麹
【原材料】有機玄米・玄米(秋田・滋賀産)

8652 国産十六穀甘ざけ

8653 有機玄米甘酒(なめらか)

1週のみ

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



【原材料】有機玄米・玄米(秋田・滋賀産)

1週のみ

国産16種の雑穀と米麹を使用したノンアルコールの甘酒です。誰にでも飲みやすい、旨すぎないスッキリとした後味。腸内環境を改善し、日々の健康をサポートします。1日100mlを目安にどうぞ。
【原材料】米・米こうじ(国産)、発芽玄米(北海道、福岡県)、赤米(福岡・大分・熊本県)、黒米(秋田県)、ひえ(秋田・岩手県)、胚芽押麦(福岡・佐賀県)、丸麦(福岡・佐賀県)、もちあわ(秋田・長崎県、北海道)、もちきび(北海道)、もち玄米(熊本・佐賀県、北海道)、アマランサス(秋田・岩手県)、とうもろこし(北海道)、はと麦(富山・福岡・岩手県)、緑米(大分・熊本県)、もち麦(香川県)、青肌玄米(佐賀県)、はだか麦(愛媛・福岡・佐賀県)

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

金沢大地 300ml **713円**



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、有機米麹



金沢大地 300ml **713円**

ユーカリ製品

ユーカリプタススプレー

1-3週

ユーカリオイルの洗浄・消臭、防虫、抗カビ・ウイルス、ヒョウダニ忌避、アロマテラピー効果を生かした生活ケア製品です。臭いの気になる室内や衣類、布団、ぬいぐるみなどの消臭・除菌にどうぞ。窓ガラスや鏡、家具、床、食器、キッチン周りの汚れ落としにも。アルコールや界面活性剤などの化学合成物一切不使用。
【原材料】高密度安定純水(99.95%)、オーストラリアン天然ユーカリオイル(0.05%)



- 8943 **本体** 330ml **1,089円**
- 8944 **詰替** 600ml **1,760円**

P.13「惣菜」コーナーより一部掲載

信州自然村のおやき

冷凍

1821 つぶあんおやき

【原材料】小麦粉(国内産)、小豆、砂糖、塩、天然酵母、白ごま



つぶあんおやき

野沢菜おやき

1822 野沢菜おやき

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



きのこおやき

おからおやき

1823 きのことおやき

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



切干大根おやき

1824 おからおやき

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

1825 切干大根おやき

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

各2個組 **564円**

1826 おやき5種セット

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

家庭菜園

ベーシック培養土有機家庭菜園の土

和歌山県産の土を使用。様々な状況に対応する基本の培養土。

9817 **12L** **1,980円**

9823 **5L** **1,045円**



9818 さし芽・種まき用の土(有機家庭菜園の土)

12L **1,430円**

さし芽と種まきに特化した発芽しやすい土。

9819 もう一度よみがえる土

5L **990円**

土壌改良用培養土です。古い土に1割から3割程度混ぜ込むことで、収水性、保水性、ph調整、保肥力のUPなどの土壌環境が期待できます。

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

9821 鉢底の石ネット入

0.5L×8袋 **990円**

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

ナチュラルライフステーション 1週のみ



今週の新商品・おすすめ品

冷・・・冷蔵保存 凍・・・冷凍保存 翌々・・・翌々週の配達

SNS
更新中



ふっくらジューシー レトルトハンバーグ

国産牛・国産やまと豚・国産玉ねぎ使用。
直火で焼き上げ肉汁と甘みを封じ込めた
ふっくらジューシーなハンバーグ。

ハンバーグ

1861 デミソース付 140g 495円

1862 おろしソース付 140g 495円⇒**486円** 得



フリーデン

便利なチルド品

冷 翌々 不定期!

1831 サラダの友

無リン、無塩のすけそうたらのすり身に、酵素分解により抽出したカニエキスを使用したカニ風味かまぼこです。紅麴色素を使用しています。
東和フーズ

5本 **335円**

5081 むし焼そば・国産小麦使用(ソースなし)

風味のよい国産小麦を使用した、しなやかで弾力のある食感のむし焼そばです。お好みの具材と調味料で、塩焼そば、あんかけ焼そばなどアレンジしてみてください。
衣笠製麺

2人前(150g×2) **281円**



椿き家の豆乳とおから

3205 甘糍豆乳

兵庫県丹波の西山酒造場の甘酒と、椿き家の国産丸大豆豆乳を合わせ、濃厚なのに飲みやすい味わいに仕上げました。

160g **419円⇒411円** 得

3207 国産丸大豆豆乳 NEW

国産丸大豆使用・成分無調整の豆乳です。大豆固形分11%以上。

180g **214円**

3208 華おから

昔ながらのおいしさと栄養を再現し、しっとりなめらかに仕上げました。豆腐作りから生まれたおからです。

椿き家 120g×2 **246円**



国産小麦・無添加パン

今月のわっぱん

1171 フォンダンショコラ

フランスのチョコレートケーキ、フォンダンショコラをパンにしました。外はふわふわで、中にはとろけるチョコレートクリームが入っています。

2個 **637円⇒625円** 得

1174 贅沢プレッツェルクロフッサン

ボリュームのある進化系クロフッサン。国産小麦のバターのリッチな香り、牛乳で練った生地のかなかな甘みを湖塩のトッピングが引き締めます。

1個(90g) **376円**

※その他のわっぱんのパンはP.8、9をご覧ください。



♡バレンタイン特別企画

2月1・2回のみ

1178 ハート型パン

ハートの焼型で焼いた、ほんのりとした甘さの食パンです。1~2cmほどにスライスしてお皿に盛ればより華やかに。カナッペやフレンチトーストなどにも◎。

1個(約200g) **421円⇒413円** 得

1179 Vt.エスプレッソ&紅茶クッキー

フェアトレードのオーガニックコーヒー・有機栽培紅茶・マスコバド糖を使用して作りました。味わい深いコーヒーと香り高い紅茶の風味がお口の中に広がります。

2種 10個 **589円⇒578円** 得



高橋徳治商店 カキフライ

2635 カキフライ 1週のみ 凍

三陸産の牡蠣を使ったフライです。三陸産の牡蠣は身がぷりっと引き締まり味も濃厚なのが特徴です。生食用出荷のもの比べ加熱用牡蠣は旨味がさらに増し、パン粉を付けても牡蠣の旨味は味わえます。

高橋徳治商店 240g **981円⇒962円** 得



揚げて下さい

KYOZUKE

冷 翌々 不定期!

種まきから始まる京つけもの 有機野菜の京漬け

3822 現代養生漬

10種類以上の野菜が一度にとれる健康漬物です。常に皆様の健康を考え続ける京漬ならではの一品です。

110g **430円**



3827 なすのしば漬

京都大原特産のなすしばを京漬自慢の白たまり醤油に漬け込むことにより、あっさりとした味に変わりました。

110g **430円**



3829 きざみすぐき漬

酸味が絶妙なバランスになるよう仕上げました。すぐきならではの独特の風味と深い味わい。

110g **430円**



3834 京たけのご醤油漬

日本一の折紙がつく京都産のたけのこをついた煮風に京つけものにしたました。

100g **538円**



3837 有機きざみしば漬

自社農園で有機栽培された野菜を使用した「しば漬」を細かく刻み、調味液に漬け込みました。まろやかな酸味に。

90g **430円**



3838 有機一番だし京漬

有機栽培の胡瓜、なすを使用。北海道利尻産の昆布で出汁を取り、本醸造醤油、米酢をあわせた旨味が凝縮された逸品。

90g **430円**



3839 有機胡瓜のしば漬

有機野菜を使用した「しば漬」を一口サイズにカット。胡瓜の食感を楽しめます。

90g **430円**



3840 有機京菜しば漬

京の伝統野菜である壬生菜を使用。壬生菜のシャキシャキとした食感と胡瓜の歯ごたえが楽しめます。

90g **430円**



3841 有機なすのしば漬

京都亀岡で有機栽培されたなすを一年間じっくりと熟成させ、京漬特選の白醤油に漬込みました。酸味を抑えてあります。

90g **430円**



3842 有機胡瓜のからし漬

ポリポリとした歯ごたえが特徴で、からしのツンとした辛さと、米こうじの甘みがマッチした逸品です。

90g **430円**



3袋購入で125円引き!!

3袋購入の際は、注文書の **3843** にもご記入をお願いします。