

— いのちと食べもの自然宅配便 —

2026年
3月3日号

3月15日(日)の週 お届けカレンダー				
	火	水	木	金
提出日	10	11	12	13
配送日	17	18	19	20

エコポスト

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



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

新潟県津南市

はらんなか農園

雪下になんじん



津南町は、2/24現在積雪160cmと少なめです。(昨年は370cmでした)
昨年の猛暑と早魃は色々な作物に影響を与えましたが、にんじんも毎日水やりしましたが発芽が悪く、サイズのばらつきと収量不足はある状況です。また、冬眠直前のクマによる食害、シカによる食害もありましたが、電柵でなんとか食い止めました。暑さと動物に負けずに生き残った人参は、品質よく育ちました。

品種は雪下人参の定番品種で味の濃い「はまべに」とやわらかくてより生食向けの「ひとみ」の2品種をやっています。

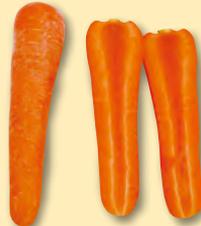
市販されているものは色を出すために人参の薄皮が向けるまで洗っていますが、当園ではできるだけ薄皮を向かないように優しく洗っています。薄皮をのこしておくとうるみの保存が良くなります。結露しないように紙に包んで冷蔵庫にしまってください。



ひとみ 雪下になんじん

芯まで赤く、人参の中でもっとも柔らかい。すっきりした甘さで香りが良いので、生食・サラダ向きです。

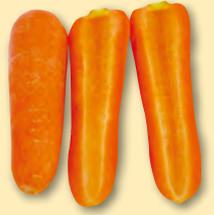
- 0041 500g 273円
- 0042 1kg 532円
- 0043 5kg 2,547円



はまべに 雪下になんじん

芯が黄色く、ひとみに比べて硬いですが、甘さとともに奥深い味です。生食でも美味しいですが、加熱するとコクがでます。

- 0044 500g 249円
- 0045 1kg 484円
- 0046 5kg 2,314円



今週の
一押し

和え物で一品 翌々

7505 からし(チューブ入り) 1・3週

辛みの強いオリエンタルマスタード使用。着色料、保存料、香料は使わず手間をかけて仕上げたからし本来の風味です。

ムソー 40g 378円⇒**371円** 得

2871 有機ごまあえのもと 3週のみ

ゆでた野菜とまぜるだけ。揚げ物の衣に加えたり、豆腐とまぜて白和えにもお使いいただけます。

和田萬 30g **378円**

5712 白みそ 1・3週

国産米・国産大豆・食塩のみで造りました。色が薄く米麴の自然の甘さたっぷりのお味噌です。和え物にもぴったり。

マルクラ 250g **302円**



旬の
一品

柑橘お楽しみセット



詰め合わせ例

0460 柑橘セット

いろいろな種類の柑橘を食べたい方におすすめです。柑橘の種類はお任せになります。

約1.7kg **1,512円**

お知らせ

◆熊本河内晩柑は欠品となります

3月2回号に掲載した「0396 熊本河内晩柑」は欠品となります。3月4回号から再度注文可能となります。

◆チラシ「石けんと暮そう」がお買得

チラシ掲載商品がお買得に購入できます。チラシの番号でご注文下さい。

〈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

- | | |
|------------------|----------------------------|
| ▲2320 さばふぐ切身 | ●5898 麻婆鍋の素 |
| ■5524 袋ブランドの塩細粒塩 | ●5899 トマト鍋の素 |
| ●5893 ごま鍋の素 | ●6622 スーパーナッツOGチョコ (ichoc) |
| ●5894 カレー鍋の素 | ■7311 日食カレールー |
| ●5895 豆乳鍋の素 | ■7775 オリジナルブレンド粉 |
| ●5896 キムチ鍋の素 | |
| ●5897 塩しモン鍋の素 | |

表紙・20P・21P・40P原材料

●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)

●1835 Smokedサーモン

魚肉(たら、飛魚)、銀鮭、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、(一部にさけを含む)

●1836 カレイえんがわ

魚肉(たら、飛魚)、銀鮭、でん粉、アブラガレイ、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、(一部にさけを含む)

●1837 サーモン炙り

魚肉(たら、飛魚)、銀鮭、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、(一部にさけを含む)

●1838 ぶりスモーク

魚肉(たら、飛魚)、ブリ、でん粉、本みりん、食塩、清酒、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、(一部にさけを含む)

●2730 国内産5種の海藻サラダ

湯通し塩蔵わかめ(三重県産)、茎わかめ(鳴門海域)、ふのり(国内産)、赤とさか(国内産)、真昆布(国内産)

●2735 鳴門産塩蔵わかめ

わかめ(鳴門産)、食塩

●3814 みんな白菜キムチ

白菜、大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、りんご、食塩、砂糖、パイナップル、にんにく、にら、玉葱、えび・いわしの塩辛、生姜、ねぎ、人参、セロリ、純米酢、ごま)

●3815 幸福キムチ・辛さ控え目

白菜、大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、にら、玉葱、えび・いわしの塩辛、酢、ねぎ、生姜、人参、セロリ、ごま)

●3849 有機ねり梅

有機梅(国内産)、食塩

●5359 ピーナッツバター有糖クランチ

有機落花生(ベトナム産)、含蜜糖(国内製造)、落花生油、食塩(淡路島製造)、(一部に落花生を含む)

●6352 純国産えびせんべい

じゃがいもでんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、えび粉(えび(国産))、食塩(国内製造)、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない)、かつお節粉末(国内製造)、昆布粉末(昆布(北海道産))、さつまいもでんぷん分解物(甘藷(国産))、玉ねぎ粉末(玉ねぎ(国産))

●6381 純国産ビスケット

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

●6388 はちみつレモンのど飴

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))、

●6403 北海道きなこかりんとう

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

●6436 純国産さつまいもチップ

さつまいも(九州産)、米油(国産)、砂糖大根糖(北海道産)

●6576 柿の種梅味

もち米(国内産)、ピーナッツ(アメリカ産)、有機たまり醤油、梅加工品、植物油脂、麦芽水飴、食塩、香辛料、カツオ粉末、シイタケ粉末、昆布粉末、(一部に落花生・大豆・ごまを含む)

●6735 オーガニックミックスマッツ

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)

●7136 ベジ・デ・タコス

粒状大豆たんぱく(国内製造)、トマトピューレ、トマトケチャップ、なたね油、植物性粉末ブイヨン、香辛料、チリパウダー、にんにく、でん粉、塩

●7336 PASTA SAUCEきのこ豆乳クリーム

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、みみそ、食塩、砂糖、もち米粉、にんにく、黒こしょう

●7337 PASTA SAUCEボロネーゼ

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

●7790 オーガニックインスタントコーヒー(カフェインレス)

有機コーヒー豆(生豆生産国名:コロンビア)

●87801 ミルククッキー

中力粉、バター、砂糖、牛乳

●87802 プレーンクッキー

中力粉、バター、砂糖、鶏卵

●87803 まあぶるクッキー

中力粉、バター、砂糖、鶏卵、ココア

●87807 カフェオレクッキー

小麦粉(小麦(国産))、バター、砂糖(粗製糖)、牛乳、鶏卵、オーガニックインスタントコーヒー

●87809 ほうじ茶アメリカンクッキー

中力粉、バター、砂糖、鶏卵、牛乳、ほうじ茶

●87810 ひまわりアメリカンクッキー

中力粉、バター、砂糖、ひまわりの種、鶏卵、牛乳

●87815 チーズクッキー

小麦粉(国産100%)、ナチュラルチーズ、バター、砂糖(粗製糖)、鶏卵、牛乳

なんでも伝言板

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

■星光農園「有機愛媛はるか」0415

黄色い皮の見た目と違って甘くてとても美味しくお気に入りです。
(金沢市 E.Sさん)



エコポストの表記について



新製品。その週だけに表示されます。



今週/今月の特価品です。



生麺です(無印は乾麺)。

1週のみ

1週のみ企画品です。

2週のみ

2週のみ企画品です。

3週のみ

3週のみ企画品です。

4週のみ

4週のみ企画品です。

1・3週

2・4週 隔週の企画品です。

週

のマークがないものは毎週企画品です。



野菜・果物で地元石川県内で生産されたものです。



保存方法(無印は常温です)。



価格が変更になりました。



製品番号・生産地・価格・規格が変更になりました。



翌々週に配送されます。



レシピが紹介されています。



今回のみの企画商品です。

種苗法改正と新法制定で 日本の食はますます脆弱になる

令和の米騒動が起き、将来的な食の生産に不安が拡大する中、農林水産省は今度の国会で「種苗法」や「食糧法」を再改正し、さらに革新的新品種開発のための新法を作るという。今回の法改正・新法制定は食料保障とは無関係で、食のシステムを企業の利益のために再編成するプロセスの最終仕上げとなるだろう。このままでは日本の食はもっと脆弱にならざるをえない。

戦略的海外ライセンス

種苗法は2020年にすでに改正されたが、「日本の優秀な種苗が海外で不正に使われている」という問題が起き、育成者が海外での使用を禁止することができる条項が改正法に付け加わり、実際1975品種が海外で使用を禁止されることになった。内向きの「守り」の改正だったのだ。そして今回の改正は海外に日本の種苗を売るための「攻め」の改正である。

ただしそれは、海外での使用禁止を解除するというわけではない。日本の農産物と競合しないことを条件に「戦略的海外ライセンス」を発行し、海外の生産者団体を通じて栽培契約を結んだ生産者にだけ種苗が提供される形を取る。

ブラックボックス化

今回の種苗法改正では、タネ(育成者権)だけでなく、商標権(ブランド)を活用して生産や流通まで管理する方法が導入される。

これがスマート農業技術と結びつくと、種苗企業はタネだけでなく、生産も直接コントロールすることが可能になる。植物工場のスマート農業機器やドローンにクラウドを通じてデータを送り、農産物の生育をコントロールする。そのデータは現地の生産者には公開せず、ブラックボックス化する。タネに加え、ブランド、栽培ノウハウの三つを知的財産として活用することで、生産者を縛ることができるようにするというわけだ。

もはや今後の農業には、クラウドを通じてタネから生産、流通までを支配するクラウド領主とその領主に仕えるクラウド農奴しか存在しない——、そんなSFを思わせるような農業、食料システムに変えることが、今回の一連の法改正が狙うものだと言える。

タネ開発の中央集権化と企業化

この新法で農水省は、これまで地方自治体が主要な役割を担ってきた分散型の新品種開発体制を中央集権化することを計画している。

コシヒカリやササニシキはみな地方自治体によって開発された品種である。しかし、気候変動の対応の必要性などを口実に、その地方分散型の開発体制を見直して、国の農研機構を中心に中央集権化するというのだ。地方にある遺伝資源データや試験圃場の情報を国(農研機構)のプラットフォームに吸い上げ、ビッグデータ化し、そのデータを民間企業に提供し、新品種を開発を促す。

これまで品種開発は地方自治体によって行われてきたことで、日本では地域の気候や文化に適した多様な品種が作られてきた。このような改正がされれば、今後は地域のタネは急速に失われていく可能性が高い。そして、そのタネは「ゲノム編集」や、重イオンビームなどによって遺伝子を改変する技術が使われていくだろう。

そして政府は、新たな種苗の開発者として地方自治体ではなく、民間企業を据える。そうならば維持に費用のかかる小さな地域向けの多様なタネではなく、世界に売れる少数の品種だけに集中することが想定される。地域の食文化を支えてきた市場の小さなタネは、企業の儲けにならないとして見捨てられることになる。

地域のタネを守る

日本の野菜のタネの自給率はわずか1割にすぎない。金融破綻でもして海外からタネが入ってこなくなったら、日本は野菜も作れなくなる。農産物の輸入も止まれば、日本はあっという間に飢餓列島になってしまう。本来、農水省はこのような事態をもたらさないようにすることが最重要のはずだが、実際には、それとは逆に少数の企業を儲けさせるための政策が進みつつあり、企業利益に供しない地域のタネは見捨てられようとしている。

また、少数の売れ筋しか種苗を作らないというのでは、環境の変化に対して脆弱になる。気候危機などに対して有効なのは種苗の多様性があることであり、その多様性の喪失は病虫害などによって壊滅的な打撃を受ける可能性を高めてしまう。

失われようとしている在来種を守り、地域の種苗生産を促進することこそ、今後、日本における食を守る上で必須のことである。地域のタネを基盤に循環型の食のシステムを構築することが食料保障の上でなにより重要であるはずだ。

(文:印鑰 智哉(OKシードプロジェクト事務局長)
『週刊金曜日』2026.2.20、より抜粋転載)

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

0022 鹿児島男爵

無 ホクホクしています。コロッケやポテトサラダ、肉じゃがに。



約500g **453円**
鹿児島県 くらはま農園

特栽培長崎新じゃがいも

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

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

地

0039 金森さんの紅はるか

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



600g **342円**
富山県 カナモリファーム

ひとみ雪下にんじん

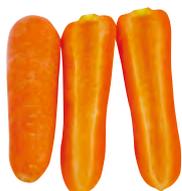
無 芯まで赤く、人参の中でももっとも柔らかい。すっきりした甘さで香りが良いので、生食・サラダ向きです。



0041 500g **273円**
0042 1kg **532円**
0043 5kg **2,547円**
新潟県 はらんなか農園

はまべに雪下にんじん

無 芯が黄色く、ひとみに比べ硬いですが、甘さと共に奥深い味です。生食でも美味しいですが、加熱するとコクがでます。



0044 500g **249円**
0045 1kg **484円**
0046 5kg **2,314円**
新潟県 はらんなか農園

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

愛知にんじん

無 無農薬、洗いの人参になります。



0052 400g **237円**
0053 800g **414円**
愛知県豊川市 酒井美智子他

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

0061 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。



約1kg **432円**
金沢市 山下農園

地

0064 福来園の里芋

無 煮物の定番野菜。独特の粘りがあってやわらかい芋です。



500g **432円**
野々市市 福来園

地

0068 青森長いもカット

無 色が白くアクが少ない上、シャキッとした歯触りが特徴です。



約350g **535円**
青森県

0069 蓮花蓮根

無 ねばり気が強い蓮根です。鉄分の吸収を高めるといわれている野菜です。



500g **432円**
蓮花町 山下農園

地

小倉農園レンコン

無 粘り気が強くもちっと美味しいです。



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 大地を囲む会

0146 愛知ブロッコリー

低 有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。カロテンとビタミンCが豊富。



1玉 **450円**
愛知県 あっぱれ天恵・ティエラス

0160 愛知キャベツ

低 低農薬。有機JAS認証で認められている薬剤のみ使用。幅広い料理にどうぞ。



1玉 **450円**
愛知県田原市 あっぱれ天恵・ティエラス

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 農業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 必要に応じて特栽培レベルの農薬・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 必要に応じて特栽培レベルの農薬・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

0179 高知リーフレタス

無 くせのない味わいで、サラダや肉料理の付け合せに最適。



1玉約300g **329円**
高知県 三宮

0180 鳥越水菜

無 油との相性も抜群。その他、ごま和え、煮びたし、納豆和え、すましの実、鍋、パスタ等。



約150g **259円**
白山市 エコファーム奥野

地

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

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

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

野菜

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

0202 愛知小松菜

低 殺虫剤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

0215 有機奈良わさび菜

有 からし菜の仲間、わさびのような爽やかな辛味と香りを持っています。



100g **310円**

奈良県 農民連

0244 高知ニラ

無 カロテン、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されています。



100g **283円**

高知県 TAMファーム

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

0262 高知パプリカ (赤か黄)

低 低農薬。低農薬、化成少量有。天敵をつかったこだわり農法。甘いパプリカです。



約200g (1〜3個) **460円**

高知県 高生連

0271 高知ナス

低 ハウスに天敵農法を取り入れたおかげで、殺虫剤の使用回数は少なくなっています。



3本 **352円**

高知県 高生連

0267 愛知トマト (桃太郎)

低 マルハナパチで交配する為、ほぼ農薬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、粉殻、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**

0277 高知きゅうり

低 低農薬。ポテトサラダやちくきゅうなどに。



2本 **329円**

高知県 中内

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 生姜には、体を温める効果があります。



約80g **256円**

高知県 明神

0300 愛知生しいたけ

無 無農薬。無農薬、菌床栽培。4〜7個入りです。



100g **297円**

豊橋市 河合

寺井生シイタケ

無 自家製の菌床で、モーツァルトの調べを聴かせて栽培しています。



0301 大粒 200g **447円**

0302 小粒 140g **308円**

寺井 佐の川園 **地**

寺井舞茸

無 サルノコシカケ科。成分βグルカンには癌の抑制作用を持つ。



0303 100g **194円**

0304 1株 **1,233円**

寺井 佐の川園 **地**

0306 カットしめじ

無 シャキシャキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。



90g **229円**

長野県 ミズライフ

0307 長野エリンギ

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



100g **308円**

さらだぼーる

0308 えのき茸

無 美味しいえのき茸です。最もスタンダードな、どんな料理にも合う万能選手。



100g **171円**

長野県 ミズライフ

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 信州きのこ

0312 黄金たもぎ茸

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



80g **332円**

愛知県 ナガタ農園

0313 奈良生なめこ

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



100g **200円**

奈良県 上津川きのこ組合

0314 長野株なめこ

無 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。



1株 **298円**

さらだぼーる

0321 すりおろしにんにく (ピン)

無添加 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 徳島産の朝堀りを新鮮なうちに加工。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。



冷凍 400g **626円**

【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。



冷凍 250g **400円**

【原材料】有機いんげん

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 ベジタブル

有 【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グリーンピース

有 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 フライポテト

有 美しい黄金色の肉質、サクサクした食感。【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖



冷凍 300g **497円**

ペンギンルトサ社(ム)

0343 皮つきカットじゃが芋

有 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

果物は、生育状況により遅配となる場合があります。

0350 FTエクアドルバナナ

有 フェアトレード。品種「パレリー種」。雑草は手で狩り、除草剤は使っていません。有機肥料、堆肥、液肥使用。



エクアドル
プリエート農園

約500g **532円**
00005 定期 **519円**

0351 愛知いちご(大・中粒)

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



約230g **990円**
愛知県 ハートヘルスファーム

0352 冷凍カットマンゴー

低 糖度15度以上のマンゴーをベトナム現地で加工。ポストハーベスト農薬の心配はありません。着実から収穫までは、紙袋で覆って栽培しています。



冷凍 500g **648円**
オーシャン貿易

0356 OGマンゴー

有 酸味が少なくコクのある甘味と、舌触りがなめらかでとろけるような食感が特徴のナンドクマイ種。



冷凍 ムソー 200g **518円**

0357 OGパイナップル

有 ジューシーな果汁と甘味が特徴のパタバピア種。くさび型にカットしているタイプなので、そのままでもトッピングとしても◎。



冷凍 ムソー 200g **562円**

0358 冷凍有機ブルーベリー

有 カナダ産の有機栽培ブルーベリー。野生種で粒が小さく、濃厚な色合い。【原材料】有機ブルーベリー(カナダ産)



冷凍 ムソー 1kg **3,799円**

0359 OGブルーベリー

有 カナダの大自然の中で有機栽培されたブルーベリーです。野生種。【原材料】有機ブルーベリー(カナダ産)



冷凍 ムソー 150g **616円**

0360 冷凍有機いちご

有 有機JASトルコ産ストロベリー。カマロツサ種でも鮮やかな色合いで、糖度が高く香りが強い。【原材料】有機ストロベリー(トルコ)



冷凍 ムソー 1kg **2,219円**

0371 OGストロベリー

有 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。



冷凍 ムソー 200g **518円**

0372 OGラズベリー

有 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。



冷凍 ムソー 150g **745円**

0373 OGミックスベリー

有 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



冷凍 ムソー 200g **713円**

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**

0393 熊本パール柑

低 低農薬。味は、甘みと酸味と香りのすべてが味わえ美味しく頂けます。あっさりした甘みに酸味が少しのこる感じます。



熊本県 水の子
1kg **670円**

0397 熊本甘夏みかん

無 スッキリした甘さとかすかな苦味。甘夏は、ビタミンC・クエン酸やビタミンB1もたっぷり摂れます。味は酸味が強めですが、それと共に甘みがあり、全体にさっぱりとした清涼しい味が楽しめます。



熊本県 水の子
約1kg **410円**

0398 熊本ネーブル

低 低農薬・太陽の恵みをたっぷり受けたネーブルは酸味と甘みのバランスがよく、みずみずしくジューシーです。香り高く濃厚な甘さとおふれる果汁です。



熊本県 水の子
約1kg **683円**

0399 有機愛媛八朔

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
800g前後 **510円**

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て生まれたみかんです。酸と糖のバランスがいい品種です。



熊本県 鶴田有機農産
600g **603円**

0404 熊本スイーツプリング

低 低農薬。温州みかんにはっさくを掛け合せた品種。ほんのり甘くてとってもおいしい。



約1kg **572円**
熊本県 水の子

0405 熊本不知火(デコポン)

低 低農薬。品種は不知火。本場熊本のデコポン。糖度が高く食味にも優れる柑橘類。ヘタ部分んがボロリと取れてむきやすい。



熊本県 水の子
500g **454円**

0415 有機愛媛はるか

有 有機JAS。レモンのような見た目に反して酸味が少なく、カットした途端広がる爽やかな香り。ゴツゴツとした、酸っぱそうな皮からは想像できない上品な甘さで、ぶるっとした食感が人気です。



愛媛県 星光農園
500g **435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。

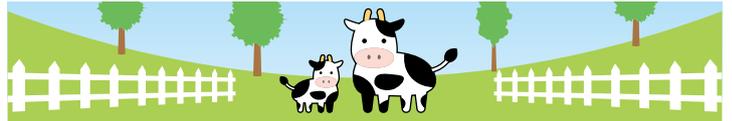
北陸3県で 冷蔵 1ℓ **380円**
00001 定期購入 1ℓ **374円**



0492 よつ葉特選低脂肪牛乳

高品質な生乳のみを使用し、脂肪分をおさえました。生乳本来のおいしさを生かした、すっきりとした味わいです。高温殺菌乳。

冷蔵 1ℓ **300円**
00002 定期購入 1ℓ **294円**

0505 生クリーム 冷蔵

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

【原材料】生乳100% 200ml **462円**
00009 定期 200ml **456円**



0494 デザートヨーグルト

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

【原材料】脱脂濃縮乳(北海道製造)、濃縮バター・ミルク(北海道製造)、クリーム(北海道製造)、砂糖

冷蔵 100g **132円**



0501 加糖よつ葉のむヨーグルトプレーン

香料は使用しておりません。乳原料は100%北海道産。濃厚なミルク感を感じてもらえるよう、とろっとした食感や無脂乳固形分・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** **得**
00007 定期 400g **302円** **得**



0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵

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

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



0520 とろっとなめらかヨーグルト

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

【原材料】生乳 400g **311円**



0506 ゴーダチーズ

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g **611円**



0508 チェダーチーズ

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

冷蔵 200g **597円** **得**



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つまみに。お菓子作りに。

冷蔵 200g **484円**



0511 シュレッドチーズ

チェダー・モッツアレラチーズを使いやすくシュレッド。ピザやトーストに。

※ジッパー付きではありません。

冷蔵 250g **675円** **得**



0512 カマンベールチーズ

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

冷蔵 90g **489円**



0518 大人のカマンベール&ブルー

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **464円**




0519 スキムミルク

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **298円**



0521 チーズペースト カマンベール入り

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g **300円**



0514 有塩バター

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のプロにも人気のバター。

冷蔵 150g **378円**



0515 無塩バター

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

冷蔵 150g **407円**



0516 パンにおいしい 発酵バター

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

【原材料】生乳、食塩

冷蔵 100g **384円** **得**



0517 パンにおいしい よつ葉バター

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

【原材料】生乳、食塩

冷蔵 100g **335円**



たまご

さとうファームの平飼い卵

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

新潟県 さとうファーム

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



地主の平飼い有精卵

衛生管理された水を与え、平飼い鶏の健康と、有精卵の品質・美味しさを追求した卵。鶏舎内では定期的に散霧をおこない、湿度・温度の調整と、マイナスイオンの発生により、鶏のストレスを抑え、快適に過ごせるようにしています。(エサには遺伝子組み換え飼料が含まれていません。)

0701 12玉 **733円** **定期** 00003 12玉 **721円**
地主共和会 0702 6玉 **368円** 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

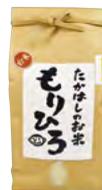
0924 無)白米 コシヒカリ

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**

3月のわっぱん 冷蔵

1171 ミニパンセット

こしあんぱん、ジャムロールパン、チョコデニッシュ、メロンパン、カフェオレあんぱんの5種類の可愛らしいミニパンが入ったセット。

【原材料】小麦粉、こしあん、白あん、粗糖、バター、卵、牛乳、苺ジャム、チョコレート、イースト、菜種サラダ油、コンデンスミルク、食塩、脱脂粉乳、片栗粉、有機インスタントコーヒー



5種×1 **454円**

1172 よもぎ桜あんぱん(こしあん)

わっぱ知多農場に自生しているよもぎの若芽を摘んで生地に練り込み、中に無添加のこしあんを詰めました。トッピングの桜の塩漬けが見た目味もアクセントになっています。

【原材料】こしあん、小麦粉、牛乳、粗糖、卵、よもぎ、バター、菜種サラダ油、イースト、桜塩漬け、岩塩



2個 **421円**

1173 ミニチョコクロワッサン

乳化剤不使用のオーガニックチョコレートを香ばしいクロワッサン生地で巻きましました。

【原材料】小麦粉、バター、チョコレート、卵、粗糖、イースト、脱脂粉乳、りんご、岩塩



8個 **421円**

1174 ライ麦くるみレーズン

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

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



約70g×2個 **400円**

1175 ゆめカンパーニュ

小麦本来の香りと味を楽しんで頂くため、糖分を除き、シンプルな材料で作りました。中身のギュッと詰まった田舎パン、サンドイッチにもおすすめです。

【原材料】小麦粉、小麦ふすま、天然酵母(小麦・米・麹)、岩塩、モルト



1個約250g **481円**

1176 抹茶シフォンケーキ

西尾の有機栽培抹茶を使った、香りのよいシフォンケーキ。珈琲・紅茶にも、日本茶にも合います。あんこなど、お好みのアレンジで楽しんで。

【原材料】卵、粗糖、小麦粉、菜種サラダ油、抹茶、岩塩



直径12cm **691円**

わっぱんのパン 冷蔵

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

食パン

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



1101 大 620g **581円**
1102 小 420g **410円**

天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1103 大 620g **659円**
1104 小 410g **464円**

スライス食パン

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



1105 大 10枚 **592円**
1106 小 6枚 **421円**

スライス天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



1107 大 10枚 **670円**
1108 小 6枚 **475円**

1109 全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、粗糖、脱脂粉乳、バター、菜種サラダ油、食塩



420g **441円**

1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **410円**

1111 レーズン食パン

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



410g **540円**

1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **502円**

1113 ジャがいも食パン(リーン)

【原材料】小麦粉、じゃがいも、粗糖、イースト、食塩、菜種サラダ油



410g **427円**

リーン天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



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

1116 リーン全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩



410g **441円**

1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **389円**

1118 全粒マフィン

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



5個 **421円**

1119 全粒酵母パンズ

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



約75g×3個 **346円**

1120 クロワッサン

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



3個 **432円**

1121 ふすまパン

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個約180g **335円** 1・3週

1123 レーズンスティック

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



5本 **313円** 1・3週

1125 天然酵母カンパニョ

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、天然酵母、岩塩、けしの実



約310g **387円** 1・3週

1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **400円** 1・3週

1127 こしあんパン

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



2個 **367円** 1・3週

1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **421円** 1・3週

1132 ジャムパン

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



2個 **367円** 1・3週

1134 ピザパン

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



2個 **432円** 1・3週

1136 カレードーナツ

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



2個 **432円** 1・3週

1137 ミニ動物パンセット

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、卵、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



5種×各1 **529円** 1・3週

その他のパン

玄米パン 3週のみ

国産小麦粉・玄米粉使用。ふわふわとした食感、玄米のほのかな風味と黒糖の甘み。風味豊かに蒸し上げました。

1061 あんなし

【原材料】小麦粉[小麦(国産)]、黒糖、玄米粉(国産)、バーム油(コロンビア産)、パン酵母、麦芽水飴、食塩(オーストラリア産)



3個 **562円**

1062 あん入り

つぶあん入り。
【原材料】つぶあん[小豆(北海道産)、てんさい糖、麦芽水飴]、小麦粉[小麦(国産)]、黒糖、バーム油(コロンビア産)、玄米粉(国産)、パン酵母、麦芽水飴、食塩(オーストラリア産)

オーサワ 3個 **600円** 翌々週

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

1823 きのごおやき

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

1824 おからおやき

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



各2個組 **564円**

1826 おやき4種セット
(つぶあん、きのご、おから、切干大根)

4種×各1個 **1,128円**

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** **得**
豚ヒレ肉を一口カツ用にカットしました。

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

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

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



グローバルのハム・ウィンナー・惣菜

冷蔵

惣菜は冷凍

3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

1702 手巻きボンレスハム
脂身の少ない豚もも肉を3週間ほど漬け込んだ後、綿糸で巻き、桜の薪でスモークした古典的で味わい深い製品。



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。



1705 ボンレスハムスライス

脂身が少ないのですが大きな固まりでスモークするのでしっかりと仕上がっています。



1706 スモークトハムスライス

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。



1708 ヒレスモーク

豚ヒレ肉を柔らかくスモークした贅沢な製品です。適当な長さで切り、手で縦に裂くと美味しくお召し上がりいただけます。



1712 料理用ベーコン

ベーコンを作る時の切り出しを寄せ集めた、料理に利用しやすいお得な製品です。



1713 ショルダーベーコンスライス(s) 1・3週

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



1717 タンドリチキン

鶏肉の骨付き胸肉をヨーグルトやレモンで漬け込みスパイスに焼き上げます。インド本場の味が楽しめます。



1718 ベリーベーコン(s) 1・3週

炭火で熱を加えながら、桜の薪でスモークするグロ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。



1720 ウィンナーソーセージ

豚肉を粗挽きにして天然羊腸に詰め作り、胡椒が効いたシンプルなお味付けの逸品です。一番人気!



1721 玄米ウィンナー

生地を細挽きにしてから、炊いた玄米を加えて仕上げた、ヘルシーなソーセージ。



1722 野菜ソーセージ 1・3週

野菜入り。【原材料】豚肉・野菜菜・トマト・天日湖塩・香辛料・黒砂糖・パプリカ・羊腸



1726 チキンウィンナー

親鶏肉を使用した細挽きタイプ。フォンデュやスープやサラダなどさっぱりとした味のものにはとても使いやすい製品です。



1727 あらびきチキン

親鶏肉を粗挽きにしました。親鶏肉ならではの旨味としっかりとした歯ごたえ。



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グローバル独自のカレー味のソーセージ。カレーに最も合う親鶏肉を使用。



1734 ポークハンバーグ 1・3週

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。



1921 プルコギ 1・3週

【原材料】豚肉・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



秋川牧園の豚肉・鶏肉・ごはん・おかゆ

秋川牧園の 黒豚

冷凍



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

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



黒豚ローストンカツ用

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

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



黒豚ローススライス

1317 黒豚ローススライス 200g **827円**

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



黒豚モモ一口カツ用

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

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

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



黒豚モモスライス

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

1324 黒豚バラシャブシャブ 200g **764円**

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



黒豚小間切

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

秋川牧園(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** 得

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ぎもを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。約15~25g。カレー・シチュー・煮物に適しています。

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。

1513 500g **1,290円**

1514 1kg **2,154円**

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**
若鶏のむね肉を使用。生姜をきかせ、鶏の旨味を引き立たせました。味付けしていますので、そのままでも鍋などにもお使いいただけます。

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

1526 若鶏せせり 200g **465円**
せせりは首まわりの肉で、1羽から少量しかとれない希少部位。ぷりっとした弾力と、脂がほどよくのったこくがたまりません。

1530 とりがらすープ 50cc×5 **577円**
健康な若鶏のガラを原料としたスープです。おでん、鍋物、カレー、シチュー、おにぎり、スープ等においしくご利用ください。天日塩があらかじめ調整してありますのでほどよい味に。

【原材料】鶏骨スープ、食塩

1531 若手羽中(バラ凍結) 1・3週 400g **977円**
欲しい分だけ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。骨の周りの肉がすっと身離れするよう、半割にしました。ソテー、揚げ物、煮物などにどうぞ。



秋川牧園のお総菜・瑞穂牛

秋川牧園のお総菜 冷凍

1536 やきとりセット 180g **787円**

【原材料】つくね串(鶏肉(国産)、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、揚げ油(なたね油))、もも串(鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、砂糖)、タレ(砂糖、醤油、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)、(一部に鶏卵、小麦、大豆、卵を含む)



1538 とり焼売 216g **505円**

【原材料】野菜(玉ねぎ、キャベツ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、つなぎ(パン粉、ばれいしよでん粉、おからパウダー)、たけのこ水煮、砂糖、エビ魚露、醤油、食塩、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、小麦グルテン、砂糖、食塩)、(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆・えびを含む)



1539 ミートボール 100g(固形量65g) **273円**

秋川牧園の鶏肉を使用。味が引き締まったタレ、やさしい甘さのなかにしっかり醤油の風味が感じられます。

【原材料】鶏肉(国産)、玉ねぎ(国産)、つなぎ(パン粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、山芋パウダー)、生姜ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、ソース(醤油、砂糖、発酵調味料、ばれいしよでん粉、清酒、りんご酢)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・卵・やまいも・大豆・りんごを含む)



1543 がらあげ 150g **538円**

【原材料】鶏肉(国産)、醤油、玉ねぎ、生姜ペースト、鶏卵、清酒、砂糖、にんにくペースト、ごま油、塩麹、ブラックペッパー粉末、食塩、衣(ばれいしよでん粉、さつまいもでん粉、小麦粉、もち粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉・小麦・大豆・卵・ごまを含む)



1548 鶏レバー甘辛焼 120g **483円**

【原材料】鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、ばれいしよでん粉、生姜、にんにくペースト(原材料の一部に小麦を含む)



1552 レバー入りミートボール 400g **812円**

【原材料】鶏肉(国産)、鶏肝(鶏肝臓、心臓)(国産)、玉ねぎ(国産)、パン粉、鶏卵、醤油、砂糖、食塩、生姜ペースト、清酒、山芋パウダー、揚げ油(なたね油)



1556 チューリップ(フライドチキン) 500g **1,253円**

【原材料】鶏卵(国産)、清酒、醤油、食塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、パプリカ、ホワイトペッパー、バジル、オレガノ、カレー粉、衣(小麦粉、馬鈴薯澱粉、パン粉)、揚げ油(なたね油)、(一部に鶏肉、大豆・小麦を含む)



1563 とり肉まん 4個(400g) **707円**

【原材料】皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、ばれいしよでん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)/ベーキングパウダー、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む)



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】鶏卵(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、生姜、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)]



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、生姜、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)]



1564 とりミニ肉まん 8個(280g) **586円**

【原材料】皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、菜種油、イースト、食塩)、具(野菜玉ねぎ、生姜)(国産)、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、たけのこ水煮、つなぎ(パン粉、ばれいしよでん粉)、醤油、砂糖、ごま油、食塩、ホワイトペッパー粉末)/ベーキングパウダー、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ごまを含む)



1586 ふんわり卵の親子丼の具 180g **499円**

【原材料】鶏肉(国産)、鶏卵(国産)、玉ねぎ(国産)、発酵調味料、醤油、砂糖、青ねぎ、カツオブシエキス(原材料の一部に小麦を含む)



1588 ささみのハーブカツ 200g **590円**

【原材料】鶏肉(国産)、食塩、ホワイトペッパー、衣(パン粉、チーズ、小麦粉、鶏卵、ばれいしよでん粉、パプリカ、オレガノ、バセリ)



1589 とり餃子 195g(15個入) **496円**

黒豚の甘みのある脂身を含ませて、一口食べるとお肉の旨味があふれ出す「とり餃子」です。お肉の割合を多くし、ジューシーさと満足度を実現しています。



【原材料】鶏肉(国産)、野菜(玉ねぎ、キャベツ、ニラ、生姜)(国産)、豚脂(国産)、ばれいしよでん粉、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、にんにくペースト(にんにく(国産))、ごま油、ホワイトペッパー粉末、皮(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、食塩)、(一部に鶏肉・豚肉・小麦・大豆・ごまを含む)

1597 チキンライス 450g **662円**

【原材料】精白米(国産)、トマトケチャップ、野菜(玉ねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)(国産)、鶏肉(国産)、砂糖、とりがらスープ、なたね油、食塩、(一部に鶏肉を含む)



1604 手羽めしの素 260g(2合用) **580円**

秋川牧園の若鶏の手羽元を使用。あらかじめ加熱していますので、炊飯器で炊き上げるだけで、しゃもじで簡単にほぐせます。



【原材料】鶏肉(国産)、醤油、発酵調味料、チキンスープ、砂糖、昆布だし、生姜ペースト、米酢、食塩、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む)

その他の商品は注文書をご覧ください。

P.16「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ので、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)、さつまいろ粉

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、さつまいろ粉

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、さつまいろ粉 各80g **450円**

有機米のおかゆシリーズ

赤ちゃんの成長に合わせた、月齢別に食感を少しずつ変えてあります。



2821 5ヶ月期有機米のおかゆ

有機米をとろとろなめらかに仕上げました。初めての離乳食に。

【原材料】有機米(鹿児島県産) 80g **420円**

2822 7ヶ月期有機野菜のおかゆ 80g

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

2823 7ヶ月期有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g

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

2824 9ヶ月期鶏と有機野菜のおかゆ 100g

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

2825 12ヶ月期しらすと有機野菜のおかゆ 100g

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

ベビーポタージュ Hokkaido Pro

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



4342 ベビーポタージュ北海道 とうもろこし(スーパースイーツ)

【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**

お総菜・水産物・練り物・海藻

惣菜

1834 大豆のハム 3週のみ

大豆たんぱくを主原料に卵白を加えて作られた、ハム風の植物性たんぱく食品です。サラダ・ハムステーキ・チャーハン等にどうぞ。

【原材料】大新粒大豆たん白(遺伝子組換えでない)、植物油、卵白粉(卵を含む)、砂糖、食塩、植物たん白酵素分解物、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、香辛料、レモン、香料、紅麴色素



三育フーズ(ム) 翌々週 400g **1,620円**

1841 玄米いかごはん 3週のみ

近海産のスルメイカに国内産の有機玄米を詰め、じっくりと炊き上げたいかごはんです。

【原材料】スルメイカ(北海道産)、玄米(北海道産)、醤油、砂糖、醗酵調味料、食塩(原材料の一部に大豆、小麦を含む)



エビスパック(ム) 翌々週 1杯 **842円**

信州自然村のおやきはP.9に掲載しています。

1851 かつお生節 3週のみ

鰹を煮熟し骨を抜き、表面を薪火で炙って仕上げた、昔ながらの生節。余計なものは一切入っていないので、そのままおやつとしても安心して召し上がれます。包丁やナイフでカットでき、手で簡単にほぐせます。

【原材料】鰹(国内産)



竹内商店 翌々週 1本 **481円**

1856 味付けメンマ 3週のみ

やわらかい台湾産メンマを風味豊かに仕上げた、味付けメンマです。そのままおつまみとしてお召し上がり頂けます。

【原材料】メンマ(ベトナム産)、しょうゆ、発酵調味料、ごま油、粗糖、酵母エキス、食塩、唐辛子(鳥根県)、原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む



マルアイ 翌々週 80g **324円**

1885 5種こだわりおでん 3週のみ

植物性素材だけでつくったおでんを1人前のレトルトパックにしました。具材は大根、がんもどき、高野豆腐、しらたき、結び昆布の5種類温めるだけですぐお召し上がりいただけます。天然の旨みをいかし、じっくりと煮込んだ上品な味です。

【原材料】特別栽培大根(国産)、がんもどき[大豆・枝豆・れんこん・にんじん・椎茸・大和羊(国産)、なたね油、食塩(海の精)]にがり(粗製海水塩化マグネシウム)、高野豆腐[大豆(国産)/にがり]、しらたき[こんにやく粉/水酸化カルシウム]、昆布(北海道産)、醤油、本みりん(もち米、米麹、米焼酎)、食塩(天塩)、酵母エキス



オーサワ 翌々週 レトルト 370g **648円**

水産物

2304 台湾産 素干し桜えび

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

【原材料】桜えび(台湾産)



冷蔵 かもめ屋 20g **529円**

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。秋はカタクチイワシで白っぽいしらす、春先はマイワシで少し黒っぽいしらすになります。



かくまつ岩松商店(かもめや) 冷凍 70g **510円**

2391 天然エビむき身 1・3週

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



パプアニューギニア海産 冷凍 120g **918円**

2635 カキフライ 1・3週

三陸産の牡蠣を使ったフライです。加熱用牡蠣は旨味がさらに増し、フライ用のパン粉を付けても牡蠣の旨味は損なわれることなく味わえます。

【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)



冷凍 高橋徳治商店 240g **981円**

練り物

高橋徳治商店

冷凍

2631 おとうふ揚げ

5個(165g) **359円**

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



2632 3.11は忘れないおとうふ揚げ

3種10品 **711円**

おとうふ揚げ、椎茸入りおとうふ揚げ、五目おとうふ揚げの3種類が入っています。震災から15年をとおとうふ揚げと共に歩んできました。



【原材料】(おとうふ揚げ)タラすり身、豆腐、食用米油、ばれいしょでん粉、砂糖、発酵調味料、カツオブシエキス (おとうふ揚げ(五目))タラすり身、豆腐、食用米油、たけのこ、ばれいしょでん粉、ごぼう、しいたけ、枝豆、カツオブシエキス、発酵調味料 (おとうふ揚げ(椎茸入り))タラすり身、豆腐、食用米油、しいたけ、ばれいしょでん粉、砂糖、発酵調味料、カツオブシエキス

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、



2644 海老カツ 180g(3個入) 666円

天然海老をパテにし、海老カツをつくりました。殻付きのエビはベスト状態にし、刺き海老はぶつ切りにして、海老の食感を楽しめるようにしています。



【原材料】エビ(インドネシア、マレーシア、インド、パングラディッシュ産)、玉ねぎ、パン粉(小麦、ショートニング(パーム油)、酵母、砂糖、食塩)、小麦粉、全卵、米油、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組換えでない))、食塩、衣(パン粉(小麦粉、ショートニング(パーム油)、酵母、砂糖、食塩)、全卵、小麦粉、おから粉(大豆(遺伝子組換えでない)))

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、ほたんちくわ×2、ごぼう巻×1、白身つみれ×4、小魚つみれ×2

海藻

2711 天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布) 1・3週

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

【原材料】昆布(北海道産)



日本海物産 翌々週 60g **918円**

2717 きざみ焼のり 3週のみ

みえぎよれんとタイアップして生産から流通・加工までしっかり確認できる三重県産限定の海苔を細く刻みました。うどん、そばやちらし寿司に。

【原材料】乾のり(三重県産)



ムソー 翌々週 20g **680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**

魚・海藻

鮮魚

高知県黒潮町

土佐佐賀産直出荷組合

3週のみ 翌々週 冷凍

2311 あじ三枚おろし 12g **676円**

2312 きびなごのフライ 110g **697円**

1匹まるごとブリブリの子持ちきびなごを、こだわりの材料を使ってフライにしました頭から尾まで丸ごと食べられます。油でからりと揚げて。

2313 きびなごの唐揚げ 110g **656円**

2314 あじガーリックフライ 150g **751円**

【原材料】あじ(高知県)、パン粉、小麦粉、ガーリックパウダー、食塩

2315 あじフライ 100g **616円** **得**

【原材料】あじ、パン粉(小麦粉、生イースト(酵母)、天日塩)、小麦粉、全卵、天日塩、コショウ

2317 土佐のさば三枚おろし 200g **665円**

新鮮なサバのフィレ2~5枚入っています。

2318 土佐沖かつお漬け丼 80g **602円**

特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れ鯉の刺身。

【原材料】かつお(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖

2319 土佐沖きはだまぐろ漬け丼 80g **602円**

特製たれに漬け込んだ土佐沖捕れキハダマグロの刺身。

【原材料】キハダマグロ(高知県)、醤油(大豆、小麦を含む)、味醂、砂糖

2322 土佐めひかりの唐揚げ 110g **621円**

【原材料】めひかり、片栗粉、馬鈴薯澱粉、食塩、コショウ、白こしょうの末

2323 土佐の天然ぶり 切り身 約120g **706円**

2324 土佐薫焼き天然ぶりタタキ 120g **939円**

2325 土佐の鯉刺身用ブロック 約100g **907円**

土佐の鯉船団が土佐沖にて一本釣り漁で捕って黒潮町に水揚げした旬の初鯉を、当日さばいて、刺身用ブロックにしました。

2326 豆あじ唐揚げ 100g **620円**

一匹丸ごと 頭も食べられます。大きめのあじは頭を落として食べやすくしてあります。

【原材料】あじ(高知県)、澱粉、塩、こしょう

2327 白身魚のフライ 120g **616円**

一本釣りの「しいら」を食べやすい大きさにカットしてフライにしました。

【原材料】しいら、パン粉、小麦粉、卵、天日塩、コショウ

2328 天然きはだまぐろ薫焼たたき 100g **954円** **得**

土佐近海獲れ「きはだまぐろ」を100%薫焼きの炎だけで焼き上げた、わら焼きたたき。

2329 ぶり照り焼きセット 切身120g+添付タレ30ml **769円**

旬の天然ブリの切身に、別添えのタレを付けた照り焼きセットです。

【原材料】ぶり(高知県)、醤油、味醂、砂糖

2330 土佐ぶり照り焼き用 調味液付き 固200g+タレ40ml **862円**

土佐沖で獲れた旬の天然ぶりを食べやすく切り身に。調味液に漬け込んでいるので簡単に調理できます。

【原材料】ぶり(高知県)、醤油、味醂、砂糖

2331 うるめイワシ(ドレス) 270g **660円**

高知土佐沖のイワシを急速冷凍。鮮度抜群。塩焼きや煮つけ、天ぷらなどにすぐ使えます。

2333 土佐の色々セット 3種600g以上 **1,542円**

アジ、サバ、チカメキントキ、イカ、カマス、イワシ類、チダイなどの旬の魚から3種。

2334 土佐の色々セット 2種400g以上 **1,026円**

アジ、サバ、チカメキントキ、イカ、カマス、イワシ類、チダイ、などの旬の魚から2種。

2335 あじ干物 1枚 **417円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味。

【原材料】あじ(高知県)、食塩

2336 かます干物 1枚 **417円**

ふっくらとした身とほど良く脂ののった、やさしい塩味。

【原材料】かます(高知県)、食塩

2338 野菜とあわせる天然ぶり煮付用 固200g+タレ130ml **917円**

解凍後、お好みの刻み生野菜と混ぜ合わせて出来上がり。

【原材料】オオニベ(高知県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、食塩、こしょう、菜種油

2343 しいらの切り身 120g **582円**

高知県幡多郡黒潮町へ水揚げされたしいらを食べやすい大きさにカットしました。水揚げされてすぐに、さばいて調理し急速冷凍しているため、鮮度抜群です。

2346 白身魚の梅しそチーズ焼き 4個入(100g) **757円**

電子レンジで温めるだけ。シイラのさっぱり梅味。

【原材料】しいら(高知県)、マヨネーズ(菜種油、卵、りんご酢、砂糖、塩、からし粉)、チーズ、しお、梅

2347 カマスの3枚おろし 120g **660円**

水揚げ後、すぐに下処理して急速冷凍した新鮮な「カマス」のフィレ(三枚おろし)です。

2349 白身魚のペッパーマヨ 4個入(100g) **757円**

【原材料】しいら(高知県)、玉ねぎ、マヨネーズ(菜種油・卵・りんご酢・粗糖・塩・からし粉)、パン粉、塩こしょう

2351 野菜とあわせる豆あじ南蛮漬け 130g(固形50g調味料80g) **657円**

野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。

【原材料】あじ(愛媛県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、こしょう、(一部に大豆、小麦を含む)

2352 土佐のわら焼鯉たたき 約130g **1,068円** **得**

一本釣り漁で釣り上げた鯉をわら焼きで焼き上げた特製の「土佐焼鯉たたき」です。

2354 さばの竜田揚げ 120g **621円**

高知県西南部で水揚げされたさばを食べやすい大きさにきって、自社の調味液に漬け込み、竜田揚げにしました。

【原材料】さば(土佐沖)、でんぷん、醤油、味醂、酒

2356 野菜とあわせるさば南蛮漬け 140g(固70g、液70g) **657円**

【原材料】さば(高知県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、菜種油、食塩、こしょう、(一部に大豆、小麦を含む)

2357 野菜とあわせるブリ甘酢あんかけ 140g(固70g、液70g) **657円**

野菜と合わせるだけの簡単調理済お惣菜。

【原材料】ぶり(高知県)、醤油、砂糖、酒、酢、馬鈴薯澱粉、菜種油、(一部に大豆、小麦を含む)

2358 野菜とあわせる白身魚のケチャップ煮 140g **657円**

【原材料】しいら(高知県)、ケチャップ、馬鈴薯澱粉、砂糖、味醂、醤油、菜種油(一部に大豆、小麦を含む)

2361 野菜とあわせるきびなご南蛮漬け 140g(固形70g調味料70g) **657円**

高知県でとれる身のあったブリブリのキビナゴを使用。

【原材料】きびなご(高知県)、酢、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、でんぷん、食塩、こしょう、菜種油

2363 野菜とあわせる白身魚(ニベ)南蛮漬け 140g(固70g/液70g) **657円**

白身魚の切身に衣を付けて、カラッと揚げて調味液に漬け込みました。解凍してお好みの野菜と混ぜあわせて下さい。

【原材料】オオニベ(高知県)、砂糖、酢、醤油、馬鈴薯澱粉、食塩、こしょう、菜種油、(一部に大豆・小麦を含む)

2364 四万十川の天然鮎 150g(2尾以上) **1,700円** **得**

四万十川流域で獲れた脂ののった天然の「夏鮎」を、鮮度そのままに急速冷凍しました。

2365 さば塩干し(土佐沖真さば干物) 1枚フィレ **417円**

2366 レンコダイ干物 1枚 **510円**

土佐沖で獲れたレンコダイに、食塩だけで干物(ひらき)にしました。ふっくらとした身とやさしい塩味。

2746 オーサワの芽ひじき(伊勢志摩産) 1・3週

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

【原材料】ひじき(三重県伊勢志摩)



翌々週
オーサワ 30g **540円**

2775 御のり(板のり) 3週のみ

伊勢湾の恵みを受けて育まれた三重県産限定の「のり」です。そのままでも、軽く炙っても。お寿司やご飯のお供に。

【原材料】乾のり(三重県産)



翌々週
ムソー 10枚 **680円**

2776 焼のり 3週のみ

特別指定の上質のりを使い、遠赤外線で焼き上げた最高級焼のりです。焼いてある手軽さが魅力。おにぎりやご飯のお供に。

【原材料】乾のり(のり(三重県産))



翌々週
ムソー 10枚 **983円**

飛鳥食品の本格点心

冷凍

おいしさはもちろん、安心・安全な製品づくり、そして食べている人が笑顔になる飛鳥食品の本格点心。手作りにこだわるからこそ味わえる中国本場の家庭の味をご家庭でお楽しみ下さい。

※下記商品は毎週注文できます。注文書をご覧ください。

1949 手作りミニ肉まん

250g(5個入) **575円**

【原材料】豚肉、玉ねぎ、醤油、砂糖、澱粉、筍、魚醤、ごま油、塩、生姜(皮)小麦粉(国内産)、砂糖、生イースト(パン酵母)、塩、ラード



1955 フライパンでミニ春巻

120g(6個) **495円**

フライパンで手軽に調理できるよう、平たく作りました。えびを入れ、お子様にも喜んでもらえるよう仕上げました。お弁当にもぴったりです。フライパンに多めの油を入れ、両面を焼いてください。オーブントースターで焼いていただいても美味しいです。



【原材料】皮(小麦粉、食塩)、豚肉(国産)、天然えび、ニラ、春雨、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、ごま油、清酒、オイスターソース、澱粉、食塩、砂糖

1950 飛鳥の帆立シューマイ

180g(12個入) **698円**

【原材料】(具材)豚肉(国産)、玉ねぎ(国産)、帆立貝、澱粉、醤油、砂糖、生姜、ごま油、食塩、オイスターソース、貝柱スープ(皮)小麦粉(国産)、食塩、菜種油



2732 北海道函館産真昆布

3週のみ

真昆布(1年養殖物)をご利用しやすい大きさにカットしました。普段使いに。

【原材料】真昆布(北海道函館産)



道南 翌々週 150g **1,512円**

2736 昆布粉末 根昆布入

3週のみ

最高級品の銘柄である北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。根昆布粉末30%入。ふだんの料理に深みをプラス。毎日の料理の味が新しくなります。

【原材料】真昆布(北海道函館市産)



道南 翌々週 50g **562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**

豆・雑穀・ごま

2846 有機もち麦(熊本産)押麦

3週のみ

もちもちとした食感でほんのり甘く、皮付きならではの風味。押麦なので、丸麦より吸水時間が短いです。お米に1〜2割混ぜてやや多めの水加減で炊くと「もち麦ごはん」に。

【原材料】有機大麦(もち麦(熊本県))



翌々週
オーサワ 150g **583円**

2847 赤レンズ豆

1・3週

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

【原材料】赤レンズ豆(アメリカ)



翌々週
万直商店 120g **324円**

2853 もちあわ(北海道産)

1・3週

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

【原材料】もちあわ



ムソー 翌々週 150g **875円**

2854 ひえ(岩手県産)

1・3週

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



ムソー 翌々週 150g **896円**

2860 胚芽押麦

1・3週

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

【原材料】大麦(国内産)



ムソー 翌々週 800g **691円**

2863 カラダキレイ国産十六雑穀米

3週のみ

発芽させた原料を中心に、国内産の16種の雑穀をブレンドしました。

【原材料】発芽もち赤米、黄大豆、発芽黒大豆、発芽もち玄米、発芽もち黒米、発芽玄米、はだか麦、発芽青大豆、もち麦、八ト麦、もちきび、発芽小豆、とうもろこし、もちあわ、ひえ



ムソー 20g×10P **1,134円**

2864 奥野さんのカオリ紫黒米

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



エコファーム奥野 200g **936円**

2871 有機ごまあえのもと

3週のみ

ゆでた野菜とまぜるだけ。揚げ物の衣に加えて、豆腐とまぜて白和えにもお使いいただけます。

【原材料】有機白いりごま(国内製造)、有機砂糖、有機味噌パウダー、食塩(一部にごま・大豆を含む)



ムソー 翌々週 30g **378円**

2874 古代米 古代の香り

冷蔵

自然農法の古代米4種ミックスです。黒米、赤米、香米、緑米が入っています。玄米ですべてビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、玄米にそして白米、分づき米に混ぜれば栄養もおいしさもUPです。お米1合に大きく1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。

【原材料】複数原料米(国内産)



まんがら農園 300g **1,079円**

2908 オーサワのつぶしあん

3週のみ

北海道産小豆使用で上品なやさしい甘さです。そのまま食べても、ぜんざいやおしるこなどにも使えます。

【原材料】小豆(北海道産)、麦芽水飴、有機アガベシロップ(メキシコ産)、食塩(オーストラリア産)



翌々週
オーサワ 350g **486円**

2909 こしあん

3週のみ

北海道産小豆100%使用で滑らか、上品でやさしい甘さです。

【原材料】生あん(小豆(北海道産)、有機アガベシロップ)、食塩(オーストラリア産)



翌々週
オーサワ 350g **486円**

2931 つぶあん

3週のみ

(北海道産有機小豆使用)

厳選した北海道産有機小豆を使用した風味の良いつぶあん。てんさいを精製したビートグラニュー糖のみを使用し、上品な甘さに仕上げられています。

【原材料】有機小豆(北海道産)、砂糖(北海道産)



翌々週
山清(ム) 200g **518円**

豆・雑穀・ごま・シリアル・こんにやく・豆腐・豆乳

有機あらいごま 80g

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

2914 白 302円 2915 黒 324円

有機いりごま 80g

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

2916 白 324円 2917 黒 356円

有機しっとりすりごま 80g

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

2918 白 410円 2919 黒 443円

ムソー 1・3週 翌々週 【原材料】有機ごま



シリアル

2781 オーガニック・オートミール (クイックオート) 3週のみ

有機オート麦 100%。滋味深く自然な甘み。食べやすいフレックタイプです。

【原材料】有機オート麦(アメリカ)



アルファフードスタッフ 300g 648円 翌々週

2791 ナチュラル素材のグラノーラ プレーン 3週のみ

有機オートミールに有機小麦全粒粉、有機小麦フスマと有機アーモンドをブレンドし香ばしく焼き上げました。甘さ控えめです。

【原材料】有機オート麦(アメリカ産)、粗糖[さとうきび(鹿児島県)]、有機小麦全粒粉(オーストラリア産)、有機パーム油、蜂蜜、有機メープルシロップ、有機アーモンド、有機ココナッツオイル(タイ産)、小麦フスマ



ナチュラルキッチン 300g 1,177円 翌々週

特別栽培小豆(北海道産) 1・3週

品種は「きたろまん」。できるだけ農薬や化学肥料を使わず(節減対象農薬・化学肥料5割減)に育てた北海道産の特別栽培小豆です。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、菓子づくりなどにオススメです。

【原材料】小豆(北海道産) 2935 200g 648円

オーサワ 翌々週 2936 1kg 2,052円



2998 オーガニックゆであずき 250g 421円

有機栽培の小豆と砂糖を使用した、さらさら感のある、粒形をのこした、ゆであずきです。

【原材料】有機砂糖(ブラジル製造)、有機小豆、食塩

2999 オーガニック赤飯用あずき 230g 335円

有機栽培の小豆を使用した、赤飯用あずきです。3合のお米と一緒に炊くだけで、手軽においしい赤飯ができていきます。

【赤飯用原材料】有機小豆(輸入)、食塩、レモン果汁、/塩化Ca

遠藤製館(ム) 3週のみ 翌々週



ごはん・おかゆ

2834 有機発芽玄米ごはん 160g 319円

有機JAS認定品。常温保存が可能で、携帯食・非常食にも使えます。圧力鍋で丁寧に炊き上げ、ふっくら、もちもちとした食感です。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)

2835 発芽玄米ごはん 雑穀入り 160g 346円

玄米と6種の雑穀の味わいが楽しめます。常温保存が可能で、携帯食・非常食にも使えます。圧力鍋で丁寧に炊き上げ、ふっくら、もちもちとした食感です。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)、きび・緑米・はと麦・あわ・丸麦・ひえ(国産)

2836 有機発芽玄米ごはん 小豆入り 160g 346円

有機JAS認定品。ほのかな小豆の甘みがあります。常温保存が可能で、携帯食・非常食にも使えます。圧力鍋で丁寧に炊き上げ、ふっくら、もちもちとした食感です。

【原材料】有機発芽玄米(秋田県)、有機小豆(北海道産)

オーサワ 3週のみ 翌々週



「ベビーフード」はP.12に掲載しています。

こんにやく・ところてん

有機生芋こんにやく 3週のみ

歯応えしっかり、味染み抜群。鉱物由来の石灰不使用なので、臭みが少ない。

【原材料】有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

3305 板 250g 292円 翌々週

3306 糸 150g 227円 翌々週



3285 小結びしらたき 特別栽培 1・3週

化学肥料を一切使用しないで、農薬を減らして作った国内産のこんにやく芋を使用した小結びしらたきです。冬季限定。煮物や鍋・にくじゃがなどにご活用下さい。

【原材料】こんにやく芋(国内産)、貝カルシウム

6個入り 281円 翌々週



3286 小結びしらたき有機国産生芋100% 1・3週

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

【原材料】有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(弱弱用凝固剤)

6個入り 324円 翌々週



豆腐・揚げ・豆乳・ゆば

4530 高野山ごまとうふ・白 120g

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさ。

【原材料】ごま(輸入)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

4531 高野山ごまとうふ・黒 120g

香ばしい黒ごま風味の豊かなおいしさ。

【原材料】洗いごま(国内製造)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

4532 高野山ごまとうふ・金 100g

芳しい金ごまのkok深いおいしさ。

【原材料】ごま(国内製造)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

各162円

4533 高野山ゴマ豆腐

ごま本来の風味と味わいをアルミ袋に閉じ込めました。

【原材料】ごま(輸入)、甘藷でん粉、いりごま、本葛

140g 270円



3週のみ 翌々週 聖食品

3101 金森さんの絹ごしとうふ 3週のみ

カナモリファームの有機肥料で育てた大豆「エンレイ」を使用。大豆の風味がしっかりとる、こだわりのお豆腐です。のど越し滑らかで、どんな豆腐料理にも適しています。

【原材料】丸大豆(高山県産)、凝固剤(塩化マグネシウム)



300g 313円 冷蔵

むらた食品

3163 国産大豆の無調整豆乳 3週のみ

国内産大豆と水だけで作られた豆乳です。様々な料理に大豆本来の風味と豊富な栄養をプラスできます。

【原材料】大豆(国産)

冷蔵 翌々週

マルサン 1ℓ 389円



3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)



1000ml 300円 冷蔵

九州乳業

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)

200ml 113円 翌々週

マルサンアイ



豆腐・豆乳・納豆・梅干・漬物

山下ミツ商店の豆腐・揚げ

消費期限：
製造日より3日

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

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。
【原材料】国産大豆・にがり・塩



ミツの堅(堅豆腐)

3122 ミツの堅しょうゆ味(堅豆腐味付) 300g **583円**
【原材料】堅豆腐・醤油

3123 ミツの焼堅(焼き堅豆腐) 150g **324円**
【原材料】国産大豆・にがり・塩

3124 ミツの綿(木綿豆腐) 300g **410円**
【原材料】国産大豆・にがり



ミツの綿

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。まずは冷や奴で。湯豆腐、汁の美などにも。【原材料】国産大豆・にがり

3126 ミツの籠(おぼろ豆腐) 300g **410円**

にがりをうっ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。
【原材料】国産大豆・にがり



ミツの籠

3132 ミツのあげ(揚げ) 2枚 **443円**
【原材料】国産大豆・にがり・炭酸カルシウム・(揚げ油：菜種油)

3133 ミツの大判あげ(揚げ) 1枚 **583円**
【原材料】国産大豆・にがり・炭酸カルシウム・(揚げ油：菜種油)



ミツのあげ

3135 ミツのうすあげ 2枚 **389円**
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)

3136 ミツの絹揚げ 1コ **421円** **得**
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。
【原材料】国産大豆・にがり・(揚げ油：菜種油)



ミツの絹あげ

3150 ぎんなんがんも 3個 **875円**

3151 ぎんなんがんも 2個 **583円**



ぎんなんがんも

3168 豆ジャン豆乳飲料 珈琲 3週のみ

国産大豆の豆乳に、有機カフェインレスコーヒエキスパウダーと国産玄米全粒粉を加え、やさしい風味に仕上げました。
【原材料】大豆(国産)、砂糖、なたね油、食塩、有機カフェインレスコーヒエキスパウダー、玄米全粒粉



翌々週

マルサンアイ 200ml **151円**

3506 井村さんの有機納豆 冷蔵

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



金沢大地 90g **318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みを逃さずに蒸し上げる「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いまる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、醸造酢、酵母エキス、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**

納豆・テンペ

登喜和食品 冷蔵

3531 登喜和 3P(40g×3) **270円**

00011 定期 265円

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



3534 小粒・十勝の息吹 2P(40g×2) **243円**

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



3537 大粒・十勝の息吹 2P(40g×2) **265円**

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



3538 ひきわり・十勝の息吹 2P(40g×2) **283円**

00012 定期 276円

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



【たれ】醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、食塩、魚醤(魚介類)、かつおエキス、清酒、米酢【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

3533 みちのく 3P(30g×3) **351円**

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



3542 遊作納豆(小粒) 1・3週 80g **389円**

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



3544 匠味・ひきわり納豆 1・3週 3P(40g×3) **326円**

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



3539 北海道産直納豆 小粒(タレ・からしなし) 30g×2 **261円**

十勝清水産特別栽培大豆使用。におい控えてクセのない美味しさの中に、納豆の上品な自然の旨みを感じます。
【原材料】茨城県 納豆小粒大豆



梅干・漬物

3708 オーサワの白干し小梅 3週のみ

特別栽培。和歌山産小梅使用果肉が柔らかく、まるやかな酸味で食べやすいです。天日干し。塩分約18%。小粒で食べやすいです。
【原材料】特別栽培小梅(和歌山産)、食塩(天日塩)



オーサワ 翌々週 80g **497円**

3782 福神漬け 3週のみ

甘味は純米みりん由来で、砂糖などは入っていません。まるやかでふくよかな甘味が、カレーライスによく合います。
【原材料】だいごん、有機なす(国産)、有機きゅうり(国産)、有機しょうが(国産)、ごま、干しいちげ、昆布、漬け原材料有機しょうゆ(大豆・小麦を含む)、純米みりん、梅酢、食塩



海の精 翌々週 80g **572円**

3850 山口特産有機寒漬 3週のみ

山口県産の有機大根を使用。寒風で干し、叩いて伸ばす作業を3ヶ月、さらに半年熟成。カリカリの食感。甘じょっぱい味付け、熟成の香り。
【原材料】有機大根、胡麻、漬け原材料(有機砂糖、有機しょうゆ、食塩、みりん、有機酢)(一部に大豆、小麦、ごまを含む)



大黒屋 翌々週 100g **410円**

3851 有機たかな漬 3週のみ

山口県産の有機高菜を使用。塩とウコンで漬け込み、半年以上の発酵熟成。ほのかな酸味、さっぱりとした味、辛味が薄く食べやすい。
【原材料】有機高菜(山口県産)、漬け原材料(食塩、有機砂糖、有機米酢)うこん色素



大黒屋 翌々週 180g **410円**

3852 国産ねり梅 3週のみ

おにぎり、手巻き寿司に。鶏肉や豚肉の梅シソ巻きに手作りドレッシング。食塩相当量：22.3g/100g
【原材料】梅(国内産)、食塩



無双本舗 翌々週 100g **518円**

3981 国産・味付ざーさい 3週のみ

国産のざーさいを風味豊かに油炒めしたお惣菜です。
【原材料】ざーさい(国産)、粗糖、食用なたね油、酵母エキス、しょうゆ、梅酢、食用ごま油、食塩、唐辛子(国産)



マルアイ 100g **378円**

だし・ませご飯の素・ふりかけ・みそ汁

4259 国産野菜の五目ちらしずしの素 3週のみ

国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらしずしが簡単にできます。

【原材料】野菜(人参・れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ(大豆を含む)、かんぴょう、椎茸、鰹節エキス、醤油(小麦・大豆を含む)、発酵調味料/豆腐用凝固剤(小袋)刻み海苔



ムソー 翌々週 2合用 **540円**

4308 海鮮ふりかけ・小魚入り 3週のみ

天然真昆布と鰹節でしっかりだしを取り、吟味した調味料で香ばしく海の幸いっぱいのふりかけにしました。育ち盛りのお子様からお年寄りまで幅広くお召し上がりいただけます。

【原材料】オキアミ(北海道)、だし(鰹節、真昆布)、有機白ごま、砂糖、片口いわし(北海道産)、食塩、醤油(本醸造)、青海苔(岡山県産)、発酵調味料、米酢



ムソー 翌々週 35g **486円**

4325 梅しそひじきふりかけ 3週のみ

国内産のひじきを自家製だしでふくら炊き上げ、こだわりの調味料で味付けし、さわやかな梅しそ風味に仕上げました。有機白ごまで香ばしく風味豊かに。

【原材料】ひじき(国内産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、乾燥梅肉、食塩、発酵調味料、赤しそふりかけ、米酢、菜種油(菜種(国産))



ムソー 翌々週 35g **486円**

activusオーガニックスープ 3週のみ 翌々週



4284 ミネストローネ

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。ハーブの香りが引き立つ濃厚な味わいです。

【原材料】有機野菜(人参、キャベツ、ポテト、いんげん、えんどう豆、玉ねぎ、パプリカ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、マジョラム、オレガノ、黒コショウ)

4285 ビーツ

赤色のビーツを賞味に使った東欧の代表料理、ポルシチススープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすい。

【原材料】有機野菜(ビーツ、じゃがいも、人参)、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機オートオニオン、有機米粉、有機菜種油、有機香辛料(パセリ、黒コショウ)

4286 チリビーンズ

ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨みとけり、キヌア入りの具沢山スープ。野菜の甘みとトマトのコクが絶妙に重なり、一口ごとに深まる美味しさです。

【原材料】有機野菜(トマト、ピーマン、コーン、金時豆、黒いんげん豆)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機キヌア、有機香辛料(ガーリックパウダー、コリアンダー、青唐辛子)、有機オートオニオン、有機オートオニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖

4340 有機みそ汁(生みそタイプ) 1・3週

お湯を注ぐだけで本格派具だくさんみそ汁が出来ます。香り高く深い味わい。有機味噌に植物性だしを加えました。

【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**

4262 地鶏めしの素 3週のみ

地鶏内に国内産の人参、ごぼう、まいたけ、椎茸を合せた炊きたてご飯に混ぜるだけの地鶏めしの素です。

【原材料】野菜(ごぼう(国産)、たけのこ、にんじん、しいたけ)、鶏肉、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖(てんさい糖)、鶏脂、清酒、発酵調味料、食塩



ムソー 翌々週 2合用(170g) **518円**

4309 おかか・昆布ふりかけ 3週のみ

香り高い国内産の鰹節とうま味の強い北海道産の天然真昆布を合わせ、香ばしい北海道産のオキアミをたっぷり入れて吟味した調味料で炊き上げました。

【原材料】鰹節(国内産)、醤油(本醸造)、真昆布(北海道函館産)、有機白ごま、オキアミ(国内産)、砂糖、発酵調味料、食塩、米酢、菜種油(北海道産)(原材料の一部に小麦、大豆を含む)



ムソー 翌々週 35g **486円**

4326 根昆布入りしそわかめふりかけ 3週のみ

北海道産わかめを旨味溢れる美味しいダシで味付けし、しその香りを付けて美味しいフリカケにしました。根昆布入りでさらに美味しく仕上げております。

【原材料】わかめ(北海道北斗市産)、だし(鰹節、真昆布、椎茸、乾帆立貝柱)、砂糖、有機白ごま、根昆布(北海道函館産)、醤油(本醸造)、食塩、発酵調味料、赤しそ(国内産)、米酢、菜種油(菜種：北海道産)



ムソー 翌々週 35g **486円**

4287 トマト

パズルやオレガノのスパイスも入ったさわやかトマトのスープ。口当たりもまろやかでポタージュのように濃厚な味わいです。

【原材料】有機野菜(人参、トマト、玉ねぎ、西洋ネギ)、有機トマトペースト、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機てんさい糖、有機パプリカパウダー、有機香辛料(黒コショウ、パズル、ベイリーフ、オレガノ)

4288 コーン

甘味のあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加え、コーンの旨味をより感じられる味に仕上げました。粒の食べ応えも十分。

【原材料】有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オートオニオンパウダー、有機黒コショウ

4289 キャロット 得

ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのあるにんじんポタージュ。飽きのこない、クセになる味わいです。

【原材料】有機人参、有機ココナッツクリーム、有機米粉、食塩、有機オートオニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、生姜、パセリ)

4290 マッシュルーム

旨味のあるマッシュルームを賞味に使ったポタージュスープ。ココナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。

【原材料】有機マッシュルーム、有機ココナッツクリーム、有機米粉、食塩、有機オートオニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、パセリ、ベイリーフ、オールスパイス、黒コショウ、ナツメグ)、有機西洋ネギ

各400g **600円**

4379 オーサワのわかめスープ 3週のみ

国内産わかめ、有機白ごま使用。わかめの食感よく風味豊か。

【原材料】馬鈴薯でん粉、食塩(天塩)、本醸造醤油、わかめ(国内産)、有機胡麻(中国産)、オートオニオンパウダー(北海道産)、ねぎ(国内産)、酵母エキス、白こしょう(マレーシア産)



オーサワ 翌々週 6.5g×7包 **864円**

4304 生姜ごはんの友 3週のみ

国産農薬不使用生姜使用生姜のシャキシャキとした食感と辛みかつおの風味がごはんによく合う。

【原材料】生姜・かつお節(国産)、漬け原材料[醤油、麦芽水飴、米酢、粗糖、醤油、もちろみ、食塩(再結晶塩)、かつおだし、昆布だし、本みりん、梅酢]



マルアイ 翌々週 80g **432円**

4318 ちりめん昆布 3週のみ

ちりめんのもつカルシウム・タンパク質、昆布のもつミネラルを自然な形で食べられます。また温かいご飯にふりかけるのはもちろん、酢の物・あえ物などのお料理にもご利用ください。

【原材料】かたくちいわし(国内産)、昆布、醸造酢、白ごま



ムソー 翌々週 60g **486円**

4346 有機ごま塩 3週のみ

じっくり炒った有機黒ごまをすりつぶし、海の精・やしきおとブレンドした、まろやかなごま塩です。塩分約10%。

【原材料】有機黒胡麻(ポリビア産)、食塩

翌々週

ムソー 50g **302円**



豆乳仕立てのスープ 3週のみ

4389 じゃがいも

国産じゃがいもと有機大豆を絞った豆乳を使用し、じゃがいもの旨味と舌触りを活かした味わいの豆乳スープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、じゃがいもペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、砂糖、食塩/重曹



4390 にんじん

国産にんじんと有機大豆を絞った豆乳を使用し、にんじんの風味をいかしたおいしさを実現した豆乳スープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、にんじん濃縮汁、砂糖、食塩/重曹、パプリカ色素



4391 かぼちゃ

かぼちゃと有機大豆を使用した豆乳で、ほんのりとした甘みの優しい風味のスープです。

【原材料】豆乳(大豆を含む)、かぼちゃペースト、スープベース(小麦粉、デキストリン、オニオンパウダー、チキンオイル、チキンエキスパウダー、香辛料)、にんじん濃縮汁、砂糖、食塩/重曹、カロチン色素



4392 とうもろこし

良質のスイートコーンに豆乳を加え、自然の風味をそのまま生かした、つぶつぶコーン入りスープです。植物性たんぱく質が豊富です。

【原材料】スイートコーン、豆乳(大豆×1)、スープベース(小麦粉、酵母エキス、デキストリン、砂糖、香辛料、チキンオイル、チキンエキス)、砂糖、食塩、オートオニオンパウダー、重曹



マルサンアイ 翌々週 各180g **184円**

今週のおすすめ!

2735 鳴門産塩蔵わかめ

鳴門海域で生産した養殖わかめを湯通しし、保存のため食塩(赤穂の天塩)をまぶしたものです。乾燥させていない生わかめです。水で戻す必要が無く水洗いで塩を落とししてすぐ使えます。



冷 翌々
ムソー 100g 324円⇒**318円 得**

4262 地鶏めしの素

3週のみ

地鶏肉に国内産の人参、ごぼう、まいたけ、椎茸を合せた炊きたてご飯に混ぜるだけの地鶏めしの素です。



翌々
ムソー 2合用 170g 518円⇒**508円 得**

3983 高菜漬(きざみ)

3週のみ

国内産農薬不使用高菜 高菜独特の旨みと風味。高菜とごはんをごま油でいためチャーハンにしてみました。刻みタイプは簡単に調理に使えてとても便利です。子供もおいしいとモリモリ食べてくれています。



翌々
マルアイ食品 130g 297円⇒**292円 得**

4761 お米を使った天ぷら粉

1-3週

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



翌々
桜井食品 200g 378円⇒**371円 得**

0521 チーズペースト カマンベール入り

パンにぬって楽しむチーズペーストです。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。



よつ葉乳業 100g 300円⇒**294円 得**

4512 国内産有機大豆使用 にがり高野豆腐

3週のみ

国内産有機丸大豆とにがりを使用した凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。



翌々
ムソー 6枚 745円⇒**731円 得**

ナチュラルの桜スイーツ

93006 桜のロールケーキ

凍 翌々 チラシ

桜のほのかな香り、塩味が芯にしております、自家製の餡とともに相性が良く 表面に桜の花を散らして。見た目も華やかなで食べ応えのする1品です。

1個250g 1,944円⇒**1,906円 得**



93002 さくらのシフォンケーキ

ふわわり、しっとりとしたシフォンケーキ。生クリームなどを添えて召し上がってください。

1個 950円



土佐佐賀産直

3週のみ 凍 翌々

2315 あじフライ

土佐沖でとれたあじを丁寧に下処理し、材料にこだわってベヤスクフィーレにフライにしました。油で揚げ食べて下さい。

100g 616円⇒**604円 得**

2352 土佐のわら焼鯉たたき

一本釣り漁で釣り上げた鯉を黒潮町で焼き上げた特製の「土佐薫焼鯉たたき」です。真空パックのまま、流水で約10分解凍して下さい。

約130g 1,068円⇒**1,047円 得**



今週のお薦め肉

凍

1261 豚ヒレひとくちカツ用

1-3週

豚ヒレ肉を一口カツ用にカットしました。

ゴーバル

200g 1,091円⇒**1,037円 得**



1500 若鶏モモ肉

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。

秋川牧園 300g 732円⇒**696円 得**



サラダ作りに

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。カニ足のように簡単にほぐれます。

東和フーズ 5本 335円

2730 国内産5種海藻サラダ

海藻サラダを袋から出し、大きめのボールに入れて水に浸します。(10分で約10倍になります)よく水を切って、お好みのドレッシングをかけてできあがりです。

宝海草 10g 454円⇒**445円 得**



ぱくぱくのクッキー 翌々 不定期!

3組購入ごとに50円値引き!!



卵
不使用

87801 ミルククッキー
新鮮なよつ葉牛乳が入ったクッキー。かわいい熊やペンギンなど動物の形をしています。
70g **302円**



87802 プレーンクッキー
アイスボックス製法で焼き上げました。たまごの香ばしさを感じる、サクサクしたクッキーです。
70g **302円**



87803 まあぶるクッキー
プレーン生地と純ココア生地をマール模様仕上げました。アイスボックス製法で作ってます。
70g **356円**



87807 カフェオレクッキー
やさしいコーヒー風味。少し大人のクッキー。
70g **356円**



87809 ほじ茶アメリカンクッキー
島根県のほじ茶をクッキー生地に入れました。芳ばしい香りとお楽しみください。
70g **356円**



87810 ひまわりアメリカンクッキー
最高級のひまわりの種を粒のまま入れました。香ばしい、ぷくぷくの自信作です。
70g **356円**



87815 チーズクッキー
ほのかな甘みとチーズの風味、そしてほどよい堅さの食感が特長です。
60g **388円**



植物由来の Pastaソース 1週のみ 翌々

PASTA SAUCE

7336 きのご豆乳クリーム

国産大豆100%の豆乳と国産きのこの、クリーム状の深いコクと香りの味わい。

7337 ボロネーゼ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

富貴 各120g **356円**



ご飯のお供 3週のみ 翌々

4417 胡麻昆布佃煮

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。
75g **335円**

4420 椎茸昆布佃煮

北海道産の昆布の旨みにさらに椎茸の旨みを加えた最強の佃煮です。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。
60g **335円**

4318 ちりめん昆布

ちりめんと昆布のもつカルシウム・ヨウ素等のミネラルやたんぱく質を自然な形でお召し上がりになります。

ムソー 65g **486円⇒477円 得**



トーエーのどんぶり麺 3週のみ 翌々

麺を好きな器に入れ、お湯を注いで待つだけで、簡単、手軽に美味しく召し上がれます。国内産小麦・国内産でんぷんを使い、安全な美味しさに、ホッとひと息。使い捨てカップもないため、ゴミも減らせます。

どんぶり麺

4927 きつねうどん

刻み油揚げが入った、きつねうどんです。



4928 山菜そば

山菜(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)が入ったそばです。



4929 カレーうどん

かやくにコーン・人参・ねぎを使用したカレーうどんです。



4932 納豆そば

国内産のひきわり納豆を加えた、納豆そばです。



トーエー

各2袋 **508円⇒498円 得**

漬物 翌々

4038 パリポリ梅えだいこん 3週のみ

国産の割り干し大根にニンジンを加え、梅肉とかつお節で漬け込みました。割り干し大根のぱりぱりとした食感に梅とかつお節の風味がよくなじんでいます。

100g **389円**

おにぎり、手巻き寿司に。鶏肉や豚肉の梅シソ巻きに手作りドレッシング。

3849 有機ねり梅 不定期!

100g **670円⇒657円 得**

3852 国産ねり梅 3週のみ

100g **518円**



カラーページに掲載しているアイテムの原材料は、全て各製品のページ、または2ページに掲載しています。

みそ汁・佃煮・大豆加工食品・乾物・小麦粉

日食の即席みそ汁 1・3週

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。

【原材料】白みそ、わかめ、ぶどう糖、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ



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。

【原材料】豆みそ、白みそ、わかめ、ぶどう糖、食塩、かつおぶし粉末、酵母エキス、ねぎ



各9g×6p **383円**

佃煮

4421 「鳥っこ」生のり佃煮 3週のみ

小豆島産生のり、小豆島産醤油にこだわった佃煮。化学調味料、合成保存料、酵母エキス不使用。

【原材料】のり(香川県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、発酵調味料、昆布エキス、寒天



90g **454円**

4417 胡麻昆布佃煮 75g

北海道産の昆布に、香ばしい香りの胡麻を加えた佃煮です。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、水飴、胡麻



4420 椎茸昆布佃煮 60g

北海道産の昆布に、風味と食感が楽しめる国内産の生姜を加えた佃煮。こだわりの調味料でじっくり煮焚き込み、素材の味を大切に仕上げました。

【原材料】昆布(北海道産)、椎茸(国内産)、醤油、砂糖、水飴

ムソー 3週のみ 翌々週 各**335円**

大豆加工食品

4466 グルテンミート 3週のみ

和・洋・中のいずれにも調理にも合います。(グルテンカツ、グルテンミートの中華風炒め)。

【原材料】小麦たん白、しょうゆ(大豆を含む)、食塩(粗精塩)、コンブエキス、大豆油、砂糖(三温糖)、植物たん白酵素分解物、酵母エキス



三育 翌々週 170g **567円**

4467 リンケッツ 3週のみ

このまま食べてもおいしいですが、油で炒め、醤油やソースをかけて食べたり、2〜3cmに切り、野菜サラダとまぜるのもおいしいです。

【原材料】なたね油(国内製造)、繊維状大豆たん白、粉末状大豆たん白、卵白粉(卵を含む)、植物性粉末ブイヨン(小麦を含む)、塩、砂糖、植物たん白酵素分解物、香辛料/紅麹色素、レシチン、香料



三育 翌々週 190g(12本) **657円**

4468 グルテンバーガー 3週のみ

小麦たんぱくと大豆たんぱくを主に、本醸造醤油、植物油脂、酵母エキス等を加え、ひき肉状に加工しました。

【原材料】小麦たん白(国内製造)、大豆たん白、大豆油、小麦でん粉、しょうゆ、植物たん白酵素分解物、塩、酵母エキス、砂糖、昆布末



三育 翌々週 180g **443円**

乾物

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 1・3週

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

【原材料】有機しいたけ(原木)



武久 翌々週 30g **853円**

4509 緑豆はるさめ 1・3週

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

【原材料】緑豆でんぷん(中国 山東省産)

翌々週

オーサフ 100g **216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**

4522 オーサフの庄内板麩 3週のみ

北海道産小麦粉使用。風味よくしっとりとした食感。好みの大きさにカットして様々な料理にお使いいただけます。油で揚げればコーンフレークのような軽い口ざわりになり、おつまみにも。

【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



オーサフ 翌々週 5枚(90g) **410円**

4511 国内産有機大豆使用 凍み豆腐さいの目 3週のみ

約1.2cm角。戻せば一口サイズになり、切る手間がかりません。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

ムソー 翌々週 50g **432円**



4512 国内産有機大豆使用 にがり高野豆腐 1・3週

凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)



(厚さ約15mm) 6枚 **745円** **得**

4513 国内産有機大豆使用 にがり凍み豆腐 1・3週

国内産丸大豆とにがりを使用した、通常の半分厚みの凍り豆腐です。

【原材料】有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)



(厚さ約8mm) 6枚 **497円**

信濃雪(ム) 3週のみ 翌々週

4672 オーサフの南部地粉(中力粉) 3週のみ

岩手産小麦100%。パン、麺、お好み焼きなどに。品種：ナンブコムギ

【原材料】小麦(岩手産)



オーサフ 翌々週 1kg **540円**

小麦粉・パン粉・粉類

江別製粉

4670 薄力粉北海道産100% 1kg **486円**

北海道産小麦100%の薄力粉。お菓子づくりや天ぷらにはもちろん、手打ちうどんにもご利用いただけます。

4671 パン用粉北海道産100% 1kg **542円**

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



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。



ムソー 翌々週 150g **324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**

小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

4749 片栗粉

北海道の契約農家で契約栽培された馬鈴薯を、良質の天然水に晒して製造された純度の高い馬鈴薯澱粉(片栗粉・粉末)です。

桜井食品 200g **281円**



OG小麦粉 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。

4774 薄力粉
ケーキ・お菓子・てんぷらに。
【原材料】有機小麦(アメリカ)

4775 強力粉
パンやピザ生地づくりに。
【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)

ムソー 各300g **346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

風と光 各300g **745円**



4756 お米を使ったお好み焼き粉 3週のみ

生産者限定のお米を主原料に膨張剤は重曹を使用したお好み焼き粉です。小麦、動物性原料は不使用です。

【原材料】米粉、有機チクピー豆粉末、馬鈴薯でん粉、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

桜井 200g **432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。桜井食品社のお米を使った天ぷら粉と比較して、衣の油吸収は約60%カットになります。サクサク、カラッと揚がります。

【原材料】米粉、馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品(ム) 200g **378円**



4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス 1・3週

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

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

よつ葉乳業 450g **598円**



4755 お米のホットケーキミックス 3週のみ

生産者限定、岐阜県の片岡さんのお米を使用した小麦粉を使用していないホットケーキミックス粉です。しっとりもちっとした食感が特徴。2枚程作れます。

【原材料】うるち米(岐阜県産)、砂糖(ビート糖)、塩、重曹

桜井食品(ム) 200g **346円**



4661 はったい粉(国内産裸麦使用) 3週のみ

国内産裸麦をじっくり焙煎した(はったい粉(むぎごがし))です。砂糖や塩を加えてそのまま、またはお湯で練ってお召し上がりください。

【原材料】はだか麦(国産)

ムソー 120g **184円**



乾 麺

4850 ヴィーガン 白湯らーめん 3週のみ

濃厚でパンチのあるコク旨スープ。5種類の野菜から抽出した旨味にニンニクを効かせて、濃厚でも後味さっぱりのおまかせ。

【原材料】めん(小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩)、なたね油、食塩、ねぎ、砂糖、にんにくペースト、じゃがいもペースト、焙煎小麦粉、にんにく粉末、酵母エキス、しょうゆ、生姜粉末、しいたけエキス、昆布粉末、たまねぎ粉末、こしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

桜井 118g **270円**



4851 至高の一杯 謹製醤油ラーメン 3週のみ

うま味調味料・酵母エキス・たんぱく加水分解物を使用せず、素材の旨味を重ねた純然なスープに国産小麦を使ったモチモチの麺。2種類の本醸造醤油をバランスよくブレンドした至高の醤油ラーメン。

【原材料】めん(小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩)、しょうゆ、砂糖、なたね油、食塩、チキンエキス、焙煎にんにく粉末、にんにくペースト、ごま油、しいたけエキス、生姜粉末、オイスターエキス、昆布粉末、こしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

桜井 125g **281円**



4885 小豆島てのべそうめん 3週のみ

国内産小麦粉使用でやや太麺でコシがあります。手延べならではの美味しさ。機械製造とは一味違います。

【原材料】小麦粉(北海道・香川産)、食塩(シママース)、胡麻油

オーサワ 250g **529円**



ムソーのどんぶり麺 3週のみ 翌々週

4927 きつねうどん 77.3g×2袋 **508円** 得

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、油揚げ、魚醤粉末、乳糖、酵母エキス、ねぎ、わかめ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、ごま油

4928 山菜そば 78g×2袋 **508円** 得

【原材料】油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、砂糖、食塩、魚醤粉末、酵母エキス、山菜ミックス(ワラビ、ゼンマイ、タケノコ、キクラゲ)、乳糖、ねぎ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、麦芽エキス、ごま油

4929 カレーうどん 86.8g×2袋 **508円** 得

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、醤油、オニオンパウダー)、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、カレー粉、小麦粉、ラード、粉末醤油、コーン、酵母エキス、ポークエキス、かつお節粉末、ソテーオニオン、人参、ねぎ、はたてエキス、チキンエキス、パーム油、バター、にんにく、(原料の一部に大豆、小麦、乳を含む)

4930 醤油味 78g×2袋 **508円** 得

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、粉末しょうゆ(大豆、小麦を含む)、酵母エキス、ごま、ねぎ、乳糖、香辛料(小麦を含む)、わかめ、ごま油、麦芽エキス

4931 塩味 78.5g×2袋 **508円** 得

【原材料】味付け油揚げめん(小麦粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩、ホワイトペッパー、オニオンパウダー)、食塩、砂糖、チキンエキス、ごま、酵母エキス、コーン、わかめ、人参、デキストリン、香辛料(大豆を含む)、ねぎ、魚醤粉末、はたてエキス、乳糖、ごま油

4932 納豆そば 78.5g×2袋 **508円** 得

【原材料】油揚げめん(小麦粉、そば粉、パーム油、馬鈴薯でん粉、食塩)、納豆、食塩、粉末醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、酵母エキス、ねぎ、混合節粉末(カツオ節、サバ節)、魚醤粉末、はたてエキス、椎茸エキス、麦芽エキス、ごま油

4袋入りは注文書に記載してあります

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**



4925 国産エルポパスタ 3週のみ

北海道の農家で契約栽培された小麦粉で製造しました。デュラム小麦粉を使用したマカロニと比較するとソフトな食感です。

【原材料】小麦粉(北海道産)、小麦グルテン(国内産)

桜井食品 300g **443円**



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**

4821 国産十割そば 更科白銀 3週のみ

国内産のそば粉の最高品質の北海道産石臼挽き更科そば粉を十割使用し、真空製麺することで蕎麦の香りとど越しが強く歯触りの良いそばです。ざるそば、温そば両方の料理の仕方でも美味しく頂けます。【原材料】そば粉(そば国産)、食塩



金子製麺 翌々週 200g **572円**

4824 季穂糸そば 3週のみ

北海道産のそば粉を使用した、風味が格別の細いそば。つるつるした食感が、夏場に最適。
【原材料】小麦粉、そば粉、食塩



金子製麺 翌々週 200g **320円**

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端麗系醤油ラーメン。
【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(北海道小麦・国産大豆)、チキンエキス、食塩、砂糖、鶏油、チキンブイオン、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、加工でんぷん



240g **306円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5110 味噌・日本の中華麺 3週のみ

野菜炒め等を載せて食べますとより一層美味しいです。
【原材料】小麦粉、食塩、かんすい、加工澱粉、水、(スープ)味噌、醤油、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

5111 塩・日本の中華麺 3週のみ

オリジナル無添加スープ付き。ピリツと辛いタンメン風です。
【原材料】小麦粉(北海道、群馬、栃木、三重)、食塩、天然かん水、サゴ椰子澱粉(マレーシア)、馬鈴薯澱粉(北海道)、スープ(チキンブイオン、ポークエキス、食塩、豚脂、甜菜糖、酵母エキス、魚介エキス、植物油、香辛料)



120g×2 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5112 醤油・日本の中華麺 3週のみ

後味がすっきりしていてもたれない絶妙な味が評判です。
【原材料】小麦粉、食塩、かん水、加工澱粉、水(スープ)醤油、ガラスープ、肉エキス、動物油脂、砂糖、野菜、食塩、酵母エキス、魚醬、ごま油、香辛料



120g×2 **423円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5118 ぼんぼん麺(ちゃんぼん麺) 3週のみ

【原材料】【麺】小麦粉、食塩、かん水、デンプン(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、澱粉、いわし煮干(原材料の一部に小麦、乳、大豆を含む)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



110g×2 **432円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5119 江戸風鰹醤油つけ麺 3週のみ

まろやかなコクと風味。麺とスープの味が絶妙な大人のつけ麺です。【原材料】麺(小麦粉、かん水、食塩、加工デンプン、スープ(肉エキス(ポークエキス、チキンエキス)、醤油、豚脂、砂糖、酵母エキス、食塩、にんにく、ごま、いわし煮干、鰹節粉末、澱粉、香辛料(原材料の一部に小麦、乳を含む))



150g×2 スープ付 **494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

5121 坦々麺・日本の中華麺(たれ付) 3週のみ

無添加オリジナルスープと厳選した素材で作ったピリ辛の具でいただく本格派の坦々麺です。
【原材料】小麦粉(北海道、群馬、栃木、三重)、再製塩、天然かん水、サゴ椰子澱粉(マレーシア)、馬鈴薯澱粉(北海道)/スープ、醤油、ねりごま、菜種油、ラー油、再製塩、甜菜糖、にんにく、生姜、ごま、チキンブイオン、ポークエキス、コチジャン、魚介エキス、香辛料、酵母エキス、澱粉



2食分 **477円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5122 全粒粉生ラーメン醤油 3週のみ

ぷりぷりの麺を、すっきりとしたオリジナル醤油スープでいただく風味豊かな中華麺。
【原材料】(麺)小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい、(スープ)しょうゆ、ガラス、一肉エキス、動物油脂、砂糖、野菜、食塩、酵母エキス、魚醬、ごま油、香辛料



麺120g×2、スープ47g×2 **468円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5123 全粒粉生ラーメン味噌 3週のみ

あっさりながらもコクのあるスープが魅力。昔ながらの風味を味わう味噌ラーメン。
【原材料】(麺)小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい、(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



麺120g×2、スープ47g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

5124 全粒粉生ラーメン塩 3週のみ

ぷりぷりの麺を、沖縄産の塩を使ったスープでいただくタンメン風塩ラーメン。
【原材料】(麺)小麦粉、食塩、デンプン、町水、かんすい、(スープ)チキンブイオン、肉エキス、食塩、動物油脂、砂糖、酵母エキス、魚介エキス、植物油、香辛料、加水



麺120g×2、スープ47g×2 **485円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

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。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 もちぷり餃子の皮 1・3週

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



10cm円形20枚入 **299円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5203 地粉シューマイの皮 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。手作りの春巻きをお楽しみください。【原材料】小麦粉(地粉)、食塩、打ち粉[馬鈴薯澱粉(国内産)、甘藷澱粉(国内産)]



18cm角10枚入 **377円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

5205 地粉ワンタンの皮 1・3週

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



8cm角20枚入 **279円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

乾麺・生麺・ジャム・ペースト・シロップ・塩

BIOCAのパスタ

本場イタリア産の有機パスタ！伝統的なブロンズダイス製法です。パスタ表面をザラザラに仕上げる「ブロンズダイス製法」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** **得**

4919 **有機フズイリ**
250g **346円**



4861 **国内産二八そば** **3週のみ**

食塩をまったく使用せずに作った、北海道産そば粉80%と国内産小麦粉20%を使用した二八そばです。

【原材料】そば粉(北海道産)、小麦粉(国内産)

200g **497円**

4862 **国内産十割そば** **3週のみ**

十割そばを35年以上販売している実績を活かし、そば粉を北海道産のみで作上げた国内産の十割そば。通常の十割そばより麺を細くし、食べやすくしました。

【原材料】そば粉(北海道産)

ムソー **翌々週** 200g **572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るため、国内産のそばの実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

翌々週

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。蕎麦の風味を活かし、生めん仕上げです。

【原材料】有機小麦(石川県)、有機そば(石川県)、食塩(石川県)

金沢大地 **生麺**

100g×2 **734円** **得**



5146 **さめきうどん(冷凍)** **2-3週**

香川県産の小麦「さめきの夢2000」と食塩だけで作った讃岐生まれ、讃岐育ちの冷凍さめきうどん。原料小麦の品種「さめきの夢2000」はうどん向けに香川県で研究・改良された小麦です。沸騰したお湯で1分茹でるだけで、つるりとした喉ごし、モチモチとした歯ごたえとコシのある本場の味が楽しめます。

【原材料】小麦粉、食塩

ムソー **冷凍 生麺** 200g×3 **410円**



ジャム・ペースト・シロップ

5259 **有機ゆずフルーツプレッド** **3週のみ**

パンに塗ったりお菓子作り等にご使用下さい。フルーツソースとしてヨーグルトやスイーツのトッピングなどにもお使いいただけます。お湯に溶かしてゆず茶としてもお飲み頂けます。

【原材料】有機ぶどう果汁(アルゼンチン製造)、有機ゆず

翌々週

ヒカリ

260g **734円**



5354 **三育ピーナッツバター(無糖)** **3週のみ**

厳選されたピーナッツを100%使用してペースト状にした、品質、風味とも最高のピーナッツバターです。乳化剤、安定剤、塩、砂糖などは一切加えていません。

【原材料】落花生

翌々週

150g **581円** **得**

三育フーズ(ム)



5358 **アーモンドクリーム** **3週のみ**

アーモンドペーストに、砂糖とハチミツを加えました。1瓶中、アーモンド粒が71個分含まれています。そのままパンにつけてお召上がりください。お料理にもお使いいただけます。

【原材料】アーモンド、砂糖、植物油、はちみつ、塩

ムソー **翌々週**

150g **756円**



塩・加工塩

5495 **赤穂の天塩(粗塩)** **3週のみ**

赤穂に伝わる差塩(苦汁を加える)製法で自然環境に配慮し、オーストラリア産天日塩とにがり原料にして国内製造しています。

【原材料】天日塩(オーストラリア・シャクペイ)、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)

天塩 **翌々週** 1kg **486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を平釜で合わせ、薪をたいて手作業で塩作りをする本格派です。

イカリ商事 1kg **559円**



海の精(やきしお) **1-3週**

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。



翌々週 5507 **瓶入り** 60g瓶 **454円**

オーサフ **5508 詰替用** 60g **259円**

海の精・有機ペッパーソルト **1-3週**

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

【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 **ピン** 55g **518円** **翌々週**

5511 **詰替** 55g **346円**



キパワーソルト **1-3週**

韓国、黄海に浮かぶ塩田の島で、微生物の力も借りて天日結晶された、超高ミネラル塩を高温焼成した、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) **翌々週** 各 **1,620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



砂糖・甘味料・醤油・味噌

砂糖・水飴・甘味料

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、お菓子作りに使いやすいです。

【原材料】さとうきび(種子島産)



新光糖業 1kg **624円**

5555 てんさい含蜜糖北海道産 1・3週

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

【原材料】原料糖(てんさい(北海道))、糖蜜(てんさい(北海道))

5559 粉末 3週のみ あん、ケーキ、クッキーなどのお菓子作りに最適。
ムソー 翌々週 各500g **497円**



5557 有機シナモンココナッツシュガー 3週のみ

有機栽培されたココナッツシュガーとシナモンパウダーを絶妙なバランスでブレンドしました。シナモントースト以外にも珈琲や紅茶、焼きりんごなどに利用頂けます。

【原材料】有機ココヤシシュガー、有機シナモンパウダー
ムソー 翌々週 35g **594円**



5560 マスコパド糖 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**

5566 北海道まろやかてんさい糖 3週のみ

北海道オホーツク産のてん菜のみを使用。まろやかで角のない味。料理もお菓子も優しく仕上がります。飲み物やヨーグルトなどの味付けにも。

【原材料】てん菜(北海道オホーツク産100%)

日本甜菜製糖 翌々週 280g **432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** 得



5576 オーガニックシロップ 1・3週

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

【原材料】有機栽培砂糖

翌々週

サクラ食品工業(ム) 15g×8 **319円**



醤油・味噌

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したい料理に適しています。

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

5688 小 360ml **1,026円**

5689 大 900ml **1,836円** 得

金沢大地



5701 大・天祐醤油(濃口) 1.8ℓ **2,335円**

5702 小・天祐醤油(濃口) 720ml **1,110円**

5709 ミニ・天祐醤油(濃口) 200ml **555円**

5706 大・天祐味噌 2kg **2,251円**

5707 小・天祐味噌 1kg **1,126円**

5710 胡麻味噌 120g **548円**

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



中初商店

5681 天然醸造味噌 1・3週

天然醸造、糀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**



5704 無双信州味噌 3週のみ

創業120年余りの味噌蔵で熟成された職人の下、長野県産契約栽培米「コシヒカリ」でつくった米糀と長野県産の解約栽培大豆「ナカセンナリ」沖縄の塩「シママス」を、自然の温度のままゆっくりと熟成させた生味噌です。酒精不使用。

【原材料】米(長野県)、大豆(長野県)、食塩

ムソー 翌々週 450g **734円**



5708 銅用みそ

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

冷蔵 中初商店 200g **457円**



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いません。

【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 250g **302円**



5714 海の精・有機玄米みそ 3週のみ

国産有機大豆・玄米使用で風味よく甘みがあります。天然醸造法・酒精不使用。神泉水・伝統海塩「海の精」使用。木桶で1年以上長期熟成。塩分約10.8%。

【原材料】有機大豆(青森・北海道)、有機玄米(埼玉・千葉・北海道・熊本)、食塩(海の精)

翌々週 得 オーサワ 1kg **2,127円**



5683 有機米みそ 3週のみ

有機原料にこだわり、有機国産(滋賀県産、熊本県産)の米、有機国産(北海道)の大豆を使用し、丁寧に仕込んだ御膳みそ。味、香り、甘味と旨味があります。

【原材料】有機米(国産)、有機大豆(国産)、食塩

翌々週 かねこ 750g **1,933円** ↑



国産立料あわせみそ 3週のみ

国産米・麦・大豆使用。米味噌と麦味噌をブレンドしました。甘みがあり味わい深いです。

【原材料】麦みそ[大麦・大豆(国産)、食塩(天日塩)]、米みそ[米・大豆(国産)、食塩(天日塩)]

5717 400g **734円**
5718 650g **928円**
オーサワ 翌々週



醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・レトルト

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みじみ美味しい「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**

5691 国産オーガニック醤油

登録有形文化財の大豆島(ヤマヒサ)蔵で仕込まれた国産有機醤油。華やかな香りと、豊かな旨みが特長です。伸びがよいので少量で◎。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**

5728 豆板醤 3週のみ

国内産大豆・唐辛子・味噌、塩を発酵させてつくった発酵調味料もちろん唐辛子や味噌も国産です。ただ辛いだけでなく、旨みが濃厚なのも特徴です。
【原材料】味噌(国内産)、大豆(国内産)、唐辛子(福島産)、食塩(天塩)、酒



オーサワ 翌々週 85g **518円**

5733 オーサワのコチュジャン 3週のみ

甘い唐辛子みそでまろやかな辛みと甘み、コクのある味わい有機甘酒入り。韓国料理やさまざまな料理の薬味として。
【原材料】麦芽水飴、味噌、有機甘酒、唐辛子(韓国)、りんご酢



オーサワ 翌々週 85g **594円**

5737 オーサワの甜麺醤 3週のみ

国産豆味噌に有機甘酒を加えてつくった中華みそ。芳醇な香りがあり、料理に使うことでまろやかなコクと上品な甘みをプラス。回鍋肉や麻婆豆腐、ジャージャー麺などに。また、生野菜につけてもおいしいです。
【原材料】豆味噌、麦芽水飴、有機甘酒、りんご酢



オーサワ 翌々週 85g **518円**

5765 有機米でつくった塩糀 2・3週

金沢大地産の有機米で仕込んだ米糀と、能登製塩「奥能登海水塩」で作った塩糀。旨みたっぷりの塩糀は、お塩と同じように気軽に使える万能調味料。
【原材料】有機米、食塩



金沢大地 冷蔵 200g **740円**

マヨネーズ・ケチャップ

5803 平飼い有精卵のタルタルソース 3週のみ

国産きゅうりと淡路島産玉ねぎ、2種のピクルス入り。化学調味料はもちろん、酵母エキスも不使用です。白身魚やエビフライにぴったりです。
【原材料】なたね油、ピクルス(きゅうり酢漬け、たまねぎ酢漬け)、卵、有機りんご酢、砂糖、食塩、香辛料



翌々週
ムソー 155g **702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、リンゴ酢)、食塩、有機たまねぎ、有機にんにく、香辛料



光食品 300g **454円**

5817 平飼い鶏の有精卵のマヨネーズ 3週のみ

卵は元気な鶏が産んだ有精卵を使用し、原材料に徹底して「自然」を追求したカラダに優しいマヨネーズです。サラダはもちろん、サンドイッチ・フライ・魚のオイル漬け等いろいろな料理にご使用いただけます。
【原材料】なたね油、卵、有機りんご酢、果実酢(レモン果汁)、砂糖、食塩、香辛料



翌々週 冷蔵
ムソー 290g **670円**

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 マスタード多め。
松田 各300g **686円**

ドレッシング たれ

5828 果実の恵みドレッシング 3週のみ

酢は国内産有機米100%の有機純米酢を使用。国内産有機柑橘類の果実の甘味と酸味を閉じ込めたフレンチタイプのドレッシング。
【原材料】米酢(有機)、レモン(有機)、なたね油、砂糖、ゆず(有機)、たまねぎ(有機)、食塩、ゆず(有機)、昆布、香辛料



翌々週
ヒカリ 200ml **497円**

5835 いんやんうまあげ青シソドレッシング 3週のみ

ノンオイルタイプ。砂糖、動物性原料、保存料、香料、着色料等の添加物不使用。本醸造醤油、りんご酢を原料に刻んだ青じそが入った香りの高さです。
【原材料】発酵調味料(味の母)・本醸造醤油・りんご酢・青シソ・赤梅酢・酵母エキス



いんやん倶楽部(オ)
翌々週 220g瓶 **680円**

5839 焼肉のたれ・醤油 3週のみ

純国産醤油とフルーツの甘味。お肉のうまみをさらに引き立てる自家製焦がししょう油を使用しています。
【原材料】しょう油(小麦・大豆を含む)(国内製造)、砂糖、リンゴピューレ、りんご果汁、チャツネ、小麦醸造調味料、米でん粉、りんご酢、にんにく、米麹調味料、食用植物油(ごま油、菜種油)、レモン果汁、いわしエキス、ごま、香辛料(胡椒、唐辛子)



翌々週
富貴食研(ム) 240g瓶 **691円**

5822 オーサワの和風ドレッシング 3週のみ

有機野菜・果実使用。さっぱりした醤油味。砂糖・動物性原料不使用。
【原材料】麦芽水飴、食用植物油(なたね油)、有機たまねぎ(国産)、有機醸造酢(米酢、りんご酢)、醤油、食塩(天日塩)、馬鈴薯でん粉、昆布、有機レモン果汁(イタリア、スペイン、他)、有機にんにく(国産)、香辛料



翌々週
オーサワ 200ml **626円**

レトルト・ソース・調味料

レトルト

5883 有機ミートソース・ヒカリ 1・3週

有機牛肉(北海道産)と有機野菜をブレンドし、コトコト煮込み、調味料(アミノ酸等)を使用せず、素材の味を生かした野菜たっぷりの有機ミートソースです。
【原材料】野菜(有機たまねぎ、有機にんじん、有機トマト、有機にんにく)、有機牛肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ウスターソース、ばれいしょでんぷん、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)



スクイード 140g(一人前) **335円**

5891 ベジ坦担銅つゆ 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。め。
【原材料】昆布だし[昆布(国産)、わり胡麻(胡麻(中南米、アフリカ他))、醤油、ラー油、食塩(海の精)、有機アパシロップ、酵母エキス、おろしにんにく[にんにく(青森県)]、オサワの中華だし、胡麻油、醸造調味料、清酒、馬鈴薯でん粉、白菜エキス、オサワの豆板醤、おろし生姜[生姜(国産)]、赤唐辛子(中国)、山椒(中国、国産)、こしょう(マレーシア、インドネシア他)



オーサワ 150g **540円**

5892 ごま豆乳銅つゆ 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。め。
【原材料】豆乳[大豆(国産)]、昆布だし[昆布(北海道)]、わり胡麻・すり胡麻[胡麻(中南米、アフリカ他)]、メープルシュガー、食塩(海の精)、醸造調味料、醤油、オサワの中華だし、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、白菜エキス、味噌



オーサワ 150g **540円**

5854 タイ・グリーンカレー

タイ料理の中でも特に人気のあるグリーンカレー。青唐辛子とハーブの爽やかで刺激的な味わい。辛さレベル★★★
【原材料】なすび、たけのこ、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機グリーンカレーペースト(有機青唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機ジャロット、食塩、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機カフィアライム、有機フェネル、植物油、有機砂糖、ナンブラー、赤唐辛子/クエン酸



5855 タイ・レッドカレー

グリーンに比べ比較的辛さもマイルドなタイ料理定番のレッドカレー。赤唐辛子とハーブが絶妙に絡みあふフルーティな味わいです。辛さレベル★★
【原材料】人参、たけのこ、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機レッドカレーペースト(有機赤唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機ジャロット、有機ガランガル、食塩、有機コリアンダーシード、有機フェネル、有機カフィアライム)、植物油、有機砂糖、ナンブラー)、赤唐辛子/クエン酸

5856 タイベジタブルカレー

どなたでも食べやすいマイルドなイエローカレー。植物性原料を使用し、ココナッツミルクの香り引き立つコクのある味わいです。辛さレベル★
【原材料】たまねぎ、じゃがいも、いんげん、有機ココナッツミルク、有機イエローカレーペースト(有機ジャロット、有機レモングラス、塩、有機にんにく、有機赤唐辛子、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機生姜、有機フェネル、有機カレー粉)、植物油、酵母エキス、食塩/クエン酸

ムソー 3週のみ 翌々週

各170g **540円**

5847 麻婆の素

こだわりの原料だけで作った「麻婆の素」です。豆腐とお肉を準備して炒めるだけで、おいしい麻婆豆腐のできあがり。
【原材料】醤油(大豆、小麦を含む)、米味噌、本みりん、でんぷん、砂糖、しょうが(有機)、にんにく(有機)、たまねぎ(有機)、食塩、昆布、米酢(有機)、魚醤(いかを含む)、唐辛子、オイスターエキス



3週のみ 翌々週 得
ヒカリ 225g **475円**

5869 有機キーマカレー(中辛)

調味料(アミノ酸等)不使用で北海道産有機牛肉と国産有機たまねぎ、にんじん、にんにくを使用した有機キーマカレーです。
【原材料】野菜(有機たまねぎ(国産)、有機ニンジン)、有機牛肉、有機ウスターソース(小麦、大豆、りんごを含む)、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ばれいしょでんぷん、有機香辛料、有機砂糖、食塩、有機にんにくビュレ



3週のみ 翌々週
ヒカリ 140g(一人前) **432円**

5878 麻婆豆腐の素

醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りをつけた優しい味の中華です。
【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米飴、みそ(豆みそ、米みそ)、砂糖、米でん粉、ねぎ油、ごま油、なたね油、昆布だし、米酢、にんにく、粒状大豆たん白、しょうが、干し椎茸、唐辛子、花椒粉



富貴食研 130g(2~3人前) **378円**

5879 ジャージャー麺の素

甜麺醬と味噌のkokに炒めたネギペーストの甘味を合わせた優しい味の中華です。
【原材料】みそ(豆みそ、米みそ)(大豆を含む)(国内製造)、砂糖、もち米飴、甜麺醬(小麦を含む)、しょうゆ、ごま油、米でん粉、ねぎ、米酢、粒状大豆たん白、昆布だし、しょうが、なたね油、米酢調味料、干し椎茸、食塩



富貴食研 130g(2~3人前) **378円**

ソース・調味料

5904 ウスターソース 1・3週

有機野菜・果実の本来的甘さを引き出し、ソースにぴったり合う旨沢な有機純リンゴ酢を使用し、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



3週のみ 翌々週
光食品 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、旨沢に野菜・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



3週のみ 翌々週
光食品 360ml **443円**

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。たご焼き、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)、魚醤(いかを含む)、香辛料、こんぶ



3週のみ 翌々週
光食品 360ml **443円**

5909 やきそばソース 3週のみ

国産有機野菜・果実が持つ自然の甘さを生かしたやきそばソース。
【原材料】有機野菜、果実(たまねぎ、トマト、人参、みかん、にんにく、レモン、ゆず、しいたけ)、糖類(有機蜂蜜、砂糖)、醸造酢(米酢)、食塩、さいしごみ醤油(大豆、小麦を含む)、香辛料、オイスターエキス、魚醤(イカ含む)、こんぶ、かつお節、有機米酢調味料



3週のみ 翌々週
光食品 290g **475円**

5910 トリーのウスターソース 1・2・3週

新鮮な野菜と果物を使い、ソース造りの基本に忠実に、木桶でじっくり寝かせて造られたソースです。
【原材料】砂糖、野菜(たまねぎ、トマト、セロリ)、醸造酢(食塩、香辛料、レモン果汁、昆布、かつお節



鳥居食品 200ml **541円**

5911 トリーのウスターソース 1・2・3週

ウスターソースをベースに「あまみ」と「とろみ」を加えました。
【原材料】野菜・果実(たまねぎ、リンゴ、トマト、にんじん、にんにく)、砂糖、ウスターソース、醸造酢、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)、でんぷん、香辛料、酵母エキス、昆布だし、かつおだし



鳥居食品 200ml **541円**

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、魚醤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、有機ばれいしょでんぷん、魚醤(いかを含む)、有機レモン



3週のみ 翌々週
光食品 115g **518円**

5920 お好みソース 3週のみ 関西風・チューブ

国内産有機野菜、果実を使用し、昆布かつおだし風味の関西風お好みソース。マイルドな甘口に仕上げているので、たご焼き、焼きそば、とんかつ等にも。
【原材料】有機野菜・果実(有機たまねぎ、有機にんじん、有機みかん、有機トマト、有機レモン、有機にんにく、有機ゆず、有機しいたけ)、糖類(砂糖(タイ製造、国内製造)、有機糖みつ)、醸造酢(米酢)、食塩、でんぷん、醤油(大豆・小麦を含む)、オイスターエキス、魚醤(イカを含む)、こんぶ、香辛料、みりん、かつお節



3週のみ 翌々週
ヒカリ 300g **389円**

みりん・料理酒・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、上品でキレイの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。
【原材料】もち米、米こうじ、本格焼酎



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

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



青砥酒造
720ml **960円**

酢・果実酢・加工酢

6098 美濃有機玄米黒酢

有機JAS認定商品です。国産の有機玄米のみを使用して、酒(酢もろみ)から自社で製造した黒酢です。黒酢独特のクセのある香りが少なく、すっきりとした味わいが特長です。香りが良いので、飲用はもちろん中華料理の隠し味や炒め物などにもお使いいただけます。
【原材料】有機米(玄米)国産



3週のみ
得
翌々週
内堀 360ml **756円**

6099 国産有機純米酢

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



1・3週
翌々週
内堀 500ml **659円**

6100 国産純りんご酢

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



1・3週
翌々週
内堀 500ml **713円**

純米富士酢

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)



1・3週
翌々週
6101 500ml **972円**
6102 900ml
飯尾醸造 **1,512円**

6103 富士玄米黒酢

原料は棚田で農業をせ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)



1・3週
翌々週
飯尾醸造
500ml **2,376円**

6104 富士すし酢

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



1・3週
飯尾醸造 翌々週
360ml **864円**

カンタン八芳酢

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。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。
【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



1・3週
翌々週
6106 小
360ml **562円**
6107 徳用
900ml **1,080円**
ムソー

6119 OGレモン 100%しぼりたて

有機レモンのストレート果汁を100%使用。焼魚やお刺身に生レモンと同様に、またレモネードや、焼酎などを割っても美味しくお飲みいただけます。
【原材料】オーガニックレモン



3週のみ
ムソー 翌々週
180ml **572円**

6130 小・老梅 有機純米酢

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



河原酢造
500ml **497円**

油

6319 圧搾一番搾り 国産こめ油紙パック

使いやすい紙パック容器。国産原料の胚芽と米ぬかを原料にしたこめ油です。溶剤不使用の圧搾製法で搾油しました。素材の持ち味を活かすさらとした風味の良さが特徴です。
【原材料】食用こめ油(国内製造)



1・3週
翌々週
築野
600g **1,296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、料理の美味しさをクセなく引き立てます。
【原材料】食用こめ油



1・3週
翌々週
三和油脂
1500g **1,360円**

圧搾一番しぼり胡麻油

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)



1・3週
6310 大 翌々週
910g **2,873円**

6309 小
ムソー 165g **864円**

煎らずに搾った胡麻油

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



1・3週
6312 大 翌々週
910g **2,894円**

6311 小
ムソー 165g **886円**

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)



1・3週
翌々週
オーサワ
910g **1,436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)



3週のみ
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

6308 OGバージン ココナッツオイル

有機認証を受けた農園で、合成農薬・化学肥料不使用で栽培されたココナッツを使用。溶剤などの化学薬品不使用。低温圧搾製法。
【原材料】有機食用やし油(タイ)



3週のみ
むそう 翌々週
185g **1,296円**

お菓子

お菓子

6347 ごま入り味付けいりこ 3週のみ

新鮮な瀬戸内産のいりこにさっぱりと三温糖で味付けしました。そのまま、お召し上がり下さい。

【原材料】片口いわし(瀬戸内産)、砂糖(三温糖)、水飴、ごま



サンコー

翌々週 2.5g×12 **540円**↑

6348 梅ぼしさん・しそ梅干し100% 3週のみ

国産しそ梅干し果肉100%のからだにやさしい丸粒です。梅干し本来の酸味はそれほど強くなく、おいしく召し上がっていただけます。リフレッシュしたい時にもどうぞ。

【原材料】梅干し果肉(国内製造)、しそ加工品



ウメケン 翌々週 10.8g(36粒) **540円**

6351 米粉のおいもビスケット 3週のみ

グルテンフリー。小麦・卵・乳製品・白砂糖不使用、アレルギー特定原材料等28品目不使用。国産さつまいもがふんわり甘い米粉ビスケット。

【原材料】さつまいも澱粉(さつまいも(国産))、粗糖(国内製造)、米粉(米(国産))、さつまいもパウダー(さつまいも(国産))、有機ココナッツファイン、菜種油、有機レモン果汁、食塩(佐賀県製造)



G&LP 翌々週 35g **356円**

6353 発芽玄米ブランのサンド 3週のみ

食物繊維豊富な小麦ふすま(ブラン)と粗挽き焙煎発芽玄米を練り込んだ香ばしいビスケットで、ミルク風味のクリームをサンドしました。

【原材料】小麦粉(小麦(国産))、乳糖(ショートニング、砂糖(てん菜(国産))、小麦ふすま(小麦(国産)))、全粉乳、植物油(パーム油)、オーツ麦、粗挽き焙煎発芽玄米粉(うるち玄米(国産))、麦芽エキス(小麦を含む)、食塩/貝殻未焼成カルシウム、膨張剤(重碳酸アンモニウム、重曹)、クエン酸第一鉄ナトリウム、乳化剤



サンコー 翌々週 9枚 **410円**

6355 無添加小魚せんべい 3週のみ

国産いわしのいりここと、煮干し粉末をふんだんに使用した、小魚感たっぷりのせんべいです。

【原材料】じゃがいもでんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない))、いりこ煮干し(いわし(国産))、煮干しいりこ粉末(いわし(国産))、食塩(国内製造)、ごま油(米(国産))、含蜜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組み換えでない))、えび粉(えび(北海道産))



ノースカラーズ 翌々週 65g **270円**

6361 OGブラウニークリスプ 3週のみ

有機ココナッツと有機カカオでつくったブラウニーチップスです。濃厚なカカオの風味。手軽にザクザク食べられるノンフライスナック。砂糖・卵・小麦・乳成分不使用。

【原材料】有機ココナッツ果肉・有機ココナッツネクター・有機カカオペースト



ブラウンシュガー 1ST 30g **346円**

小さな米蜜ビスケット 3週のみ

6354 おこめの子カラ 70g

食品添加物不使用でグルテンフリー。福光屋のお米の醗酵食品使用。おだやかなコクと甘み、玄米の香ばしさとやわらかな口溶けを楽しめます。

【原材料】コーンフラワー(国内製造)、ショートニング、黒糖、玄米粉、黒糖蜜、ココナッツクリーム、純甘酒、ライスミルク、塩粒、食塩



6359 あずき 90g

お米の発酵食品からくるおだやかな甘味やコクと旨味のある自然派ビスケット。つぶあんと、こしあんを作る際に生まれた小豆皮を使用しました。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、てんさい糖(てんさい(北海道産))、ショートニング、小麦でん粉、つぶあん(砂糖、小豆)、ココナッツクリーム、小豆皮粉末、米飴、玄米甘酒、小豆エキス、塩粒、食塩



北陸製菓 各 **324円**

お魚チップス 3週のみ

「自分の子供に自信を持って薦める事が出来るもの」をモットーに、原材料は加工助剤まで調査し、食品添加物を可能な限り使用しない厳選原料を使用しております。

6517 プレーン

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



6518 あおさ

【原材料】魚肉すりみ、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

別所蒲鉾 翌々週 各40g **308円**

米粉入りお魚チップス 3週のみ

「自分の子供に自信を持って薦める事が出来るもの」をモットーに、原材料は加工助剤まで調査し、食品添加物を可能な限り使用しない厳選原料を使用しております。

6521 かぼちゃ

【原材料】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、かぼちゃペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



6523 ほうれん草

【原材料】魚肉すり身、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、ほうれん草ペースト、米粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

別所蒲鉾 翌々週 各40g **308円**

バタービスケット 3週のみ

6356 ベリー

甘酸っぱいドライクランベリーがたっぷりソフトな食感。軽い朝食に、オレンジジュースと。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖、果肉果汁加工品(濃縮りんごピューレ、濃縮りんご果汁、ブラックベリー果汁、オーツ麦繊維、カシス果汁、濃縮ラズベリー果汁)、クランベリー加工品(クランベリー、砂糖、食用ひまわり油脂)、卵黄粉末(卵を含む)、食塩、脱脂粉乳/ラズベリー香料、ペクチン 原産国：フランス



6357 キャラメル

コクのある甘みとキャラメルクリスプのザクザク食感が美味しい。コーヒーのお供に。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖、ミルクキャラメル、卵黄粉末(卵を含む)、食塩 原産国：フランス



6358 レモン

バター風味とレモンの爽やかな酸味を感じ、甘さ控えめ。紅茶と相性抜群、ティータイムに。

【原材料】小麦粉、砂糖、バター、大麦芽エキス、濃縮レモン果汁、食塩、脱脂粉乳/膨張剤、レモン香料 原産国：フランス



ムソー 翌々週 各4枚×3袋 **594円**

6362 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味 3週のみ

山形県産米100%、国産大豆と国産小麦のしょうゆ100%。お米とおしょうゆだけで作りました。

【原材料】うるち米(山形県産)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(海水(国産))、(一部に小麦、大豆を含む)



ノースカラーズ 翌々週 100g **389円** 得

6368 純国産バターワッフル 3週のみ

国産原料だけを使った薄焼きのワッフルクッキーです。北海道産の発酵バターを全重量の21%も使用していて、マーガリン・ショートニング不使用。

【原材料】小麦粉(小麦(北海道産))、粗糖(さとうきび(国産))、発酵バター(北海道製造)、液全卵(鶏卵(国産))、食塩(国内製造)、(一部に卵・小麦・乳成分を含む)



ノースカラーズ 翌々週 8枚 **400円** 得

6389 純国産北海道バタークッキー 3週のみ

北海道産の原料のみで作りました。トランス脂肪酸を多く含むマーガリンやショートニングは使用せず、膨張剤・乳化剤・香料などの添加物も不使用です。

【原材料】小麦粉、バター、砂糖大根糖、卵、食塩



ムソー 翌々週 8枚 **324円**

6364 サクサク抹茶だいず 3週のみ

優しい甘さ、大豆の香ばしさとともにしっかり苦みを感じる抹茶の風味が、抹茶好きにはたまらない一品です。

【原材料】きな粉(大豆(国産))、粉糖、大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、植物油、小麦粉、抹茶、寒梅粉ミックス(てん粉、もち米、砂糖、脱脂粉乳、てん粉分解物、食塩/膨張剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む))



だいずデイズ 翌々週 35g **324円**

6369 純国産かきのたね 3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))



ノースカラーズ 翌々週 53g **346円**↑

6390 純国産黒糖 3週のみ

沖縄県産「さとうきび」の「粗糖・黒糖・糖蜜」を原材料に、上品ですっきりとした甘さが特徴です。「石垣の塩」が美味しさを引き立ててくれます。個包装でそのまま食べられるおいしい黒糖菓子です。

【原材料】粗糖(さとうきび(沖縄県産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、糖蜜(さとうきび(沖縄県産))、食塩(石垣の塩)



ノースカラーズ 翌々週 75g **270円**

お菓子

アレルギー表示は、作成した時点での表示になります。商品は予告なくリニューアルすることもありますので、召し上がる前に再度原材料のご確認をお願い致します。

6391 オーガニック全粒粉のクッキー 3週のみ

有機栽培した小麦粉をまるごと粉砕した全粒粉を使用したクッキーです。素朴な香りとサクサクの食感です！
【原材料】有機小麦全粒粉(オーストラリア製造)、有機ショートニング、有機砂糖、食塩



ノースカラース 翌々週 70g **345円**

6392 純国産ハーブのど飴 3週のみ

レモンラスとローズマリー 2種類のハーブを使用した爽やかなのど飴です。
【原材料】てん菜糖(てん菜(遺伝子組換えでない))、水あめ(甘露(国産)、馬鈴薯(国産、遺伝子組換えでない))、ハーブ(ローズマリー(国産)、レモンラス(国産))、こめ油(米(国産))



ノースカラース 翌々週 60g **292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飴を、しっかりと焼き上げました。
【原材料】加糖飴(白飴(国内製造))、砂糖(てん菜(国産))、水飴



翌々週
サンコー 100g **432円**

6394 玄米焼かりんと 3週のみ

油不使用でヘルシー。玄米の風味と素材を生かしたやさしい味わいと、パフのような軽い食感が特徴です。黒糖との相性が良く手が止まらない美味しさです。
【原材料】玄米(北海道産)、黒糖(さとうきび(沖縄県産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(海水(北海道産))



ノースカラース 翌々週 40g **302円**

6396 純国産蜜いも 3週のみ

ひと口サイズの鳴門金時をほくっと蒸しあげ、蜜に漬け込んだ後、仕上げにオープンで香ばしく炙りました。
【原材料】さつまいも(徳島県産)、粗糖(さとうきび(種子島産))



ノースカラース 翌々週 150g **572円**

6400 OG小麦の蜂蜜カステラ 3週のみ

オーガニック小麦を使用したカステラ。職人が一つ一つ丁寧に焼き上げたしっとり、ふっくら食感です。
【原材料】液全卵(国内製造)、てんさい糖(てんさい(遺伝子組換えでない))、有機小麦粉、水あめ、蜂蜜、(一部に小麦・卵を含む)



ノースカラース 翌々週 5個 **670円**

6401 OG小麦のどらやき 3週のみ

山形県産鶏卵とオーガニック小麦、北海道産てんさい糖、鹿児島産甘藷を原料にした水あめを使用した生地に、北海道産小豆をふっくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。
【原材料】つぶ餡(砂糖、小豆(北海道産)、水あめ、寒天)(国内製造)、有機小麦粉、砂糖、液全卵、水あめ/膨張剤(一部に小麦・卵を含む)



ノースカラース 翌々週 1個 **211円**

6405 純国産北海道クラッカーチーズ味 3週のみ

北海道産小麦粉とチェダーチーズが調和する、ほんのりチーズ味のクラッカーです。やさしい味わいで、サクとしたクセになる食感。
【原材料】小麦粉(小麦)、てん菜蜜糖(てん菜(遺伝子組換えでない))、小麦でん粉(小麦)、こめ油(米(国産))、プロセスチーズ(生乳)、米粉(米(国産))、脱脂粉乳(生乳)、食塩(海水)、(一部に小麦・乳成分を含む)



ノースカラース 翌々週 90g **270円**

6421 北海道産こめ油使用ポップコーン(うす味) 3週のみ

北海道産とうもろこし使用。うす塩味で軽い食感。
【原材料】とうもろこし(北海道産)、米油、食塩(オホーツクの塩)



翌々週
深川油脂 60g **256円**

6437 粒あんたい焼 1・3週

皮が美味しく甘さ控えめの飴です。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)/飴：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**

6441 えびまるせん 3週のみ

えびと磯の香り。カルシウム含有。
【原材料】馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、植物油(米油)、えび、オキアミ、食塩、いか、アオサ、砂糖(てん菜(国産))



翌々週
サンコー 45g **324円**

6442 カリポテスナック 3週のみ

あっさり塩味。カルシウム豊富。
【原材料】小麦粉(小麦(国産))、乾燥マッシュポテト、コーンスターチ、植物油(米油)、砂糖(てん菜(国産))、食塩、乾燥オニオンパウダー、カツオエキスパウダー、昆布エキスパウダー、椎茸エキスパウダー/貝殻未焼成カルシウム



サンコー 翌々週 45g **324円**

6445 純国産ポテトチップス柚子 3週のみ

国産柚子粉末をまぶし、昆布と鰹節で和風に仕上げました。
【原材料】じゃがいも(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(国内製造)、柚子粉末(柚子(国産))、昆布(日高産)、鰹節(かつお(国産))



ノースカラース 翌々週 53g **232円**

6455 純国産ソフトキャラメルミルク味 3週のみ

濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメル。北海道産バターが効いています。
【原材料】麦芽水あめ(さつまいも(九州産))、蜜糖(てん菜(北海道産))、加糖れん乳(生乳(北海道産)、しよ糖(てん菜(北海道産)))、バター(生乳(北海道産))、全粉乳(生乳(北海道産))



ノースカラース 翌々週 40g **313円**

6493 純国産北海道黒豆の甘納豆 3週のみ

甘味を抑えて黒大豆の風味を引き立たせています。光黒大豆は、主に北海道で栽培される大粒の黒大豆です。
【原材料】大豆(光黒大豆北海道十勝産、遺伝子組み換えでない)、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))



ノースカラース 翌々週 80g **367円**

プラントベースのチョコ iChoc 3週のみ

ミルクの代わりにそば粉とタイガーナッツパウダーを丁寧に練り上げた、プラントベースのオーガニックチョコ。

6620 チョコクッキー OGチョコ

なめらかなオーガニックチョコレートにチョコレートビスケットをミックス。サクサクした食感が満足感アップ。

【原材料】有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機チョコビスケット(有機小麦粉、有機ココアパウダー、有機砂糖、有機ココナッツオイル、有機てんさいシロップ、食塩)、有機力カオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料



6623 プレーン(クラシック)OGチョコ

濃厚でコクのあるまるやかなチョコレート。隠味の塩がリッチ味わいを引き立たせます。
【原材料】有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機力カオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料



6624 ソルティプレッツェルOGチョコ

プラントベース(植物由来)を感じさせないクリーミーなチョコレートに、塩味の効いたプレッツェルを砕いてブレンドしました。

【原材料】有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、有機力カオマス、有機プレッツェル(有機小麦粉、食塩、有機ひまわり油、有機麦芽水飴、酵母)、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料



翌々週 各80g **699円**

お菓子・珍味・ドライフルーツ・飲み物・ジュース

6485 国産小麦のベルギー ワッフル・バター

国産小麦粉、国産バターと有機シユガーを使用し、ひとつひとつ手作りで丁寧に焼き上げた香り豊かなワッフルです。

【原材料】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、蜂蜜、パン酵母、食塩



6486 国産小麦のベルギー ワッフル・ココア

【原材料】小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、ココアパウダー、蜂蜜、パン酵母、食塩



翌々週

クロスロード 3週のみ 各1個 **237円**

無添加 山田錦せんべい

3週のみ

日本一の酒造米である「山田錦」を100%使用し、自然で体にやさしいお煎餅に仕上げました。食べやすい一口サイズです。袋入りのお徳用サイズです。

6571 醤油

小豆島のヤマヒサ純正醤油を使用。
【原材料】うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、水あめ、米油、昆布粉末、鰹節粉(一部に小麦・大豆を含む)

6572 ねぎみそ

まるや八丁みそと小豆島のヤマヒサ純正醤油を使用。

【原材料】うるち米(国産山田錦)、醤油、砂糖、豆みそ、水あめ、米油、乾燥ねぎ(一部に小麦・大豆を含む)

6573 塩

伊豆大島の天日塩「海の精」を使用した箕沢なサラダ味。

【原材料】うるち米(国産山田錦)、米油、塩、昆布粉末、鰹節粉

アリモト 翌々週 各25枚 **648円**



6562 本葛しるこ

3週のみ

北海道産の上質小豆のみを使用し、本葛でとろみをつけた「おしるこ」が、ご家庭で楽しめます。北海道産の上質小豆を使用しており、素材の良さを生かすように甘さをおさえました。ほのかに伝わるとろみは本葛を使っているからこそ味わいです。

【原材料】グラニュー糖(国内製造)、晒しあん(小豆)、和三盆糖、本葛粉

廣八堂 翌々週 45g×5 **724円**



6588 コーボンのプロポリスキャンディー

3週のみ

乾燥やイガイガ、季節の変わり目に、人工着色料・香料・保存料は使用しておりません。のどにやさしい健康のど飴。

【原材料】麦芽水飴(国内製造)(国産)、砂糖(てん菜)(国産)、粗糖(国産)、天然酵母ペースト(りんご、みかん、砂糖(てん菜))(国産)、プロポリスエキス(ブラジル産)、菜種油(国産)

第一酵母 翌々週 28g **346円**



ドライフルーツ

有機ミックスナッツ

3週のみ

3種のナッツをブレンドほのかな甘みと香ばしさ、ノンオイル、食塩、添加物不使用。そのまま食べるほか、さまざまな料理に。

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

翌々週 **6728 70g 648円**
オーサワ **6729 190g 1,318円**



6736 オーサワのほしいも(紅はるか)

3週のみ

農業・化学肥料不使用の静岡産さつまいも使用。甘みがあり、しっとりとした食感。食べ切りサイズ(個包装)です。

【原材料】さつまいも(国産)

翌々週 **30g 324円**



6790 有機天津むき甘栗

3週のみ

大粒の完熟丸粒栗が1パックに約6粒。ホクホクとした食感で、食べきりサイズの小袋が4コ入っています。

【原材料】有機栗(中国河北省遷西産)

翌々週 **200g(50g×4) 659円**



6791 有機むき栗・天津あまぐり

3週のみ

むき栗なので焼きたてのおいしさがそのまま食べられます。生産から製造、出荷における管理を徹底させた、天津あまぐりです。

【原材料】有機栗(中国産)

丸成 翌々週 **80g 356円**



6726 お山の干しいも(紅はるか)

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**



飲み物・ジュース

ブリックパックジュース 1・3週

国産ふじりんご100%

6896 3個組 125ml×3 **518円**

6960 36個組 125ml×36 **6,210円**

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。

翌々週 ナガノ(ム)



6810 有機フルーティーミックスジュースプラス野菜

3週のみ

翌々週

果汁を85%使用した、甘めで程よく飲みごたえのある、砂糖・食塩不使用の有機JAS認定ミックスジュースです。

【原材料】有機ぶどう、有機りんご、有機バナナ、有機レモン、かぼす、有機すだち、有機トマト、有機にんじん、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、有機玉ねぎ、有機青葉蘇

ヒカリ 195g×2 **400円**



7001 純国産北海道ホタテ貝ひも

北海道産のほたてを、添加物を一切使わずに、国産原料からとった天然だてで上品に味付けした、やわらか食感の貝ひも。

【原材料】ホイルホタテ貝ひも(ホタテ(北海道産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(国内製造)、昆布だし(昆布(北海道産))、かつおだし(かつお(国産))、しいたけだし(しいたけ(国産))、さんま魚醤(さんま(北海道産)、食塩(国内製造))

ノースカラーズ 翌々週 45g **583円**



6826 オーガニックレモンスカッシュ

3週のみ

有機レモンピューレ入りで濃厚なレモンの風味が味わえます。レモンの爽やかな香りとしつかりとした酸味、キレのある味で甘さ控えめです。炭酸入りで爽やか。香料・保存料・着色料・酸味料・果糖ぶどう糖液糖不使用、天然水使用。

【原材料】有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸

ヒカリ 翌々週 250ml×2本 **324円**



6904 OGスポーツドリンク

3週のみ

有機JAS認定のナチュラル系スポーツ飲料です。スポーツや屋外作業の時に少しづつ飲めるようペットボトルにしました。味もゆず風味にリニューアルしました。

【原材料】果実(有機ぶどう、有機りんご、有機レモン、有機ゆず)

ヒカリ 翌々週 280ml **194円**



6905 OGぶどうジュース

3週のみ

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、果汁100%(濃縮還元)の有機ぶどうジュースです。飲みやすくすっきりとした味わい。香料・酸味料は無添加です。

【原材料】有機ぶどう(アメリカ、アルゼンチン)

ヒカリ 翌々週 160g **184円**



6931 濃いアーモンドミルク(砂糖不使用)

1・3週

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

【原材料】アーモンド(アメリカ産)

翌々週 筑波乳業 125ml **171円**



6941 濃いアーモンドミルク(たっぷり食物繊維)

1・3週

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、まるやかな味わい。

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)

筑波乳業 翌々週 1000ml **797円**



缶詰・冷凍素材・カレー・シチュー・パスタソース

缶詰・冷凍素材

7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



フルーツバスケット **冷凍** 300g **555円**

7106 冷凍うらごしコーン

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



フルーツバスケット **冷凍** 150g袋×2 **530円**

7118 ミニとろイワシ味付缶

とれたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に、缶詰にしました。
【原材料】いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)



千葉産直サービス **翌々週** 100g **378円**

7123 オイルサーディン

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

千葉産直サービス(ム) **翌々週** 100g **443円**

7109 水煮ライトツナフレーク缶

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



かもめ屋 80g×3缶 **690円**

7111 油漬ライトツナフレーク缶

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。自社または契約農家のトマトだけを使用。

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



7133 ホール 翌々週

アルマテラ

7134 カット

各400g **324円**

カレー・シチュー・パスタソース

7297 コクと香りのカレールウ・まろやか中辛

国内産小麦粉、国産はちみつなどを素材にした、子供から大人までの食べやすいコクと香りのカレールウ(辛みスパイス付)。

【原材料】小麦粉(国内産)、植物油(パーム、菜種、ラード)、食塩、玉ねぎパウダー、トマトペースト、砂糖、ハチミツ、カレー粉、生うこん、香辛料、ポークエキス、にんにく(辛みスパイス)、ターメリック、陳皮、コリアンダー、クミン、フェネグreek、赤唐辛子、シナモン、クローブ、その他香辛料



ムソー **翌々週** 80g×2 **454円**

7298 果実と野菜の本格カレーペースト

小麦粉、油脂類、化学調味料を使用せず、果実、香味野菜をたっぷり使用。ペースト状なので、肉や魚に塗って焼いたり、パスタや炒め物など、様々な料理に使えます。



【原材料】りんごピューレ、ソテオオニオン、トマトピューレ、にんにく、カレー粉、砂糖、ポークエキス、チキンエキス、セロリ、チャツネ、食塩、発酵乳、ごまペースト、おろしにんにく

ムソー **翌々週** 180g **864円**

7318 ベジタリアンのためのカレールウ

植物油と、厳選したスパイスを使用した、あっさりタイプのカレーです。動物性の原材料は含まれておりませんので、ベジタリアンの方に適しています。



【原材料】小麦粉、パーム油、砂糖、ピーナッツペースト、食塩、純カレー、発酵調味料、酵母エキス、玉ねぎ、ココアパウダー、にんにく

桜井食品 **翌々週** 160g **648円**

7387 発酵カレー麴

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」に。簡単にスパイスカレーのような本格カレーを再現できます。隠し味には能登の魚醤「いしる」を使用。万能調味料として活用できます。



【原材料】米麹(国内製造)、おろし玉ねぎ、トマトジュース(濃縮トマト還元)、食塩、米みそ、魚醤、カレー粉、しょうが、にんにくペースト/ビタミンB1(一部に大豆・いかを含む)

ウーマンスタイル 280g **1,058円**

直火焙煎カレールウ 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、発酵乳、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、発酵乳、畜肉エキス(チキン、ポーク)、酵母エキス、ココナッツミルク、ココアパウダー



7323 甘口 **7324 中辛** **7325 辛口**

ムソー **翌々週** 各170g(約7皿分) **464円**

7321 直火焙煎ハヤシ&シチュールウ

国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかな味に仕上げた本格志向のハヤシ&ビーフシチュールウです。化学調味料・カラメル色素不使用。



【原材料】小麦粉、食用油脂(豚脂)、トマトピューレ、ナチュラルチーズ(乳成分を含む)、砂糖、食塩、発酵乳(乳成分を含む)、酵母エキス、オニオンパウダー、畜肉エキス(豚肉、鶏肉を含む)、ワイン、香辛料、キャロットパウダー、にんにく

ムソー **翌々週** 120g **464円**

7322 クリームシチュールウ直火焙煎

国内産小麦粉、国内産玉ねぎを使用し、直火の釜で丹念に焼き上げたコクのあるシチュールウです。



【原材料】小麦粉、食用油脂(豚脂)、玉ねぎ、粉乳、砂糖、食塩、ナチュラルチーズ、酵母エキス

ムソー **翌々週** 120g **454円**

7375 コクと旨みのデミグラスルウ 3週のみ

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性デミグラスルウ。深いコクで、素材の旨みを引き立てる。米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、さらに深いコクと香り高いルウに仕上げました。



【原材料】有機パーム油、玄米粉、粉末野菜【トマト、玉ねぎ、にんにく・生姜、セロリ】、メープルシュガー、酵母エキス、食塩、馬鈴薯でん粉、りんご果汁、有機豆味噌、有機赤ワイン、麦芽エキス、有機ココア、有機黒こしょう

オーサワ **翌々週** 120g **648円**

7376 まろやかシチュールウ 3週のみ

小麦粉の代わりに玄米粉でつくった植物性シチュールウ。クリーミーでコクのある美味しさ。米粉を農薬・化学肥料不使用の玄米粉にし、さらに深いコクとクリーミーなルウに仕上げました。



【原材料】有機パーム油、玄米粉、大豆粉、コーンパウダー、馬鈴薯でん粉、メープルシュガー、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー

オーサワ **翌々週** 120g **616円**

カレー・シチュー・パスタソース・香辛料・お茶

香辛料

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**

7550 山椒向井の香辛料 3週のみ

国内でも少量生産の特に大粒のぶどう山椒の種を抜き、荒挽きにして芳香を保っています。

【原材料】和歌山産ぶどう山椒(大粒・種抜)・山椒の葉



向井 翌々週 5g **518円**

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**

お茶

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**

7563 徳島産よもぎ茶 1・3週

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

【原材料】よもぎ(徳島県)



翌々週
オーサワ 40g(2g×20包) **691円**

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**

7565 有機ゆず茶 3週のみ

国産有機ゆず皮・国産本葛粉を使用しています。爽やかなゆずの香りとおっきりとした甘み、砂糖不使用です。お湯や水などで薄めて飲むほか、ヨーグルトに入れても◎。

【原材料】有機ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機ゆず皮(国産)、本葛粉(宮崎・鹿児島)



オーサワ 翌々週 260g **1,242円**

7568 国産有機小豆茶 3週のみ

希少な国産の有機小豆100%。あずき本来のほんのりした甘味をお楽しみいただけます。

【原材料】有機小豆(国産)



翌々週
菱和園 100g(20袋) **864円**

7570 有機釜いり茶 3週のみ

九州地方の伝統製法で、農薬や化学肥料を使わずに、こだわりをもって作られた釜炒り茶。香り高く、おっきりとした味わいです。

【原材料】有機緑茶(宮崎県)



宮崎茶房 翌々週 85g **724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**

7592 韃靼そば茶(北海道産) 3週のみ

大変希少な北海道産の農薬・化学肥料不使用の韃靼そばの実を100%使用し、丁寧に煎り上げ、香ばしく甘みのあるお茶に仕上げました。

【原材料】韃靼そば(北海道)



翌々週
オーサワ 100g **691円**

7599 有機ごぼう茶 3週のみ

希少な有機ごぼうを小川生薬伝統の加工技術で飲みやすく仕上げました。ごぼう茶の効果は、便秘の解消、若返り、むくみの改善、冷え性の緩和、美肌を作るなどが言われています。

【原材料】有機ごぼう(北海道産)



翌々週
小川生薬 45g(30袋) **1,296円**

7600 有機大麦茶 水出しティーバッグ

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

【原材料】有機大麦(転換期間中・国産)



金沢大地 10g×40包 **751円**

7601 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ

金沢大地の有機大麦100%使用。熱風でじっくり焙煎し六条大麦の甘い香りを引き出した麦茶はホットもアイスもおすすめてです。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**

7610 鳥取はとむぎ茶 3週のみ

鳥取県産はとむぎ茶を100%使用して、はとむぎ本来の風味に仕上げました。煮出しても水出しでもご利用いただけます。ノンカフェインです。

【原材料】はと麦(鳥取県産)



ゼンヤクノー 翌々週 7g×24 **572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**

本くず湯 3週のみ

本葛を使った最高級のくず湯です。のどごしがよく、なめらかな舌ざわりです。

7676 蓮根 滋養豊富な蓮根が入っています。

【原材料】本葛粉(国内製造)、砂糖、麦芽糖、蓮根粉末、生姜粉末

7678 詰合 5つの味(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)が楽しめます。

【原材料】【白糖】本葛粉(国内製造)、砂糖、麦芽糖【小豆】本葛粉(国内製造)、砂糖(国内製造)、麦芽糖(国内製造)、晒あん(小豆)【生姜】本葛粉(国内製造)、砂糖、麦芽糖、生姜粉末【柚子】本葛粉(国内製造)、砂糖、麦芽糖、柚子粉末【抹茶】本葛粉(国内製造)、砂糖、麦芽糖、抹茶



廣八堂 翌々週 各23g×5袋 **648円**

7571 有機アールグレイTB 3週のみ

インド産の有機ダーズリン茶葉を贅沢に100%使用し、天然由来のベルガモット香料で香りをつけたフレーバーティーです。

【原材料】有機紅茶(インド)/香料



ひしわ 翌々週 20袋入 **626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)



菱和園 翌々週 100g **626円**

お茶・紅茶・コーヒー・機能性食品

かたぎ古香園のお茶

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。



7622 有機赤ちゃん番茶(T.B)

生後1ヵ月からお使いいただけます。年齢を問わずどなたでも安心してお飲みいただけます。お風呂上り、日光浴、散歩などの後、水分補給にどうぞ。

【原材料】有機緑茶(国産)



ムソー **翌々週** 2g×18 **529円**

7728 有機チャイティー

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

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



【原材料】有機緑茶(国産) **翌々週** バイオフーズジャパン 30g **497円**

コーヒー

7753 東ティモールコーヒー粉

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

ペルー・キジャパン地方のアンデス山脈が連なる高地の自然の中で有機栽培された良質なコーヒーです。高地特有の豊かな香り、やわらかい甘みとすっきりとした味が特徴です。
【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)
200g **1,350円**
オルタートレードジャパン



森のコーヒー

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



7760 豆 7761 粉
日東コーヒー
各200g **799円**

7781 OGインスタントコーヒー

有機JAS認証。ピクニックや職場などへの携帯に便利な分包タイプ。粒一粒手摘みで収穫された生豆で作るフリーズドライコーヒーは、スムーズな口当たりと深みのある豊かな風味が特徴です。【原材料】オーガニックコーヒー生豆(コロンビア産)
2g×15 **864円**



ムソー **翌々週**

7799 OGブラックココア

香ばしく焙煎した有機カカオ豆を絞って、細かく粉砕したココアパウダーです。乳製品や香料は一切使用しておりませんので、ブラックココアならではのほろ苦い風味をお楽しみいただけます。原産国はオランダです。
【原材料】オーガニックココア(ココアバター10~12%含有)
100g **940円**



【原材料】オーガニックココア(ココアバター10~12%含有) **翌々週**

7771 マイルドブレンドコーヒー粉

ミディアムローストしたメキシコ・ペルー・グアテマラ・ブラジルの豆をブレンドしたコーヒーです。口当たりが良く、あとに爽やかな酸味が残るのが特徴です。
【原材料】コーヒー豆(生豆生産国:メキシコ、ペルー、グアテマラ、ブラジル)
200g **1,069円**



グリーンアイズ **翌々週**

7773 ヨーロピアンブレンドコーヒー粉

フレンチロースト(少し深煎り)したメキシコ・ペルー・グアテマラ・ブラジルの豆をブレンド。しっかりした苦味・コク・甘味もあるのに後味がスッキリと爽やか。
【原材料】コーヒー豆(生豆生産国:メキシコ、ペルー、グアテマラ、ブラジル)
200g **1,123円**



グリーンアイズ **翌々週**

7777 グアテマラコーヒー粉

コク・酸味・香りに優れ、ブルーマウンテン、モカタリと並んで高級品の1つに数えられています。甘み・香り・酸味のバランスがよく、飲みごたえがある。
【原材料】コーヒー豆(生豆生産国:グアテマラ)
200g **1,123円**



グリーンアイズ **翌々週**

7779 キリマンジャロコーヒー粉

グレードが最上級のAA。強い酸味と甘い香りを持つ。
【原材料】コーヒー豆(生豆生産国:タンザニア)
200g **1,069円**



グリーンアイズ **翌々週**

機能性食品

7724 有機梅干番茶スティック

お湯を注ぐだけで、手軽に美味しく有機梅番茶がお楽しみいただける携帯に便利なスティックタイプです。
【原材料】有機梅肉(国内製造)、有機醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶、有機番茶パウダー、有機生姜粉末
8g×20 **1,782円**



無双本舗 **翌々週**

7726 国産生姜入り梅干番茶スティック

梅肉と醤油を熟成させた梅醬に国産有機番茶(粉末)と国産生姜粉を末配合しました。
【原材料】梅肉、醤油(小麦・大豆を含む)、有機番茶、有機番茶パウダー、生姜粉末
8g×20 **1,620円**



無双本舗 **翌々週**

7804 国産有機黒にんにく

山深い兵庫県内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)
120g **1,449円**



ディスカバーリープロジェクト **翌々週**

7816 フジワラの青汁

栄養たっぷり緑黄色野菜のケール使用。お料理に混ぜたりやすく、消化吸収の良いマイクロパウダー製法。水のきれいな愛媛県西条市で無農薬でつくれたケールを使用しています。
【原材料】有機ケール
90g(3g×30包) **3,498円**



フジワラ **翌々週**

機能性食品・石けん製品・スキンケア・デンタルケア

国産有機まるごと大豆プロテイン

国産有機大豆を丸ごと微粉砕加工した国産有機JAS認証取得ソイプロテイン。
【原材料】乾燥期間中有機大豆(大豆(国産))、有機黒糖粉末(国内製造)、有機米粉粉末(国内製造)、食塩、植物性乳酸菌、(深煎り黒豆のみ)有機黒豆



7817 プレーン 7818 深煎り黒豆
クアントバスタ 翌々週 280g **2,916円**

7860 梅干の黒焼

和歌山産梅干し100%梅干しを長時間焼きました。くず湯や三年番茶に、耳かき1〜2杯を目安に混ぜてお召し上がりください。
【原材料】梅干し(国産)



翌々週
オーサワ 15g **1,188円**

7866 植物性乳酸菌生成エキス

腸内フローラの専門家も愛用。マイ乳酸菌を増やして、腸活生活。
【原材料】乳酸菌生成エキス(大豆醱酵抽出物)、クエン酸(甘藷でん粉、黒麹由来)、乳酸(砂糖大根由来)



翌々週
オーサワ 5ml×30包 **4,860円**

ハンド&フェイスソープ

EMボディソープ

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



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

7951 パックス化粧石けん

合成酸化防止剤(BHT、エドト酸塩)を使用せず、天然ビタミンEを配合した肌にやさしい石けんです。
【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 **561円**

7957 ビューティーソープ

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



シャボン玉 翌々週 100g **242円**

7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ

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すつつ、手洗い後の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 **594円**

7981 詰替・オリーブ・フェイスフォーム

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 **869円**



太陽油脂(ヒ) 140ml **869円**

バブルガード

石けん成分だけでウイルスを退治するハンドソープです。新型インフルエンザ、ノロウイルスなどのウイルスを洗い流して退治します。
【原材料】水、カリ石ケン素地



7983 本体 300ml **710円**
7984 詰替 250ml **495円**

スキンケア

8012 ハーバルモイスト ハンドクリーム

鹿児島産ゲットウ蒸留水とタンカン蒸留水がベース。自然由来成分100%でしっかり肌荒れを防ぎます。アダルトシトラスなアロマと上質なオイルで仕上げました。
【原材料】タンカン果実水、レモン果実水、シア脂、グリセリン、ヒマワリ油、ホホバ(種子)油、ツバキ油、水添レシチン、キサンタンガム、カミメボウキエキス、ゲットウ果実エキス、ジャスミン油、マンダリンオレンジ果皮油、マンダリンオレンジ果実エキス、ビターオレンジ果実エキス、オレンジ果皮エキス、トコフェロール、ヒナキチオール



ポタニカノン 翌々週 50g **1,210円**

8013 インフューズドバーム ホーリーバジル

ホーリーバジルのインフューズドオイルと植物油からできたミツロウバームに、ホーリーバジルエキスを20%配合した植物バームで肌荒れをしっかりと保護。
【原材料】ホホバ(種子)油、ミツロウ、カミメボウキエキス、ゴマ種子油、スクワラン、シア脂、ツバキ種子油、アルガニアスピナ核油、マンダリンオレンジ果実エキス、ビターオレンジ果皮エキス、オレンジ果皮エキス、グリセリン



ポタニカノン 翌々週 25g **2,750円**

8051 ソルティー石けんハミガキ

歯茎を引き締める塩入り薬用。塩が歯茎を引き締め歯槽膿漏、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

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、チヨウジエキス・セージ葉エキス・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

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、スエアミント油、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**

8052 こどもジェルはみがき

歯磨きが苦手なおこさまにも使いやすいように、清涼剤としてハッカ油の他にオレンジ油&グレープフルーツ果皮油などを配合したフルーツ味になっています。
【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、ペニバチ黄



太陽油脂(ヒ) 50g **451円**

8056 詰替ピオホワイトデンシー s

パウダータイプ。毎日の歯みがきに体への優しさを重視する方。歯茎がデリケートで歯肉炎をおこしやすい方。歯石や歯垢、歯の黄ばみが気になる方。天然のハッカの香りがお好きな方におすすめ。
【原材料】炭酸Ca、コムギフスマ、ミリスチン酸K、海塩、コメヌカ、グリセリン、チャ葉、シリカ、酸化鉄、アルミナ、ハッカ油



リマナチュラル 翌々週 20g **1,980円**

8057 デンタルホワイト

パウダー歯みがき「ピオ・ホワイトデンシーS」の姉妹品として、より「効果を実感されたい方」のためにさらに機能性を高めたプレミアムな練り歯磨きです。
【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、スエアミント油、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



リマナチュラル 翌々週 60g **2,970円**

デンタルケア・洗濯用品・キッチン用品・掃除用品

8062 なすの黒やき塩ハミガキ 3週のみ

山形産農薬不使用なすのヘタの黒焼きと天日塩を配合口臭予防や歯茎のひきしめに。

【原材料】水(基材)、食塩[天日塩(香味剤)、グリセリン(湿潤剤)、炭[なすの黒焼き(清掃剤)]、キサンタンガム(粘結剤)、石けん素地(洗浄発泡剤)、ハッカ油(香味剤)



翌々週

いんやん倶楽部 100g **1,320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)、石けん素地(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**

8075 こどもせっけんハミガキ 3週のみ

天然由来の香料100%みかん味のこども向けせっけんはみがきです。発泡剤に合成界面活性剤を使用していません。

【原材料】[清掃剤]炭酸Ca・含水シリカ、水、[湿潤剤]グリセリン、[pH調整剤]クエン酸Na、[清涼剤]ハッカ油・チョウジ油、[香味剤]香料(オレンジタイプ)【配合目的変更】[洗浄剤]石けん素地



シャボン玉 翌々週 50g **462円**

洗濯用品

8100 洗濯パウダー-ハッピーエレファント 1・3週

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)



サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**

液体ハッピーエレファント 1・3週

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

8101 本体 600ml **880円**

8102 詰替 540ml **660円**



サラヤ(オ) 翌々週

キッチン用品

8080 200番食器洗剤 800ml 1,001円

8081 詰替200番食器洗剤 2,300ml 2,321円



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

8087 詰替ナチュロン台所の石けん 1・3週

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

太陽油脂(ヒ) 450ml **528円**



8097 エスケー食器洗い用スポンジ 1・3週

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

【原材料】軟質ポリウレタンフォーム(ポリエステル)

エスケー 1個 **278円**



8085 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・たんぱく汚れ、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)



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

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。

8091 本体 300ml **484円**

8092 詰替 500ml **484円**



サラヤ

8088 食器洗い機専用 3週のみ

合成界面活性剤、リン酸塩等は使用していない人と自然に優しい製品です。哺乳瓶、乳幼児の食器なども安心して使用できます。

【原材料】水軟化剤(グルコン酸塩)、漂白剤(過炭酸ナトリウム)、アルカリ剤(ケイ酸塩)

シャボン玉 翌々週 500g **748円**



掃除用品

8131 詰替・お風呂洗い石けん 1・3週

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 1・3週

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、すすぎまできれいにします。炭酸塩を配合し、一層汚れを落としやすくしました。



太陽油脂(ヒ) 350ml **462円**

8140 酸素系漂白剤 1・3週

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 **726円**



8146 食用グレードパックス重曹F 1・3週

お掃除や食器洗いでだけでなく、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**

8218 セスキ炭酸ソーダ 3週のみ

重曹より強いアルカリパワーで、油汚れを中和します。換気扇やガスレンジなどキッチンのベトベト油汚れや手垢、皮脂汚れにも。

【成分】セスキ炭酸ソーダ



ムソー 翌々週 300g **385円**

8369 クエン酸 1・3週

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

【原材料】さつまいも・とうもろこし・麹菌

オーサワ 翌々週 300g **680円**



掃除用品・入浴剤・雑貨・日用品

8372 重曹 1・3週

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



オーサワ 翌々週 600g **615円**

泡マルチクリーナー (ハッピーエレファント) 1・3週

キッチンからお風呂・トイレまで、これ1本でまるっときれいに!油汚れ・水垢もしっかり落とします。二度拭き不要

【原材料】界面活性剤(1%、ソホロースリビッド、ポリソルベート20、シヨ糖脂肪酸エステル)、クエン酸ナトリウム(添加剤)、エタノール(安定剤)、クエン酸(pH調整剤)、水酸化ナトリウム(pH調整剤)



8118 **本体** 400ml **658円**
8119 **詰替** 800ml **988円**

サラヤ

入浴剤

8163 生薬 薬用浴用剤 3週のみ

10種類の漢方薬を配合した薬用浴用剤。身体を芯から温めてくれます。100%生薬配合。香料・着色料・保存料など不使用。しっしん・あせも・荒れ性・うちみ・肩のこり・くじき・神経痛・しもやけ・痔・冷え性・腰痛・リウマチ・疲労回復・ひび・あかぎれ・にきびに。医薬部外品。まろやかな湯ざわりと生薬の豊かな香り。バックを入れてから給湯すると生薬の成分がお湯に浸透しやすくなり、入浴時にしばらくもんでいただくと、生薬がよりお湯に溶け出します。また、お鍋などで煎してから浴槽に入れてもより効果が得られます。

【原材料】チンピ・ウイキョウ・サンシシ・ガイヨウ(中国)、コウボク(国産)、センキュウ・カンゾウ・コウカ・ソウジユツ・トウキ(中国)



いんやん倶楽部 翌々週 25g×10包 **2,860円**

雑貨・日用品

8198 ヘナカラーセット オレンジ 3週のみ

与論島で栽培し、島内で丁寧に手作業で葉を選び分けたヘナのみを使用。白髪の部分がおレンジ色に染まり、黒髪と自然に馴染みます。

【原材料】ヘナ



翌々週
みんなでみらいを
30g×2袋 **1,980円**

8199 ヘナカラーセット ダークブラウン 3週のみ

インド産ナンバアイ葉に、与論島産ヘナとインド産アンマク口果実を配合。白髪が多い方、髪を黒くしたい方におすすめ。白髪部分の部分がダークブラウンに染まります。

【原材料】ナンバアイ葉、ヘナ、アンマク口果実



翌々週
みんなでみらいを
30g×2袋 **1,980円**

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**

8319 ティッシュ「ぱつクル」



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 **208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。



オーサワ 8個入 **418円**
コスロン本体は1週のみ

8237 里芋粉 3週のみ

ねんぎ、肩こり、ぎっくり腰などに、里芋粉で作る天然シップ。国産原料100%。マクロビオティックの手当て法の里芋バスタが手軽に作れます。

※食用ではありません
【原材料】里芋・小麦粉・生姜(国産)



ツルシマ 200g **821円**

無添加ポリラップ



8248 **大** 30cm×20m **386円**

8249 **小** 22cm×20m **213円**

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

宇部フィルム

8430 くすの木せんこう 3週のみ

着色料・染料・防腐剤・香料・燃焼剤など市販のお線香に使われている添加物を一切使用していません。仏壇用・神事用として、またはアロマ用のお線香として最適です。



りんね舎 翌々週
70g 約220本 **1,250円**

ふきふきせっけんバブルガード 3週のみ

気になるときに気軽に使える、ふき取りタイプのスプレー式洗浄剤です。99.99%除菌、99.99%以上ウイルス不活性化。アルコールだけでは落ちない汚れもすっきり洗浄。

【原材料】純石けん分(脂肪酸カリウム)

8253 **本体** 300ml **946円**

8254 **詰替** 250ml **616円**

シャボン玉 翌々週



雑貨・日用品・自然水・ペット用品・ユーカリ・家庭菜園

生理用品「ナチュラムーン」シリーズ 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。通気性もよいので敏感肌の方にもやさしいナプキンです。ムレにくく、肌ストレスを軽減します。



ナチュラムーン おりもの専用シート 1・3週

【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：パーズンパルプ100%

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

ナチュラムーン 生理用ナプキン 1・3週

【原材料】トップシート：コットン100% 吸収シート：パーズンパルプ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**

8299 吸水パンティライナー 3週のみ

女性用経度尿吸収製品。トップシートはオーガニックコットン100%のメッシュタイプ不織布を採用。メッシュシートが水分を素早く吸収し、表面さらさらをキープ。吸水量5cc。

【原材料】オーガニックコットン、吸収シート、パルプ **30個 693円**

8300 ナチュラムーン 吸水パッド

【原材料】【表面材】オーガニックコットン(無漂白)、【吸収体】綿状パルプ

グリーンパックス **23cm14個入 693円**

8316 ダブルトイレットペーパー (ピュアブラウン) 8ロール **613円**

よつ葉牛乳のバックを集めてロールペーパーにしたものです。リサイクルの王様ピュアブラウンを使ってください。
 【原材料】再資源化原料 100%



8342 ペンギン芯なしシングル 130m×6 **660円**

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



8343 ワンタッチペンギン芯なしスシングル 130m×6 **660円**

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

8345 花束 吸収名人100W 100組×3 **540円**

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



8347 コアレス用芯棒 1コ **10円**

シングルコアレス用の芯棒です。ワンタッチ式ホルダーにも使用できます。

丸富製紙

季節品

8660 とろとろ玄米甘酒

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

【原材料】有機玄米、有機米糀



金沢大地 **300ml 713円**

自然水

木頭村の山の湧水

- 8491 1本** 1.8ℓ **400円**
8492 6本箱 1.8ℓ×6本組 **2,300円**

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



きとうむら

8493 純天然のアルカリイオン水「金城の華」 3週のみ

昔から良質の温泉地帯として知られる島根県金城町。その地下300mの花崗岩下から噴出した、アルカリ度pH8.2、硬度50(軟水)と程よいミネラル成分のアルカリ天然水です。豊かな自然が育んだ美味しさと成分を損なわないよう非加熱のままボトルリングしました。



ムソー 翌々週 **500ml 145円**

8503 トロロックス スパークリング(炭酸水)

鹿児島県の桜島と高隅山の麓より湧き出る温泉水「trolox(天然炭酸化水)」使用。炭酸特有の苦みが少なく、飲みやすい。すっきり爽やかな炭酸です。天然の抗酸化物質・シリカ含有。超軟水(硬度1mg/L)、弱酸性(pH5.1)。

【原材料】水[trolox(天然炭酸化水)]/炭酸



トロロックス 翌々週 **500ml 292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%)

- 翌々週 **8943 本体** 330ml **1,089円**
 オープス **8944 詰替** 600ml **1,760円**



家庭菜園

有機の肥料と土 3週のみ

9812 花と野菜の土 20ℓ **1,386円**
 無農薬栽培用の土。袋のままでも苗植えもできます。培養土ですが肥料が少なめなので、2kgの完全有機肥料を入れてください。

9813 完熟腐葉土 40ℓ **1,386円**
 オリジナル完熟腐葉土。安全で良質な完全植物性。混ぜ物なしの天然100%。

9814 完全有機肥料
 バランスが良いので病害虫が発生しにくい。N:P:K=4:8:5。有機の肥料です。
20kg 6,182円

9816 竹炭 1kg **473円**

土に混ぜるだけ。マイナスイオン効果でスクスク育ちます。小粒タイプ。有機野菜はもちろん、部屋の空気清浄にも。3~5mmの粒タイプ。
 ばんじろう村



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



韓国伝統製法、全工程手作り! **冷 翌々 不定期!**

韓国食品 **みんなの本格キムチ**

3814 みんな白菜キムチ

国内産契約栽培の白菜を中心に22種類の材料をバランスよく入れ、辛さの中に甘みと深いコクのあるキムチです。

250g **616円**⇒**604円 得**



3815 幸福キムチ・辛さ控え目

国内産契約栽培の白菜を中心に21種類の材料をバランスよく入れ、辛さを抑えマイルドな味に仕上げました。

300g **616円**



富山ねるものコーポレーション **冷 翌々 不定期!**

無添加のはべん

旨味をギュッと詰め込んだ食べきりサイズの小さなかまぼこ。

1835 Smokedサーモン

1本 **356円**



1836 カレイえんがわ

1本 **356円**



1837 サーモン炙り

1本 **356円**⇒**349円 得**



1838 ぶりスモーク

1本 **313円**⇒**307円 得**



植物性タコスミート **NEW**

7136 ベジ・デ・タコス 翌々 不定期!

植物性原料だけ作られたタコスミート。このままでも食べられますが、刻んだレタス、トマト、チーズをトッピングしてトルティーヤとともにタコスとして。タコライスにもどうぞ。

三育 180g **594円**⇒**583円 得**



きゅっと引き締まった塩後味が癖に **翌々 不定期!** 控えめな甘さのピーナッツバター

5359 ピーナッツバター有糖クランチ

薄皮ごとローストしたピーナッツに、奄美大島の含蜜糖、淡路島の海の釜炒り塩を加えて練り上げた、クランチタイプの有糖ピーナッツバター。

NICONICOYASAI 100g **648円**



有機JAS認定 インスタントコーヒー

7790 オーガニックインスタントコーヒー(カフェインレス) 翌々 不定期!

コロンビア産の有機コーヒー豆を使用。薬品不使用で、ウォータープロセスでカフェインを99.7%除去したカフェインレスインスタントコーヒーです。

むそう 40g **886円**⇒**869円 得**



ひと味違う柿の種 **NEW**

6576 柿の種梅味 翌々 不定期!

国内産のもち米を使用し、柿でつき、厳選した調味料・香辛料を使って丁寧に焼き上げ、ピリッと辛口に仕上げました。転換期間中有機農産物の梅を使用しています。

松本製菓 65g **389円**



クーズカラーズのお菓子 翌々

6352 純国産えびせんべい 不定期!

北海道羽幌産甘えびを使用した純国産無添加のえびせんべい。海老の風味がしっかりした軽いせんべいです。

65g **259円**



6362 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味 3週のみ

山形県産米100%、国産大豆と国産小麦のしょうゆ100%。お米とおしょうゆだけで作りました。

100g **389円**⇒**382円 得**



6381 純国産ビスケット 1週のみ

国産にこだわり作った動物型のかわいいビスケット!北海道産「小麦」と「てんさい糖」100%使用。

120g **270円**



6388 はちみつレモンのど飴 (純国産北海道) 1週のみ

希少な北海道産100%のはちみつ、国産レモンを使用した、すべて国産のど飴です。

57g **302円**



6403 北海道きなこかりんとう(純国産) 1週のみ

生地に北海道産、蜜き割り大豆、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。

95g **313円**



6436 純国産さつま芋ちっぷ 不定期!

国内産にこだわった純国産シリーズです。薄くスライスした九州さつま芋を、パリッとした食感に仕上げました。

115g **281円**



6493 純国産北海道黒豆の甘納豆 3週のみ

通常の甘納豆よりも甘味を抑えて、黒大豆の風味を引き立たせています。光黒大豆は北海道で栽培される大粒の黒大豆。

80g **367円**⇒**360円 得**



6735 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。有機アーモンド、有機カシューナッツ、有機くるみの3種類。

65g **540円**⇒**530円 得**

