

いのちと食べもの自然宅配便

2026年

4月1回号

3月29日(日)の週 お届けカレンダー

	火	水	木	金
提出日	24	25	26	27
配送日	31	4/1	2	3

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

# エコポスト

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



## 国内製造、国産主原料で本場より美味しい！ カラミノフーズの世界のグルメ

凍 翌々  
不定期!

世界各国の美味しい食べ物を、国内製造で国産を主原料とし、無添加でつくっています。本場の味に忠実でありながら、日本人に受け入れられるテイストを目指しています。

### 87602 アジア薫る「タイ」ガパオ丼

タイの屋台で大人気の定番ガパオライス。甘辛く味付けした鶏肉とバジルの爽やかな香りが食欲をそそります。



辛さ:★☆☆☆☆

100g×2 **618円**

### 87604 ビビンバの具

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



辛さ:★★★★☆

100g×2 **662円**

### 87605 食べる参鶏湯風スープ

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



辛さ:☆☆☆☆☆

250g×2 **835円⇒819円 得**

### 87606 トッポギ炒め

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



辛さ:★★★★☆

200g **638円**

### 87607 国産春雨のチャブチェ

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



辛さ:☆☆☆☆☆

180g×2 **835円⇒819円 得**

### 87613 ユッケジャンクッパ

素材の旨味が絡み合う濃厚なスープをご飯にかければ、韓国のお茶漬けに。唐辛子をつかった辛めのスープです。



辛さ:★★★★☆

180g×2 **638円**

### 87618 鶏五目中華ちまき

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



辛さ:☆☆☆☆☆

320g(4個) **883円⇒866円 得**

### 87628 本格お好み焼き豚いか玉

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



辛さ:☆☆☆☆☆

200g **603円**

### 87631 国産鶏のカオマンガイの具

タイでポピュラーな炊き込みご飯カオマンガイを、国産鶏もも肉を使って丼の具にしました。別添の辛みたれをかけてパクチーを添えれば、より本格的に。



辛さ:★☆☆☆☆

2食入 **887円**

### 87633 コリアンチュクミ (イダコのコチュジャン炒め)

特製コチュジャンで味付けた旨辛味は、おつまみにもおかずにもぴったり。国産米粉のトッポギが入っているので満足感があります。



辛さ:★★★★☆

200g **923円**

### 87636 丸ごと参鶏湯

希少な国産鶏を一羽丸ごと!高麗人参、栗、ナツメ、松の実、にんにくをもち米と一緒に詰めて長時間煮込んだ韓国伝統の薬膳料理。10年間のロングセラー!



辛さ:☆☆☆☆☆

1.4kg **3,474円**

## 国産小麦・無添加パン

### 今月のわっぱん

1171 春らんまんセット  
かわいい3つのセットパン。見て食べて春を満喫。



3種×1個 **540円⇒530円 得**

### 1176 豆乳きなこシフォンケーキ

北海道産きなことの有機大豆の豆乳を使った、素材で優しい味と香りのシフォンケーキ。珈琲・紅茶にも、日本茶にも合います。



12cm **691円⇒678円 得**

### 1177 プレッツェル(チリマヨ)

わっぱんのプレッツェルに、チリマヨ味が登場です。マヨネーズのkokoroにチリペッパーのピリッとした辛さが後を追いかけて。ビールを飲まずにはいられなくなる、魅惑のおつまみです。



60g **340円**

## 旬の一品 グルテンフリー米麺

栽培期間中農薬・化学肥料不使用の奈良県産米で米の麺を作りました。つるつるとのど越しもよく、冬場・夏場でも大活躍です。



5070 白米米麺 5071 玄米米麺  
みんなで 各100g **395円**

## 〈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

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| ◎1524 いろいろ使える鶏つみれ    | ◎5104 季穂・長ほうとう         |
| ◎1558 (醤油)鶏鍋セット      | ★5356 ピーナッツバターリブ       |
| ◎1559 (塩)鶏鍋セット       | ★6342 プレーン OG/バタービスケット |
| ■1949 手作りミニ肉まん       | ★6366 北海道2色の煎り大豆       |
| ▲2433 秋鮭味噌漬け         | ◎6393 栗しぐれ             |
| ▲2447 塩鮭切身           | ▲6587 免疫鮫(プロポリス配合)     |
| ▲2461 秋鮭切身           | ◎6605 ミルク ナチュラルチョコレート  |
| ★3247 鍋とうふ(有機大豆100%) | ◎6608 ビター ナチュラルチョコレート  |
| ◎3285 小結びしらたき特別栽培    | ■7387 発酵カレー麴           |



## 表紙・20P・21P・40P原材料

- 2833 白米ごはん助っ人飯米  
うるち米(北海道産)
- 5392 手づくりまるごとジャム ドラゴンフルーツ  
無農薬ドラゴンフルーツ(沖縄県)、シークワーサー(沖縄県) 砂糖、
- 5393 手づくりまるごとジャム パッションフルーツ  
パッションフルーツ(沖縄県)、砂糖、ゲル化剤(りんご由来ペクチン)
- 5394 手づくりまるごとジャム グアバ  
無農薬グアバ(沖縄県)、砂糖、シークワーサー(沖縄県)
- 7118 ミニとろイワシ味付缶  
いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)
- 7571 バタフライピーティー  
バタフライピー(沖縄県産)(無農薬)
- 7572 バタフライピーティー キクイモ  
ニトベギク(沖縄県産) バタフライピー(沖縄県産)
- 7573 バタフライピーティー  
レモンガラスとハイビスカス  
バタフライピー(沖縄県産) ハイビスカス(沖縄県産)  
レモンガラス(沖縄県産)
- 7952 EM石けん・浴用  
石けん素地
- 8075 こどもせっけんハミガキ  
[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] 石ケン素地
- 8088 食器洗い機専用  
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)
- 8494 8495 リセットタイム  
水(鉱泉水) 採水地: 島根県浜田市金城町
- 8496 8497 かぞく想いの天然水  
水(鉱泉水) 採水地: 島根県浜田市金城町
- 87602 タイ ガバオ丼  
鶏肉(国産)、こめ油、魚醤(魚介類)、赤ピーマン、にんにく、粒状植物性たん白、オイスターソース、砂糖、ばれいしょでん粉、チキンエキス、バジル、香辛料(一部に大豆、鶏肉、魚醤(魚介類)を含む)
- 87604 ビビンバの具  
野菜(大豆もやし、にんじん、ほうれんそう、しょうが、にんにく)(国産)、コチュジャン、牛肉(国産)、ごま油、食塩、すりごま、ポークエキス
- 87605 食べる参鶏湯風スープ  
鶏肉(国産)、もち米(国産)、チキンエキス、野菜(国産)ねぎ、しょうが、にんにく) 食塩、香辛料(原料の一部に鶏肉、米を含む)
- 87606 トッポギ炒め  
トッポギ(うるち米(国産)、食塩)、玉ねぎ(国産)、コチュジャン、砂糖、ガラスープ、ごま油、しょうゆ、ゼラチン、馬鈴薯澱粉、ごま、いため油(なたね油)、(原料の一部に小麦、鶏肉を含む)
- 87607 国産春雨のチャプチェ  
野菜(玉ねぎ(国産)、にんじん(国産)、小松菜(国産))、春雨(国産)、しょうゆ、砂糖、ガラスープ、ごま油、水あめ、きくらげ、コチュジャン、ごま、ガーリックパウダー、食塩、こしょう、いため油(なたね油)、(原料の一部に小麦、鶏肉、米を含む)
- 87613 ユッケジャンクッパ  
野菜(大豆もやし、にんじん、にんにく、にら)(国産)、牛肉(国産)、豆板醤、コチュジャン、大豆油、ごま油、砂糖、食塩、チキンエキス、しょうゆ、牛脂、ばれいしょでん粉、酵母エキス、醸造酢、香辛料(一部に小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
- 87618 鶏五目中華ちまき  
もち米(国産)、鶏肉(国産)、野菜(ごぼう(国産)、にんじん(国産))、しょうゆ、たけのこ水煮、発酵調味料、チキンエキス、豚脂、オイスターソース、乾し
- いたけ、しょうが、植物性油脂(なたね油、ごま油)、おろしにんにく、食塩、香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン・豚肉・ごまを含む)
- 87628 本格お好み焼き豚いか玉  
キャベツ(国産)、小麦粉、全液卵、豚肉(国産)、いか(国産)、長いも、チキンスープ、しょうが、砂糖、しょうゆ、おから粉末、食塩、かつお節粉末、(一部に卵、小麦、豚肉、鶏肉、いか、大豆、やまいもを含む)
- 87631 国産鶏のカオマンガイの具  
【丼の具】 鶏肉(国産)、ソース(ポークブイヨン、チキンブイヨン、魚醤、おろしにんにく、醤油、香味油、こめ油、たまねぎパウダー、食塩、しょうがパウダー、酵母エキス、砂糖、香辛料)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 【辛味たれ】 醤油(国内製造)、おろしにんにく、砂糖、みそ、醸造酢、食塩、しょうがパウダー、レモン果汁、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)
- 87633 コリアン チュクミ  
(イダゴのコチュジャン炒め)  
野菜【キャベツ(国産)、玉ねぎ(国産)、にら(国産)、イダゴ(ベトナム産)、トッポギ【米粉(うるち米(国産))、食塩】、コチュジャン、しょうゆ、チキンスープ、こめ油、ごま油、ごま、砂糖、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、ポークエキス、ガーリックパウダー、唐辛子、酵母エキス、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆・ごまを含む)
- 87636 丸ごと参鶏湯  
骨付鶏肉(国産)、もち米(国産)、栗、チキンエキス、なつめ、食塩、みじんしょうが、みじんにんにく、松の実、香辛料、高麗人参抽出物

## 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。

### ■秋川牧園 1517

「若鶏もも一口カット(バラ凍結)」  
お醤油と味醂だけで煮込むだけで、お弁当のおかずにもピッタリです。  
(金沢市 S.Yさん)



## エコポストの表記について

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

# 2025年の米「民間輸入」95倍! 「主食の自給」揺らぐ不安

2026年2月2日JAcom農業協同組合新聞より抜粋転載

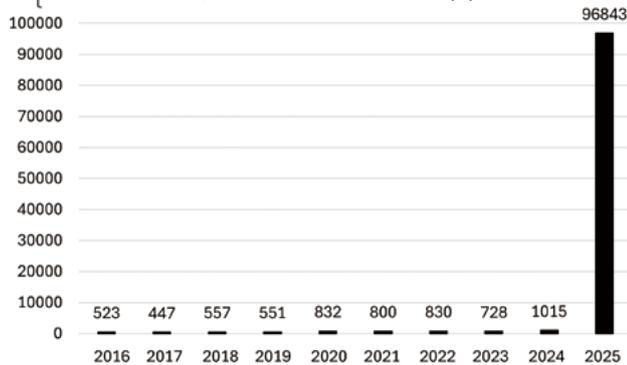
2025年に民間輸入された米は約9.79万tにのぼり、前年の95倍だった。ミニマムアクセス(MA)制度で国家輸入する米のうち主食用に回る上限10万tと合わせると国内需要の約2.8%にのぼる。これほどの量となると、需給を緩め国産米のシェアを下げる恐れがある。

## 2025年の輸入量は過去最多の9万6843t

2025年の米の民間輸入数量は、財務省が1月29日に公表した貿易統計でわかった。年9万6843tもの民間輸入は2000年以降で最多で、近年でも突出する(グラフ1参照)。

日本の輸入先を国別にみると、2025年は米国が急伸し8割近くをしめた。次いでジャポニカ米を生産する台湾、もともとは長粒種が主だが近年、ジャポニカ米の生産、輸出にも力を入れるベトナム、さらにタイ、インドの順となった(表1参照)。

グラフ1: 米の年間民間輸入量 (t) の推移



## 国産米高騰で「関税341円載せても割安」

貿易統計から輸入額を輸入数量で割って輸入米の1kg当たりの価格を試算すると、米国産米は精米1kg当たり125円となる(米国産米はほぼ全量、精米で輸入されている)。民間輸入に課される関税341円を載せると精米1kg当たり466円だ。

466円に対応する生産者手取りを試算するため、466円から農水省が2023年の取引で調べた卸と集荷のコストを引くと約401円となる(ただし日本に着いた時点で精米されているため、卸コストから精米工程分を差し引いて控除した)。精米1kg当たり401円は、玄米60kg(=精米54kg)当たり換算すると2万1654円となる。生産者の手取りがこの額を顕著に超えると、民間輸入された米国産米が高い価格競争力を持つことになる。

表1: お米の輸入先と輸入量、品種、価格

順位	国・地域	輸入量	主な品種	1kg当たり価格(円)
1	アメリカ	75,638	カルローズ(中粒種)がメイン	125
2	台湾	7,024	ジャポニカ米(短粒種)が主	183
3	ベトナム	4,567	長粒種が主だがジャポニカ米も	129
4	タイ	4,014	ジャスミン米など長粒種	116
5	インド	2,319	バスマティ米など長粒種	118

## 米国産がベトナム産より安い不可解

米国からの輸入米が精米1kg125円で、台湾の183円はもとよりベトナムの129円よりも安いのは、生産コストから考えると不可解だ。新潟大学の伊藤亮司助教によると、米国産米の生産価格は玄米1kg87.2円、精米1kg96.9円とされる(JAcom2025年4月30日付)。米国の米産業は大規模なため日本より集荷、国内流通コストが低いとしても、米国で精米し船に積んで日本に届けるコストも含め1kg当たり28円で済むとも考え難い(農水省資料によれば、日本の集荷コストは精米1kg当たり48.9円、卸売コストは31.6円)。米国からの日本向け輸入米の低価格は、何らかの補助金的なものかコスト割れ販売を示唆しているようにみえる。

(転載ここまで)

輸入米のうち、無関税輸入枠であるミニマムアクセス米の米国産割合が(密約で)45%と最も多く占めていたが、昨年、トランプ大統領の要求で、さらに割合を高め75%を占めることになった。さらに日本の米価高騰により、ミニマムアクセス以外の、関税を払って輸入する米が怒涛のように95%も急増した。その中で他国を凌駕して圧倒的に多いのが米国産であり、しかも記事にあるように生産費を大幅に下回る不可解な低価格なのだ。

大量の安い輸入米は国内の米生産を脅かし、米農家の減少に拍車をかける。対米隷属の高市政権は、なにも手を打たない。高市政権は足りなければ輸入すればよいという財務省、財界と米国の意向に従っている。政府備蓄米100万トンは小泉前農水大臣が放出して現在30万トンしかないが、政府が米を買い上げて元の備蓄量にもどす気配はない。このままで大丈夫なのか? ニッポン。

こうした状況を見るに、米国は日本の米自給を奪う戦略を進めていると思える。米の自給を失えば、日本の食料自給はないも同然。米国に完全隷属せざるを得なくなる。完全隷属し独立国でなくなれば米国が創作する戦争に自衛隊や日本の若者が駆り出され血を流すことになる。キッシンジャーが進めた「食を支配して隷属させる」という米国外交戦略はいまもって支配戦略のキモなのだ。(安田節子)

(文: 安田節子(食政策センター・ビジョン21代表)  
機関誌『いのちの講座』2026.2.28より転載)

# 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**

## 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



## 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

## ひとみ雪下になんじん

**無** 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**

新潟県 はらんなか農園

## はまべに雪下になんじん

**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オススメ!



500g **377円**

富山県 カナモリファーム

## 0049 福来園の人参

**無**

緑黄色野菜の中でも、カロテン含有量はトップクラス。生でそのまま食べても。



約450g **309円**

野々市市 福来園

## 愛知になんじん

**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ので、他の食材と合わせて食べるとよいです。



0058 約600g **405円**

0059 約1kg **637円**

北海道 つちから農場

## 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

## 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・ティエス

## 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**

必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約30g **216円**

愛知県 安田商店

## 0178 愛知ベビーリーフミックス袋

**低**

必要に応じて特裁レベルの農薬・化学肥料を使用する可能性があります。



約45g **281円**

愛知県 安田商店

## 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 福来園白菜とう菜

**無**

白菜の花が咲く前の柔らかい部分です。炒め物にしたり、厚揚げと煮ても美味しいです。



170g **230円**

野々市市 福来園

## 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

## 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、鉄など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いわれています。



100g **283円**

高知県 TAMファーム

# 野菜

**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)  
高知県 高生連 **460円**

**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

**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** 無農剤。無農剤、菌床栽培。4~7個入りです。



100g **297円**  
豊橋市 河合

**寺井生シイタケ**

**無** 追跡可能な天然資材でつくる自家製の菌床で、モーツァルトの調べを聴かせて栽培しています。



**0301 大粒** 200g **447円**  
**0302 小粒** 140g **308円**  
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 (500g以上)** **1,233円**  
寺井 佐の川園 **地**

**0306 カットしめじ**

**無** シヤキシヤキした歯応え。小さめサイズのカットぶなしめじです。



90g **229円**  
長野ミスズライフ

**0307 長野エリンギ**

**無** 培養基にオガコヤコスカ等を用い、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**  
長野ミスズライフ

**0309 奈良あらげきくらげ**

**無** 食物繊維とビタミンDが多い品種です。食物繊維では、不溶性食物繊維が多いのが特徴です。



50g **265円**  
奈良県 車谷

**0310 生きくらげ**

**無** 西日本のおがくずを使用しています。コリコリとした食感です。



65g **314円**  
愛知県刈谷市 信州きのこ

**0312 黄金たもぎ茸**

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



80g **332円**  
愛知県 ナガタ農園

**0313 奈良生なめこ**

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



100g **200円**  
奈良県 上津川きのご組合

**0314 長野株なめこ**

**無** 一株のなめこ。なめこ汁や和え物に。



1株 **298円**  
さらだぼーる

**0321 すりおろしにんにく (ビン)**

**無添加** 島根県奥出雲吉田町産生にんにく使用。【原材料】にんにく(島根産)、米酢、食塩(シママース)



**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** 徳島産の朝堀を新鮮うちに加工。柔らかな食感で甘みが強くくみがない。



**1-3週**  
**翌々週** 200g **745円**  
ムソー

**0324 オーガニック かぼちゃ北海道産**

**有** 煮物、天ぷら、マッシュにして、さまざまなお料理にご使用ください。



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



**0328 オーガニック いんげん** **1-3週**

**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。



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

**0330 OGホールカーネルコーン** **1-3週**

**有** 農薬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)  
ムソー **冷凍** 250g **400円**

**0331 OGミックスベジタブル** **1-3週**

**有** 農薬や化学肥料を使用せず、ヨーロッパの大地で大切に育てられました。



【原材料】有機スイートコーン、有機にんじん、有機グリーンピース  
250g **400円**  
ペンギルトサ社(ム) **冷凍**

**0332 OGグリーンピース** **1-3週**

**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**  
ペンギルトサ社(ム)

**0333 OGフレンチフライポテト** **1-3週**

**有** 美しい黄金色の肉質、サクサクした食感のフレンチフライポテト。



【原材料】有機じゃがいも、有機植物油、有機ブドウ糖  
**冷凍**  
ペンギルトサ社(ム) 300g **497円**

**0343 皮つきカットじゃが芋** **1-3週**

**有** 北海道十勝の有機じゃがいも使用。皮つきのじゃが芋を三日月状にカットし、さっと湯通しして急速冷凍。油不使用で調理しやすいです。



【原材料】有機じゃがいも(北海道産、遺伝子組み換えでない)  
ムソー **冷凍** 300g **387円**

**0344 愛媛切干大根**

**有** 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、除草剤は使っていない。有機肥料、堆肥、液肥使用。



エ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。



**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)

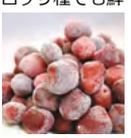


**冷凍**

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



**冷凍**

ムソー 1kg **2,219円**

### 0371 OGストロベリー

**有** 有機JAS。鮮やかな色合いで、香りも高く甘味があります。



**冷凍**

ムソー 200g **518円**

### 0372 OGラズベリー

**有** 有機JAS。上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特長。



**冷凍**

ムソー 150g **745円**

### 0373 OGミックスベリー

**有** 色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスにしました。



**冷凍**

ムソー 200g **713円**

### 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がです。



熊本県 水の子

1kg **670円**

### 0396 熊本河内晩柑

**低** 低農薬。果汁が多く「ジュシーフルーツ」と呼ばれるくらいジュシーで、味は濃くサッパリとした爽やかな風味が特徴です。和製グレープフルーツと称されます。



熊本県 水の子

約1kg **640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**

### 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**

### 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よい品種です。



熊本県 鶴田有機農産

600g **603円**

### 0404 熊本スイートスプリング

**低** 低農薬。温州みかんにほっそりかきつけた品種。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(デコボン)

**低** 低農薬。品種は不知火。本場熊本のデコボン。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易い。



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**

### 0460 柑橘セット

いろんな雑柑を食べたい方におすすめ。柑橘の種類はお任せになります。



星光農園、水の子など

約1.7kg **1,512円**



# よつ葉の乳製品・たまご

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

**0491 ノンホモジナイズド製法 放牧生産者指定 よつ葉牛乳**

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

**賞味期限が到着日を含め、3日が4日になります。**

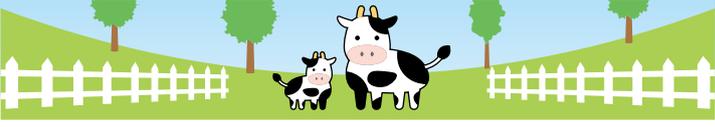
北陸3県で 冷蔵 1ℓ **380円**  
00001 定期購入 1ℓ **374円**



**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。

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**  
00007 定期 400g **302円**



**0503 よつ葉のヨーグルト 冷蔵**

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

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



**0520 とろっとなめらかヨーグルト**

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

【原材料】生乳

400g **311円**



**0506 ゴーダチーズ**

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

【原材料】生乳、食塩、酵素(卵由来)

冷蔵 200g **611円**



**0508 チェダーチーズ**

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

冷蔵 200g **597円**



**0510 クリームチーズ**

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

冷蔵 200g **484円**



**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**



**0512 カマンベールチーズ**

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

冷蔵 90g **489円**



**0518 大人のカマンベール&ブルー**

まろやかなカマンベールに青かびのコクと香り。

【原材料】チーズカード、食塩

冷蔵 90g **464円**



**0519 スキムミルク**

牛乳本来の性質とほとんど同じです。長期保存も可。脱脂粉乳です。

常温 150g **298円**



**0521 チーズペースト カマンベール入り**

きめ細かく滑らかなペースト状で、カマンベールチーズの風味たっぷりです。

【原材料】ナチュラルチーズ、バター、脱脂粉乳、乳化剤

冷蔵 100g **300円**



**0514 有塩バター**

よつ葉生クリーム・食塩を原料にした無添加のプロにも人気のバター。

冷蔵 150g **378円**



**0515 無塩バター**

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

冷蔵 150g **407円**



**0516 パンにおいしい 発酵バター**

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

【原材料】生乳、食塩

100g **384円**



**0517 パンにおいしい よつ葉バター**

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

【原材料】生乳、食塩

100g **335円**




## たまご

**さとうファームの平飼い卵**

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

新潟県 さとうファーム

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



**地主の平飼い有精卵**

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

0701 12玉 **733円** 定期 00003 12玉 **721円**  
地主共和会 0702 6玉 **368円** 定期 00004 6玉 **362円**



**0703 うずらの卵**

日本在来種の鶏を自家配合の飼料(発酵菌プラス)にて、より健康に無薬剤飼育されたうずらの卵です。

14~15個(190g) **400円**  
さらだぼーる(田原市・河合章幹)



# お米・お餅・今月のわっぱん

## お米

### 山下農園

0892 除1)玄米 山のコシヒカリ

0893 除1)白米 山のコシヒカリ

各5kg **4,628円**

(注)白米は玄米5kgのお米を精米したものです。

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

金沢市蓮花町 山下農園



### たかはし農園

0923 無)玄米 コシヒカリ

0924 無)白米 コシヒカリ

5kg **5,400円**

5kg **6,315円**

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

能美市 たかはし農園



### 福来園

0871 無)玄米 コシヒカリ

5kg **5,709円**

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

野々市市 福来園



### エコファーム奥野

0895 無)玄米 コシヒカリ

0901 無)白米 コシヒカリ

0903 無)玄米 イセヒカリ

0905 無)白米 イセヒカリ

各5kg **6,480円**

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

白山市若原 エコファーム奥野



無)・・・農薬不使用米

有)・・・化学肥料や農薬を使用せず、2年以上経過した健康な土で、有機栽培を行い国で定められた基準(有機JAS規格)を満たしたものと

除1)・・・初期に除草剤1回のみ使用した低農薬米

低)・・・一般の場合に比べて農薬の使用量を減らした低農薬米

## 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



各270g(6個) **648円**

## 4月のわっぱん

### 1171 春らんまんセット

かわいい3つのセットパン。見て食べて春を満喫。

【原材料】小麦粉、白あん、(いんげん豆、砂糖)、粗糖、苺ジャム(苺、砂糖)、小麦粉、卵、牛乳、チョコレート、バター、菜種サラダ油、イー



**得**

3種×1個 **540円**

### 1172 いちごのデニッシュ

無添加のいちごジャムをデニッシュ生地で巻き、甘いアイシングでトッピング。

【原材料】小麦粉、イチゴジャム、バター、卵、粗糖、粉糖、片栗粉、イースト、脱脂粉乳、食塩、レモン果汁



2個 **421円**

### 1173 甘夏紅茶オレ

無農薬・無化学肥料の国産紅茶葉とミルクで練った、紅茶オレパン生地、自家製甘夏ピールがたっぷり。ちぎりパン風になっています。

【原材料】小麦粉、牛乳、小麦粉、甘夏ピール、粗糖、バター、菜種サラダ油、イースト、紅茶、食塩



1個(約170g) **389円**

### 1174 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



【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**

### 1175 黒糖ブレッド

くるみとミネラル豊富な黒糖を練りこみ焼き上げました。丸くて重量感のあるパンです。



【原材料】小麦粉、黒糖、甘夏ピール、ライ麦、くるみ、菜種サラダ油、バター、イースト、菜種サラダ油、バター、岩塩

250g **450円**

### 1176 豆乳きなこシフォンケーキ

北海道産きなこの有機大豆の豆乳を使った、素朴で優しい味と香りのシフォンケーキ。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、豆乳、きなこ、菜種サラダ油、岩塩

12cm **691円**

### 1177 プレッツェル(チリマヨ)

わっぱんのプレッツェルに、チリマヨ味が登場です。マヨネーズのkokoroにチリペッパーのピリッとした辛さが後を追いかけて。ビールを飲まずにはいられなくなる、魅惑のおつまみです。



【原材料】小麦粉、マヨネーズ、菜種サラダ油、岩塩、粗糖、天然酵母、チリパウダー

60g **340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、脱脂粉乳、粗糖、イースト、バター、菜種サラダ油、食塩



420g **441円**

## 1110 湯種食パン

【原材料】小麦粉、粗糖、バター、脱脂粉乳、イースト、食塩



410g **410円**

## 1111 レーズン食パン

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



410g **540円**

## 1112 天然酵母全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、牛乳、天然酵母、粗糖、食塩、菜種サラダ油



410g **502円**

## 1113 ジャがいも食パン(リーン)

【原材料】小麦粉、ジャがいも、粗糖、イースト、食塩、菜種サラダ油



410g **427円**

## リーン天然酵母食パン

【原材料】小麦粉、天然酵母、粗糖、イースト、菜種サラダ油



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

## 1116 リーン全粒食パン

【原材料】小麦粉、全粒粉、菜種サラダ油、粗糖、イースト、食塩



410g **441円**

## 1117 バターロール

【原材料】小麦粉、卵、粗糖、バター、菜種サラダ油、脱脂粉乳、イースト、食塩



5個 **389円**

## 1118 全粒マフィン

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



5個 **421円**

## 1119 全粒酵母パンズ

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



約75g×3個 **346円**

## 1120 クロワッサン

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



3個 **432円**

## 1121 ふすまパン

【原材料】全粒粉、粗糖、菜種サラダ油、イースト、岩塩



1個約180g **335円**

## 1123 レーズンスティック

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



5本 **313円**

## 1125 天然酵母カンパニョ

【原材料】小麦粉、牛乳、粗糖、天然酵母、岩塩、けしの実



約310g **387円**

## 1126 リーン天然酵母ちびハイジの白パン

【原材料】小麦粉、天然酵母パン種、粗糖、食塩、菜種サラダ油



6個 **400円**

## 1127 こしあんパン

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



2個 **367円**

## 1130 りんごデニッシュ

【原材料】りんご、小麦粉、バター、粗糖、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩



2個 **421円**

## 1132 ジャムパン

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



2個 **367円**

## 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**

## 1136 カレードーナツ

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



2個 **432円**

## 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**

## その他のパン

### OG小麦粉のもっちりパン 1週のみ

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

#### 1072 プレーン

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



82g×1個 **302円**

#### 1073 オーガニックレーズン

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



82g×1個 **313円**

ノースカラース 翌々週

# グローバルの豚肉・ベビーフード

## グローバルの豚肉

冷凍

1・3週

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

**1265 肩ロース生姜焼き味付肉** 200g **810円** **得**

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



P.15「ごはん・おかゆ」コーナーより一部掲載

## ベビーフード

1・3週

翌々週

### 有機野菜のペーストシリーズ

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



**5383 有機紅はるか芋と有機安納芋のペースト 5カ月期～**

【原材料】有機さつまいも(鹿児島県産)、さつまいも粉

**5384 有機たまねぎと有機にんじんのペースト 5カ月期～**

【原材料】有機たまねぎ(鹿児島県産)、有機にんじん、さつまいも粉

**5385 有機かぼちゃと有機にんじんのペースト 5カ月期～**

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

### 有機米のおかゆシリーズ かごしま

赤ちゃんの成長に合わせて、月齢別に食感を少しずつ変えてあります。



**2821 5ヶ月期有機米のおかゆ**

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** **得**

**2822 7ヶ月期有機野菜のおかゆ** 80g

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

**2823 7ヶ月期有機かぼちゃと味噌のおかゆ** 80g

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

**2824 9ヶ月期鶏と有機野菜のおかゆ** 100g

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

**2825 12ヶ月期しらすと有機野菜のおかゆ** 100g

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

### ベビーポタージュ Hokkaido Pro

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



**4342 ベビーポタージュ北海道とうもろこし(スーパースイート)**

【原材料】とうもろこし(北海道産)

**4343 ベビーポタージュ北海道越冬かぼちゃ**

【原材料】かぼちゃ(北海道産)

**4344 ベビーポタージュ北海道雪下にんじん**

【原材料】にんじん(北海道産) 各40g **594円**

# 秋川牧園の豚肉&惣菜

## 秋川牧園の 黒豚

冷凍



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

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

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

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

**1317 黒豚ローススライス** 200g **827円**

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

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

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



黒豚ローストンカツ用



黒豚ローススライス



黒豚モモ一口カツ用

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

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

**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!

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



黒豚モモスライス



黒豚小間切

## 秋川牧園のお総菜

1・2週 冷凍

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



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



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



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



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



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



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



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



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



その他の商品は注文書をご覧ください。

# 秋川牧園の鶏肉・ゴーバルのハム・ソーセージ

## 秋川牧園(山口県) 冷凍

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

## 牧園鶏

### 1500 若鶏モモ肉 300g 732円

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

### 1502 若鶏ムネ肉 300g 600円

脂が少なくヘルシーなお肉です。唐揚げ、チキンカツ、クリームシチューなどに。

### 1503 若鶏むね肉切身(バラ凍結) 500g 1,074円

### 1504 むねミンチ(バラ凍結) 500g 995円

### 1505 若鶏ササミ(バラ凍結) 300g 746円

### 1506 若鶏きも 150g 315円

### 1507 若鶏砂肝 200g 427円

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

### 1508 若鶏砂肝スライス 150g 364円

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

### 1512 若鶏ミンチ 200g 554円

### 1518 若鶏手羽先(バラ凍結) 500g 980円

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



### 若鶏もも肉切身(バラ凍結)

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

### 若鶏もも一口カット(バラ凍結)

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

### 1520 若鶏小間切れ 200g 538円

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

### 1526 若鶏せせり

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。200g 465円

### 1530 とりがらスープ

健康な若鶏のガラを原料としたスープです。天日塩が調合してあるのでほどよい味に。50cc×5 577円

【原材料】鶏骨スープ、食塩

### 1531 若手羽中(バラ凍結) 1・3週

400g 977円 欲しい分だけ取り出せるバラ凍結にしました。身離れが良く、食べやすいのも魅力です。ソテーや揚げ物、煮物など、幅広いメニューにご利用ください。

### 1532 若手羽中ハーフ(バラ凍結) 1・3週

300g 876円 ほしい分だけ簡単に取り出せる、便利なバラ凍結でお届け。骨の周りの肉がすつと身離れするよう、半割にしました。ソテー、揚げ物、煮物などにどうぞ。

## ゴーバルの ハム・ウィンナー・惣菜

冷蔵 惣菜は冷凍 1週のみ



アレルゲン表示(アレルギー物質8品目について表示しています。)

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

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

### 1701 布巻き ロースハム

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



280g前後 2,087円

### 1703 スモークトハム

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



190g前後 1,477円

### 1704 ロースハム スライス 1・3週

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



78g 691円

### 1707 骨付きハム

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



1本 1,544円

### 1713 ショルダー ベーコンスライス(S)

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



83g 1・3週 691円

### 1715 焼き豚

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



285g前後 1,847円

### 1716 あっさり料理用ベーコン

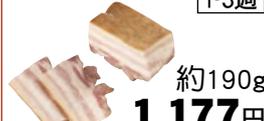
炭火で熱を加えながら、桜の新でスモークしたベーコン。モモ肉や肩肉などの脂少なめの部位を使用。【原材料】豚肉、天日塩、黒砂糖、香辛料



230g 1,253円

### 1718 ベリーベーコン(S)

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



約190g 1,177円

### 1722 野菜ソーセージ

高菜入り。【原材料】豚肉・高菜・トマト・天日湖塩・香辛料・黒砂糖・羊腸



変

120g 518円

### 1728 チキンカレーソーセージ 1・3週

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



85g 319円

### 1729 バジルソーセージ

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



182g 864円

### 1731 ソフトサラミ

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



56g 583円

### 1734 ポークハンバーグ

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



115g 410円

### 1735 ヒストロソーセージ

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



2本(約120g) 605円

### 1736 パリソー

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



4本 605円

### 1744 ハーブソルト

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



65g 378円

### 1921 プルコギ 1・3週

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



220g 702円

# お総菜・水産物・練り物

## 惣 菜

### 1850 うずらの卵・水煮

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



1週のみ  
翌々週  
ムソー 6個×2 **454円**

### 1852 有機ひよこ豆の水煮

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



1週のみ  
得  
翌々週  
オーサフ 230g **356円**

### 1854 本造なめたけ

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



1週のみ  
翌々週  
小林農園(ム) 200g **410円**

### 1867 小豆の水煮

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



1週のみ  
翌々週  
ムソー 230g **281円**

### 1858 有機金時煮豆

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



1週のみ  
翌々週  
ムソー 125g **562円**

### 1859 有機大豆煮豆

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



1週のみ  
翌々週  
ムソー 145g **454円**

### 1860 有機黒煮豆

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



1週のみ  
翌々週  
ムソー 125g **616円**

### 1950 飛鳥の帆立シューマイ

【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



翌々週 冷凍  
飛鳥食品 180g(12個入) **575円**

信州自然村のおやきは P.39 に掲載しています。

### 1955 フライパンでミニ春巻

【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



翌々週 冷凍  
飛鳥食品 120g(6個) **497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)



かもめ屋 冷蔵 20g **529円**

### 2635 カキフライ

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



揚げて下さい  
高橋徳治商店 冷凍 240g **981円**

### 2305 釜揚げしらす

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



1.3週  
かくまつ岩松商店(かもめや) 70g **510円**

### 2368 無着色たらこ

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



1週のみ  
冷蔵 翌々週  
北海道近海産 60g **702円**

### 2391 天然エビむき身

黒変防止剤などの薬品不所要。年に一度放射能検査を実施しています。(パナ海老、タイガー海老、エンデバー海老)  
パプアニューギニア海産



1.3週  
冷凍 得  
120g **918円**

## 練 り 物

### 高橋徳治商店

冷凍

### 2631 おとうふ揚げ

5個(165g) **359円**  
【原材料】タラすり身(助宗ダラ、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、ヨシキリサメ、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(助宗ダラ、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】スケツ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。殻付きのエビはペースト状にし、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】えび(インドネシア、マレーシア、インド、バ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、こぼろ巻×1、白身つみれ×4、小魚つみれ×2



# 水産物・海藻類

## 岩手県宮古市 丸友しまか

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

1週のみ 冷凍 翌々週



### 切身セット

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

2431 2種 120g(2切) × 2種 **936円**

2432 3種 120g(2切) × 3種 **1,190円** 得

2434 **ポイルタコの頭** 150g **446円**

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

2439 **サンマの田舎煮** 150g **590円**

【原材料】サンマ(大船渡港水揚げ)、有機砂糖、有機醤油、(一部に小麦・大豆を含む)

2441 **ふぞろいのイカリング** 100g **481円**

八戸港や石巻港で水揚げされたスルメイカを使い、イカリングを作りました。

【原材料】スルメイカ(三陸北部、東部沖産)

2442 **クロムツの丸干し** 150g(4~6本) **659円**

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

【原材料】クロムツ(三陸北部沖産)、食塩

2449 **塩サバ** 半身2枚(約230g) **710円**

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

2451 **真イワシのフライ** 7枚程度(150g) **558円**

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

【原材料】真イワシ(三陸北部沖)、衣(パン粉、小麦粉)

2455 **真鱈の切身** 120g(2切) **573円**

宮古市魚市場に水揚げされた真鱈を使いやすいサイズにカットしました。

【原材料】真鱈(岩手県沖)

2463 **タラフライ** 120g(2切) **497円**

真鱈を鮮度の良いうちに加工し、衣付け。冷凍のまま、油調理しお好みの調味料と一緒に召し上がりください。

【原材料】真鱈(岩手県産)、衣(パン粉、小麦粉)

2464 **真鱈のすり身フライ** 150g(3個) **450円**

真鱈のすり身と落とし身を混ぜて衣付け。タラフライともまた違う食感。冷凍のまま油調理してください。

【原材料】魚肉(真だら(岩手県産))、ビートグラニュー糖、馬鈴薯でん粉、食塩、衣(パン粉、小麦粉)

2465 **サンマ小** 100g~×3本 **465円**

2466 **サンマ中** 120g~×2本 **497円**

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

2468 **生サンマ開き** 100g 2枚 **475円**

【原材料】サンマ(岩手県大船渡港水揚げ)

2470 **焼サバの味噌和え** 80g **530円**

ふぞろいのサバを焼き上げ、甘口味噌をベースに独自調合した味噌ダレと、削り昆布と削り節を混ぜ合わせました。

【原材料】サバ(三陸北部沖産)、調味味噌(甘口味噌、みりん、ビートグラニュー糖、調理酒)、有機砂糖、削り昆布、削り節、(一部に大豆を含む)

2471 **真イワシの甘辛煮** 150g **566円**

形も良く脂の良い真イワシを使い、こだわりの醤油とビートグラニュー糖、天日塩でじっくりと煮付けました。大きめの真イワシの形を崩さずに骨まで柔らかく炊き上げ、甘辛さが程よく、外観、味、食感を楽しめます。

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

2472 **宮古トラウトサーモンの粕漬け** 120g(2切) **786円**

宮古湾で養殖されているトラウトサーモンと、釜石市の浜千鳥の酒粕、こだわりの味噌・みりんなどを使用。

【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、酒粕、みりん、味噌、上白糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)

2473 **剥きホヤ** 80g **475円**

岩手県沿岸で養殖されているホヤ。身質が良い時期だけのものを使い、食べやすいように剥き身にシカット。

【原材料】ホヤ(岩手県沖産)

2475 **宮古トラウトサーモンの味噌漬け** 120g(2切) **751円**

甘口味噌をベースに自社調合した味噌を使い、独自手法で漬けた商品です。

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

2476 **宮古トラウトサーモンの冷燻(スライス)** 60g **1,124円**

【原材料】トラウトサーモン(岩手県宮古湾 養殖)、食塩

2477 **真イワシ干し** 3本(110g~) **378円**

脂乗りが良い冬のマイワシを使い、天塩を使用し「マイワシ干し」を製造。加熱調理して食べて下さい。

【原材料】マイワシ(三陸北部沖)、食塩

2478 **もつたないカットイカ** 100g **573円**

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

【原材料】ムラサキイカ(三陸産)

2480 **冷凍殻付きカキ(生食用)** 1個 **419円**

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

【原材料】真ガキ(養殖・岩手県下閉伊郡山田湾)

2481 **まるっとエビカツ** 100g2個 **590円**

エビを贅沢に使った「エビカツ」。天然エビの食感が楽しめます。冷凍のまま揚げて、お好みの調味料でどうぞ。

【原材料】天然エビ(パキスタン産)、衣(パン粉、小麦粉)、でん粉、食塩、(一部にエビ・小麦を含む)

## 海藻

2701 **日高産カット出し昆布** 1週のみ

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

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 80g **1,080円** ↑



2710 **函館産とろろ昆布** 1週のみ

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

【原材料】真昆布(北海道函館産)、がごめ昆布(北海道函館産)、米酢

道南伝統食品 翌々週 30g **486円** ↑



2711 **天然利尻昆布(北海道産)(だし昆布)** 1・3週

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

【原材料】昆布(北海道道北産)

日本海物産 翌々週 60g **918円**



2715 **刻みみつしいし昆布** 1週のみ

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

【原材料】昆布(北海道産)

翌々週

オーサワ 30g **540円** ↑ 得



2724 **乾燥わかめ・天然伊勢志摩** 1週のみ

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

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩)

宝海草 翌々週 8g **454円**



2727 **塩吹昆布** 1・3週

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

【原材料】昆布、醤油、砂糖、食塩

ムソー 翌々週 35g **497円**



2731 **あらめ** 1週のみ

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

【原材料】あらめ(伊勢志摩産)

ムソー 翌々週 15g **443円**



2746 **オーサワの芽ひじき(伊勢志摩産)** 1・3週

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

【原材料】ひじき(三重県伊勢志摩)

オーサワ 翌々週 30g **540円**



2771 **伊勢志摩産カットわかめ** 1・2・3週

伊勢志摩産わかめ、肉厚で磯の香り豊か。乾燥タイプで塩抜き不要です。

【原材料】湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩産)

翌々週

オーサワ 20g **594円**



# シリアル・レトルトご飯・おかゆ・豆・雑穀・ごま・こんにゃく

## シリアル

### ムソー・コーンフレーク

#### 2801 プレーンOGコーンフレーク

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



150g **540円**

#### 2802 OGコーンフレーク・フロスト

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



【原材料】有機コーングリッツ、有機砂糖、食塩

150g **551円** 得

## ごはん・おかゆ

### 2831 有機絹ごし玄米クリーム(チューブ)

玄米粥を丁寧に裏ごしした、滑らかな口当たりの玄米クリーム。飲み口つきでそのまま召し上がれます。

【原材料】有機玄米(秋田・山形県)、食塩(海の精)



オーサワ 翌々週 160g **410円**

### 2832 玄米ごはん・助っ人飯米

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

【原材料】玄米(北海道産)



ムソー 翌々週 160g **281円**

### 有機発芽玄米おにぎり

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

2826 ノーマル 90g×2 **464円** 2827 わかめ 90g×2 **486円**

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

コジマ 翌々週



「ベビーフード」はP.10に掲載しています。

## 豆・雑穀・ごま

### 2847 赤レンズ豆

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

【原材料】赤レンズ豆(アメリカ)

翌々週



万直商店 120g **324円**

### 2853 もちあわ(北海道産)

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

【原材料】もちあわ



ムソー 翌々週 150g **875円**

### 2854 ひえ(岩手県産)

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

【原材料】ひえ



ムソー 翌々週 150g **896円**

### 2860 胚芽押麦

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

【原材料】大麦(国内産)



ムソー 翌々週 800g **691円**

### 2861 国内産はとむぎ

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

【原材料】栃木県産ハトムギ粒



桜井食品 翌々週 150g **648円**

### 2874 古代米 古代の香り

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

【原材料】複数原料米(国内産)



まんがら農園 冷蔵 300g **1,079円**

### 有機あらいごま

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

2914 白 80g **302円**

2915 黒 80g **324円**



### 2912 練り胡麻・黒(瓶)

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

【原材料】黒ごま(ミャンマー)



### 2913 練り胡麻・白(瓶)

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

【原材料】白ごま(ガテマラ)



ムソー 1週のみ 翌々週 各210g **799円**

### 2921 黒ねり胡麻チューブ

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

【原材料】黒ごま 120g **594円**



### 2923 白ねり胡麻チューブ

クリーム状の胡麻ですから、胡麻の栄養分が吸収しやすく、大変使いやすいチューブ入りです。

【原材料】白ねり胡麻(国内製造)



大村屋 1週のみ 翌々週 160g **648円**

### 有機いりごま

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

2916 白 80g **324円**

2917 黒 80g **356円**



### 有機しっとりすりごま

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

2918 白 80g **410円**

2919 黒 80g **443円** 得



ムソー

### 2864 奥野さんのカロリー紫黒米

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

エコファーム奥野



200g **936円**

### 特別栽培小豆(北海道産)

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

【原材料】小豆(北海道産)



2935 200g **648円**

2936 1kg **2,052円** 得

オーサワ 翌々週

## こんにゃく

### 有機生芋こんにゃく

広島産在来種生芋100%使用。もちもちとした食感で味しみがよい。アクが少ない為、下茹で不要。

【原材料】有機こんにゃく芋(広島県)/凝固剤(水酸化カルシウム)

3306 板 200g 3307 糸 180g

オーサワ 翌々週 各 **270円**



# こんにゃく・豆腐・揚げ・豆乳・納豆

## 3337 粒こんにゃり 1週のみ

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

【原材料】んぶん、こんにゃく粉、貝カルシウム、水酸化カルシウム、クエン酸

トレテス(ム) **翌々週**

65g×5袋 **994円**



## 3286 小結びしらたき有機国産生芋100% 1・3週

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

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



中尾食品 **翌々週** 6個入り **324円**

## 豆腐・揚げ・豆乳

### 白峰・山下ミツ商店の豆腐・揚げ

〈ミツシリーズ〉国産大豆100%原料特定

消費期限：製造日より3日

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

滑らか絶品絹豆腐です。冷や奴、湯豆腐などに。

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

## 藤田食品 1週のみ 冷蔵

### 生とうふ北海道産大豆100%

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

### 3233 つゆとろ御膳北海道産大豆100%

【原材料】【豆腐】大豆(北海道産) / 凝固剤(粗製海水塩化Mg) 130g **タレ** 9g **193円**  
【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、食塩、蛋白加水分解物、醸造酢、酵母エキス、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、さば節エキス、かつおエキス/ビタミンB1(一部に小麦、大豆、さば、ゼラチンを含む)

### 3234 黒のおぼろ北海道産大豆100%

【原材料】【豆腐】大豆(北海道産) / 凝固剤(粗製海水塩化Mg) 130g **タレ** 9g **240円**  
【たれ】醤油、砂糖、醸造調味料、かつお節エキス、濃縮かつおだし、こんぶエキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

### 3235 つゆとろ柚子御膳北海道産大豆100%

【原材料】【豆腐】大豆(北海道産)、還元水 130g **タレ** 15g **208円**  
【たれ】凝固剤(粗製海水塩化Mg)、香料、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆を含む) 【たれ】醤油、砂糖、水あめ、醸造調味料、食塩、蛋白加水分解物、醸造酢、酵母エキス、だし(かつお節、さば節、しいたけ、こんぶ)、さば節エキス、かつおエキス/ビタミンB1(一部に小麦、大豆、さば、ゼラチンを含む)

### 3236 とろ湯葉国産大豆100%

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

### 3237 生厚あげ北海道産大豆100%

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

### 3238 生あげ北海道産大豆100%

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

### 3239 スプーンで食べるおぼろ有機大豆100%

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

### 3240 有機大豆100%半切り京あげ

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

【原材料】有機大豆(アメリカ又はカナダ)、植物油/凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))

### 3241 有機大豆100%あげだし豆腐

丹精込めて作ったお豆腐やさんの本格手作り揚げ出しです。 2個 **268円**

【原材料】有機大豆(カナダ又はアメリカ)、植物油、馬鈴薯、でん粉、米粉/凝固剤(塩化マグネシウム) 【たれ】しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、ウスターソース(りんごを含む)、本みりん、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、かつお節エキス、こんぶ、酵母エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

### 兵庫県産大豆100%こうのどりの郷

3243 **きぬ** 3244 **もめん**  
「こうのどりの育む農法」で育てられた、兵庫安心ブランド認定の藤田契約栽培大豆を使用。土作りから丹精込めて育った大豆。除草剤・化学肥料不使用で農薬は削減した減農薬栽培。 各200g **186円**

【原材料】減農薬大豆(兵庫県産)乳化にがり

### 3245 生とうふやき 北海道産大豆100%

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

### 3246 ひとくちきぬあげ 北海道産大豆100%

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

【原材料】大豆(北海道産)、植物油/凝固剤(塩化Mg)

### 3248 うすあげ(有機大豆100%)

有機大豆100%使用。しっとりしたうす揚げでお味噌汁等に最適です。 2枚 **173円**  
【原材料】有機大豆(アメリカ又はカナダ)植物油(菜種が一番搾り)/凝固剤(粗製海水塩化Mg(にがり))

## 納豆・テンペ

### 登喜和食品 冷蔵

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

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



3534 **小粒・十勝の息吹** 2P(40g×2) **243円**

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



3537 **大粒・十勝の息吹** 2P(40g×2) **265円**

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



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

### 3538 ひきわり・十勝の息吹

2P(40g×2) **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)



### 3533 みちのく 3P(30g×3) **351円**

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



### 3542 遊作納豆(小粒) 1・3週

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



### 3544 匠味・ひきわり納豆 1・3週

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



### 3539 北海道産直納豆 小粒(タレからしなし) 1・3週

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



# 納豆・梅干・漬物・かつお節・だし・つゆ

## 3506 井村さんの有機納豆

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

【原材料】石川県産、納豆菌



金沢大地 **冷蔵** 90g **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味を逃さず蒸し上げる「せいろ蒸し」により、大粒ながらも芯までふくらした食感と、泡立ち良いまろやかな口当たりを実現しました。

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



金沢大地 **冷蔵** 45g×2 **308円**

## 3164 みどり有機豆乳(無調整)

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

【原材料】有機大豆(アメリカ産)

**冷蔵** 九州乳業 1000ml **300円**



## 3165 有機豆乳(無調整) 1・3週

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

【原材料】有機大豆(中国・アメリカ産)



**翌々週** マルサンアイ 200ml **113円**

## 梅干・漬物

### 3711 オーサワの熟成たくあん 1週のみ

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

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



オーサワ **翌々週** 100g **626円**

### 3784 柿ぬか沢庵 1週のみ

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

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



都農農産 **翌々週** 1個入 **410円**

### 3854 宮崎県産甘らっきょう 1週のみ

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

【原材料】らっきょう、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)



上沖 **翌々週** 100g **497円**

### 3976 本干たくあん 1週のみ

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

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



ムソー **翌々週** 130g **702円**

### 3970 福神漬(国内産野菜使用) 1週のみ

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

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



ムソー **翌々週** 100g **292円**

### 3984 国産大根使用のぱりぱり漬け 1週のみ

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

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



オーサワ **翌々週** 120g **378円**

### 4027 麴屋甚平浅漬けの素 1週のみ

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

【原材料】米ぬか麹(米(国産)、米糶(米(国産))、食塩、酵母菌、乳酸菌



**翌々週** マルアイ 500ml **605円**

### 麴屋甚平熟成ぬか 1週のみ

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



4035 **ぬか床(容器入り)** 1.2kg **1,069円**

4036 **ぬか補充用** 400g **464円**

マルアイ(ム) **翌々週**

## かつお節・だし・つゆ

### 4092 鰹たっぷりつゆ 1・3週

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

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



節辰商店 **翌々週** 500ml **596円**

### 洋風スープの素 野菜のおかけ 1・3週

野菜が持っている奥深いコクと旨味を十分に引き出した驚きの味わいです。

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



**翌々週** 4100 5g×30 **1,350円** **得**

ムソー 4101 5g×8 **421円**

### オーサワの中華だし 1・3週

国産野菜を使った中華だしの素。お湯にさっと溶ける顆粒タイプ。

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



**翌々週** 4103 5g×8包 **551円**

オーサワ 4104 5g×30包 **1,620円**

### いりこだし・だし亭や 1・3週

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

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



**翌々週** 4109 8g×8袋 **508円**

ムソー 4110 8g×30袋 **1,782円**

### 4102 野菜でうまみ(食塩無添加) 1・3週

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

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



ムソー **翌々週** 3.5g×6 **389円**

### かつおだし・だし亭や 1・3週

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

【原材料】食塩、麦芽糖、砂糖、鰹節粉末、酵母エキス粉、昆布粉末



**翌々週** 4111 8g×8袋 **486円**

ムソー 4112 8g×30袋 **1,706円**

# かつお節・だし・ふりかけ・みそ汁・スープ・大豆加工品

## 4117 6種国産素材のだしパック

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

【原材料】いわし煮干(国内製造)、かつお節(国内製造)、むろあじ節(国内製造)、あご(飛び魚)煮干(国内製造)、乾椎茸(国内産)、昆布(国内産)



12g×12 **464円**

節辰商店

## 4155 鯉本節ミニパック

本枯れ節をソフト削りにしたものを小袋パックしたものです。



森田(高生連)

3g×8 **499円**

## 4118 煮っころ丼々

1・3週

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

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



**得**

500ml **648円**

節辰商店

## 4119 めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用)

1・3週

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

【原材料】しょうゆ(大豆・小麦を含む)(小豆島製造)、米発酵調味料、麦芽水飴、砂糖(粗糖)、かつお削りぶし、食塩、昆布

ムソー **360ml 680円**



## 4155 鯉本節ミニパック



森田(高生連)

3g×8 **499円**

## 4161 煮干いりこ

1・3週

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

【原材料】かつおいわし



100g **529円**

ムソー

## ふりかけ・みそ汁・スープ

### 4281 わかめふりかけ

1・3週

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

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

能登製塩

50g **967円**



## 4283 こめどろぼう

1週のみ

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

【原材料】乾のり(伊勢湾産)、菜種油(菜種(国産))、ごま油、いりごま(有機いりごま100%)、食塩、スジアオノリ

みえぎよれん販売 **30g 540円**



## 4296 かつおさんとごまやんとあおさくんふりかけ

1週のみ

有機ごま使用醤油で味付けした鯉節とごまの旨みサクサクとした食感。

【原材料】有機白いり胡麻(ポリビア、メキシコ)、味付け鯉節(鯉節(静岡県)、粗糖、醤油、食塩、米醗酵調味料、有機白いり胡麻(ポリビア、メキシコ))、粗糖、鯉節(鹿児島)、有機醤油胡麻(有機白いり胡麻(ポリビア、メキシコ)、有機醤油)、食塩(シママース)、あおさ(愛知県)



30g **378円**

和田萬

## 4305 かつおふりかけ

1週のみ

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

【原材料】かつお削りぶし・粗糖(国産)、醤油、食塩(天塩)、米醗酵調味料、ごま(国内・ポリビア産地)



28g **389円**

新丸正

## 4311 鉄火みそふりかけ 袋

1週のみ

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

【原材料】味噌(大豆を含む、国内製造)、有機練りごま、ごま油、有機れんこん、有機にんじん、有機ごぼろ



75g **626円**

無双本舗

## 4336 わかめみそ汁

粉末味噌、わかめ等天然調味料をフリーズドライ製法で作った即席みそ汁。

4337 赤だしわかめみそ汁  
粉末赤味噌を主原料にした即席みそ汁。



各9g×6 **383円**

日食

## 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みそ汁が出来ます。香り高く深い味わい。有機味噌に植物性だしを加えました。有機豆腐、有機ほうれん草、有機ねぎ入り。

【原材料】調味味噌(有機味噌、純米料理酒、食塩(天日塩)、酵母エキス、たまねぎ粉末、昆布粉末、しいたけエキス、酒精)、具(有機ほうれん草(タイ他)、有機豆腐、有機ねぎ(タイ他)/豆腐用凝固剤)



3食入 **270円**

オーサフ

## 4360 有機ポタージュ(トマト&にんじん)

1週のみ

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

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



140g **400円**

オーサフ

## 4361 有機ポタージュ(かぼちゃ&にんじん)

1週のみ

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

【原材料】有機かぼちゃピューレー(有機かぼちゃ(国産))、有機にんじん濃縮汁(有機にんじん(国産))、有機馬鈴薯でん粉(有機じゃがいも(国産))、食塩(天日塩)



140g **400円**

オーサフ

## 4380 北海道産とうもろこしを使ったコーンポタージュ

1週のみ

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

【原材料】コーンペースト(とうもろこし(北海道))、有機コーンスターチ、食塩(シママース)



140g **400円**

オーサフ

## 大豆加工・加工雑穀食品

### 玄米粉入り大豆からあげ(ベジミート)

1週のみ

植物たんぱく食品 コクがあり鶏肉のような食感のから揚げができる 代用肉として。玄米粉入り。湯戻し10分。

【原材料】脱脂大豆(大豆(アメリカ))、玄米粉(玄米(国産))

80g **378円**

150g **696円**

オーサフ



### 4485 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ひき肉タイプ

1週のみ

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

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



180g **464円**

オーサフ

### 4486 そのまま使えるベジミート(畑の肉) ブロックタイプ

1週のみ

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

【原材料】小麦たんぱく[小麦(アメリカ、カナダ他)]、醤油、食塩(天塩)、なたね油



170g **518円**

オーサフ

# 乾物・小麦粉・粉類

## 乾物

### 4501 かんぴょう 1週のみ

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

【原材料】ゆうがおの実(栃木県産)



ムソー 翌々週 32g **529円**

### 大分県産椎茸

大分県産の椎茸「どんこ」「香信」を、天日で熟成させた乾し椎茸です。

【原材料】しいたけ(原木)



4503 大粒どんこ 45g **1,242円**

4504 小粒どんこ 45g **1,058円**

4505 こうしん 80g **1,631円** 得

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**

### 4525 焙煎えごま(数量限定) 1週のみ

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

【原材料】えごま(国産)



和田萬商店 翌々週 100g **907円** ↑

### 4537 国産はるさめ 1週のみ

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

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



金正食品 翌々週 50g **157円**

### 4509 緑豆はるさめ 1・3週

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

【原材料】緑豆でんぷん(中国 山東省産)



オーサワ 翌々週 100g **378円** ↑

### 4514 乾燥きくらげ(丸) 1週のみ

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



佐の川園 20g **309円**

### 4516 軸付タカノ爪・さやとうがらし 1・3週

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

【原材料】さや唐辛子(国内産)



向井 翌々週 5g **324円**

## 小麦粉・パン粉・粉類

### 4567 北海道産 1週のみ 全粒粉使用くるまふ

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

【原材料】小麦グルテン(北海道産)、全粒小麦粉(北海道産)



ムソー 翌々週 6枚入(55g) **475円**

### 4569 切り板麩 1週のみ

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

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



オーサワ 翌々週 40g **302円**

## 江別製粉

### 4670 薄力粉北海道産100%

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



### 4671 パン用粉北海道産100%

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



### 4774 OG小麦粉・薄力粉 1・3週

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

【原材料】有機小麦(アメリカ)



ムソー 翌々週 300g **346円**

### 4775 OG小麦粉・強力粉 1・3週

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

【原材料】有機小麦(カナダ、アメリカ)



ムソー 翌々週 300g **346円**

### 4710 純白玉粉 1・3週

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

【原材料】国内産もち米



ムソー 翌々週 150g **324円**

### 4707 有機ベーキングパウダー 1週のみ

有機原料使用で、アルミニウムフリー。ホットケーキや蒸しパンに。

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

翌々週 **欠品の可能性があります。**



風と光 40g(10g×4) **529円**

### 4725 有機穀物で作った天然酵母(ドライイースト) 1週のみ

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でんぷん(ドイツ産)、酵母



風と光 翌々週 9g **216円**

### 4726 有機穀物で作った天然酵母 1・3週

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

【原材料】有機とうもろこし・小麦・馬鈴薯でんぷん(ドイツ産)、酵母



風と光 3g×10包 **745円**

### 4669 国産有機白玉だんご粉 1週のみ

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

【原材料】有機うるち米(国産)、有機もち米(国産)



桜井食品 翌々週 150g **618円**

### 4711 上新粉(特別栽培米あやひめ使用) 1週のみ

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

【原材料】うるち米(北海道産)



ムソー 翌々週 200g **572円**

### 4731 国産有機きな粉

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

【原材料】有機大豆(石川県産)



金沢大地 80g **389円**

# 今週のおすすめ!

## 91507 海鮮餃子

焼いてパリパリ、茹でてツルん! 海老・イカ・ホッケ・昆布で海鮮風味豊かな餃子です。

千らし



凍 翌々

□福広場

12個192g 583円⇒**572円 得**

## 5504 海の精(赤ラベル) 1週のみ

国立公園内の立体塩田で海水を天日濃縮、釜炊き製法で仕上げた塩です。粒子は細かく均一で、わずかにしっとりしています。塩気の後に甘さが広がります。塩焼き、漬物など、塩の旨味を生かす料理にご利用ください。



翌々

オーサフ

240g 648円⇒**636円 得**

## 7804 国産有機黒にんにく 1・3週

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



翌々

ディスカバリープロジェクト

120g 1,449円⇒**1,421円 得**

## 4100 徳用・野菜のおかけ 1・3週

動物性素材を使わず、野菜が持っているコクと旨みを引き出した洋風だしの素です。たん白加水分解物・化学調味料も使っていません。原料の野菜はすべて国内産原料です。



翌々

ムソー

5g×30 1,350円⇒**1,323円 得**

## 5114 油そば 1週のみ

溜り醤油を使用していますので、醤油の旨味を味わうことができます。旨み、塩見、酸味の一体感と油が全粒粉麺に絡まり、絶妙な味と食感を楽しめます。茹でて混ぜるだけの簡単料理としての生ラーメンです。



冷 翌々

金子製麺所

140g×2 536円⇒**526円 得**

## 7601 水出・有機六条大麦茶 ティーバッグ

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



金沢大地

10g×16包 513円⇒**503円 得**

## 丸友しまか 1週のみ 凍 翌々

### 2464 真鱈のすり身フライ

真鱈のすり身と落とし身を混ぜて、衣付けしました。タラフライともまた違う食感です。

150g(3個) **450円 得**

### 2468 生サンマ開き

昨シーズン好調だったサンマを原料に製造。中骨・腹骨除去してあります。

100g 2枚 **475円 得**

### 2432 3種切身セット

宮古市魚市場等に水揚げされた旬の鮮魚を切身にしました。カレイ類、マス類、サワラ類、真鱈等の切身が入ります。

120g(2切)×3種 **1,190円⇒1,167円 得**



## よつ葉乳業の今月の特価! 冷

### 0506 ゴーダチーズ

200g 611円⇒**583円 得**

### 0511 シュレッドチーズ

250g 675円⇒**632円 得**

### 0517 よつ葉バターパンにうれしい

100g 335円⇒**321円 得**

### 0520 とろとなめらかヨーグルト

400g 311円⇒**290円 得**



## 今週のお薦め肉 凍

### 1257 豚厚切りスライス肉(ロース肉) 1・3週

豚ロース肉をトンカツ用にスライス、2枚で200gにパックしました。

ゴーバル

250g(2枚) 1,015円⇒**965円 得**

### 1517 若鶏もも一口カット(バラ凍結)

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

秋川牧園 1kg **2,192円⇒2,083円 得**



## グルメクラブ 美味食彩

田村あさめ!

### 92527 <1632> ハッシュドポテト

北海道産じゃがいもの食感を残し、風味を出しました。油で軽く揚げるだけで簡単に食べられます。

40g×5個入 **410円 得**



92533

### <1326> ブチ焼きおにぎり(醤油おかけ)

鯉節と醤油でたきあげたご飯を小さな丸いおにぎりにしました。

276g(12個入) **918円 得**



## 「環境」と「肌」にやさしい シャボン玉石けん

排水として流れた石けんは、短時間で水と二酸化炭素に分解され、水中のミネラル分と結びついた石けんカスは、海や川にいる微生物のエサになり、環境を汚すことはありません。また、アレルギーやアトピー性皮膚炎の人がシャボン玉石けんを肌着や体を洗って、多くの方が改善しています。

**洗濯** **8121 スノール液体・詰替** 1週のみ  
ガンコ汚れがついた部活着から 800ml **770円**  
赤ちゃんの肌着まで柔軟剤いらずでふんわり仕上がります。

**EM液体洗濯せっけん** 1週のみ  
天然油脂を釜炊き製法で炊き上げて作りました。お肌にも環境にも優しく、浄化力と洗い上がりの良さは申し分ありません。

**8122 本体** 1200ml **1,419円**⇒**1,391円** **得**  
**8123 詰替** 1000ml **946円**

**ハミガキ** **8074 せっけんハミガキ** 1週のみ  
口の中で泡立ちすぎないので、しっかりブラッシングができます。天然のペパーミント香料料を使用。 140g **495円**

**8075 こどもせっけんハミガキ** 3週のみ  
天然由来の香料料100%みかん味のこども向けせっけんはみがきです。合成界面活性剤不使用。 50g **462円**⇒**453円** **得**

**キッチン** **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。

500g **748円**⇒**734円** **得**

**8089 EM食器洗い液体せっけん・詰替** 1週のみ  
天然油脂を釜炊き製法でじっくり炊き上げて作りました。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。 250ml **260円**

**8084 EM台所石けん** 1週のみ 110g **198円**  
食器洗いはもちろん、ふきん洗いにもおすすめ。濡れたスポンジに直接こすりつけて、泡立ててご使用下さい。

**ボディ** **EMボディソープ** 1・3週  
良質な天然油脂をじっくり約1週間かけて作った、釜だき職人のこだわり無添加EMボディソープ。

**7886 本体** 520ml **1,067円**⇒**1,046円** **得**

**7887 詰替** 420ml **710円**

**7952 EM石けん・浴用** 100g **198円**  
天然油脂を釜炊き製法でじっくり炊き上げて作った浴用石けんです。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。 **不定期!**

**7957 ビューティーソープ** 100g **242円**  
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。 1・3週

## グローバルのおすすめ品

**1265 豚生姜焼用味付肉** 1・3週 凍  
肩ロース肉に生姜焼き用のタレをからめた便利なパックです。厳選された原料で作られたタレなので、おいしく食べられます。 200g **810円**⇒**794円** **得**

**1703 スモークトハム** 1週のみ 冷  
3週間漬けた肩ロースに、黒胡椒、イエローマスタードをふんだんにまぶし、大きなかまりのまま焼き上げるスモークトハム。しっとりした味をお楽しみいただける最も人気のあるハムです。 190g前後 **1,477円**⇒**1,448円** **得**

**1722 野菜ソーセージ** 1・3週 冷  
高菜の入った野菜ソーセージです。朝食やお弁当にどうぞ。 120g **518円**

## 節辰商店のだし

**4117 国産六種素材のだしパック**  
厳選した原材料を使用したプレミアムなだしパックです。あご(飛魚)の豊かな香りと美味しさ。天然素材のハーモニーをお楽しみください。 12g×12包 **464円**

**4118 煮っころ丼々** 1・3週  
煮物にも丼ぶりのつゆにもお使いいただけるかつおだしが効いたつゆです。難しい煮魚も容器側面のレシピ通りに作れば、美味しい煮魚が作れます。 500ml **648円**⇒**636円** **得**

**4092 鰹たっぷりつゆ** 1・3週  
有機特選醤油と本みりんを組み合わせた最上級の素材のみを選び抜いた無添加のつゆです。 500ml **596円**

## 藤田食品の豆腐

**3236 とろ湯葉国産大豆100%**  
濃厚な大豆の旨みととろりとした湯葉の柔らかい食感が口に広がります。 120g×2 **333円**⇒**327円** **得**

**3240 有機大豆100% 半切り京あげ**  
手揚げ風に仕上げた肉厚のある半切り京あげです。味凍みよく煮物や焼き物に。 1枚 **162円**

**3245 生とうふやき 北海道産大豆100%**  
加熱処理なしのできたて生とうふのため、本来の大豆旨味が味わえます。味しみもよく、煮込んでも大豆の旨みが味わえる焼とうふです。 180g **162円**

**3233 つゆとろ御膳北海道産大豆100%**  
北海道産大豆100%で作った濃厚でクリーミーなとろおぼろを極上つゆでツルっと食べる絶品とうふです。 130g タレ15g **193円**

**3234 黒のおぼろ北海道産大豆100%**  
厳選した北海道産の黒豆のみを使用して作りました。ポリフェノールを多く含み、コクのある旨味が味わえる黒豆おぼろ。 130g タレ9g **240円**

**3235 つゆとろ柚子御膳 北海道産大豆100%**  
北海道産のクリーミーな食感と国産柚子皮使用のさわやかな柚子の風味が味わえるおぼろ豆腐。 130g タレ9g **208円**⇒**204円** **得**

# 小麦粉・パン粉・粉類・乾麺

**4733 節蓮根粉末** 1週のみ

蓮根湯、クッキーなどにもお使いいただけます。

【原材料】蓮根、本葛、生姜、食塩

無双本舗 翌々週 50g **821円**



**4739 国内産有機片栗粉**

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

【原材料】有機ばれいしょでん粉(ばれいしょ(北海道産))

ムソー 翌々週 200g **497円**



**4749 片栗粉**

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

桜井食品 翌々週 200g **281円**



**4752 お好み焼粉** 1週のみ

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

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

桜井食品 翌々週 400g **562円**



**4762 玄米お好み焼き粉** 1週のみ

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

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

南出製粉 翌々週 300g **637円**



**4756 国内産パン粉** 1週のみ

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

【原材料】小麦粉・生イースト・食塩

桜井食品 翌々週 200g **346円**



**4761 お米を使った天ぷら粉** 1・3週

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

【原材料】米粉、馬鈴薯でん粉、有機チクピー豆粉末、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品(ム) 翌々週 200g **378円**



**4736 玄米粉パンケーキミックス** 1週のみ

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

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

オーサワ 翌々週 200g **432円**



**4750 桜井有糖ホットケーキ・ミックス** 1週のみ

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

【原材料】小麦粉、砂糖(ビート糖)、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品 翌々週 400g **454円**



**4751 桜井無糖ホットケーキ・ミックス** 1週のみ

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

【原材料】小麦粉、食塩、膨張剤(重曹)

桜井食品 翌々週 400g **454円**



**4753 よつ葉バターミルクパンケーキミックス** 1・3週

シンプルな原材料と、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**



## 乾 麺

**4905 江別パスタ** 1・2・3週 (スパゲティタイプ)

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

【原材料】道産ハルユタカ・ホクシン・ホロシリブレンド

江別製粉 500g **521円**



**BIOCAの Pasta**

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

【原材料】有機デュラム小麦セモリナ粉

BIOCA 1・3週

**4917 有機スパゲティ** 500g **400円**

**4918 有機有機ペンネ** 250g **346円**

**4919 有機フズリ** 250g **346円**



**4845 ベジタリアンの豚骨風らーめん** 1週のみ

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

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

桜井 翌々週 106g **259円**



**桜井のラーメン** 1週のみ 翌々週

**4935 液体ソース焼そば** 114g×2 **443円**

トマトピューレー・りんごリブレでおいしさを引き出した特製の液体ソースです。

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

**4936 しおらーめん** 99g×2 **421円**

天日塩のまろやかな味にチキンエキスを加え、あっさり軽く仕上げました。

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

**4937 みそらーめん** 101g×2 **421円**

魚介のダシがきいた香りの良いスープでコクと旨みを出しました。

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

**4938 しょうゆらーめん** 99g×2 **421円**

魚介と肉エキスをベースに、飽きのこないあっさりとした醤油スープ使用。

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

**4939 ごまらーめん** 100g×2 **421円**

あっさりとした醤油ベースのスープにごまの風味がびっぴりのスープです。

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

**4940 ともつらーめん** 103g×2 **443円**

魚介の風味ある和風とんこつスープは、コクがあり麺によく合う仕上がります。

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

# 金子製麺の麺

金子製麺の麺類は翌々週のお届けです！

**4801 越前地粉富うどん** 1・3週

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



金子製麺 翌々週 200g **341円** ↑

**4802 田舎うどん(乾麺)** 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **307円** ↑

**4822 足柄利助そば** 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **368円** ↑

**4826 季穂よもぎそば** 1週のみ

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



金子製麺 翌々週 240g **422円** ↑

**5098 家伝旨いうどん(つゆなし)** 1週のみ

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



240g(2人前) **320円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5099 日本の中華麺淡麗鶏ガラ醤油** 1・3週

あっさりした中におコクの有る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(国産小麦・国産大豆)、チキンエキス、食塩、砂糖、鶏油、チキンブイヨン、本みりん、酵母エキス、澱粉、香辛料、かつおぶし]



120g×2 **507円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5105 ふわふわもちもちむっちりうどん** 1週のみ

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



200g×2 **354円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5106 あしがら車屋醤油ラーメン** 1週のみ

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



120g×2 **464円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺



**5107 あしがら車屋味噌ラーメン** 1週のみ

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



120g×2 **499円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5108 あしがら車屋塩ラーメン** 1週のみ

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



120g×2スープ付 **499円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5114 油そば(スープ付)** 1週のみ

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



140g×2 **536円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5116 ちゃんぽん麺・日本の中華麺** 1週のみ

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



120g×2 **507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 **353円**

金子製麺 冷蔵 翌々週 生麺

**5125 季穂 せいろ蒸し焼きそば ソース付** 1週のみ

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



麺150g×2、たれ40g×2 **529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。  
【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 **296円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5202 季穂全粒粉餃子の皮** 1・3週

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



10cm円形20枚 **330円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5206 もちぶり餃子の皮** 1・3週

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



10cm円形20枚入 **311円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5203 全粒粉シューマイの皮** 1・3週

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



6.5cm角30枚 **273円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5204 地粉春巻の皮** 1・3週

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



18cm角10枚入 **394円** ↑

金子製麺 冷蔵 翌々週

**5205 地粉ワンタンの皮** 1・3週

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



8cm角20枚入 **291円**

金子製麺 冷蔵 翌々週

# 乾麺・生麺・ジャム・ペースト・蜂蜜・塩

## 4847 ベジタリアンのソース焼そば

野菜とりんごの旨みと米酢のバランスがよく、スパイスが効いたコクと香りの特製ソースです。  
【原材料】湯揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油(パーム油、ごま油)、馬鈴薯澱粉、小麦蛋白、食塩)、麦芽糖、トマトピューレー、食塩、米酢、りんごバルブ、植物油、酵母エキスパウダー、キャベツエキス、麦芽エキス、香辛料、ふりかけ(青のり、紅しょうが)※原料の一部に小麦、りんご、ごまを含む



桜井 翌々週 118g **227円**

## 5064 ホーザンビーフン

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



協和 翌々週 150g **432円** ↑

## 米麺

栽培期間中農薬・化学肥料不使用の奈良県産米で米の麺を作りました。つるつるとのど越しもよく、冬場・夏場でも大活躍です。  
【原材料】奈良県産米(栽培期間中化学農薬・化学肥料不使用)



5070 白米 5071 玄米  
みんなて 各100g **395円**

## 生 麺

## 4844 奥出雲生蕎麦(つゆなし)

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



翌々週 100g×2 **562円**

## 5144 能登そば

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



金沢大地 生麺 100g×2 **734円**

## ジャム・ペースト・シロップ

## 5260 有機レモンマーマレード(ゆず入)

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



光食品(ム) 翌々週 115g **432円**

## 5263 いちごジャムあすかルビー

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



ムソー 翌々週 200g **734円**

## 5265 国内産ブルーベリージャム

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



ムソー 翌々週 200g **842円**

## 5576 オーガニックシロップ

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



サクラ食品工業(ム) 15g×8 **319円**

## 蜂蜜製品

## 5412 ブルガリア産オーガニック蜂蜜

ブルガリア政府公認の認証を受けた原料を使用。クセが少なく柑橘系の蜂蜜に近い爽やかな風味です。  
【原材料】ブルガリア産オーガニック蜂蜜



久保養蜂園 翌々週 200g **1,328円** ↑

## マヌカハニー

5426 MGO115+  
デイリーケア、毎日の習慣にマヌカを始めたい方に。  
250g **3,240円**

5427 MGO263+  
エクストラケア、念入りの体調管理、予防に。  
富永貿易 250g **5,940円**

5428 MGO400+  
スペシャルケア、健康なカラダづくりに。  
250g **7,560円**

5429 MGO573+  
ウルトラケア、マヌカの実感を求める方に。  
250g **11,880円**



## 塩・加工塩

## 海の精・有機ペッパーソルト

「海の精 やきしお」に、有機JAS認証を取得した黒と白のコショウを、25%もブレンドした胡椒塩です。生の粒のコショウを自社工場にて焙煎し、煎りたて挽きたてをバックしました。コショウの新鮮な香りと美味が自慢です。  
【原材料】やきしお(海の精)、有機黒胡椒・白胡椒(スリランカ産地)



5510 ビン 55g **518円** 翌々週  
5511 詰替 55g **346円** 海の精

## キパワーソルト

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



5520 袋 250g 5521 容器入 230g  
ハイメール(ム) 各 **1,620円**

## 奥能登海水塩

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】海水(石川)



5530 200g **1,664円**  
5531 100g **853円**  
奥能登製塩

# 塩・砂糖・甘味料・醤油・味噌

## 海の子シリーズ

オーサワジャパン

**5504 海の子(赤ラベル)** 1週のみ 240g **648円** **得**

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

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

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

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

【原材料】海水(伊豆大島産) **翌々週**



**5494 天塩こしょう** 1週のみ

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

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

天塩 **翌々週** 65gビン **443円**



**5502 おふくろの塩** 1・2・3週

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

イカリ商事 1kg **559円**



## 砂糖・水飴・甘味料

**5551 メープルシュガー** 1週のみ

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

【原材料】かえでの樹液(カナダ産)

**翌々週**

オーサワ 170g **1,188円**



**5553 有機砂糖** 1週のみ

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

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル)

ムソー **翌々週** 400g **540円**



**5554 種子島洗糖(きび砂糖)** 1・2・3週

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

【原材料】さとうきび(種子島産)

新光糖業 1kg **624円**



**5555 てんさい含蜜糖北海道産** 1・3週

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

【原材料】原料糖(てんさい(北海道))、糖蜜(てんさい(北海道))

ムソー **翌々週** 500g **497円**



**5560 マスコバド糖** 1・3週

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

オルタートレードジャパン 500g **631円**



**5563 オーガニックシュガー** 1週のみ

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

【原材料】有機サトウキビ(ブラジル産)

健友交易有限公司 **翌々週** 400g **562円**



**5569 有機アガベシロップゴールド** 1週のみ

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

【原材料】有機ブルーアガベ

ムソー **翌々週** 330g **648円**



**5570 OGメープルシロップ** 1・3週

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

【原材料】オーガニック砂糖楓の樹液

ムソー **翌々週** 330g **1,393円**



## 醤油・味噌

**5701 大・天祐醤油(濃口)** 1.8l **2,335円**

**5702 小・天祐醤油(濃口)** 720ml **1,110円**

**5709 ミニ・天祐醤油(濃口)** 200ml **555円**

**5706 大・天祐味噌** 2kg **2,251円**

**5707 小・天祐味噌** 1kg **1,126円**

**5710 胡麻味噌** 120g **548円**

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



中初商店

**5686 国産有機醤油(淡口)**

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

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

片上醤油 900ml瓶 **1,360円**



**5687 国産有機醤油(濃口)**

十分にアミノ酸が醸成されしじみ美味しい「濃口」です。

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、食塩

足立醸造 900ml瓶 **1,360円**



**うすくち国産有機醤油** 1・3週

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

【原材料】有機大豆(石川県)、有機小麦(石川県)、食塩

**5688 小** 360ml **1,026円**

**5689 大** 900ml **1,836円**

金沢大地



**5691 国産オーガニック醤油** 1・3週

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

【原材料】有機大豆(国産)、有機小麦(国産)、天日塩

金沢大地 150ml **432円**



**5703 三河しろたまり(足助仕込み)** 1週のみ

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

【原材料】小麦、食塩、焼酎

**翌々週** 日東醸造(オ) 300ml **864円**



# 醤油・味噌・マヨネーズ・ケチャップ・ドレッシング・たれ・レトルト

**5734 減塩醤油** 1週のみ

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



**翌々週**  
ヤマヒサ 500ml **1,512円**

**純米しょうゆ** 1週のみ

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



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

**5681 天然醸造味噌** 1-3週

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



**冷蔵**  
足立醸造 1kg **1,238円**



**5682 丸しぼり白みそ** 1-3週

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



越後一 **冷蔵** 650g **780円**

**5692 三河産大豆使用 八丁味噌** 1週のみ

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



合資会社八丁味噌 **翌々週** 300g **800円**

**5693 有機八丁味噌** 1週のみ

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



合資会社八丁味噌 **翌々週** 300g **858円**

**5708 鍋用みそ**

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



中初商店 **冷蔵** 200g **457円**

**5712 白みそ(マルクラ)** 1-3週

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



マルクラ食品(ム) 250g **302円**

**5762 白米糀** 1週のみ

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



**冷蔵** 金沢大地 1kg **2,430円**

**5764 玄米糀** 1週のみ

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



**冷蔵** 金沢大地 1kg **2,322円**

**5767 有機玄米塩麹** 1週のみ

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



海の精 **翌々週** 170g **648円**

## マヨネーズ・ケチャップ

**松田のマヨネーズ** 1-3週

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



**5801 甘口** マスタード控えめ。  
**5802 辛口** マスタード多め。  
松田 各300g **686円**

**5807 豆乳タルタルソース** 1週のみ

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



オーサワ **翌々週** 100g **464円**

**5808 有機栽培完熟トマト使用 トマトケチャップ**

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



創健社 300g **486円**

**5809 有機トマトケチャップ** 1-3週

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



**翌々週** 光食品 300g **454円**

**5813 有機ピザソース** 1週のみ

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



光食品 **翌々週** 225g瓶 **497円**

## ドレッシング・たれ

**5832 玉ねぎドレッシング** 1週のみ

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



**翌々週** 富貴食研(ム) 200ml **583円**

**5838 ヒカリ・焼肉のたれ** 1週のみ

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



**翌々週** 光食品 350g瓶 **724円**

## レトルト

**5846 甘口・国産野菜のカレー** 1週のみ

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



**得**  
ムソー **翌々週** 200g **443円**

**5847 辛口・国産野菜のカレー** 1週のみ

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



ムソー **翌々週** 200g **443円**

# レトルト・ソース・調味料

**5850 タイ・マッサマンカレー** 1週のみ

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

【原材料】有機ココナッツミルク(タイ製造)、じゃがいも、鶏肉、有機マッサマンカレーペースト(有機唐辛子、有機カラカム、有機レモン草、食塩、有機エンソロト、有機にんにく、有機コリアンダー、有機生姜、有機クミン)、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カンユナッツ、ピーナッツ(バター、食塩、タマリンドペースト/酸味料(クエン酸))

おそう 翌々週 170g **540円**

**5871 オーガニックこどもカレー** 1週のみ

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

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

ヒカリ 翌々週 100g **335円**

**5863 有機麻婆の素** 1週のみ

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

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

光食品 翌々週 100g **281円**

**5864 有機肉豆腐の素** 1週のみ

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

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

光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

**5865 有機もやし味噌炒めの素** 1週のみ

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

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

光食品(ム) 翌々週 100g **281円**

**5866 チンジャオロースー 有機青椒肉絲の素** 1週のみ

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

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

光食品 翌々週 100g **281円**

**5867 ホイコーロー 有機回鍋肉の素** 1週のみ

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

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

光食品 翌々週 100v0g **281円**

**5883 有機ミートソース・ヒカリ** 1・3週

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

【原材料】野菜(有機たまねぎ、有機にんにく、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、ばれいしよでんぷん、食塩、有機砂糖、有機オリブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)

ヒカリ 翌々週 140g(一人前) **335円**

**5890 ベジチリコンカン** 1週のみ

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

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

オーサワ 翌々週 150g **432円**

**5891 ベジ坦担鍋つゆ** 1・3週

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

【原材料】昆布だし[昆布(国産)]、ねり胡麻[胡麻(中南米、アフリカ他)]、醤油、ラー油、食塩(海のもの)、有機アガベシロップ、酵母エキス、おろしにんにく[にんにく(青森県)]、オーサワの中華だし、胡麻油、醸造調味料、清酒、馬鈴薯でんぷん、白菜エキス、オーサワの豆板醤、おろし生姜(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 翌々週 150g **540円**

**5892 ごま豆乳鍋つゆ** 1・3週

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

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

オーサワ 翌々週 150g **540円**

## ソース・調味料

**5908 お好みソース** 1・3週

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

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

光食品 翌々週 360ml **443円**

**5910 トリーの1・2・3週 ウスターソース**

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

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

鳥居食品 200ml **541円**

**5911 トリーの1・2・3週 中濃ソース**

ウスターソースをベースに「あまみ」と「とろみ」を加えました。

【原材料】野菜・果実(たまねぎ、リンゴ、トマト、にんにく)、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**

**5904 ウスターソース** 1・3週

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

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

光食品 翌々週 360ml **443円**

**5905 中濃ソース** 1・3週

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

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

光食品 翌々週 360ml **443円**

**5907 オーサワのお好みソース** 1・3週

有機野菜と有機果実をたっぷり使った、贅沢なマクロビオ大好みソース。

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

光食品 翌々週 300g **583円**

**5918 オイスターソース** 1・3週

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

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

光食品 翌々週 115g **518円**

# みりん・酢・油

## みりん・料理酒

### 5942 三河みりん小

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



角谷文治郎商店  
700ml瓶 **1,991円**

### 5949 蔵の素料理酒

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



大和川酒造店  
720ml **1,452円**

### 5950 都の料理酒

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



青砥酒造  
720ml **960円**

### 味の母 1週のみ

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



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

## 酢・果実酢・加工酢

### 6099 国産有機純米酢 1-3週

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



翌々週  
内堀 500ml **659円**

### 6100 国産純りんご酢 1-3週

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



翌々週  
内堀 500ml **713円**

### 純米富士酢 1-3週

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



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

### 6103 富士玄米黒酢 1-3週

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



翌々週  
飯尾醸造  
500ml **2,376円**

### 6104 富士すし酢 1-3週

炊きたてのご飯に合わせるだけで、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か。  
【原材料】米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩



飯尾醸造 翌々週  
360ml **864円**

### カンタン八芳酢 1-3週

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



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

### 6110 フルーツピネガー 有機りんごの酢 1週のみ

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



翌々週  
内堀 360ml **805円**

### 6121 有機ぼん酢 しょうゆ 1-3週

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



光食品(ム)  
翌々週 250ml **497円**

### 6130 小・老梅 有機純米酢

一般に米酢にはムレ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

### 圧搾一番しほり胡麻油 1-3週

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



6310 大 翌々週 910g **2,873円**  
6309 小 ムソー 165g **864円**

### 煎らずに搾った胡麻油 1-3週

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



6312 大 翌々週 910g **2,894円**  
6311 小 ムソー 165g **886円**

### オーサワのなたねサラダ油

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



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

### 6319 圧搾一番搾り 国産ごめ油紙パック 1-3週

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ごめ油です。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っとした風味の良さが特徴です。  
【原材料】食用ごめ油(国内製造)



翌々週  
薬野  
600g **1,296円**

# 油・お菓子

## 6333 オーサワの国内産なたねサラダ油

国内産なたね100%压榨法が一番搾りです。軽くあっさりとした風味。

【原材料】なたね(北海道、九州産)



翌々週

オーサワ 910g **1,436円**

## 6320 まいにちこめ油

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

【原材料】食用こめ油



翌々週

三和油脂 1500g **1,361円**

## 6321 低温压榨 えごま油

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

【原材料】食用えごま油



1週のみ

スリーエス 翌々週 165g **1,836円**

## 6326 パレスチナEX バージンオリーブオイル

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



オルター 1・2・4週 トレードジャパン

273g **2,009円**

## 6336 香りのない有機ココナッツオイル小

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

【原材料】有機ココナッツオイル(フィリピン)



1週のみ

ココエール 500ml **1,188円**

# お菓子

## 6348 米蜜ビスケット

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

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

北陸製菓 5枚入り **410円**



## 6349 小さな米蜜ビスケット

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

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

北陸製菓 90g **324円**



## 6355 米蜜ビスケットピスタチオ

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

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

北陸製菓 5枚入 **410円**



## 6343 OGバタービスケットそば粉

ノルマンディの老舗ベーカリーのレシピを受け継いだ、フランス産バタービスケット。そば粉のホロっとした食感のやさしいビスケット。

【原材料】そば粉、小麦粉、砂糖、バター、全卵粉末、食塩、脱脂粉乳/膨張剤

ムソー 翌々週 5枚入×3(120g) **540円**



## 6345 OGビスケット・オーツ麦

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

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

むそう 翌々週 5枚×3袋 **540円**



## 6350 有機グリーンピースチップス

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

【原材料】有機えんどう(カナダ産又はアメリカ産)、食塩

ムソー 翌々週 45g **281円**



## 6351 ミニやさいスナック

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

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

サンコー 翌々週 10g×4 **346円**



## 6352 有機緑豆チップス

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

【原材料】有機緑豆、塩

ムソー 翌々週 50g **281円**



## 6354 ミニのりのりあげもち

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

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

サンコー 翌々週 10g×4 **270円**



## 6356 くるくるスナック のり塩

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

【原材料】うるち米(国産)、植物油(米油)、食塩、青のり粉末

サンコー 翌々週 10g×4 **324円**



## 6363 オーサワのおやつ昆布

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

【原材料】昆布(北海道日高産)

オーサワ 10g **259円** ↑



## 6467 きなこねじり(純国産)

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

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

ノースカラース 翌々週 120g **367円**



## 6381 純国産ビスケット

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

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

ノースカラース 翌々週 120g **270円**



## 6370 やわらか煮干し純国産

国産のりんご酢と黒酢で、やわらかさと程よい酸味を実現し、北海道産のてん菜糖でさわやかな甘さに仕上げました！カルシウムもたっぷりです！

【原材料】煮干し(かたくちいわし(国産))、食塩(海水(国産))、りんご酢(りんご(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、黒酢(玄米(国産))、調味液(砂糖(さとうきび(国産))、てん菜(国産、遺伝子組換えでない))、かつおだし(かつお(国産))、みりん(米(国産))、寒塩(海水(国産))、海家(国産))

ノースカラース 翌々週 50g **513円**



## 6371 まるごと小魚

国産で小ぶりのカタクチイワシのみを集めました。味付けは北海道産のてん菜糖のみです。てん菜糖のやさしい甘さとイワシのしょっぱさがマッチして手が止まりません。

【原材料】いわし煮干し(かたくちいわし(国産))、食塩(海水(国産))、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 4g×4袋 **281円**



# お菓子

## 6372 純国産おこめのパフスナック

おこめの自然な甘さと、たまねぎの香ばしい風味が特徴のパフスナック。  
【原材料】うるち米(国産)、玉ねぎ粉末(玉ねぎ(北海道産))、なたね油(なたね(北海道産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(海水(北海道産))、てんぷん(じゃがいも(北海道産、遺伝子組換えでない))



1週のみ  
ノースカラース 5g×4袋 **318円**

## 6388 はちみつレモンのど飴

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



1週のみ  
ノースカラース 68g **302円**

## 6395 純国産玄米ぼん

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



1週のみ  
ノースカラース 80g **248円**

## 6402 純国産北海道かりんとう

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



1週のみ  
ノースカラース 100g **313円**

## 6403 純国産北海道きなこかりんとう

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



1週のみ  
ノースカラース 95g **313円**

## 6404 えびせんべいノンフライ

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



1週のみ  
サンコー 40g **281円**

## 6407 芋けんぴ(純国産)

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



1週のみ  
ノースカラース 125g **281円**

## 6411 カップケーキ

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



1週のみ  
サンコー 8個 **454円**

## 6413 純国産あげせん

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



1週のみ  
ノースカラース 40g **356円**

## 草加せん

### 6418 ごま 7枚 486円

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



### 6420 しょうゆ 7枚 486円

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



### 6422 のり 6枚 508円

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



### 6423 ミックス 6枚 486円

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



## 6440 純国産塩けんぴ

高知県の郷土菓子であり、和菓子、干菓子的一种です。堅めで歯応えのある菓子である。  
【原材料】さつまいも(九州産)、こめ油(米(国産))、てん菜糖(てん菜(北海道産、遺伝子組換えでない))、食塩(北海道製造)



1週のみ  
ノースカラース 100g **280円**

## 6419 全粒粉ビスケット

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



1週のみ  
オーサワ 40g **259円**

## 6425 しょうゆ・みちのくせんべい(小丸)

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



1週のみ  
オーサワ 各110g **475円**

## 6437 粒あんたい焼

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



1-3週  
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

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



1-3週  
神戸グレインミルズ 冷凍 4個入 **680円**

## 6441 純国産ポテトチップス のり塩

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



1週のみ  
ノースカラース 55g **238円**

## 6442 純国産ポテトチップス うすしお

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



1週のみ  
ノースカラース 55g **238円**

## 6454 藻塩サラダせんべい

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



1週のみ  
オーサワ 88g **462円**

## 6468 純国産りんごゼリー

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



1週のみ  
ノースカラース 11個 **335円**

## 6519 お魚チップス・国産えび

小麦不使用。かまぼ屋さんが作る美味しいスナック。国産甘えびの頭・殻の粉末を練り込みました。酸塩不使用の魚肉のすり身のみを使用し、酸化防止剤・うま味調味料・香料不使用。  
【原材料】魚肉すり身(魚肉(国産))、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥えび(えび(国産))、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし



1週のみ  
別所蒲鉾 40g **308円**

# お菓子・ドライフルーツ・ナッツ・珍味

## 6528 米粉クッキー 1週のみ

カリッと香ばしい食感で歯ごたえのよさが特徴のクッキーです。  
【原材料】米粉(うるち米(国産))、有機オートミール、米飴、植物油(菜種油)、砂糖(てん菜(国産))、馬鈴薯でん粉(馬鈴薯(国産))、食塩/膨張剤(重曹)



翌々週  
サンコー 6本 **367円**

## 6552 米粉のチョコチップクッキー 1週のみ

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



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

サンコー 翌々週 6本 **454円**

## 国産原料にこだわった アリモトのおかき

1週のみ 翌々週

### 6570 島醤油煎餅

80g **389円**

こだわりの醤油であっさり味付け。一口サイズのお煎餅。

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

### 6574 玄米ぼん煎餅

7枚 **389円**

丹波の豊かな風土が生んだ黒豆の香ばしさが効いています。

【原材料】うるち米(国産玄米50%、国産白米50%)



## 6544 珈琲ゼリー 1週のみ

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

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



光陽 翌々週 145g **292円**

## 6575 柿の種 1週のみ

ピリッと辛口で香ばしい風味の柿の種とピーナッツの相性が抜群です。

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



松本製菓 翌々週 65g **335円**

## 6369 純国産かきのたね 1・3週

新潟県産のお米をカリッと焼き上げ、しょうゆの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**

## ムソーのナチュラルバー 1週のみ

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

### フルーツ&ナッツバー

#### 6533 アーモンド 40g

アーモンドと胡麻がたっぷり! レーズンとアガベの優しい甘味。



#### 6534 ザクロ 40g

カシューナッツやクルミのカリッと食感にザクロの果汁で爽やかな気分。



翌々週 各 **324円**

## 6592 節れんこんのど飴 1週のみ

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

【原材料】麦芽水飴、運根粉末、本くず粉、生姜粉末、食塩、さつまいも澱粉



無双本舗 翌々週 70g **529円**

## ドライフルーツ・ナッツ

### 6357 ハイピーナッツ 1週のみ

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

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



翌々週  
富士屋製菓 90g **302円**

### 6726 お山の干しいも(紅はるか)

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 黍泉寺操  
100g **596円**

## 珍味

### 7003 北海道鮭とば 1週のみ

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

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



ノースカラーズ 翌々週 32g **583円**

### 6736 オーガニックミックスナッツ 1週のみ

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

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



ノースカラーズ 翌々週 65g **540円**

### 6737 オーガニックナッツ&フルーツ 1週のみ

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

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



ノースカラーズ 翌々週 75g **540円**

# ジュース・缶詰・冷凍食材

## 飲み物・ジュース

### 6821 国産有機野菜ジュース 1週のみ

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

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



ヒカリ 翌々週 125ml×2 **366円**

### レモンサイダー 1週のみ

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



6822 2本 250ml×2 **346円**

6972 30本 250ml×30 **5,184円** 翌々週 ヒカリ

### 6831 緑でサラナ 1週のみ

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

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



サンスター株式会社 翌々週 160g **216円**

### 6832 健康道場・緑黄野菜 1週のみ

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

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



サンスター株式会社 翌々週 160g **270円**

### ブリックパックジュース 1・3週

#### 国産ふじりんご100%

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



6896 3個組 125ml×3 **518円**

6960 36個組 125ml×36 **6,210円**

ナガノ(ム) 翌々週

### 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)



筑波乳業 各125ml **171円** 翌々週

### 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、まろやかな味わい。

【原材料】アーモンド(アメリカ)、イヌリン(食物繊維)



筑波乳業 1000ml **797円** 翌々週

## 缶詰・冷凍素材

### 7104 とろいわシ水煮 1週のみ

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

【原材料】まいわし(銚子港)、食塩、米酢



千葉産直 翌々週 150g **497円**

### フルーツバスケットの「もろこし畑」缶詰 1・2週

缶の内部コーティングは環境ホルモンの溶出の心配のない素材を使用。

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

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

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

【原材料】スイートコーン(北海道産)、食塩



### 7105 冷凍ホールコーン

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

【原材料】スイートコーン



冷凍 フルーツバスケット 300g **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。



冷凍 フルーツバスケット 150g袋×2 **530円**

### 7109 水煮ライトツナフレーク缶 1・2・3週

国産契約栽培野菜をベースにした本格野菜スープを使い、まぐろの旨味を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 1・2・3週

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

【原材料】まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩



かもめ屋 80g×3缶 **740円**

### 7123 オイルサーディン 1・3週

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



翌々週 千葉産直サービス(ム) 100g **443円**

### 有機トマト缶 1・3週

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

【原材料】有機トマト、有機トマトジュース



7133 ホール 翌々週 7134 カット アルマテラ 各400g **324円**

### 7138 旬にしん水煮 1週のみ

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

【原材料】にしん(北海道)、食塩、米酢



千葉産直 翌々週 170g **675円**

# 缶詰・カレー・シチュー・パスタソース・香辛料・お茶

## カレー・シチュー・パスタソース

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



### 7326 ホワイトソース 1週のみ

シチュー、グラタンなどにお勧め。必要な量だけ使える粉末タイプ。

【原材料】小麦粉(国産)、脱脂粉乳、玉葱、ナチュラルチーズ、食塩(天日塩)、食用油脂、チキンブイヨン、砂糖(粗製糖)、ブーケガルニ、生姜、にんにく、ホワイトペッパー



翌々週

スカイフード(ム)

120g **572円**

7323 甘口 7324 中辛 7325 辛口  
ムソー 翌々週 各170g(約7皿分) **464円**

### 7336 PASTA SAUCE きのこ豆乳クリーム 1週のみ

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



富貴 翌々週 120g **356円**

### 7337 PASTA SAUCE ポロネーゼ 1週のみ

国産大豆100%の大豆ミート。国産野菜を煮込んだ、コクのある味わい。

【原材料】野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ)(国産)、トマトペースト、なたね油、大豆加工品、しょうゆ(小麦を含む)、エノキタケ、砂糖、調合みそ、米でん粉mにんにく、食塩、ワイン、黒こしょう



富貴 翌々週 120g **356円**

## 香辛料

### 7504 生わさび(チューブ)

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

### 7505 からし(チューブ)

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

### 7506 生しょうが(チューブ)

【原材料】しょうが、水飴、でん粉、りんご酢、天日塩、レモン果汁、植物繊維

ムソー 1・3週 翌々週 各40g **378円**



### 7522 一味 向井の香辛料 1週のみ

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

【原材料】唐辛子(国産)



向井 翌々週 15g **410円**

### 7523 七味 向井の香辛料 1週のみ

極上品の七種の和風香辛料を程良く調合。辛味をおさえた抜群の香りと風味があります。めん類、汁物、鍋物、焼肉、漬物、その他の薬味に。

【原材料】唐辛子(国産)、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実



向井 翌々週 15g **616円**

### 7525 ゆず七味向井の香辛料 1週のみ

7種の和風香辛料を配合。国産柚子をふんだんに使っています。

【原材料】ゆず(国産)、唐辛子、胡麻、すじ青のり、おの実、けしの実、山椒の実、山椒



向井 翌々週 10g **388円**

### 7529 粗挽黒コショウ 向井の香辛料 1・3週

手に入りにくい最良の原料を大量生産せず少量ずつ手作りし、作りたての味と香りをそのままパックしています。

【原材料】黒コショウ(マレーシア産)



向井 翌々週 20g **367円**

### 7557 特選カレーパウダー 1週のみ

下味として肉にもみ込んだり、仕上げに少量足すとさらに香り高いカレーに出来上がります。

【原材料】コリアンダー(モロッコ)、クミン、ウコン、カルダモン、ナツメグ、フェネル、フェヌグreek、陳皮、シナモン、クローブ、唐辛子、スターアニス、ジンジャー



翌々週 井上スパイス 20g **292円**

## お茶

### 7600 有機大麦茶 水出しティーバッグ

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

【原材料】有機大麦(転換期間中・国産)



金沢大地 10g×40包 **751円**

### 7601 有機六条大麦茶 水出しティーバッグ

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

【原材料】有機六条大麦(石川県産)



金沢大地 10g×16包 **513円**

### 7562 ウラジロガシ茶 1・3週

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

【原材料】国産ウラジロガシ(香川産)



小川生薬 100g(20袋) **880円**

# お茶

## かたぎ古香園のお茶

1・3週

### 7580 かりがねほうじ茶

200g **1,080円** **得**

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



### 7563 徳島産よもぎ茶

1・3週

徳島産自生よもぎ100%です。よもぎの香り豊かで、ま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

オーサフ 40g(2g×20包) **691円**



### 7564 有機ルイボスティー

1・3週

有機栽培原料スーパーアクラスを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**



### 7566 北海道ほっこり スッキリあずき茶

1週のみ

北海道産あずきを100%使用しています。穏やかでスッキリとした味わいと香りをお楽しみください。

【原材料】あずき

小川生薬

64g(16袋) **454円**



### 7570 国産有機7つのブレンド茶

1週のみ

国産有機原材料を100%使用。麦茶代わりに気軽に飲める、香ばしさの中にほんのり甘さが広がるブレンド茶です。

【原材料】有機大麦、有機玄米、有機ごぼう、有機黒豆(大豆)、有機どくだみ、有機ウラボシ、有機白なた豆

小川生薬

90g(18袋) **432円**



### 7582 有機カモミール&ルイボスティー

1週のみ

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

【原材料】有機カモミール(エジプト)、有機ルイボス(南アフリカ共和国)

菱和園 翌々週 30g(20袋) **864円**



### 7583 有機ハイビスカス&ローズヒップティー

1週のみ

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

【原材料】有機ハイビスカス(エジプト)、有機ローズヒップ(チリ)

菱和園 翌々週 40g(20袋) **864円**



### 7584 有機ペパーミントティー

1週のみ

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

【原材料】有機ペパーミント(エジプト)

菱和園 翌々週 20g(20袋) **864円**



### 7585 有機レモンマートルティー

1週のみ

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

【原材料】有機レモンマートル(オーストラリア)

菱和園 翌々週 30g(20袋) **950円**



### 7589 有機ごぼう茶

1・3週

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

【原材料】有機ごぼう(北海道)

翌々週

オーサフ 30g(1.5g×20包) **842円**



### 7595 オーガニックグリーンティー

1週のみ

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

【原材料】有機とてんさい糖(リトアニア製造)、有機抹茶(京都府産)

ひしわ 翌々週 100g **518円**



### 7605 麦茶(国内産大麦使用)TB

1週のみ

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

【原材料】大麦(国内産)

ミエハク 翌々週 8g×52包 **540円**



### 7615 有機栽培ルイボス茶

1週のみ

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

プロスペリティ(オ)

翌々週 50包入(3.5g×50) **2,484円**



### 7619 有機柿の葉茶

1週のみ

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

【原材料】有機柿の葉・枝(徳島産)

翌々週

オーサフ 40g(2g×20袋) **918円**



### 7623 無双番茶・徳用

1・3週

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

【原材料】緑茶(国産)

ムソー 翌々週 450g **1,058円**



### 7627 農薬を使わずに育てた紅茶(リーフ)

1・3週

農薬不使用茶葉100%。フレッシュな香りと渋みを抑えたコクのある味。

【原材料】紅茶(ケニア)

翌々週

菱和園 100g **626円**



### 7728 有機チャイティー

1・3週

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

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

翌々週

バイオフーズジャパン 30g **497円**



# お茶・コーヒー・機能性食品・バス用品

## コーヒー

**7753 東ティモール  
コーヒー粉** 1・3週

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

オルタートレードジャパン  
200g **1,199円**



**7755 粉有機ペルー  
コーヒー** 1・3週

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー産)

200g **1,350円**  
オルタートレードジャパン



**森のコーヒー**

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

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



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

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)

おもちゃ箱 **翌々週**  
100g **1,836円**



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

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

【原材料】有機コーヒー豆(ペルー、ホンデュラス)

おもちゃ箱 **翌々週**  
100g **2,106円**



**インドOGコーヒー  
ドリップタイプ** 1週のみ

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

【原材料】有機コーヒー豆(インド)

**7736 1袋** 10g **140円**  
**7737 10袋** 10g×10P **1,296円**

ポアブス農園 **翌々週**



**7792 たんぼぼコーヒー  
ティーパック** 1・3週

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

【原材料】たんぼぼ根

ゼンヤクノー(ム)  
**翌々週**  
2g×20包 **1,404円**



**7796 ブラックココア** 1週のみ

オランダ産の有機ココア100%使用。ほろ苦く、豊かな香りです。砂糖不使用。

【原材料】有機ココアパウダー(オランダ産)

**翌々週**  
オーサワ  
120g **1,134円**



**7731 エコブラック** 1週のみ

環境に配慮したカートン使用。有機・フェアトレードコーヒー豆を使用した、すっきりとしたマイルドな味わいのブラックコーヒー。アラビカ種。香料・乳化剤不使用。

【原材料】有機コーヒー豆(エクアドル、メキシコ)

フルーツバスケット  
**翌々週** 195g **183円**



## 機能性食品

**7804 国産有機黒にんにく** 1・3週

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

**翌々週** 【原材料】有機にんにく(兵庫県産)

ディスカバリープロジェクト 120g **1,449円**



**れんこん本葛あめ** 1週のみ

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

【原材料】本葛粉(南九州)、れんこん粉末(山口県)、麦芽(カナダ)

**7806 個包装** 5g×10袋 **1,166円**  
**7807 ビン** 150g **2,732円**

いんやん **翌々週**



**7842 オーサワうめしょう** 1週のみ

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

【原材料】梅干し(奈良産)、茜醬油

**翌々週**  
オーサワ 250g **1,728円**



**バス用品**

**リマナチュラルのヘアケア**

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

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

**7871 LNマイルドシャンプー** 400ml **2,970円**  
**7873 LN詰替マイルドシャンプー** 400ml **2,640円**

1週のみ **翌々週**



**EMボディソープ** 1・3週

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

【原材料】水、カリ石けん素地

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

シャボン玉 **翌々週**



**7957 ビューティーソープ** 1・3週

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

【原材料】石けん素地

シャボン玉 **翌々週** 100g **242円**



# 石けん製品・スキンケア・デンタルケア・キッチン用品

## ハンド&フェイスソープ

**7951 パックス化粧石けん** 1・3週



天然ビタミンEを配合した、シンプルでお肌にやさしい石けんです。豊かな泡立ちでしっかりと汚れを落とし、洗い流すときの泡切れも良く、さっぱりとした洗い心地です。  
【成分】石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)  
太陽油脂(ヒ) 95g×3 **561円**

**7974 詰替・お肌しあわせハンドソープ** 1・3週



キメ細かい泡でしっかり洗える、泡状ポンプタイプのハンドソープ。トレハロース(保湿成分)配合で、汚れはしっかり落としつつ、手洗い後の手肌を健やかに保ちます。ラベンダー、ゼラニウム(ニオイテンジクアオイ)、オレンジのやさしい香りで気分もすっきり。  
太陽油脂(ヒ) 300ml **594円**

**7981 詰替・オーリー・フェイスフォーム** 1・3週



ムクロジエキスを配合し、キメの細かい泡が汚れをしっかりと落とします。オーリーブオイル由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合。ウイキョウエキスで、洗顔後のお肌を清潔に保ちます。シェービング用としても。  
太陽油脂(ヒ) 140ml **869円**

## スキンケア

**8025 リップバーム シトラス&ハニー** 1週のみ



ジャスミン、ベルガモット、ユーカリなどがタンカンに折り重なるように優雅に香るリップスティック。合成界面活性剤、防腐剤、アルコール、合成着色料、香料、鉱物油など不使用です。  
【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カナナバラ果実油、ハチミツ、タンカン果皮油、ベルガモット果皮油、ジャスミン油、セイヨウハッカ油、ユーカリ油  
ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

**8026 リップバーム ホーリーバジル&ハニー** 1週のみ



鹿児島県佐多岬産で農業を使わずに育てられたホーリーバジルをホホバオイルに漬け込んだ独自原料のインフューズドオイル(浸出油)で贅沢につくられた無香料のリップスティック。  
【原材料】アーモンド油、ミツロウ、ホホバ種子油、ヒマシ油、ツバキ油、カナナバラ果実油、ハチミツ、カミメボウキエキス  
ボタニカノン 翌々週 4.5g **990円**

## デンタルケア

**8052 こどもジェルはみがき** 1・3週



歯磨きが苦手なおこさまにも使いやすいように、清涼剤としてハッカ油の他にオレンジ油&グレープフルーツ果皮油などを配合したフルーティ味になっています。楽しいハミガキタイムで、ムシ歯ゼロを目指しましょう。  
【原材料】水、ソルビトール、グリセリン、アルギン酸、キシリトール、カンゾウエキス、クマザサエキス、ハッカ油、オレンジ油、グレープフルーツ果皮油、ラベンダー油、ローカストビーンガム、エタノール、ペゴバナ黄  
太陽油脂(ヒ) 50g **451円**

**8063 ファミリーはみがき** 1・3週



発泡剤として配合されることの多い合成界面活性剤を使用していません。パラベン、サッカリン、CMCは使用していません。  
【原材料】炭酸Ca(研磨剤)、水(溶剤)、グリセリン(湿潤剤)、ソルビトール(湿潤剤)、キサンタンガム(粘結剤)、石ケン素地(発泡剤)、カラギーナン(粘結剤)、メントール(香味剤)、スペアミント油(香味剤)、香料  
エスケー 140g **450円**

**8074 せっけんハミガキ** 1週のみ



口の中で泡立ちすぎないので、しっかりブラッシングできます。天然のペパーミント香味料を使用。  
【原材料】[清掃剤]炭酸Ca・含水シリカ、水、[粘結剤]ベントナイト、[香味剤]香料(ペパーミントタイプ)【配合目的変更】[洗浄剤]石ケン素地  
翌々週 シャボン玉 140g **495円**

**8050 石けんはみがき** 1・3週



合成界面活性剤やサッカリンを使わない。清涼剤に天然ハーブエキスを使用。甘味があいので爽やかな使用感が得られます。  
【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、ハッカ油、ユーカリ油、カラギーナン  
パックス 120g **462円**

**8051 ソルティエ石けんハミガキ** 1・3週



歯茎を引き締める塩入り薬用。塩が歯茎を引き締める歯槽膿漏、歯肉炎を予防します。  
【原材料】重質炭酸カルシウム、無水ケイ酸、精製水、濃グリセリン、塩化ナトリウム、石けん用素地、キサンタンガム、ハッカ油、ユーカリ油、塩化マグネシウム  
パックス 120g **506円**

**8054 ジェルはみがき** 1・3週



電動歯ブラシにも使える。発泡剤、研磨剤不使用。透明なジェル歯磨きです。  
【原材料】水、ソルビトール・グリセリン、アルギン酸Na、キシリトール、チョウジエキス・セージエキス・クマザサ葉エキス、ハッカ油・ユーカリ油、ローカストビーンガム、エタノール  
パックス 90g **704円**

**8064 ナチュロン緑茶ハミガキ** 1・3週



歯垢を除去し口臭を防ぐ。緑茶エキス、天草エキス、天然ビタミンE配合。  
【原材料】炭酸Ca、水、グリセリン、シリカ、石ケン素地、スペアミント油、ハッカ油、ユーカリ油、トコフェロール、茶エキス、甘草エキス、カラギーナン  
パックス 120g **946円**

## キッチン用品

**8080 200番食器洗剤** 800ml **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。原液をパックスソフキンにつけてお洗いださいます。  
太陽油脂(ヒ)

**8084 EM台所石けん** 1週のみ



食器洗いはもちろん、ふきん洗いにもおすすめ。濡れたスポンジに直接つけてすりつけて、泡立ててご使用下さい。  
【原材料】純石けん分(99%脂肪酸ナトリウム)  
シャボン玉 翌々週 110g **198円**

**8087 詰替ナチュロン台所の石けん** 1・3週



食器洗いをする手肌への負担が少ないせっけん。汚れをしっかりと落とすとともに泡切れが良く、すぎが簡単。粘度があるタイプなので、スポンジに直接つけてご使用ください。  
太陽油脂(ヒ) 450ml **528円**

**食器洗い機専用ジェル** 1・3週



天然洗浄成分と食品成分だけでつくった合成界面活性剤不使用油・たんばく汚れ、グラスのくもりもすっきり落とします。  
【原材料】洗浄助剤(ソホロースリピッド)、アルカリ剤(炭酸ナトリウム)、水軟化剤(クエン酸ナトリウム)、pH調整剤(炭酸水素ナトリウム)、エタノール(安定剤)、増粘剤(キサンタンガム)  
8085 本体 420ml **605円**  
8086 詰替 800ml **880円**  
サラヤ

**ハッピーエレファント 食器用洗剤** 1・3週

**グレープフルーツ** 1・3週



天然洗浄成分100%使用。すっきり爽やかなグレープフルーツの香りです。  
【原材料】界面活性剤(11%、アルキルポリグリコシド、アルキルエーテル硫酸エステルナトリウム、ソホロースリピッド)、エタノール(安定剤)、クエン酸塩(安定剤)、グレープフルーツ油(香料)、クエン酸(pH調整剤)、ヒドロキシプロピルルグラーガム(増粘剤)  
8091 本体 300ml **484円**  
8092 詰替 500ml **484円**  
サラヤ

**8097 エスケー食器洗い用スポンジ** 1・3週



大きいので適当なサイズに切ってお使いください。網の目で骨格構造のため、せっけんが少量ですばやく泡立ちます。塩化ビニールは使用しておりませんので、燃やしても有害なガスは発生しません。  
【原材料】軟質ポリウレタンフォーム(ポリエステル)  
エスケー 1個 **278円**

# キッチン用品・洗濯用品・掃除用品・掃除用品・入浴剤

## 8089 EM食器洗い液体せっけん・詰替

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

【原材料】純石けん分(26%脂肪酸カリウム)

翌々週

シャボン玉 250ml **260円**



## 洗濯用品

### 8100 洗濯パウダーハッピーエレファント

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

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

サラヤ(オ) 翌々週 1.2kg **880円**



### 液体ハッピーエレファント 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



### 8121 スノール液体・詰替 1週のみ

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

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム)

翌々週

シャボン玉 800ml **770円**



### EM液体洗濯せっけん 1週のみ

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

【原材料】純石けん分(30% 脂肪酸カリウム)

8122 本体 1200ml **1,419円** 得

8123 詰替 1000ml **946円**



## 掃除用品

### 8131 詰替・お風呂洗い石けん

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

太陽油脂(ヒ) 450ml **594円**



### 8133 詰替・トイレ洗い石けん

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

太陽油脂(ヒ) 350ml **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 **1,361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**



### 8372 重曹 1-3週

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

成分/炭酸水素ナトリウム

オーサワ 翌々週 600g **616円**



### 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%、ソホロスリビッド、ポリソルベート20、ショ糖脂肪酸エステル)、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

### 8161 キパワーバスソルト 1週のみ

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

8161 詰替 200g **968円**



### 8166 天木森(てんこもり)入浴液 1週のみ

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

吉岡機販 500ml(約15回分) **2,750円**



# 雑貨・日用品・自然水

## 雑貨・日用品

### 無添加ポリラップ

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

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



### 8212 無漂白パルプ使用 お茶パック

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

【原材料】無漂白パルプ・ポリプロピレン・ポリエステル



ゼンミ 60枚入 **286円**

### 8232 コスロン濾紙 1・3週



汚れた油をリフレッシュ コスロン専用濾過紙。1個で2～3回使えます。

【原材料】  
 オーサワ 8個入 **418円**  
 コスロン本体は1週のみ

### 8231 コスロン油濾過器 1週のみ

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



【原材料】  
 オーサワジャパン **欠品の可能性がある商品です。** 1台 **3,850円**

### 8209 うずらの卵割り器ブッチ 1週のみ

うずらの卵の殻をキレイにカットします。



北正 1個 **1,102円**

### 8319 ティッシュ「ぱっく」



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

雑居工房 1袋 **208円**

### 8229 めぐりフレ 1週のみ

「足を冷やさずスーッとすっきり」を実現しました。体温を下げないから、冷えによるむくみ足にも安心。たっぷり20枚入り。【原材料】天然メントール、ラベンダー精油、ローズマリー精油、ベルガモット精油、マジョラム精油、グレープフルーツ精油配合



吉田養真堂 翌々週  
 10枚入×2袋 **1,078円**

### 生理用品「ナチュラムーン」シリーズ 1・3週 翌々週

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



### ナチュラムーン おりもの専用シート

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

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

### ナチュラムーン 生理用ナプキン

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

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

### 8300 ナチュラムーン 吸水パッド

【原材料】[表面材]オーガニックコットン(無漂白)、[吸収体]綿状パルプ

グリーンボックス 23cm14個入 **693円**

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

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

【原材料】再資源化原料 100%



### 8342 ペンギン芯なしシングル 130m×6 660円

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



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

上記コアレスと同等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

## 自然水

8491 木頭村の山の湧水 1.8ℓ **400円**

8492 6本箱・木頭村の山の湧水 1.8ℓ×6本組 **2,300円** 得

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



# 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



## しらかわファーム 翌々 不定期! NEW

### 手づくりまるごとジャム

沖縄産果実100%。自家農園で栽培した旬の果実のおいしさそのまま! 着色料、香料、保存料は不使用だから優しい味わいです。

#### 5393 パッションフルーツ

香り豊かな品種を栽培。果実をそのまま食べているような味わい深い香りです。

120g **880円**⇒**863円** 得

#### 5392 ドラゴンフルーツ

水は加えないで、ドラゴンフルーツとシークワサーだけの果汁です。

#### 5394 グアバ

原種の香り豊かな品種を栽培。フルーティーな香りを楽しめます。

各120g **802円**

## バタフライピーティー

バタフライピー商品は、すべて自社農場で農薬は使用せずに栽培しています。

#### 7571 バタフライピーティー

バタフライピーには青い色に「アントシアニン」という成分が含まれていて、アルカリ性です。レモンやハイビスカスなどの酸性を加えると紫色に代わります。

1g×5 **603円**⇒**591円** 得

#### 7572 キクイモ 2g×5

沖縄産産ニトベギクをブレンドして、爽やかなエメラルドグリーン色のハーブティーになりました。

#### 7573 レモングラスとハイビスカス 1g×5

沖縄産産ハイビスカスとレモングラスをブレンドして、紫色のハーブティーになりました。

各 **603円**

## ノースカラーズ 翌々 NEW

#### 6370 純国産やわらか煮干し 1週のみ

国産のりんご酢と黒酢で、やわらかさと程よい酸味を実現し、北海道産のてん菜糖でさわやかな甘さに仕上げました! カルシウムもたっぷりです!

50g **513円**⇒**503円** 得

#### 6371 まるごと小魚 1週のみ

国産で小ぶりのカタクチイワシのみを集めました。味付けは北海道産のてん菜糖のみ。てん菜糖のやさしい甘さとイワシのしょっぱさがマッチして手が止まりません。

4g×4袋 **281円**

#### 6372 純国産おこめのパフスナック 1週のみ

おこめの自然な甘さと、たまねぎの香ばしい風味が特徴のパフスナック。

5g×4袋 **318円**⇒**312円** 得

#### 6373 米粉クッキー 黒糖きなこ 不定期!

米粉の香ばしさを香る、小麦粉・卵・乳製品不使用のクッキーです。沖縄産産の黒糖と北海道産大豆のきなこを使用しました。

65g **248円**

## いざという時に備えて ローリングストック

#### 8493 「金城の華」純天然のアルカリイオン水 3週のみ 翌々

昔から良質の温泉地帯として知られる島根県金城町。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。

KFG 500ml **145円**

#### 山の湧水木頭村

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。

8491 1本 1.8L **400円**

8492 6本 1.8L **2,300円**⇒**2,254円** 得

きとうむら

#### リセットタイム 2・4週 翌々

島根県金城町の地下700mから汲み上げる天然水。厚生労働省が定める安全基準をクリアした非加熱のナチュラルミネラルウォーター。

8494 2L×6本 **1,944円**

8495 500ml×24本 ライフソリューションズ 1.8L **3,629円**⇒**3,557円** 得

#### かぞく想いの天然水 2・4週 翌々

島根県金城町の地下300mの花崗岩下から採水した硬度40~50mg/lの軟水。ミネラル分が少ないので、赤ちゃん、妊娠中の方にも安心。

8496 2L×6本 **1,944円**

8497 500ml×24本 ライフソリューションズ 1.8L **3,629円**⇒**3,557円** 得

#### OG小麦粉のもっちりパン 1週のみ 翌々

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

1072 プレーン 82g×1個 **302円**

#### 1073 オーガニックレーズン

レーズン入りです。

82g×1個 **313円**⇒**307円** 得

ノースカラーズ

#### ごはん助っ人飯米 翌々

丁寧に炊きあげ、手軽に食べられるパックごはん仕上げました。

#### 2832 玄米 1週のみ

北海道産特別栽培米「あやひめ」を使用。

160g **281円**

#### 2833 白米

北海道産特別栽培米「ななつほし」を使用。

不定期! 160g **335円**⇒**329円** 得

ムソー

#### 国産野菜のカレー 1週のみ 翌々

国産の野菜を、国産小麦粉と厳選スパイスでじっくり煮込んだ、からだにやさしいカレーです。

#### 5846 甘口

まろやかなカレー。

200g **443円**⇒**435円** 得

#### 5847 辛口

ほどよい辛さカレー。

200g **443円**

ムソー

#### 7118 ミネとろイワシ味付缶 3週のみ 翌々

銚子港で水揚げされる真イワシの中から、適度に脂肪のついた新鮮なイワシを厳選。1年以上に熟成させた国産丸大豆醤油と、粗製糖で味付けしました。

千葉産直 100g **378円**

#### 7104 とろイワシ水煮 1週のみ 翌々

骨が気にならず、魚の栄養が摂れます。缶から取り出し、そのままお召し上がりください。

千葉産直 150g **497円**⇒**488円** 得