



スポット予約品

※スポット予約品に関しては、ご注文締切後のキャンセルはお受けできません。ご了承のうえご注文下さい。

※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品お届け日	10/6	10/7	10/8	10/9
ご注文書提出日	9/22	9/23	9/24	9/25

97 っいでいーぐりーん **冷凍**
ホタテ貝柱 140g
冷凍で90日 **1042円⇒958円**
(税込1125円⇒1035円)



SALE 肉厚で味が良いと言われている野付産ホタテの貝柱を殺菌剤を使用せず、紫外線殺菌された海水で洗浄後、急速冷凍しました。<原産地>別海

9003 っいでいーぐりーん **冷凍**
カスベの切身 250g
冷凍で90日 **480円⇒417円**
(税込518円⇒450円)



SALE 朝獲れた水かさすべ(エイ)を皮を剥き、調理しやすいようにカットしました。煮付け、唐揚げでお召し上がりください。<原産地>白糠沖

9010 っいでいーぐりーん **冷凍**
しじみ貝 200g
冷凍で90日 **688円⇒583円**
(税込743円⇒630円)



SALE 網走湖は、川底が深いため、海から絶妙な塩分が届きシジミの生育に適しヤマトシジミの重要な生息地でもあります。砂だしをしておりますので、そのまま料理にお使い頂けます。必ず、冷凍のままお使い下さい。<原産地>網走湖

9027 っいでいーぐりーん **冷凍**
糠サンマ 2匹
冷凍で90日 **625円⇒583円**
(税込675円⇒630円)



SALE 脂ののったサンマを、米糠と音響熟成黒糖焼酎れんとを使い、昔ながらの本漬けにしました。甘塩仕立てなので、塩焼きの必要がありません。米ぬかは、農薬・化成肥料不使用、無肥料栽培の物を使用しています。<原材料>サンマ(根室)、米ぬか、黒糖焼酎

98 っいでいーぐりーん **冷凍**
サンマぶつ切り 6切
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



脂の乗ったサンマの頭・内臓を取り除き半分カットしました。すぐに煮物や焼き物に使えます。<原産地>根室沖

9034 っいでいーぐりーん **冷凍**
生サンマ Mサイズ2尾
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



根室産の脂ののったサンマを使用しています。<原産地>根室沖

9041 っいでいーぐりーん **冷凍**
真鱈フィレー 250g
冷凍で90日 **833円⇒667円**
(税込900円⇒720円)



終了間近 白糠で獲れた新鮮な真鱈を生のままフィレーに致しました。鍋物・ムニエル・ソテー・フライ(プロセスチーズをはさんでフライにすると美味しいです)から揚げにあげやマリネもオススメです。<原産地>白糠沖

9058 っいでいーぐりーん **冷凍**
真鱈 鍋用 300g
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



終了間近 白糠で獲れた新鮮な真鱈を生のままぶつ切りにして急速冷凍いたしました。タラちりなど鍋に最適です。<原産地>白糠沖

99 っいでいーぐりーん **冷凍**
カレイ切り身 2~3切(300g)
冷凍で90日 **625円⇒583円**
(税込675円⇒630円)



SALE 赤カレイまたは真ガレイ。脂の乗った身は、ふくらと肉厚。煮付けや唐揚げに。<原産地>釧路沖

9065 っいでいーぐりーん **冷凍**
天日干しホッケLL 1枚 300g以上
冷凍で90日 **925円**
(税込999円)



天日干しにすることで、旨味がギュッと凝縮。<原産地>ホッケ(羅臼)、天日塩

9072 っいでいーぐりーん **冷凍**
天日干しサバフィレー 2枚(約250g) M2枚
冷凍で90日 **542円**
(税込585円)



丸々と太って脂の乗った真鯖を半身フィレーにして塩水漬後、天日干しにしました。<原産地>マサハ(釧路沖)、天日塩

100 っいでいーぐりーん **冷凍**
天日干しサンマ開き 2枚
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



脂の乗った旬のサンマを、天日浜干しにしました。<原材料>サンマ(根室沖)、天日塩

9089 っいでいーぐりーん **冷凍**
天日干し柳カレイ(中) 2匹(約250g)
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



柳のようにしなやかな魚体のため「柳カレイ」と呼ばれています。薄塩で仕上げているので、唐揚げなどにしても美味しいです。<原材料>柳カレイ(白糠沖、釧路沖)、天日塩

9096 っいでいーぐりーん **冷凍**
アイナメフィレー 330g
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



脂乗り抜群!醤油との相性がよいので、醤油焼や煮付けがおすす。<原産地>釧路沖

9102 っいでいーぐりーん **冷凍**
サクラマスフィレー 250g
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



旬のサクラマス(本鱒)の半身のフィレー。脂のりもよく赤身がきれいで繊細な味わいです。白焼き、塩焼き、煮付け、ムニエルなどがオススメです。<原産地>釧路沖

101 っいでいーぐりーん **冷凍**
秋鮭ステーキ用 250g
冷凍で90日 **792円**
(税込855円)



新鮮な大型のオスだけを生のままフィレーに。ステーキやムニエル、バター焼き、鍋物に。<原産地>白糠沖

9119 っいでいーぐりーん **冷凍**
時鮭山漬けほぐし鮭 100g
冷凍で90日 **739円**
(税込798円)



時鮭の山漬けを蒸して手ほぐして皮・骨を取り除き、国産有機醤油と純米酒を使い山漬け鮭の風味を損ねない程度の味付けをしました。<原材料>時鮭(根室沖)、有機醤油、純米酒

9126 っいでいーぐりーん **冷凍**
時鮭フィレー 250g
冷凍で90日 **938円**
(税込1013円)



格別脂の乗った鮭(トキシラス鮭)を生のままフィレーに。焼き魚・ムニエル・フライなどに。<原産地>根室沖

9133 っいでいーぐりーん **冷凍**
時鮭一塩切り身 2切れ160g
冷凍で90日 **792円**
(税込855円)



宮内庁御用達にもなった白糠産の脂の乗った時鮭を切身にして振り塩で甘めの塩鮭にしました。そのまま焼いてお召し上がりください。<原産地>白糠沖

9140 っいでいーぐりーん **冷凍**
ミスダコ(煮ダコ) 200g
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



ミスダコを軟らかめにボイルしてありますので刺身、しゃぶしゃぶでお召し上がり下さい。半解凍で切ると薄く切れます。<原産地>白糠沖

102 ムソー **冷凍**
北海道のシーフードミックス4種 200g(4種各50g)
開封前180日 **880円**
(税込950円)

北海道近海の4種(甘エビ、スルメイカ、水タコ、帆立貝)の魚介類をカットし、シーフードミックスにしました。酸化防止剤は使用していません。製造過程で次亜塩素酸Na(漂白、殺菌)は使用していません。<原材料>甘エビ(北海道)、帆立貝(北海道)、水タコ(北海道)、スルメイカ(北海道)



9157 イワタニアコレクト **冷凍**
旬さばフィレ 2枚(200g)
冷凍で180日 **386円**
(税込417円)

適度な脂の乗りと上品な旨味が特徴の、長崎県産のサバです。塩焼きがおすす。<原産地>長崎県



103 イワタニアコレクト **冷蔵**
上乾ちりめん 40g
冷蔵で1ヶ月 **498円**
(税込538円)

天日干しちりめんじゃこ。豊富なカルシウムとその吸収を助けるビタミンDが含まれています。<原材料>片口いわし(鹿児島県加世田産)、食塩



下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

<p>9164 高生連 冷凍 土佐のわら焼 かつおたたき 90日 1050円⇒999円 (税込1134円⇒1079円) SALE 4月~7月頃に土佐 沖で一本釣り漁に て漁獲、高知県産 稲藁を使い手焼き した初鯉のたたき</p>	<p>9188 高生連 冷蔵 鯉生節 1箱(約270g) 冷蔵で4ヶ月 580円 (税込626円) 鯉を加熱し、一度だけ 燻製したものです。柔 らかく、鯉の風味がい きています。そのまま 召し上がるほか、サラ ダなどのトッピングにも 。<原材料>かつお</p>	<p>9195 高生連 冷蔵 かつお新節削り 50g 冷蔵で3ヶ月 278円 (税込300円) 新鮮な鯉を3~4回 焙煎し、柔らかい内 に削ったカツオ節 です。 <原材料>かつお</p>	<p>104 高生連 冷蔵 鯉上粉 100g 冷蔵で3ヶ月 323円 (税込348円) 酢の物やおひたし、 お好み焼きに。豊かな 風味が広がります。 <原材料>かつお</p>
--	---	--	--

<p>9171 高生連 冷凍 土佐のかつお 刺身用ブロック 90日 900円⇒870円 (税込972円⇒940円) SALE 土佐沖捕れ一本釣 り漁の初鯉の新鮮 な刺身用ブロックで す。</p>	<p>9201 高生連 冷凍 斎藤牛ミンチ 200g 冷蔵で1年 498円 (税込538円) 山地酪農牛乳の原乳を いたいた後の、斎藤 牧場の経産牛です。肉 質は硬めですが、自然 に近い状態で健康に育 つたため、肉そのもの 旨味が味わえます。</p>	<p>9218 高生連 冷凍 斎藤牛スライス 200g 冷蔵で1年 650円 (税込702円) 山地酪農牛乳の原乳を いたいた後の、斎藤 牧場の経産牛です。肉 質は硬めですが、自然 に近い状態で健康に育 つたため、肉そのもの 旨味が味わえます。</p>	<p>9225 高生連 冷凍 斎藤牛ブロック 400g 冷蔵で1年 1280円 (税込1382円) *入荷不安定 山地酪農牛乳の原乳を いたいた後の、斎藤 牧場の経産牛です。肉 質は硬めですが、自然 に近い状態で健康に育 つたため、肉そのもの 旨味が味わえます。</p>
---	--	---	---

※最先端の立体真空包装&特殊瞬間凍結技術でお肉をお届け!

<p>立体真空包装 (スキナック) 見た目が美しい最先端の真空技術! 特殊フィルムをかぶせる立体真空包装機(スキナック)は、フィルム(トレイ・台紙)の上に並べた品物に加熱軟化したフィルムをかぶせて密着包装します。またフィルムがお肉に密着しているため、ストレッチ包装に比較してお肉に霜の発生が無く乾燥を防ぐことが可能。さらに上フィルムが下側のフィルム(トレイ・台紙)と接着するので、ドリップが出にくく、かつ広がることを防ぐことができます。</p>	<p>瞬間凍結 (ラピッドフリーザー) ドリップを抑え、美味しさを逃さない! 急速液体凍結だから凍結する食材への影響が少なく、ドリップを抑え、鮮度・味・食感・見栄えをキープします。高品質な凍結で、食材の細胞を傷めずドリップの流出を防ぎます。食材に含まれる水分は、熱エネルギーが奪われることにより氷結晶化していきます。液体は気体比べて約20倍の凍結スピードがあり、冷凍液を使用した凍結は、氷結晶が小さく食品中の細胞の破壊を最小限に抑えることができます。そのため、解凍時の復元性が良く、凍結前と変わらない品質を実現します。</p>
---	--

<p>105 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 肩ロース切落とし 200g 冷蔵で2ヶ月 1680円 (税込1814円) オススメ!! 牧草牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しぐれ煮等々にオススメです。</p>	<p>9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 ハラミ焼肉用 200g 冷蔵で1ヶ月 1850円 (税込1998円) オススメ!! 肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいに前面に出ている部位の一つです。</p>	<p>106 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 ハラミステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 1950円 (税込2106円) オススメ!! 肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいに前面に出ている部位の一つです。</p>
---	---	---

<p>9249 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 タン焼肉用 200g 冷蔵で1ヶ月 1850円 (税込1998円) オススメ!! 臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジューシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。</p>	<p>9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 タンステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 1950円 (税込2106円) オススメ!! 臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジューシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。</p>	<p>107 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 ファイルステーキ 150g 冷蔵で2ヶ月 2980円 (税込3218円) オススメ!! GOOD GOOD MEATの精肉店で断トツ一番人気のステーキ肉。みつば放牧牧草牛の希少なファイルの部位はとっても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。</p>	<p>9263 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 ファイルサイコロステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 2580円 (税込2786円) オススメ!! みつば放牧牧草牛の希少なファイルの部位を焼きやすいサイコロステーキで。とっても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。</p>
--	---	--	---

<p>9270 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 サーロインステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 2500円 (税込2700円) オススメ!! 噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるファイルと双壁をなすサーロインという部位。ガッツリ赤身肉を食べたい!! という時に一推しのステーキ肉です。</p>	<p>9287 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 Tボーンステーキ 800g 冷蔵で2ヶ月 10000円 (税込10800円) オススメ!! Tボーンステーキとは骨付きの「ファイル」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。ファイルとサーロインを繋ぐ骨がT字形をしている事からこの名が付けられました。</p>	<p>9294 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 骨付きサーロインステーキ 800g 冷蔵で2ヶ月 9000円 (税込9720円) オススメ!! 噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるファイルと双壁をなすサーロインという部位。ガッツリ赤身肉を食べたい!! という時に一推しのステーキ肉です。</p>	<p>9300 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 トマホーク(骨付きリブローズ) 800g 冷蔵で2ヶ月 9000円 (税込9720円) オススメ!! トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブローズ」。濃厚でジューシーな厚切り赤身肉です。オープン、BBQグリル、スキレット等でじっくり焼いてお召し上がりください。</p>
--	---	---	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

108 興農ファーム **冷凍**
興農ビーフコロツケ 240g(3個入)
冷凍で180日 **555円**
(税込599円)



興農牛のミンチと北海道産有機または農業不使用栽培のじゃがいもで、ほっくりとおいしく、優しい味わいのコロツケを作りました。
＜原材料＞じゃがいも(北海道産、有機または農業不使用栽培)、興農牛、玉ねぎ(北海道産、有機または農業不使用栽培)、興農豚ラード、三温糖、塩、白胡椒、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、バターなごみ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)

109 興農ファーム **冷凍**
興農メンチカツ 300g(3個入)
冷凍で180日 **739円**
(税込798円)



肉本来の旨味が味わえる興農牛ミンチと興農豚ミンチ、旨味たっぷりの北海道産の玉ねぎで作った、食べ応えのあるメンチカツです。
＜原材料＞興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(有機または農業不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、興農豚ラード、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、バターなごみ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)

9317 興農ファーム **冷凍**
興農手作り生ジャンボハンバーグ 400g
冷凍で180日 **1180円⇒1100円**
(税込1274円⇒1188円)



ポリウム満点400gのジャンボハンバーグ。育ちざかりのお子さまも大満足まちがいなし!
＜原材料＞興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(鹿児島県産・有機栽培または農業不使用無化学肥料栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、黒胡椒、ラード

110 興農ファーム **冷凍**
興農手作り生ハンバーグ 100g×2個
冷凍で180日 **647円**
(税込699円)



興農牛ミンチと興農豚ミンチの合い挽きと、北海道産の有機または農業不使用栽培の玉ねぎで作った、ふっくらとジューシーなハンバーグです。
＜原材料＞興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(北海道産、有機または農業不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、ラード

9324 興農ファーム **冷凍**
興農手作りミニハンバーグ 35g×5個
冷凍で180日 **680円**
(税込734円)



興農牛ミンチと興農豚ミンチの合い挽きと、北海道産の有機または農業不使用栽培の玉ねぎで作った、ふっくらとジューシーなハンバーグです。
＜原材料＞興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(北海道産、有機または農業不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、ラード

9331 興農ファーム **冷凍**
バジルポークウインナー 150g
冷凍で180日 **620円⇒594円**
(税込670円⇒641円)



新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることで、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。
＜原材料＞興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、バジル、香辛料

111 興農ファーム **冷凍**
粗挽きポークウインナー 150g
冷凍で180日 **620円**
(税込670円)



新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることで、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。
＜原材料＞興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料

9348 興農ファーム **冷凍**
行者にんにく入りポークウインナー 150g
冷凍で180日 **620円**
(税込670円)



新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることで、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。
＜原材料＞興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、行者ニンニク、香辛料

9355 興農ファーム **冷凍**
無塩漬ロースハムスライス 150g
冷凍で180日 **924円**
(税込998円)



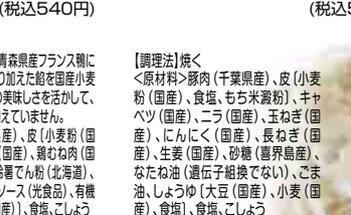
新鮮なロース肉を自然海塩、砂糖(和三盆)、香辛料を肉に直接擦り込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けしました。発色剤、結着剤、保存料等の添加物を全く使用していませんので、肉本来の旨味と食感をお楽しみ頂けます。
＜原材料＞興農豚(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料

112 千葉産直サービス **冷凍**
鴨ネギまんじゅう(6個)
冷凍で180日 **500円**
(税込540円)



クセのない旨み特徴の青森県産フランス鴨に相性抜群のネギをたっぷり加えた総産小麦の皮で包みました。素材の美味しさを活かして、砂糖・旨味エキスも一切加えていません。
＜原材料＞鴨肉(青森県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩)、餡(長ネギ(国産)、鶏むね肉(国産)、玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、生麦(国産)、オイスターソース(光食品)、有機砂糖、ごま油、しょうゆ(国産)、食塩、こしょう

113 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚餃子 10個(180g)
冷凍で180日 **509円**
(税込550円)



【調理法】焼く
＜原材料＞豚肉(千葉県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩、もち米澱粉)、キャベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、長ねぎ(国産)、生麦(国産)、砂糖(青森県産)、なたね油(遺伝子組換えでない)、ごま油、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、食塩、こしょう

114 千葉産直サービス **冷凍**
ふっくらチキンバーグ 2個(160g)
冷凍で180日 **417円**
(税込450円)



【調理法】ポイルまたは電子レンジ
＜原材料＞鶏ムネ肉(茨城県産)、玉ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県産)、鶏卵(千葉県産)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、食塩)、鴨肝(青森県産)、食塩、こしょう

9362 高橋徳治商店 **冷凍**
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷凍で180日 **417円**
(税込450円)



味噌で漬込んだごぼうと、助宗タラと小魚のすり身を混ぜ合わせ、米油でじっくりと揚げました。
＜原材料＞ごぼう(国産)、タラすり身(北海道産)、小魚すり身(長崎県産)、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩

115 高橋徳治商店 **冷凍**
おとうふ揚げ 5個(175g)
冷凍で180日 **306円**
(税込330円)



豆腐の風味と魚の旨味、どちらも味わえる人気の練物です。
＜原材料＞魚肉(北海道産タラ)、豆腐(岩手県産大豆)、米油、馬鈴薯澱粉(北海道産)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス

9379 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ・丸形 5個(185g)
冷凍で180日 **417円**
(税込450円)



助宗タラと小魚を練り合わせたさつま揚げ。小魚を混ぜることで味に深みと旨みが出ました。
＜原材料＞タラすり身(北海道産)、小魚すり身(宮城県産)、粗糖、発酵調味料、馬鈴薯澱粉(北海道産)、酒、カツオエキス、粗糖、食用米油

9386 高橋徳治商店 **冷凍**
ささぎごぼうさつま揚げ 130g
冷凍で180日 **417円**
(税込450円)



北海道産の助宗タラのすり身に、国産のささぎごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。
＜原材料＞タラすり身(北海道産)、ごぼう(青森県産)、煮出し汁、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油

116 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 五目豆 70g
常温で180日 **360円**
(税込389円)



湯煎:3~5分温め、容器に移してお召し上がりください。
地元吉田町の大豆を使用し、大豆本来の旨味が感じられるやさしい味付けです。
＜原材料＞大豆、昆布、こんにやく、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにやく凝固剤)

9393 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 筑前煮 80g
常温で180日 **460円**
(税込497円)



湯煎:3~5分温め、容器に移してお召し上がりください。
鶏肉の旨味が野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。食べ切りサイズで使いやすいです。
＜原材料＞たけのこ水煮、鶏肉、ごぼう、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩

117 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 肉じゃが 100g
常温で180日 **460円**
(税込497円)



湯煎:3~5分温め、容器に移してお召し上がりください。
地元吉田町のじゃがいもを使用し、しっかり味をしみ込ませホクホク仕上げました。
＜原材料＞じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、人参、こんにやく、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにやく凝固剤)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

118 福助製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
 冷凍で3ヶ月 **300円**
 (税込324円)



国産の小麦粉と北海道産のでんぷんを使用した、小麦が香るもちもちの生地です。
 <原材料>小麦粉(国産)、馬鈴薯デンプン(国産)、ナタネ油(国産)、塩(にがりを含んだもと塩)

9409 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・あわ 80g
 冷蔵で1ヶ月 **400円**
 (税込432円)



小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、あわ

9416 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・ごま 80g
 冷蔵で1ヶ月 **400円**
 (税込432円)



小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、黒ごまペースト

9423 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・よもぎ 80g
 冷蔵で1ヶ月 **400円**
 (税込432円)



小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、よもぎ

119 ムソー **冷凍**
オーガニックミックスベジタブル 250g
 冷凍で24ヶ月 **300円**
 (税込324円)



農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にまとめております。
 <原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

9430 ムソー **冷凍**
オーガニックフレンチフライ 300g
 冷凍で24ヶ月 **330円**
 (税込356円)



本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはっきりとお分かりいただけます。
 <原材料>有機じゃがいも(ベルギー)、有機ひまわり油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)

120 ムソー **冷凍**
オーガニックかぼちゃ(北海道産) 400g
 冷凍で720日 **550円**
 (税込594円)



北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
 <原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

9447 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ ストロベリー 200g
 冷凍で24ヶ月 **400円**
 (税込432円)



トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)

121 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ ブルーベリー 150g
 冷凍で24ヶ月 **500円**
 (税込540円)



カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
 <原材料>有機ブルーベリー(カナダ産)

9454 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ ラズベリー 150g
 冷凍で24ヶ月 **600円**
 (税込648円)



香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。
 <原材料>有機ラズベリー(セルビア産)

9461 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ ミックスベリー 200g
 冷凍で24ヶ月 **600円**
 (税込648円)



色鮮やかで香りとお味の強いベリー3種をミックスしました。
 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)

9478 純正食品マルシマ **常温**
昆布と野菜のだし 5g×12
 常温で1年 **720円**
 (税込778円)



動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産干し大根を「特殊製法」で焼いていますので、だしがよく出ます。
 <原材料>昆布(北海道産)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖

9485 純正食品マルシマ **常温**
しっとりふりかけ・しそひじき 40g
 常温で180日 **320円**
 (税込346円)



瀬戸内海産のひじきを柔らかくふりかけにして、爽やかなシソの香りが食欲をそそります。
 <原材料>ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ梅酢漬け

122 純正食品マルシマ **常温**
しっとりふりかけ・かつおひじき 40g
 常温で180日 **320円**
 (税込346円)



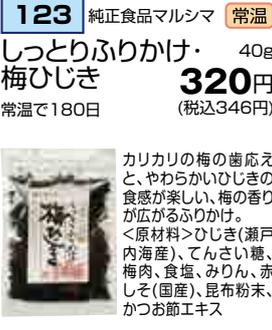
瀬戸内海産のひじきを柔らかくふりかけにして、国産鰹節をおかかしてブレンドしました。
 <原材料>ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、かつお節、みりん、醤油、かつお節エキス、昆布粉末、赤しそ

9492 純正食品マルシマ **常温**
しっとりふりかけ・ちりめんひじき 40g
 常温で180日 **320円**
 (税込346円)



瀬戸内海産のひじきとちりめんを柔らかくふりかけにしました。シソの香りが爽やかです。
 <原材料>ひじき(瀬戸内海産)、ちりめん、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ

123 純正食品マルシマ **常温**
しっとりふりかけ・梅ひじき 40g
 常温で180日 **320円**
 (税込346円)



カリカリの梅の歯ごえと、やわらかいひじきの食感が楽しい、梅の香りが広がるふりかけ。
 <原材料>ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、梅肉、食塩、みりん、赤しそ(国産)、昆布粉末、かつお節エキス

9508 純正食品マルシマ **常温**
しっとりふりかけ・生姜ひじき 40g
 常温で180日 **320円**
 (税込346円)



ひじきの甘みの中に生姜の辛味がピリッとアクセントに。食欲のない夏にぴったり。
 <原材料>ひじき(瀬戸内海産)、高菜(熊本県産)、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ(国産)

9515 純正食品マルシマ **常温**
ソフトふりかけ・しそわかめ 40g
 常温で180日 **284円**
 (税込307円)



磯の香り豊かなわかめに、特有の風味がさわやかな赤しそを合わせた、ソフトな食感のふりかけ。
 <原材料>わかめ(徳島県産)、てんさい糖、食塩、赤しそ(国産)

9522 純正食品マルシマ **常温**
ソフトふりかけ・ちりめんわかめ 40g
 常温で180日 **284円**
 (税込307円)



しそわかめに、カルシウム豊富な広島県音戸のちりめんを加えました。
 <原材料>わかめ(徳島県産)、てんさい糖、しらす、食塩、赤しそ(国産)

9539 純正食品マルシマ **常温**
十穀元氣 25g×6パック
 常温で1年 **570円**
 (税込616円)



良質の植物性たんぱく質、ビタミン・ミネラルが豊富な国産の雑穀。
 <原材料>胚芽押し麦、もちきび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、もち麦、ハトムギ、ひえ

9546 純正食品マルシマ **常温**
国産生姜粉末 25g
 常温で1年 **550円**
 (税込595円)



高知県を中心とした国産の生姜を使用。風味をそのままに乾燥し、粉末にしました。
 <原材料>生姜(高知県・九州産)

9553 海の精 **冷蔵**
国産有機・玄米味噌 1kg
 開封前8ヶ月 **1450円**
 (税込1566円)



国産の有機原料と伝統製法にこだわった、昔懐かしい風味の玄米味噌です。塩はミネラル豊富な伝統海塩「海の精」を使用しています。
 <原材料>有機大豆、有機米、食塩

9560 海の精 **冷蔵**
国産有機・はりはり漬け 90g
 冷蔵で6ヶ月 **520円**
 (税込562円)



有機栽培した大根を天日干しにして、自然な甘さを引き出しました。パリパリと歯ごえが良く、クワがあって濃厚な有機JASのお漬物です。
 <原材料>有機大根(岩手県産)、漬け原料、有機しょうゆ、有機発酵調味料、有機豆みそ、有機米酢、食塩、有機しょうが、昆布、有機とうがし

124 海の精 **冷蔵**
しょうが紅梅漬 100g
 冷蔵で6ヶ月 **450円**
 (税込486円)



シソたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬け込んだ、酸味のきいた紅しょうが。
 <原材料>しょうが、梅酢

9577 海の精 **冷蔵**
福神漬 80g
 開封前7ヶ月 **480円**
 (税込518円)



着色料不使用ですので、一般市販品のように赤くありません。添加物も使用していませんのでお子様も安心して食べられます。
 <原材料>有機大根、有機なす、有機きゅうり、有機しょうが、ごま、干ししいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩

125 海の精 **冷蔵**
しば漬 80g
 開封前6ヶ月 **498円**
 (税込538円)



梅酢のよく効いたさっぱり味です。
 <原材料>有機きゅうり、有機なす、みょうが、有機しょうが、昆布、干し椎茸、梅酢、有機しょうゆ、三河みりん、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

9584 吉田ふるさと村 常温
すりおろしにんにく 60g
 常温で180日 **500円**
 (税込540円)



地元吉田町産のにんにくを使用した、すりおろしにんにくです。焼肉、ラーメン、料理の隠し味にお使いください。
 <原材料>にんにく(島根県産)、米酢、食塩

126 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・柚子 70g
 常温で180日 **340円**
 (税込367円)



爽やかな柚子の香りが広がります。蒸し野菜につけるとおいしい!
 <原材料>もろみ(裸麦、大豆、米、砂糖、食塩)、柚子(島根県産)、砂糖(甜菜)、柚子果汁

9591 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・山椒 70g
 常温で180日 **340円**
 (税込367円)



山椒の香りが広がる甘めの味噌。
 <原材料>もろみ(裸麦、大豆、米、砂糖、食塩)、砂糖、発酵調味料(米、米麹、食塩)、山椒(島根県産、自生)

9607 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・唐辛子 70g
 常温で180日 **340円**
 (税込367円)



吉田町産の米で麹を作り、吉田町産唐辛子を合わせて熟成。
 <原材料>米麹(島根県産)、コシヒカリ(使用)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、唐辛子(島根県産)

9614 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・生姜 70g
 常温で180日 **340円**
 (税込367円)



生姜のほのかな辛みが絶妙!
 <原材料>もろみ(裸麦、大豆、米、砂糖、食塩)、生姜(島根県産)、砂糖、発酵調味料(米、米麹、食塩)

127 吉田ふるさと村 常温
杵つきまるこもち 300g
 常温で90日 **500円**
 (税込540円)



煮くずれしにくい、粘りと腰の強いシンプルなおもち。
 <原材料>もち米(島根県産)

9621 吉田ふるさと村 常温
杵つき玄米もち 240g
 常温で90日 **500円**
 (税込540円)



適度な塩加減が、玄米の素朴な香りを引き立てます。
 <原材料>もち米(島根県産)、天日塩

9638 吉田ふるさと村 常温
杵つき蕎麦もち 240g
 常温で90日 **500円**
 (税込540円)



香ばしい蕎麦の味がアクセント。
 <原材料>もち米(島根県産)、蕎麦の実(国産)

9645 吉田ふるさと村 常温
杵つき五穀もち 240g
 常温で90日 **540円**
 (税込583円)



あわ、ひえ、きび、黒大豆が入っています。栄養満点ヘルシー。
 <原材料>もち米(島根県産)、もちあわ(国産)、もちきび(国産)、ひえ(国産)、黒大豆(国産)

128 吉田ふるさと村 常温
おたまはん 関西風 150ml
 常温で1年 **300円**
 (税込324円)



鰹だしをきかせみりんで少し甘めに仕上げた、卵かけご飯用醤油。卵焼きやおひたしなどにも。
 <原材料>丸大豆醤油、みりん、鰹だし

9652 吉田ふるさと村 常温
ごまと野菜ドレッシング 200ml
 常温で180日 **480円**
 (税込518円)



玉ねぎ、人参などの野菜を使ったドレッシングです。ゴマの風味と野菜の旨み加わり、サラダとの相性はバツグンです。温野菜に、冷しゃぶサラダに、お豆腐サラダによく合います。
 <原材料>醤油(大豆、小麦、食塩)、米酢、玉ねぎ、人参、なたね油、鰹だし、砂糖(甜菜)、白ごま、にんにく、

129 吉田ふるさと村 常温
雑穀ぜんざい 150g
 常温で180日 **300円**
 (税込324円)



島根県産の小豆と国産16種の雑穀をじっくり煮込みました。もっちり、プチプチの雑穀の食感がお楽しみいただけます。
 <原材料>もち米(島根県産)、砂糖、小豆(島根県産)、もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、青玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし、食塩

9669 三里塚物産 常温
しそジュース 210g
 冷暗所で10ヶ月 **435円**
 (税込470円)



しそのポリフェノールやミネラル、酢のクエン酸で疲れ知らずの元気な体に。お好みで薄めてお飲みください。
 <原材料>農薬不使用栽培しそ(千葉県産)、粗糖、純米酢

130 ケンジョー 常温
減塩トマトケチャップ 380g
 常温で2年 **430円**
 (税込465円)



イタリア産有機トマトの甘味をいかした、昔懐かしい味。市販品と比べ、食塩相当量を60%カット。
 <原材料>有機トマト(イタリア産)、黄双糖(鹿児島県産)、米酢(兵庫県産)、玉ねぎ(にんにく(高知県産契約栽培)、天日塩、香辛料

9676 ケンジョー 常温
中濃ソース 300ml
 常温で2年 **440円**
 (税込475円)



高知県産契約栽培の野菜を中心に、室戸沖の海洋深層水で仕込みました。やや甘口でマイルドな仕上がりに。
 <原材料>トマト(高知県産)、りんご(長野県産)、玉ねぎ、温州みかん(高知県産)、デーツ(中近東諸国)、にんにく(高知県産)、砂糖(鹿児島県産)、海洋深層水、米酢(兵庫県産)、天日塩、米発酵調味料、小麦でん粉(石川県産)、香辛料、昆布だし、鰹だし(愛媛県産)

9683 角谷文治郎 常温
有機三州みりん 500ml
 常温で1年 **1040円**
 (税込1144円)



有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃厚な甘みと深い味わいの本みりん。
 <原材料>有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)



9690 アンナプルナ 常温
カレー四重奏/野菜カレー粉 16g×2袋
 常温で6ヶ月 **400円**
 (税込432円)



野菜の甘味加わることで、よりスパイシーに香り高く。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9706 アンナプルナ 常温
カレー四重奏/ビーフカレー粉 18g×2袋
 常温で6ヶ月 **400円**
 (税込432円)



非常にスパイシーで、牛肉の旨味を引き立てます。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9713 アンナプルナ 常温
カレー四重奏/チキンカレー粉 18g×2袋
 常温で6ヶ月 **400円**
 (税込432円)



鶏肉に良く合う、奥深い味わいのブレンド。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9720 アンナプルナ 常温
カレー四重奏/シーフードカレー粉 14g×2袋
 常温で6ヶ月 **400円**
 (税込432円)



シーフードの風味と合わさることでより香り高くなります。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

131 ヤムヤム 常温
王国のグリーンカレー 50g
 製造より2年 **400円**
 (税込432円)



ペースタイプなので、簡単に野菜や肉魚介、コナツツミルクで、15分で本格タイカレーを作ることができます。化学調味料や、化学合成添加物などは完全無添加です。動物性原料不使用で砂糖不使用なので、野菜100%のベジタリアンカレーやマクロビカレーを作ることができます。
 <原材料>青唐辛子、ガーリック、レモンラス、食塩、ガラガール、カフェラインペッパー、ターメリック

9737 ヤムヤム 常温
王国のナンプラー 200ml
 製造より2年 **600円**
 (税込648円)



従来のナンプラーは必ず製造過程で砂糖が入りますが、「王国のナンプラー」は砂糖を一切使っていません。砂糖を使わずに丸みのある香りや濃くを生み出すには、長い時間をかけた熟成発酵が必要で、「王国のナンプラー」は二年の熟成発酵期間から生まれた本物の旨みです。魚臭はほどよく抑えられています。
 <原材料>カタクチイワシ、塩

132 ヤムヤム 常温
有機玄米太麺フォー 150g
 製造より2年 **420円**
 (税込454円)



玄米と塩と水のみで作られた12ミリ幅のグルテンフリーの太麺ビーフンです。乾麺ですが鍋を使って茹でる必要が無く、水かお湯に10~30分浸して戻してください。戻った麺は炒めて、または汁麺にと、アジア風から洋風のバスタとしてお使いいただけます。
 <原材料>有機玄米、塩

9744 ヤムヤム 常温
有機玄米細麺パッタイ 150g
 製造より2年 **420円**
 (税込454円)



玄米100パーセントの細麺パッタイはグルテンフリーです。玄米は一度火を通してから麺にしていますので、玄米の固い皮も溶け内臓の弱い方でも消化できます。バスタとして、ラーメンにも、日本そばふうにも使えます。
 <原材料>有機玄米、塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります



133 よつ葉乳業

パンに美味しいよつ葉バター 100g
冷蔵で180日
北海道産の生乳を100%使用したバターをホイップし、今までのバターよりも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、こんがり焼いたパンの味をいっそう引き立てます。
北海道の良質な生乳で作ったよつ葉バターに空気を含ませ、従来品より柔らかく仕上げました。
<原材料>生乳、食塩

冷蔵

9751 よつ葉乳業

パンに美味しい発酵バター 100g
冷蔵で180日
北海道産の生乳を100%使用したバターをホイップし、今までのバターよりも口溶け良く仕上げました。ミルクの優しい風味に加え、発酵バター特有のヨーグルトのようなすっきりとした爽やかな後味が、バケットなどのパンの味をいっそう引き立てます。
欧米では主流の発酵バターは、程よい発酵臭と後に残るさわやかな酸味が特徴です。
<原材料>生乳、食塩

冷蔵

134 よつ葉乳業

無塩バター【数量限定】 150g
冷蔵で6ヶ月
340円
(税込367円)

冷蔵

9768 よつ葉乳業

スキムミルク 200g
冷蔵で12ヶ月
331円
(税込357円)

冷蔵

9775 よつ葉乳業

カマンベールチーズ 100g
冷蔵で6ヶ月
466円
(税込503円)

冷蔵

135 よつ葉乳業

スライスチェダーチーズ 4枚入(100g)
冷蔵で90日
387円
(税込417円)

冷蔵



塩分を控えたい方や、お菓子作りに。牛乳の香りが広がる、コクのあるバターです。
<原材料>生乳



低脂肪でカルシウム・たんぱく質たっぷり。スリムな味わい。
<原材料>生乳



上品で深い味わいの白カビチーズ。生乳の豊かな香りが広がり、クセがなく食べやすいです。
<原材料>生乳、食塩



コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるチェダーチーズを、使いやすいスライスにしました。ホリコムの厚切タイプなので、風味豊かなチェダーチーズの味わいを、しっかりお楽しみいただけます。
<原材料>生乳、食塩

9782 桜井食品

お米を使った天ぷら粉 200g
常温で12ヶ月
320円
(税込346円)

常温

136 桜井食品

お米を使ったお好み焼粉 200g
常温で12ヶ月
365円
(税込394円)

常温

9799 桜井食品

オーガニックお菓子を作るお米の粉 250g
常温で6ヶ月
470円
(税込508円)

常温

9805 アムリテラ

自然栽培玄米・十一雑穀 美養ごはん 160g
製造日より1年
340円
(税込367円)

常温



小麦粉や卵を使用していない、米粉で作った天ぷら粉。サクサク、カラッと揚がります。
<原材料>米粉(岐阜県産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、有機クッキー豆粉末(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)



米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用ですので、お好みに卵を加えて下さい。
<原材料>米粉(岐阜県産)、有機クッキー豆粉末(アメリカ産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)



有機米を細かく製粉した、製菓用の米粉。お菓子作りの他、天ぷらの衣などのお料理にも。
<原材料>有機うるち米(国産)



九州産の自然栽培玄米とあわ・きび・ひえ・押し麦・丸麦・はと麦・たかきび・緑米・赤米・もち玄米の十穀と、北米のネイティブアメリカンが収穫した野生の草の実「ワイルドライス」をブレンドした十一種の雑穀を、自然結晶塩をブレンドしたアムリテラソルトで絶妙にうまみを引き出しながらもちっと炊き上げ、レトルトにパックしました。
<原材料>うるち米、緑米、赤米、もち玄米、押し麦、丸麦、マコモの実、ひえ、もちあわ、もちきび、たかきび、はと麦、食塩



大阪府富田林のコーヒーロースター

アンナプルナ



9836 アンナプルナ

ブレンドコーヒー/豆 200g
冷蔵で1年
940円
(税込1015円)

冷蔵



139 アンナプルナ

ブレンドコーヒー/粉 200g
冷蔵で1年
940円
(税込1015円)

冷蔵

酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。<原材料>有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

9874 アンナプルナ

無漂白 コーヒーフィルター 40枚(2~4人用)
冷蔵で1年
170円
(税込187円)

常温

9843 アンナプルナ

コロンビア産コーヒー豆 200g
冷蔵で1年
924円
(税込998円)

冷蔵



140 アンナプルナ

コロンビア産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年
924円
(税込998円)

冷蔵

やわらかく芳醇な香りとかく、すっきりとした苦味のコーヒー。
<原材料>有機コーヒー豆(コロンビア産)

9850 アンナプルナ

ペルー産コーヒー豆 220g
冷蔵で1年
836円
(税込903円)

冷蔵



141 アンナプルナ

ペルー産コーヒー粉 220g
冷蔵で1年
836円
(税込903円)

冷蔵

豊かな香りとかくがあり、後味はすっきり。
<原材料>有機コーヒー豆(ペルー産)

9829 アンナプルナ

フレンチブレンド/豆 200g
冷蔵で1年
750円
(税込810円)

冷蔵

138 アンナプルナ

フレンチブレンド/粉 200g
冷蔵で1年
750円
(税込810円)

冷蔵

ペルーとエルサルバドルのブレンドです。苦み、コクともに重厚感があります。クリームを入れてヨーロッパスタイルにも。<原材料>有機コーヒー豆(ペルー産、エルサルバドル産)

9867 アンナプルナ

エルサルバドル産コーヒー豆 200g
冷蔵で1年
924円
(税込998円)

冷蔵

142 アンナプルナ

エルサルバドル産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年
924円
(税込998円)

冷蔵

香りが豊かで、良質な酸味とかくが特徴のさっぱりとした後味のコーヒー。
<原材料>有機コーヒー豆(エルサルバドル産)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

9881 セーフティファーム88 常温 粉末茶入り玄米茶 200g 300日 500円 (税込540円)  <p>秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日差しをいっぱい浴びて茶葉がたっぷりの秋番茶と、深い味わいの粉末茶に玄米の香ばしさが絶妙にマッチしたすっきりとした口当たりの風味豊かなお茶です。 <原材料>有機緑茶、玄米、有機粉末緑茶</p>	143 セーフティファーム88 常温 有機茶粉末 0.5g×20本 スティック詰合せ 537円 300日 (税込580円)  <p>カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本、計20本入です。 <原材料>有機緑茶、有機紅茶、有機大麦、有機玄米</p>	9898 セーフティファーム88 常温 水出し有機玄米茶 80g ティーバッグ 528円 300日 (税込570円)  <p>柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとゴクゴク飲める味に仕上げました。便利なティバッグタイプです。 <原材料>有機緑茶、有機米</p>	9904 セーフティファーム88 常温 くつろぎ 100g 300日 1080円 (税込1166円)  <p>一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。 <原材料>有機緑茶</p>	9911 セーフティファーム88 常温 ひととき 100g 300日 688円 (税込743円)  <p>一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香気です。ホッとするとひとときを満喫してください。 <原材料>有機緑茶</p>
---	---	--	--	---

144 セーフティファーム88 常温 かりがね 100g 300日 688円 (税込743円)  <p>一番茶の茎の部分を選別し仕上げたお茶です。若々しい爽やかな風味が特徴でサッパリした喉ごしが楽しめます。 <原材料>有機緑茶</p>	9928 セーフティファーム88 常温 特上青柳茶 200g 300日 550円 (税込594円)  <p>柳茶とは一番茶芽の収穫の後に残った部分を再度刈り取ったお茶です。見た目は荒いですがサッパリとしていて後味もすっきりしています。 <原材料>有機緑茶</p>	9935 セーフティファーム88 常温 玉心 50g 300日 1080円 (税込1166円)  <p>「くつろぎ」の微粉末茶。香り高く上品な味わいです。 <原材料>有機緑茶</p>	9942 セーフティファーム88 常温 芳緑 50g 300日 914円 (税込987円)  <p>「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にとる事ができます。 <原材料>有機緑茶</p>	9959 セーフティファーム88 常温 秋水 50g 300日 460円 (税込497円)  <p>夏の日差しをいっぱいあびた茶葉を微粉末にしたお茶です。ごくごく飲んでもあきのこない味わいです。料理やお菓子作りにもどうぞ。 <原材料>有機緑茶</p>
--	---	---	---	---

9980 純正食品マルシマ 常温 毎日飲料 有機きな粉 70g <宇治抹茶> 368円 常温で10ヶ月 (税込398円)  <p>味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。 <原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機抹茶、有機アガベシユカー</p>	146 純正食品マルシマ 常温 毎日飲料 有機きな粉 70g <ココア> 368円 常温で10ヶ月 (税込398円)  <p>味わい深い有機きな粉にホッとする香りの有機ココアをリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。 <原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機ココアパウダー</p>	9997 純正食品マルシマ 常温 毎日飲料 有機きな粉 70g <黒ごま> 368円 常温で10ヶ月 (税込398円)  <p>味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。 <原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機黒ごま</p>	8037 桜井食品 常温 オーガニックココア 150g 無糖 630円 常温で1年 (税込680円)  <p>安心してお飲みいただけるオーガニックココア。お菓子作りやカレーの隠し味にも。 <原材料>有機ココアパウダー <産地>ドミニカ <加工国>オランダ</p>
---	---	---	--

9966 純正食品マルシマ 常温 葛レトルト 100g <ブレン> 185円 常温で1年 (税込200円)  <p>葛の根からとれる本葛に蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。 <原材料>粗糖(種子島産)、本葛(南九州産)、有機生姜粉末(国内産)、本葛(南九州産)、節蓮根(山口県産)、食塩</p>	145 純正食品マルシマ 常温 葛レトルト 100g <生姜> 185円 常温で1年 (税込200円)  <p>葛の根からとれる本葛に蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。 <原材料>粗糖(種子島産)、有機生姜粉末(国内産)、本葛(南九州産)、節蓮根(山口県産)、食塩</p>	9973 純正食品マルシマ 常温 葛レトルト 100g <小豆> 194円 常温で1年 (税込210円)  <p>葛の根からとれる本葛に蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。 <原材料>粗糖(種子島産)、本葛(南九州産)、小豆(北海道産特別栽培)、有機生姜粉末(国内産)、節蓮根(山口県産)、食塩</p>	井筒ワイン 井筒ワイン・赤(甘口) 720ml 井筒ワイン・白(辛口) 720ml  <p>今季終売の為、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願致します。</p>
--	--	--	--

北海道・命水乙部のミネラルウォーター

Gaivota(ガイヴォータ)

すうっとなめらか、スッキリ! Gaivotaは、硬度46mg/ℓの軟水・中性のお水です。口当たりがまろやかで飲み心地はスッキリ喉にすうっと飲みやすいのでゴクゴク飲めます。

栄養成分表示(100ml 当たり)...

エネルギー	0kcal
タンパク質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g
ナトリウム	2.0 ~ 3.4mg
カルシウム	1.0 ~ 1.3mg
マグネシウム	0.3 ~ 0.6mg
カリウム	0.3 ~ 0.7mg
硬度	46mg/ℓ
ph 値	7.3
シリカ(SiO ₂)	53mg/ℓ
ORP 値(採水時)	238mV
ゼータ電位	-12.3mV

※数値は季節により変動する事があります
 ※ORP 値は採水時のものであり変動します

8044 アドバンス 常温 ガイヴォータ 500ml 製造より2年 180円 (税込194円)	147 アドバンス 常温 ガイヴォータ 500ml×24本 製造より2年 4120円 (税込4450円)
8051 アドバンス 常温 ガイヴォータ 2L 製造より2年 280円 (税込302円)	148 アドバンス 常温 ガイヴォータ 2L×6本 製造より2年 1580円 (税込1706円)

北海道乙部町姫川水系の井戸水を濾過殺菌充填した美味しいお水です。軟水・中性で口当たりがまろやかであらゆる用途に合い「シリカ(ケイ素)」を多く含んでいます。シリカはカルシウムよりも骨密度に密接な関係があることが報告されています。<原材料>水(採水地:北海道)

100%国産 天然炭酸水 YOIYANA

大分県 大分県 大分県

YOIYANAで毎日元気!
「炭酸パワー」

8068 住宅企画 常温 天然炭酸水YOIYANA 500ml×6 500ml6本 常温で1年(開封前) 1111円 (税込1200円)	149 住宅企画 常温 天然炭酸水YOIYANA 500ml×24 500mlケース(24本) 常温で1年(開封前) 4246円 (税込4586円)
--	--

大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。
 <原材料>鉱泉水

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

8075 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ココアマール 90g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



やさしい甘味とオーガニックココアのほろ苦さがマッチした、人気のクッキー。
 <原材料>小麦粉(国産)、バター、鶏卵、粗製三温糖、三温糖、オーガニックココア

8082 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・沖縄黒糖 90g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



黒糖独特の甘味と、トッピングの黒糖カリッとした食感がクセになります。
 <原材料>小麦粉(国産)、沖縄黒糖、バター、鶏卵

150 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・セサミスティック 90g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



こまの風味が香ばしい、甘いものが苦手な人にもおすすめのスティック型のクッキー。
 <原材料>小麦粉(国産)、甜菜糖、バター、鶏卵、有機白・黒こま(中国産)

8099 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ウォールナツレーズン 90g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



オーガニックくるみとレーズンのカンツリー風クッキーです。
 <原材料>小麦粉(国産)、バター、オーガニックくるみ(アメリカ産)、古式原糖、全粒粉、レーズン(アメリカ産)、鶏卵、りんごジュース

8105 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・くるみ 90g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



大きなクルミを乗せたかわいいクッキーです。
 <原材料>小麦粉(国産)、バター、オーガニックくるみ(アメリカ産)、古式原糖、鶏卵、ココア

151 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・チョコチップ 90g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



オーガニックビターチョコの食感が嬉しいクッキー。
 <原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、チョコチップ、鶏卵

8112 がんばカンパニー 常温
ビスコッティ 80g
 常温で3ヶ月 **389円** (税込420円)



カリカリと硬い食感が特徴のビスコッティ。プレーンです。
 <原材料>小麦粉(国産)、きび砂糖、鶏卵、有機栽培オースタアーモンド(イタリア産)、バター

8129 げんきタウン 常温
ベジビスケ かぼちゃ 60g
 常温で90日 **300円** (税込324円)



野菜を食べる、やさしい甘みのベジビスケ。有機農家さんから届いた国産有機かぼちゃを使用。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機かぼちゃ(国産)、粗糖(鹿児島県)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、塩

152 げんきタウン 常温
ベジビスケ さつまいも 60g
 常温で90日 **300円** (税込324円)



野菜を食べる、やさしい甘みのベジビスケ。有機農家さんから届いた国産有機さつまいもを使用。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機さつまいも(国産)、粗糖(鹿児島県)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、塩

8136 げんきタウン 常温
ベジビスケ にんじん 60g
 常温で90日 **300円** (税込324円)



野菜を食べる、やさしい甘みのベジビスケ。有機農家さんから届いた国産有機にんじんを使用。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機にんじん(国産)、粗糖(鹿児島県)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、塩

153 げんきタウン 常温
オコメビスケドライフルーツ 50g
 常温で90日 **350円** (税込378円)



有機ドライフルーツの濃厚な味わいが広がるサクサクビスケット。グルテンフリー、特定原材料27品目不使用。(専用ラインで製造しています)
 <原材料>さつまいもでん粉(鹿児島県)、有機米(国産)、砂糖、有機コナツツパウダー、有機さつまいも(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機レーズン、有機レモン果汁、有機干しいちじく、食塩、重曹

8143 げんきタウン 常温
オコメビスケ ココナッツ 50g
 常温で90日 **350円** (税込378円)



有機ココナッツの甘い風味が広がるサクサクビスケット。グルテンフリー、特定原材料27品目不使用。(専用ラインで製造しています)
 <原材料>さつまいもでん粉(鹿児島県)、有機米(国産)、砂糖、有機ココナッツパウダー、有機さつまいも(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機レモン果汁、食塩、重曹

154 げんきタウン 常温
玄米・バー 10枚
 常温で90日 **380円** (税込410円)



国産有機玄米を香ばしく煎り、国産小麦に加えて焼きました。噛むほどに玄米のおいしさが広がる素朴なハードクッキー。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機玄米(国産)、菜種油、砂糖、食塩

8150 げんきタウン 常温
フルーツ・バー 10枚
 常温で90日 **380円** (税込410円)



国産小麦の旨味に、海外産有機レーズン・カレンズと国産有機レモンのピールの味わいが加わったハードクッキー。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機レーズン、菜種油、砂糖(北海道産てんさい糖)、有機カレンツ、有機レモン(国産)、食塩

155 げんきタウン 常温
ベジタスティック・人参 10本
 常温で90日 **330円** (税込356円)



国産有機人参をオープンでじっくりと蒸し焼きにして、贅沢に練りこみました。植物性の原料のみを使用し、生地を層層にも重ね、自然の甘みとサクとした食感に焼き上げています。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機にんじん(国産)、砂糖(鹿児島県産洗双糖)、菜種油、食塩

8167 アリモト 常温
有機玄米プラス 黒胡麻 40g
 常温で180日 **200円** (税込216円)



カラダにいいのはわかっていても、なかなか揚げられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。ゴマの香ばしさをあましくください。
 <原材料>有機玄米(国産)、有機黒ゴマ、有機たまり醤油(大豆を含む)

156 アリモト 常温
有機玄米プラス キヌア&チアシード 40g
 常温で180日 **200円** (税込216円)



カラダにいいのはわかっていても、なかなか揚げられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。栄養豊富なキヌアとチアシードをプラスしました。ふちふちした食感をお楽しみください。
 <原材料>有機玄米(国産)、有機たまり醤油(大豆を含む)、有機黒ゴマ、有機キヌア、有機チアシード

8174 アリモト 常温
有機玄米プラス めかぶ 40g
 常温で180日 **200円** (税込216円)



カラダにいいのはわかっていても、なかなか揚げられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。海が香るめかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。
 <原材料>有機玄米(国産)、有機黒胡麻、有機たまり醤油(大豆を含む)、めかぶ

157 ウイングフーズ 常温
きらず揚げ/天然塩 160g
 常温で3ヶ月 **323円** (税込349円)



おからで作ったカリコリとかたい歯ごたえが楽しい揚げ菓子。シンプルな塩味。
 <原材料>小麦粉(国産)、うの花(国産)、粗糖、天然塩、膨張剤(重曹)、なたね油

8181 ウイングフーズ 常温
きらず揚げ/黒砂糖 160g
 常温で3ヶ月 **323円** (税込349円)



おからで作ったカリコリとかたい歯ごたえが楽しい揚げ菓子。ココのある甘みの黒砂糖味。
 <原材料>小麦粉(国産)、うの花(国産)、粗糖、黒砂糖、天然塩、膨張剤(重曹)、なたね油

158 ウイングフーズ 常温
きらず揚げ/黒こま 160g
 常温で3ヶ月 **323円** (税込349円)



おからで作ったカリコリとかたい歯ごたえが楽しい揚げ菓子。香ばしい黒こまがたっぷり。
 <原材料>小麦粉(国産)、うの花(国産)、粗糖、黒こま、天然塩、膨張剤(重曹)、なたね油

8198 ウイングフーズ 常温
よもぎ入あかちゃんせんべい 2枚×15袋
 常温で6ヶ月 **261円** (税込282円)



よもぎが香る、ふんわりと柔らかいおせんべい。
 <原材料>うるち米(国産)、てんさい糖、ヨモギ、塩

159 ウイングフーズ 常温
えびせんべい 20g×2袋
 常温で4ヶ月 **270円** (税込292円)



愛知県産のエビの旨味と甘味を、自然塩で引き立て焼き上げました。
 <原材料>馬鈴薯でんぶん、生えび(愛知県産)、醤油、てんさい糖、塩

8204 ウイングフーズ 常温
おとうふ屋さんのおせんべい 50g
 常温で4ヶ月 **280円** (税込302円)



国産大豆100%のおから使用。エビと昆布の風味たっぷり。
 <原材料>馬鈴薯でんぶん、おから、生えび(愛知県産)、醤油、てんさい糖、塩、黒こま、みりん、ごま油、昆布エキス

8211 ウイングフーズ 常温
おとうふ屋さんのかりんとう 80g
 常温で4ヶ月 **220円** (税込238円)



国産大豆100%のおから使用。甘さ控えて、ソフトなかりんとう。
 <原材料>小麦粉(国産)、おから、てんさい糖、なたね油、白ごま、水飴、イースト、塩

Amritara

「いらぬものはいれない」、国産オーガニックコスメ



花咲く、頬へ

日本の花々で色づき、肌を守るチーク

Amritara

美しく咲き誇る国産オーガニックフラワーを贅沢に使用。スキンケア発想のオーガニックチークです。

国産・農薬不使用のダマスクローズ※1とハイビスカス※2を使用。サステイナブルな唯一無二のチーク ※1 ダマスクバラ花エキス ※2 ブッソウゲ花エキス

ダマスクローズ チーク【クリーミー】
SPF40 PA++++

鮮やかな発色とツヤを与える

国産オーガニックダマスクローズを使用

SPF40PA++++。シミ※1がしやすい頬を守る

クリームチークだから叶う、ツヤと輝き

8228 CC1 ブルームピンク 3,300円 (税込3,630円)

透明感を引き出す、可憐なライトピンク。愛らしい印象に仕上がります。

8235 CC2 リビングコーラル 3,300円 (税込3,630円)

自然な発色で使いやすい血色カラー。明るくヘルシーな印象に仕上がります。

【全成分】ホホバ種子油、ツバキ種子油、スクワラン、シリカ、キャンデリラロウ、ミツロウ、酸化亜鉛、ヤシ油、アルガニアスピノサ核油、ダマスクバラ花エキス、アロエベラ葉エキス、トコトリエノール、トコフェロール、ヒマワリ種子油※1、パーム油※2、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、ステアリン酸、ステアリン酸Mg、マイカ、酸化チタン、酸化鉄 ※1 トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分 ※2 トコトリエノール(天然ビタミンE)に含まれる成分

ハイビスカス チーク【パウダリー】

ふんわり自然に色づく

宮古島産オーガニックハイビスカスを使用

肌への負担をほとんどカット※2したやさしい処方

ふわっと色づき、つけたての美しさをキープ

8242 PC1 ノーブルピンク 2,500円 (税込2,750円)

可憐な中に上品さを秘めたピンクカラー。表情を華やかに彩ります。

8266 PC2 ビュアアブリコット 2,500円 (税込2,750円)

大人の雰囲気をもたらすナチュラルカラー。気品のある表情に仕上げます。

8273 専用コンパクトケース 1,100円 (税込1,210円) ※プラン付き

【全成分】マイカ、ホホバ種子油、ブッソウゲ花エキス、アロエベラ葉エキス、ヤシ油、トコフェロール、ヒマワリ種子油※1、デキストリン※2、ステアリン酸Mg、シリカ、酸化鉄※1 トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分 ※2 ブッソウゲ花エキスに含まれる成分

ファンデーション

植物オイルの力でみずみずしく仕上がる、クリームファンデーション

ホホバ油・オリーブ油・ヤシ油という酸化しにくい3種類のオイルをベースに、肌へ潤いを与えるアロエベラ、年齢肌力を発揮するトコトリエノール(8種類の天然ビタミンE)を配合しました。

ルースパウダーとのセット使用がおすすめ!!

カバー力 No.1 (ブランド内)

アメージングオーガニックファンデーション
クリーミーモイスチャー SPF50+ PA++++

レフィル 10g 4,600円 (税込5,060円)

8280 明るい肌色 M1 (ベリーライトオークル)

8297 標準~健康的な肌色 M4 (ナチュラルオークル)

8303 専用コンパクトケース (パフ付) 1,100円 (税込1,210円)

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください。

ルースパウダー

乾かない、テカらない。朝のメイクを夜までキープするルースパウダー

肌を1トーン明るくし(メイクアップによる効果)、化粧崩れを防ぐプレストパウダー。ホホバ油・ココナッツ油・アロエベラを配合しているので、時間が経っても乾きにくい。皮脂を吸着してテカリを防ぐ天然クレイを配合し、朝のメイクを夜までキープします。

メイク直し・クリームファンデーションの後にもおすすめ

スキンドレスパウダー

8365 レフィル 10g 3,200円 (税込3,520円)

8372 専用コンパクトケース (パフ付) 1,100円 (税込1,210円)

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください

ファンデーション

サラサラ肌に仕上がる、素肌感覚の軽いパウダーファンデーション
肌への優しさを本気で追求したパウダーファンデーション。

石鹸で落とせます

アメージングオーガニックファンデーション

SPF13+ PA+/SPF10 PA+ (O3ノンチタンライトのみ)

レフィル 11g 4,000円 (税込4,400円)

8310 オークル系(明るめ) O0(ベリーライトオークル)

8327 オークル系(標準色) O1(ライトオークル)

8334 ピンク系(明るめ) P0(ベリーライトピンク)

8341 オークル系(標準色) 酸化チタン不使用 O3(ノンチタンライト)

8358 専用コンパクト (パフ付) 1,000円 (税込1,100円)

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください。

ルースパウダー

乾かない、テカらない。朝のメイクを夜までキープするルースパウダー

肌を1トーン明るくし(メイクアップによる効果)、化粧崩れを防ぐプレストパウダー。ホホバ油・ココナッツ油・アロエベラを配合しているので、時間が経っても乾きにくい。皮脂を吸着してテカリを防ぐ天然クレイを配合し、朝のメイクを夜までキープします。

メイク直し・クリームファンデーションの後にもおすすめ

スキンドレスパウダー

8365 レフィル 10g 3,200円 (税込3,520円)

8372 専用コンパクトケース (パフ付) 1,100円 (税込1,210円)

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください

口紅

合成着色料、コチニールも不使用! たった1色の“ノンチタンルージュ”

年齢や身体の不調が現れやすい唇。スキンケア感覚で使えるノンチタン処方らしい口紅なら、お休みの日やしっかりメイクをしたくない日にも、さっとつけるだけで華やか印象に。

ナチュラルレッド

自然になじむ控えめな赤色の「血色」カラー。酸化チタン不使用だから、薄づきで自然な発色。つける人の唇によってニュアンスが変化。

ローズアミュレットルージュ

8389 ナチュラルレッド 2g 3,000円 (税込3,300円)

ツバキ種子油、ヒマシ油、キャンデリラロウ、アンス核油、ミツロウ、ホホバ種子油、スクワラン、ヤシ油、アルガニアスピノサ核油、アロエベラ葉エキス、ハイブリッドローズ花、トコトリエノール、トコフェロール、パーム油、タイズ油、カナバラ果実油、βヒマローザ油、ニオイテンジクアオイ油、ニューココジュ油、ステアリン酸、ステアリン酸Mg、マイカ、酸化亜鉛、酸化鉄



エイジングケア(年齢に応じたお手入れ)が叶う!アムリターラベストセラーアイテムで美しい素肌へ!

お肌が敏感な方や使用感が気になる方は、トライアルサイズからお試くださいませ。*約5日ほどご使用いただけます。

メイク落とし

「合成界面活性剤」不使用。
ラベンダーが香るクレンジング

モチモチの肌に洗い上がる、クリームタイプの
メイク落とし。

リラクシアロマ クレンジングクリーム ラベンダー

8396 150g 4,200円(税込4,620円)

8402 トライアルサイズ30g
920円(税込1,012円)



化粧水 ※6月~9月冷蔵品

白樺樹液のパワーで、
肌をみずみずしく潤してハリUP

オーガニックの白樺樹液を非加熱の
まま薄めず化粧水にしました。

ホホワイトバーチモイストウォーター

8419 レフィル120mL &空ボトルセット 4,000円(税込4,400円)

8426 レフィル120mL 3,200円(税込3,520円)

8433 トライアルサイズ15mL 650円(税込715円)



化粧水

ビタミンCを含む甘夏の恵みで、
白く透明な印象へ導く化粧水

くすみ(紫外線・乾燥による)を晴らし、透明な印象へ
導く化粧水。

※専用ボトルにレフィルをセットしてご使用頂く商品です。
はじめてご購入の方は、レフィルとボトルセットをご購入ください。

アマナツトーンアップウォーター

8440 レフィル120mL &空ボトルセット 4,000円(税込4,400円)

8457 レフィル120mL 3,200円(税込3,520円)

8464 トライアルサイズ
15mL 650円(税込715円)



美容液

透明な印象をUPする美容液には、
松の樹皮エキスやマキベリーを配合

透明な印象へ導く琥珀色の美容液。

自社農園のローママンカモミールとホワイトローズ
マリー、ラジアータ松の樹皮エキス、マキベリー、
マヌカハニーを配合。瑞々しく爽やかな甘夏の香り
です。

アドバンスドクリアリパースセラム

8471 30mL 6,300円(税込6,930円)

8488 トライアルサイズ
3mL 730円(税込803円)

ナツミカン果実油、グリセリン、エタノール、水、ラジアータツツジ樹皮エキス、パチミツ、カニバラ果実エキス、ラベン
ダー花エキス、ヒルベリー葉エキス、セイヨウサンゴシト実エキス、チャ葉エキス、ローズマリーエキス、ローマカミツレ
花エキス、アリスチアチレンシト実エキス、セラミドNP、ヒアルロン酸Na、シロキクラゲ多糖体、ヘマトコッカ
スプルピアエキス、ビスボロム、サリクシスニグラ樹皮エキス、グレープフルーツ種子エキス、ナツミカン果実油



保湿クリーム

ふわふわクリームで、
保湿&くすみ(紫外線・乾燥による)ケア

化粧下地にもなる保湿クリームのオレンジ色は、ヘマ
トコッカスという赤い薬から抽出したアスタキサンチ
ン。年齢肌の印象をUPします。内側ふっくら、表面サ
ラサラに仕上がります。瑞々しい甘夏の香り。

アスタラディエンスクリーム

8495 30g 5,000円(税込5,500円)

8501 トライアルサイズ5g 930円(税込1,023円)



※ローズエナジークリーム、長期欠品となります。

日焼け止め・下地

あらゆる光^①に負けない、
やさしさで守る
100%天然成分由来の
オーガニックサンスクリーン

*1 第三者機関実施試験結果による

オールライトサンスクリーンクリーム SPF18 PA+ 40g

8518 40g 3,800円
(税込4,180円)

<全成分>水、酸化セリウム、プロパンジオール、オリーブ果実油、パルミチン酸、ホホバ種子油、クロヨナ種子油、グリセリン、ステアリン酸、ヤシ油、エタノール、キサンタンガム、シア脂、コルクガシ樹皮エキス、オーク根エキス、ヒアルロン酸Na、アルギン酸Na、ローマカミツレ花エキス、ローズマリーエキス、セラミドNP、レウコノストック/ダイコン根発酵液、グレープフルーツ種子エキス、レシチン、水酸化K、トコフェロール、ヒマワリ種子油*、ナツミカン果実油、ローズマリー葉油 *トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分



リップクリーム

日差しから守る力を、さらに強化。
「保湿」と「エイジング」を叶える、美容リップクリーム。



フルーツエナジーリップクリーム

8525 アマナツ 1,300円(税込1,430円) **8532** ブルーン 1,300円(税込1,430円)

フルーツエナジー リップクリーム4つの特徴

- ①口に触れるため、天然由来成分の配合にこだわりました。
- ②年齢が現れやすい唇にエイジングケアに有用な植物「アスタキサンチン」や「紫根」などを配合。
- ③強い紫外線や乾燥など過酷な環境で育った、植物を厳選して複数配合。相乗効果で日差しから唇を守り、潤いを長時間キープします。
- ④色はほとんど発色しないため、男性にもおすす。潤いイキキした唇に仕上げます。

全成分くフルーツエナジーリップクリーム アマナツ>アンス核油、ミツロウ、シア脂、ヒマシ油、ホホバ種子油、ナツミカン果実油、ヨーロップパキイチゴ種子油、クロヨナ種子油、ヘマトコッカスプルピアエキス、ラベンダー油、トコトリエノール、トコフェロール、バーム油* ※トコトリエノール、トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分
くフルーツエナジーリップクリーム ブルーン>ブルーン種子油、ミツロウ、シア脂、スクワラン、ホホバ種子油、ヨーロップパキイチゴ種子油、クロヨナ種子油、ムラサキ根エキス、トコトリエノール、トコフェロール、バーム油* ※トコトリエノール、トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分

スペシャルケア

大人肌のエイジングケア※に

※年齢に応じたお手入れに

ビューティーエイジ トリートメントオイル

8549 24粒 3,600円
(税込3,960円)

全成分：ルリジヤ種子油、ホホバ油、ローズヒップ油、アボカド油、ザクロ種子油、ダマスカバラ花油、ローマカミツレ花油、ニューココジュ油、パルマローザ油、ヘリクリスムアングスチホリウム花油、トコフェロール



経皮吸収率は3.5倍、頭皮の健康が髪の運命を決めるから天然由来成分100%、洗浄成分にこだわった“ベジタブル”ヘアケアシリーズ

シャンプー

ベジガーデンリアルソープシャンプー
ラベンダー&セラニウム



石鹸シャンプーとは思えない
泡立ち・なめらかさ
オーガニックアボカド油が、
健やかな頭皮を育む

- POINT 1 石鹸シャンプーを諦めていた人へ! 職人の手作りにより、クリーミーで豊かな泡立ちを実現。
- POINT 2 天然のシリコンと呼ばれるプロコリヤー種子油配合で、きまらず指どおりなめらか。
- POINT 3 お肌にやさしいアボカド油が洗浄成分の、顔や体も洗える石鹸シャンプー。

8563 ベジガーデンリアルソープシャンプー
ラベンダー&セラニウム 250ml
3,000円(税込3,300円)

*ベジガーデンモイストコンディショナーとセットでお使いください。
水、グリセリン、アボカド油、ラウリン酸、水酸化K、ツバキ種子油、クエン酸、プロコリヤー種子油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、トコフェロール、ヒマワリ種子油*
※トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分

コンディショナー

ベジガーデンモイストコンディショナー
オレンジ&ラベンダー



“野菜オイル”がボリューム&ツヤをアップ
髪にも頭皮にも嬉しいコンディショナー

- POINT 1 プロコリヤーとダイコンの種子油が髪にハリと輝きをあたえ、指どおりなめらかに。
- POINT 2 マテ茶葉エキスとフルボ酸が頭皮を健やかにキープ。 ※菌類土から抽出した液体の有機ミネラル
- POINT 3 塗布後、5分おきことでトリートメントにも、クエン酸リンスでは洗えない性質上より追求。

8570 ベジガーデンモイストコンディショナー
オレンジ&ラベンダー 250ml
3,000円(税込3,300円)

*ベジガーデンリアルソープシャンプーとセットでお使いください。
水、アロエバ液汁、セタノール、グリセリン、プロパンジオール、ヒマシ油、キサンタンガム、アボカド油、ツバキ種子油、プロコリヤー種子油、ダイコン種子油、オリーブ果実油、マテ茶葉エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、サリクシスニグラ樹皮エキス、菌類土抽出物、クエン酸、マルトデキストリン*1、ニオイテンジクアオイ油、ニューココジュ油、ラベンダー油、オレンジ油、ヒマワリ種子油*2、ローズマリー葉エキス*2
※1 マテ茶葉エキスに含まれる成分 ※2 ダイコン種子油に含まれる微量なキャリーオーバー成分

トライアルセット

ベジガーデン
シャンプー&コンディショナー
トライアルセット
(約1週間分)

8587
各50ml
1,490円(税込1,639円)

CHECK! アボカド油だからできること

アボカド油は、パルミトリン酸、オレイン酸、パルミチン酸を含んでいるため、とても浸透性が良く、髪や頭皮を柔らかくしてくれます。また、アボカド油の石鹸は、泡立ちが良く刺激が少ないため、植物油の石鹸の中でも特に頭皮やヘアケアに適している原料です。アムリターラのベジガーデンヘアケアシリーズには、低温圧搾のオーガニックアボカド油を使用しています。



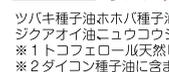
ヘアオイル&スカルプケア用オイル

髪に潤いと輝きをあたえ、
頭皮マッサージもできるオイル

- POINT 1 鹿児島産の低温圧搾によるツバキ種子油がキューティクルを保護してツヤをあたえる。
- POINT 2 タオルドライ後の毛先になじませて乾かせば、洗い流さないトリートメントに。
- POINT 3 シャンプー前の頭皮マッサージに使用することで、より健やかな頭皮に。

8594 ベジガーデンロッシュヘアオイル
オレンジ&ラベンダー 30ml 3,100円(税込3,410円)

ツバキ種子油ホホバ種子油プロコリヤー種子油アボカド油ダイコン種子油オレンジ油ラベンダー油ニオイテンジクアオイ油ニューココジュ油トコフェロールヒマワリ種子油*1
*1 トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分
*2 ダイコン種子油に含まれる微量なキャリーオーバー成分



ヘアワックス

オーガニックのミツロウと植物だけで作った
肌にも使えるヘアワックス

スタイリングした髪が肌にも安心な、スキンバームのようなヘアワックス。目元や口元の保湿にも。ギフトにもおすすめ。

8600 ナチュラル
2,000円(税込2,200円)

ツヤとまとまりを出すスタイルに。ダマスクローズの香り。

8617 ホールド

束感やボリュームを出したアレンジに。柚子の香り。



[デザイン・容器は予告なく変更することがあります]

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

161 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・バニラ 120ml
320円 (税込346円)
冷凍で3ヶ月

たっぷり有精卵黄を使用したなめらかなアイスクリーム。天然バニラ香料を使用し、お口に広がる豊かな香りをお楽しみ頂けます。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、有精卵黄、天然バニラ香料



8624 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・ビターチョコ 120ml
320円 (税込346円)
冷凍で3ヶ月

カカオの香りがお口いっぱいに広がる、甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ココア、有精卵黄、香料



162 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・抹茶小豆 120ml
320円 (税込346円)
冷凍で3ヶ月

少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷり散りばめられた国産あずき「大納言」の甘さがお楽しみ頂けます。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆(国産)、有精卵黄、抹茶



8631 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・イチゴ 120ml
320円 (税込346円)
冷凍で3ヶ月

なめらかなクリームとみずみずしい果肉をいっぱい残した新鮮いちごのプレミアムアイスクリーム。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、ビートグラニュー糖、イチゴ果肉・果汁(国産)、有精卵黄



163 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・ブルーベリー 120ml
320円 (税込346円)
冷凍で3ヶ月

濃厚でなめらかな口当たりのクリームに漬け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、生乳、ブルーベリー果肉・果汁、有精卵黄



食品添加物不使用、あずきたつぷりのおいしさはそのままだに、有機JAS認定原料のあずきと砂糖を使用したオーガニックアイスです。

160 井村屋 **冷凍**
オーガニックあずきバー 6本
6本入り 550円 (税込594円)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味・粒残りの良いあずきアイスです。<原材料>有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(アメリカ・カナダ)、コーンスターチ(国産・遺伝子組み換えでない)、食塩(国産)




165 ナイアード **常温**
ヘナ100% 100g
1000円 (税込1100円)
常温で1年

ヘナ100%
生え際ふんわりボリューム感
赤茶系/ボリューム感

100%ヘナだけのシンプルレシピ。黒髪に混ぜて生えると光って目立ってしまう白髪を赤茶系に染めるだけで驚くほど目立たなくなります。自然素材の白髪染めに、トリートメントにもおすすめです。



8662 ナイアード **常温**
ヘナ+10種のハーブ 100g
1200円 (税込1320円)
常温で1年

ヘナ+ハーブ
艶やかで、さらさら髪に
赤茶系/さらさら

豊かで美しい髪は女性の美しさの象徴とされ、インドやその周辺地域では古くから髪や頭皮のケアにヘナやハーブを利用してきました。「ヘナ+ハーブ」は髪や頭皮に良いとされ、長く親しまれてきたハーブ7種類を厳選し、ヘナに加えました。高いトリートメント効果が実感できるオリジナルのレシピです。自然素材の白髪染めに、トリートメントにも。



8679 ナイアード **常温**
ヘナ+木藍 100g
1500円 (税込1650円)
常温で1年

ヘナ+木藍
白髪が落ち着いた黒茶系に染まる
黒茶系

藍色の染料として長い歴史を持つ木藍(もくらん)。植物の髪染めとして近年注目されています。「ヘナ+木藍 黒茶系」は木藍と7種のハーブをヘナに配合したオリジナルのレシピ。自然素材の白髪染めに、トリートメントにも。白髪を黒茶系の色に染め、同時にトリートメント効果を楽しめます。男性にもおすすめです。



8648 八坂石鹸 **常温**
洗濯用液体石けん 4L
2086円 (税込2295円)

全自動用、レモンの香り。容器はご返却下さい。
<成分>脂肪酸カリウム、純石けん分(25%)、アルコール、炭酸塩



164 八坂石鹸 **常温**
台所用固形石けん 280g
254円 (税込279円)

豆腐の容器を代用して固めています。
<成分>純石けん分(85%)、炭酸塩



8655 りんねしゃ **常温**
くすの木しょうのう 10g×8
1600円 (税込1760円)

くすの木から抽出した100%天然の防虫剤。合成防虫剤や化学合成剤を使用せず、クスノキ以外の成分は一切添加していません。服や着物、人形、掛け軸などいろいろなものの保管に使用してください。
<成分>天然樟脳




ご注文の最終締切日時について 各コースの締切日時ですが、以下の日時となります。

【火曜コース】 水曜日のお昼12:00まで
【水曜・木曜コース】 金曜日のお昼12:00まで
【金曜コース】 翌週月曜日のお昼12:00まで

OCR注文用紙提出、FAXによる申込、WEB注文すべての注文の共通締切日時です。
※上記の締切期限を越えてのご注文はお受けできません。ご注意ください。お願い致します。

【温度帯の案内】 **冷凍** 概ね、0℃以下で保存して下さい。 **冷蔵** 概ね、0℃~10℃で保存して下さい。 **常温** 概ね、1℃~30℃で保存して下さい。

発行：大阪愛農食品センター   インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)
〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8 (社) 全国愛農会 会員向けウイークリー注文サイト <http://www.e-osaka-ainou.jp/>
TEL: 072-270-5411 / FAX: 072-270-5410 大阪愛農食品センター公式サイト <http://www.osaka-ainou.jp/>
大阪愛農Facebookページ <https://www.facebook.com/osaka.ainou>

電話受付/月~金:9時15分~17時(※月祝は12時・その他祝日は16時まで)
※FAXは24時間受付(ご対応は営業時間内となります)
メールでのお問い合わせ: kaiin@osaka-ainou.jp(会員お問い合わせ用)

大阪愛農 **検索**

ウイークリーは大豆やヤシ、パームなど非食用油を含めた植物油全般を原料とする「植物油インキ」を使用しています。

酒類販売管理者 標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社大阪愛農食品センター 大阪府堺市中区小阪西町8-8
酒類販売管理者の氏名	辻本美保子
酒類販売管理研修受講年月日	2017年12月14日
次回研修の受講期限	2020年12月13日
研修実施団体名	堺小売酒販組合

