



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	2/2	2/3	2/4	2/5
ご注文書 提出日	1/19	1/20	1/21	1/22

マルニ竹内商店

(兵庫県美方郡香住町)

創業1932年。香住(兵庫県)で水揚げされたものにこだわり、自身の目で選別し、美味しい海産物をお届けしています。



97 マルニ竹内商店 冷凍
一口干しハタハタ 170g
冷凍で1ヶ月 **500円**
(税込540円)



干ハタハタより少し小さく、骨ごと食べられます。
＜原材料＞ハタハタ、食塩

9003 マルニ竹内商店 冷凍
生キス 280g
冷凍で1ヶ月 **500円**
(税込540円)



淡泊な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

98 マルニ竹内商店 冷凍
甘えび中パック 11~13尾
冷凍で1ヶ月 **833円**
(税込900円)



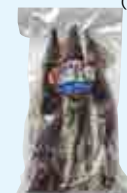
濃厚な甘みととろけるような食感がたまりません。
＜原材料＞甘エビ

9010 マルニ竹内商店 冷凍
赤いか切身 300g
冷凍で1ヶ月 **1168円**
(税込1261円)
※規格変更



弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。

9027 マルニ竹内商店 冷凍
生スルメイカ 2~3本
冷凍で1ヶ月 **785円⇒635円**
(税込686円)



独特の歯ごたえがあり、火を通すことで旨味が強くなります。炒め物や煮物など、様々なお料理に。内臓未処理。

99 マルニ竹内商店 冷凍
マルニおすすめ! 3~4種類
おまかせ鮮魚 **1298円**
冷凍で1ヶ月 (税込1402円)



マルニ竹内商店さんおすすめの鮮魚のセット。色々な海の幸を少しずつ召し上がりたい方に。

9034 マルニ竹内商店 冷凍
ホタルイカ沖漬け 100g
製造日より6ヶ月 **480円⇒400円**
(税込432円)



国産丸大豆醤油に焼酎仕込みの本みりん、純米酒を配合したホタルイカ沖漬け調味料。

9041 マルニ竹内商店 冷凍
かに中身 250g
冷凍で1ヶ月 **1980円**
(税込2138円)



かにのほぐし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

9058 マルニ竹内商店 冷凍
ベニ切りかに小パック 2~4肩
冷凍で1ヶ月 **2600円**
(税込2808円)



獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。
＜原材料＞ずわいがに、食塩

100 大隅商店 冷凍
尾岱沼産ホタテ貝柱 250g
冷凍で1年 **1880円**
(税込2030円)



肉厚で甘味たっぷり。刺身のほか、バター焼きやグラタン、シチューに。
＜原材料＞ホタテ(北海道産)

9065 大隅商店 冷凍
別海町産
甘塩秋鮭切身 **1900円**
冷凍で1年 (税込2052円)



摩周湖の清流・西別川が生み出した、強い旨味が味わえます。
＜原材料＞サケ(北海道産)、天日塩



101 新魚目漁業協同組合 常温
乾燥ひじき 30g
常温で1年 **370円**
(税込400円)



様々な太さ大きさの、野趣あふれるひじきです。使いきりサイズにリニューアル!
＜原材料＞ひじき(長崎県産)

9072 新魚目漁業協同組合 常温
万能五島あご味 180g
常温で半年 **1898円**
(税込2050円)



焼きあごの粉末。あごだしとしてだけでなく、色々な料理の隠し味に。ふりかけとしても。
＜原材料＞とびうお(長崎県産)

9089 加持養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン
うなぎ蒲焼き(タレ付) 1尾(約130g)
冷凍で180日 **2500円**
(税込2700円)



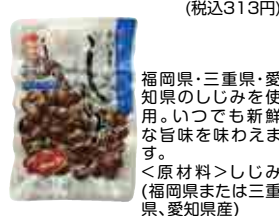
四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の蒲焼きです。フライパンで表裏を焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。
＜原材料＞うなぎ(高知県四万十市)、山椒、醤油[大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む]、粗製糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)

9096 加持養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン
うなぎ白焼き(タレ付) 1尾(約110~120g)
冷凍で180日 **2300円**
(税込2484円)



四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の白焼きです。塩焼きにしてわさび醤油でお召し上がりください。
＜原材料＞うなぎ(高知県四万十市)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗双糖

102 日本鮮食 常温
そのまましじみ 100g
6ヶ月 **290円**
(税込313円)



福岡県・三重県・愛知県のしじみを使用。いつでも新鮮な旨味を味わえます。
＜原材料＞しじみ(福岡県または三重県、愛知県産)

103 カネキ南波商店 冷凍
真ほっけ開き 1枚(約270g)
冷凍で3ヶ月 **598円**
(税込646円)



脂が乗り一段とおいしい時期の真ほっけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。＜原材料＞ほっけ(北海道産)、食塩(シマース)

9102 カネキ南波商店 冷凍
近海無着色たらこ 70g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



北海道近海産の厳選した卵を、添加物を使用せず、塩のみで低温加熱させた無着色のたらこ。
＜原材料＞すけそうたら卵(北海道産)、食塩(シマース)

9119 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬け 50g
冷凍で3ヶ月 **1250円⇒980円**
(税込1058円)



新鮮な秋鮭の筋子を丁寧に粒状にし、本醸造醤油と純米酒だけで漬けたこだわりの逸品。
＜原材料＞秋鮭卵(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、清酒

9126 カネキ南波商店 冷凍
生炊きしらす佃煮 50g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



シンプルな佃煮ですが、食感と旨味は抜群です。ご飯がすすむ、くせになる味わい。
＜原材料＞生小女子(北海道産)、水あめ、砂糖、醤油

9133 カネキ南波商店 冷凍
くるみ入り生炊き
しらす佃煮 50g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



しらす佃煮と相性抜群の香ばしいくるみ入り。風味豊かな逸品。
＜原材料＞生小女子(北海道産)、くるみ(アメリカ産)、水あめ、砂糖、醤油

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2～2/5になります

104 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
ごぼう棒天 30g×5本
 冷蔵で2週間 **370円**
 (税込400円)



刻んだごぼうを生地に練りこんだ棒天です。
 <原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、コボウ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

9140 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
揚げボール 200g
 冷蔵で2週間 **518円**
 (税込559円)



お団子のような、丸い揚げかまぼこ。
 <原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

105 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
丸天 45g×5枚
 冷蔵で2週間 **518円**
 (税込559円)



食べ応えのある丸天。
 <原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

106 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
高坂おでんセット 5種(各1個)
 冷蔵で2週間 **758円**
 (税込819円)



おでんだけでなく、煮物に入れても美味しいです。それぞれ単品で、お弁当やおつまみに。

9157 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
焼きちくわ 90g×3本
 冷蔵で2週間 **726円**
 (税込784円)



ポリウム満点、煮物や揚げもの、おつまみ、お弁当に。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

9164 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
焼板かまぼこ 180g
 冷蔵で2週間 **580円**
 (税込626円)



旨みのつまった上質のかまぼこ。
 <原材料>タラ(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

9171 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
ケンチン焼き 250g
 冷蔵で2週間 **629円**
 (税込679円)



人参、ひじきを練りこんだ、角型のかまぼこ。
 <原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、人参、コボウ、塩(シママース)、干ひじき(韓国産)

<原材料>揚げボール=タラ(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、本みりん、塩(シママース)、米油/ごぼう巻き=タラ(北海道・アラスカ産)、ごぼう、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/ゲン巻き=たら、イカゲン、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/さつま揚げ=タラ(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、人参、本みりん、塩(シママース)、米油/焼きちくわ=タラ(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

9188 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/サーロインステーキ用 300g
 冷凍で60日 **2468円**
 (税込2665円)



赤身が多く豊かな風味が特徴でステーキにぴったりです。
 解凍後、玉ねぎの 슬라이スでサンドし、サラダオイルを少量かけ耐熱容器に入れ、強火でサッと焼いてください。焼きすぎると硬くなります。

9195 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 250g
 冷凍で60日 **1198円**
 (税込1294円)

107 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落としジャンボパック 400g
 冷凍で60日 **1815円⇒1758円**
 (税込1960円⇒1899円)



深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。

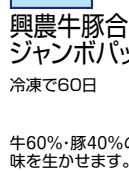
9201 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉 250g
 冷凍で60日 **842円**
 (税込909円)

108 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉ジャンボパック 400g
 冷凍で60日 **1230円**
 (税込1328円)



牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かします。

9218 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
 冷凍で60日 **958円⇒925円**
 (税込1035円⇒999円)



9225 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/カレー・シチュー用 200g
 冷凍で60日 **968円**
 (税込1045円)

9232 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ロース焼肉用 200g
 冷凍で60日 **1230円**
 (税込1328円)

109 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ロースしゃぶしゃぶ用 200g
 冷凍で60日 **1230円**
 (税込1328円)

9249 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ミックスホルモン 300g
 冷凍で60日 **1080円**
 (税込1166円)



小腸・大腸・胃袋(ギヤラ)・心臓の4点のミックスホルモンです。生姜やニンニクにちりもやし・キャベツなどと合わせてこれからはもつ鍋が最高です。

9218 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
 冷凍で60日 **958円⇒925円**
 (税込1035円⇒999円)



バラバラにほぐれた状態で冷凍していますので、必要なお使いいただけます。

9225 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/カレー・シチュー用 200g
 冷凍で60日 **968円**
 (税込1045円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9232 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ロース焼肉用 200g
 冷凍で60日 **1230円**
 (税込1328円)



味のあるロース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

109 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ロースしゃぶしゃぶ用 200g
 冷凍で60日 **1230円**
 (税込1328円)



柔らかなロース肉のしゃぶしゃぶ用スライス。(約1.7mm厚)

9249 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ミックスホルモン 300g
 冷凍で60日 **1080円**
 (税込1166円)



110 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
アグリソーセージ 300g
 冷蔵で1ヶ月 **1100円**
 (税込1188円)



布製ケーシングに詰めた、ジューシーな粗挽きソーセージ。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味、パプリカ、マスタード

9256 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
チョリソー 230g
 冷蔵で1ヶ月 **720円**
 (税込778円)



唐辛子のきいた、ピリッと辛口のソーセージ。大人の味です。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン

9263 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
カレーソーセージ 150g
 冷蔵で1ヶ月 **576円**
 (税込622円)



大人も子供も大好きな、カレー風味のあらびきソーセージ。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジョラム、カレー粉

9270 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ボンレスハムブロック 300g
 冷蔵で1ヶ月 **1426円**
 (税込1540円)



じっくりと燻した、脂身の少ない豚モモ肉のハム。パンにピッタリ。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

111 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ロースハム 300g
 冷蔵で1ヶ月 **1851円**
 (税込1999円)



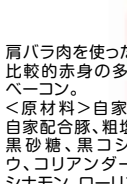
程よく脂がのった、あっさりとした風味の最高級ハム。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9287 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
スモークドハム 300g
 冷蔵で1ヶ月 **2074円**
 (税込2240円)



大粒の黒コショウとマスタードをまぶした、高級豚ロースハム。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ、粒マスタード、粒コショウ

112 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン 300g
 ※数量限定 **1500円**
 冷蔵で1ヶ月 (税込1620円)



肩バラ肉を使った、比較的赤身の多いベーコン。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9294 無茶々園 **常温**
れもんストレート果汁 150ml
 製造日より180日 **550円**
 (税込594円)



香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的存在・れもん。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。
 <原材料>れもん(愛媛県産)

113 無茶々園 **常温**
青ゆずこしょう 50g
 常温で1年 **470円**
 (税込508円)



除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。
 <原材料>柚子(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2～2/5になります

114 シガポートリー **冷凍**
鶏鍋用詰め合せ 4種 2～3人分
2～3人前 **925円**
(税込999円)
冷凍で60日



スープをよく吸う鶏団子、味が出る鶏ミンチ入りの油揚げ、鶏もも肉、鶏むね肉の便利な詰め合せです。
＜原材料＞鶏ミンチ入り油揚げ、鶏むね肉、大豆、玉ねぎ、パン粉、人参、菜種油、食塩、香辛料、にがり、鶏団子：鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、澱粉、砂糖、白だし、食塩、香辛料、鶏もも肉、鶏むね肉

9300 シガポートリー **冷凍**
ほぐしチキンのオイル漬け 156g
冷凍で180日 **480円**
(税込518円)



鶏一番の皮なしむね肉をほぐして、醤油味ベースのやさしい味付けにしました。サラダのトッピングやバスタ、サンドイッチの具材としてお使いください。
＜原材料＞鶏むね肉、米油、醤油、砂糖、本味酢、米黒酢、鰹節、昆布、煮干し、椎茸

115 シガポートリー **冷凍**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
冷凍で180日 **412円**
(税込445円)



鶏一番の皮なしむね肉を塩麹だけで味付けしました。あっさりした味付けなので、サラダやサンドイッチなど幅広くお使いいただけます。
＜原材料＞鶏むね肉、米麹、食塩

9317 シガポートリー **冷凍**
キャベツチキンメンチカツ 60g×4個
冷凍で240日 **521円**
(税込563円)



農業、化成肥料不使用のキャベツとタマネギを使用して作りました。豚肉も非遺伝子組み換え飼料で飼育されています。
＜原材料＞具（鶏むね肉、豚肉、キャベツ、たまねぎ、パン粉、鶏卵、澱粉、昆布エキス、醤油、砂糖、食塩、生姜、香辛料）衣（パン粉、米粉）

116 シガポートリー **冷凍**
梅肉入りささみカツ 220g
冷凍で60日 **594円**
(税込641円)



鶏一番のささみを開き、紀州産の梅肉を入れたささみカツです。冷凍のまま170～180度の油で揚げてください。
＜原材料＞鶏ささみ、パン粉（小麦粉（北海道）、有機バーム油、甜菜糖、食塩、生イースト）、梅肉（和歌山県産）、米粉（国産）

9324 シガポートリー **冷凍**
鶏レバーの煮込み風味 170g
冷凍で60日 **352円**
(税込380円)



鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切りにしてオリジナルのタレで漬け込みました。
＜原材料＞鶏きも、タレ（濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油）、生姜

117 シガポートリー **冷凍**
焼き鶏つくねの素 200g
冷凍で60日 **480円**
(税込518円)



卵を使用していない焼きつくねの素です。軽く味付けしてあるので、焼いてそのままお召し上がりいただけます。
＜原材料＞鶏むね肉、鶏もも肉、玉ねぎ、パン粉、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

9331 シガポートリー **冷凍**
鶏手羽中半割ハーブ焼き用 300g
冷凍で60日 **650円**
(税込702円)



鶏一番の手羽中を火が通りやすいように半分に切し、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。
＜原材料＞鶏手羽先、調合スパイス（食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック）、香辛料（バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー）

118 シガポートリー **冷凍**
炭火焼き風やき鶏 230g
冷凍で180日 **580円**
(税込626円)



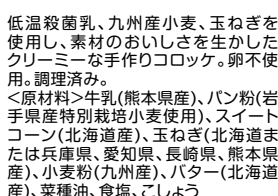
鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏ダレで味付けして焦がし油で香り付けしました。
＜原材料＞鶏肩肉、調味液（たまり醤油、発酵調味料、砂糖、醤油、てんぷん）、澱粉、植物油（ひまわり油）

9348 那珂川キッチン **冷凍**
お弁当用チキンカツ 30g×8個
冷凍で150日 **485円**
(税込524円)



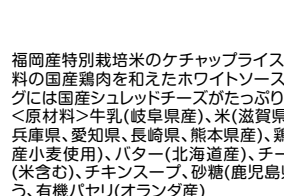
遺伝子組み換えをしていない穀物だけを飼料に、じっくりと日数をかけて飼育した鶏を使ったヘルシーなチキンカツ。お好みのソースをかけてお召し上がりください。また、卵でとじて、カツ丼などにもアレンジできます。
＜原材料＞鶏肉（愛知県産）、パン粉（岩手県産特別栽培小麦使用）、小麦粉（北海道産）、菜種油、食塩、こしょう

119 那珂川キッチン **冷凍**
コーンクリームコロッケ 30g×5個
冷凍で150日 **469円**
(税込507円)



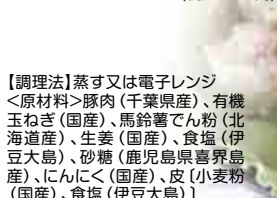
低温殺菌乳、九州産小麦、玉ねぎを使用し、素材のおいしさを生かしたクリーミーな手作りコロッケ。卵不使用。調理済み。
＜原材料＞牛乳（熊本県産）、パン粉（岩手県産特別栽培小麦使用）、スイートコーン（北海道産）、玉ねぎ（北海道産または兵庫県産、愛知県産、長崎県産、熊本県産）、小麦粉（九州産）、バター（北海道産）、菜種油、食塩、こしょう

9355 那珂川キッチン **冷凍**
チキンドリヤ 180g×2個
冷凍で150日 **740円**
(税込799円)



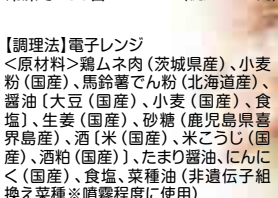
福岡産特別栽培米のケチャップライスの上にNON-GMO飼育飼料の国産鶏肉を和えたホワイトソースがかかったドリヤ。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
＜原材料＞牛乳（岐阜県産）、米（滋賀県産）、玉ねぎ（北海道産または兵庫県産、愛知県産、長崎県産、熊本県産）、鶏肉（国産）、小麦粉（北海道産小麦使用）、バター（北海道産）、チーズ（北海道産）、ケチャップ（米含む）、チキンスープ、砂糖（鹿児島県産）、菜種油、食塩、こしょう、有機バセリ（オランダ産）

120 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚しゅうまい 6個(180g)
冷凍で180日 **500円**
(税込540円)



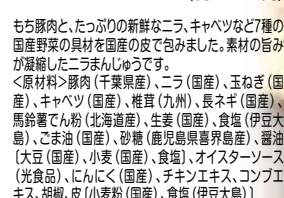
【調理法】蒸す又は電子レンジ
＜原材料＞豚肉（千葉県産）、有機玉ねぎ（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、生姜（国産）、食塩（伊豆大島）、砂糖（鹿児島県喜界島産）、にんにく（国産）、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））

9362 千葉産直サービス **冷凍**
ノンフライ若鶏和風から揚げ 180g
冷凍で180日 **429円**
(税込464円)



【調理法】電子レンジ
＜原材料＞鶏ムネ肉（茨城県産）、小麦粉（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、醤油（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、生姜（国産）、砂糖（鹿児島県喜界島産）、酒（米（国産）、米こうじ（国産）、酒粕（国産））、たまり醤油、にんにく（国産）、食塩、菜種油（非遺伝子組み換え菜種※噴霧程度に使用）

121 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚ニラまんじゅう 6個(168g)
冷凍で180日 **509円**
(税込550円)



もち豚肉と、たっぷりの新鮮なニラ、キャベツなど7種の国産野菜の具材を国産の皮で包みました。素材の旨みが凝縮したニラまんじゅうです。
＜原材料＞豚肉（千葉県産）、ニラ（国産）、玉ねぎ（国産）、キャベツ（国産）、椎茸（九州）、長ネギ（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、生姜（国産）、食塩（伊豆大島）、こま油（国産）、砂糖（鹿児島県喜界島産）、醤油（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、オイスターソース（光食品）、にんにく（国産）、チキンエキス、コンブエキス、胡椒、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））



9379 パパニューギニア海産 **冷凍**
天然エビフライ(L) 120g(約6尾)
6ヶ月 **796円**
(税込860円)

原料は天然エビ、パン粉、小麦粉、水の4種のみで、薬品・添加物は一切不使用の海老フライです。とことん手作りにこだわった天然エビフライです。
＜原材料＞船凍天然エビ、小麦粉、パン粉、水

122 パパニューギニア海産 **冷凍**
エビコロフライ 100g
製造日から1年 **780円**
(税込842円)



2L以上の大きなサイズのエビをぶつ切りにしてパン粉をつけました。尻尾側は使わず、太い部分のみを贅沢に使いしました。
＜原材料＞船凍天然エビ、小麦粉、パン粉、水

9386 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）

123 那珂川キッチン **冷凍**
大豆の水煮 170g
冷蔵で30日 **300円**
(税込324円)



サラダや五豆などに。手軽に使ってとっても便利。
＜原材料＞有機栽培大豆（国産）※北海道産を使用

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2～2/5になります

124 愛農流通センター **冷蔵**
愛農板こんにゃく 300g
冷蔵で3ヶ月 **238円**
(税込257円)



生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
＜原材料＞有機栽培こんにゃく芋（群馬県産）、水酸化カルシウム（凝固剤）

9393 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにゃく 250g
冷蔵で3ヶ月 **238円**
(税込257円)



生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
＜原材料＞有機栽培こんにゃく芋（群馬県産）、水酸化カルシウム（凝固剤）

125 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、塩（にがりを含んだものと塩）

9409 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
3年 **170円**
(税込184円)



有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
＜原材料＞有機トウモロコシ（タイ産（遺伝子組み換えでない））、食塩

126 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜 150g
冷蔵で11日 **305円**
(税込329円)



契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした風味の浅漬けに仕上げました。
＜原材料＞みぶ菜、漬け原材料（食塩、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん）

9416 東明 **冷蔵**
刻みすzuki 120g
冷蔵で90日 **320円**
(税込346円)



京野菜の契約栽培すzuki蕪を刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。
＜原材料＞すzuki菜、漬け原材料（醸造酢、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん、食塩）

9423 東明 **冷蔵**
ゆず大根 150g
冷蔵で11日 **320円**
(税込346円)



契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさり漬け込みました。
＜原材料＞大根、ゆず（愛媛県産）、漬け原材料（砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩）

9430 東明 **冷蔵**
こぶ大根 150g
冷蔵で11日 **320円**
(税込346円)



契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
＜原材料＞大根、昆布、漬け原材料（砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油（小麦、大豆を含む））

127 東明 **冷蔵**
ゆず白菜漬 250g
冷蔵で11日 **290円**
(税込313円)



国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料（食塩、みりん、ゆず（愛媛県産））

9447 東明 **冷蔵**
昆布白菜漬 250g
冷蔵で11日 **290円**
(税込313円)



柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料（食塩、みりん、昆布）

128 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機切干大根 50g
常温で6ヶ月 **320円**
(税込346円)



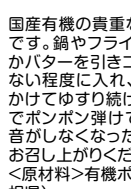
国内産の有機大根を使用した切干大根です。天日乾燥で昔ながらの2度干し仕上げを致しました。
＜原材料＞有機大根（国産産）

9454 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機鷹の爪 5g
常温で1年 **200円**
(税込216円)



大ぶりで、色鮮やかなとうがらしです。香りが高く辛味が生きています。
＜原材料＞有機鷹の爪（島根県産）

129 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機ポップコーン 100g
常温で180日 **368円**
(税込397円)



国産有機の貴重なポップコーンです。鍋やフライパンに食用油がバターを引きコーンを重ならない程度に入れ、蓋をし中火にかけてゆずり続けます。1～2分でポンポン弾けてきますので、音がしなくなったら塩を振って召し上がりください。
＜原材料＞有機ポップコーン（島根県産）



9461 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1850円**
(税込1998円)

農薬を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のほうじ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができていきます。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶

130 いんやん倶楽部 **常温**
梅醤エキス 250g
常温で1年 **1650円**
(税込1782円)



からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものとお醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みで。梅しよゆゆえや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混ぜてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油

9478 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1950円**
(税込2106円)



濃縮番茶入り梅醤エキスに、手で絞った生姜汁を入れました。生姜の爽やかな香りと、発汗を促し身体を温める作用か？加わった生姜入り梅醤番茶をお手軽にお召し上がり下さい。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶、生姜



寒い冬はみんなで鍋食べよう！
この冬おすすめのストレートタイプの鍋つゆ！



今週のイチオシ

スタッフ厳選

【寄せ鍋つゆ】

だし屋が厳選したかつお節、北海道産真昆布、国産の干し椎茸をじっくり煮出しただしに「足助仕込三河しろたまり」、愛知県豊浜産魚醤「しこの露」、「三州三河みりん」を合わせました。すっきりとした旨味で素材の風味を引き立たせる鍋つゆです。起源原料までさかのぼってすべて国産原料で作っています。

【チゲ鍋つゆ】

国産の「京新清水唐辛子」の辛味を国産トマトピューレと国産玉ねぎミンチの旨味でマイルドに仕上げました。「足助仕込三河しろたまり」、鶏スープ、味噌、魚醤の旨味がしっかりと効いていて、どんな素材もおいしくまとめる鍋つゆです。起源原料までさかのぼってすべて国産原料で作っています。

【旨塩麴鍋つゆ】

タカコ・ナカムラプロデュースの米麹から作った「旨塩麴」に、小麦麹から作った「足助仕込三河しろたまり」を合わせました。二つの麹の旨味と甘味がコラボレーションした麴つゆです。

131 日東醸造 **常温**
寄せ鍋つゆ 600g
常温で12ヶ月 **560円**
(税込605円)

調味料の原材料まですべて国産原料のみを使用したストレートタイプの寄せ鍋つゆです。酵母エキス、化学調味料は使用していません。
＜原材料＞しろたまり（小麦、食塩、焼酎）、魚醤、食塩（海の精）、かつお削り節、本みりん、昆布、粗糖、椎茸

2～3人前



9485 日東醸造 **常温**
チゲ鍋つゆ 600g
常温で12ヶ月 **640円**
(税込691円)

国産の「京新清水唐辛子」の辛味を国産トマトピューレと国産玉ねぎ、ミンチの旨味でマイルドに仕上げたストレートタイプのチゲ鍋つゆです。酵母エキス、化学調味料は不使用。
＜原材料＞しろたまり（小麦、食塩、焼酎）、魚醤、トマトピューレ、味噌、鶏スープ、にんにく、本みりん、食塩（海の精）、粗糖、玉ねぎ、生姜、唐辛子、りんご酢

2～3人前



132 日東醸造 **常温**
旨塩麴鍋つゆの素 600g
常温で12ヶ月 **560円**
(税込605円)

米麹から作った「旨塩麴」に小麦麹から作った「足助仕込三河しろたまり」を合わせました。ふたつの麹の旨味と甘味がコラボレーションしたストレートタイプの鍋つゆです。
＜原材料＞しろたまり（小麦、食塩、焼酎）、米麹、本みりん、食塩（海の精）、かつお削り節、昆布

3～4人前



下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2~2/5になります

9515 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 180g
ほくっとひよこ豆カレー
辛さ控えめ **390円**
(税込421円)
18ヶ月

ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを
合わせて、スパイス感はありませんが辛さ
を抑えた優しい味に仕上げました。製造
から1年半の保存が可能なので非常食にも。
＜原材料＞ココナッツミルク、ひよこ豆、コ
コナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマト
ペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米



9522 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 180g
ピリッとスパイスチキンカレー
辛口 **390円**
(税込421円)
18ヶ月

本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトル
トカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、
18種類以上のスパイスとハーブ、香味野菜のうまみ
をぎゅっと閉じ込めたペースト「カレーの壺」をベースに、
ココナッツ風味のカレーです。＜原材料＞たまねぎ、
鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、ト
マトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤（グァーガム）



9539 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 180g
とろっとナスのポークカレー
中辛 **390円**
(税込421円)
18ヶ月

本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトル
トカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、
19種類以上のスパイスとハーブ、香味野菜のうまみ
をぎゅっと閉じ込めたペースト「カレーの壺」をベースに、
ココナッツ風味のカレーです。＜原材料＞たまねぎ、
豚肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、ト
マトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤（グァーガム）



9492 第3世界ショップ 常温 辛さ...★★★★☆
カレーの壺 220g(約22皿分)
マイルド **580円**
(税込626円)
25ヶ月

野菜本来の旨みや甘みを引き出
すマイルドな味で、辛味が苦手な
方やお子様におすすめです。
小麦粉、動物性原料、保存料、化学
調味料は不使用です。
＜原材料＞醸造酢、食塩、コリア
ンダー、粗糖、米、にんにく、ター
メリック、クミン、たまねぎ、タマ
リンド、ココナッツオイル、乾燥コ
コナッツ、しょうが、香辛料



133 第3世界ショップ 常温 辛さ...★★★★☆
カレーの壺 220g(約22皿分)
ミディアム **580円**
(税込626円)
25ヶ月

たっぷりのトマトとレモン
グラスが素材の旨みを引き出
します。程よい辛さと爽や
かな風味です。
＜原材料＞トマトペースト、
醸造酢、レモングラス、食
塩、たまねぎ、米、にんにく、
ガラガール、ココナッツオイ
ル、乾燥ココナッツ、しょう
が、香辛料



9508 第3世界ショップ 常温 辛さ...★★★★☆
カレーの壺 220g(約22皿分)
スパイシー **580円**
(税込626円)
25ヶ月

ローストスパイスの香ばしい
風味と、パンチの効いた辛味
が肉料理と相性抜群。本場さ
ながらの辛さは大人向けカ
レーにおすすめ。
＜原材料＞醸造酢、食塩、コリア
ンダー、粗糖、米、にんにく、
とうがらし、たまねぎ、タマ
リンド、ココナッツオイル、乾燥コ
コナッツ、しょうが、香辛料



9546 第3世界ショップ 常温
マンゴーチャツネ 260g
25ヶ月 **670円**
(税込724円)

チャツネとは野菜やフルーツにスパ
イスを加えて煮込んだり漬込んだりし
た、ソースまたはジャムのようなペース
ト状の調味料です。カレーの付け合せ
にはもちろん、炒め物や煮物、揚げ物
の付け加えるなど風味が増します。
＜原材料＞粗糖、マンゴー、醸造酢、食
塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘
剤（ペクチン・オレンジ由来）



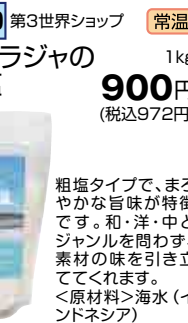
9553 第3世界ショップ 常温
マリオさんのココナッツミルク 200ml
24ヶ月 **280円**
(税込302円)

カレーの壺でおなじみのスリランカ
の生産者が作ったココナッツミルクで
す。原料のココナッツは手間暇かけて
栽培した有機認証を取得しています。
＜原材料＞ココナッツ、安定剤（グァ
ーガム）



134 第3世界ショップ 常温
シンガラジャの
天日塩 150g
360円
(税込389円)

インドネシア・バリ島北部
シンガラジャ地域で、海
水を天日と風の自然の力
で乾燥させて作った天日
塩です。使いやすい大き
さに粉砕しています。
＜原材料＞海水（インド
ネシア）



135 日本食品工業株式会社 常温
洋風ブイヨン 15g×10袋
常温で1年 **558円**
(税込603円)

食品添加物および化学調味料は
一切使用して
りません。1袋（15g）に対し、お湯300ccで溶
解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベース
にお使いいただけます。
＜原材料＞チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、
ポークエキス、こいくちのり醤油、有機オリー
ブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒
天、ローレル粉末、白胡椒、水

9577 日本食品工業株式会社 常温
中華風ブイヨン 15g×10袋
常温で1年 **558円**
(税込603円)

食品添加物および化学調味料は
一切使用して
りません。1袋（15g）に対し、お湯300ccで溶
解します。中華風スープ、八宝菜等、中華料理
のベースにお使いいただけます。
＜原材料＞ポークエキス、チキンエキス、おふく
ろの塩、洗双糖、こいくちのり醤油、ごま油、
ラー油、馬鈴薯澱粉、ガーリック、ジンジャー、オ
ニオン粉末、ヤマト寒天、赤唐辛子、水

136 エコネット水俣農産 常温
ごま油 185g
常温で1年 **596円**
(税込644円)

釜で丹念に煎り、圧
搾機でじっくり搾る
古式圧搾製法で製
造された、一番搾り
ぼま油です。
＜原材料＞ごま（ア
フリカ・南米産）



9584 エコネット水俣農産 常温
ごま油 825g
常温で1年 **2031円**
(税込2194円)

釜で丹念に煎り、圧
搾機でじっくり搾る
古式圧搾製法で製
造された、一番搾り
ぼま油です。
＜原材料＞ごま（ア
フリカ・南米産）

9591 エコネット水俣農産 常温
椿油 100ml
常温で180日 **1389円**
(税込1528円)

夏の紫外線を浴び
て疲れた髪やお肌
を、つばき油でいた
わりましょう。
＜原材料＞つばき
（九州産）



9607 ラムフォード 常温
ベーキングパウダー
常温で3年 **260円**
(税込281円)

天然由来の原材料のみで作
った、アルミニウムフリーのベ
ーキングパウダーです。
＜原材料＞第一リン酸カルシ
ウム42%、炭酸水素ナトリウ
ム32%、コーンスターチ（遺
伝子組換えでない）26%

9614 アリサン 常温
有機コーンスターチ 114g
常温で1年 **250円**
(税込270円)

非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用
のコーンスターチです。料理のとり
み付け、揚げ物の衣、カスタードクリーム
や焼き菓子の具材など幅広くお使いい
ただけます。
＜原材料＞有機とうもろこし（オース
トラリア産）

9621 オーサワジャパン 常温
こめ飴 230g
常温で1年 **350円**
(税込378円)

国産のもち米と麦芽から作った、素朴
な甘味。
＜原材料＞もち米・麦芽（国産）、さつ
まいも澱粉（鹿児島県産）

9638 オーサワジャパン 常温
玄米水飴 250g
常温で1年 **800円**
(税込864円)

カラメルシロップの
ようなほのかな苦
みとコクが特徴。
＜原材料＞うるち玄
米（国産）、有機裁
培麦芽（カナダ産）

9645 ムソー 常温
AUGA オーガニック
ビーツスープ 400g
常温で1年 **398円**
(税込430円)

赤色のビーツ（甜菜大根）を贅沢に
使用した果敢の代表料理ボルシチ
スープ。じゃがいもや人参などの野
菜が入り、トマトの旨味を食べやす
く仕上げました。ヴィーガン対応
＜原材料＞有機ビーツ、有機じゃが
いも、有機人参、有機玉ねぎ、有機ト
マトペースト、有機菜種油、食塩、有
機てんさい糖、有機黒コショウ、有機バ
セリ

パプリカやオレガノのハーブが入った
爽やかトマトのスープ。口当たりも
やわらかでクリーミーな味わいです。
＜原材料＞有機人参、有機トマト、有
機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機
パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、
有機米粉、食塩、有機砂糖、有機
黒コショウ、有機バジル、有機ペイ
リーフ、有機オレガノ

ココナッツミルクを使った濃
厚で甘みのあるニンジンポ
タージュ。飽きのこない、く
せになる味わいです。
＜原材料＞有機人参、有機
ココナッツミルク、有機米
粉、食塩、有機オニオン
パウダー、有機ガーリックパ
ウダー、有機バセリ、有機玉葱

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味
の詰まったスープ。スパイスの香りが引
き立つ濃厚な味わいです。
＜原材料＞有機人参、有機キャベツ、有
機ポテト、有機いんげん、有機えんどう
豆、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機西洋
ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、
食塩、有機砂糖、有機米粉、有機ガー
リックパウダー、有機バジル、有機マジョ
ラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

旨味のあるマッシュルームを贅沢に使った
ポタージュスープ。ココナッツミルクでコク
を出し、マイルドに仕上げました。
＜原材料＞有機マッシュルーム、有機コ
コナッツミルク、有機米、食塩、有機オニ
オンパウダー、有機西洋ネギ、有機ガー
リックパウダー、有機バセリ、有機ペイ
リーフ、有機オレガノ、有機黒コショウ、
有機バセリ

旨味のあるマッシュルームを贅沢に使った
ポタージュスープ。ココナッツミルクでコク
を出し、マイルドに仕上げました。
＜原材料＞有機マッシュルーム、有機コ
コナッツミルク、有機米、食塩、有機オニ
オンパウダー、有機西洋ネギ、有機ガー
リックパウダー、有機バセリ、有機ペイ
リーフ、有機オレガノ、有機黒コショウ、
有機バセリ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2~2/5になります

9676 木次乳業 **冷蔵**
カマンベールチーズ 120g
冷蔵で35日 **900円**
(税込972円)

マイルドでミルキーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。
＜原材料＞生乳、乳酸菌スターター、レンネット、白カビ胞子、食塩



9683 木次乳業 **冷蔵**
プロボローネチーズ 380g
冷蔵で5ヶ月 **1800円**
(税込1944円)

加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのスモークチーズ。日本酒に良く合います。
＜原材料＞生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩



9690 木次乳業 **冷蔵**
プロボローネピッコロ 100g
冷蔵で90日 **520円**
(税込562円)

プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。
＜原材料＞生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩



139 木次乳業 **冷蔵**
イズモ・ラルージュ 180g
冷蔵で4ヶ月 **950円**
(税込1026円)

セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。
＜原材料＞生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩



9706 木次乳業 **冷蔵**
ナチュラルスナッカー 70g
冷蔵で40日 **450円**
(税込486円)

クセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。
＜原材料＞生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩



140 木次乳業 **冷蔵**
木次カフェオレ 1000ml
冷蔵10℃以下で8日 **290円**
(税込313円)

有機栽培されたコーヒー豆をじっくりとネルドリップし、奥出雲地方の良質な生乳、国産ビートグラニュー糖をミックスしました。有機コーヒーの独特な味わいとやさしいミルクの風味が楽しめる甘さ控えめのカフェオレです。
＜原材料＞生乳、コーヒー抽出液（有機栽培コーヒー）、ビートグラニュー糖



9713 ムソー
有機玄米フレーク・プレーン（砂糖なし） 150g
常温で10ヶ月 **400円**
(税込432円)

有機玄米を手軽に召し上がれるよう加工した、シンプルなシリアルです。
＜原材料＞有機玄米（秋田県産）



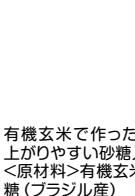
9720 ムソー
有機玄米フレーク・フロスト（砂糖付き） 150g
常温で10ヶ月 **400円**
(税込432円)

有機玄米で作った、お子さまにも召し上がりやすい砂糖入りのシリアルです。
＜原材料＞有機玄米（秋田県産）、有機砂糖（ブラジル産）



143 第3世界ショップ **常温**
ヨーグルトと食べるドライフルーツ 100g
常温で180日 **580円**
(税込626円)

海外の有機認定を受けた4種のドライフルーツで、ヨーグルトに足りない栄養素である食物繊維やミネラルをおいしく手軽に補えます。
＜原材料＞ドライマンゴー、ドライランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、レーズン、ドライパイナップル



141 小麦処福みみ **冷凍**
バンズ 1個
冷凍で30日 **183円**
(税込198円)

＜原材料＞有機スペルト小麦（アメリカ）、甘藷分蜜糖（種子島）、赤穂の甘塩、有機エクストラバージンオリブオイル、白神こだま酵母



9737 小麦処福みみ **冷凍**
スペルトパウンド型 約270g
冷凍で30日 **630円**
(税込680円)

＜原材料＞有機スペルト小麦（アメリカ）、甘藷分蜜糖（種子島）、赤穂の甘塩、有機エクストラバージンオリブオイル、白神こだま酵母



142 小麦処福みみ **冷凍**
スペルトバゲット 約180g
冷凍で30日 **417円**
(税込450円)

＜原材料＞有機スペルト小麦（アメリカ）、甘藷分蜜糖（種子島）、赤穂の甘塩、有機エクストラバージンオリブオイル、白神こだま酵母



野生種ミツバチが集めた、上質な味わい

9744 第3世界ショップ **常温**
ネパール ヒマラヤ山麓はちみつ 300g
2年 **1800円**
(税込1944円)

ネパール、チトワン国立公園を有するチトワン地域を自由に飛び回るミツバチが集めたはちみつです。澄んだ黄金色、軽やかな花の香り、クセのないさわやかな甘さが特徴です。
＜原材料＞はちみつ（ネパール）



144 第3世界ショップ **常温**
メープルグラノーラ オリジナル 220g
常温で180日 **980円**
(税込1058円)

主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。
＜原材料＞シリアル加工品（オートミール、メープルシロップ、食塩）、レーズン、ドライクランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、くるみ、アーモンド



9768 第3世界ショップ **常温**
メープルグラノーラ マンゴー・カシュー 220g
常温で180日 **980円**
(税込1058円)

主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・レーズン・ドライマンゴーは海外の有機認証を取得しています。
＜原材料＞シリアル加工品（オートミール、メープルシロップ、食塩）、レーズン、ドライマンゴー、カシューナッツ



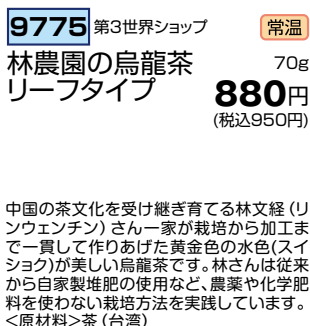
9751 第3世界ショップ **常温**
ラム酒漬けドライフルーツナッツ 120g
1年 **640円**
(税込691円)

レーズン、ドライクランベリー、くるみはアメリカの有機認証のものを使用。アルコール添加をしていないラム原酒を使用しているため、遺伝子組み換え作物混入の恐れがありません。香料、保存料、ソルビトールも不使用です。
＜原材料＞レーズン、ドライクランベリー、くるみ、粗糖、ラム酒



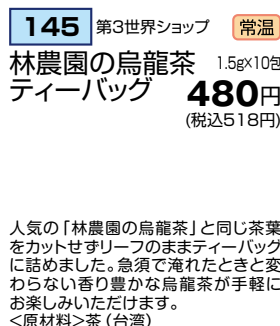
9775 第3世界ショップ **常温**
林農園の烏龍茶 リーフタイプ 70g
880円
(税込950円)

中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経（リンウェンチン）さん一家が栽培から加工まで一貫して作りあげた黄金色の水色（シイ）が美しい烏龍茶です。林さんは従来から自家製堆肥の使用など、農業や化学肥料を使わない栽培方法を実践しています。
＜原材料＞茶（台湾）



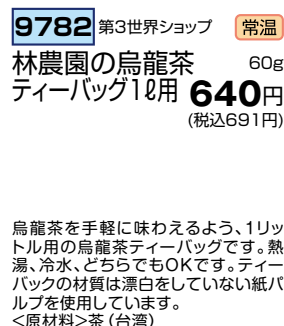
145 第3世界ショップ **常温**
林農園の烏龍茶 ティーバッグ 1.5g×10包
480円
(税込518円)

人気の「林農園の烏龍茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。急須で淹れたときと変わらない香り豊かな烏龍茶が手軽にお楽しみいただけます。
＜原材料＞茶（台湾）



9782 第3世界ショップ **常温**
林農園の烏龍茶 ティーバッグ12用 60g
640円
(税込691円)

烏龍茶を手軽に味わえるよう、1リットル用の烏龍茶ティーバッグです。熱湯、冷水、どちらでもOKです。ティーバッグの材質は漂白をしていない紙パルプを使用しています。
＜原材料＞茶（台湾）



下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2~2/5になります

9799 第3世界ショップ 常温
ダーズリンティ 80g
常温で1年 **920円**
(税込994円)

マスカットフレーバーと呼ばれる、非常に上品で柔らかな芳香が特徴です。ストレートティーで芳醇な香りをお楽しみいただくのがオススメです。茶葉は有機JAS認証を取得しています。
＜原材料＞紅茶（インド）



146 第3世界ショップ 常温
ダーズリンティティーバッグ 1.8g×10包 **480円**
(税込518円)
常温で1年

人気の「ダーズリンティ」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
＜原材料＞紅茶（インド）



9805 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 80g
常温で1年 **700円**
(税込756円)

海外の有機認証を受けたシンガンパティ紅茶にイタリア産のベルガモット精油で香りづけした、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りづけしています。人工香料の強い香りが苦手な方にもオススメです。
＜原材料＞紅茶（インド）、ベルガモット香料（イタリア）



147 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶ティーバッグ 1.8g×14包 **480円**
(税込518円)
常温で1年

人気の「アールグレイ紅茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
＜原材料＞紅茶（インド）、ベルガモット香料（イタリア）



9812 第3世界ショップ 常温
シンガンパティ紅茶 100g **500円**
(税込540円)
常温で1年

シンガンパティ紅茶の味は、甘い香りと柔らかな味わいが特徴です。渋みが少ないので、やや濃い目に出すのがポイントです。ストレートはもちろん、豊かなコクはミルクとの相性も抜群なのでミルクティーでもおいしくいただけます。シンガンパティ農園は有機認証を受けており、農薬や化学肥料を使わない茶葉づくりを行っています。
＜原材料＞紅茶（インド）



148 第3世界ショップ 常温
シンガンパティ紅茶ティーバッグ 1.8g×14包 **480円**
(税込518円)
常温で1年

人気の「シンガンパティ紅茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
＜原材料＞紅茶（インド）



9829 第3世界ショップ 常温
Stick 黒糖ココア 13g×5本 **600円**
(税込648円)
1年



フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみを使用しています。海外有機認証を取得しています。牛乳はもちろん、お湯でもおいしくお飲みいただけます。
＜原材料＞黒糖、ココアパウダー

9836 第3世界ショップ 常温
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本 **600円**
(税込648円)
180日



ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳のみを原材料とし、すべて素性が明らかな国産原料を使用しています。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。
＜原材料＞脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶

149 第3世界ショップ 常温
チャイバック 3g×12包 **440円**
(税込475円)
1年

紅茶とスパイスが1人分のティーバックになった便利なチャイバック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かな味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。
＜原材料＞紅茶（インド）、スパイス（スリランカ）：生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン



ミヤトウ野草研究所

大自然の中でたくましい生命力を秘めて育った野草をはじめ、野菜・果物・穀類・海藻などを主原料としました。微生物と酵素を研究し、「健康と長寿」をテーマとした製品を、ひとつひとつ心を込め、手間暇をかけて作っています。



9843 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・赤 500ml **1050円**
(税込1155円)
常温で1年

9850 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・白 500ml **1050円**
(税込1155円)
常温で1年

厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。



9867 ミヤトウ野草研究所 常温
ミヤトウ野草茶 3g×30包 **1500円**
(税込1620円)
常温で2年



野草の逞しい姿に着目し、素材本来の味や香りを大切にした風味豊かな野草ブレンド茶です。

9874 ミヤトウ野草研究所 常温
ユアラゼブルーベリープラス 500ml **4240円**
(税込4579円)
常温で2年



厳選された素材の栄養を凝縮させた発酵酵素飲料。1日15~20ml程度お召し上がりください。

高原の泉・赤 ＜原材料＞ヤマブドウ、ブルーベリー、カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パインアップル、パパイア、大豆、糖類

高原の泉・白 ＜原材料＞カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パインアップル、パパイア、大豆、糖類

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

ミヤトウ野草茶 ＜原材料＞エビス草、ルイボスティー、玄米、ドクダミ、スギナ、ハト麦、タンポポ、柿の葉、熊笹、甘茶、ツル、クコの葉、オオバコの葉、クコ、甘茶、モミ

ユアラゼ・ブルーベリープラス ＜原材料＞野草類/アカザ、アカメカシワ、アマチャヅル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビス草、オオバコの葉、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツツアケビ、ツクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野草類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、ブロッコリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山手、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイア、パインアップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

9881 ヤッホーブルーイング 常温
【ケース】サンサンオーガニックビール 330ml×24缶 **5952円**
(税込6547円)
常温で150日

150 ヤッホーブルーイング 常温
サンサンオーガニックビール 6缶セット 330ml×6缶 **1488円**
(税込1637円)
常温で150日

ドイツ産有機麦芽と有機ホップで作った、すっきりとした飲み味のオーガニックビール。アルコール度数：約5% ＜原材料＞有機栽培麦芽（ドイツ産、OCIA認定）、有機栽培ホップ（ドイツ産、BIOLAND認定）



9898 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6本 **1111円**
(税込1200円)
常温で1年（開封前）

151 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24本（ケース） **4246円**
(税込4586円)
常温で1年（開封前）

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2/2~2/5になります

9904 第3世界ショップ 常温
徳用アーモンド (食塩不使用) 230g
180日 **1250円**
(税込1350円)

生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。原料のアーモンドは海外有機認証を取得しています。
＜原材料＞海外有機認証アーモンド(アメリカ)



9911 第3世界ショップ 常温
徳用くるみ(生) 200g
180日 **1100円**
(税込1188円)

生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。
＜原材料＞海外有機認証くるみ(アメリカ)



152 第3世界ショップ 常温
徳用ミックスナッツ 200g
180日 **1250円**
(税込1350円)

4種類のナッツをバランス良くミックスしました。くるみ・アーモンド・ピスタチオはアメリカの海外有機認証、カシューナッツはスリランカの生産者から届きます。
＜原材料＞海外有機認証くるみ(アメリカ)、海外有機認証アーモンド(アメリカ)、海外有機認証ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ(スリランカ)



9928 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ 65g
180日 **450円**
(税込486円)



保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証くるみを使用した素材の美味しさが活かされた逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやわらかな口当たり。じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくりと絡めつくりました。
＜原材料＞くるみ、加工黒糖、粗糖

9935 第3世界ショップ 常温
きな粉くるみ 65g
180日 **450円**
(税込486円)



カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコクが合わさった素材でやさしい味わいです。
＜原材料＞くるみ、粗糖、きな粉(大豆・遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

153 第3世界ショップ 常温
メープルアーモンド 40g
180日 **440円**
(税込475円)



油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上品な風味に、隠し味の塩が味に深みとコクをプラスしています。メープルシロップの繊細で上品な風味がアーモンドの香ばしさを引き立てます。
＜原材料＞ローストアーモンド(海外有機認証)、メープルシロップ、食塩

9942 第3世界ショップ 常温
カシューナッツ カレー味 60g
180日 **520円**
(税込562円)



16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複層で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレースナックです。ほろよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。
＜原材料＞カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉

9959 第3世界ショップ 常温
ミルクチョコレート 100g
(カカオ分38%) **600円**
12ヶ月 (税込648円)



ヘーゼルナッツパウダーを練り込んだ、リッチで口溶けの良いミルクチョコレートです。国際的な有機認証機関の認定を受けています。
＜原材料＞全粉乳、粗糖、ココアバター、カカオマス、黒糖、ヘーゼルナッツ粉、バニラ

154 第3世界ショップ 常温
ビターチョコレート 100g
(カカオ分55%) **600円**
18ヶ月 (税込648円)



カカオ分55%でカカオ本来のビターな味わいをお楽しみいただけるチョコレートです。乳化剤や油脂を使わずココアバターのみ使用し、極上の素材で作られた華やかに香るチョコレートをお楽しみ下さい。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、黒糖、バニラ

9966 第3世界ショップ 常温
ヘーゼルナッツチョコレート 100g
(カカオ分38%) **700円**
10ヶ月 (税込756円)



丸ごとのヘーゼルナッツがゴロゴロ入った贅沢なチョコレートです。口溶けの良いミルクチョコレートとヘーゼルナッツ独特の歯ごたえと風味は相性抜群です。
＜原材料＞ヘーゼルナッツ、全粉乳、粗糖、ココアバター、カカオマス、黒糖、バニラ

9973 第3世界ショップ 常温
エクストラチョコレート 100g
(カカオ分71%) **600円**
24ヶ月 (税込648円)



カカオ分71%のビターな味わいと、上質の口溶けを両立させた大人の味わいのチョコレート。カカオ本来の味わいがぎゅっと詰まったチョコレートは、適をのめらせる味わいです。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、黒糖、バニラ

9980 第3世界ショップ 常温
ソルト&キャラメルチョコレート 100g
(カカオ分55%) **600円**
12ヶ月 (税込648円)



塩入りのビターチョコレートにキャラメルランチをちりばめたチョコレートです。キャラメルランチのサクサクとした食感と、甘すぎないさっぱりとした味わいが特徴です。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、キャラメル(粗糖、全粉乳、バター、コーンシロップ)、黒糖、食塩、バニラ

155 第3世界ショップ 常温
ホワイトチョコレート 100g
(カカオレス) **700円**
12ヶ月 (税込756円)



カカオアスを含まないホワイトチョコレート。ココアバターの濃厚な口どけと、たっぷりのバニラビーンズの甘い香りが人気です。
＜原材料＞粗糖、ココアバター、全粉乳、脱脂粉乳、バニラ

9997 第3世界ショップ 常温
ミニチョコ オレンジビター 40g
(カカオ分65%) **350円**
12ヶ月 (税込378円)



柑橘の爽やかな香りのビターチョコレート。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、黒糖、天然オレンジ香料

8501 第3世界ショップ 常温
ミニチョコ ジンジャーレモン 40g
(カカオ分55%) **350円**
12ヶ月 (税込378円)



ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ごたえと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラス。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、キャンディ(粗糖、生薬)、黒糖、こしょう、バニラ、天然レモン香料

8518 第3世界ショップ 常温
ミニチョコ エスプレッソ 40g
(カカオ分55%) **350円**
10ヶ月 (税込378円)



ペルー産コーヒー豆をパウダーにして練り込んだ、本格コーヒーの香り高いビターな大人のチョコレート。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、黒糖、コーヒー粉、バニラ

156 第3世界ショップ 常温
ミニチョコ カカオ80% 40g
(カカオ分80%) **350円**
24ヶ月 (税込378円)



カカオの力強い香りやコク、上質な苦みと酸味があり少量でも満足感を得られます。口の中で感じる酸味がクセになります。
＜原材料＞カカオマス、粗糖、ココアバター、バニラ(一部に乳成分を含む)

8525 ぶくぶくワールド 常温
プレーンクッキー 70g
常温で90日 **275円**
(税込297円)



卵がたっぷり入った、香ばしいまんくッキー。シンプルで優しい味わいです。
＜原材料＞特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗糖、卵

157 ぶくぶくワールド 常温
まあぶるクッキー (ココアーズクッキー) 70g
常温で90日 **330円**
(税込356円)



シンプルなプレーン生地と有機ココアを使用したココア生地のマールクッキー。
＜原材料＞特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗糖、卵、ココア(JAS有機認証)

8532 ぶくぶくワールド 常温
カフェオレクッキー 70g
常温で90日 **330円⇒310円**
(税込356円⇒335円)



オーガニックのコロンビア・サンタマルタ産のコーヒーをノンホモ牛乳に溶かして、クッキー生地に入れました。
＜原材料＞特別栽培小麦粉(要農の小麦粉)、よつ葉加塩バター、粗糖、よつ葉ノンホモ牛乳、有機インスタントコーヒー

158 ぶくぶくワールド 常温
こくとうビスケット 70g
常温で90日 **275円**
(税込297円)



てんさい糖のかわりに国産の黒糖を使用しました。黒糖独特の風味が口におに広がります。
＜原材料＞特別栽培小麦粉(国産)、水、黒糖(国産)、なたね油(国産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/2~2/5になります

8549 きとうむら 常温

おからくっきーしょうが 85g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



素朴で歯ごたえのあるおからくっきーに、国産しょうがを加えました。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産大豆：遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、生麦(国産)

159 きとうむら 常温

おからくっきーゆず 85g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



ほりほりとかむごとに、やさしくさわやかなゆずの香りが広がります。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産大豆：遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8556 きとうむら 常温

おからくっきープレーン 85g
常温で6ヶ月 **389円**
(税込420円)



ほりほりとした歯ごたえと、おからの優しい風味がクセになります。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆：遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗製糖)

8563 きとうむら 常温

おからくっきーごま 85g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ほりほりとかむごたえのあるクッキー。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆：遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗製糖)、黒ごま(国産)なし

8570 きとうむら 常温

木頭柚子ドリンク 180ml
常温で6ヶ月 **170円**
(税込184円)



粗糖で甘味をつけた、甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すっきり。
＜原材料＞砂糖(粗糖等、鹿児島県産)、柚子果汁(徳島県産)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず使用、天然水

160 きとうむら 常温

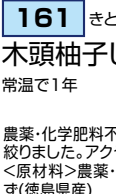
ゆずじゃむ 155g
常温で1年 **470円**
(税込508円)



手搾りの柚子皮と、北海道産ビートグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ビートグラニュー糖(北海道産)

8587 きとうむら 常温

木頭柚子しぼり 250ml
常温で1年 **1440円**
(税込1555円)



農薬・化学肥料不使用柚子を丁寧に手で絞りました。アクやエグミがありません。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8594 きとうむら 常温

ゆず湯 30g×5袋
常温で2年 **864円**
(税込950円)



木頭村の農薬・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

8631 フルーツバスケット 常温

みるく小町 80g
常温で1年 **260円**
(税込281円)



昔ながらの京風ミルク飴です。地元丹那牛乳で作られた全脂粉乳を使用しています。
＜原材料＞粗糖、麦芽水飴、全粉乳

8600 アリモト 常温

玄米ぼん煎餅 7枚
常温で180日 **298円**
(税込322円)



お米の味をいかしたシンプルな塩味のぼん煎餅です。
＜原材料＞うるち玄米(鳥取県産)、うるち白米(鳥取県産)、塩

162 アリモト 常温

玄米醤油おかき 50g
常温で120日 **298円**
(税込322円)



国産原料で仕込んだ本造り醤油を使用。素朴な味わいです。
＜原材料＞もち玄米(岡山県産)、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、昆布、削り節(いわし節、うるちめ節)、発酵調味料、塩

8617 アリモト 常温

焼塩煎餅 80g
常温で150日 **298円**
(税込322円)



素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らかな食感のお煎餅です。
＜原材料＞うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

8624 アリモト 常温

丹波黒豆玉子煎餅 75g
常温で120日 **298円**
(税込322円)



兵庫県の豊穡な風土が生んだ黒豆を振りかけ、焼き上げました。
＜原材料＞小麦粉(国産)、砂糖、卵、丹波黒豆(兵庫県産)、膨張剤

8648 フルーツバスケット 常温

コーヒー飴 80g
常温で1年 **260円**
(税込281円)



甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しくて素朴な甘さのコーヒーキャンディです。
＜原材料＞麦芽水飴、粗糖、全脂粉乳、コーヒー(インスタント)



8655 アグリ・コーポレーション 常温

オーガニックおしゃぶー (安納芋) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込421円)



完全無添加の赤ちゃん用の食べるおしゃぶーです。生後6ヶ月頃からの歯がため時期におしゃぶーしながら、離乳食感覚で。
＜原材料＞有機さつまいも

8662 アグリ・コーポレーション 常温

オーガニックおしゃぶー (芋おとめ) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込421円)



＜原材料＞有機さつまいも

国産・無添加のワンちゃんのおやつ

8686 アグリ・コーポレーション 常温

ワンちゃんおやつ (紫芋) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込429円)

収穫から天日干しまで全て人の手で丹念に作りしました。自然の恵みのみの完全無添加です。主食ではなく、ご褒美としてお与えください。
＜原材料＞有機さつまいも

8679 アグリ・コーポレーション 常温

ワンちゃんおやつ (安納芋) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込429円)



人間の赤ちゃん用に開発した「おしゃぶー」を原料に、小型犬向けに作りしました。原料の芋は有機栽培です。
＜原材料＞有機さつまいも

8693 太陽油脂 常温

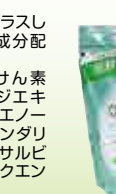
パックスオリー/シャンプー 550ml
1258円
(税込1384円)



オリーブのうるおいをプラスした、髪にやさしい天然成分配合の石けんシャンプー。
＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール

163 太陽油脂 常温

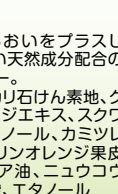
パックスオリー/シャンプー詰替 500ml
871円
(税込958円)



オリーブのうるおいをプラスした、髪にやさしい天然成分配合の石けんシャンプー。
＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール

8709 太陽油脂 常温

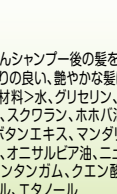
パックスオリー/リンス 550ml
1258円
(税込1384円)



石けんシャンプー後の髪を弱酸性にし、櫛どりの良い、艶やかな髪に仕上げます。
＜原材料＞水、グリセリン、クエン酸、リンゴ酸、スクワラン、ホホバ油、カミツレ、シソ、ボタンエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、キシタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

8730 太陽油脂 常温

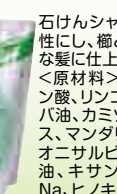
パックスオリー/フェイスフォーム詰替 140ml
580円
(税込638円)



天然成分をたっぷり配合した植物性石けん。シェービング用としても。
＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、ムクロジエキス、ローズ水、ニュウコウ、ワイキョウエキス、エタノール、クエン酸

164 太陽油脂 常温

パックスオリー/リンス詰替 500ml
871円
(税込958円)



石けんシャンプー後の髪を弱酸性にし、櫛どりの良い、艶やかな髪に仕上げます。
＜原材料＞水、グリセリン、クエン酸、リンゴ酸、スクワラン、ホホバ油、カミツレ、シソ、ボタンエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、キシタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

8716 太陽油脂 常温

パックスオリー/ボディソープ 550ml
1258円
(税込1384円)



敏感肌の方や小さなお子様にもお使いいただける、植物性ボディソープ。
＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、クエン酸、ローズウッド油、チンピエキス、クマザサエキス、トコトリエノール、エタノール

165 太陽油脂 常温

パックスオリー/ボディソープ詰替 500ml
871円
(税込958円)



敏感肌の方や小さなお子様にもお使いいただける、植物性ボディソープ。
＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、クエン酸、ローズウッド油、チンピエキス、クマザサエキス、トコトリエノール、エタノール

8723 太陽油脂 常温

パックスオリー/フェイスフォーム 150ml
773円
(税込850円)



天然成分をたっぷり配合した植物性石けん。シェービング用としても。
＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、ムクロジエキス、ローズ水、ニュウコウ、ワイキョウエキス、エタノール、クエン酸

8747 太陽油脂 常温

パックスナチュロン/クリームソープ 100g
135円
(税込149円)



ひまわり油とホホバ油を配合し、しっとりとした洗い上がり。無香性。
＜原材料＞石けん素地、ハブプリッドヒマワリ油、ホホバ油、トコトリエノール

体の芯から
ぽっかぽか

冷え症 肩こり 腰痛に

すごい入浴剤、できました!



※イメージ

薬用 重炭酸入浴剤

「重曹」と「クエン酸」を独自製法で錠剤化させて重炭酸イオンを発生させる、無色・無臭の全く新しい自然派入浴剤です。香りや色を楽しむ一般の入浴剤とは異なり、重炭酸イオンの力で毛細血管を広げ血流量をアップさせます。3つの有効成分※3が、からだを芯から温めます。

40分前後のぬるめのお湯で
じっくりと約15分の入浴がおすすめです

※1 温浴効果による ※2 炭酸水素Naによる
※3 炭酸水素Na、炭酸Na、硫酸Mgによる

血流アップでぽかぽか!

温浴効果が24時間 長く続く!

疲労回復&リラックス

食品グレードの「重曹」と自然由来の「クエン酸」を独自製法で錠剤化させて重炭酸イオンを発生させる、無着色・無香料の自然派入浴剤です。余分な成分を使用していないのに温浴効果はしっかり。お肌が敏感な方や赤ちゃん(生後3か月以上)にも安心です。

有効成分: 炭酸水素Na、炭酸Na、硫酸Mg(エプソムソルト) その他成分: クエン酸、DL-リンゴ酸、PEG-6000、タルク

8754 株式会社ゼンケン 常温

薬用 重炭酸入浴剤 10錠入
ナチュラルバス

2500円⇒2300円
(税込2750円⇒2530円)

10錠入



8761 株式会社ゼンケン 常温

薬用 重炭酸入浴剤 20錠入
ナチュラルバス

4900円⇒4500円
(税込5390円⇒4950円)

20錠入



ゼンケン浄水器カートリッジセール!!
この機会にお買い求めを
おすすめします。

交換時期は
大丈夫ですか?

アクアセンチュリープラス、アクアセンチュリースマートのカートリッジは
互換性があります。その他カートリッジは互換性がないのでご注意ください。

8778 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
スーパーアクアセンチュリー

24000円⇒22000円
(税込26400円⇒24200円)

MFH-221専用
型番にご注意下さい

交換
2年



8785 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
スーパーアクアセンチュリー

24000円⇒22000円
(税込26400円⇒24200円)

MFH-220専用
型番にご注意下さい

交換
2年



8792 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリープラス

15000円⇒14000円
(税込16500円⇒15400円)

交換
1年



8808 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリースマート

9500円⇒8500円
(税込10450円⇒9350円)

交換
1年



8815 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
クリスタル21 SDX

16800円⇒15000円
(税込18480円⇒16500円)

交換
1年



8822 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
クリスタル21 DX

16800円⇒15000円
(税込18480円⇒16500円)

交換
1年



8839 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
スリマー

11000円⇒9800円
(税込12100円⇒10780円)

交換
1年



8846 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
共通カートリッジA

16800円⇒15000円
(税込18480円⇒16500円)

交換
1年



8853 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアホーム

18500円⇒17000円
(税込20350円⇒18700円)

交換
1年



8860 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
ビクラ洗浄ポット

2500円
(税込2750円)

交換
6ヶ月



8877 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリーポット

3600円⇒3400円
(税込3960円⇒3740円)

交換
1年



8884 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
ピュアストリーム2・3共通

3000円⇒2700円
(税込3300円⇒2970円)

交換
5ヶ月



8891 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
ピュアストリーム

2500円⇒2300円
(税込2750円⇒2530円)

交換
6ヶ月



8907 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリーレインボー

11000円⇒9800円
(税込12100円⇒10780円)

CCF-151S専用
型番にご注意下さい

交換
1年



8914 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリーレインボー

12800円⇒11400円
(税込14080円⇒12540円)

CCF-150S専用
型番にご注意下さい

交換
1年



