



ひな祭りの由来とは？

ひな祭りの由来は諸説ありますが、中国でおこなわれていた「上巳（じょうし）の節句」が日本に伝わってきたという説が有力です。

もともとは邪気や厄を払うための行事で、人形に自分の邪気をうつして川に流すという「流し雛」が行われていました。この行事は長らく行われていましたが、時代とともに流し雛に使用する人形が立派になり、川に流すのではなく家に飾るようになりました。これがやがてひな人形となり、貴族の中で流行っていたおまごと遊びのような「ひひな遊び」と合わさって、ひな祭りになったといわれています。

また、ひな祭りが3月3日に定められ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日として定着したのは江戸時代の頃だといわれています



8044 松本製菓 常温
三色すはま団子 8本
常温で90日 **460円**
(税込497円)

煎った大豆からつくる風味と香り豊かなすはま粉をしようした昔ながらのなつかしい手作りひなまつり用半生菓子です。
＜原材料＞砂糖、水飴、大豆、着色料（ビートレッド、クチナシ、紅麹）



8051 松本製菓 常温
ひなゼリー 100g
常温で120日 **470円**
(税込508円)

ひし餅を真似た、愛らしい半生菓子です。小さなお子様でも一口で召し上がれます。
＜原材料＞砂糖、水飴、寒天、乾燥卵白、寒梅粉ミックス、着色料（ベニバナ、クチナシ、紅麹）



8068 栗新 常温
ひなチョコ 30g
常温で120日 **490円**
(税込530円)

国産のもち米を香ばしく煎り揚げ、オーガニックチョコレートでふんわりと固め、軽い食感に仕上げました。
＜原材料＞もち米（国産）、チョコレート（有機砂糖、有機カカオマス、有機カカオバター、全粉乳）、ホワイトチョコレート（有機カカオバター、全粉乳、有機砂糖）、イチゴパウダー、きな粉



8075 長豊堂 常温
三色羽二重餅 18個
常温で45日 **420円**
(税込454円)

国産餅粉を練り上げ、柔らかく仕上げた赤、緑、白の三色餅です。
＜原材料＞砂糖、水飴、餅粉、米粉、着色料（野菜色素、紅花色素、クチナシ色素）



8082 アリモト 常温
小桜えびせんべい 16g
常温で120日 **120円**
(税込130円)

国産うるち米100%の生地に、瀬戸内海の桜えびをふんだんに練り込みました。添加物・化学調味料を使わず、国産の米油、昆布、かつお節でシンプルに仕上げました。
＜原材料＞うるち米（国産）、干海老、米油、塩、昆布粉末（北海道）、鰹節粉（鹿児島県）



8198 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
ひしもち 1個（約115g）
冷蔵で15日 **350円**
(税込378円)

東城愛農有機野菜の里の手作りひし餅です。自然の色で染めた、優しい色合いです。
＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、よもぎ（広島県産）、赤大根（広島県産）、紅麹



8099 ばいこう堂 常温
おひなさま・幸せひな霰糖 15個
常温で180日 **1030円**
(税込1133円)

日本伝統の高級砂糖「和盆糖」を型打ちした干菓子。まろやかな口どけと上品な甘さが魅力です。
＜原材料＞和盆糖（香川県）

桜餅



8105 岩手阿部 **冷凍**
桜餅 4個
冷凍で1年 **460円**
(税込497円)

岩手県産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬込んでいます。
＜原材料＞小豆(北海道)、砂糖、還元水あめ、食塩、道明寺粉(岩手県)、桜葉漬(静岡県)、食塩

桃ジュース



8112 ムソー **常温**
桃ジュース 600ml
常温で1年 **1060円**
(税込1145円)

もぎたての白桃100%。お口いっぱいに桃の香りが広がります。
＜原材料＞もも(山梨県産白桃)

ひな三色豆



8129 共成製菓 **常温**
ひな三色豆 80g
常温で180日 **300円**
(税込324円)

北海道産素材のうま味にこだわり、糖度の高い十勝産の大豆振大豆を使用。優しい甘さがクセになります。
＜原材料＞甜菜糖、大豆、小麦粉、抹茶、着色料(クチナシ)

ひなおこし



8136 松本製菓 **常温**
ひなおこし 60g
常温で120日 **390円**
(税込422円)

国内産うるち米を100%使用し甘味を抑えたおひな菓子3色のひし形ボン菓子です。
＜原材料＞麦芽水飴、うるち米、砂糖、抹茶、紅麴色素

あられの金平糖(ミックス)



8143 藤沢永正堂 **常温**
あられの金平糖(ミックス) 5種各2袋
常温で1年 **500円**
(税込540円)

職人さんの愛情がぎゅっと詰まった、こんべいとうあられです。口の中で砕けてシャリシャリと小気味よい食感です。お菓子やお酒のトッピングにも。
＜原材料＞和三盆糖味: 甜菜糖(北海道)、あられ、和三盆糖(香川県) 生姜味: 甜菜糖(北海道)、あられ、生姜粉末(高知県) ほうじ茶味: 甜菜糖(北海道)、あられ、ほうじ茶粉末(京都府) ミルク味: 甜菜糖(北海道)、あられ、無糖練乳(国産) コーヒー味: 甜菜糖(北海道)、あられ、インスタントコーヒー

みかんと抹茶のボンボン菓子



8150 栗新 **常温**
みかんと抹茶のボンボン菓子 40g
常温で120日 **380円**
(税込411円)

国産の米を使用したボンに、甘みをあっさりつけました。京都の抹茶を使用した抹茶味と、愛媛県産温州みかんを使用したみかん味とのミックスです。
＜原材料＞うるち米(山形県)、甜菜糖(北海道)、抹茶(京都府)、温州みかん(愛媛県)

奥出雲桜そば



8167 本田商店 **常温**
奥出雲桜そば 320g(麺100g×2、つゆ60g×2)
常温で90日 **580円**
(税込627円)

国産の桜の葉を麺に練り込んで作り上げました。つゆはうま味調味料を使わずに鰹節、昆布、椎茸で出汁をとったまろやかな味のつゆです。
＜原材料＞めん: 小麦粉(北海道)、そば粉(北海道、大分県等)、桜の葉(静岡県)、食塩、野菜色素 つゆ: 醤油(福岡県)、砂糖、鰹節、宗田鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒

赤飯 祝御膳(2合炊き)



8174 山清 **常温**
赤飯 祝御膳(2合炊き) もち米300g、小豆煮汁140g、小豆煮豆70g
常温で365日 **864円**
(税込934円)

家庭の炊飯器で手軽に美味しいおこ風風の赤飯が出来ます。もち米は佐賀県産の「ひよこもち」を使用。小豆は特別栽培された北海道産小豆を使用。小豆煮汁を100%使用して、自然な色調に仕上がります。食品添加物は使用していません。
＜原材料＞もち米(佐賀県産ひよこもち)、小豆煮汁[小豆(北海道産特別栽培)、食塩]、小豆煮豆[小豆(北海道産特別栽培)]

赤飯 祝御膳(2合炊き)



8181 マルアイ **常温**
桜ごはんの素(2合用) 2合用
常温で150日 **450円**
(税込486円)

国産の桜の花(八重桜)を塩漬し、桜の花の塩漬液に梅酢と野菜色素を加えた赤酢液をセットした、炊き込みごはんの素です。桜のほんのりとした香りの炊き込みごはんは、春を食で楽しめ、卒業式や入学式などのお祝い事などにも最適です。2合用です。
＜原材料＞さくら(国産)、梅酢(和歌山県)、赤酢液(さくら、梅酢、食塩)、食塩、野菜色素

下記商品は通常品です。
お届け日は
2/16~2/19になります。

やさい屋さんのシリーズ
毎日一杯、飲む糀
ノンアルコール
保存料・添加物不使用!

192 大阪愛農食品センター **冷凍**
やさい屋さんの甘酒 300g
冷凍で6ヶ月 **630円**
(税込680円)

伊賀市の農業不使用米・有機栽培米使用の麹とガイウォーターで作った飲む点滴ともいわれる甘酒。砂糖や他の甘味料を全く使わず麹のみの甘さのみ、保存料や添加物を一切使わず、高機能性の水ガイウォーターのみを使って作ったノンアルコール甘酒です。3倍に希釈しても美味しいです。
＜原材料＞米こうじ(国産米)、水(ガイウォーター)
※解凍後は、冷蔵庫に入れ10日以内にお飲み下さい。



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	2/23	2/24	2/25	2/26
ご注文書 提出日	2/9	2/10	2/11	2/12

9003 マルニ竹内商店 冷凍
干ハタハタ 7~10匹
冷凍で1ヶ月 1161円⇒**1080円**
(税込1254円⇒1166円)



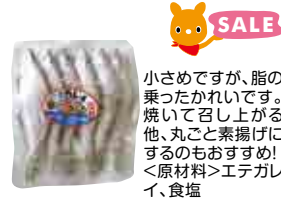
脂の乗った弾力のある身が、口の中で弾けます。頭・内臓は、取り除いています。
＜原材料＞ハタハタ、食塩

97 マルニ竹内商店 冷凍
干かれい中 3~4枚
冷凍で1ヶ月 1280円⇒**1200円**
(税込1382円⇒1296円)



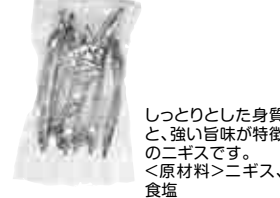
脂乗りがよく、シューシーで肉厚。凝縮された旨味がたまりません。
＜原材料＞エテガレイ、食塩

9010 マルニ竹内商店 冷凍
干かれい小 5枚
冷凍で1ヶ月 1080円⇒**1000円**
(税込1166円⇒1080円)



小さめですが、脂の乗ったかれいです。焼いて召し上がる他、丸ごと素揚げにするのもおすすめ！
＜原材料＞エテガレイ、食塩

9027 マルニ竹内商店 冷凍
干きす 250g
冷凍で1ヶ月 **452円**
(税込488円)



しっとりとした身質と、強い旨味の特徴のニギスです。
＜原材料＞ニギス、食塩

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518円⇒432円)



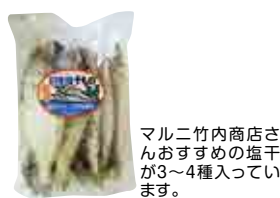
国産丸大豆醤油に焼酎仕込みの本みりん、純米酒を配合したホタルイカ沖漬け調味料。

98 マルニ竹内商店 冷凍
丸干しイカ 150g
冷凍で1ヶ月 524円⇒**468円**
(税込566円⇒505円)



小ぶりのイカを丸ごと干しました。柔らかく、旨味が強いです。
＜原材料＞イカ、食塩

9041 マルニ竹内商店 冷凍
マルニおすすめ！ 3~4種
おまかせ塩干 **1291円**
冷凍で1ヶ月 (税込1394円)



マルニ竹内商店さんおすすめの塩干が3~4種入っています。

9058 マルニ竹内商店 冷凍
あじ煮干 200g
冷凍で1ヶ月 630円⇒**567円**
(税込680円⇒612円)



おだしやおやつに。丸ごと食べられてカルシウムたっぷり！
＜原材料＞アジ

9065 マルニ竹内商店 冷凍
かに身ミックス 250g
冷凍で1ヶ月 **2800円**
(税込3024円)



かにの指身とほくし身です。サラダやちらし寿司のトッピング、チャーハンの具などに。

9072 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⇒**2400円**
(税込2808円⇒2592円)



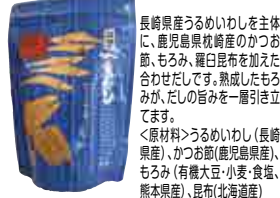
獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。
＜原材料＞ずわいがに、食塩

99 イワタニアコレクト 常温
新だし(かつおだし) 8g×24袋
常温で12ヶ月 **1080円**
(税込1166円)



鹿児島県枕崎産のかつお節を主体に、鹿児島産うるめいわし、もろみ、昆布を加えた合わせだしです。熟成したのもろみを一層引き立てます。
＜原材料＞かつお節(鹿児島県産)、うるめいわし(長崎県産)、もろみ(有機大豆・小麦・食塩、熊本県産)、昆布(北海道産)

9089 イワタニアコレクト 常温
一番だし(いりこだし) 6g×30袋
常温で12ヶ月 **680円**
(税込734円)



長崎県産うるめいわしを主体に、鹿児島県枕崎産のかつお節、もろみ、羅臼昆布を加えた合わせだしです。熟成したのもろみを一層引き立てます。
＜原材料＞うるめいわし(長崎県産)、かつお節(鹿児島県産)、もろみ(有機大豆・小麦・食塩、熊本県産)、昆布(北海道産)

100 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)

101 千葉産直サービス 常温
房総白浜産天然ひじき 50g
常温で1年 **637円**
(税込688円)



荒波打ち寄せる房総の岩場で採取したひじきを、釜で炊き上げ乾燥させました。
＜原材料＞ひじき(千葉県産)

9096 千葉産直サービス 常温
いわしっこ 80g
常温で1年 **369円**
(税込398円)



いわしを骨ごと節加工したものと、そうだ節、かつお節を合わせた顆粒にした粉末だしです。
＜原材料＞いわし節、そうだ節、かつお節

9102 近藤水産 冷凍
カツオ赤身スライス 150g
冷凍で20日 **646円**
(税込698円)



一本釣りカツオ船のカツオ赤身をスライスしました。漬け丼やサラダなどに。
＜原産地＞太平洋

102 近藤水産 冷凍
めばちまぐろ山かけ用 200g
冷凍で1ヶ月 **680円**
(税込734円)



天然めばちまぐろです。幅がない等欄に取るには難しい部分です。
＜原産地＞太平洋

9119 近藤水産 冷凍
めばちまぐろ柵 150g
冷凍で1ヶ月 **723円**
(税込781円)



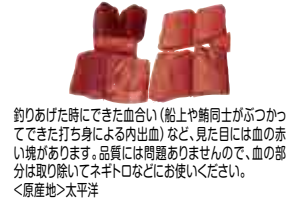
天然のめばちまぐろの赤身です。お刺身やどんぶり、手巻き寿司などに。
＜原産地＞太平洋

103 近藤水産 冷凍
本まぐろステーキ用 200g
冷凍で1ヶ月 **943円**
(税込1018円)



頭部に近い部分のステーキカット。ポリウムたっぷりの赤身。
＜原産地＞地中海

9126 近藤水産 冷凍
めばちまぐろ中トロB品 300g
冷凍で1ヶ月 **1130円**
(税込1220円)



釣りあげた時にできた血合い(船上や船同士がぶつかったり、打ち身による内出血)など、見た目には血の赤い塊があります。品質には問題ありませんので、血の部分は取り除いてネギトロなどにお使いください。
＜原産地＞太平洋

9133 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)



味噌で漬けたごぼうと、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

104 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

9140 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。小魚を合せ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)、粗塩、発酵調味料、馬鈴薯澱粉(北海道産)、酒、カツオエキス、粗塩、食用米油

105 高橋徳治商店 冷凍
ささがきごぼうさつま揚げ 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、国産のささがきごぼうを混ぜ、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、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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/23～2/26になります

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 肩ロース切落とし 200g
冷凍で2ヶ月 **1680円**
(税込1814円)



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・しゃぶしゃぶなどにオススメです。

9164 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミ焼肉用 200g
冷凍で1ヶ月 **1850円**
(税込1998円)



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も前面に出ている部位の一つです。

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミステーキ 200g
冷凍で2ヶ月 **1950円**
(税込2106円)



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も前面に出ている部位の一つです。

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 タン焼肉用 200g
冷凍で1ヶ月 **1850円**
(税込1998円)



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。

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 タンステーキ 200g
冷凍で2ヶ月 **1950円**
(税込2106円)



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。

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ファイルステーキ 150g
冷凍で2ヶ月 **2980円**
(税込3218円)



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。

9218 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
冷凍で2ヶ月 **2580円**
(税込2786円)



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。

9225 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 サーロインステーキ 200g
冷凍で2ヶ月 **2500円**
(税込2700円)



噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレ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。

9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 Tボーンステーキ 800g
冷凍で2ヶ月 **10000円**
(税込10800円)



Tボーンステーキとは骨付きの「フィレ」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。フィレ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。

9249 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
冷凍で2ヶ月 **9000円**
(税込9720円)



噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレ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。

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 トマホーク(骨付きリブロース) 800g
冷凍で2ヶ月 **9000円**
(税込9720円)



トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。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。

106 興農ファーム 冷凍
興農ビーフコロッケ 160g(80g×2)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)



興農牛のミンチと北海道産有機または農薬不使用栽培のじゃがいもで、ほくほくとおいしく、優しい味わいのコロッケを作りました。
＜原材料＞じゃがいも(北海道産、有機または農薬不使用栽培)、興農牛、玉ねぎ(北海道産、有機または農薬不使用栽培)、興農ソーラード、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)

107 興農ファーム 冷凍
興農メンチカツ 200g(100g×2)
冷凍で180日 **680円**
(税込734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、甘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(有機または農薬不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、興農ソーラード、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)

108 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 **1158円**
(税込1251円)



ボリューム満点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、有機栽培または農薬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、ソーラード

109 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 **655円⇒635円**
(税込707円⇒686円)



興農牛ミンチと興農豚ミンチの合い挽き、有機または農薬不使用栽培玉ねぎの旨味を加えたミニハンバーグ。冷めても美味しい!＜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、有機または農薬不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、ソーラード

9270 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**
(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に、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

110 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⇒602円**
(税込670円⇒650円)



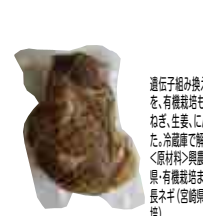
新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることに、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。
＜原材料＞興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料

9287 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に、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

111 興農ファーム 冷凍
興農豚チャーシュー 200g
冷凍で180日 **1240円**
(税込1339円)



遺伝子組み換えでない国産飼料で育った興農豚肩ロースを、有機栽培もしくは、農薬不使用・無化学肥料栽培の長ねぎ、生姜、にんにくを使用した特製タレに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してお召し上がり下さい。
＜原材料＞興農豚肉、醤油、砂糖、塩、高、にんにく(鹿児島県・有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)、生姜、長ネギ(宮崎県・有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)

112 補助製麺所 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(にがりを含んだものと塩)

9294 角谷文治郎商店 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)

9300 大山田農林業公社 常温
伊賀産菜種油 やさしい油 500g
常温で90日 **870円**
(税込940円)



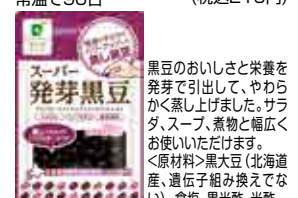
伊賀市産した種菜を食品添加物を使用しない伝統的な搾油法により搾油しています。菜種を焙煎せずにそのまま圧搾しているため、あっさりとした風味でオリーブオイルのようにサラダやパスタにも使えます!酸度が低く色もきれいなので天ぷらにもお勧めです。

9317 株式会社だいすデイス 常温
やわらかスーパー発芽大豆 100g
常温で90日 **200円**
(税込216円)



北海道産特別栽培大豆を独自の発芽技術で発芽させ、「新GABAリッチ蒸し製法」で蒸し上げた米蒸湯点で体にいいいい蒸し大豆です。そのままおやつに、サラダなどのトッピングに。
＜原材料＞大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、醸造酢

9324 株式会社だいすデイス 常温
スーパー発芽黒豆 70g
常温で90日 **200円**
(税込216円)



黒豆のおいしさと栄養を発芽で引出して、やわらかく蒸し上げました。サラダ、スープ、煮物と幅広くお使いいただけます。
＜原材料＞黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、黒米酢、米酢

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/23～2/26になります

9331 シガポートリー **冷凍**
鶏皮※数量限定 250g
冷凍で60日 **183円**
(税込198円)

焼くだけ簡単!
カリカリ鶏皮



<原材料>鶏皮

113 シガポートリー **冷凍**
鶏鍋セット(スープ付) 2～3人分
冷凍で60日 **925円**
(税込999円)

お鍋のシーズン到来!
絶品お鍋をみんなで囲もう!



鶏団子、鶏もも肉、鶏むね肉の詰合せに、鰹、昆布を効かせた醤油ベースの寄せ鍋濃縮スープのセットです。冷蔵庫で解凍後、濃縮スープに400～600ccの水を加えて、鶏肉、鶏団子とお好みの野菜などをいれて加熱してお召し上がり下さい。
<原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、鶏団子(鶏肉、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、馬鈴薯でん粉、砂糖、白だし、食塩、白こしょう)、寄せ鍋スープ(濃口醤油、鰹だし、昆布だし、みりん、食塩、砂糖)

114 シガポートリー **冷凍**
つくねボール 300g
冷凍で1年 **509円**
(税込550円)



穀類のみでじっくりゆったり育てた鶏のモモ肉・むね肉・鶏皮と、玉ねぎと長芋で作ったつくねです。鶏の旨味がしっかり味わえ、煮汁には香り高いだしも出ます。お鍋におすすめ!<原材料>鶏モモ肉、鶏むね肉、鶏皮、玉ねぎ(北海道産特別栽培)、パン粉、長芋(国産)、鶏卵、馬鈴薯でん粉(北海道産)

9348 シガポートリー **冷凍**
鶏団子甘酢あん 180g
冷凍で180日 **480円**
(税込518円)



鶏一番のお肉の柔らかい団子を、オリジナルの甘酢ダレでからめました。野菜を加えて豚豚にも。
<原材料>鶏団子(鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、白だし、食塩、白こしょう)、甘酢あん(砂糖、醤油、米酢、澱粉)

115 シガポートリー **冷凍**
鶏むね肉生姜焼き用 200g
冷凍で60日 **485円**
(税込524円)
※価格改定



鶏一番のむね肉を千切りして、自社オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンで油を引いて、弱火で時々裏返しながら、お好みで野菜を加えて焼いてください。
<原材料>鶏むね肉、タレ(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、加水)、しょうが、塩麹

9355 シガポートリー **冷凍**
鶏もも肉野菜 味付け鶏肉150g、たれ40g
炒め用(たれ付) 200g
冷凍で60日 **498円**
(税込538円)



お好みの野菜(200g目安)と炒め、火が通ったら添付のタレをかけるだけ。お手軽です。
<原材料>鶏もも肉、調合スパイス(食塩、黒こしょう、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、たれ(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、でん粉)

116 シガポートリー **冷凍**
鶏もも肉の味わい 味噌漬け 180g
冷凍で60日 **498円**
(税込538円)



鶏一番のもも肉をひと口サイズにカットして、味噌漬とコチュジャンのブレンドに国産はちみつで甘味をつけました。
<原材料>鶏もも肉、味噌漬、コチュジャン(唐辛子、粗糖、醤油)、はちみつ、発酵調味料、にんにく、生姜

9362 シガポートリー **冷凍**
鶏もも肉ひと口で焼く 175g
冷凍で60日 **498円**
(税込538円)



鶏一番のもも肉のひと口サイズと自社オリジナルの照り焼きダレを漬け込みました。
<原材料>鶏もも肉、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、でん粉)、ブラックペパー

117 千葉産直サービス **冷凍**
鴨ネギまんじゅう(6個) 6個(168g)
冷凍で180日 **500円**
(税込540円)

職員おススメ



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餡を国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)、生油(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

118 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)

職員おススメ



【調理法】焼くだけ!
<原材料>豚肉(千葉県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩、もち麦澱粉)、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)、生姜(国産)、砂糖(喜界島産)、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

119 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)

職員おススメ



【調理法】ボイルまたは電子レンジで
<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)、生油、生イースト、食塩)、鶏脂(青森県産)、食塩、こしょう

9379 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、こんにゃく、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(こんにゃく凝固剤)

120 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

9386 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、しっかりと味をしみ込ませホクホクに仕上げました。
<原材料>じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、人参、こんにゃく、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(こんにゃく凝固剤)

9393 ココウェル **常温**
エキストラバージンココナッツオイルエクスペラー 360g
常温で2年 **2400円**
(税込2592円)



粉砕した果肉を40度以下の温風で乾燥させ、水分を0.1%以下にまで取り除いてから低温圧搾する最新のエクスペラー製法を採用。有機JAS認証も取得しました。
<原材料>食用やし油

9409 ココウェル **常温**
プレミアムココナッツオイル 500ml
常温で2年 **950円**
(税込1026円)



天然の中鎖脂肪酸を豊富に含んでいます。一般の植物油と比較して消化吸収は約4倍、代謝は約10倍も速いため、中性脂肪になりにくい性質があります。炒め物や揚げ物等、加熱した料理に向いています。
<原材料>食用やし油

9416 ココウェル **常温**
ココナッツシュガー 250g
常温で5年 **850円**
(税込918円)



貴重なココナッツの花蜜を煮詰めた天然シュガー、黒糖に似た香ばしい香りが特徴です。
<原材料>ココナッツの花蜜

9423 ココウェル **常温**
ココソープ・プレーン(無香) 95g
常温で3年 **800円**
(税込880円)



バージンココナッツオイルの洗顔ソープ。敏感なお肌の方にもご利用いただけるよう高品質のバージンココナッツオイルを100%使用しました。
<原材料>ヤシ油(バージンココナッツオイル)、水酸化ナトリウム、水、トコフェロール(大豆由来ビタミンE)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/23～2/26になります

121 富貴食研 常温 有機の玄米ポタージュ かぼちゃ 135g 298円 (税込322円) 開封前360日  有機かぼちゃの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ! <原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩	9430 富貴食研 常温 有機の玄米ポタージュ にんじん 135g 298円 (税込322円) 開封前360日  有機にんじんの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ! <原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩	122 富貴食研 常温 有機の玄米ポタージュ ごぼう 135g 298円 (税込322円) 開封前360日  有機ごぼうの旨みと風味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米ごぼうポタージュです。 <原材料>有機ごぼう(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩	9447 富貴食研 常温 有機の玄米ポタージュ さつまいも 135g 298円 (税込322円) 開封前360日  有機さつまいもの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米さつまいもポタージュです。 <原材料>有機さつまいも(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩	9454 富貴食研 常温 有機の玄米ポタージュ あずき 135g 298円 (税込322円) 開封前360日  有機あずきの風味と色味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米あずきポタージュです。 <原材料>有機小豆ペースト(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩
--	--	--	---	---

123 富貴食研 2週/1 常温 塩レモン鍋の素 150g(2〜3人前) 330円 (税込356円) 製造日より9ヶ月  国産レモンで作った自家製塩レモンにもち米鮎と甘酒の優しい甘さを合わせ、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。 <原材料>もち米鮎、甘酒、鶏ガラスープ、食塩、国産レモン果汁、昆布エキス、煮干しエキス、でん粉、いわしエキス	9461 富貴食研 2週/1 常温 ごま鍋の素 150g(2〜3人前) 330円 (税込356円) 製造日より9ヶ月  濃厚でコクのある金胡麻に、軽やかな口当たりの白胡麻を合わせました。豆乳が胡麻の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用です。 <原材料>だし(そうだ経節、椎茸、こんぶ)、無調整豆乳、もち米鮎、練り胡麻、醤油(小麦を含む)、甜菜糖、鶏ガラスープ、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、米味噌、金すりごま、ごま油、もち米でん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子	124 富貴食研 2週/1 常温 豆乳鍋の素 150g(2〜3人前) 330円 (税込356円) 製造日より9ヶ月  豆乳ともち米鮎で甘味のある優しい味わいに仕上げました。煮出してとったダシが素材の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。 <原材料>成分無調整豆乳、だし(そうだ経節、椎茸、昆布)、鶏ガラスープ、もち米鮎、甜菜糖、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、うすくち醤油(小麦を含む)、昆布エキス、もち米でん粉、生姜	9478 富貴食研 2週/1 常温 カレー鍋の素 150g(2〜3人前) 330円 (税込356円) 製造日より9ヶ月  スパイシーなカレーを豆乳と和風だしでマイルドに仕上げました。洋風・和風を問わず、どんな具材にも合います。昆布エキス、たん白加水分解物は不使用。 <原材料>もち米鮎、無調整豆乳、醤油(小麦を含む)、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、甜菜糖、かつおだし、鶏ガラスープ、カレー粉、野菜エキス(たまねぎ、人参、トマト)、食塩、もち米でん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)
---	---	--	--

125 ムソー 2週/1 冷凍 オーガニック ミックスベジタブル 250g 300円 (税込324円) 冷凍で24ヶ月  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)	9485 ムソー 2週/1 冷凍 オーガニック フレンチフライ 300g 330円 (税込356円) 冷凍で24ヶ月  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)	126 ムソー 2週/1 冷凍 オーガニックかぼちゃ 400g 550円 (税込594円) 冷凍で720日  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)
---	--	--

9492 ムソー 2週/1 冷凍 OG冷凍フルーツ ストロベリー 200g 400円 (税込432円) 開封前720日  トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実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)	127 ムソー 2週/1 冷凍 OG冷凍フルーツ ラズベリー 150g 600円 (税込648円) 開封前720日  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)	9508 ムソー 2週/1 冷凍 OG冷凍フルーツ ミックスベリー 200g 600円 (税込648円) 開封前720日  色鮮やかで香りと甘みの強いベリー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)
---	--	---

9515 名刀味噌本舗 冷蔵 ひしおの糰 550g 900円 (税込972円) 冷蔵で1年  優れた発酵食品として見直されている伝統食品・ひしおを手軽に手作りで楽しめます。 <原材料>麦(国産)、大豆(国産)	9522 名刀味噌本舗 冷蔵 名刀ひしお味噌 250g 400円 (税込432円) 冷蔵で6ヶ月  国産麦と大豆の麹を、自然塩と共に熟成。自然醸造ならではの飽きのこない風味が特徴です。 <原材料>大豆(岡山県産を中心とした国産)、麦(香川県・佐賀県産)、塩(シママース) ※醤油麹使用	128 名刀味噌本舗 冷蔵 玄米あま酒 400g(約6人分) 450円 (税込486円) 冷蔵で6ヶ月  砂糖不使用の三分づき玄米仕込み。麹酵素による自然の甘味と香りが特徴です。 <原材料>米麹(国産)、米(国産)	9539 名刀味噌本舗 冷蔵 黒米あま酒 400g(約6人分) 520円 (税込562円) 冷蔵で6ヶ月  砂糖不使用の純米仕込み。アントシアニン、ビタミン、ミネラルが豊富な黒米入り。 <原材料>米麹(国産)、米(国産)、黒米(国産)	
--	---	--	---	---

ORGANIC HARVEST MIXED SPICE

有機スパイスミックス



9577 エヌ・ハーベスト 常温

有機ガラムマサラ 25g

18ヶ月 550円 (税込594円)

厳選したオーガニックスパイスのみを使用したオリジナルガラムマサラです。インド料理やカレーの仕上げだけでなく、炒め物、揚げ物、煮物の風味付けなど幅広くお使いいただけます。辛味のスパイスは入っておりませんので、お子様でも美味しく召し上がれます。
＜原材料＞有機クミン、有機コリアンダー、有機シナモン、有機ジンジャー、有機フェネル、有機ガーリック、有機ナツメグ、有機クローブ



9584 エヌ・ハーベスト 常温

有機大人の辛いガラムマサラ 20g

18ヶ月 550円 (税込594円)

厳選したオーガニックスパイスで作る「辛い」ガラムマサラです。いつものカレーにひと振りするだけで、大人の辛さと香りに、さらにカレーだけでなく、肉料理・トマト料理との相性も抜群。



9546 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 甘口 25g

18ヶ月 550円 (税込594円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【甘口】は香りのスパイスをふんだんに使った、ひかめな辛さのスパイスミックスです。
＜原材料＞有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機コショウ、有機ニンニク、有機クローブ、有機トウガラシ



9553 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 辛口 25g

18ヶ月 550円 (税込594円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【辛口】は辛味のスパイスをふんだんに使った、大人のカレー粉です。
＜原材料＞有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機ニンニク、有機クローブ



9560 エヌ・ハーベスト 常温

有機辛いカレーライス 25g

18ヶ月 550円 (税込594円)

辛味のスパイスを使っていない、お子様から食べられるカレーライスです。辛い味の苦手な方でも本格的なカレーをお楽しみいただけます。もちろん辛味は後から足すことができますので、辛いカレーが好きな方にもおすすめです。＜原材料＞有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機ニンニク、有機（ブラ）カ、有機クローブ



129 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 甘口 50g

18ヶ月 900円 (税込972円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【甘口】は香りのスパイスをふんだんに使った、ひかめな辛さのスパイスミックスです。
＜原材料＞有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機コショウ、有機ニンニク、有機クローブ、有機トウガラシ



130 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 辛口 50g

18ヶ月 900円 (税込972円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【辛口】は辛味のスパイスをふんだんに使った、大人のカレー粉です。
＜原材料＞有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機ニンニク、有機クローブ



131 エヌ・ハーベスト 常温

有機辛いカレーライス 50g

18ヶ月 900円 (税込972円)

辛味のスパイスを使っていない、お子様から食べられるカレーライスです。辛い味の苦手な方でも本格的なカレーをお楽しみいただけます。もちろん辛味は後から足すことができますので、辛いカレーが好きな方にもおすすめです。＜原材料＞有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機ニンニク、有機（ブラ）カ、有機クローブ

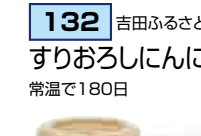


9591 吉田ふるさと村 常温

からみちよ 60g

常温で180日 400円 (税込432円)

マイルドな辛さと味噌のコクで、料理のアレンジが広がります。炒め物や薬味、隠し味に。
＜原材料＞唐辛子（島根県産）、オロチの爪、米味噌、粗糖、米酢、食塩



132 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

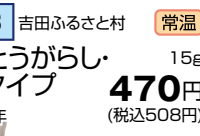


9607 吉田ふるさと村 常温

赤唐辛子にんにく 60g

常温で180日 400円 (税込432円)

洋風・和風・中華風と幅広く使えます。特に肉との相性は抜群！タタキの爪使用。
＜原材料＞唐辛子（島根県産）、にんにく（島根県産）、食塩（沖縄県産）

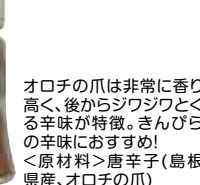


133 吉田ふるさと村 常温

一味とうがらし・ビンタイプ 15g

常温で1年 470円 (税込508円)

オロチの爪は非常に香り高く、後からジワジワとくる辛味が特徴。きんぴらの辛味におすすめ！
＜原材料＞唐辛子（島根県産）、オロチの爪

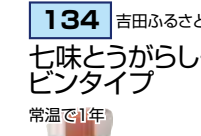


9621 吉田ふるさと村 常温

一味とうがらし・袋タイプ 15g

常温で1年 400円 (税込432円)

オロチの爪は非常に香り高く、後からジワジワとくる辛味が特徴。きんぴらの辛味におすすめ！
＜原材料＞唐辛子（島根県産）、オロチの爪

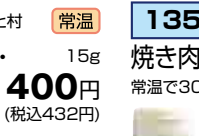


134 吉田ふるさと村 常温

七味とうがらし・ビンタイプ 15g

常温で1年 470円 (税込508円)

島根県吉田町の野菜で作った味わい深い七味。野菜の甘味とほのかな柚子の香りが特徴。
＜原材料＞唐辛子（オロチの爪）、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼう（すべて島根県産）

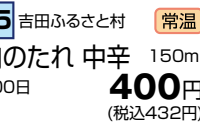


9638 吉田ふるさと村 常温

七味とうがらし・袋タイプ 15g

常温で1年 400円 (税込432円)

島根県吉田町の野菜で作った味わい深い七味。野菜の甘味とほのかな柚子の香りが特徴。
＜原材料＞唐辛子（オロチの爪）、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼう（すべて島根県産）

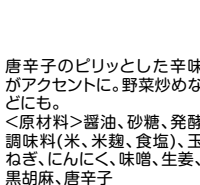


135 吉田ふるさと村 常温

焼き肉のたれ 甘口 150ml

常温で300日 400円 (税込432円)

にんにくと生姜のバランスが絶妙。りんごの甘味で後味はさっぱり。
＜原材料＞醤油、砂糖、玉ねぎ、発酵調味料（米、米麹、食塩）、りんご、にんにく、味噌、生姜、黒胡椒



136 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、はたか麦、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



9652 純正食品マルシマ 常温

毎日飲料 有機きな粉 <宇治抹茶> 70g

常温で10ヶ月 368円 (税込398円)

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、有機アガベシロップ



137 純正食品マルシマ 常温

毎日飲料 有機きな粉 <ココア> 70g

常温で10ヶ月 368円 (税込398円)

味わい深い有機きな粉にホッとさせる有機ココアをリッラックス。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

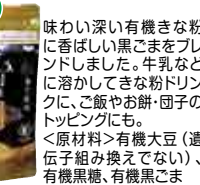


9669 純正食品マルシマ 常温

毎日飲料 有機きな粉 <黒ごま> 70g

常温で10ヶ月 368円 (税込398円)

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

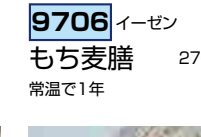


9690 イーゼン 常温

五穀米膳 300g(約20合分)

常温で1年 950円 (税込1026円)

五穀10種の粒が絶妙に調和した、飽きのこない美味しさです。米に対して約1割加えてください。
＜原材料＞もちあわ、もちきび、ひえ、丸麦、押麦、もち麦、たかきび、黒米、赤米、はと麦



9706 イーゼン 常温

もち麦膳 270g(約18合分)

常温で1年 650円 (税込702円)

モチモチぶちぶちとした食感で食物繊維が豊富。米に対して約1割加えてください。
＜原材料＞もち麦



138 純正食品マルシマ 常温

葛レトルト <プレーン> 100g

常温で1年 185円 (税込200円)

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）、有機生麦粉末（国内産）、本葛（南九州産）、節蓮根（山口県産）、食塩

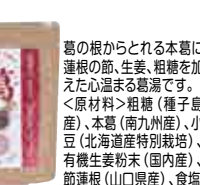


9676 純正食品マルシマ 常温

葛レトルト <生姜> 100g

常温で1年 185円 (税込200円)

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）、有機生麦粉末（国内産）、本葛（南九州産）、節蓮根（山口県産）、食塩

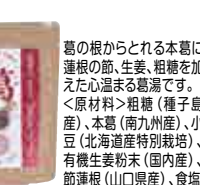


9683 純正食品マルシマ 常温

葛レトルト <小豆> 100g

常温で1年 194円 (税込210円)

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）、有機生麦粉末（国内産）、節蓮根（山口県産）、食塩



下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/23~2/26になります

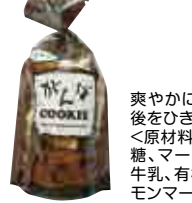
9713 海の精 国産有機・玄米味噌 1kg 開封前8ヶ月 1450円 (税込1566円)   国産の有機原料と伝統製法にこだわった、昔懐かしい風味の玄米味噌です。塩はミネラル豊富な伝統海塩「海の精」を使用しています。<原材料>有機大豆、有機米、食塩	139 海の精 しょうが紅梅漬 100g 冷蔵で6ヶ月 450円 (税込486円)  シソたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬けたんだ、酸味のきいた紅しょうが。<原材料>しょうが、梅酢	9720 海の精 福神漬 80g 開封前7ヶ月 480円 (税込518円)  着色料不使用ですので、一般市販品のように赤くありません。添加物も使用していないのでお子様も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、こま、干しいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩	140 海の精 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	9737 よつ葉乳業 スキムミルク 200g 冷蔵で12ヶ月 331円 (税込357円)  低脂肪でカルシウム・たんぱく質たっぷりのスキムミルクです。<原材料>生乳
--	---	--	--	--

141 よつ葉乳業 パンにいいよつ葉バター 100g 冷蔵で180日 274円 (税込295円)  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	9744 よつ葉乳業 パンにいいよつ葉バター 100g 冷蔵で180日 302円 (税込326円)  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	142 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)  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	9751 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)  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	9768 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)  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。ポリウムの厚切りのタイプなので、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
--	---	--	---	---

143 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機ブルーベリージャム 220g 常温で24ヶ月 560円 (税込605円)  砂糖を一切加えずにブルーベリーとレモンの果汁で煮つめ、りんご由来のペクチンで仕上げました。美容と健康にも効果的です。<原材料>有機ブルーベリー、有機濃縮果汁(グレープ・レモン)、ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	9782 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機オレンジジャム 220g 常温で24ヶ月 520円 (税込562円)  砂糖を一切加えずにブルーベリーとレモンの果汁で煮つめ、りんご由来のペクチンで仕上げました。マイルドな酸味と苦みで、お料理にも最適です。<原材料>有機オレンジ、有機濃縮果汁(グレープ・レモン)、ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	144 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機カシススプレッド 200g 常温で24ヶ月 580円 (税込626円)  オーガニックのカシス果実をふんだんに使った、砂糖を一切使わないスプレッドです。<原材料>有機カシス、有機濃縮果汁(グレープ・レモン)、ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)	9799 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機ラズベリースプレッド 200g 常温で24ヶ月 580円 (税込626円)  オーガニックのラズベリー果実をふんだんに使った、砂糖を一切使わないスプレッドです。<原材料>有機ラズベリー、有機濃縮果汁(グレープ・レモン)、ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)
---	--	---	--

砂糖不使用有機ストロベリージャムは今回休みです。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願致します。

145 Stella Bernrain ステラ オーガニックダークチョコレート80% 50g 24ヶ月 380円 (税込410円)   カカオ80%のオーガニック・ダークチョコレート。カカオの力強い香りとコク、上質な苦味とほのかな甘み。<原材料>有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、バニラ香料	9812 Stella Bernrain ステラ オーガニックミルクヘーゼルナッツチョコレート 50g 12ヶ月 380円 (税込410円)   オーガニックミルクチョコレートのまろやかな味とヘーゼルナッツの香ばしさが口に広がります。<原材料>砂糖、ココアバター、全粉乳、ヘーゼルナッツ、カカオマス	146 Stella Bernrain ステラ オーガニックダークオレンジチョコレート 50g 18ヶ月 380円 (税込410円)   カカオ72%のダークチョコレートに爽やかな酸味のあるオレンジピールを練りこみました。<原材料>有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、有機グルコースシロップ(小麦由来)、有機オレンジ果皮/バニラ香料、オレンジ香料	9829 Stella Bernrain ステラ オーガニックダークザクロチョコレート 50g 18ヶ月 380円 (税込410円)   ザクロの爽やかな酸味とカカオ60%のダークチョコレートの深い味わい。<原材料>有機カカオマス、有機砂糖、有機ザクロ調整品(有機ザクロ、有機濃縮リンゴジュース、有機米粉)、有機ココアバター/バニラ香料、ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)
--	---	---	---

147 がんばカンパニー がんばクッキー・りんご 80g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  サクッとした食感と後に広がるりんごの香りが特徴。<原材料>小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、りんごジュース(長野県産)有機ドライアップル、有機バニラオイル	9836 がんばカンパニー がんばクッキー・れもん 80g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  爽やかに香るレモンの風味が後をひきます。<原材料>小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、牛乳、有機れもん果汁、有機れもんマーマレード	148 がんばカンパニー がんばクッキー・アールグレイミルクティ 90g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  ミルクと相性のいい有機アールグレイティを使用したクッキー。<原材料>小麦粉(国産)、バター、粗糖、牛乳、有機アールグレイ紅茶	9843 がんばカンパニー がんばクッキー・アーモンドココア 90g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  甘さを控えたココアにアーモンドの香りいっぱい。<原材料>小麦粉(国産)、バター、牛乳、古式原糖、沖縄黒糖、ココア、アーモンド(アメリカ産)
---	--	--	--

9850 がんばカンパニー がんばクッキー・ぎゅうにゅう 90g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  よつ葉の乳製品たっぷりのクッキー。<原材料>小麦粉(国産)、バター、粗糖、牛乳、スキムミルク	149 がんばカンパニー がんばクッキー・みるくココア 90g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  オーガニックココア×よつ葉牛乳の贅沢なクッキー。<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、ココア	9867 がんばカンパニー がんばクッキー・アーモンドオーレ 90g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  カフェオーレとアーモンドスライスの食感がたまらない。<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、アーモンド(アメリカ産)、コーヒー	9874 がんばカンパニー がんばクッキー・ココナッツ 90g 常温で3ヶ月 389円 (税込420円)  たっぶりのココナッツがさっくりと香ばしい。<原材料>小麦粉(国産)、有機ココナッツ(スリランカ産)、バター、粗糖、牛乳
--	--	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/23~2/26になります

- 150** 竹屋製菓 **冷蔵**

黒豆ケーキ 1本(400g)

冷蔵で20日 **1100円** (税込1188円)



バター、風味豊かなしっとりとしたパウンドケーキに、大粒の黒豆がごろごろ長さ約19cm。
＜原材料＞黒豆(岩手県産)、小麦粉、卵、バター、食塩、膨張剤
- 9881** 竹屋製菓 **冷蔵**

黒豆ゼリー 1個(85g)

冷蔵で1ヶ月 **170円** (税込184円)



黒豆の風味を、蜂蜜の自然な甘味が引き立てた和風ゼリー。
＜原材料＞黒豆(岩手県産)、はちみつ(国産)、寒天、砂糖
- 151** 竹屋製菓 **冷蔵**

黒豆甘なっとう 150g

冷蔵で2ヶ月 **500円** (税込540円)



風味豊かな黒豆を、甘さ控えめの甘納豆に仕上げました。
＜原材料＞黒豆(岩手県産)、砂糖(ビートグラニユ糖)
- 9898** 竹屋製菓 **冷蔵**

大豆き甘なっとう 150g

冷蔵で2ヶ月 **450円** (税込486円)



大豆で作った変わり種の甘納豆。素朴な味がクセになります。
＜原材料＞大豆(岩手県産)、砂糖
- 9904** 竹屋製菓 **冷蔵**

黒豆羊かん 380g

冷蔵で6ヶ月 **900円** (税込972円)



黒豆のおいしさを羊羹に。上品な甘さです。
＜原材料＞黒豆(岩手県産)、砂糖、寒天
- 152** 井関製菓 **常温**

素焼きあられ 70g

常温で60日 **250円** (税込270円)



原材料はもち米のみ。かむほどにもち米の甘み・風味が広がる、非常にシンプルなおあられです。
＜原材料＞もち米(国産)
- 9911** 井関製菓 **常温**

塩味あられ 70g

常温で60日 **250円** (税込270円)



あっさりとした塩味がもち米の甘みを引き立てます。
＜原材料＞もち米(国産)、黒ゴマ、天塩、青のり
- 9928** 井関製菓 **常温**

しょうゆあられ 70g

常温で60日 **250円** (税込270円)



醤油の香ばしい香りが後を引く、素朴なおあられです。
＜原材料＞もち米(国産)、醤油、洗双糖
- 9935** 井関製菓 **常温**

バターあられ 70g

常温で60日 **250円** (税込270円)



バターのコクと風味が広がる、ちよつと洋風のあられ。
＜原材料＞もち米(国産)、よつ葉バター、天塩
- 9942** おとうふ工房いしかわ **常温**

きらず揚げ しお 20g×4連 3ヶ月

240円 (税込259円)



国内産大豆のうの花と国内産小麦粉で作った生地を焙煎した油でカリッと香ばしく揚げた、おとうふ屋さんが作ったおからの菓子です。固めに仕上げた食感がクセになる美味しさ。
＜原材料＞小麦粉(国内産)、おから(大豆・国内産)、粗糖、菜種油、食塩(国内産、メキシコ)、重曹
- 153** 木次乳業 **冷凍**

VANAGA バニラ 120ml

冷凍で3ヶ月 **320円** (税込346円)



たっぷりの精製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
- 9959** 木次乳業 **冷凍**

VANAGA ビターチョコ 120ml

冷凍で3ヶ月 **320円** (税込346円)



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
- 154** 木次乳業 **冷凍**

VANAGA 抹茶小豆 120ml

冷凍で3ヶ月 **320円** (税込346円)



少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷりの取り扱われた国産あずき「大前」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
- 9966** 木次乳業 **冷凍**

VANAGA イチゴ 120ml

冷凍で3ヶ月 **320円** (税込346円)



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
- 9973** 木次乳業 **冷凍**

VANAGA ブルーベリー 120ml

冷凍で3ヶ月 **320円** (税込346円)



濃厚でなめらかな口当たりのクリームに溶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

大阪府富田林のコーヒーロースター アンナプルナ



- 8549** アンナプルナ **常温**

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)

- 8518** アンナプルナ **冷蔵**

コロンビア産コーヒー豆 200g

冷蔵で1年 **924円** (税込998円)
- 158** アンナプルナ **冷蔵**

コロンビア産コーヒー粉 200g

冷蔵で1年 **924円** (税込998円)

やわらかく芳醇な香りとコク、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)

- 9980** アンナプルナ **冷蔵**

シティブレンド/豆 200g

冷蔵で1年 **739円** (税込798円)

- 155** アンナプルナ **冷蔵**

シティブレンド/粉 200g

冷蔵で1年 **739円** (税込798円)

ペルーとコロンビアのブレンドで、甘くてフルーティーかつ深みのある重層的な香りが楽しめます。
＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー産、コロンビア産)

- 8525** アンナプルナ **冷蔵**

ペルー産コーヒー豆 220g

冷蔵で1年 **836円** (税込903円)

- 159** アンナプルナ **冷蔵**

ペルー産コーヒー粉 220g

冷蔵で1年 **836円** (税込903円)

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

- 8501** アンナプルナ **冷蔵**

ブレンドコーヒー/豆 200g

冷蔵で1年 **940円** (税込1015円)

- 157** アンナプルナ **冷蔵**

ブレンドコーヒー/粉 200g

冷蔵で1年 **940円** (税込1015円)
- 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)

- 9997** アンナプルナ **冷蔵**

フレンチブレンド/豆 200g

冷蔵で1年 **750円** (税込810円)

- 156** アンナプルナ **冷蔵**

フレンチブレンド/粉 200g

冷蔵で1年 **750円** (税込810円)

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ピアンスタイルにも。＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー産、エルサルバドル産)

- 8532** アンナプルナ **冷蔵**

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)

- 160** アンナプルナ **冷蔵**

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)

香りが豊かで、良質な酸味とコク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2/23~2/26になります

8556 ポッテガバーチ 常温
有機穀物コーヒー 100g
常温で2年 **840円**
(税込907円)



厳選された有機穀物を焙煎したコーヒー風味飲料です。カフェインを含まないので妊娠中の方やお子様にも安心です。※使用料目安ティーカップ1に対してスプーン2杯
＜原材料＞有機ライ麦、有機大麦、有機麦芽、有機チコリ、有機インジコ

8563 ポッテガバーチ 常温
有機穀物コーヒー・タンポポ 50g
常温で2年 **620円**
(税込670円)



有機ライ麦と有機チコリを加えて焙煎しました。カフェインを含まないので妊娠中の方やお子様にも安心です。※使用料目安ティーカップ1に対してスプーン2杯
＜原材料＞有機ライ麦、有機大麦、有機チコリ、有機タンポポ

161 桜井食品 常温
オーガニックココア・無糖 150g
常温で1年 **630円**
(税込680円)



安心して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 ＜原産地＞ドミニカ加工国＞オランダ

8600 野田ハニー 常温
有機ざくろジュース・140ml (果汁100%ストレート)
常温で1年 **280円**
(税込302円)



ざくろの原産地であるトルコで有機栽培された果汁を、国内の有機認定工場にて瓶詰めしました。果肉部分のみを絞ったので、渋みが少なくフルーティーです。
＜原材料＞有機ざくろ(トルコ産)

162 野田ハニー 常温
有機ざくろジュース・710ml (果汁100%ストレート)
常温で1年 **1200円**
(税込1296円)



ざくろの原産地であるトルコで有機栽培された果汁を、国内の有機認定工場にて瓶詰めしました。果肉部分のみを絞ったので、渋みが少なくフルーティーです。
＜原材料＞有機ざくろ(トルコ産)

8570 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた紅茶 ティーバッグ 20P
2年 **300円**
(税込324円)



ケニア山麓は昼夜の寒暖差が激しく、おいしい紅茶の栽培に最適な気候となっています。無農薬栽培された紅茶は渋みが少なく、何杯でも飲みたくなります。
＜茶葉産地＞ケニア

8587 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた生薑紅茶 ティーバッグ 20P
2年 **380円**
(税込410円)



農薬を使わずに育てたケニア紅茶に、国内産のピリッとスパイシーな有機生薑をブレンドしました。身体を芯まで温まります。
＜原材料＞農薬不使用栽培紅茶(ケニア)、有機生薑(国内産)

8594 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てたルイボステイ ティーバッグ 20P
2年 **330円**
(税込356円)



農薬を使わずに育てたルイボステイを100%使用しました。雑味が少なく、スッキリした味わいです。
＜原材料＞有機ルイボス(南アフリカ共和国)

8617 柿茶本舗 常温
柿茶(1L用) 4g×28袋
常温で2年 **2660円**
(税込2873円)



農薬・化学肥料不使用、自然栽培の柿葉のみで作りました。ビタミン、ミネラル、ポリフェノールが豊富に含まれています。ノンカフェインですので、妊娠中の方やお子様も安心して飲みいただけます。
＜原材料＞柿の葉(香川県・徳島県)

8624 倉源 常温
ウコン粉末 300g
常温で3年 **1800円**
(税込1944円)



肝機能の強化に。そのまま、湯などに溶いて、またはお料理に加えてお召し上がりください。
＜原材料＞農薬不使用栽培ウコン(鹿児島県産) ※奄美大島の秋ウコン

8631 葉っぱ向島園 常温
熟成三年番茶(特販サイズ) 250g
常温で1年 **750円**
(税込810円)



葉3割、茎7割の比率でブレンド。三年間熟成させ刺激物を減らした低カフェイン、低タンニンでミネラル豊富な番茶を香ばしく焙じています。

8648 葉っぱ向島園 常温
玄米茶(特販サイズ) 200g
常温で1年 **750円**
(税込810円)



低カフェイン、低タンニンでミネラル豊富な番茶と有機玄米をブレンドしました。お茶とお米の栄養を一緒に摂取できます。

8655 葉っぱ向島園 常温
ティーバッグ煎茶 2g×15
常温で1年 **667円**
(税込720円)



品質の高い煎茶を贅沢に使用。茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。

8662 葉っぱ向島園 常温
ティーバッグ赤ちゃん番茶 2g×20
常温で1年 **400円**
(税込432円)



三年番茶を使用し、カフェインが少なく、吸収性が良いのが特徴。ティーバッグなのでそのまま茶筒やティーカップにお湯を注ぐだけで、もちろん大人の方もおいしく飲んで頂けます。

8679 葉っぱ向島園 常温
上煎茶 80g
常温で1年 **1500円**
(税込1620円)



少し優雅に高級なお茶を楽しみたい方に。60℃以上のお湯で、香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

8686 葉っぱ向島園 常温
煎茶A 80g
常温で1年 **1000円**
(税込1080円)



人気の煎茶です。深蒸しにしてあるので、苦みが少なく甘みが多いのが特徴です。

8693 葉っぱ向島園 常温
粉末緑茶スティックタイプ 0.6g×25
常温で1年 **700円**
(税込756円)



一煎分の飲みきりタイプ。無農薬のお茶をそのまま召し上がり頂けます。

8709 ベにばな野草園 常温
野草茶 50g
常温で6ヶ月 **787円**
(税込850円)



疲れた胃腸に。その時期に採れる野草をブレンドしています。
＜原材料＞クワ、ヨモギ、ハッカ、クワ、カマザサ、ドクダミ、キキョウ等(すべて山形県産)

8716 ベにばな野草園 常温
女葉月茶 50g
常温で6ヶ月 **925円**
(税込999円)



整腸、利尿、解毒、月経不順におすすめの野草のブレンド茶。体を温め、リラックスさせます。
＜原材料＞メバツキ、カミツレ、ヨモギ、ペニバ、その他(すべて山形県産)

8723 ベにばな野草園 常温
ドクダミ茶 40g
常温で6ヶ月 **925円**
(税込999円)



ドクダミは、漢方で「十薬」と呼ばれるほど、色々な効果が期待できる野草です。
＜原材料＞ドクダミ(山形県産)

北海道・命水乙部のミネラルウォーター



すうとなめらか、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順にすう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・カルシウム 0.3 ～ 0.7mg・硬度46mg/L・pH 値 7.3・シリカ(SiO2) 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

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)

Gaivota(ガイヴォータ)

8761 アドバンス 常温
ガイヴォータ 500ml **180円**
(税込194円)

163 アドバンス 常温
ガイヴォータ 500ml×24本 **4120円**
(税込4450円)

8778 アドバンス 常温
ガイヴォータ 2L **280円**
(税込302円)

164 アドバンス 常温
ガイヴォータ 2L×6本 **1580円**
(税込1706円)

8730 ベにばな野草園 冷蔵
よもぎ水 100ml
冷蔵で3ヶ月 **1940円**
(税込2134円)



肌荒れ予防に。ラベンダーの香り。
＜原材料＞ヨモギ(山形県産)、スイカズラ(山形県産)、ラベンダー(山形県産)、無添加焼酎、精製水、グリセリン

8747 ベにばな野草園 冷蔵
どくだみ水 100ml
冷蔵で3ヶ月 **1940円**
(税込2134円)



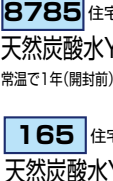
出来てしまった吹き出し物や肌荒れに。ローズマリーの香り。
＜原材料＞ドクダミ(山形県産)、クマザサ(山形県産)、ローズマリー(山形県産)、無添加焼酎、精製水、グリセリン

8754 ベにばな野草園 冷蔵
かみつれ水 100ml
冷蔵で3ヶ月 **1940円**
(税込2134円)



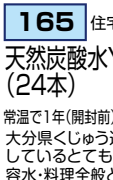
乾燥肌に。カモミールの香り。
＜原材料＞カミツレ(山形県産)、スギナ(山形県産)、カキドオシ(山形県産)、無添加焼酎、精製水、グリセリン

8785 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml6本 500ml×6 **1111円**
(税込1200円)



常温で1年(開封前)

165 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500mlケース 500ml×24(24本) **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

国産天然炭酸水 YOIYANA(よいやな)は、大分県阿蘇(くじゅう)連山から生まれ、100%天然国産炭酸水です。



下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/23～2/26になります

8792 ばんどう酒店 常温
ドミニオ・デ・オントール・
ヴェルデホ・エコロジコ
(白・辛口)
スペイン **1498円**
(税込1648円)



8808 ばんどう酒店 常温
ドミニオ・デ・オントール・
シラー・モナストレル・エコロジコ
(赤・ややコクあり)
スペイン **1498円**
(税込1648円)



8815 ばんどう酒店 常温
ジャンニテッサーリ・ピノ・ノワール
(赤・ややコクあり)
イタリア **1980円**
(税込2178円)



8822 ばんどう酒店 常温
ソアヴェ
(白・辛口)
イタリア **1980円**
(税込2178円)



ヴェルデホの豊かなアロマを感じる、フレッシュでフルーティな白ワインです。上品な酸を感じるフレッシュな味わい。<ブドウ品種>ヴェルデホ100%

ブラックベリーやプラム、ブラックペッパーの香り。タンニンはなめらかで余韻に果実由来の甘みを感じるミディアムボディタイプです。<ブドウ品種>モナストレル80%、シラー20%

高級ブドウ品種で知られるピノ・ノワール。渋みが少なく、ジューシーなので冷やしても美味しく飲める赤ワインです。<ブドウ品種>ピノ・ノワール

ロンカ南東に位置するアルボネ渓谷で収穫されたブドウで造られています。ステンレスタンクで熟成すること、ブドウ本来のフレッシュさを表現しています。<ブドウ品種>ガルガネー90%、トリッピアーノ・ディ・ソアヴェ10%

8839 地の塩社 常温
クリーン食器洗い
乾燥機専用洗剤 **480円**
(税込528円)



界面活性剤不使用の食器洗い乾燥機専用の洗剤です。元々自然界にある素材を活かして作られているので、生分解性が高く、河川や海への影響も心配ありません。アルコール成分が油污れもすっきり、食器をピカピカに洗いあげます。汚れ落ちもよく、臭い残りもありません。<全成分>アルカリ剤(炭酸塩)、漂白剤(過酸化ナトリウム)、アルカリ剤(ケイ酸ナトリウム)

8846 アーク&エコ株式会社 常温
hearty シャンプードサロン **1900円**
(税込2090円)



8860 アーク&エコ株式会社 常温
[詰替用] hearty シャンプードサロン **1400円**
(税込1540円)



ノンコーティング剤、ラウレスフリー、天然由来成分100%。髪質や髪の状態に応じたケアをさせていただくため、髪をきれいに洗うことだけを目的に作られたシャンプー。いまの洗い上がりで満足だけでなく10年後を考えた、本当に髪や地肌にとって良いことを追求して作り上げたシャンプーです。<成分>水、カリウム系界面活性剤、グリセリン、マカミアナツツ油、クエン酸、ローズマリーエキス、トコフェロール、ブチレンジ油、オレレンジ油、イタリイアスギ油、レモンエッセンス、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

8853 アーク&エコ株式会社 常温
hearty リンスドサロン **1900円**
(税込2090円)



8877 アーク&エコ株式会社 常温
[詰替用] hearty リンスドサロン **1400円**
(税込1540円)



シャンプー同様にコーティング剤を配合せず、髪と地肌のコンディションを整えることだけを考えたシンプルケアのリンス。スタイリスト達の意見をもとに香りのプロが作り上げました。[hearty シャンプードサロン]とセットでお使いください。<成分>水、グリセリン、クエン酸、ホホバ種子油、エタノール、キサンタンガム、クエン酸ナトリウム、スクワラン、クアターニウム、ヒノキチオール、ブチレンジ油、オレレンジ油、イタリイアスギ油、レモンエッセンス、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

8884 株式会社シマムラ 常温
ふわっと和つくす
(ソフトタイプ) **1800円**
(税込1980円)



敏感肌にも安心して使える。ヘアセットしながら顔や手をケアするやさしいヘアワックスです。<全成分>オリーブオイル果実油、モクローウ、ニューウコウジュ油、ラベンダー油

8891 株式会社シマムラ 常温
きりっと和つくす
(ハードタイプ) **1800円**
(税込1980円)



手に残った「和つくす」はお肌にすり込んでお使い下さい。<原料>オリーブオイル果実油、モクローウ、ニューウコウジュ油、ラベンダー油

8907 bio labo 常温
ウォールケースバス
ホワイト **980円**
(税込1078円)



効果:約6ヶ月間
浴室内に貼るタイプの防カビ・消臭ステッカー。浴室の壁の高いところや天井に貼ると効果的です。<成分>微生物(バチルス属)、無機パーライト

8914 bio labo 常温
ウォールケースバス
ブルー **980円**
(税込1078円)



効果:約6ヶ月間
<成分>微生物(バチルス属)、無機パーライト

8921 アドバンス 常温
白井田七 **9259円**
(税込10000円)



詳しくは、白井田七公式サイトをご覧ください。
<https://www.d-core.jp/>
<原材料>有機田七人參、有機玄米

3週スポット予約品コーナー

こちらの商品については
お届け日がスポット予約品より
1週間遅れてのお届けとなります。

※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	3/2	3/3	3/4	3/5
ご注文書 提出日	2/9	2/10	2/11	2/12

8976 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
ささげ豆煮豆 **250円**
(税込270円)
冷蔵で30日

東城町のささげ豆を煮た甘い煮豆にしました。醤油を少し加えて風味豊かな煮豆になりました。<原材料>農業不使用栽培ささげ豆(広島県産)、モラセスシュガー、シマムラ、醤油、重曹

8969 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
黒豆煮豆 **385円**
(税込415円)
冷蔵で3週間

やや小粒ですが、やわらかく風味豊かです。<原材料>農業不使用栽培黒豆(広島県産)、モラセスシュガー、醤油、塩、重曹

8983 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
えごまねり味噌 **550円**
(税込594円)
冷蔵で3か月



αリノレン酸をたくさん含んだエゴマの実を少しすり自家製の味噌と合わせて練りました。香ばしい食欲をそそるヘルシーな一品です。<原材料>エゴマの実、味噌、モラセスシュガー、酒

8006 東城愛農有機野菜の里 常温
はぶ草茶 **280円**
(税込302円)
常温で6ヶ月

東城町の野菜の里で育ったはぶ草を手揉みし、天日干しして鍋で丁寧に炒めました。香り高く温まる一杯となります。<原材料>はぶ草(広島県産)

8945 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
野菜と大豆の
ドライカレー **352円**
(税込380円)
冷蔵で3週間



8952 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
野菜と大豆のドライカレー
2パックセット **678円**
(税込732円)
冷蔵で3週間

※価格改定
鶏肉と大豆のヘルシーなドライカレー。温めてご飯と混ぜるだけなので、とても手軽!<原材料>鶏肉(広島県産)、玉ねぎ(広島県産)、なす(広島県産)、トマト(広島県産)、大豆(広島県産)、ピーマン(広島県産)、にんにく(広島県産)、カレー粉、ウスターソース、塩(シマムラ)、胡椒、醤油

8938 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
鶏手羽肉の甘酢煮 **417円**
(税込450円)
冷蔵で15日
※価格改定



和田産業の鶏肉を使用。旨味のある手羽先を、酢の酸味でさっぱりとした後味に仕上げました。<原材料>鶏手羽肉(広島県産)、和田産業、醤油、純米酢、砂糖、酒

8013 西井ファーム 冷凍
西井さんの鶏/ミンチ **600円**
(税込648円)
冷凍で約2週間



環境を大切にしたい循環型農業を営む和歌山県・西井ファームで育った健康な鶏のミンチです。

8020 西井ファーム 冷凍
西井さんの鶏/
一羽さばきセット **1300円**
(税込1404円)
冷凍で約1ヶ月

もも肉2枚、むね肉2枚、ささみが入っています。

8037 西井ファーム 冷凍
西井さんの鶏/鶏ガラ **154円**
(税込166円)
冷凍で約1ヶ月
鶏ガラからはおいしいスープが取れます。

発行：大阪愛農食品センター

〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8 (社) 全国愛農会

TEL: 072-270-5411 / FAX: 072-270-5410

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: kaian@osaka-ainou.jp(会員お問い合わせ用)



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)

会員向けウィークリー注文サイト <http://www.e-osaka-ainou.jp/>

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>

大阪愛農

検索



ウィ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