



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	3/2	3/3	3/4	3/5
ご注文書 提出日	2/16	2/17	2/18	2/19

veganぼーろ

おーがにっくかふゑ SHINKA の宮本シェフが作るveganぼーろ



9041 おーがにっくかふゑSHINKA 常温
veganぼーろ 80g各1袋
詰め合せ **2150円**
1ヶ月 (税込2322円)
4種類(プレーン、ココア、ベリー、青汁)の
詰め合わせです。

動物性食材を一切使わず、有機大豆
を搾った豆乳とオーガニックオリーブ
オイル、有機国産小麦、オーガニック
シュガー、有機国産青汁で作った、や
みつきになるひとくちぼーろ4種類
(プレーン、ココア、ベリー、有機国産
青汁)の詰め合わせです。



9003 おーがにっくかふゑSHINKA 常温
veganぼーろ プレーン 80g
1ヶ月 **550円**
(税込594円)



動物性原料は
一切使わずに、おの
え豆乳や有機原料な
どで作った、やみつ
きになるひとくち
ぼーろです。



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモ
ンドフードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、有機
パニラペスト、有機砂糖、ベーキングパウダー(アリサン)

9010 おーがにっくかふゑSHINKA 常温
veganぼーろ ココア 80g
1ヶ月 **550円**
(税込594円)



動物性原料は
一切使わずに、おの
え豆乳や有機原料な
どで作った、やみつ
きになるひとくち
ぼーろです。



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモ
ンドフードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、有機
ココア、有機砂糖、ベーキングパウダー(アリサン)

9027 おーがにっくかふゑSHINKA 常温
veganぼーろ ベリー 80g
1ヶ月 **550円**
(税込594円)



動物性原料は
一切使わずに、おの
え豆乳や有機原料な
どで作った、やみつ
きになるひとくち
ぼーろです。



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモ
ンドフードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、有機
ストロベリー、有機ラズベリー、有機ブルーベリー、ベーキン
グパウダー(アリサン)

9034 おーがにっくかふゑSHINKA 常温
veganぼーろ 国産有機青汁 80g
1ヶ月 **550円**
(税込594円)



動物性原料は
一切使わずに、おの
え豆乳や有機原料な
どで作った、やみつ
きになるひとくち
ぼーろです。



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモ
ンドフードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、国産
有機青汁、ベーキングパウダー(アリサン)

宮本雅巳シェフ プロフィール



1964年堺市生まれ。大阪の調理師学校を卒業し、洋菓子の世界に身を投じて37年、TVの洋菓子職人選手権でチャンピオンになったり洋菓子コンテストで世界一になり洋菓子の世界コンテストで作業部門第一位のなるなど、国内外にて数々の受賞歴を誇る、関西を代表するパティシエ。国内のみならず海外にもその技と感性を活かし商品開発や講習会、店舗プロデュースなど幅広く活動中。2019年9月 堺市東区北野田野古民家にて「身体の中から健康に」をコンセプトにオーガニック食材と無添加調味料にこだわった安心安全なlunch&sweetsの楽しめるカフェを開業し地域の方々から好評を得ています。



おーがにっく かふゑ
SHINKA

無農薬野菜・無添加調味料、
オーガニックにこだわった材料で
作るランチ&スイーツ、南海高野
線北野田駅徒歩3分の都会の中
の古民家で、ゆったりとしたお庭
に囲まれた雰囲気の中ゆつくりと
ご堪能頂いております。

〒599-8123
大阪府堺市東区北野田348番地1
Tel. 072-288-4500
Fax. 072-288-4544
Open.営業日はSNSでお知らせしています。



下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

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

9058 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)



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

9065 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

9072 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)



弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。

9089 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848円⇒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。

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

9096 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。

99 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)



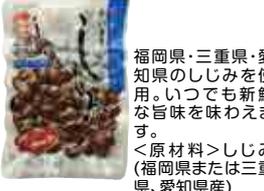
かにのほくし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

9102 マルニ竹内商店 **冷凍**
ベニ切りかに小パック 2~4尾
 冷凍で1ヶ月 **2600円⇒2450円**
 (税込2808円⇒2646円)



獲れたての虹ずわいかにをポイルしました。<原材料>ずわいかに、食塩

100 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)

9119 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)

101 大隅商店 **冷凍**
別海町産甘塩秋鮭切身 4~6切(約400g)
 冷凍で1ヶ月 **1900円**
 (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

9126 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、タレをたっぷりかけると旨味が増します。<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蒸し上げして抽出したもの)

9133 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

9133 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)

102 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(シママース)

9140 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)



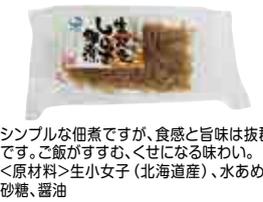
北海道近海産の厳選した卵を、添加物を使用せず、塩のみで低温熟成させた無着色のたらこ。<原材料>すけそうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

103 カネキ南波商店 **冷凍**
いくら醤油漬 50g
 冷凍で3ヶ月 **1250円⇒980円**
 (税込1350円⇒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

9157 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

9164 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

104 新魚日漁業協同組合 **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)

9171 新魚日漁業協同組合 **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)

105 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)、ゴボウ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

9188 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

106 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)



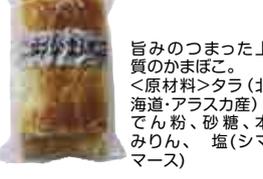
食べ応えのある丸天。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

9195 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)



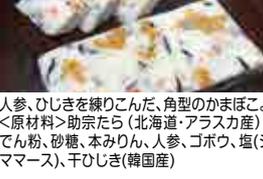
ポリウム満点!煮物や揚げもの、おつまみ、お弁当に。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

9201 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>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)

9218 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、ゴボウ、塩(シママース)、干ひじき(韓国産)

107 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も。<原材料>揚げボール=たら(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=たら(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、イカゲソ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/さつま揚げ=たら(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=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)

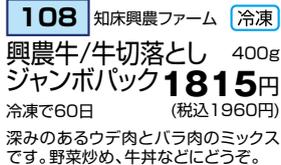
商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

9225 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、玉ねぎのスライスでサンドし、サラダオイルを少量かけ耐火してください。焼きすぎると硬くなります。



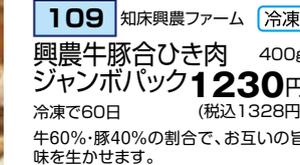
9232 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 250g
冷凍で60日 **1198円⇒1150円**
(税込1294円⇒1242円)
108 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 400g
ジャンボパック **1815円**
冷凍で60日 (税込1960円)
深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。



9249 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⇒820円**
(税込909円⇒886円)
109 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉 400g
ジャンボパック **1230円**
冷凍で60日 (税込1328円)
牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かします。



9256 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
冷凍で60日 **958円**
(税込1035円)
バラバラにほぐれた状態で冷凍していますので、必要な量のみお使いいただけます。



9263 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ホホ肉ブロック 300~400g
冷凍で60日 **1080円**
(税込1166円) ※価格改定
味があっても美味しいお肉で1頭から2kgほどしか取れない希少な部位です。赤ワイン煮やジャガイモ・玉ねぎ・にんじん・ブロッコリーなどの野菜と一緒にシチューなどお楽しみください。



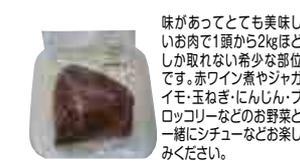
9256 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
冷凍で60日 **958円**
(税込1035円)
バラバラにほぐれた状態で冷凍していますので、必要な量のみお使いいただけます。



110 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。



9263 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ホホ肉ブロック 300~400g
冷凍で60日 **1080円**
(税込1166円) ※価格改定
味があっても美味しいお肉で1頭から2kgほどしか取れない希少な部位です。赤ワイン煮やジャガイモ・玉ねぎ・にんじん・ブロッコリーなどの野菜と一緒にシチューなどお楽しみください。



9270 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(ギャラ)・心臓の4点のミックスホルモンです。生姜やニンニク・にら・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。



111 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



9287 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



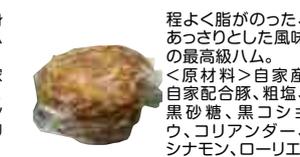
9294 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
カレーソーセージ 150g
冷蔵で1ヶ月 **576円**
(税込622円)
大人も子供も大好きな、カレー風味のあらびきソーセージ。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジョラム、カレー粉



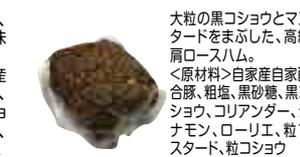
112 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ボンレスハムブロック 300g
冷蔵で1ヶ月 **1426円**
(税込1540円)
じっくりと燻した、脂身の少ない豚モモ肉のハム。パンにピッタリ。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ



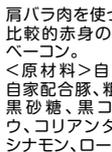
9300 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ロースハム 300g
冷蔵で1ヶ月 **1851円**
(税込1999円)
程よく脂がのった、あっさりとした風味の最高級ハム。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ



9317 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、高級肩ロースハム。
＜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



113 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



9324 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な存在・レモン。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＞レモン(愛媛県産)



114 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＞ゆず(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩



115 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



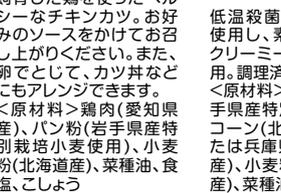
114 無茶々園 **常温**
青ゆずこしょう 50g
常温で1年 **470円**
(税込508円)
除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。
＜原材料＞ゆず(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩



115 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



116 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。
＜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(北海道産)、小麦粉(九州産)、バター(北海道産)、菜種油、食塩、こしょう



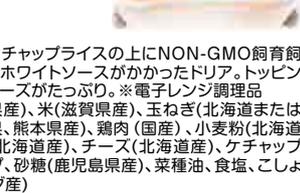
117 那珂川キッチン **冷凍**
チキンドリア 180g×2個
冷凍で150日 **740円**
(税込799円)
福岡産特別栽培米のケチャップライスの上にNON-GMO飼育飼料の国産鶏肉を和えたホワイトソースがかかったドリア。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
＜原材料＞牛乳(岐阜県産)、米(滋賀県産)、玉ねぎ(北海道または兵庫県産、愛知県産、長崎県産、熊本県産)、鶏肉(国産)、小麦粉(北海道産小麦使用)、バター(北海道産)、チーズ(北海道産)、ケチャップ(米含む)、チキンスープ、砂糖(鹿児島県産)、菜種油、食塩、こしょう、有機バセリ(オランダ産)



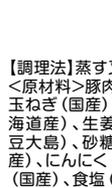
117 那珂川キッチン **冷凍**
チキンドリア 180g×2個
冷凍で150日 **740円**
(税込799円)
福岡産特別栽培米のケチャップライスの上にNON-GMO飼育飼料の国産鶏肉を和えたホワイトソースがかかったドリア。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
＜原材料＞牛乳(岐阜県産)、米(滋賀県産)、玉ねぎ(北海道または兵庫県産、愛知県産、長崎県産、熊本県産)、鶏肉(国産)、小麦粉(北海道産小麦使用)、バター(北海道産)、チーズ(北海道産)、ケチャップ(米含む)、チキンスープ、砂糖(鹿児島県産)、菜種油、食塩、こしょう、有機バセリ(オランダ産)



118 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(伊豆大島産)、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))



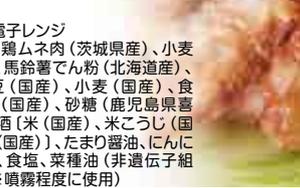
118 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚しゅうまい 6個(180g)
冷凍で180日 **500円**
(税込540円)
【調理法】蒸す又は電子レンジ
＜原材料＞豚肉(千葉県産)、有機玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、にんにく(国産)、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))



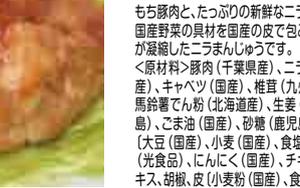
119 千葉産直サービス **冷凍**
ノンフライ若鶏和風から揚げ 180g
冷凍で180日 **429円**
(税込464円)
【調理法】電子レンジ
＜原材料＞鶏ムネ肉(茨城県産)、小麦粉(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、醤油【大豆(国産)、小麦(国産)、食塩】、生姜(国産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、酒(米(国産)、米こうじ(国産)、酒粕(国産))、たまり醤油、にんにく(国産)、食塩、菜種油(非遺伝子組換え菜種※噴霧程度に使用)



119 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(非遺伝子組換え菜種※噴霧程度に使用)



120 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)、ごま油(国産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、醤油【大豆(国産)、小麦(国産)、食塩】、オースターソース(食品品)、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))



120 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)、ごま油(国産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、醤油【大豆(国産)、小麦(国産)、食塩】、オースターソース(食品品)、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))



下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

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



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

9331 シガボートリー **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パスタ、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

122 シガボートリー **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

9348 シガボートリー **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)



農薬、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)

123 シガボートリー **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度の油で揚げて下さい。
<原材料>鶏ささみ、パン粉(小麦粉(北海道)、有機パーム油、甜菜糖、食塩、生イースト)、梅肉(和歌山県産)、米粉(国産)

9355 シガボートリー **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

124 シガボートリー **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

9362 シガボートリー **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、調整スパイス(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)

125 シガボートリー **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)

9379 ハバニューギニア海産 **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

9386 ハバニューギニア海産 **冷凍**
エビコロフライ 100g
製造日から1年 **780円**
(税込842円)



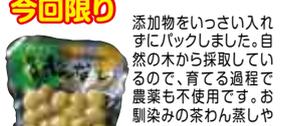
2L以上の大きなサイズのエビをふつ切りにしてパン粉をつけました。尻尾側は使わず、太い部分のみを贅沢に使用しました。
<原材料>船凍天然エビ、小麦粉、パン粉、水

126 ムソー **冷凍**
オーガニックかぼちゃ 400g
(北海道産) **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)

9393 ニッカンフーズ **常温**
国内産むきぎんなん 50g
製造から3か月 **322円**
(税込348円)



今回限り
添加物をいっさい入れずにパックしました。自然の木から採取しているので、育てる過程で農薬も不使用です。お馴染みの茶わん蒸しや炊き込みご飯など、料理の彩りにぜひどうぞ。
<原材料>ぎんなん(大分県産)

9409 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)



サラダや五目豆などに。手軽に使用でき、とっても便利。
<原材料>有機栽培大豆(国産) ※北海道産を使用

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



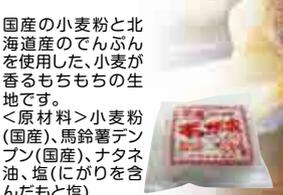
生芋から丁寧に作りました。こんにやく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
<原材料>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9416 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにやく 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。こんにや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>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

128 補助製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
冷蔵で3ヶ月 **300円**
(税込324円)



国産の小麦粉と北海道産のてんぷんを使用した、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(にがりを含んだもと塩)

9423 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、コーン本来の味があじわえます。
<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

塩だけで味付けしており、コーン本来の甘みがじっくり味わえます。お手頃な使い切りサイズ。
JAS



129 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)



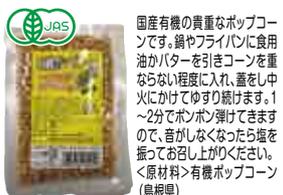
国内産の有機大根を使用した切干大根です。天日乾燥で昔ながらの2度干し仕上げを致しました。
<原材料>有機大根(国内産)

9430 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)



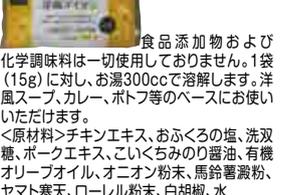
大ぶりで、色鮮やかなところがらです。香りが高く辛味が生きています。
<原材料>有機鷹の爪(島根県産)

9447 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)



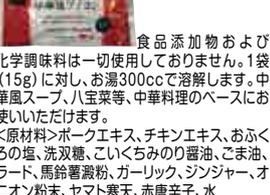
国産の貴重な有機ポップコーンです。鍋やフライパンに食用油がバターを引きコーンを重ならない程度に入れ、蓋をし中火にかけてゆずり揚げます。1~2分でポップ音弾けてきますので、音がなくなったら蓋を揺ってお召し上がりください。
<原材料>有機ポップコーン(島根県)

130 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おりません。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、こいくちみりの醤油、有機オリブオイル、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

9454 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おりません。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、こいくちみりの醤油、ごま油、ラード、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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

<p>131 東明 冷蔵</p> <p>刻みみぶ菜 150g</p> <p>冷蔵で11日</p> <p>305円 (税込329円)</p>  <p>契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとお醤油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)</p>	<p>9461 東明 冷蔵</p> <p>刻みすきぎ 120g</p> <p>冷蔵で90日</p> <p>320円 (税込346円)</p>  <p>京野菜の契約栽培すきぎを刻み、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>すきぎ菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)</p>	<p>132 東明 冷蔵</p> <p>ゆず大根 150g</p> <p>冷蔵で11日</p> <p>320円 (税込346円)</p>  <p>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とお漬け込みました。 <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)</p>	<p>9478 東明 冷蔵</p> <p>こぶ大根 150g</p> <p>冷蔵で11日</p> <p>320円 (税込346円)</p>  <p>契約栽培農場で栽培した大根を、皮付のまま、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))</p>	<p>133 東明 冷蔵</p> <p>ゆず白菜漬 250g</p> <p>冷蔵で11日</p> <p>290円 (税込313円)</p>  <p>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))</p>
--	---	--	--	--

<p>9485 東明 冷蔵</p> <p>昆布白菜漬 250g</p> <p>冷蔵で11日</p> <p>290円 (税込313円)</p>  <p>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)</p>	<p>9492 いんやん倶楽部 常温</p> <p>濃縮番茶入り梅醤エキス 250g</p> <p>常温で1年</p> <p>1850円 (税込1998円)</p>  <p>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ます。 <原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶</p>	<p>134 いんやん倶楽部 常温</p> <p>梅醤エキス 250g</p> <p>常温で1年</p> <p>1650円 (税込1782円)</p>  <p>からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを煮出したものと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。濃さはお好みで。梅しよゆ和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</p>	<p>9508 いんやん倶楽部 常温</p> <p>濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g</p> <p>常温で1年</p> <p>1950円 (税込2106円)</p>  <p>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</p>
---	--	---	--

おすすめ!! ストレートタイプの鍋つゆ!

<p>135 日東醸造 常温</p> <p>寄せ鍋つゆ 600g</p> <p>常温で12ヶ月</p> <p>560円 (税込605円)</p>  <p>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>しるたまり(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</p>	<p>9515 日東醸造 常温</p> <p>チゲ鍋つゆ 600g</p> <p>常温で12ヶ月</p> <p>640円 (税込691円)</p>  <p>国産の「新京唐辛子」の辛み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>しるたまり(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</p>	<p>136 日東醸造 常温</p> <p>旨塩麹鍋つゆの素 600g</p> <p>常温で12ヶ月</p> <p>560円 (税込605円)</p>  <p>米麹から作った「旨塩麹」に小麦麹から作った「足助仕込三河河のたまり」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>しるたまり(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</p>
---	--	--

<p>9522 第3世界ショップ 常温</p> <p>カレーの壺 220g(約22皿分)</p> <p>マイルド 580円 (税込626円)</p> <p>25ヶ月</p>  <p>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</p>	<p>9539 第3世界ショップ 常温</p> <p>カレーの壺 220g(約22皿分)</p> <p>メディアム 580円 (税込626円)</p> <p>25ヶ月</p>  <p>たっぷりのトマトとレモンガ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、レモンガラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、カラカル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料</p>	<p>9546 第3世界ショップ 常温</p> <p>カレーの壺 220g(約22皿分)</p> <p>スパイシー 580円 (税込626円)</p> <p>25ヶ月</p>  <p>ロースト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です。 <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</p>
---	---	--

<p>9553 第3世界ショップ 常温</p> <p>カレーの壺 180g</p> <p>ほくっとひよこ豆カレー 390円 (税込421円)</p> <p>24ヶ月</p>  <p>ほくほくと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</p>	<p>9560 第3世界ショップ 常温</p> <p>カレーの壺 180g</p> <p>ピリッとスパイスチキンカレー 390円 (税込421円)</p> <p>18ヶ月</p>  <p>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やハーブ、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)</p>	<p>9577 第3世界ショップ 常温</p> <p>カレーの壺 180g</p> <p>とろっとナスのポークカレー 390円 (税込421円)</p> <p>18ヶ月</p>  <p>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やハーブ、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>ナス、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)</p>
---	---	--

<p>9584 第3世界ショップ 常温</p> <p>シンガラジャの 150g</p> <p>天日塩 360円 (税込389円)</p>  <p>インドネシア・バリ島北部シンガラジャ地域で、海水と天日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)</p>	<p>9591 第3世界ショップ 常温</p> <p>シンガラジャの 1kg</p> <p>天日塩 900円 (税込972円)</p>  <p>粗塩タイプで、まろやかな旨味が特徴です。和・洋・中とジャンルを問わず、素材の味を引き立ててくれます。 <原材料>海水(インドネシア)</p>	<p>137 エコネット水俣反農産 常温</p> <p>ごま油 185g</p> <p>常温で1年</p> <p>596円 (税込644円)</p>  <p>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、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)</p>	<p>9607 エコネット水俣反農産 常温</p> <p>ごま油 825g</p> <p>常温で1年</p> <p>2031円 (税込2194円)</p>  <p>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、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)</p>	<p>9614 エコネット水俣反農産 常温</p> <p>椿油 100ml</p> <p>常温で180日</p> <p>1389円 (税込1528円)</p>  <p>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)</p>
--	---	---	---	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

9621 ラムフォード
ベーキングパウダー
常温で3年



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%

9638 アリサン
有機コーンスターチ 100g
常温で1年



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。料理のとろみ付け、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)

9645 オーサワジャパン
こめ飴 230g
常温で1年



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(鹿児島産)

9652 オーサワジャパン
玄米水飴 250g
常温で1年



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)、有機栽培麦芽(カナダ産)

138 小麦処福ひみ
パンズ 1個
冷凍で30日



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

9669 小麦処福ひみ
スペルトパウンド型 約270g
冷凍で30日



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

139 小麦処福ひみ
スペルトバゲット 約180g
冷凍で30日



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

9676 ムソー
AUGA オーガニック
ビーツスープ 400g
常温で1年



赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使用した東京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、トマトの旨味で食べやすさ仕上げました。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、有機米粉、有機黒コショウ、有機パセリ

140 ムソー
AUGA オーガニック
トマトスープ 400g
常温で1年



バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープ。口当たりも柔らかく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、有機パセリ、有機ベイリーフ、有機オレガノ

9683 ムソー
AUGA オーガニック
キャロットスープ 400g
常温で1年



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、有機米粉、食塩、有機オリーブオイル、有機ガーリックパウダー、有機パセリ、有機生姜

141 ムソー
AUGA オーガニック
ミネストローネ 400g
常温で1年



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、有機ポトト、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、有機パセリ、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

9690 ムソー
AUGA オーガニック
マッシュルームスープ 400g
常温で1年



旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったホタテスープ。ココナッツミルクをコクを出し、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、有機米粉、食塩、有機オリーブオイル、有機西洋ネギ、有機ガーリックパウダー、有機パセリ、有機ベイリーフ、有機オレガノ、有機黒コショウ、有機マジョラム

9706 木次乳業
カマンベール
チーズ 120g
冷蔵で35日



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

9713 木次乳業
プロポローネチーズ 380g
冷蔵で5ヶ月



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 starter、レンネット、食塩

9720 木次乳業
プロポローネピッコロ 100g
冷蔵で90日



プロポ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 starter、レンネット、食塩

142 木次乳業
イズモ・ラルージュ 180g
冷蔵で4ヶ月



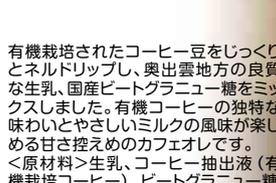
セミハードタイプのミニゴダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。
<原材料>生乳、乳酸菌 starter、レンネット、食塩

9737 木次乳業
ナチュラルスナッカー 70g
冷蔵で40日



くせがなく食べやすい、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 starter、レンネット、食塩

9744 木次乳業
木次カフェオレ 1000ml
冷蔵10℃以下で8日



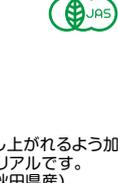
有機栽培されたコーヒー豆をじっくりとネルドリップし、奥出雲地方の良質な生乳、国産ビートグラニュー糖をミックスしました。有機コーヒーの独特な味わいとやさしいミルクの風味が楽しめる甘さ控えめのカフェオレです。
<原材料>生乳、コーヒー抽出液(有機栽培コーヒー)、ビートグラニュー糖

9751 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



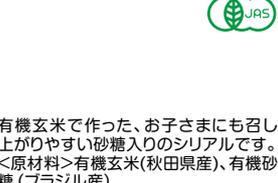
有機玄米を手軽に召し上がれるよう加工した、シンプルなシリアルです。
<原材料>有機玄米(秋田県産)

9768 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



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)

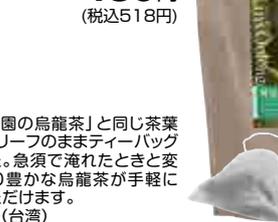
9775 第3世界ショップ
林農園の烏龍茶
リーフタイプ 70g
常温



中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウェンケン)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(スイショク)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)



143 第3世界ショップ
林農園の烏龍茶
ティーバッグ 1.5g×10包
常温



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
林農園の烏龍茶
ティーバッグ10用 60g
常温



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3/2~3/5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)



144 第3世界ショップ 常温
ダーズリンティ 1.8g×10包
ティーバッグ 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、国内で香りつけています。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)



145 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 1.8g×14包
ティーバッグ 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
 常温で1年 **500円**
 (税込540円)

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)



146 第3世界ショップ 常温
シンガンパティ紅茶 1.8g×14包
ティーバッグ 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
 1年 **600円**
 (税込648円)



フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみを使用しました。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
 180日 **600円**
 (税込648円)



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。国産生えぬのやさしい味で、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

9843 第3世界ショップ 常温
チャイパック 3g×12包
 1年 **440円**
 (税込475円)



紅茶とスパイスが1人分のティーパックにおた便利8チャイパック、6種のスパイスをブレンドした風味豊かで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)生薑、シナモン、ナツメグ、レモンラス、クローブ、カルダモン

9850 第3世界ショップ 常温
簡単カフェパック 15g×6袋
 1年 **580円**
 (税込626円)



水出しできるパック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、国内で深煎り、細挽き焙煎加工しています。一晩、水に入れるだけで本格コーヒーが出来上がります。(250~350ml/1袋当たり)
 <原材料>コーヒー粉(生豆生産国:クアテマラ、ブラジル)

野生種ミツバチが集めた、上質な味わい



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

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特徴です。
 <原材料>はちみつ(ネパール)

9867 第3世界ショップ 常温
ヨーグルトと食べる 100g
ドライフルーツ 580円
 (税込626円)
 常温で180日

海外の有機認証を受けた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

9874 第3世界ショップ 常温
ラム酒漬けドライ 120g
フルーツナッツ 640円
 (税込691円)
 1年

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



148 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

9881 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

9898 まるる 常温
アレppoの石鹸 200g
800円
 (税込880円)



シリアのアレppo地方では、1000年ほど前から昔ながらの釜釜きで、地中海地方原産のオリーブオイルとローレルオイルを原料に、添加剤や香料をまったく使用しない石鹸を、伝統を守りながら手作りしています。
 <原材料>オリーブ油、ローレル油

9904 ヤッホーブルーイング 常温
【ケース】サンサン 330ml×24缶
オーガニックビール 5952円
 (税込6547円)
 常温で150日

149 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 330ml×6缶
6缶セット 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)

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。



9911 住宅企画 常温
天然炭酸水 YOIYANA 500ml×6
500ml6本 1111円
 (税込1200円)
 常温で1年(開封前)

150 住宅企画 常温
天然炭酸水 YOIYANA 500ml×24
500mlケース(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3/2~3/5になります

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。



9928 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・赤 500ml
 常温で1年 **1050円**
 (税込1155円)

9935 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・白 500ml
 常温で1年 **1050円**
 (税込1155円)

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。



9942 ミヤトウ野草研究所 常温
ミヤトウ野草茶 3g×30包
 常温で2年 **1500円**
 (税込1620円)



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。

9959 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
 常温で2年 **4240円**
 (税込4579円)



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、カワラゲツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツククサ、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、パレイシヨ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、バレイヤ、大豆、糖類

高原の泉・白 <原材料>カワラゲツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツククサ、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、パレイシヨ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、バレイヤ、大豆、糖類

ミヤトウ野草茶 <原材料>エビス草、ルイボスティ、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、甘茶、ヨモギ

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、アマチャズル、イチョウの葉、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、カワラゲツメイ、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、ツチアケビ、ツククサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコギリ、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/野菜類=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、プロックロー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、バレイヤ、パイナップル、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

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

151 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。沖縄産のサトウキビから作られた黒糖と、ココのあるカリフォルニア産有機認証クルミ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くりと絡めてつくりました。
 <原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

9966 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、くるみのココ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

9973 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

9980 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、複雑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。ほろい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でも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

9997 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

152 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

8501 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

8518 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)



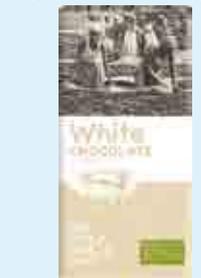
カカオ分71%のビターな味わいと、上質の口溶けを両立させた大人の味わいのチョコレート。カカオ本来の味わいがきっぱり詰まったチョコレートは、適を噛らせる味わいです。<原材料>カカオマス、粗糖、ココアバター、黒糖、バニラ

8525 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

8532 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)



カカオマ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

153 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

8549 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、生姜)、黒糖、こしょう、バニラ、天然レモン香料

8556 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

8563 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コ、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グセになります。
 <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)

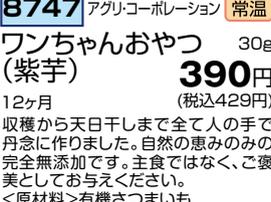
下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

<p>154 ぶくぶくワールド ミルククッキー 70g 常温で90日 275円 (税込297円)</p>  <p>ミルクの風味たっぷり、優しい甘さの動物型クッキー。ティータイムにぴったり、心が和む味です。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗製糖、牛乳</p>	<p>8570 ぶくぶくワールド チーズクッキー 70g 常温で90日 355円⇒330円 (税込384円⇒356円)</p>  <p>よつ葉のシュレッドチーズをふんだんに使いました。チーズの塩味がきいたクッキーになりました。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、黒糖(国産)、ナチュラルチーズ(よつ葉)、バター(よつ葉)、砂糖、卵、牛乳(よつ葉)</p>	<p>8587 ぶくぶくワールド ほうじ茶クッキー 70g 常温で90日 330円 (税込356円)</p>  <p>手作りならではの素朴な味のカントリー風クッキーです。島根県の焙じ茶をクッキー生地に入れました。芳ばいかわりと味をお楽しみください。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗製糖、卵、牛乳、ほうじ茶(島根県産)</p>	<p>8594 ぶくぶくワールド プレーンビスケット 70g 常温で90日 275円 (税込297円)</p>  <p>小麦の豊かな風味・旨味が広がる、甘さ控えめ、素朴な風味のビスケットです。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、水、てんさい糖、なたね油</p>
---	--	---	--

<p>8600 きとうむら おからくっきー・しょうが 85g 常温で6ヶ月 410円 (税込443円)</p>  <p>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:遺伝子組み換えてない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、生姜(国産)</p>	<p>155 きとうむら おからくっきー・ゆず 85g 常温で6ヶ月 410円 (税込443円)</p>  <p>ほりほりとかわむごとに、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:遺伝子組み換えてない)、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)</p>	<p>8617 きとうむら おからくっきー・プレーン 85g 常温で6ヶ月 389円 (税込420円)</p>  <p>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:遺伝子組み換えてない)、砂糖(粗製糖)</p>	<p>8624 きとうむら おからくっきー・ごま 85g 常温で6ヶ月 410円 (税込443円)</p>  <p>たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ほりほりとかわむ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:遺伝子組み換えてない)、砂糖(粗製糖)、黒ごま(国産)なし</p>	<p>8631 きとうむら 木頭柚子ドリンク 180ml 常温で6ヶ月 170円 (税込184円)</p>  <p>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</p>
--	---	---	---	--

<p>156 きとうむら ゆずじゃむ 155g 常温で1年 470円 (税込508円)</p>  <p>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)</p>	<p>8648 きとうむら 木頭柚子しぼり 250ml 常温で1年 1440円 (税込1555円)</p>  <p>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)</p>	<p>157 きとうむら 木頭柚子しぼり 500ml 常温で1年 2365円 (税込2554円)</p>  <p>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)</p>	<p>8655 きとうむら ゆず湯 30g×5袋 常温で2年 864円 (税込950円)</p>  <p>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)</p>	<p>8693 フルーツバスケット みるく小町 80g 常温で1年 260円 (税込281円)</p>  <p>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</p>
--	---	---	---	--

<p>8662 アリモト 玄米ぼん煎餅 7枚 常温で180日 298円 (税込322円)</p>  <p>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</p>	<p>158 アリモト 玄米醤油おかき 50g 常温で120日 298円 (税込322円)</p>  <p>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</p>	<p>8679 アリモト 焼塩煎餅 80g 常温で150日 298円 (税込322円)</p>  <p>素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らかい食感のお煎餅です。 <原材料>うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節</p>	<p>8686 アリモト 丹波黒豆玉子煎餅 75g 常温で120日 298円 (税込322円)</p>  <p>兵庫県豊後郡の豊稷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(国産産)、砂糖、卵、丹波黒豆(兵庫県産)、膨張剤</p>	<p>8709 フルーツバスケット コーヒー飴 80g 常温で1年 260円 (税込281円)</p>  <p>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)</p>
---	--	--	---	--

<p>8716 アグリ・コーポレーション オーガニックおしゃぶー (安納芋) 30g 12ヶ月 390円 (税込421円)</p>  <p>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</p>	<p>8723 アグリ・コーポレーション 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)</p>  <p><原材料>有機さつまいも</p>	<p>国産・無添加のワンちゃんのおやつ</p> <p>8747 アグリ・コーポレーション ワンちゃんおやつ (紫芋) 30g 12ヶ月 390円 (税込429円)</p>  <p>収穫から天日干しまで全て人の手で丹念に作りました。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</p>	<p>8730 アグリ・コーポレーション ワンちゃんおやつ (安納芋) 30g 12ヶ月 390円 (税込429円)</p>  <p>人間の赤ちゃん用に製造した「おしゃぶー」を原料に、小型犬向けに作りました。原料の芋は有機栽培です。 <原材料>有機さつまいも</p>
--	---	---	---

<p>8754 徳岡商会 こだわりのジロ吉 ドッグフード 1kg 常温で6ヶ月 2400円 (税込2640円)</p>  <p>酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事に適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調整してください。お試しサイズの120g入りです。 <原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚骨、小麦胚芽、ビタミンE</p>	<p>159 徳岡商会 こだわりのジロ吉 ドッグフード お試し用 120g 常温で6ヶ月 350円 (税込385円)</p>  <p>酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事に適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調整してください。お試しサイズの120g入りです。 <原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚骨、小麦胚芽、ビタミンE</p>	<p>8761 徳岡商会 こだわりのジロ吉ドッグフード 小粒タイプ 1kg 常温で6ヶ月 2400円 (税込2640円)</p>  <p>ジロ吉ドッグフードに小粒タイプが登場。中型～小型犬が食べやすいようにひと回りほど粒が小さくなっています。 <原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚骨、小麦胚芽、ビタミンE</p>	<p>8778 徳岡商会 こだわりのジロ吉 キャットフード 500g 常温で6ヶ月 1600円 (税込1760円)</p>  <p>安全な食品作りを行っている国内生産者の規格外品を原料にした、一般食(おやつタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料は一切使用しておりません。 <原材料>魚粉(76%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏卵、玄米、まぐろの血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE</p>	<p>160 徳岡商会 こだわりのジロ吉 キャットフード お試し用 120g 常温で6ヶ月 460円 (税込506円)</p>  <p>安全な食品作りを行っている国内生産者の規格外品を原料にした、一般食(おやつタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料は一切使用しておりません。 <原材料>魚粉(76%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏卵、玄米、まぐろの血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE</p>
--	--	--	---	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。



RHYTHM

ELECTRIC SOLAR TOOTHBRUSH

こびりついた歯垢を除去して、そのあと虫歯菌(S.ミュータンス菌)を寄せつけない。リズム2は、音波と電子のチカラを駆使して、歯のつるつるを持続させる、今までにない歯ブラシです。

音波振動式ソラデーリズム2

8914 スノーホワイト

8921 アイスブルー

8938 ベビーピンク

マイナス電子と音波振動で歯垢を除去。歯のツルツル感がさらに進化。

7950円⇒**7800円**
(税込8745円⇒8580円)

音波と電子で歯垢を除去。
ダブルの電子と音波振動

一本一本の毛に磨きやすさを。
ハニカムポイント毛

2モードの音波振動搭載
強モード約2200回/分
標準モード約1800回/分



電子の発生が、目で見てわかる。
蛍(HOTARU)ランプ

一晩中、虫歯菌を寄せつけない。光触媒+ソーラーパネル

光と水で歯を磨くソラデーシリーズ「SOLADEY N4」

光のチカラと水だけで、高い歯垢除去力を実現



光触媒を応用

触れることにより電子を伝える導電ラバー
従来の2倍の大きさのソーラーパネル搭載



SOLADEY N4 3つのチカラ
電源不要、半導体とソーラーパネル内蔵。
光のチカラと水だけで、高い歯垢除去力を実現。虫歯予防に効果を発揮します。

シケン
ソラデーN4本体 **各2500円**(税込2750円)

8785 雪(白) 1本 8808 藤(紫) 1本

8792 若葉(緑) 1本 8815 雫(水色) 1本



毛丈約10mm×約21mm

毛丈約9mm×約18mm

毛丈約7mm×約17mm

レギュラー/ふつう・かため・やわらかめ

コンパクトサイズ/ふつう

子ども用/ふつう

歯科医院専売で大ヒットのワンタフト

磨きにくい部分にピッタリとフィットするワンタフトブラシ(ポイントブラシ)!いつもの歯ブラシにもう1本仕上げ磨きに効果的です。

8013 シケン 常温
ワンタフトふつう・4本入
極細毛 **727円**
(税込800円)

普通の歯ブラシで磨きにくい奥歯の裏側の汚れ、矯正器具のまわりのすき間汚れもピンポイントでブラッシング!ワンタフトは毛先を歯と歯ぐきの境目によって動かします。力をあまり入れず、ゆっくり軽くなぞるだけで歯垢が落とせます。



円すい状ブラシが
凹凸部分にしっかりフィット

8006 シケン 常温
タンブラシ(舌ブラシ)
465円(税込512円)

8983 シケン 常温
竹炭歯ブラシ
5本セット



1250円⇒**625円**
(税込1375円⇒688円)

メーカー終売の為、
なんと半額です!
注文多数の場合は抽選
とさせていただきます。

※ふつうコンパクトヘッド

わたしらしさが、自信にかわる。

六角形 × 黒ブラシで歯垢を落とす



8945 シケン 常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ
毛の硬さやわらかめ
300円
(税込330円)

常温

8952 シケン 常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ
毛の硬さやわらかめ
300円
(税込330円)

常温

ピンク
300円
(税込330円)

8969 シケン 常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ
毛の硬さやわらかめ
300円
(税込330円)

常温

8976 シケン 常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ
毛の硬さやわらかめ
300円
(税込330円)

常温

グリーン
300円
(税込330円)

紀州備長炭の粉末を配合したハニカム形状(六角形)のブラシで、磨き心地が快適に。歯間や奥歯まできまなくすっきり磨けます。



人気YouTuberコラボ企画
歯科衛生士YouTuber「かすみやん」
ソラデーの説明&解説がとても
わかりやすいです。
ぜひご覧下さい!! 動画QRコード⇒



●磨き残しの多い方に。●先端ポイント毛が歯の溝や、歯と歯の間まですっきり。

8839 シケン

ソラデーペアブラシ
/先端ポイント付

4本入り

1200円
(税込1320円)



先端ポイント毛

□ブラシそのものに抗菌性 □歯と歯の間にフィットする先端ポイント毛

8822 シケン

ソラデー専用スピアブラシ
ハニカムポイント毛コンパクト

4本入り

1200円
(税込1320円)

新開発の六角形のブラシのエッジで汚れをかき出し、
銀イオン配合でしっかり抗菌します。さらに紀州備長炭を配
合し、消臭、歯垢除去力を高めています。
※ソラデー全シリーズでご使用できます



ソラデーペアブラシ **4本入り** 各**1000円**
(税込1100円)

8846 レギュラーふつう

8853 レギュラーかため

8860 レギュラーやわらかめ

8877 レギュラー極細タイプ

8884 コンパクトサイズふつう

8891 ソコンパクトサイズ極細タイプ

8907 子供用ふつう

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/2~3/5になります

8051 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、ニューココウジ油、クエン酸、エタノール

161 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、ニューココウジ油、クエン酸、エタノール

8068 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、極どおりの良い、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、ニューココウジ油、キサンタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

162 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、極どおりの良い、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、ニューココウジ油、キサンタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

8075 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、チンビエキス、クマザサエキス、トコトリエノール、エタノール

163 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、チンビエキス、クマザサエキス、トコトリエノール、エタノール

8082 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、ニューココウ、ウイキョウエキス、エタノール、クエン酸

164 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/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、ニューココウ、ウイキョウエキス、エタノール、クエン酸

8099 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、しっかりと洗いがりに。無香性。
 <原材料>石けん素地、ハイブリッドヒマワリ油、ホホバ油、トコトリエノール

3週スポット予約品
 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
ご予約日	3/9	3/10	3/11	3/12
ご注文書提出日	2/16	2/17	2/18	2/19

165 株式会社seed **冷凍**
トライアングルチーズケーキ(濃厚Wチーズ) 3個
698円 (税込754円)



国産無添加パルメザンチーズと国産クリームチーズをブレンド、濃厚でどける味わいがチーズ好きにはたまらない。
 <原材料>生クリーム(北海道)、クリームチーズ(よつ葉)、鶏卵(広島県)、砂糖(鹿児島県)、有機米粉(長野県)、パルメザンチーズ(北海道)、シマース、バター(北海道)、米粉(広島県)

8105 株式会社seed **冷凍**
トライアングルチーズケーキ(宇治抹茶) 3個
698円 (税込754円)



本格宇治抹茶を使用しており、抹茶本来の深みのあるお味とチーズが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。
 <原材料>生クリーム(北海道)、クリームチーズ(よつ葉)、鶏卵(広島県)、砂糖(鹿児島県)、有機米粉(長野県)、宇治抹茶(京都府)、小豆、有機米粉(長野県)、抹茶(京都府)

8112 株式会社seed **冷凍**
トライアングルチーズケーキ(チョコレート) 3個
698円 (税込754円)



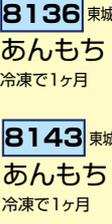
オーガニックのチョコレートを使用しており、生チョコのような濃厚なとろける食感が大人気。
 <原材料>生クリーム(北海道)、クリームチーズ(よつ葉)、鶏卵(広島県)、砂糖(鹿児島県)、有機チョコレート、有機米粉(長野県)、米粉(広島県)、バター(北海道)、ココア、米粉、天日塩

8129 株式会社seed **冷凍**
トライアングルチーズケーキ(いちご) 3個
698円 (税込754円)



いちご農産さんの新鮮な苺を贅沢に使用しており、苺本来の香りや色合い、つぶつぶ食感をお楽しみいただけます。
 <原材料>生クリーム(北海道)、クリームチーズ(よつ葉)、鶏卵(広島県)、砂糖(鹿児島県)、有機米粉(長野県)、生クリーム(北海道)、粗糖(鹿児島県)、有機米粉(長野県)、バター、米粉(広島県)、米粉、生チョコ、天日塩

8136 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
あんもち 3個
 冷凍で1ヶ月 **480円**
 (税込518円)



8143 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
あんもち 5個
 冷凍で1ヶ月 **739円**
 (税込798円)

有機の里・広島県庄原市東城のもち米を搗いた、なめらかでよくのびるお餅に農業不使用栽培の小豆と粗糖で作った手作り餡を入れました。
 <原材料>農業不使用栽培もち米(広島県産)、モラセスシュガー、農業不使用栽培小豆(国産)、塩、

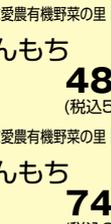
8150 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 3個
 冷凍で1ヶ月 **485円**
 (税込523円)



8167 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 5個
 冷凍で1ヶ月 **745円**
 (税込805円)

自生のよもぎが香る、あずき餡がたっぷり入ったよもぎもち。焼いてお召し上がりください。
 <原材料>農業不使用栽培もち米(広島県産)、モラセスシュガー、農業不使用栽培小豆(国産)、塩、よもぎ(自生)

8174 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
玄米丸餅 6個
 冷蔵で15日 **588円**
 (税込635円)



8181 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
白丸餅 6個
 冷蔵で15日 **548円**
 (税込592円)

お米の旨味・香りの広がります。なめらかで良くのびます。
 <原材料>農業不使用栽培もち米(広島県産)

東城町の清らかな自然の中で育ったよもぎが香しい。
 <原材料>農業不使用栽培もち米(広島県産)、よもぎ(自生)

8198 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
よもぎ丸餅 6個
 冷蔵で15日 **588円**
 (税込635円)

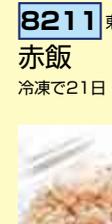


8204 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
山菜おこわ 200g
 冷凍で21日 **430円**
 (税込464円)



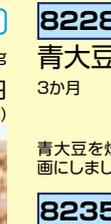
もちりとしたもち米に、山菜の旨味がたっぷり。昔懐かしい、あたたかい味のおこわです。
 <原材料>もち米(広島県産)、うるち米(広島県産)、ごぼろ(広島県産)、人参(広島県産)、鶏肉(広島県産)、たけのこ(広島県産)、わらび(広島県産)、ふき(広島県産)、しいたけ(広島県産)、しょうゆ(国産)、みりん(国産)、昆布(国産)、さば節(国産)、あじ節(国産)、かつお節(国産)

8211 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
赤飯 200g
 冷凍で21日 **430円**
 (税込464円)



甘みのあるもち米と風味豊かな小豆を、塩を効かせてふっくらと蒸し上げました。
 <原材料>もち米(広島県産)、うるち米(広島県産)、小豆(国産)、塩(シマース)

8228 東城愛農有機野菜の里 **常温**
青大豆のきな粉 50g
 3か月 **235円**
 (税込254円)



青大豆を炒ってきな粉にしました。少量企画にしました。<原材料>青大豆

8235 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごま油「元氣」 150g
 冷蔵で40日 **2944円**
 (税込3180円)

エゴマ油は熱に弱いため、ドレッシングや料理の風味付けに適しています。
 <原材料>農業不使用栽培えごま(広島県産)

8242 東城愛農有機野菜の里 **常温**
えごまパウダー 200g
 常温で75日 **300円**
 (税込324円)



和え物やそのまま振りかけてお召し上がりください。
 <原材料>えごま

8259 東城愛農有機野菜の里 **常温**
えごま茶 25g
 常温で1年 **692円** (税込748円)



広島県庄原市の無農薬栽培のえごまの新芽を使ったお茶です。青臭さの無い旨みと、新芽の爽やかな色合いが楽しめます。60~70度のお湯1ℓに2.3gを入れ、数分後にお飲みください。<原材料>えごま新芽

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

インターネットでも注文できます! (一部商品を除く)
 会員向けウイ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

酒類販売管理者 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

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。