



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。

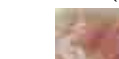
※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	3/9	3/10	3/11	3/12
ご注文書 提出日	2/23	2/24	2/25	2/26

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



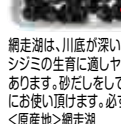
肉厚で味が良いと言われている野付産ホタテの貝柱を殺菌剤を使用せず、紫外線殺菌された海水で洗浄後、急速冷凍しました。
＜原産地＞別海

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



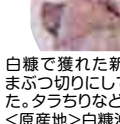
朝獲れた水かすべ(エイ)を皮を剥き、調理しやすいようにカットしました。煮付け、唐揚げでお召し上がりください。
＜原産地＞白糠沖

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



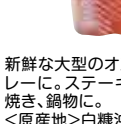
網走湖は、川底が深い、海から絶妙な塩分が届きシジミの生育に適しヤマトシジミの重要な生息地でもあります。砂だしをしておりますので、そのままお料理にお使い頂けます。必ず、冷凍のままお使い下さい。
＜原産地＞網走湖

9027 っいでいーぐりーん 冷凍
真鱈 鍋用 300g
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



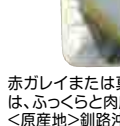
白糠で獲れた新鮮な真鱈を生のままぶつ切りにして急速冷凍いたしました。タラちりなど鍋に最適です。
＜原産地＞白糠沖

9034 っいでいーぐりーん 冷凍
秋鮭ステーキ用 250g
冷凍で90日 **792円**
(税込855円)



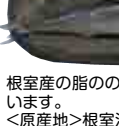
新鮮な大型のオスだけを生のままフィレーに。ステーキやムニエル、バター焼き、鍋物に。
＜原産地＞白糠沖

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



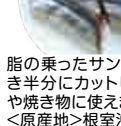
赤ガレイまたは真ガレイ。脂の乗った身は、ふくらと肉厚。煮付けや唐揚げに。
＜原産地＞釧路沖

9041 っいでいーぐりーん 冷凍
生サンマ Mサイズ/2尾
冷凍で90日 **999円⇒833円**
(税込1079円⇒900円)



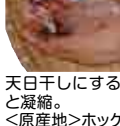
根室産の脂ののったサンマを使用しています。
＜原産地＞根室沖

9058 っいでいーぐりーん 冷凍
サンマぶつ切り 6切
冷凍で90日 **1180円⇒999円**
(税込1274円⇒1079円)



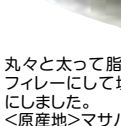
脂の乗ったサンマの頭・内臓を取り除き半分にカットしました。すぐに煮物や焼き物に使えます。
＜原産地＞根室沖

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



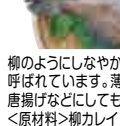
天日干しにすることで、旨味がギュッと凝縮。
＜原産地＞ホッケ(羅臼)、天日塩

9065 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干しサバフィレー 2枚(約250g)
M2枚
冷凍で90日 **542円**
(税込585円)



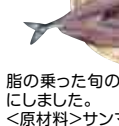
丸々と太って脂の乗った真鯖を半身フィレーにして塩水漬け後、天日干しにしました。
＜原産地＞マサバ(釧路沖)、天日塩

9072 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干し柳カレイ(中) 2匹(約250g)
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



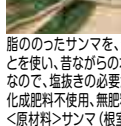
柳のようにしなやかな魚体のため「柳カレイ」と呼ばれています。薄塩で仕上げますので、唐揚げなどにも美味しいです。
＜原材料＞柳カレイ(白糠沖、釧路沖)、天日塩

9089 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干しサンマ開き 2枚
冷凍で90日 **1100円⇒875円**
(税込1188円⇒945円)



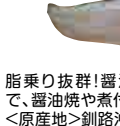
脂の乗った旬のサンマを、天日浜干しにしました。
＜原材料＞サンマ(根室沖)、天日塩

100 っいでいーぐりーん 冷凍
糠サンマ 2匹
冷凍で90日 **999円⇒833円**
(税込1079円⇒900円)



脂ののったサンマを、米糠と香辛料熟成糖焼酎れんとを使い、昔ながらの本漬けにしました。甘塩仕立てなので、塩抜きが必要ありません。米ぬかは、農薬・化成肥料不使用、無肥料栽培の物を使用しています。
＜原材料＞サンマ(根室)、米ぬか、黒糖焼酎

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



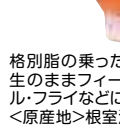
脂乗り抜群!醤油との相性がよいので、醤油焼や煮付けがおすすめ。
＜原産地＞釧路沖

9102 っいでいーぐりーん 冷凍
時鮭山漬けほくし鮭 100g
冷凍で90日 **739円**
(税込798円)



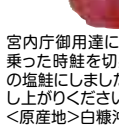
時鮭の山漬けを蒸して手ばくして皮・骨を取り除き、国産有機醤油と純米酒を使い山漬け鮭の風味を損ない程度の味付けをしました。
＜原材料＞時鮭(根室沖)、有機醤油、純米酒

9119 っいでいーぐりーん 冷凍
時鮭フィレー 250g
冷凍で90日 **938円**
(税込1013円)



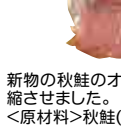
格別脂の乗った鮭(トキシラス鮭)を生そのままフィレーに。焼き魚・ムニエル・フライなどに。
＜原産地＞根室沖

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



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

9126 っいでいーぐりーん 冷凍
秋鮭山漬け切り身 2切
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



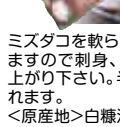
新物の秋鮭のオスを塩蔵し、旨味を凝縮させました。
＜原材料＞秋鮭(白糠沖)、天日塩

9140 っいでいーぐりーん 冷凍
活イクラの醤油漬けパック 80g
冷凍で90日 **1625円⇒1500円**
(税込1755円⇒1620円)



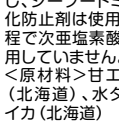
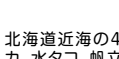
新物のいくらを国産有機醤油のみで漬けました。今年は大粒のいいものになっています。
＜原材料＞イクラ(白糠沖)、有機醤油(国産)

9133 っいでいーぐりーん 冷凍
ミスダコ(煮ダコ) 200g
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



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

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



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

9164 イワタニアイコレクト 冷凍
旬さばフィレ 2枚(200g)
冷凍で180日 **386円**
(税込417円)



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

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



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります

9171 高生連 冷凍 土佐のわら焼かつおたたき 約130g 90日 1050円⇒999円 (税込1134円⇒1079円)  4月~7月頃に土佐沖で一本釣り漁にて漁獲、高知県産稲葉を使い手焼きした初鰹のたたき	9195 高生連 冷蔵 鰹生節 1節(約270g) 冷蔵で4ヶ月 580円 (税込626円) 鰹を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鰹の風味がいきています。そのまま召し上がるほか、サラダなどのトッピングにも。 <原材料>かつお	9201 高生連 冷蔵 かつお新節削り 50g 冷蔵で3ヶ月 278円 (税込300円) 新鮮な鰹を3~4回焙乾し、柔らかい内に削ったカツお節です。 <原材料>かつお	9218 高生連 冷蔵 鰹上粉 100g 冷蔵で3ヶ月 323円 (税込349円) 酢の物やおひたし、お好み焼きに。豊かな風味が広がります。 <原材料>かつお
---	---	--	--

9188 高生連 冷凍 土佐のかつお刺身用ブロック 約100g 90日 900円⇒873円 (税込972円⇒943円)  土佐沖捕れ一本釣り漁の初鰹の新鮮な刺身用ブロックです。	9225 高生連 冷凍 斎藤牛ミンチ 200g 冷蔵で1年 498円 (税込538円) 山地酪農牛乳の原乳をいただいた後の、斎藤牧場の経産牛です。肉質は硬めですが、自然に近い状態で健康に育ったため、肉そのものの旨味が味わえます。	9232 高生連 冷凍 斎藤牛スライス 200g 冷蔵で1年 650円 (税込702円) 山地酪農牛乳の原乳をいただいた後の、斎藤牧場の経産牛です。肉質は硬めですが、自然に近い状態で健康に育ったため、肉そのものの旨味が味わえます。	9249 高生連 冷凍 斎藤牛ブロック 400g 冷蔵で1年 1280円 (税込1382円) ロース、リブロース、サーロイン、ウチモモ、ソトモモ、ヒレなどのブロック肉です。部位のご指定はできません。
---	---	--	--

9256 高橋徳治商店 冷凍 ごぼう揚げ 3個(120g) 冷蔵で180日 417円 (税込450円)  味噌で漬込んだごぼうと、助宗タラと小魚のすり身を混ぜ合わせ、米油でじっくり揚げました。 <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) 冷蔵で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揚げ物です。 <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	9263 高橋徳治商店 冷凍 さつま揚げ・丸形 5個(185g) 冷蔵で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。小魚を合わ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	9270 高橋徳治商店 冷凍 ささがきごぼうさつま揚げ 130g 冷蔵で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)、煮出し汁、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油
--	---	---	---

9287 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 肩ロース切落とし 200g 冷蔵で2ヶ月 1680円 (税込1814円)  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・しゃぶしゃぶ等にオススメです。	9294 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 ハラミ焼肉用 200g 冷蔵で1ヶ月 1850円 (税込1998円)  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。	9300 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 ハラミステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 1950円 (税込2106円)  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。
---	---	--

9317 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 タン焼肉用 200g 冷蔵で1ヶ月 1850円 (税込1998円)  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。	9324 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 タンステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 1950円 (税込2106円)  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。	9331 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 フィレステーキ 150g 冷蔵で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ィレ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。	9348 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 フィレサイコロステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 2580円 (税込2786円)  みつば放牧牧草牛の希少なフィレ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。
--	--	--	--

9355 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 サーロインステーキ 200g 冷蔵で2ヶ月 2500円 (税込2700円)  噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双翼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。	9362 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 Tボーンステーキ 800g 冷蔵で2ヶ月 10000円 (税込10800円)  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字形をしていることからこの名が付けられました。	9379 GOOD GOOD MEAT 冷凍 みつば放牧牧草牛 骨付きサーロインステーキ 800g 冷蔵で2ヶ月 9000円 (税込9720円)  噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双翼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。	9386 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 冷蔵で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。
--	---	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります

105 興農ファーム 冷凍
興農ビーフコロック 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、ほっくりとおいしく、優しい味わいのコロックを作りました。
 <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)、興農豚ラード、三温糖、塩、白胡椒、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、バター、なごみ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)

9393 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⇒660円**
 (税込734円⇒713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、興農豚ラード、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、バター、なごみ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)

106 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、ラード

9409 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**
 (税込707円)



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

9416 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⇒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で、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。
 <原材料>興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、バジル、香辛料

9423 興農ファーム 冷凍
粗挽きポークウインナー 150g
 冷凍で180日 **620円**
 (税込670円)



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

9430 興農ファーム 冷凍
行者にんにく入りポークウインナー 150g
 冷凍で180日 **620円**
 (税込670円)



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

108 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)



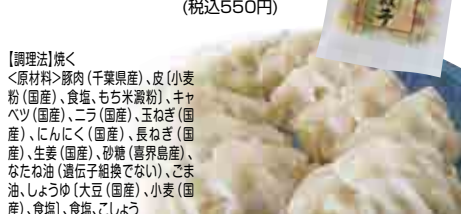
道伝子組み換えでない国産飼料で育った興農豚肩ロースを、有機栽培もしくは、農薬不使用・無化学肥料栽培の長ねぎ、生姜、にんにくを使用した特製ダレに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してお召し上がり下さい。
 <原材料>興農豚肉、醤油、砂糖、塩、酒、にんにく(鹿児島県・有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)、生姜、長ネギ(宮崎県・有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)

109 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)



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)、生姜(国産)、オリーブオイル(北島産)、有機砂糖、こま油、しょうゆ(国産)、食塩、こしょう

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



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

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



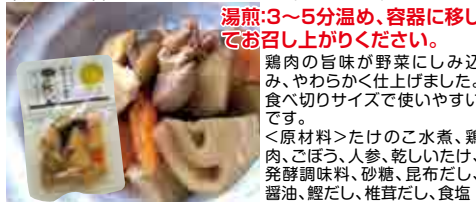
【調理法】ボイルまたは電子レンジ
 <原材料>鶏ムネ肉(茨城県産)、玉ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県産)、鶏卵(千葉県産)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、食塩)、鴨脂(青森県産)、食塩、こしょう

9447 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)

112 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)



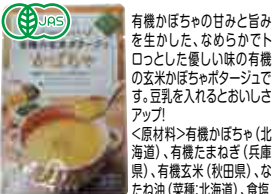
湯煎:3~5分温め、容器に移してお召し上がりください。
 鶏肉の旨味が野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。食べ切りサイズで使いやすいです。
 <原材料>たけのこ水煮、鶏肉、ごぼう、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩

9454 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)



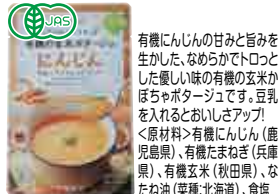
湯煎:3~5分温め、容器に移してお召し上がりください。
 地元吉田町のじゃがいもを使用し、しっかりと味をしみ込ませホクホクに仕上げました。
 <原材料>じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、人参、こんにゃく、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

113 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ かぼちゃ 135g
 開封前360日 **298円**
 (税込322円)



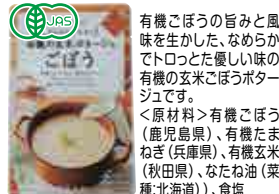
有機かぼちゃの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入るとおいしさアップ!
 <原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9461 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ にんじん 135g
 開封前360日 **298円**
 (税込322円)



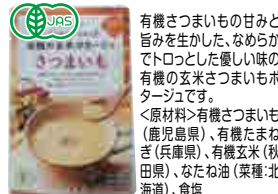
有機にんじんの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入るとおいしさアップ!
 <原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

114 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ ごぼう 135g
 開封前360日 **298円**
 (税込322円)



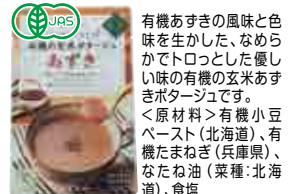
有機ごぼうの旨みと風味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米ごぼうポタージュです。
 <原材料>有機ごぼう(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9478 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ さつまいも 135g
 開封前360日 **298円**
 (税込322円)



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

9485 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ あずき 135g
 開封前360日 **298円**
 (税込322円)



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(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります

115 補助製麺所
大判ギョーザの皮
冷凍で3ヶ月

冷凍
30枚
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(にがりを含んだも塩)

9492 田辺麩店 冷蔵
生麩・あわ 80g
冷蔵で1ヶ月 **400円**
(税込432円)

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



9508 田辺麩店 冷蔵
生麩・ごま 80g
冷蔵で1ヶ月 **400円**
(税込432円)

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



9515 田辺麩店 冷蔵
生麩・よもぎ 80g
冷蔵で1ヶ月 **400円**
(税込432円)

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



116 ムソー
オーガニック
ミックスベジタブル
冷凍で24ヶ月

冷凍
250g
300円
(税込324円)

農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気に完結しております。
＜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)



9522 ムソー
オーガニック
フレンチフライ
冷凍で24ヶ月

冷凍
300g
330円
(税込356円)

本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはつ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)



117 ムソー
オーガニックかぼちゃ
(北海道産)
冷凍で720日

冷凍
400g
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)



118 ムソー
OG冷凍フルーツ
ストロベリー
冷凍で24ヶ月

冷凍
200g
400円
(税込432円)



トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。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)

9539 ムソー
OG冷凍フルーツ
ブルーベリー
冷凍で24ヶ月

冷凍
150g
500円
(税込540円)



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

119 ムソー
OG冷凍フルーツ
ラズベリー
冷凍で24ヶ月

冷凍
150g
600円
(税込648円)



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

9546 ムソー
OG冷凍フルーツ
ミックスベリー
冷凍で24ヶ月

冷凍
200g
600円
(税込648円)



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)

9553 純正食品マルシマ 常温
昆布と野菜のだし 5g×12
常温で1年 **720円**
(税込778円)



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

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



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

9560 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・かつおひじき 40g
常温で180日 **320円**
(税込346円)



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

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



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

9577 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・梅ひじき 40g
常温で180日 **320円**
(税込346円)



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

9584 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・生姜ひじき 40g
常温で180日 **320円**
(税込346円)



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

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



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

9591 純正食品マルシマ 常温
ソフトふりかけ・ちりめんわかめ 40g
常温で180日 **284円**
(税込307円)



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

9607 純正食品マルシマ 常温
十穀元氣 25g×6/パック
常温で1年 **570円**
(税込616円)



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

9614 純正食品マルシマ 常温
国産生姜粉末 25g
常温で1年 **550円**
(税込595円)



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

9621 海の精 冷蔵
国産有機・玄米味噌 1kg
開封前8ヶ月 **1450円**
(税込1566円)



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

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



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

9638 海の精 冷蔵
福神漬 80g
開封前7ヶ月 **480円**
(税込518円)



着色料不使用ですので、一般市販品のように赤くありません。添加物も使用してい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

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



梅酢のよく効いたさっぱり味です。
＜原材料＞有機きゅうり、有機なす、みょうろ、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

125 庄内協同ファーム 冷蔵
赤かぶ酢漬け 250g
冷蔵で30日 **537円**
(税込580円)



有機栽培の在来種の赤かぶを、塩、洗剤、醸造酢のみで漬けました。
＜原材料＞赤かぶ(山形県産・有機栽培)、塩、洗剤、醸造酢

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります

126 吉田ふるさと村
おにぎりみそ・柚子
常温で180日

常温
70g
340円
(税込367円)



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

9652 吉田ふるさと村
おにぎりみそ・山椒
常温で180日

常温
70g
340円
(税込367円)



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

9669 吉田ふるさと村
おにぎりみそ・唐辛子
常温で180日

常温
70g
340円
(税込367円)



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

127 吉田ふるさと村
おにぎりみそ・生姜
常温で180日

常温
70g
340円
(税込367円)



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

9676 吉田ふるさと村
杵つきまるこもち 300g
常温で90日
500円
(税込540円)



煮くすれしにくい、粘りと腰の強いシンブルな丸もち。
＜原材料＞もち米(島根県産)

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



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

9683 吉田ふるさと村
杵つき蕎麦もち 240g
常温で90日
500円
(税込540円)



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

9690 吉田ふるさと村
杵つき五穀もち 240g
常温で90日
540円
(税込583円)



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

9706 吉田ふるさと村
おたまはん・関西風 150ml
常温で1年
320円
(税込346円)



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

9645 吉田ふるさと村
すりおろしにんにく 60g
常温で180日
500円
(税込540円)



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

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

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



9713 吉田ふるさと村
雑穀ぜんざい 150g
常温で180日
300円
(税込324円)

島根県産の小麦と国産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、小麦(島根県産)、もちあわ、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、小麦、ひえ、とうもろこし、食塩



お餅
2個入り

9720 ケンジョー
減塩トマトケチャップ 380g
常温で2年
430円
(税込465円)

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



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

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



9737 角谷文治郎商店
有機三州みりん 500ml
常温で1年
1040円
(税込1144円)

みりんの効果
みりんの自然でまろやかな甘味とうまみが、素材の持ち味を引き出しいつもの料理がワンランク上の仕上がりになる。
有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇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)



9744 アンナブルナ
カレー四重奏/野菜カレー粉 16g×2袋
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

9751 アンナブルナ
カレー四重奏/ビーフカレー粉 18g×2袋
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

9768 アンナブルナ
カレー四重奏/チキンカレー粉 18g×2袋
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

9775 アンナブルナ
カレー四重奏/シーフードカレー粉 14g×2袋
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

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



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

9782 ヤムヤム
王国のナンプラー 200ml
製造より2年
600円
(税込648円)



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

9799 ヤムヤム
有機玄米太麺フォー 150g
製造より2年
420円
(税込454円)



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

9805 ヤムヤム
有機玄米細麺パッタイ 150g
製造より2年
420円
(税込454円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります

132 よつ葉乳業 冷蔵 パンに美味しい よつ葉バター 100g 274円 冷蔵で180日  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	9812 よつ葉乳業 冷蔵 パンに美味しい 発酵バター 100g 302円 冷蔵で180日  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	9829 よつ葉乳業 冷蔵 無塩バター 150g 【数量限定】 340円 冷蔵で6ヶ月  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	133 よつ葉乳業 冷蔵 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	9836 よつ葉乳業 冷蔵 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
--	---	--	---	--

9843 よつ葉乳業 冷蔵 スライスチェダーチーズ 4枚入(100g) 387円 冷蔵で90日 (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。ボリュームのある厚切りタイプなので、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	9850 桜井食品 常温 お米を使った天ぷら粉 200g 常温で12ヶ月 320円 (税込346円)  小麦粉や卵を使用していない、米粉で作った天ぷら粉。サクサク、カラッと揚がります。 <原材料>米粉(岐阜県産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、有機チキピー豆粉(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)	134 桜井食品 常温 お米を使ったお好み焼粉 200g 常温で12ヶ月 365円 (税込394円)  米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用ですので、お好みで卵を加えて下さい。 <原材料>米粉(岐阜県産)、有機チキピー豆粉(アメリカ産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)
--	--	--

9867 桜井食品 常温 オーガニックお菓子を 250g 作るお米の粉 470円 常温で6ヶ月 (税込508円)  有機米を細かく製粉した、製菓用の米粉。お菓子作りの他、天ぷらの衣などのお料理にも。 <原材料>有機うるち米(国産)	9874 アムリターラ 常温 自然栽培玄米・十一雑穀 美養ごはん 160g 製造日より1年 340円 (税込367円)  九州産の自然栽培玄米とあわ・きび・ひえ・押し麦・丸麦・はと麦・たかきび・緑米・赤米・もち玄米の十穀と、北米のネイティブアメリカンが収穫した野生の草の実「ワイルドライス」をブレンドした十一種の雑穀を、自然結晶塩をブレンドしたアムリターラソルトで絶妙にうまみを引き出しながらもちもちと炊き上げ、レトルトにパックしました。 <原材料>うるち米、緑米、赤米、もち玄米、押し麦、丸麦、マコモの実、ひえ、もちあわ、もちきび、たかきび、はと麦、食塩	135 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)  安心して飲みたいだけの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
---	---	--

大阪府富田林のコーヒーロースター アンナプルナ



9942 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) 170円 冷蔵で1年 (税込187円)

9911 アンナプルナ 冷蔵 コロンビア産コーヒー 200g 豆 924円 冷蔵で1年 (税込998円)	139 アンナプルナ 冷蔵 コロンビア産コーヒー 200g 粉 924円 冷蔵で1年 (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)

9904 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)	138 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)

9881 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)	136 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)

9928 アンナプルナ 冷蔵 ペルー産コーヒー 220g 豆 836円 冷蔵で1年 (税込903円)	140 アンナプルナ 冷蔵 ペルー産コーヒー 220g 粉 836円 冷蔵で1年 (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)



9898 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)	137 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)

9935 アンナプルナ 冷蔵 エルサルバドル産コーヒー 200g 豆 924円 冷蔵で1年 (税込998円)	141 アンナプルナ 冷蔵 エルサルバドル産コーヒー 200g 粉 924円 冷蔵で1年 (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3/9～3/12になります

142 セーフティファーム88 常温
粉末茶入り玄米茶 200g
300日 **500円**
(税込540円)



秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日晒しをいっばい溶いて栄養分たっぷりの秋番茶と、深い味わいの粉末茶に玄米の香ばしさが絶妙にマッチしたすっきりとした口当たりの風味豊かなお茶です。
＜原材料＞有機緑茶、玄米、有機粉末緑茶

9959 セーフティファーム88 常温
有機茶粉末 スティック詰合せ 0.5g×20本
300日 **537円**
(税込580円)



カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本、計20本入です。
＜原材料＞有機緑茶、有機紅茶、有機大麦、有機玄米

9966 セーフティファーム88 常温
水出し有機玄米茶 80g
300日 **528円**
(税込570円)



柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとゴクゴク飲める味に仕上げました。便利なティパックタイプです。
＜原材料＞有機緑茶、有機米

143 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g
300日 **1080円**
(税込1166円)



一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。
＜原材料＞有機緑茶

9973 セーフティファーム88 常温
ひととき 100g
300日 **688円**
(税込743円)



一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香気です。ホッとするひとときを満喫してください。
＜原材料＞有機緑茶

144 セーフティファーム88 常温
かりがね 100g
300日 **688円**
(税込743円)



一番茶の茎の部分を選別し仕上げたお茶です。若々しい爽やかな風味が特徴でサッパリした喉ごしが楽しめます。
＜原材料＞有機緑茶

9980 セーフティファーム88 常温
特上青柳茶 200g
300日 **550円**
(税込594円)



柳茶とは一番茶芽の収穫の後に残った部分を再度刈り取ったお茶です。見た目は荒いですがサッパリとしていて後味もすっきりしています。
＜原材料＞有機緑茶

9997 セーフティファーム88 常温
玉心 50g
300日 **1080円**
(税込1166円)



「くつろぎ」の微粉末茶。香り高く上品な味わいです。
＜原材料＞有機緑茶

8501 セーフティファーム88 常温
芳緑 50g
300日 **914円**
(税込987円)



「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にとる事ができます。
＜原材料＞有機緑茶

8518 セーフティファーム88 常温
秋水 50g
300日 **460円**
(税込497円)



夏の日晒しをいっばいあびた茶葉を微粉末にしたお茶です。ごくごく飲んでもあきのこない味わいです。料理やお菓子作りにもどうぞ。
＜原材料＞有機緑茶

145 中井製茶場 常温
和三盆ティー (グリーンティ) 100g
常温で1年 **800円**
(税込864円)



京都府産有機宇治抹茶と徳島県産の阿波和三盆を使用しました。お手前にも使える程の上級茶葉と和三盆糖のグリーンティは、上品でまろやかな甘みの中に程よい渋みとコクが楽しめる逸品です。
＜原材料＞有機緑茶（京都府）、和三盆（徳島県）

8525 中井製茶場 常温
有機栽培宇治抹茶 30g
常温で6ヶ月 **1000円**
(税込1080円)



有機栽培の特性で自然の香りいっばいの昔ながらの風味です。抹茶は茶葉をそのまま飲むという点から有機抹茶は安心です。
＜原材料＞有機抹茶

8532 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）、有機生姜粉末（国内産）、節蓮根（山口県産）、食塩

146 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)

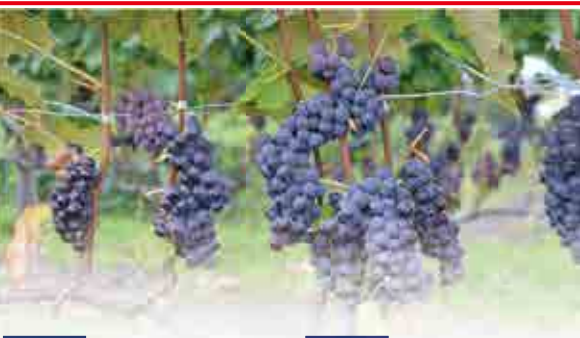


葛の根からとれる本葛に蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。
＜原材料＞粗糖（種子島産）、有機生姜粉末（国内産）、本葛（南九州産）、節蓮根（山口県産）、食塩

8549 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）、有機生姜粉末（国内産）、節蓮根（山口県産）、食塩



8594 井筒ワイン 冷蔵
井筒ワイン・赤 (甘口) 720ml
1245円
(税込1370円)



赤としてはまれな、甘味を残した口当たりが特徴です。
＜原材料＞ぶどう（長野県産コンコード種）＜アルコール度数＞14%未満

8600 井筒ワイン 冷蔵
井筒ワイン・白 (辛口) 720ml
1245円
(税込1370円)



果実の香りや味わいの特徴が明瞭に伝わる、酸味を抑えた辛口。
＜原材料＞ぶどう（長野県産ナイアガラ種）＜アルコール度数＞14%未満

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

8617 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6本
常温で1年(開封前) **1111円**
(税込1200円)



150 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml 500ml×24ケース(24本) **4246円**
(税込4586円)

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

8556 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、有機カベシカゲ

147 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する香りの有機ココアでリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。
＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機ココアパウダー

8563 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

北海道・命水乙部のミネラルウォーター Gaivota (ガイヴォータ)

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



8570 アドバンス 常温
ガイヴォータ 500ml **180円**
(税込194円)

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

8587 アドバンス 常温
ガイヴォータ 2L **280円**
(税込302円)

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

栄養成分表示(100ml 当たり)・・・
エネルギー 0kcal・タンパク質 0g・脂質 0g・炭水化物 0g・食塩相当量 0g・ナトリウム 2.0 ～ 3.4mg・カルシウム 1.0 ～ 1.3mg・マグネシウム 0.3 ～ 0.6mg・カリウム 0.3 ～ 0.7mg・硬度 46mg/ℓ・pH 値 7.3・シリカ(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・中性で口当たりがほ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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります

8624 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ココアマーブル 90g
 常温で3ヶ月 **389円**
 (税込420円)



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

8631 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・沖縄黒糖 90g
 常温で3ヶ月 **389円**
 (税込420円)



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

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



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

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



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

8648 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ウォールナッツレーズン 90g
 常温で3ヶ月 **389円**
 (税込420円)



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

8655 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・チョコチップ 90g
 常温で3ヶ月 **389円**
 (税込420円)



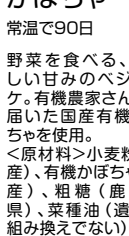
オーガニックビターチョコの食感が嬉しいクッキー。
 <原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、チョコチップ、鶏卵

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



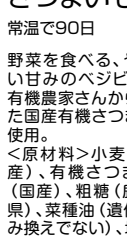
カリカリと硬い食感が特徴のビスコッティ。プレーンです。
 <原材料>小麦粉(国産)、きび砂糖、鶏卵、有機栽培ロースタアーモンド(イタリア産)、バター

8662 げんきタウン 常温
ベジビスケ かぼちゃ 60g
 常温で90日 **300円**
 (税込324円)



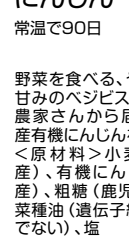
野菜を食べる、やさしい甘みのベジビスケ。有機農家さんから届いた国産有機かぼちゃを使用。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機かぼちゃ(国産)、粗糖(鹿児島県)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、塩

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



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

8679 げんきタウン 常温
ベジビスケ にんじん 60g
 常温で90日 **300円**
 (税込324円)



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

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



有機ドライフルーツの濃厚な味わいが広がるサクサクビスケット。グルテンフリー、特定原材料27品目不使用。(専用ラインで製造しています)
 <原材料>さつま芋でん粉(鹿児島県)、有機米(国産)、砂糖、有機ココナッツパウダー、有機さつま芋(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機レーズン、有機しも汁、有機りんじし、食塩、重曹

8686 げんきタウン 常温
オコメビスケ ココナッツ 50g
 常温で90日 **350円**
 (税込378円)



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

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



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

8693 げんきタウン 常温
フルーツ・バー 10枚
 常温で90日 **380円**
 (税込410円)



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

8709 げんきタウン 常温
ベジタスティック・人参 10本
 常温で90日 **330円**
 (税込356円)



国産有機人参をオーブンでじっくりと蒸し焼きにして、贅沢に練りこみました。植物性の原料のみを使用し、生地を焼に焼かずに揚げます。
 <原材料>小麦粉(国産)、有機にんじん(国産)、砂糖(鹿児島県産洗双糖)、菜種油、食塩

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



カラダにいいのはわかっていても、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。ゴマをたっぷりプラスしました。ゴマの香ばしさをお楽しみください。
 <原材料>有機玄米(国産)、有機黒ゴマ、有機たまり醤油(大豆を含む)

8716 アリモト 常温
有機玄米プラス キヌア&チアシード 40g
 常温で180日 **200円**
 (税込216円)



カラダにいいのはわかっていても、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。米糰子とチアシードをプラスしました。ふわりと香るめかぶの風味をお楽しみください。
 <原材料>有機玄米(国産)、有機たまり醤油(大豆を含む)、有機黒ゴマ、有機キヌア、有機チアシード

8723 アリモト 常温
有機玄米プラス めかぶ 40g
 常温で180日 **200円**
 (税込216円)



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

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



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

8730 ウイングフーズ 常温
きらず揚げ/黒砂糖 160g
 常温で3ヶ月 **323円**
 (税込349円)



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

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



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

8747 ウイングフーズ 常温
よもぎ入あかちゃんせんべい 2枚×15袋
 常温で6ヵ月 **261円**
 (税込282円)



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

8754 ウイングフーズ 常温
えびせんべい 20g×2袋
 常温で4ヶ月 **270円**
 (税込292円)



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

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



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

8761 ウイングフーズ 常温
おとうふ屋さんのかりんとう 80g
 常温で4ヶ月 **220円**
 (税込238円)



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

Amritara

「いないものはいれない」、国産オーガニックコスメ



花咲く、頬へ

日本の花々で色づき、
肌を守るチーク

Amritara

美しく咲き誇る国産オーガニックフラワーを
贅沢に使用。スキンケア発想のオーガニックチークです。
国産・農薬不使用のダマスクローズ※1とハイビスカス※2を使用。
サステナブルな唯一無二のチーク ※1 ダマスクバラ花エキス ※2 ブッソウゲ花エキス

ダマスクローズ チーク【クリーミー】
SPF40 PA++++
鮮やかな発色とツヤを与える

国産オーガニックダマスクローズを使用

SPF40PA++++。シミ※1ができやすい頬を守る

クリームチークだから叶う、ツヤと輝き

※1 日焼けによる
8778 CC1 ブルームピンク 3,300円
(税込3,630円)

透明感を引き出す、可憐なライトピンク。愛らしい印象に仕上がります。

8785 CC2 リビングコーラル 3,300円
(税込3,630円)

自然な発色で使いやすい血色カラー。明るくヘルシーな印象に仕上がります。

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

ハイビスカス チーク【パウダリー】
ふんわり自然に色づく

宮古島産オーガニックハイビスカスを使用

肌への負担をとことんカット※2したやさしい処方

ふわっと色づき、つけたての美しさをキープ

※2 酸化チタン、酸化亜鉛不使用
8792 PC1 ノーブルピンク 2,500円
(税込2,750円)

可憐な中に上品さを秘めたピンクカラー。表情を華やかに彩ります。

8808 PC2 ピュアアプリコット 2,500円
(税込2,750円)

大人の雰囲気をもたらしナチュラルカラー。気品のある表情に仕上げます。

8815 専用コンパクトケース 1,100円
※ブラシ付き (税込1,210円)

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

ファンデーション

植物オイルの力でみずみずしく
仕上がる、クリームファンデーション

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

ルースパウダーとの
セット使用がおすすめ!!

カバー力
No.1
(ブランド内)

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

レフィル 10g 4,600円 (税込5,060円)

8822 明るい肌色
M1 (ベリーライトオークル)

8839 標準～健康的な肌色
M4 (ナチュラルオークル)

8846 専用コンパクトケース (パフ付) 1,100円 (税込1,210円)

※はじめてご購入の方は、
専用コンパクトケースもご購入ください。

ルースパウダー

乾かない、テカらない。朝のメイクを
夜までキープするルースパウダー

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

メイク直し・
クリームファンデーションの
後にもおすすめ

スキンドレスパウダー

8907 レフィル 10g 3,200円 (税込3,520円)

8914 専用コンパクトケース (パフ付) 1,100円 (税込1,210円)

※はじめてご購入の方は、
専用コンパクトケースもご購入ください

ファンデーション

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

石鹸で
落とせます

アメーjingオーガニックファンデーション
SPF13+ PA+/SPF10 PA+ (O3ノンチタンライトのみ)

レフィル 11g 4,000円 (税込4,400円)

8853 オークル系 (明るめ)
O0 (ベリーライトオークル)

8860 オークル系 (標準色)
O1 (ライトオークル)

8877 ピンク系 (明るめ)
P0 (ベリーライトピンク)

8884 オークル系 (標準色)
酸化チタン不使用
O3 (ノンチタンライト)

8891 専用コンパクト (パフ付) 1,000円 (税込1,100円)

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください。

口紅

合成着色料、コチニールも不使用!
たった1色の“ノンチタンルージュ”

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

ナチュラルレッド

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

ローズアミュレットルージュ

8921 ナチュラルレッド 2g 3,000円
(税込3,300円)

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



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

お肌が敏感な方や使用感が気になる方は、トライアルサイズからお試しいだきませ。※約5日ほどご使用いただけます。

メイク落とし

「合成界面活性剤」不使用。
ラベンダーが香るクレンジング

モチモチの肌に洗い上がる、クリームタイプの
メイク落とし。

リラクサアロマ クレンジングクリーム ラベンダー

8938	150g	4,400円(税込4,840円)
8945	トライアルサイズ30g	1,200円(税込1,320円)※価格改定



化粧水

※6月～9月冷蔵品

白樺樹液のパワーで、
肌をみずみずしく潤してハリUP

オーガニックの白樺樹液を非加熱の
まま薄めず化粧水にしました。

ホホワイトパーチモイストウォーター

8952	レフィル120mL &空ボトルセット	4,400円(税込4,840円)
8969	レフィル120mL	3,600円(税込3,960円)
8976	トライアルサイズ15mL	810円(税込891円)



化粧水

ビタミンCを含む甘夏の恵みで、
白く透明な印象へ導く化粧水

くすみ(紫外線・乾燥による)を晴らし、透明な印象へ
導く化粧水。

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

アマナツトーンアップウォーター

8983	レフィル120mL &空ボトルセット	4,000円(税込4,400円)
8051	レフィル120mL	3,200円(税込3,520円)
8068	トライアルサイズ 15mL	650円(税込715円)



美容液

透明な印象をUPする美容液には、
松の樹皮エキスやマキベリーを配合

透明な印象へ導く琥珀色の美容液。
自社農園のローマンカモミールとホワイトローズ
マリー、ラシアータ松の樹皮エキス、マキベリー、
マヌカハニーを配合。瑞々しく爽やかな甘夏の香り
です。



アドバンスドクリアリバースセラム

メーカー終売のため、ご案内を終了致し
ます。ご迷惑をお掛け致しますが、宜しく
お願い致します。

ナツミカン果実水、グリセリン、エタノール、水、ラジアータツツク樹皮エキス、ハチミツ、カナナ(ラズベリー)、ラベン
ダーエキス、ヒルバリー果実エキス、セイヨウソウ(シソ)果実エキス、チン皮エキス、ローズマリーエキス、ローマカミツレ
花エキス、アリストロチアチンシタ果実エキス、セサミドNP、ヒアルロン酸、シロキクラゲ多糖体、ヘマトコッカ
スプルエキス、ビスボロール、サリックスニグラ樹皮エキス、グレープフルーツ種子エキス、ナツミカン果実水

リップクリーム

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



フルーツエナジーリップクリーム

8105	アマナツ	1,300円(税込1,430円)
8112	プルーン	1,300円(税込1,430円)

フルーツエナジー

リップクリーム4つの特徴

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

全成分<フルーツエナジーリップク
リーム アマナツ>アンズ核油、ミツ
ロウ、シア脂、ヒマシ油、ホホバ種子
油、ナツミカン果皮油、ヨーロッパキ
イチゴ種子油、クロコナ種子油、ヘマ
トコッカスプルエキス、ラベン
ダー油、トコトリエノール、トコフェ
ロール、バーム油※ ※トコトリエ
ノール、トコフェロール(天然ビタミン
E)に含まれる成分
<フルーツエナジーリップクリーム
プルーン>プルーン種子油、ミツロ
ウ、シア脂、スクワラン、ホホバ種子
油、ヨーロッパキイチゴ種子油、クロ
コナ種子油、ムラサキ根エキス、トコ
トリエノール、トコフェロール、バ
ーム油※ ※トコトリエノール、トコ
フェロール(天然ビタミンE)に含ま
れる成分

シャンプー

ベジガーデンリアルソープシャンプー
ラベンダー&ゼラニウム



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

- Point 1 石鹸シャンプーを諦めていた人へ! 貴人の手作り
により、クリームで豊かな泡立ちを実現。
- Point 2 天然のシリコンと呼ばれるブロッコリー種子油
配合で、きしらず指とおりなめらか。
- Point 3 お肌にやさしいアボカド油が洗浄成分の、顔や
体も洗える石鹸シャンプー。

コンディショナー

ベジガーデンモイストコンディショナー
オレンジ&ラベンダー



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

- Point 1 ブロッコリーやダイコンの種子油が髪にハリと
輝きをあたえ、指とおりなめらかに。
- Point 2 マテ茶葉エキスとフルボ酸が頭皮を健やかに
キープ。 ※菌類から抽出した液体の有機ケイ酸
- Point 3 塗布後、5分おくことでトリートメントにも、クエン酸
リンスでは叶えられない仕上がりを目指す。

ベジガーデンモイストコンディショナー オレンジ&ラベンダー 250ml

★ベジガーデンリアルソープシャンプーと
セットでお使いください。 **3,000円(税込3,300円)**

水、アロエラ液汁、セタノール、グリセリン、プロパンジオール、ヒマシ油、キサンタンガム、アボカ
ド油、ツバキ種子油、ブロッコリー種子油、ダイコン種子油、オリーブ果実油、マテ茶葉エキス、レフ
コノストック/ダイコン根発酵液、サリックスニグラ樹皮エキス、菌類抽出液、クエン酸、マルトデ
キストリン※1、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油、ラベンダー油、オレンジ油、ヒマワリ
種子油※2、ローズマリー葉エキス※2
※1 マテ茶葉エキスに含まれる成分※2 ダイコン種子油に含まれる微量なキャリーオーバー成分

スペシャルケア

大人肌のエイジングケア※に

※年齢に応じたお手入れに

ビューティーエイジ トリートメントオイル

8129	24粒	3,600円 (税込3,960円)
-------------	-----	----------------------



全成分：ルリジサ種子油、ホホバ油、ローズヒップ油、アボカド油、ザ
クロ種子油、ダマスクバラ花油、ローマミツレ花油、ニュウコウ
ジュ油、パルマローザ油、ヘリクリスムアングスチホリウム花油、ト
コフェロール

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

ベジガーデン

ベジガーデンリアルソープシャンプー
ラベンダー&ゼラニウム

コンディショナー

ベジガーデンモイストコンディショナー
オレンジ&ラベンダー

トライアルセット

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

8167	各50ml	1,490円(税込1,639円)
-------------	-------	------------------

CHECK! アボカド油だからできること

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



ヘアオイル&スカルプケア用オイル

髪に潤いと輝きをあたえ、
頭皮マッサージもできるオイル

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



ベジガーデングロッセーヘアオイル オレンジ&ラベンダー 30ml 3,100円(税込3,410円)

ツバキ種子油ホホバ種子油ブロッコリー種子油アボカド油ダイコン種子油オレンジ油ラベンダー油ニオイテン
ジクアオイ油ニュウコウジュ油トコフェロールヒマワリ種子油※1 ローズマリー葉エキス※2
※1 トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分ダイコン種子油に含まれる微量なキャリーオーバー成分
※2 ダイコン種子油に含まれる微量なキャリーオーバー成分

ヘアワックス

オーガニックのミツロウと植物だけで作った
肌にも使えるヘアワックス

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

ベジガーデンヘアワックス 30g 2,000円 (税込2,200円)

8181 ナチュラル

ツヤとまとまりを出すスタイルに。ダマスクローズの香り。

8198 ホールド

束感やボリュームを出したアレンジに。柚子の香り。



ナチュラル



ホールド

【デザイン・容器は予告なく変更することがあります】

下記の商品はスポット予約品です。お届けは3/9~3/12になります



国産ビートグラニュー糖による自然な甘さと、牛乳を贅沢に使用した天然素材100パーセントのアイスクリームです。
天然素材主義。奥出雲のおいしい牛乳に生クリーム、そして新鮮な平地飼育有精卵を使用したプレミアムアイスクリームです。アイスクリームの基本を貫いた味わい深い風味をご賞味下さい。

161 木次乳業 冷凍 VANAGA バニラ 120ml 320円 (税込346円) 冷凍で3ヶ月	8204 木次乳業 冷凍 VANAGA ビターチョコ 120ml 320円 (税込346円) 冷凍で3ヶ月	162 木次乳業 冷凍 VANAGA 抹茶小豆 120ml 320円 (税込346円) 冷凍で3ヶ月	8211 木次乳業 冷凍 VANAGA イチゴ 120ml 320円 (税込346円) 冷凍で3ヶ月	163 木次乳業 冷凍 VANAGA ブルーベリー 120ml 320円 (税込346円) 冷凍で3ヶ月
--	--	---	---	---



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

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

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

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

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

8228 八坂石鹸 常温 洗濯用液体石けん 4L 2086円 (税込2295円)	164 八坂石鹸 常温 台所用固形石けん 280g 254円 (税込279円)	8235 睦物産 常温 ユーカリプタス エッセンシャルオイル 100ml 5800円 (税込6380円)	165 睦物産 常温 ユーカリプタス スプレー 300ml 3900円 (税込4290円)	8242 睦物産 常温 ユーカリプタス 石けん 100g 1500円 (税込1650円)
---	--	--	---	--



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



豆腐の容器を代用して固めています。
＜成分＞純石けん分(85%)、炭酸塩



除菌や消臭、アレ르기対策に。鼻づまりの解消にも役立ちます。



除菌や消臭、防虫、防カビに。靴箱や押し入れにシュッとひと吹き。
＜原材料＞ユーカリプタスオイル、LPG



天然素材100%の石けんに、ユーカリプタスオイルを配合しました。
＜原材料＞石けん素地、ユーカリ油

8259 ナイアド 常温 ヘナ100% 100g 常温で1年 1000円 (税込1100円)	8266 ナイアド 常温 ヘナ+10種のハーブ 100g 常温で1年 1200円 (税込1320円)	8273 ナイアド 常温 ヘナ+木藍 100g 常温で1年 1500円 (税込1650円)
---	---	--

自然素材の白髪染めに。トリートメントにもおすすめです。
ヘナのもつトリートメント効果で髪に艶、ハリ、コシを与え、生え際ふんわりボリュームのある仕上がりに。
白髪が赤茶系に染まります。
明るい赤みがかった茶色に染まります。
＜原材料＞ヘナ



髪にしなやかさを与え、艶やかにさらさらな髪に。髪の傷みが気になる方にもおすすめです。白髪が赤茶系に染まります。
茶褐色に染まります。
＜原材料＞ヘナ、アムラ、シカカイ、ヘチベル、ジャタマシ、カッチャ、プラハミ、バヘダ、ハラダ、バアリンラジ、ラタンジット



白髪を落ち着いた色に染めたい方や、仕事上、髪の色を明るくできない方、男性にもおすすめです。
ダークブラウンに染まります。
＜原材料＞木藍(インド藍)、ヘナ、アムラ、シカカイ、ヘチベル、ジャタマシ、カッチャ、プラハミ、バヘダ、ハラダ、バアリンラジ、ラタンジット



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

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

OCR注文用紙提出、FAXによる申込、WEB注文すべての注文の共通締切日時です。

※上記の締切期限を越えてのご注文はお受けできません。ご注意ください。お願い致します。

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

発行：大阪愛農食品センター



〒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：kaiin@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