



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	11/16	11/17	11/18	11/19
ご注文書 提出日	11/2	11/3	11/4	11/5

9003 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

97 マルニ竹内商店 **冷凍**
生のどごろ小 3~4匹
冷凍で1ヶ月 **980円**
(税込1058円)



小ぶりののど黒でお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

98 マルニ竹内商店 **冷凍**
生ホタルイカ 200g
冷凍で1ヶ月 **458円⇒417円**
(税込495円⇒450円)



SALE
酢味噌でいただくほか、ガーリック炒めなどに。

9027 マルニ竹内商店 **冷凍**
マルニおすすめ! 3~4種類
おまかせ鮮魚 **1298円**
冷凍で1ヶ月 (税込1402円)



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

9010 マルニ竹内商店 **冷凍**
生キス 280g
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646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。

99 マルニ竹内商店 **冷凍**
生わかめ 150g
冷凍で1ヶ月 **415円⇒320円**
(税込448円⇒346円)



SALE
熱湯でさっと茹でて、そのまま醤油で、サラダや味噌汁、和え物に。

9034 マルニ竹内商店 **冷凍**
甘エビ大 バック 約8~11尾
冷凍で1か月 **980円**
(税込1058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

9041 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。

100 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 **2759円**
(税込2980円)



新物
獲れたての紅ずわいがかにをボイルしました。
<原材料>ずわいがに、食塩

9072 加特養鰻場 **冷凍**
四万十川 1尾(約130g)
優化イオンうなぎ蒲焼き(タレ付) **2500円**
冷凍で180日 (税込2700円)



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

9089 加特養鰻場 **冷凍**
四万十川 1尾(約110~120g)
優化イオンうなぎ白焼き(タレ付) **2300円**
冷凍で180日 (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。塩焼きにしてわざわざ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

9058 大隅商店 **冷凍**
尾岱沼産ホタテ貝柱 250g
冷凍で1年 **1880円**
(税込2030円)



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

9065 大隅商店 **冷凍**
別海町産甘塩秋鮭切身 4~6切(約400g)
冷凍で1年 **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

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



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

9096 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>すけそうたらこの卵(北海道産)、食塩(シママース)

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

9102 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

9119 カネキ南波商店 **冷凍**
くるみ入り生炊きしらす佃煮 50g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

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

9126 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

9133 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)

9140 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)

9157 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)



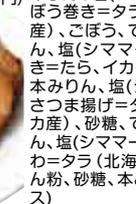
人参、ひじきを練りこんだ、角型のかまぼこ。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、人参、ゴボウ、塩(シママース)、干ひじき(韓国産)

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。それぞれ単品でも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/ケンチン巻き=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)

9164 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

108 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

9171 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

9188 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

109 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ローズハム 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

9195 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、高級肩ローズハム。<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

110 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)



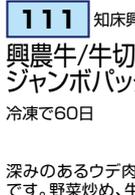
肩バラ肉を使った、比較的赤身の多いベーコン。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9201 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ヒレステーキ用 200g(2~3枚)
 冷凍で60日 **2240円**
 (税込2419円)



※イメージ写真につき実際とはことなります。

9218 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 250g
 冷凍で60日 **1198円**
 (税込1294円)

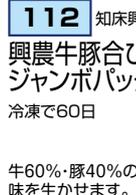


111 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 400g
ジャンボパック **1815円**
 冷凍で60日 (税込1960円)



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。

9225 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉 250g
 冷凍で60日 **842円**
 (税込909円)



牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かします。

112 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)



9232 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。

113 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⇒939円**
 (税込1045円⇒1014円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9249 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ローズ焼肉用 200g
 冷凍で60日 **1250円**
 (税込1350円)



味わいのあるローズ肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

9256 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛すき焼き用 200g
 冷凍で60日 **1139円**
 (税込1230円)



ローズ、モモまたはバラの単一部位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

9263 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛しゃぶしゃぶ用 200g
 冷凍で60日 **1139円**
 (税込1230円)



ローズ、モモまたはバラの単一部位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

9270 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/スジ肉 200g
 冷凍で60日 **580円**
 (税込626円)



煮込むほどに柔らかくなります。

9287 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)



味があってと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。

9294 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ミックスホルモン 300g
 冷凍で60日 **1080円**
 (税込1166円)



小腸・大腸・胃袋(ギヤラ)・心臓の4点のミックスホルモンです。生姜やニンニク・にら・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。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

114 シガポートリー **冷凍**
鶏すきセット(2~3人前) 156g
 鶏もも肉:120g、鶏むね肉:120g、
 すきたれ:100g **880円**
 (税込950円)



鶏一番のもも・むね肉のそぎ切りとオリジナルの鶏すきたれの割合です。冷蔵庫で解凍後、すきたれと水250~300ccを入れて沸騰させ、鶏肉・野菜を入れてお召上がり下さい。
 <原材料>鶏肉むね肉、鶏もも肉、すきたれ、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、たまり醤油(大豆を含む)、米黒酢、鶏皮エキス、昆布、煮干し、椎茸

9300 シガポートリー **冷凍**
ほぐしチキンのオイル 156g
漬け **495円**
 (税込535円)
 冷凍で180日



鶏一番の皮なしむね肉をほくして、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

115 シガポートリー **冷凍**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
漬け **450円**
 (税込486円)
 冷凍で180日



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

9317 シガポートリー **冷凍**
キャベツ 60g×4個
チキンメンチカツ **550円**
 (税込594円)
 冷凍で240日



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)

116 シガポートリー **冷凍**
梅肉入りささみカツ 220g
609円
 (税込658円)
 冷凍で60日



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)

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



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

117 シガポートリー **冷凍**
焼き鶏つくねの素 200g
495円
 (税込535円)
 冷凍で60日



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上がりいただけます。
 <原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、玉ねぎ、パン粉、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

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



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

118 シガポートリー **冷凍**
炭火焼き風やき鶏 230g
598円
 (税込646円)
 冷凍で180日



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、でんぷん)、澱粉、植物油脂(ひまわり油)

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



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上がりください。また、卵でとじて、カツ丼などにもアレンジできます。
 <原材料>鶏肉(愛知県産)、パン粉(岩手県産特別栽培小麦使用)、小麦粉(北海道産)、菜種油、食塩、こしょう

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



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手作りコロッケ。卵不使用。調理済み。
 <原材料>牛乳(熊本県産)、パン粉(岩手県産特別栽培小麦使用)、スイートコーン(北海道産)、玉ねぎ(北海道または兵庫県、愛知県、長崎県、熊本県産)、小麦粉(九州産)、バター(北海道産)、菜種油、食塩、こしょう

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



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

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



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

9362 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚ニラまんじゅう 6個(168g)
509円
 (税込550円)
 冷凍で180日



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(鹿児島県産)、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、オイスターソース(光食品)、にんにく(国産)、チキンエキス、コンブエキス、胡椒、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

121 千葉産直サービス **冷凍**
鉄板焼き 1個(160g)
八甲鴨ハンバーグ **500円**
 (税込540円)
 ※価格改定
 冷凍で180日



ソースなしで美味しい!青森県産八甲鴨のプレミアム級の本格鴨ハンバーグです。健康的に飼育された鴨肉の独特の旨味を逃がさないように焼き上げました。
 <原材料>鴨肉(青森県産)、玉ねぎ(国産)、パン粉(小麦粉(国産)、イースト、食塩)、鶏卵、食塩(海産)、こしょう、ナツメグ

9379 千葉産直サービス **冷凍**
エコかざ鶏の手作りつくね 150g
400円
 (税込432円)
 冷凍で180日



非遺伝子組み換え飼料・平飼開放鶏舎で育ったエコかざ鶏と、国産野菜等を使用した手作りのような食感とシンプルながらも素材の旨味が味わえる鶏つくねです。
 <原材料>鶏むね肉(茨城県・栃木県)、鶏皮(国産)、長ねぎ(国産)、玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、昆布エキス、チキンエキス、砂糖(喜界島)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)食塩)、生姜(国産)、こしょう、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

122 ホリ 冷凍
有頭えびのパエリアセット (3~4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:380g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(有頭えび、ほたて貝柱、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[有頭えび(オーストラリア)、ほたて貝柱(北海道)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料]、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9386 ホリ 冷凍
牡蠣のパエリアセット (3~4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:430g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(大粒牡蠣、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[蒸し牡蠣(岡山県・兵庫県)、えび(パプアニューギニア)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

123 ホリ 冷凍
ずわいがにのパエリアセット (3~4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:410g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(かに爪、蒸しほたて、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[蒸しほたて(北海道)、ずわいがに(アメリカ・カナダ)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9393 ホリ 冷凍
サーモンのパエリアセット (3~4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:460g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(紅鮭、蒸しほたて、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[紅鮭(ロシア)、蒸しほたて(北海道)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

124 ホリ 冷凍
殻付きホタテのパエリアセット (3~4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:450g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(殻付きホタテ、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[ほたて貝(北海道)、えび(パプアニューギニア)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9409 ホリ 冷凍
瀬戸内産 130g(固形量85g)
たこのアヒージョ **800円**
製造から365日 (税込864円)



瀬戸内産のボイルたこを使い、その他の素材も品質、産地にこだわりました。ワインのお供やパスタの具や温野菜サラダなど色々使えます。
<原材料>ボイルたこ(香川県)、食油オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

125 ホリ 冷凍
香川県産小えびの 140g
アヒージョ **700円**
365日 (税込756円)



レンジで簡単!香川県産小えびのアヒージョ。イタリア産EXバージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産ブラウンマッシュルームなど原材料にこだわりました。
<原材料>小えび(香川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9416 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣の 140g
アヒージョ **800円**
365日 (税込864円)



レンジで簡単!広島県産牡蠣のアヒージョ。ペペロンチーノの具としてもお使いいただけます。
<原材料>蒸し牡蠣(広島県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

126 ホリ 冷凍
北海道産帆立の 130g
アヒージョ **800円**
365日 (税込864円)



レンジで簡単!北海道産ほたてのアヒージョ。家呑みでワインのお供に。
<原材料>帆立貝柱(北海道)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9423 ホリ 冷凍
石川県産いかの 140g
アヒージョ **700円**
365日 (税込756円)



レンジで簡単!石川県産いかのアヒージョ。海鮮温野菜サラダの具材にもお使い下さい。
<原材料>いか(石川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9430 ホリ 冷凍
香川県産ふぐの 130g
米粉フライ **770円**
365日 (税込832円)



トラフグに勝るとも劣らないナシフグ「讃岐デンプク」を使用し、小豆島の醤油、三河みりんのみで味付けしました。自家製米粉100%のパン粉のカリッと衣と、ジュシーなふぐが味わえる一品です。
<原材料>ナシフグ(香川県)、米粉パン粉(香川県)、ホワイトソルガム粉(白高干び粉)、三河みりん、醤油、食塩

127 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ 100g
イカリング米粉からあげ **615円**
365日 (税込664円)



香川県産の「おいで米」100%の米粉を使用。下味はシンプルに塩コショウと醤油、ゴマ油のみです。卵、乳は不使用。
<原材料>するめいか(石川県)、米粉(香川県)、ホワイトソルガム粉(白高干び粉)、醤油、ゴマ油、塩、コショウ

9447 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ 100g
するめいか **615円**
365日 (税込664円)



石川県小丸漁港で獲ってすぐに船上で凍結させたスルメイカを手早く輪切りにしました。
<原材料>するめいか(石川県)

128 パプアニューギニア海産 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

9454 パプアニューギニア海産 冷凍
エビコロフライ 100g
製造日から1年 **780円**
(税込842円)



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

129 ムソー 冷凍
オーガニック 250g
カーネルコーン **300円**
冷凍で24ヶ月 (税込324円)



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときびの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。
<原材料>有機スイートコーン(スペイン産)

9461 ムソー 冷凍
オーガニック 250g
いんげん **300円**
冷凍で24ヶ月 (税込324円)



ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、急速冷凍しました。
<原材料>有機いんげん(ヨーロッパ)

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

9478 ムソー 冷凍
オーガニック 300g
フレンチフライ **330円**
冷凍で24ヶ月 (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る輸出世界第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は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)、有機まわり油(ベルギー)、有機パルメザン(ベルギー)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

9485 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さめきうどん 200g×5食
500円
 (税込540円)
 冷凍で1年
国産小麦と瀬戸内海の塩を使用したコシのあるうどん
 国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用、足踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまま1分~1分半程度ほくしながら茹でてください。
 <原材料>小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)

132 福助製菓所 **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てんぷんを使用し、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)

9492 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
170円
 (税込184円)
 3年
 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

9508 那珂川キッチン **冷凍**
大豆の水煮 170g
300円
 (税込324円)
 冷蔵で30日
 サラダや五目豆などに、手軽に使えてとっても便利。
 <原材料>有機栽培大豆(国産)
 ※北海道産を使用

133 愛農流通センター **冷蔵**
愛農板こんにゃく 300g
238円
 (税込257円)
 冷蔵で3ヶ月
 生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としつかりとした弾力が特徴です。
 <原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9515 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにゃく 250g
238円
 (税込257円)
 冷蔵で3ヶ月
 生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としつかりとした弾力が特徴です。
 <原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

134 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜 150g
305円
 (税込329円)
 冷蔵で11日
 契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした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)

9522 東明 **冷蔵**
刻みすゞき 120g
320円
 (税込346円)
 冷蔵で90日
 京野菜の契約栽培すゞきを刻み、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>すゞき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9539 東明 **冷蔵**
ゆず大根 150g
320円
 (税込346円)
 冷蔵で11日
 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した漬け込みました。
 <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)

9546 東明 **冷蔵**
こぶ大根 150g
320円
 (税込346円)
 冷蔵で11日
 契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
 <原材料>大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

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

9553 東明 **冷蔵**
昆布白菜漬 250g
290円
 (税込313円)
 冷蔵で11日
 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)

9560 ミヤハラフーズ **常温**
有機たけのこ水煮 120g
500円
 (税込540円)
 常温で60日
 静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さっと水洗い後、ご使用下さい。
 <原材料>有機たけのこ(静岡県)

9577 やさか共同農場 **常温**
干し椎茸 50g
720円
 (税込778円)
 600日
 島根県杵築市の原木を使って山中で自然栽培した生椎茸を乾燥させました。殺虫剤や殺菌剤は不使用です。
 <原材料>原木栽培生椎茸(島根県)

136 やさか共同農場 **2週/1** **常温**
やさか共同農場の有機切干大根 50g
320円
 (税込346円)
 常温で6ヶ月
 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)

9584 やさか共同農場 **2週/1** **常温**
やさか共同農場の有機鷹の爪 5g
200円
 (税込216円)
 常温で1年
 大ぶり、色鮮やかなとうがらしです。香りが高く辛味が生きています。
 <原材料>有機鷹の爪(島根県産)

137 やさか共同農場 **2週/1** **常温**
やさか共同農場の有機ポップコーン 100g
368円
 (税込397円)
 常温で180日
 国産有機の貴重なポップコーンです。鍋やフライパンに食用油かバターを引き油を重ならない程度に入れ、蓋をし中火にかけてゆずり続けます。1~2分でポンポン弾けてきますので、音がしなくなったら塩を振ってお召し上がりください。
 <原材料>有機ポップコーン(島根県)

9591 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醬エキス 250g
1850円
 (税込1998円)
 常温で1年
 農業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醬番茶ができていきます。
 <原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

9591 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醬エキス 250g
1850円
 (税込1998円)
 常温で1年
 農業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醬番茶ができていきます。
 <原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

138 いんやん倶楽部 **常温**
梅醬エキス 250g
1650円
 (税込1782円)
 常温で1年
 からだを芯から温めてくれる梅醬エキス。本品は、梅干しを裏ご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醬番茶の完成。しょうゆは、しっかりと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

9607 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g
1950円
 (税込2106円)
 常温で1年
 濃縮番茶入り梅醬エキスに、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が?加わった生姜入り梅醬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

9607 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g
1950円
 (税込2106円)
 常温で1年
 濃縮番茶入り梅醬エキスに、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が?加わった生姜入り梅醬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

9607 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g
1950円
 (税込2106円)
 常温で1年
 濃縮番茶入り梅醬エキスに、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が?加わった生姜入り梅醬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

9614 ラムフォード **常温**
ベーキングパウダー 113g
260円
 (税込281円)
 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%

9621 アリサン **常温**
有機コーンスターチ 100g
250円
 (税込270円)
 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。料理のとりわけ、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)

139 無茶々園 **常温**
れもんストレート果汁 150ml
550円
 (税込594円)
 製造日より180日
 香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的存在レモンの。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)

9638 無茶々園 **常温**
青ゆずこしょう 50g
470円
 (税込508円)
 常温で1年
 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

140 やさか共同農場 **冷蔵**
ゆず味噌 200g
540円
 (税込583円)
 冷蔵で180日
 無農薬ゆずを丸ごと生かしたゆずジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感とゆずの風味が特徴です。酵母が生きている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。
 <原材料>米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

9645 第3世界ショップ 常温 **辛さ…☆☆☆☆☆**
カレーの壺 220g(約22皿分) **580円**
 (税込626円)
 25ヶ月



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

141 第3世界ショップ 常温 **辛さ…☆☆☆☆☆**
カレーの壺 220g(約22皿分) **580円**
 (税込626円)
 25ヶ月



たっぷりのトマトとレモンがら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、レモンがら、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガラシ、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

9652 第3世界ショップ 常温 **辛さ…☆☆☆☆☆**
カレーの壺 220g(約22皿分) **580円**
 (税込626円)
 25ヶ月



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

9669 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 ひよこ豆カレー 辛さ控えめ 180g **390円**
 (税込421円)
 24ヶ月



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

9676 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 チキンカレー 辛口 180g **390円**
 (税込421円)
 24ヶ月



本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトルトカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、18種類以上のスパイスやハーブ、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(グアーガム)

142 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 ポークカレー 中辛 180g **390円**
 (税込421円)
 24ヶ月



本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトルトカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、19種類以上のスパイスやハーブ、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、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(グアーガム)

9683 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 キーマカレー 辛口 180g **390円**
 (税込421円)
 24ヶ月



鶏ひき肉に青とがらしの爽やかさを合わせました。刺激的なスパイスブレンドで辛いカレーがお好きな方におすすめです。小麦粉・化学調味料などは不使用です。
 <原材料>ココナッツミルク、鶏肉、香辛料、トマトペースト、ココナッツオイル、たまねぎ、米、粗糖、食塩

9690 第3世界ショップ 常温
チャツネ 260g **580円**
 (税込626円)
 25ヶ月



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

9706 第3世界ショップ 常温
ココナッツミルク 200ml **280円**
 (税込302円)
 24ヶ月



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

9713 第3世界ショップ 常温
シンガラジャの天日塩 150g **360円**
 (税込389円)



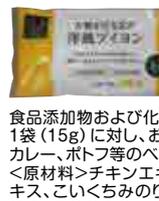
インドネシア・バリ島北部シンガラジャ地域で、海水を天日と風の自然の力で乾燥させて作った天日塩です。使いやすい大きさに粉碎しています。
 <原材料>海水(インドネシア)

143 第3世界ショップ 常温
シンガラジャの天日塩 1kg **900円**
 (税込972円)



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)

9720 日本食品工業株式会社 常温
洋風ブイヨン 15g×10袋 **558円**
 (税込603円)
 常温で1年



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、こいくちみのり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水

9737 日本食品工業株式会社 常温
中華風ブイヨン 15g×10袋 **558円**
 (税込603円)
 常温で1年



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、こいくちみのり醤油、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

寒い冬はみんなで鍋食べよう!
 この冬おすすめのストレートタイプの鍋つゆ!



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

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

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

144 日東醸造 常温 **2~3人前**
寄せ鍋つゆ 600g **560円**
 (税込605円)
 常温で12ヶ月



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

9744 日東醸造 常温 **2~3人前**
チゲ鍋つゆ 600g **640円**
 (税込691円)
 常温で12ヶ月



国産の「京新清水唐辛子」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>しろたまり(小麦、食塩、焼酎)、魚醤、トマトピューレ、味噌、鶏スープ、にんにく、本みりん、食塩(海の精)、粗糖、玉ねぎ、生姜、唐辛子、りんご酢

145 日東醸造 常温 **3~4人前**
旨塩麹鍋つゆの素 600g **560円**
 (税込605円)
 常温で12ヶ月



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

9751 エコネットみなまた **常温**
蓮根うどん 200g
 24ヶ月 **398円**
 (税込430円)



国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と暖のある、なめらかなのどごしのよさをぜひ味わってください。
 <原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)

9768 エコネットみなまた **常温**
あおさ 30g
 6ヶ月 **598円**
 (税込646円)



磯の香りがいっぱい詰まった乾燥あおさです。みそ汁や天ぷら、佃煮にどうぞ。
 <原材料>あおさ(鹿児島県)

9775 エコネットみなまた **常温**
あおさ佃煮 120g
 6ヶ月 **498円**
 (税込538円)



あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りました。磯の香りがきっちり詰まっています。
 <原材料>あおさ(鹿児島県)、粗糖(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)

146 エコネットみなまた **常温**
ひじき 100g
 6ヶ月 **680円**
 (税込734円)



不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあおてじっくり天日干しにしました。
 <原材料>ひじき(不知火海)

9782 エコネットみなまた **常温**
ごま油 185g
 常温で1年 **646円**
 (税込698円)



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

147 エコネットみなまた **常温**
ごま油 825g
 常温で1年 **2031円**
 (税込2194円)



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

9799 エコネットみなまた **常温**
椿油 100ml
 常温で180日 **1389円**
 (税込1528円)



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

9805 ムソー **常温**
有機玄米フレーク・プレーン(砂糖なし) 150g
 常温で10ヶ月 **400円**
 (税込432円)



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

9812 ムソー **常温**
有機玄米フレーク・フロスト(砂糖付き) 150g
 常温で10ヶ月 **400円**
 (税込432円)



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



9829 ムソー **常温**
AUGA オーガニック ビーツスープ 400g
 常温で1年 **398円**
 (税込430円)



赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使用した東欧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。オーガニック対応<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、有機油、有機塩、有機黒コショウ、有機バジル、有機パセリ

9836 ムソー **常温**
AUGA オーガニック トマトスープ 400g
 常温で1年 **398円**
 (税込430円)



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。口当たりもまろやかでクリーミーな味わいです。<原材料>有機人参、有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機パセリ、有機オレガノ

9843 ムソー **常温**
AUGA オーガニック キャロットスープ 400g
 常温で1年 **398円**
 (税込430円)



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

9850 ムソー **常温**
AUGA オーガニック ミネストローネ 400g
 常温で1年 **398円**
 (税込430円)



9種類の有機野菜が一緒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、有機じゃがいも、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

9867 ムソー **常温**
AUGA オーガニック マッシュルームスープ 400g
 常温で1年 **398円**
 (税込430円)



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

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



マイルドでミル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、乳酸菌スターター、レンネット、白カビ胞子、食塩

9874 木次乳業 **冷蔵**
プロポローネチーズ 380g
 冷蔵で5ヶ月 **1800円**
 (税込1944円)



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

9881 木次乳業 **冷蔵**
プロポローネピッコロ 100g
 冷蔵で90日 **520円**
 (税込562円)



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、乳酸菌スターター、レンネット、食塩

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



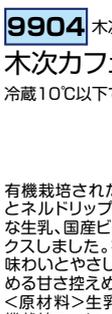
セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。
 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩

9898 木次乳業 **冷蔵**
ナチュラルスナッカー 70g
 冷蔵で40日 **450円**
 (税込486円)



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

9904 木次乳業 **冷蔵**
木次カフェオレ 1000ml
 冷蔵10℃以下で8日 **290円**
 (税込313円)



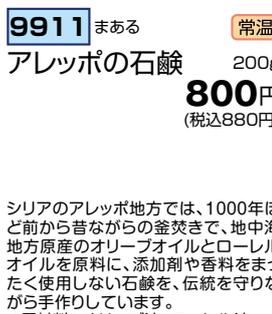
有機栽培されたコーヒー豆をじっくりとネルドリップし、奥出雲地方の良質な生乳、国産ビートグラニュー糖をミックスしました。有機コーヒーの独特な味わいとやさしいミルクの風味が楽しめる甘さ控えめのカフェオレです。
 <原材料>生乳、コーヒー抽出液(有機栽培コーヒー)、ビートグラニュー糖

げんきタウン
まんまぱっぱ **とっても大根葉**
まんまぱっぱ **とってもかつお**



入荷都合により、今回お休みいたします。ご迷惑をお掛けいたしますが、よろしくお願いたします。

9911 まある **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焚きで、地中海地方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



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



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

9928 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

9935 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

9942 第3世界ショップ **常温**
**ヨーグルトと食べる
ドライフルーツ** 100g
580円
 (税込626円)
 常温で180日



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

9959 第3世界ショップ **常温**
**ラム酒漬けドライフルーツ
ナッツ** 120g
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

9966 第3世界ショップ **常温**
Stick 黒糖ココア 13g×5本
600円
 (税込648円)
 1年



フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみを使用しました。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

9973 第3世界ショップ **常温**
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本
600円
 (税込648円)
 365日



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

9980 第3世界ショップ **常温**
**林農園の烏龍茶
リーフタイプ** 70g
880円
 (税込950円)



中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウェンチン)さん一家が栽培から加工まで一貫して作りあげた黄金色の水色(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)

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



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

9997 第3世界ショップ **常温**
**林農園の烏龍茶
ティーバッグ10用** 60g
640円
 (税込691円)



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

8006 第3世界ショップ **常温**
ダーズリンティ 80g
920円
 (税込994円)
 常温で1年



マスカットフレーバーと呼ばれる、非常に上品で柔らかい芳香が特徴です。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)

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



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

8013 第3世界ショップ **常温**
アールグレイ紅茶 80g
700円
 (税込756円)
 常温で1年



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

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



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

8020 第3世界ショップ **常温**
シンガンパティ紅茶 100g
500円
 (税込540円)
 常温で1年



シンガンパティ紅茶の味は、甘い香りと柔らかい味わいが特徴です。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、農業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)

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



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

8037 第3世界ショップ **常温**
チャイパック 3g×12包
440円
 (税込475円)
 1年



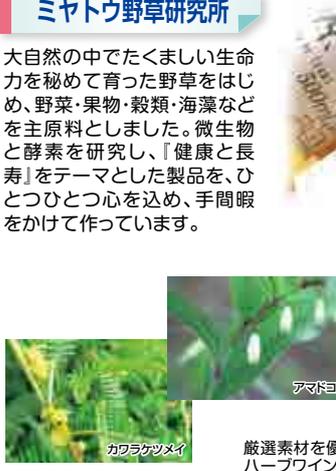
紅茶とスパイスが1人分のティーパックになった便利なチャイパック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。
 <原材料>紅茶(インド)、スパイス(シランカ)：生姜、シナモン、ナツメグ、レモン Gras、クローブ、カルダモン

8044 第3世界ショップ **常温**
簡単カフェパック 15g×6袋
580円
 (税込626円)
 1年



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、細挽きで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(豆生産国：グアテマラ、ブラジル)

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。



8051 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)

8068 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フワイン。アルコール度数13%未満。

8075 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。

8082 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。

ミヤトウ野草茶 <原材料>エビス草、ルイボスティー、玄米、ドクダミ、スギナ、ハト麦、タンポポ、柿の葉、熊笹、甘茶ツル、クコの葉、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/アカガ、アカメガシ、アマチャズル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビス草、オオバコの葉、オトギリシロ、カキドオシ、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの葉、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、ツクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野草類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、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、ナバナ、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、トハロース

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

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

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

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11/16~11/19になります

8105 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×10包
 1年 **550円**
 (税込594円)



栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含む、ごぼうの力が凝縮されたつまみ茶と香りの良いお茶です。
 <原材料>ごぼう(宮崎県)

155 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×30包
 1年 **1280円**
 (税込1382円)



やかに1パックあたり500ccの水を入れて沸騰させ5分間蒸らして下さい。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。
 <原材料>ごぼう(宮崎県)

8129 ヤッホーブルーイング 常温
【ケース】サンサンオーガニックビール 330ml×24缶
 常温で6ヶ月 **5952円**
 (税込6547円)



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

8136 ネイチャーズファINEスト 常温
芳醇 黄金さきいか 30g
 常温120日 **550円**
 (税込594円)



北海道近海産の新鮮な真イカを粗糖、あら塩、旨味成分豊富な料理酒のみで造り上げた、芳醇な美味しさです。
 <原材料>いか(北海道近海)、砂糖、食塩、清酒

8112 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml16本 500ml×6
 常温で1年(開封前) **1111円**
 (税込1200円)



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

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

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)

8143 ネイチャーズファINEスト 常温
素焼 あたりめ 28g
 常温180日 **550円**
 (税込594円)



北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りました。かむほどにイカの旨みが味わえます。
 <原材料>いか(北海道近海)、食塩

158 第3世界ショップ 常温
ピーカンナッツ 65g
 180日 **580円⇒498円**
 (税込626円⇒538円)



ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみより渋みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いです。食塩や油は使わずにローストしました。
 <原材料>有機栽培ピーカンナッツ(アメリカ)

8150 第3世界ショップ 常温
徳用アーモンド(食塩不使用) 230g
 180日 **1250円**
 (税込1350円)



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

8167 第3世界ショップ 常温
徳用くるみ(生) 200g
 180日 **1100円**
 (税込1188円)



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

8174 第3世界ショップ 常温
徳用ミックスナッツ 200g
 180日 **1250円**
 (税込1350円)



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

8181 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ 65g
 180日 **450円**
 (税込486円)



保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証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、じつくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくりと絡めてつくりました。
 <原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

8198 第3世界ショップ 常温
きな粉くるみ 65g
 180日 **450円**
 (税込486円)



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

8204 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)



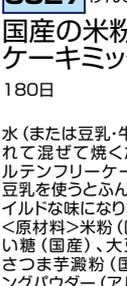
油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上質な風味に、隠し味の塩が味に深みとコクをプラスしています。メープルシロップの繊細で上品な風味がアーモンドの香ばしさを引き立てます。
 <原材料>ローストアーモンド(海外有機認証)、メープルシロップ、食塩

8211 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ナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。
 <原材料>カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組み換えでない)、ターメリック、カレー粉

8327 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス プレーン 110g
 180日 **330円**
 (税込356円)



水(または豆乳・牛乳)と油を入れて混ぜて焼くだけの簡単グルテンフリーケーキミックス。豆乳を使うとふんわり食感でマイルドな味になります。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、さつまいも澱粉(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

162 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス さつまいも 110g
 180日 **417円**
 (税込450円)



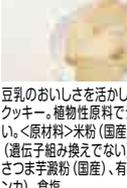
グルテンフリーの簡単ケーキミックスです。パンケーキ、カップケーキ、パウンドケーキといろいろできるレシピ付き。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、安納芋パウダー(国産)、さつまいも澱粉(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

8334 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス かぼちゃ 110g
 180日 **417円**
 (税込450円)



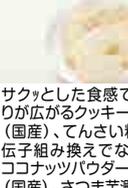
準備するのは水または豆乳、植物油、塩のみのグルテンフリーの混ぜるだけ簡単ケーキミックスです。手軽に水でもできます。豆乳で作るとふんわりマイルドな味で美味しくできます。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、かぼちゃパウダー(国産)、さつまいも澱粉(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

8341 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー プレーン 7枚(個包装)
 120日 **360円**
 (税込389円)



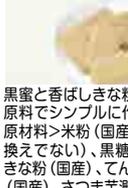
豆乳のおいしさを活かしたまるやかなグルテンフリークッキー。植物性原料でシンプルに作るやさしい味わい。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつまいも澱粉(国産)、有機ココナッツパウダー(スリランカ)、食塩

8358 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ココナッツ 7枚(個包装)
 120日 **360円**
 (税込389円)



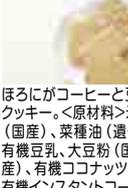
サクとした食感でココナッツの甘い香りが広がるクッキーです。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、有機ココナッツパウダー(スリランカ)、大豆粉(国産)、さつまいも澱粉(国産)、食塩

163 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 黒蜜きなこ 7枚(個包装)
 120日 **360円**
 (税込389円)



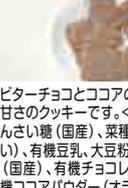
黒蜜と香ばしきな粉の和クッキー。植物性原料でシンプルに作るやさしい味わい。
 <原材料>米粉(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、黒糖(沖縄県産)、有機豆乳、きな粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、さつまいも澱粉(国産)、食塩

8365 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ソイラテ 7枚(個包装)
 120日 **380円**
 (税込410円)



ほろにがコーヒーと豆乳のまるやかなソイラテクッキー。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつまいも澱粉(国産)、有機ココナッツパウダー(スリランカ)、有機インスタントコーヒー(コロンビア)、食塩

8372 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー チョコ 7枚(個包装)
 120日 **380円**
 (税込410円)



ビターチョコとココアの濃厚な香りと、ほどよい甘さのクッキーです。
 <原材料>米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつまいも澱粉(国産)、有機ココナッツチップ(ペルー)、有機ココアパウダー(オランダ)、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

8228 第3世界ショップ
ミルクチョコレート
 (カカオ分38%)
 14ヶ月

常温

100g
600円
 (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。
 <原材料>有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ

159 第3世界ショップ
ビターチョコレート
 (カカオ分55%)
 24ヶ月

常温

100g
600円
 (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>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ

8235 第3世界ショップ
ヘーゼルナッツチョコレート
 (カカオ分38%)
 12ヶ月

常温

100g
700円
 (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>有機ヘーゼルナッツ、有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機バニラ

8242 第3世界ショップ
ソルト&アーモンドチョコレート
 (カカオ分55%)
 12ヶ月

常温

100g
600円
 (税込648円)



ごろっと丸ごと入ったホールアーモンドの香ばしさと、ビターチョコに練り込まれた塩のアクセントが絶妙です。
 <原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機アーモンド、有機黒糖、食塩

8259 第3世界ショップ
ホワイトチョコレート
 (カカオレス)
 12ヶ月

常温

100g
700円
 (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>有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機脱脂粉乳、有機バニラ

160 第3世界ショップ
ウィンターチョコレート
 (カカオ分35%)
 12ヶ月

常温

100g
750円
 (税込810円)



ミルクチョコレートの中にスパイス入りヘーゼルナッツプラネリを閉じ込めた、とろけるように滑らかな口溶けが特徴です。口にした瞬間、シナモンとコリアンダーが醸し出すスパイシーでアロマティックな香りは一度食べたら忘れることはできません。
 <原材料>有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機ヘーゼルナッツ粉、有機カカオマス、有機黒糖、有機シナモン、有機コリアンダー、有機バニラ

8266 第3世界ショップ
プラリネチョコレート
 (カカオ分35%)
 12ヶ月

常温

100g
600円
 (税込648円)



ヘーゼルナッツプラリネの上質な香りと香ばしさを閉じ込めた、なめらかな口どけのミルクチョコレート。
 <原材料>有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機ヘーゼルナッツ粉、有機カカオマス、有機黒糖、有機バニラ

8273 第3世界ショップ
エクストラチョコレート
 (カカオ分71%)
 24ヶ月

常温

100g
600円
 (税込648円)



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

8280 第3世界ショップ
ミニチョコ オレンジビター
 (カカオ分65%)
 18ヶ月

常温

50g
350円
 (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>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ、オレンジ香料

8297 第3世界ショップ
ミニチョコ ジンジャーレモン
 (カカオ分55%)
 18ヶ月

常温

50g
350円
 (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ざわりと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラス。
 <原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャンディ(有機粗糖、有機生姜)、有機黒糖、有機こしょう、有機バニラ、レモン香料

8303 第3世界ショップ
ミニチョコ エスプレッソ
 (カカオ分55%)
 12ヶ月

常温

50g
350円
 (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>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機コーヒー粉、有機バニラ

8310 第3世界ショップ
ミニチョコ カカオ80%
 (カカオ分80%)
 24ヶ月

常温

50g
350円
 (税込378円)



カカオの力強い香りとかく、上質な苦みと酸味があり少量でも満足感を得られます。口の中で感じる酸味がクセになります。
 <原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機バニラ

164 井村屋
オーガニックあずきパー
 6本入り
550円
 (税込594円)

冷凍



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

8389 ぶくぶくワールド
プレーンクッキー
 70g
 常温で90日
275円
 (税込297円)

常温



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

8402 ぶくぶくワールド
いよかんクッキー
 70g
 常温で90日
330円
 (税込356円)

常温



四国産いよかんのピールと大阪愛農のみかんジュース使用。後に残る柑橘の香りがさわやか。
 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗製糖、いよかんピール(四国産いよかん使用)、愛農みかんジュース

8419 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)

常温



手作りならではの素材味のカンパニー風クッキーです。島根県の農業・化学合成肥料不使用栽培の焙じ茶をクッキー生地に入れました。芳ばしいかお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)

8426 ぶくぶくワールド
にんじんビスケット
 70g
 常温で90日
275円
 (税込297円)

常温



大阪愛農の甘味たっぷり有機人参を練り込んだ、ナチュラルな甘みのビスケット。
 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、てんさい糖、なたね油(国産)、有機栽培人参(国産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/16~11/19になります

8433 きとうむら 常温
おからくっきーしょうが 85g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



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

8440 きとうむら 常温
おからくっきーゆず 85g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



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

8457 きとうむら 常温
おからくっきープレーン 85g
常温で6ヶ月 **389円**
(税込420円)



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

8464 きとうむら 常温
おからくっきーごま 85g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



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

8471 きとうむら 常温
木頭柚子ドリンク 180ml
常温で6ヶ月 **170円**
(税込184円)



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



165 きとうむら 常温
ゆずじゃむ 155g
常温で1年 **470円**
(税込508円)



手搾りの柚子皮と、北海道産ビートグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。
<原材料>農業・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)

8488 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 250ml
常温で1年 **1440円**
(税込1555円)

8495 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 500ml
常温で1年 **2365円**
(税込2554円)



8501 きとうむら 常温
ゆず湯 30g×5袋
常温で2年 **864円**
(税込950円)



木頭村の農業・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>農業・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

8518 アリモト 常温
玄米ぼん煎餅 7枚
常温で180日 **298円**
(税込322円)



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

8525 アリモト 常温
玄米醤油おかき 50g
常温で120日 **298円**
(税込322円)



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

8532 アリモト 常温
焼塩煎餅 80g
常温で150日 **298円**
(税込322円)



素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らか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



8549 アリモト 常温
丹波黑豆玉子煎餅 75g
常温で120日 **298円**
(税込322円)



兵庫県の豊か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(国内産)、砂糖、卵、丹波黒豆(兵庫県産)、膨張剤

8556 フルーツバスケット 常温
みるく小町 80g
常温で1年 **260円**
(税込281円)



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

8563 フルーツバスケット 常温
コーヒー飴 80g
常温で1年 **260円**
(税込281円)



甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しく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)

8570 エコネットみなまた 常温
れんこんのど飴 90g
12ヶ月 **360円**
(税込389円)



農業不使用栽培れんこんと生姜のど飴です。甘すぎず、れんこんの風味を楽しめます。
<原材料>麦芽水飴、洗双糖(鹿児島県)、生姜(長崎県)、れんこん粉(熊本県)、ごま(熊本県、長崎県)



8587 エコネットみなまた 常温
マーマレードジャム(甘夏みかん) 140g
6ヶ月 **450円**
(税込486円)

水俣産の農業・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけですべて手作業で作りました。
<原材料>甘夏みかん(熊本県)、温州みかん(熊本県)、粗糖(鹿児島県)



8954 アグリ・コーポレーション 常温
オーガニックおしやぶー(安納芋) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込421円)



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

8600 アグリ・コーポレーション 常温
オーガニックおしやぶー(芋おとめ) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込421円)



<原材料>有機さつまいも

国産・無添加のワンちゃんのおやつ

8624 アグリ・コーポレーション 常温
ワンちゃんおやつ(紫芋) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込429円)

8617 アグリ・コーポレーション 常温
ワンちゃんおやつ(安納芋) 30g
12ヶ月 **390円**
(税込429円)



人間の赤ちゃん用に製造した「おしやぶー」を原料に、小型犬向けに作りました。原料の手は有機栽培です。
<原材料>有機さつまいも

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	寺岡 幸夫
酒類販売管理研修受講年月日	令和3年6月25日
次回研修の受講期限	令和6年6月24日
研修実施団体名	岸和田貝塚小売酒販組合