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

9003 しっでぃーぐりーん 冷凍
天日干し身欠きにしん B品
300g
480円（税込518円）
冷凍で90日

サッと干し上げた、半生タイプの「身欠きにしん」です。皮目が剥けているものがあるためB品ですが、味はA品です。焼いて醤油などでお召し上がり下さい。
<原産地>釧路沖

9010 しっでぃーぐりーん 冷凍
真イカ煮物用
2ハイ
冷凍で90日 **583円**（税込630円）

ゲソと内臓は除いていますので、すぐに調理できます。煮物や炒め物、イカ飯に。<原産地>根室沖

97 しっでぃーぐりーん 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

9027 しっでぃーぐりーん 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

98 しっでぃーぐりーん 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、川底が深いため、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。砂だしをしてありますので、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

9034 しっでぃーぐりーん 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

99 しっでぃーぐりーん 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、ふっくらと肉厚。煮付けや唐揚げに。
<原産地>釧路沖

9041 しっでぃーぐりーん 冷凍
生サンマ
Mサイズ/2尾
冷凍で90日 ~~999円~~⇒**798円**（税込1079円⇒862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

100 しっでぃーぐりーん 冷凍
サンマぶつ切り
6切
冷凍で90日 ~~1180円~~⇒**875円**（税込1274円⇒945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

9058 しっでぃーぐりーん 冷凍
天日干しホッケ切り身
3切れ（170g）
550円（税込594円）
冷凍で90日

旨味が詰まった羅臼産天日干しホッケを使いやすい切り身にしました。お弁当にも。
<原産地>ホッケ（羅臼）、天日塩

9065 しっでぃーぐりーん 冷凍
天日干しホッケ 3L 1枚
350g以上
~~999円~~⇒**925円**（税込1079円⇒999円）
冷凍で90日

天日干しにすることで、旨味がギュッと凝縮。食べごたえ十分の3Lサイズ。
<原産地>ホッケ（羅臼）、天日塩

9072 しっでぃーぐりーん 冷凍
天日干しサバフィレーM2枚
2枚（約250g）
542円（税込585円）
冷凍で90日

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

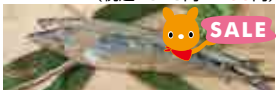
9089 しっでぃーぐりーん 冷凍
天日干し 柳カレイ（中）
2~3匹（約250g）
730円（税込788円）
冷凍で90日

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

101 しっでぃーぐりーん 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

9096 しっでぃーぐりーん 冷凍
糠サンマ
2匹
冷凍で90日 ~~999円~~⇒**730円**（税込1079円⇒788円）



脂ののったサンマを、米糠と音響熟成黒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、塩抜きの必要がありません。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

9102 しっでぃーぐりーん 冷凍
アイナメフィレー
330g
730円（税込788円）
冷凍で90日

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

9119 しっでぃーぐりーん 冷凍
サクラマスフィレー
250g
~~833円~~⇒**730円**（税込900円⇒788円）
冷凍で90日

旬のサクラマス（本鱒）の半身のフィレー。脂ののりもよく赤身がきれいで繊細な味わいです。白焼き、塩焼き、煮付け、ムニエルなどがオススメです。
<原産地>白糠

9126 しっでぃーぐりーん 冷凍
時鮭フィレー
250g
冷凍で90日 ~~999円~~⇒**938円**（税込1079円⇒1013円）

格別脂の乗った鮭（トキシラズ鮭）を生のままフィーレに。焼き魚・ムニエル・フライなどに。
<原産地>根室沖

102 しっでぃーぐりーん 冷凍
時鮭一塩切り身
2切れ160g
冷凍で90日 ~~898円~~⇒**798円**（税込970円⇒862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

9133 しっでぃーぐりーん 冷凍
秋鮭山漬けほぐし鮭
110g
739円（税込798円）
冷凍で90日

秋鮭の山漬けを蒸して手ほぐしで皮・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ねない程度の味付けをしました。
<原材料>秋鮭（白糠沖）、有機醤油、純米酒

9140 しっでぃーぐりーん 冷凍
秋鮭山漬け切り身
2切
625円（税込675円）
冷凍で90日

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

9157 しっでぃーぐりーん 冷凍
柳ダコ・足（煮ダコ）
200g
~~625円~~⇒**568円**（税込675円⇒613円）
冷凍で90日

白糠で獲れた柳ダコを塩のみで絶妙な茹で加減で一気に茹で上げました。身のしまりがよく、さくっとした歯ごたえと噛むほどに口の中に甘みとタコの旨みが広がります。<原産地>白糠沖

103 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、ホタテ、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）、ホタテ（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）
386円（税込417円）
冷凍で180日

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

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

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

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11/23～11/26になります

9171 高生連 冷凍
土佐沖天然ぶり刺身用ブロック 120g
解凍前90日 **680円**（税込734円）

土佐沖で獲った春の到来を告げる旬の「彼岸ぶり」を水揚げ後すぐにさばいて瞬間凍結させた、鮮度抜群のお刺身用ブロックです。適度に脂がのったさっぱりした味わいが特徴です。漬け丼にも。<原産地>高知県

9188 高生連 冷凍
しいらの切り身 150g
解凍前90日 **555円**（税込599円）

高知沖で獲れる鮮度抜群のしいらを食べやすい大きさにカットしました。クセのない淡白な白身で、ムニエルやフライ、ソテーがおすすめです。揚げて南蛮漬けにも。<原産地>高知県

9195 高生連 冷凍
うるめいわしの三枚おろし 150g
解凍前90日 ~~498円~~⇒**450円**（税込538円⇒486円）

高知沖で獲れた新鮮ないわしをその日のうちに三枚におろして急速冷凍しました。煮つけ、酢〆、フライとさまざまなお料理に。<原産地>高知県（ウルメイワシ、マイワシ）

9201 高生連 冷凍
土佐のさば三枚おろし 250g(2～5枚)
解凍前90日 **598円**（税込646円）

土佐沖で獲れた「マサバ」や「ゴマサバ」を水揚げしたその日にさばいて急速冷凍しました。塩焼き、煮つけなどお好みのお料理に。<原産地>高知県（マサバ、ゴマサバ）

105 高生連 冷凍
土佐のお魚いろいろセット2種類 400g(2種)
解凍前90日 **999円**（税込1079円）

高知沖で獲れた季節の鮮魚介類を、その日のうちに、わた、うろこ等下処理し、魚種別に冷凍パックした鮮魚セットです。魚種はおまかせ下さい。<魚種>イワシ、サバ、アジ、イサキ、マダイ、カマス、トビウオ、アオリイカなど

106 高生連 冷凍
土佐のわら焼かつおたたき 約150g
90日 **1050円**（税込1134円）

4月～7月頃に土佐沖で一本釣り漁にて漁獲、高知県産稲藁を使い手焼きした初鰹のたたき

9218 高生連 冷凍
土佐のかつお刺身用ブロック 約100g
90日 **900円**（税込972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

9232 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オ節です。<原材料>かつお

9249 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

9256 高生連 冷凍
斎藤牛スライス 200g
冷凍で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。

高生連
斎藤牛ミンチ
斎藤牛ブロック

入荷都合により、ご案内を一旦終了いたします。12月頃再開予定です。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

9263 GOOD GOOD MEAT 冷凍
あか牛合い挽きハンバーグ（阿蘇牧草和牛×北海道放牧豚） 150g
冷凍で1ヶ月 **750円**（税込810円）

阿蘇赤身和牛と北海道放牧豚の合い挽きハンバーグ。タネに塩麹を加えることで、ふんわりとした食感・お肉のうま味を更に引き出しています。<原材料>牛肉（熊本県）、豚肉（北海道）、有機玉ねぎ（兵庫県）、塩、こしょう、塩麹、チーズ（生乳、食塩）、ケチャップ（トマト、砂糖、醸造酢、食塩、にんにく、香辛料

107 GOOD GOOD MEAT 冷凍
あか牛合い挽きハンバーグ2個セット 150g×2個
冷凍で1ヶ月 **1390円**（税込1501円）

お得な2個セットです。

9270 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛カイノミ焼肉用 200g
冷凍で3ヶ月 **1980円**（税込2138円）

ヒレのとなりの部位で、あっさりとしながらもコクのある絶妙な味わいです。食感もよく、グルメさんにもおすすめ。

9287 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛カイノミステーキ 200g
冷凍で3ヶ月 **2080円**（税込2246円）

人気急上昇中の希少部位ステーキ肉。フィレとハラミの良いとこどりをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

9294 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛肩ロース切落とし 200g
冷凍で2ヶ月 **1680円**（税込1814円）

牧草牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しぐれ煮等々にオススメです。

9300 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛ハラミ焼肉用 200g
冷凍で1ヶ月 **1850円**（税込1998円）

肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいにも前面に出ている部位の一つです。

9317 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛ハラミステーキ 200g
冷凍で2ヶ月 **1950円**（税込2106円）

肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいにも前面に出ている部位の一つです。

9324 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛タン焼肉用 150g
冷凍で1ヶ月 **3000円**（税込3240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
みつば放牧牧草牛タンステーキ 150g
冷凍で2ヶ月 **3200円**（税込3456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。

9348 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛フィレステーキ 150g
冷凍で2ヶ月 **2980円**（税込3218円）

GOOD GOOD MEATの精肉店で断トツ一番人気のステーキ肉。みつば放牧牧草牛の希少なフ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。

9355 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
冷凍で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。

9362 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛サーロインステーキ 200g
冷凍で2ヶ月 **2950円**（税込3186円）

噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双璧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。

9379 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛Tボーンステーキ 800g
冷凍で2ヶ月 **12000円**（税込12960円）

Tボーンステーキとは骨付きの「フィレ」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。フィレとサーロインを繋ぐ骨がT字形をしている事からこの名が付けられました。

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
冷凍で2ヶ月 **9000円**（税込9720円）

トマホーク（斧）と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。濃厚でジューシーな厚切り赤身肉です。オーブン、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11/23～11/26になります

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

興農牛のミンチと北海道産有機または農薬不使用栽培のじゃがいもで、ほっくりとおいしく、優しい味わいのコロッケを作りました。
<原材料>じゃがいも（北海道産、有機または農薬不使用栽培）、興農牛、玉ねぎ（北海道産、有機または農薬不使用栽培）、興農豚ラード、三温糖、塩、白胡椒、衣=パン粉（北海道産小麦使用）、バッターなごみ（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(税込734円)

肉本来の旨味が味わえる興農牛ミンチと興農豚ミンチ、甘味たっぷりの北海道産の玉ねぎで作った、食べ応えのあるメンチカツです。
<原材料>興農牛ミンチ（北海道産）、興農豚ミンチ（北海道産）、玉ねぎ（有機または農薬不使用栽培）、卵、パン粉（北海道産小麦使用）、塩、白胡椒、興農豚ラード、衣=パン粉（北海道産小麦使用）、バッターなごみ（小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも）

109 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)

110 興農ファーム 冷凍
興農手作りミニハンバーグ
35g×5個
冷凍で180日
685円(税込740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円(税込670円)

新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることにより、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

111 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により、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

9423 興農ファーム 冷凍
行者にんにく入りポークウインナー
150g
冷凍で180日
620円(税込670円)

新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることにより、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

9430 興農ファーム 冷凍
無塩漬ベーコンスライス
150g
冷凍で180日
830円(税込896円)

新鮮なバラ肉を自然海塩、砂糖（和三盆）、香辛料を肉に直接擦り込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けしました。フライパンなどで焼くとカリッとした食感に焼きあがります。
<原材料>興農豚（北海道産）、自然海塩、和三盆糖、香辛料

9447 興農ファーム 冷凍
無塩漬ロースハムスライス
150g
冷凍で180日
950円(税込1026円)

新鮮なロース肉を自然海塩、砂糖（和三盆）、香辛料を肉に直接擦り込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けしました。発色剤、結着剤、保存料等の添加物を全く使用していませんので、肉本来の旨味と食感をお楽しみ頂けます。
<原材料>興農豚（北海道産）、自然海塩、和三盆糖、香辛料

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

遺伝子組み換えでない国産飼料で育った興農豚肩ロースを、有機栽培もしくは、農薬不使用・無化学肥料栽培の長ねぎ、生姜、にんにくを使用した特製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）

113 シガポートリー 冷凍
鶏水炊き用セット(2～3人前)
冷凍で60日
998円(税込1078円)

鶏ガラスープ:340g、
鶏もも肉:100g、鶏むね肉:100g、鶏団子:6個

ひと口サイズにカット済みの鶏もも肉・鶏むね肉と鶏団子の詰合せに、鶏ガラをじっくり煮込んだスープがセットになりました。お好みの味付けでお召し上がりください。
<原材料>鶏ガラスープ、鶏もも肉、鶏むね肉、鶏団子（鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、白だし、食塩、白こしょう

9454 シガポートリー 冷凍
4種の野菜入りつくねボール
250g
冷凍で365日
480円(税込518円)

4種の野菜（玉ねぎ、人参、ごぼう、青ネギ）を定番のつくねに入れました。お鍋や餡かけに。
<原材料>鶏肉、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液（醤油、砂糖、味醂、たまり醤油）、人参、馬鈴薯でん粉、青ネギ、ごぼう、白だし（小麦、鰹節、食塩、本味醂、砂糖、焼酎、椎茸、昆布）、砂糖、食塩、白胡椒

114 シガポートリー 冷凍
いろいろ使えるチキンパティ
80g×3枚
冷凍で60日
525円(税込567円)

いろいろつかえるチキンパティ。国産生乳使用のチーズでコクをだしています。
<原材料>鶏肉、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、黒こしょう

9461 シガポートリー 冷凍
塩麹に漬け込んだチキンステーキ
115g×2枚
冷凍で60日
525円(税込567円)

鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麹に漬け込みました。優しい塩味のステーキです。
<原材料>鶏むね肉、塩麹（米麹、食塩）

115 シガポートリー 冷凍
塩麹に漬け込んだチキンステーキ(スパイス風味)
115g×2枚
冷凍で60日
525円(税込567円)

鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麹に漬け込んだ後、オリジナルのスパイスをかけました。
<原材料>鶏むね肉、塩麹（米麹、食塩）、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）

9478 シガポートリー 冷凍
塩麹入り鶏唐揚げ用漬け込み
270g(固形量240g)
冷凍で60日
550円(税込594円)

鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットし、自家製の塩麹・唐揚げ用の漬け込み液を入れました。解凍後、片栗粉をまぶして揚げるだけです。
<原材料>鶏むね肉、塩麹（米麹、塩）、清酒、魚醤、醤油、食塩、ガーリック、オニオン、生姜、胡椒、パプリカ

116 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（喜界島産）、なたね油（遺伝子組換でない）、ごま油、しょうゆ〔大豆（国産）、小麦（国産）、食塩〕、食塩、こしょう

9485 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

117 千葉産直サービス 冷凍
鶏もつの甘露煮
120g
冷凍で180日
498円(税込538円)

<せのないエコかざ鶏レバーを喜界島産粗糖と国産丸大豆醤油、国産生姜等でじっくりコトコト煮込みました。鶏レバーに含まれる、鉄分やビタミンAごと美味しく召し上がれます。
<原材料>鶏レバー（茨城県・栃木県）、砂糖（喜界島）、しょうゆ〔大豆（国産）、小麦（国産）、食塩〕、昆布エキス、チキンエキス、生姜（国産）

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11/23～11/26になります

おでんの具材で基本になるものをセットしたおでん種セットです。国産の無リン立ち身を使用し、魚の旨みを追求した一品はおでんのスープに溶け込み、絶妙なハーモニーを引き出します。

118 高橋徳治商店 冷凍
おでん種セット 380g(7種13品)
冷凍で60日 **900円**(税込972円)

<原材料>【さつま揚げ】タラすり身（北海道）、小魚すり身（宮城県）、煮出し汁、発酵調味料、ばれいしょ澱粉（北海道）、粗糖、カツオエキス、酒、粗塩、食用米油【ごぼう巻】タラすり身（北海道）、ごぼう、小魚すり身、ばれいしょ澱粉（北海道）、粗糖、発酵調味料、カツオエキス、清酒、粗塩、食用米油【玉ねぎ揚げ】タラすり身（北海道）、玉ねぎ、豆腐、ばれいしょ澱粉（北海道）、食用米油、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、食塩【ぼたんちくわ】タラすり身（北海道）、アブラソノザメ（日本）、小魚、煮出し汁、食用米油、ばれいしょ澱粉（北海道）、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、粗塩【ソフトはんぺん】タラすり身（北海道）、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリザメ（日本）、ばれいしょ澱粉（北海道）、砂糖、食用米油、カツオエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁【白身つみれ】小魚すり身（宮城県）、タラすり身（北海道）、ばれいしょ澱粉（北海道）、発酵調味料、長ネギ、清酒、食塩、おろし生姜【小魚つみれ】タラすり身（北海道）、サンマすり身、サバすり身、キントすり身、小魚ボイル、煮出し汁、味噌、ばれいしょ澱粉（北海道）、長ネギ、生姜、発酵調味料、食塩

9492 高橋徳治商店 冷凍
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷凍で180日 **417円**(税込450円)

味噌で漬け込んだごぼうと、助宗タラと小魚のすり身を混ぜ合わせ、米油でじっくりと揚げました。
<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

119 高橋徳治商店 冷凍
おとうふ揚げ 5個(175g)
冷凍で180日 **306円**(税込330円)

豆腐の風味と魚の旨味、どちらも味わえる人気の練物です。
<原材料>魚肉(北海道産タラ)、豆腐(岩手県産大豆)、米油、馬鈴薯澱粉(北海道産)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス

9508 高橋徳治商店 冷凍
さつま揚げ・丸形 5個(185g)
冷凍で180日 **417円**(税込450円)

助宗タラと小魚を練り合わせたさつま揚。小魚を合せることで味に深みと旨みが出ました。
<原材料>タラすり身(北海道産)、小魚すり身(宮城県産)、粗糖、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

120 高橋徳治商店 冷凍
ささがきごぼうさつま揚げ 130g
冷凍で180日 **417円**(税込450円)

北海道産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。
<原材料>タラすり身(北海道産)、ごぼう(青森県産)、煮出し汁、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

9515 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)

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)

121 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)

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

9522 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)

地元吉田町のじゃがいもを使用し、しっかり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)

9539 冨貴食研 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。豆乳を入れるとおいしさアップ!
<原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9546 冨貴食研 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。豆乳を入れるとおいしさアップ!
<原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9553 冨貴食研 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

9560 冨貴食研 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

9577 冨貴食研 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>有機小豆ペースト(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9584 かごしま有機生産組合 常温
有機米のおかゆ 5ヶ月期 80g
12ヶ月 **389円**(税込420円)

農薬・化学肥料を使わずに栽培した有機米をとろとろ滑らかに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。初めての離乳食に!
<原材料>有機米（鹿児島県）

9591 かごしま有機生産組合 常温
有機野菜のおかゆ 7ヶ月期 80g
12ヶ月 **417円**(税込450円)

農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜を、調味料は使わずに仕上げました。自然なやさしい味わいです。
<原材料>有機米（鹿児島県）、有機玉ねぎ（鹿児島県）、有機にんじん（鹿児島県）、有機じゃがいも（鹿児島県）

9607 かごしま有機生産組合 常温
有機かぼちゃと味噌のおかゆ 7ヶ月期 80g
12ヶ月 **417円**(税込450円)

農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機かぼちゃを使って味噌味に仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。
<原材料>有機米（鹿児島県）、有機かぼちゃ（鹿児島県）、有機米みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

9614 かごしま有機生産組合 常温
鶏と有機野菜のおかゆ 9ヶ月期 100g
12ヶ月 **417円**(税込450円)

農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミンチをプラス。調味料を使わずに仕上げました。
<原材料>有機米（鹿児島県）、有機にんじん（鹿児島県）、有機じゃがいも（鹿児島県）、赤地鶏むね肉ミンチ（和歌山県）、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)

9621 かごしま有機生産組合 常温
しらすと有機野菜のおかゆ 12ヶ月期 100g
12ヶ月 **417円**(税込450円)

農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。
<原材料>有機米（鹿児島県）、有機にんじん（鹿児島県）、有機たまねぎ（鹿児島県）、有機こぼう（鹿児島県）、しらす干し（鹿児島県）、ひじき（長崎県）

122 福助製麺所 冷凍
大判ギョーザの皮 30枚
冷凍で3ヶ月 **300円**(税込324円)

国産の小麦粉と北海道産のでんぷんを使用した、小麦が香るもちもちの生地です。
<原材料>小麦粉(国産)、馬鈴薯デンプン(国産)、ナタネ油、塩(にがりを含んだもと塩)

9638 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

9645 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

9652 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/23～11/26になります

9669 森田鰹節　常温
ふりかけの名人鰹味　25g
製造日を含め365日　**450円**（税込486円）

熟成鰹本枯節に高知県産宗田節、国産のりをブレンドしました。上質な香りにコクと旨みがベストマッチ。
<原材料>かつおのかれぶし、そうだおつおのふし、乾のり

9676 森田鰹節　常温
鰹本枯節パック　3g×8袋
製造日を含め365日　**485円**（税込523円）

鰹原料にカビ付工程を入念に仕上げました。これにより鰹本節独特の風味と香りが醸し出されます。
<原材料>かつおのかれぶし

123 森田鰹節　常温
味だし名人（無漂白）　10g×20P
製造日を含め365日　**700円**（税込756円）

国産天然素材にこだわりました。宗田節にかつお、いわし、昆布などをブレンドする事で風味とコクと旨味が程よくマッチしています。
<原材料>かつおのふし、そうだがつおのふし、いわしの煮干し、あじの煮干し、さばのふし、昆布

9683 森田鰹節　常温
にぼしパック（無漂白）　10g×20P
製造日を含め365日　**646円**（税込698円）

国産天然素材で安心、安全。いわし煮干しにあじ煮干し、昆布などを程よくブレンドし、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。
<原材料>いわしの煮干し、あじの煮干し、さばの煮干し、昆布、かつおのふし

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

農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときわ甘み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）

9690 ムソー　冷凍
オーガニック いんげん　250g
冷凍で24ヶ月　**300円**（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）

125 ムソー　冷凍
オーガニック ミックスベジタブル　250g
冷凍で24ヶ月　**300円**（税込324円）

農薬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行っております。<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）

9706 ムソー　冷凍
オーガニック フレンチフライ　300g
冷凍で24ヶ月　**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っきりとお分かりいただけます。<原材料>有機じゃがいも（ベルギー）、有機ひまわり油（ベルギー）、有機ブドウ糖（ベルギー）

126 ムソー　冷凍
オーガニックかぼちゃ（北海道産）　400g
冷凍で720日　**550円**（税込594円）

北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
<原材料>有機かぼちゃ（北海道産）

9713 ムソー　冷凍
OG冷凍フルーツ ストロベリー　200g
冷凍で24ヶ月　**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）

9720 ムソー　冷凍
OG冷凍フルーツ ブルーベリー　150g
冷凍で24ヶ月　**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）

9737 ムソー　冷凍
OG冷凍フルーツ ラズベリー　150g
冷凍で24ヶ月　**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）

9744 ムソー　冷凍
OG冷凍フルーツ ミックスベリー　200g
冷凍で24ヶ月　**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）

127 チョーコー　常温
香り立つゆず鍋つゆ　30ml（1人分）×4袋
1年　**350円**（税込378円）

長崎県壱岐産ゆずと鹿児島県産南国元気鶏を使用した濃縮タイプの鍋つゆです。爽やかなゆずの香りと酸味、鶏ガラスープの旨みとコクをお楽しみください。【水200mlに本品1袋（30ml）が1人前です】
<原材料>砂糖、うすくち醤油、食塩、ゆず果汁（ゆず:長崎県）、チキンスープ（鶏:鹿児島県）、醸造酢、魚介エキス

9751 冨貴食研　常温
塩レモン鍋の素　150g（2～3人前）
製造日より9ヶ月　**330円**（税込356円）

国産レモンで作った自家製塩レモンにもち米飴と甘酒の優しい甘さを合わせ、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
<原材料>もち米飴、甘酒、鶏ガラスープ、食塩、国産レモン果汁、昆布エキス、煮干しエキス、でん粉、いわしエキス

128 冨貴食研　常温
ごま鍋の素　150g（2～3人前）
製造日より9ヶ月　**330円**（税込356円）

濃厚でコクのある金胡麻に、軽やかな口当たりの白胡麻を合わせました。豆乳が胡麻の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用です。
<原材料>だし（そうだ鰹節、椎茸、こんぶ）、無調整豆乳、もち米飴、練り胡麻、醤油（小麦を含む）、甜菜糖、鶏ガラスープ、菜種サラダ油（遺伝子組み換えでない）、食塩、米味噌、金すりごま、ごま油、もち米でん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子

9768 冨貴食研　常温
豆乳鍋の素　150g（2～3人前）
製造日より9ヶ月　**330円**（税込356円）

豆乳ともち米飴で甘味のある優しい味わいに仕上げました。煮出してとったダシが素材の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
<原材料>成分無調整豆乳、だし（そうだ鰹節、椎茸、昆布）、鶏ガラスープ、もち米飴、甜菜糖、菜種サラダ油（遺伝子組み換えでない）、食塩、うすくち醤油（小麦を含む）、昆布エキス、もち米でん粉、生姜

9775 冨貴食研　常温
カレー鍋の素　150g（2～3人前）
製造日より9ヶ月　**330円**（税込356円）

スパイシーなカレーを豆乳と和風だしでマイルドに仕上げました。洋風・和風を問わず、どんな具材にも合います。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
<原材料>もち米飴、無調整豆乳、醤油（小麦を含む）、菜種サラダ油（遺伝子組み換えでない）、甜菜糖、かつおだし、鶏ガラスープ、カレー粉、野菜エキス（たまねぎ、人参、トマト）、食塩、もち米でん粉、マンゴーチャツネ（りんごを含む）

野菜を入れるだけ!届いたその日から漬けられます。

野菜を入れて冷蔵庫で数時間漬けるだけ!簡単にぬか漬けが作れるキットです。容器と説明書が付属しているので、あとは野菜を入れるだけ。届いたその日からヘルシーなぬか漬け生活がはじめられます。本商品は使い捨てではなく、手入れやたしぬかをすることで何度も繰り返し使用することができます。
◎なす(1本)　7～10時間
◎きゅうり(1本)　7～10時間
◎キャベツ(2枚)　5～7時間
◎だいこん(中サイズ)　17～20時間

ぬか床は季節の野菜を楽しむのに最適です。季節に応じて様々な野菜を漬けてみてください。生で食べられる野菜は基本的に何でもOK!野菜の他、チーズや豆腐などいろいろ楽しめます。

129 金沢大地　常温 ※開封前常温
わたしのぬか床　タッパ付　1kg
製造日より1年　**1400円**（税込1512円）

塩加減、水加減など不要で、届いたその日から使える簡単ぬか漬けキット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけで、ヘルシーなぬか漬けが食べられます。説明書もついています。
<原材料>有機米ぬか（国産）、食塩（石川県）、昆布（北海道）、有機唐辛子（島根県）

9782 金沢大地　常温 ※開封前常温
わたしのぬか床　補充用たしぬか（炒りぬか）　240g
製造日より1年　**460円**（税込497円）

ぬか床のメンテナンス用に。ぬか床の量が少なくなったり、水分が多くなったり、ツンとした臭いがしたら、たしぬかを加えてメンテナンスしてください。塩分量はお好みで調節できます。
<原材料>有機米ぬか（国産）

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11/23～11/26になります

9799 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)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖

130 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、赤しそ梅酢漬け

9805 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、国産鰹節をおかかにしてブレンドしました。
<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

9812 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

131 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)

カリカリの梅の歯応えと、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

9829 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)

9836 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)

9843 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)

9850 純正食品マルシマ 常温
十穀元気 25g×6パック
常常温で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

9867 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)

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

地元吉田町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

9874 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・柚子 70g
常温で180日 **340円**(税込367円)

爽やかな柚子の香りが広がります。蒸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

133 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・山椒 70g
常温で180日 **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)

9881 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・唐辛子 70g
常温で180日 **340円**(税込367円)

吉田町産の米で麹を作り、吉田町産唐辛子を合わせて熟成。
<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)

9898 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・生姜 70g
常温で180日 **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)

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

煮くずれしにくい、粘りと腰の強いシンプルな丸もち。
<原材料>もち米(島根県産)

9904 吉田ふるさと村 常温
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

9911 吉田ふるさと村 常温
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)

9928 吉田ふるさと村 常温
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)

9935 吉田ふるさと村 常温
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

135 吉田ふるさと村 常温
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、

9942 吉田ふるさと村 常温
雑穀ぜんざい 150g
常温で180日 **300円**(税込324円)

島根県産の小豆と国産16種の雑穀をじっくり煮込みました。もっちり、プチプチの雑穀の食感がお楽しみいただけます。<原材料>もち米(島根県産)、砂糖、小豆(島根県産)、もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、青玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし、食塩

136 ケンショー 常温
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

9959 ケンショー 常温
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・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)

9966 角谷文治郎商店 常温
有機三州みりん 500ml
常温で1年 **1040円**(税込1144円)

有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃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)

9973 とっぺんフーズ 常温
とっぺん塩 100g
製造日より3年 **398円**(税込430円)

長崎県五島列島・上五島で一つ一つ丁寧に作り上げた完全天日干し塩です。上五島の海水を汲み上げ、一切の火力を使わず、太陽と潮風のみで作りました。
<原材料>海水

137 海の精 冷蔵
天日干したくあん 1本
冷蔵で1年 **435円**(税込470円)

宮崎県産特別栽培の大根と米ぬか、少量の有機とうがらしと、伝統海塩「海の精」だけを原料に昔ながらの製法でじっくり天然発酵させました。
<原材料>大根(宮崎県産特別栽培)、米ぬか、食塩(海の精)、有機栽培唐辛子(島根県)

9980 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込んだ、酸味のきいた紅しょうが。
<原材料>しょうが、梅酢

138 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、ごま、干しいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩

9997 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、みょうが、有機しょうが、昆布、干し椎茸、梅酢、有機しょうゆ、三河みりん、食塩

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11/23～11/26になります

7368 アンナプルナ　常温
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）

野菜の甘味が加わることで、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

7375 アンナプルナ　常温
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

7382 アンナプルナ　常温
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

7399 アンナプルナ　常温
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

139 ヤムヤム　常温
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、ココナッツミルクで、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、レモングラス、食塩、ガランガル、カフェライムペッパー、ターメリック

8051 ヤムヤム　常温
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、長いの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>カタクチイワシ、塩

ヤムヤム
有機玄米太麺フォー
有機玄米細麺パッタイ

入荷都合により、ご案内を一旦終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

141 よつ葉乳業　冷蔵
スキムミルク　150g
365日　**250円**（税込270円）

低脂肪でカルシウム・たんぱく質たっぷりの北海道産スキムミルクです。
<原材料>生乳（北海道産）

140 よつ葉乳業　冷蔵
パンにおいしいよつ葉バター　100g
冷蔵で180日　**274円**（税込295円）

北海道の良質な生乳で作ったよつ葉バターに空気を含ませ、従来品より柔らかく仕上げました。
<原材料>生乳、食塩

8068 よつ葉乳業　冷蔵
パンにおいしい発酵バター　100g
冷蔵で180日　**302円**（税込326円）

欧米では主流の発酵バターは、程よい発酵臭と後に残るさわやかな酸味が特徴です。
<原材料>生乳、食塩

8075 よつ葉乳業　冷蔵
無塩バター【数量限定】　150g
冷蔵で6ヶ月　**340円**（税込367円）

塩分を控えたい方や、お菓子作りに。牛乳の香りが広がる、コクのあるバターです。
<原材料>生乳

8082 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

8099 よつ葉乳業　冷蔵
スライスチェダーチーズ　4枚入（100g）
冷蔵で90日　**387円**（税込417円）

コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるチェダーチーズを、使いやすいスライスにしました。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

142 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、カラッと揚げます。
<原材料>米粉(岐阜県産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、有機チクピー豆粉末(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)

8105 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)、有機チクピー豆粉末(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)

8112 桜井食品　常温
オーガニックお菓子を作るお米の粉　250g
常温で6ヶ月　**470円**（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）

143 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）

安心してお飲みいただけるオーガニックココア。お菓子作りやカレーの隠し味にも。
<原材料>有機ココアパウダー　<原産地>ドミニカ　<加工国>オランダ

8143 純正食品マルシマ　常温
毎日飲料 有機きな粉<宇治抹茶>　70g
常温で10ヶ月　**368円**（税込398円）

味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。
<原材料>有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機抹茶、有機アガベシュガー

8129 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っちりと炊き上げ、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

8136 アムリターラ　常温
自然栽培米十一雑穀 美養粥　200g
常温で1年　**270円**（税込292円）

九州産の自然栽培7分搗き米とあわ・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、北米で収穫された野生の草の実「ワイルドライス」をブレンドした十一種の雑穀を、自然結晶塩ブレンドのアムリターラソルトでうまみを引き出しながらとろっとコク深く炊き上げました。
<原材料>うるち米、緑米、赤米、もち玄米、押麦、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

8150 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

8167 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

144 中井製茶場　常温
有機栽培 三年ねかせた熟番茶　200g
開封前6ヶ月　**700円**（税込756円）

宇治茶の主産地京都・和束町で有機栽培された新芽の下の硬化した茶葉と茎を赤くなるまで蒸し、熱風で乾燥させてから昔ながらの製法でじっくり焙じています。
<原材料>有機緑茶（京都府）

8174 中井製茶場　常温
有機栽培 香ばしい京の焙じ茶　120g
開封前9ヶ月　**500円**（税込540円）

有機栽培の一番茶・二番茶や新芽収穫後の番茶を使用。カフェインやタンニンが少なく、香ばしくてすっきりした甘みのあるお茶です。
<原材料>有機緑茶（京都府）

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抹茶と和三盆糖のグリーンティーは、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）

8181 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味いっぱ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

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11/23～11/26になります

大阪府富田林のコーヒーロースター

アンナプルナ

8259 アンナプルナ　常温
無漂白コーヒーフィルター　40枚(2～4人用)
冷蔵で1年　**170**円(税込187円)

8211 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)

148 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・グァテマラ・コロンビア産)

8198 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)

146 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厚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)

8204 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)

147 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)

8242 アンナプルナ　冷蔵
ブラジル産コーヒー豆　200g
冷蔵で1年　**924**円(税込998円)

151 アンナプルナ　冷蔵
ブラジル産コーヒー粉　200g
冷蔵で1年　**924**円(税込998円)

驚くほど香り高く、ほんのりうす甘くて後口の良いまろやかな味わい。<原材料>有機コーヒー豆(ブラジル産)

8228 アンナプルナ　冷蔵
コロンビア産コーヒー豆　200g
冷蔵で1年　**924**円(税込998円)

149 アンナプルナ　冷蔵
コロンビア産コーヒー粉　200g
冷蔵で1年　**924**円(税込998円)

やわらかく芳醇な香りとコク、すっきりとした苦味のコーヒー。<原材料>有機コーヒー豆(コロンビア産)

8235 アンナプルナ　冷蔵
ペルー産コーヒー豆　220g
冷蔵で1年　**836**円(税込903円)

150 アンナプルナ　冷蔵
ペルー産コーヒー粉　220g
冷蔵で1年　**836**円(税込903円)

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

152 セーフティ・リ・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。夏の日差しをいっぱい浴び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

8266 セーフティ・リ・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)

JAS

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

8273 セーフティ・リ・ファーム88　常温
水出し有機玄米茶ティーバッグ　80g
300日　**528**円(税込570円)

JAS

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。便利なティバッグタイプです。<原材料>有機緑茶、有機米

8280 セーフティ・リ・ファーム88　常温
くつろぎ　100g
300日　**1080**円(税込1166円)

JAS

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

8297 セーフティ・リ・ファーム88　常温
ひととき　100g
300日　**688**円(税込743円)

JAS

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

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

JAS

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

8303 セーフティ・リ・ファーム88　常温
特上青柳茶　200g
300日　**550**円(税込594円)

JAS

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

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

JAS

「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

8310 セーフティ・リ・ファーム88　常温
芳緑　50g
300日　**914**円(税込987円)

JAS

「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

8327 セーフティ・リ・ファーム88　常温
秋水　50g
300日　**460**円(税込497円)

JAS

夏の日差しをいっぱ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

井筒ワイン
井筒ワイン・赤(甘口)

今季終売の為、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

155 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。

8334 住宅企画　常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml6本　500ml×6
1111円(税込1200円)
常温で1年(開封前)

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

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

下記商品はスポット予約品です。お届け日は11/23～11/26になります。

【デザイン・容器は予告なく変更することがあります】

amritara

私たちは化粧品の「全成分」に誇りを持っています。化粧品の役割は「肌本来の美しさを引き出すこと」だと考え、肌に本当に必要なものだけをお届けする国産オーガニックブランドです。

アムリターラの化粧品 4つのこだわり
①合成界面活性剤は、石油・植物などの由来を問わず用いません。
②合成防腐剤は使用せず、植物がもつ自然な防腐性やエアレス容器などを活用します。
③合成ポリマー、シリコーンオイル類は用いません。
④キャリーオーバー成分（表示義務のない原料に含まれる微量成分）も全成分に表示します。

解き放たれ、美しさ輝く

ブランド史上最も贅沢で、濃密な潤いとハリを与えるクリーム

ブランド史上最多となる25種類の植物成分を贅沢に配合。濃密な潤いとハリを与えるクリームです。乾燥による小ジワを目立たなくする効果を確認しています。*効能評価試験済

エイジソリューションクリーム

8341 30g　9,900円（税込10,890円）

<全成分>シラカバ樹液、水、プロパンジオール、シア脂、パルミチン酸、グリセリン、ホホバ種子油、マカデミア種子油、ステアリン酸、エタノール、バオバブ種子油、ヒポファエラムノイデス果実油、クロヨナ種子油、ニガヨモギエキス、ドクダミエキス、マグワ葉エキス、カキ葉エキス、ビワ葉エキス、クロモジ葉/枝水、プロポリスエキス、ローマカミツレ花エキス、ローズマリーエキス、ヤマザクラ花エキス、チャ葉エキス、イチョウ葉エキス、クマザサ葉エキス、セイヨウサンザシ果実エキス、アロエベラ液汁、シロキクラゲ多糖体、セラミドNP、ヒアルロン酸Na、ミツロウ、グレープフルーツ種子エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、レシチン、水酸化K、キサンタンガム、ニオイテンジクアオイ花油、アトラスシーダー樹皮油、ラベンダー油、ニュウコウジュ油、トコフェロール、※ヒマワリ種子油　※トコフェロール（天然ビタミンE）に含まれる成分

使用方法：化粧水、美容液で整えたあと、2～3プッシュを顔・首・デコルテにご使用ください。

ホワイトバーチモイストウォーター

セット　レフィル 120ml

トライアルサイズ

8358 セット　4,400円（税込4,840円）
（レフィル120mLと空ボトルのセット）
8365 レフィル120mL　3,600円（税込3,960円）
8372 トライアルサイズ 15mL　810円（税込891円）

保湿成分として白樺樹液を配合した化粧水です

とろみのあるテクスチャーで、乾いた肌に潤いを与えます。精油を使用しておりませんので、敏感肌の方も心地よくご使用いただけます。

シラカバ樹液、グリセリン、ベタイン、ヒアルロン酸Ｎａ、レウコノストック/ダイコン根発酵液、グレープフルーツ種子エキス、＊水
＊エキスの抽出に使用されたごく微量のキャリーオーバー成分

ラインリリースモイストアップアイクリーム

8389 20g　6,900円（税込7,590円）

大切な目元をケアするアイクリーム

乾燥しやすい目元に瑞々しいうるおいとハリを与え、乾燥による小ジワを目立たなくさせます。
*効能評価試験済
使用方法：1プッシュを両目周りにお使いください。

<全成分>水、シア脂、プロパンジオール、グリセリン、パルミチン酸、ホホバ種子油、マカデミアナッツ油、エタノール、ステアリン酸、レシチン、キサンタンガム、ヒポファエラムノイデス果実油、アロエベラ液汁、ジャニアルベンスエキス、オクラ種子エキス、キイチゴエキス、エーデルワイス花/葉エキス、ヤグルマギク花エキス、オプンチアフィクスインジカ種子油、カロットエキス、ツボクサエキス、ゲットウ葉エキス、スクワラン、シロキクラゲ多糖体、トコトリエノール、トコフェロール、パーム油、セラミドNP、バニラ果実エキス、グレープフルーツ種子エキス、ヒノキチオール、水酸化K、水酸化Na、※ダイズ油
※トコフェロール（天然ビタミンE）に微量に含まれる成分

アロマティッククレンジングクリームラベンダー

8396 150g　4,400円（税込4,840円）
8402 トライアルサイズ 30g　1,200円（税込1,320円）

クレンジングを変えると、肌が潤う ※保湿成分による

「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。

<全成分>水、オリーブ油、プロパンジオール、ステアリン酸、グリセリン、ホホバ種子油、セタノール、シア脂、エタノール、リゾレシチン、水酸化K、サリックスニグラ樹皮エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、ローズマリーエキス、トコフェロール、ラベンダー油、グレープフルーツ種子エキス、※ダイズ油　※トコフェロール（ビタミンE）に微量に含まれる成分

ライス＆グレープ　グロウイングウォーター

レフィル 120ml　専用ボトル

8419 レフィル 120mL　4,200円（税込4,620円）
【※専用ボトルとセットでご使用ください】
8426 専用ボトル　950円（税込1,045円）
8433 トライアルサイズ 15mL　850円（税込935円）

すみずみまで浸透し、潤いを届ける化粧水

日本山ぶどうの樹液に含まれる美容成分を生かすために非加熱で配合。さらにミネラルやアミノ酸を含む「フルボ酸」、肌のキメを整える「乳酸菌」も配合しました。乾燥でくすんだ肌に潤いを与えます。

<全成分>水、ヤマブドウ樹液、グリセリン、ベタイン、アスペルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、乳酸桿菌、カミツレ花エキス、ゲットウ葉エキス、チャ葉エキス、腐植土抽出物、グレープフルーツ種子エキス、ヒメコウジ葉エキス、マルトデキストリン、エタノール、クエン酸

ライス＆グレープ　イノセントセラム

8440 30mL　6,800円（税込7,480円）
8457 トライアルサイズ 3mL　780円（税込858円）

肌を健やかに保ち、清らかな印象を与える美容液

ポリフェノールを含む「ラジアータ松樹皮エキス」や、ヨクイニンの名で知られている「ハトムギ種子エキス」など20種類の植物エキスを配合。潤いを与えて肌荒れを防ぎ、健やかに保ちます。

<全成分>水、ヤマブドウ樹液、グリセリン、エタノール、腐植土抽出物、アスペルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、乳酸桿菌、ワカメエキス、カミツレ花エキス、アリストテリアチレンシス果実エキス、カニナバラ果実エキス、シロキクラゲ多糖体、セイヨウサンザシ果実エキス、セイヨウニワトコ花エキス、セラミドNP、チャ葉エキス、トウキンセンカ花エキス、ハトムギ種子エキス、ヒアルロン酸Na、ビサボロール、ビルベリー葉エキス、ローズマリーエキス、ヘマトコッカスプルビアリス油、ラジアータマツ樹皮エキス、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、ラベンダー花エキス、マルトデキストリン、ナツミカン果皮油、ユズ果皮油、ラベンダー油、ローマカミツレ花油

ライス＆グレープ　ラディエンスクリーム

8464 30g　5,500円（税込6,050円）
8471 トライアルサイズ 5g　1,020円（税込1,122円）

くすみ肌に潤いを与えるオレンジ色のクリーム

美肌へ導く美容成分であるカロテノイドを含む「ブアメラ果実オイル」や「アスタキサンチン」を配合。カロテノイドの影響でオレンジ色に染まったクリームです。瑞々しい潤いで肌を守り、輝きを与えます。

<全成分>水、グリセリン、シア脂、ヤマブドウ樹液、ホホバ種子油、パルミチン酸、エタノール、クロヨナ種子油、ステアリン酸、スクワラン、クランベアビシニカ種子油、アスペルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、ベタイン、乳酸桿菌、ビサボロール、レシチン、セラミドNP、ヘマトコッカスプルビアリス油、ラジアータマツ樹皮エキス、ヒアルロン酸Na、アロエベラ液汁、オリーブ葉エキス、パンダヌスコノイデウス果実油、トコフェロール、トコトリエノール、チャ葉エキス、ラベンダー花エキス、ローズマリーエキス、カミツレ花エキス、ヒマワリ種子油、ローズマリー葉エキス、サリックスニグラ樹皮エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、グレープフルーツ種子エキス、β-カロチン、キサントフィル、キサンタンガム、水酸化K、マルトデキストリン、パーム油、ナツミカン果皮油、ユズ果皮油、ラベンダー油、ローマカミツレ花油

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

下記商品はスポット予約品です。お届け日は11/23～11/26になります。

フルーツエナジーリップクリーム

アマナツ　プルーン

8488 アマナツ　1,300円（税込1,430円）

プルーン、アプリコット、ラズベリーなどのオーガニックフルーツオイルを使用したリップクリーム。潤いが欲しい方におすすめのしっとりタイプです。

8495 プルーン　1,300円（税込1,430円）

プルーン、アプリコット、ラズベリーなどのオーガニックフルーツオイルを使用したリップクリーム。乾燥して荒れやすい方におすすめ。

<全成分>フルーツエナジーリップクリーム アマナツ：全成分>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、クロヨナ種子油、ヘマトコッカスプルビアリス油、ラベンダー油、トコトリエノール、トコフェロール、※パーム油　※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：全成分>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、クロヨナ種子油、ムラサキ根エキス、トコトリエノール、トコフェロール、※パーム油
※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

ビューティーエイジトリートメントオイル

8501 24粒　3,600円（税込3,960円）

ハリを与えるローズヒップ＊1やザクロ＊2、美容にうれしいイモーテル＊3など、10種類のオーガニック＆野生の植物を配合したオイル美容液です。カプセル入りなので、使いたい時に、いつもフレッシュなオイルをお使い頂けます。
＊1ローズヒップ油（保湿成分）
＊2ザクロ種子油（保湿成分）
＊3ヘリクリスムアングスチホリウム花油（保湿成分）

【使用方法】
1回1カプセル使用。夜の洗顔、化粧水のあと、カプセルの突起部分を手でねじ切ってオイルを手のひらに取り、お顔にじんわりとなじませてください。フェイシャルトリートメントとして使用する場合は、洗顔後に1回に2、3カプセルを使用し、お顔と首に伸ばしてトリートメントし、そのあと温タオルや蒸しタオルを顔に当て、余分なオイルをやさしくふき取ります。乾燥肌の方は、ふき取らずそのままおやすみになってもかまいません。週に2回のご使用がおすすめです。基本的に夜の使用をおすすめいたします。

<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、ローマカミツレ花油、ニュウコウジュ油、バルマローザ油、ヘリクリスムアングスチホリウム花油、トコフェロール

オールライトサンスクリーンクリーム SPF18 PA+

8518 40g　3,800円（税込4,180円）

紫外線吸収剤や酸化チタン、酸化亜鉛を使わずに、美容天然ミネラル「酸化セリウム」の力で、紫外線はもちろん、ブルーライトもブロックするサンスクリーンです。お肌にのせるとなめらかに伸びて、日焼け止めとは思えないほどのみずみずしさ。うっすら透明なベールをかけたようにワントーン肌をきれいに見せてくれます。オーガニックのクロヨナ種子油、オリーブオイル、ホホバオイル、シアバター、セラミドNPを配合しているので、ほどよい保湿感をキープ。お顔にもボディにも、化粧下地としてもオススメです。

【使用方法】
化粧水、クリームのあと3、4プッシュ手に取り、お顔や首に薄く伸ばしてください。デコルテやボディにもお使いいただけます。クリームは塗らず、サンスクリーンのみを使用されてもかまいません。

<全成分>水、酸化セリウム、プロパンジオール、オリーブ果実油、パルミチン酸、ホホバ種子油、クロヨナ種子油、グリセリン、ステアリン酸、ヤシ油、エタノール、キサンタンガム、シア脂、コルクガシ樹皮エキス、オーク根エキス、ヒアルロン酸Na、アルギン酸Na、ローマカミツレ花エキス、ローズマリーエキス、セラミドNP、レウコノストック/ダイコン根発酵液、グレープフルーツ種子エキス、レシチン、水酸化K、トコフェロール※、ヒマワリ種子油、ナツミカン果皮油、ローズマリー葉油 ※トコフェロール（天然ビタミンE）に微量に含まれる成分

オールライトサンスクリーンパウダー

8525 ミニブラシ付 10g　4,300円（税込4,730円）

8532 レフィル 10g　3,300円（税込3,630円）

紫外線吸収剤や酸化チタン、酸化亜鉛を使わずに、美容天然ミネラル「酸化セリウム」を配合。SPF38 PA+++のUVパウダーのプレストタイプです。肌にのせるとふわっと薄づきで、ワントーン白く肌をきれいに見せてくれます。

こんな時おすすめ
□洗濯物を干すときやちょっとした外出のときに
□メイクの上からこまめに塗りなおしたいときに

オールライトサンスクリーンの3つの特長
1.肌へのやさしさ
2.石けんや、やさしいクレンジングで簡単に落とせる
3.植物由来の保湿成分配合で、肌なじみが良く、潤い長持ち

<全成分>マイカ、酸化セリウム、ホホバ種子油、シリカ、ステアリン酸、ヤシ油、アロエベラ葉エキス、ステアリン酸Mg、トコフェロール、ローズマリー葉油、ナツミカン果皮油※、ヒマワリ種子油 ※トコフェロール（天然ビタミンE）に微量に含まれる成分

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 250mL

8549 3,000円（税込3,300円）

頭皮は顔の皮膚と地続き。スキンケア発想で作った頭皮と髪に優しいシャンプーです。まるでシリコーンオイルのように髪につややかな膜を作るオーガニックブロッコリーオイル、そして昔から髪のケアに利用されていた椿油を配合することで、理想のサラつや髪を作ります。

<全成分>水、グリセリン、アボカド油、ラウリン酸、水酸化K、ツバキ種子油、クエン酸、ブロッコリー種子油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、トコフェロール、ヒマワリ種子油※
※トコフェロール（天然ビタミンE）に含まれる成分

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

8556 3,000円（税込3,300円）

ブロッコリー、ダイコンとツバキの種を搾った野菜オイルとアボカドオイルが、髪のパサつきを抑えてうるおいを与えます。シャンプーのあとに使うコンディショナーですが、トリートメントとしてもお使いになれます。トリートメント効果を高めるためには、約5分置いてから洗い流して下さい。

<全成分>水、アロエベラ液汁、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、マテチャ葉エキス、レウコノストック／ダイコン根発酵液、サリックスニグラ樹皮エキス、腐植土抽出物、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、オレンジ果皮油、ヒマワリ種子油※2、ローズマリー葉エキス※2
※1マテチャ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

ベジガーデンリアルソープシャンプー＆モイストコンディショナー トライアルセット

こちらはシャンプーとコンディショナーのトライアルサイズのセットで、約1週間分の量になります。

8563 各50mL　1,490円（税込1,639円）

ベジガーデングロッシーヘアオイル オレンジ&ラベンダー 30mL

8570 3,100円（税込3,410円）

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。

痛んだ髪や、パサついた髪をしっとり美しく整えるヘアオイルです。頭皮ケアとしてもお使いいただけます。

<全成分>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、オレンジ果皮油、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のキャリーオーバー成分

ベジガーデンヘアワックス 30g　2,000円（税込2,200円）

ナチュラル

ホールド

8587 ナチュラル　**8594** ホールド

「ナチュラル」はロングからセミロング、パーマヘアの方の毛先に潤いとツヤ、ソフトな束感を与えます。
「ホールド」はセミロング、パーマヘア、ショートヘア、男性の方のスタイリング向きで、しっかりした束感や、カールやセットの保持、トップのボリュームを出したいときにおすすめです。
香りはローズ（ナチュラル）と柚子（ホールド）。どちらもとても良い香りで、気分までリフレッシュさせてくれます。また、リップクリームやハンドクリーム、ネイルクリーム、お顔のちょっとした乾燥対策としての部分使いなど、バッグに1つあるととても便利なマルチバームとしてもお使いいただけます。

<ベジガーデンヘアワックス ナチュラル：全成分>ツバキ油、オリーブ油、シア脂、ミツロウ、アルガニアスピノサ核油、ダイコン種子油、ブロッコリー種子油、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油、ダマスクバラ花油、パルマローザ油、カニナバラ果実油、トコフェロール、*ヒマワリ種子油　*トコフェロールに含まれる成分
<ベジガーデンヘアワックス ホールド：全成分>シア脂、ミツロウ、ヒマシ油、ツバキ油、ブロッコリー種子油、ダイコン種子油、ユズ油、トコフェロール、*ヒマワリ種子油　*トコフェロールに含まれる成分

合成界面活性剤不使用、口内環境を整える※1歯みがき トータルバランスオーガニックトゥースペースト

8600 100g　2,000円（税込2,200円）

8617 トライアルサイズ 20g　750円（税込825円）

成分を吟味して、四万十ヒノキ水やイオン化アパタイト、乳酸菌を配合。合成発泡剤は不使用で、おだやかな泡立ちです。これ1本※2で虫歯を防ぎ、健康な歯と口内へ導きます。植物が織り成すフォレストミントフレーバー。

<全成分>保湿剤：ヒノキ水、清掃剤：炭酸Ca、湿潤剤：グリセリン、粘結剤：キサンタンガム、保湿剤：ベタイン、イヌリン、海水、デキストリン、乳酸球菌培養エキス、乳酸桿菌培養液、ウメ、サピンツストリホリアツス果実エキス、クマイザサ葉エキス、腐食土抽出物、甘味料：キシリトール、清掃剤：ヒドロキシアパタイト、ph調整剤：クエン酸、クエン酸Na、洗浄剤：石ケン素地、香味料：セイヨウハッカ油、パクホウシアシトリオドラ葉油、チョウジ花油、タイム油、ギョウリュウバイ油、水

※1.口中を清浄にすること
※2.ブラッシングにより虫歯を防いで、歯を白くし、口臭を防ぐこと

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/23～11/26になります

157 iChoc 常温
iChoc オーガニックチョコ プレーン(クラシック) 80g
18ヶ月 **550円**(税込594円)

乳成分不使用ながら濃厚でコクのあるライスミルクチョコレート。隠し味の塩がリッチな味わいを引き立たせます。

<原材料>有機きび砂糖、有機カカオバター、有機ライスミルクパウダー、有機ヘーゼルナッツペースト、有機米、有機ひまわり油、塩、有機タイガーナッツパウダー、有機バニラエキス、有機カカオマス

8624 iChoc 常温
iChoc オーガニックチョコ スーパーナッツ 80g
12ヶ月 **550円**(税込594円)

なめらかな口どけのライスミルクチョコにタイガーナッツパウダーとローストしたヘーゼルナッツを丸ごと加えた食感楽しいチョコレート。

<原材料>有機きび砂糖、有機カカオバター、有機ライスミルクパウダー、有機ヘーゼルナッツ、有機米、有機ひまわり油、塩、有機バニラビーンズ、有機タイガーナッツパウダー、有機バニラエキス、有機カカオマス

158 iChoc 常温
iChoc オーガニックチョコ ホワイトバニラ 80g
14ヶ月 **550円**(税込594円)

香り高いブルボンバニラを練り込み、上品な味わいに仕上げたライスミルク入りホワイトチョコレート

<原材料>有機きび砂糖、有機ココアバター、有機ライスミルクパウダー、有機米、有機ひまわり油、塩、有機バニラビーンズ、有機タイガーナッツ、有機バニラ香料

8631 iChoc 常温
iChoc オーガニックチョコ アーモンド&オレンジ 80g
14ヶ月 **550円**(税込594円)

なめらかな口どけのチョコレート生地に香ばしいクラッシュアーモンドとオレンジピールの香りが際立つ大人のチョコレート。

<原材料>有機きび砂糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機ライスミルクパウダー、有機アーモンド、有機オレンジ顆粒、塩、有機オレンジ油、有機ヘーゼルナッツペースト、有機バニラエキス、ミルクパウダー、クエン酸

8648 iChoc 常温
iChoc オーガニックチョコ ホワイトヌガー 80g
14ヶ月 **550円**(税込594円)

ドイツで生まれた乳製品の代わりにライスシロップパウダーを使用したヴィーガンチョコレート。ホワイトチョコレートをベースに香り高いヘーゼルナッツペーストとヌガークリスプを練り込みました。

<原材料>有機砂糖、有機ヘーゼルナッツペースト、有機ココアバター、有機ライスシロップパウダー、有機ヘーゼルナッツ加工品、全粉乳/バニラ香料

159 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

8655 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

160 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)

8662 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

8679 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

8686 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

8693 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、有機栽培ローストアーモンド(イタリア産)、バター

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。

161 井村屋 冷凍
オーガニックあずきバー 6本入り 6本
550円(税込594円)

<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)

VANAGA プレミアムアイスクリームは乳化剤・安定剤・合成着色料等の添加剤を使用せず、徹底的にこだわってつくられた100%ナチュラルなプレミアムアイスクリームです。

8709 木次乳業 冷凍
VANAGA バニラ 120ml
冷凍で3ヶ月 **320円**(税込346円)

たっぷり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

162 木次乳業 冷凍
VANAGA ビターチョコ 120ml
冷凍で3ヶ月 **320円**(税込346円)

カカオの香りがお口いっぱいに広がる、甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ココア、有精卵黄、香料

8716 木次乳業 冷凍
VANAGA 抹茶小豆 120ml
冷凍で3ヶ月 **320円**(税込346円)

少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷり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

8723 木次乳業 冷凍
VANAGA イチゴ 120ml
冷凍で3ヶ月 **320円**(税込346円)

なめらかなクリームとみずみずしい果肉をいっぱい残した新鮮いちごのプレミアムアイスクリーム。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、ビートグラニュー糖、イチゴ果肉・果汁(国産)、有精卵黄

163 木次乳業 冷凍
VANAGA ブルーベリー 120ml
冷凍で3ヶ月 **320円**(税込346円)

濃厚でなめらかな口当たりのクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、生乳、ブルーベリー果肉・果汁、有精卵黄

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

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