



# スポット予約品

## お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

\*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。

※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	5/10	5/11	5/12	5/13
ご注文書 提出日	4/26	4/27	4/28	4/29

<b>97</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>干かれい中</b> 3~4枚 冷凍で1ヶ月 <b>1280円⇒1167円</b> (税込1382円⇒1260円)	<b>9003</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>一口干しハタハタ</b> 170g 冷凍で1ヶ月 <b>500円</b> (税込540円)	<b>9010</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>のどぐろ開き干し</b> 2~3枚 冷凍で1ヶ月 <b>1080円⇒980円</b> (税込1166円⇒1058円)	<b>9027</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>干しき</b> 250g 冷凍で1ヶ月 <b>452円</b> (税込488円)	<b>98</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>あじ開き干し</b> 2~4枚 冷凍で1ヶ月 <b>630円</b> (税込680円)
脂乗りがよく、ジューシーで肉厚。凝縮された旨味がたまりません。 <原材料>エテガレイ、食塩	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	のど黒は上品な旨味の高級魚です。ところどころ白身が絶品。 <原材料>アカムツ	しつとりとした身質と、強い旨味が特徴のニギスです。 <原材料>ニギス、食塩	5月頃の最も脂ののったマアジを開いて干物にしました。焼いてお召し上がり下さい。 <原材料>マアジ、食塩
<b>9034</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>サバ開き干し</b> 1枚 冷凍で1ヶ月 <b>650円</b> (税込702円)	<b>9041</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>めざし</b> 60g 冷凍で1ヶ月 <b>398円</b> (税込430円)	<b>9058</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>マイワシ煮干し</b> 200g 冷凍で1ヶ月 <b>638円</b> (税込689円)	<b>9065</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>丸干しイカ</b> 150g 冷凍で1ヶ月 <b>524円</b> (税込566円)	<b>99</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>マルニおすすめおまかせ塩干</b> 3~4種 冷凍で1ヶ月 <b>1350円⇒1180円</b> (税込1458円⇒1275円)
6月頃の最も脂ののったマサバを開いて干物にしました。焼いてお召し上がり下さい。 <原材料>マサバ、食塩	<原材料>カタクチイワシ	海から忽然と消えたマイワシが25年ぶりに定置網で獲れるようになりました。お味噌汁・煮物のダシ用としておススメ。 <原材料>マイワシ、食塩	小ぶりのイカを丸ごと干しました。柔らかく、旨味が強いです。 <原材料>イカ、食塩	マルニ竹内商店さんおすすめの塩干が3~4種入っています。
<b>9072</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>ベニ切りかに 小パック</b> 2~4肩 冷凍で1ヶ月 <b>2759円⇒2380円</b> (税込2980円⇒2570円)	<b>9089</b> マルニ竹内商店 冷凍 <b>かに中身</b> 250g 冷凍で1ヶ月 <b>2098円</b> (税込2266円)	<b>9096</b> エビスパック 常温 <b>玄米いかごはん</b> 1個 常温で3ヶ月 <b>498円</b> (税込538円)	<b>100</b> 王子サーモン 冷凍 <b>秋鮭スマーカサーモン</b> 60g 冷凍で720日 <b>798円</b> (税込862円)	北海道産の新鮮な秋鮭を丹念にスマーカしました。素材の味を活かすため、塩のみで味付けました。冷蔵庫で解凍してお召し上がり下さい。 <原材料>鮭(北海道)、食塩
獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。 <原材料>ずわいがに、食塩	かにのほぐし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?	北海道沖で獲れたるスルメイカと、北海道産特別栽培米を有機醤油をベースにしたオリジナルの調味タレで味付けした逸品です。お湯に袋のまま10分ほど加熱してお召し上がり下さい。 <原材料>スルメイカ(国産)、特別栽培米(北海道)、有機醤油、発酵調味料、天日塩	1個の玄米いかごはん	北海道産の新鮮な秋鮭を丹念にスマーカしました。素材の味を活かすため、塩のみで味付けました。冷蔵庫で解凍してお召し上がり下さい。 <原材料>鮭(北海道)、食塩
<b>9102</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>やさいちぎり天</b> 120g 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)	<b>101</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>青大豆ちぎり天</b> 120g 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)	<b>9119</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>魚ぎょと 骨入りバーグ</b> 6枚(120g) 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)	<b>102</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>ふんわり玉ねぎ天</b> 3個(120g) 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)	<b>9126</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>ごぼうステイック</b> 100g 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)
葉菜の栄養とおいしさがたっぷり。煮物にもおすすめです。 <原材料>魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、地下水、馬鈴薯澱粉、玉ねぎ、人参、ごぼう、てんさい糖、塩、みりん、魚醤、昆布だし、鲣だし、菜種油	大粒青大豆を練りこみ、蒸し揚げました。 <原材料>魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、スケトウダラ(北海道)、枝豆、馬鈴薯澱粉(北海道)、甜菜糖、再製塩、みりん、魚醤、昆布だし、鲣だし、菜種油	魚を骨ごとミンチにして、すり身・玉ねぎを合わせてハーバーグに。 <原材料>魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、魚落し身、地下水、玉ねぎ、蒲鉾(自社製品)、馬鈴薯澱粉、砂糖、塩、魚醤、有機白味噌、鰹だし、昆布だし、みりん、菜種油	ふんわりとした食感と、玉ねぎの上品な甘味。 <原材料>魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、玉ねぎ、地下水、馬鈴薯澱粉、てんさい糖、塩、みりん、魚醤、昆布だし、鲣だし	シャキシャキごぼうを、魚のすり身で包んで揚げました。ごぼうの香りと魚の旨味が絶妙。 <原材料>ごぼう、小麦澱粉、魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、丸大豆醤油、てんさい糖、塩、菜種油
<b>103</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>アジ入り魚つ子 ウィンナー・ブレーン</b> 80g 冷凍で60日 <b>276円</b> (税込298円)	<b>9133</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>アジ入り魚つ子 ウィンナー・イカ</b> 80g 冷凍で60日 <b>276円</b> (税込298円)	<b>9140</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>アジはんぺん</b> 30g×4枚 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)	<b>9157</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>エビつみれ</b> 5個(100g) 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)	<b>104</b> 別所蒲鉾店 冷凍 <b>出雲のちくわ</b> 60g×2本 冷凍で60日 <b>369円</b> (税込398円)
国産のたらとアジをすり身にし、魚肉の旨味を最大限引き出したプリリの感触の一ロサイズのウィンナーです。お弁当のオカラなどにどうぞ。 <原材料>たら、鰹、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用なたね油、魚醤、かつおだし、食塩、昆布だし	国産のたらとアジをすり身にし、新鮮なイカを加えたコリコリの触感が楽しい一ロサイズのウィンナーです。お弁当のオカラなどにどうぞ。 <原材料>たら、鰹、馬鈴薯澱粉、砂糖、食用なたね油、魚醤、かつおだし、食塩、昆布だし	日本海西部産のアジの落とし身をたっぷり使い、魚の旨味の詰まったはんぺんを作りました。 <原材料>アジ、たら、鰹、馬鈴薯澱粉、てんさい糖、みりん、塩、昆布だし	エビの旨味たっぷり!お吸い物や煮物に。 <原材料>魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、地下水、馬鈴薯澱粉、てんさい糖、みりん、魚醤、昆布だし、鰹だし	魚の旨味がギュッとつまった、食べ応えのあるちくわです。 <原材料>魚肉すり身(山陰又は九州水揚げの魚を使用)、昆布だし、鰹だし

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります

9164 別所蒲鉾店

冷凍

出雲のちくわ・  
バジルと黒胡椒  
冷凍で60日

120g  
(税込398円)

  
出雲のちくわをカットし、香り高いバジルと黒胡椒の味をかけて揚げました。原材料:魚肉すり身、地下水、小麦粉、馬鈴薯澱粉、みりん、食塩、黒コショウ、てんさい糖、醤だし、バジル、魚醤、昆布だし、葉酸油

369円  
(税込398円)

9171 加持養鰻場

冷凍

四万十川  
優化イオンうなぎ蒲焼き  
(タレ付)  
冷凍で180日  
※価格改定

1尾(約130g)  
2680円  
(税込2894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(遺伝子組み換えてない)、小麥を含む)、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て抽出したもの)

9188 加持養鰻場

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)  
冷凍で180日  
※価格改定

2480円  
(税込2678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。塙焼きにしてわさび醤油でお召し上がりください。

<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗浄糖

9195 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/サーロイン  
ステーキ用  
冷凍で60日

300g  
(税込2665円)

  
赤身が多く豊かな風味が特徴でステーキにぴったりです。解凍後、玉ねぎのスライスでサンドし、サラダオイルを少量かけなしませてから、強火でサッと焼いてください。焼きすぎるほど硬くなります。

2468円  
(税込2665円)

9201 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/牛切落とし  
冷凍で60日  
1198円  
(税込1294円)

105 知床興農ファーム

冷凍
興農牛/牛切落とし  
ジャンボパック  
冷凍で60日  
400g  
1815円  
(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。

9218 知床興農ファーム

冷凍

興農牛豚合ひき肉  
冷凍で60日  
858円  
(税込927円)

106 知床興農ファーム

冷凍
興農牛豚合ひき肉  
ジャンボパック  
冷凍で60日  
400g  
1230円→1198円  
(税込1328円→1294円)

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かせます。



9225 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/ひき肉  
冷凍で60日

250g  
(税込1035円)

9232 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/カレー・  
シチュー用  
冷凍で60日  
968円  
(税込1045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。

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/  
ロース焼肉用  
冷凍で60日  
200g  
1250円  
(税込1350円)

  
味わいのあるロース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)



107 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/牛すき焼き用  
冷凍で60日  
200g  
1139円  
(税込1230円)

ロース、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。

9256 知床興農ファーム

興農牛/牛しゃぶしゃぶ用

冷凍で60日

冷凍  
200g

1139円  
(税込1230円)

  
ロース、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。

煮込みほど柔らかになります。

9263 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/スジ肉  
冷凍で60日  
580円  
(税込626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お野菜と一緒にシチューなどお楽しみください。

9270 知床興農ファーム

冷凍

興農牛/  
ホホ肉ブロック  
冷凍で60日  
300~400g  
1080円  
(税込1166円)



9287 知床興農ファーム

冷凍

北海道産アンガス牛  
ホルモンミックス  
冷凍で360日  
200g  
1080円→999円  
(税込1166円→1079円)



北海道釧路地方の牧場でオーガニックビーフとして育てたアンガス牛のホルモンです。脂身は少な目ですが旨味がとてもあります。小腸・大腸・心臓・胃袋3種のミックスです。有機認証を取得している処理工場で加工しています。  
<胃袋3種部位>ギャラ、ミノ、センマイ

根っこや

玄米食堂

# 玄米ごパン

丁寧に炊き上げた玄米ご飯から作った玄米ごパン。もっちりした生地の中に玄米ご飯の食感が加わってほんのり甘い味わいとなっています。お好みでジャムやバターを塗ったり、サンドウィッチにしたりと通常のパンと同じように調理いただけます。

3週スポット予約品 入荷都合により、今号のみ3週スポットとなります。

お届け日 下記の日程をご確認下さい。

火曜 水曜 木曜 金曜

3週スポット予約品

お届け日

5/17 18 19 20

9294 玄米食堂

冷凍

玄米ごパン 1斤  
冷凍で1ヶ月

925円  
(税込999円)

108 玄米食堂

冷凍

玄米ごパン 1斤  
(5枚切り)  
冷凍で1ヶ月

925円  
(税込999円)

1斤(180mm×95mm×90~100、約510g)

丁寧に炊き上げた玄米から作った玄米ごパン。もっちりした生地の中に玄米ご飯の食感が加わってほんのり甘い味わいとなっています。

<原材料>小麦粉(北海道)、玄米(三重県)、さとうきび糖(鹿児島県・沖縄県)、天然酵母、こめ油、天然塩

届きましたら早めに冷凍庫で保存いただき、食べる時は自然解凍にて2~3時間でお召し上がりいただけます。



冷まして落着かせると、より一層甘みと玄米のつぶつぶが感じられます。



下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります



121 愛農流通センター 冷蔵

愛農板こんにゃく 300g

冷蔵で3ヶ月

238円

(税込257円)



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

9393 愛農流通センター 冷蔵

愛農糸こんにゃく 250g

冷蔵で3ヶ月

238円

(税込257円)



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

9409 ミヤハラフーズ 常温

有機たけのこ水煮(静岡県産) 120g

常温で60日

500円

(税込540円)



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)

9416 那珂川キッチン 冷蔵

大豆の水煮 170g

冷蔵で30日

300円

(税込324円)



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

3週スポット予約品



入荷都合により、今号のみ3週スポットとなります。

【お届け日】下記の日程をご確認下さい。

3週スポット予約品お届け日

火曜 水曜 木曜 金曜  
5/17 18 19 20

122 龍神自然食品センター 常温

しそのふりかけ 35g

常温で1年

350円

(税込378円)

農薬・化学肥料不使用のシソを天日干しにした、無添加ふりかけ。  
<原材料>農薬・化学肥料不使用栽培しそ(和歌山県産)、自然塩

9423 龍神自然食品センター 常温

龍神絹梅(ビン) 250g

常温で1年

880円

(税込950円)

梅肉を裏ごししたペースト。ご飯のお供やおにぎりの具だけではなく、和えやドレッシング等にも。  
<原材料>農薬・化学肥料不使用栽培青梅(和歌山県産)、農薬・化学肥料不使用栽培しそ(和歌山県産)、自然塩

123 龍神自然食品センター 常温

龍神絹梅(チューブ) 180g

常温で1年

700円

(税込756円)

龍神絹梅に使いやすいチューブタイプが登場。  
<原材料>農薬・化学肥料不使用栽培青梅(和歌山県産)、農薬・化学肥料不使用栽培しそ(和歌山県産)、自然塩

9430 龍神自然食品センター 常温

龍神白梅酢 200ml

常温で1年

380円

(税込410円)

コクのある酸味のフレンチな白梅酢。  
<原材料>農薬・化学肥料不使用栽培青梅、自然塩

9447 龍神自然食品センター 常温

龍神赤梅酢

200ml

400円

(税込432円)

常温で1年

シソで色付けされた赤梅酢。

<原材料>農薬・化学肥料不使用栽培青梅(和歌山県産)、自然塩、農薬・化学肥料不使用栽培しそ(和歌山県産)

9454 龍神自然食品センター 常温

梅飴ちゃん

12個(60g)

350円

(税込378円)

玄米水飴の甘味と、梅肉エキスの酸味がとけ合った素朴な飴。  
<原材料>玄米水飴、梅肉エキス(農薬・化学肥料不使用栽培青梅使用)

124 龍神自然食品センター 常温

龍神梅ジャム

270g

650円

(税込702円)

さわやかな梅の酸味と風味が美味しい。  
<原材料>農薬・化学肥料不使用栽培青梅(和歌山県産)、甘蔗糖

9461 龍神自然食品センター 常温

梅玉

約200粒(40g)

2050円

(税込2214円)

125 ビタシ

常温

有機アーモンドミルク(開封後要冷蔵)

750円

(税込810円)

1000ml

製造日から1年

JAS



南イタリアの香り高い濃厚な有機アーモンドを使用。クリーミーなのでお料理にも使えます。甘味料・添加物・香料など全て不使用。コレステロールゼロ、グルテンフリーです。  
<原材料>有機アーモンド、有機米スター、有機えんどう豆プロテイン

9478 プリマベーナ

常温

有機オーツミルク(開封後要冷蔵)

600円

(税込648円)

1000ml

製造日から1年

JAS

有機オーツ麦の優しい甘みは、コーヒー・エスプレッソにも相性抜群です。すっきりとしたコクのある美味しさでお菓子・お料理にもお使いいただけます。コレステロールゼロ、甘味料・添加物・香料は不使用。  
<原材料>有機オーツ麦(固形分12%)、有機ひまわり油、食塩



9485 エルサンク・ジャポン

常温

有機アップルシナモンクランチ

170g

常温で1年

JAS



アップルとシナモンが絶妙に絡み合ったスタイルが大人の味わいであります。有機砂糖、有機小麦シリップ、有機大麦シリップで甘み付けていますが、甘さは控えめです。  
<原材料>有機オート麦フレーク、有機砂糖、有機マリオ油、有機小麦粉、有機小麦フレーク、有機ライス、有機小麦シリップ、有機レーズン、有機りんご、有機シナモン

9492 エルサンク・ジャポン

常温

有機ハイファイバー

480g

820円

(税込886円)

常温で1年

JAS



フルーツ・ナッツ・シードを52%含んだ食物繊維が豊富なプレミアムシリアルです。塩・砂糖は使っておりません。  
<原材料>有機オート麦フレーク、有機レーズン、有機小麦フレーク、有機ひまわりの種、有機小麦ブラン、有機ナツメヤシ、有機アーモンド、有機ヘーゼルナッツ、有機アーモンド

9508 エルサンク・ジャポン

常温

有機ビオミューズリー

プレミアム

常温で1年

480g

820円

(税込886円)



様々な穀物をバランス良く配合し、フルーツ・シードを52%含んだプレミアムシリアルです。塩・砂糖不使用  
<原材料>有機レーズン、有機オート麦フレーク、有機ひまわりの種、有機大麦フレーク、有機コーンフレーク、有機スペルトフレーク、有機カムート(古代小麦)パフ、有機コマムラサキの種、有機アーモンド、有機ナツメヤシ、有機アーモンド、有機小麦ブラン、有機フルーツ、有機コマ

9515 エルサンク・ジャポン

常温

有機フルーツミューズリー

プレミアム

常温で1年

480g

820円

(税込886円)



有機ライ麦をベースに、フルーツ・ナッツを52%含んだプレミアムシリアルです。塩・砂糖不使用  
<原材料>有機ライ麦フレーク、有機アーモンド、有機ナツメヤシ、有機アーモンド、有機小麦ブラン、有機フルーツ、有機コマ

9522 エルサンク・ジャポン

常温

有機フルーツグラノーラ

200g

常温で1年

JAS



4種類のフルーツとアーモンド、ひまわりの種をバランス良くブレンドした端むきほどに風味深まる甘さ控えめなオーガニックグラノーラです。  
<原材料>有機小麦フレーク、有機レーズン、有機ライ麦フレーク、有機砂糖、有機オート麦フレーク、有機大麦フレーク、有機ひまわり油、有機ダイジク、有機アーモンド、有機ナツメヤシ、有機アーモンド、有機ひまわりの種、有機りんご

126 アリサン

常温

オートミール

500g

500円

(税込540円)

常温で6ヶ月

JAS



オーガニック栽培された、オーツ麦100%です。全粒なので、ふすま、胚芽含んであります。オーツ麦を蒸氣で加熱して、調理しやすくローラーで伸ばしてあるので、ボリッシャだけではなく、クッキーなど製菓材料としても多用できます。  
<原材料>オーツ麦(アメリカ産、OTCO認証)

9539 アリサン

常温

ピーナツバタークランチ

常温で1年半

454g

1380円

(税込1490円)



乳化剤、安定剤、油、塩も一切使用していない、100%オーガニックピーナツのピュアなピーナツバターです。そのままはもちろん、お料理の調味料としても御利用頂けます。ピーナツの粒粒感を残したタイプ。ピーナツの原産国は、アルゼンチン、ニカラグア等。  
<原材料>ピーナツ(アメリカ産、OTCO認証)

9546 アリサン

常温

ピーナツバタースムース

1年半

454g

1380円

(税込1490円)



乳化剤、安定剤、油、塩も一切使用していない、100%オーガニックピーナツのピュアなピーナツバター。トーストにもよく合いますが、ソース、ディップ、ドレッシングの材料にもどうぞ。  
<原材料>ピーナツ(アメリカ産、OTCO認証)

9553 アリサン

常温

ジャックの豆ミート

10ヶ月

150g

(税込470円)



米国産。TSP(纖維大豆たんぱく質)と現地では呼ばれていています。原材料は大豆だけ。熟湯と混ぜただけでひき肉のように使えます。  
<原材料>有機大豆(アメリカ産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります



127 アリサン

有機スイートコーン缶 125g  
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



9560 平譯 優

平譯さんの畑から  
金時豆 300g



栽培期間中化学合成農薬・化学肥料を使わずに大切に育てました。畑でしっかり完熟してから収穫したので、ふくよかな旨みや風味が特徴です。  
<原材料>金時豆(北海道)

9577 平譯 優

平譯さんの畑から  
うずら豆 300g



栽培期間中化学合成農薬・化学肥料を使わずに大切に育てました。畑でしっかり完熟してから収穫したので、ふくよかな旨みや風味が特徴です。豆ごはんやカレーにも。  
<原材料>うずら豆(北海道)

9584 仁井田本家

旬味 720ml  
1200円  
(税込1320円)



農薬・化学肥料不使用、自然栽培酒米使用。素材の味を最大限に引き出す、旨味の強い料理酒。  
<原材料>米、米麹

128 日本食品工業株式会社

洋風ブイヨン

常温で1年



常温

15g×10袋  
558円  
(税込603円)

食品添加物および化学調味料は一切使用していません。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、あぶくろの塩、洗双糖、パークエキス、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

9591

日本食品工業株式会社 中華風ブイヨン

常温で1年



日本食品工業株式会社 常温

15g×10袋  
558円  
(税込603円)

食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。中華風スープ、八宝菜等、中華料理のベースにお使いいただけます。  
<原材料>ポークエキス、チキンエキス、あぶくろの塩、洗双糖、こいくちみのり醤油、ごま油、ラー油、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

9607 ラムフォード

ベーキングパウダー

常温で3年

113g  
285円  
(税込308円)



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(遺伝子組換でない)26%

9614 アリサン

有機コーンスター 100g  
常温で1年  
250円  
(税込270円)



非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターです。料理のとろみ付け、揚げ物の衣、カスタードクリームや焼き菓子の具材など幅広くお使いいただけます。  
<原材料>有機とうもろこし(オーストラリア産)

ミルクのコクを生かした  
無添加クリームシチュールー



129 フルーツバスケット

オラッヂエ  
クリームシチュウ

常温2年

常温

115g×2  
578円  
(税込624円)

北海道産小麦、国産牛の牛脂をベースに、静岡県の全粉乳など、こだわりの原材料で仕上げました。乳化剤・化学調味料・酸化防止剤・たん白加水分解物は不使用です。  
<原材料>小麦粉(北海道)、牛脂(国産)、全粉乳(静岡県)、食塩、チキンエキス、香辛料

※入荷不安定

ご家庭手作りのデミグラスソース  
で、ビーフシチュー・ハヤシライス  
など、たくさんのお料理に挑戦して  
みて下さいね!



9621 フルーツバスケット

オラッヂエ  
デミグラスソース

常温2年

115g×2  
654円  
(税込706円)

※入荷不安定

ご案内休止のお知らせ

フルーツバスケット

オラッヂエ  
お子様カレールー



メーカー休止中の為、ご案内を一旦終了いたします。ご迷惑をお掛けいたしますが、よろしくお願いいたします。



9638 フルーツバスケット

オラッヂエカレールー(中辛)

常温2年

常温

115g×2  
602円  
(税込650円)



乳化剤、化学調味料、酸化防止剤、加水分解物などを一切使用しないで、材料にこだわり美味しく製造しました。  
<原材料>小麦粉、バーム油、洗双糖、お袋の塩、ポークエキス、りんごピューレ、トマトペースト、カレー粉、マサラ、チキンエキス、ウスターソース、みのり醤油、オイスターソース、香辛料

9645 フルーツバスケット

オラッヂエカレールー(辛口)

常温2年

115g×2  
602円  
(税込650円)



じっくり煮込んで仕上げた本格デミグラスソース(固体ルル)です。小麦粉、牛脂、赤ワインなど国産原料にこだわりました。自然の味を追求した無添加のデミグラスソースです。  
<原材料>小麦粉(北海道)、牛脂(国産)、菜種油(遺伝子組換でない)、砂糖(鹿児島県)、トマトペースト(光食品)、ビーフエキス(牛骨・国産)、食塩、赤ワイン(長野県)、香辛料、全粉乳(静岡県)、醤油(国産)

130 波照間製糖

波照間産 純黒糖  
(かちわり)

常温2年

300g  
485円  
(税込524円)



波照間島の美ら海の風と燐々と降り注ぐ、太陽と大地の恵みによって育まれた沖縄でも良質のさとうきびを100%使用し、煮詰めて固めた黒糖です。疲れた時はそのまま食べて栄養補給に、溶かしてお菓子や煮物作りにお使いください。  
<原材料>さとうきび(沖縄県波照間島)

9652 波照間製糖

波照間産 純黒糖粉  
常温2年

250g  
435円  
(税込470円)



波照間島産のさとうきびから作った純黒糖の粉末タイプです。粉末なのでお料理やお菓子作りに手軽にお使いいただけます。  
<原材料>さとうきび(沖縄県波照間島)

131 新魚目漁業協同組合

乾燥ひじき

常温で1年

常温

30g  
370円  
(税込400円)



様々な太さ大きさの、  
野趣あふれるひじきです。  
使いきりサイズにリニューアル!  
<原材料>ひじき(長崎県産)

9669 新魚目漁業協同組合

万能五島あご味

常温で半年

180g  
1898円  
(税込2050円)



焼きあごの粉末。あごだしとしてだけでなく、色々な料理の隠し味に。ふりかけとしても。  
<原材料>とびうお(長崎県産)

9676 やさか共同農場

干し椎茸

600日

50g  
720円  
(税込778円)



島根県弥栄村の原木を使って山の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)

132 やさか共同農場

やさか共同農場の  
有機切干大根

常温で6ヶ月

50g  
320円  
(税込346円)



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

9683 やさか共同農場

やさか共同農場の  
有機鷹の爪

常温で1年

常温

5g  
200円  
(税込216円)



大ぶりで、色鮮やかなどうがらします。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)

9690 やさか共同農場

やさか共同農場の  
有機ポップコーン

常温で180日

100g  
368円  
(税込398円)



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コーンを重ならない程度に入れ、蓋をし火中にかけてゆすり続けて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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります

133 成清海苔店

おにぎり用  
焼きのり  
常温180日

常温

2つ切10枚×3袋(全形15枚分)  
870円  
(税込940円)



9706 成清海苔店

味付きおかず海苔  
常温180日

常温

475円  
(税込513円)

海苔は有明海産秋芽一番摘み限定。シーソンを通して最も栄養価の高いこの時期の海苔に限定。使いやすい2つ切りタイプをチャック付袋に小分けしています。有明産の特長として口どけが良いので、お召し上がり直前に巻いてください。

<原材料>乾海苔(有明海産)

134 成清海苔店

皿垣漁協産焼きのり  
常温180日

常温

950円  
(税込1026円)  
※価格改定



日本で初めて海苔の格付け等級検査に食味による「味検査」を導入。見た目だけの格付けに味をプラスしたお墨付きの一品。秋芽一番摘みに限定した商品。  
<原材料>乾海苔(福岡県有明海産)

9713 成清海苔店

寿司はね焼きのり  
常温180日

常温

10枚  
440円  
(税込475円)



本来、寿司に使えないと言う意味の「寿司はね」。キスものであったりと商品価値の下がったものを指す。ここでは、有明海産秋芽一番摘みの海苔を使用し、栄養価の高い時期の海苔をお得度として開発。色、艶、やわらかさなどは上等品と比べ劣るが味は秋芽一番摘みならではの甘味のある海苔。  
<原材料>乾のり(福岡県有明海産)

135 成清海苔店

韓国風  
味付塩焼海苔  
常温90日

常温

510円  
(税込551円)

本場韓国では岩海苔を使用しますが、当製品は有明海産秋芽一番摘みのスサビノリを使用しています。口どけのよさと甘味が特徴です。塩(大塩)とごま油だけで本場の味を醸し出しています。

<原材料>乾海苔(有明海産)、ごま油、食塩

9720 成清海苔店

海老ふりかけ  
常温180日

常温

50g  
430円  
(税込464円)  
※価格改定



136 成清海苔店

味のりふりかけ  
常温180日

常温

370円  
(税込400円)



きな粉をまぶしたごまと味のりの相性で風味豊かに仕上がりました。使用する海苔は有明海産秋芽一番摘み、シーズン通しても最も栄養価の高い時期に販売しています。原材料はすべて国内産。食品添加物、化学調味料は不使用。  
<原材料>乾海苔(有明海産)、ごま(鹿児島県産)、大豆(きな粉、茨城県産)、砂糖(粗糖・鹿児島県産)、発酵調味料、しょうゆ(岐阜県)、食塩、こんぶ(北海道産)、むろあじ(長崎県産)、かつおぶし(鹿児島県産)、とうがらし

9737 成清海苔店

梅かつおふりかけ  
常温180日

常温

50g  
415円  
(税込448円)



ゆかり、梅肉をふんだんに使い、かつおぶし、焼きのりとあわせた、ご飯にびつたりのふりかけです

<原材料>かつおぶし(鹿児島県産)、ゆかり(奈良県産)、梅肉(奈良県産)、乾海苔(有明海産)、ごま(鹿児島県産)、発酵調味料、しょうゆ(岐阜県)、砂糖(粗糖・鹿児島県産)

137 成清海苔店

鮭ふりかけ  
常温180日

常温

40g  
630円  
(税込680円)



北海道産の鮭フレークを使い調味乾燥、調味後の鰹節、有明海産秋芽一番摘み焼きのり、ごまを合わせました。鮭の香りと焼きのり、ごま、鰹節がうまいを引き出し、ご飯のお供にぴったりのふりかけです。  
<原材料>鮭フレーク(北海道産)、乾のり(有明海産)、ごま(鹿児島県産)、鰹節(鹿児島県産)、発酵調味料、しょうゆ(岐阜県)、砂糖(粗糖・鹿児島県産)、食塩(兵庫県産)、昆布(北海道産)



9744 遠忠食品

五目豆  
冷蔵  
100g  
319円  
(税込344円)

9751 遠忠食品

にしん甘露煮  
冷蔵  
60g  
739円  
(税込798円)

9768 遠忠食品

ちりめん佃煮  
冷蔵  
60g  
424円  
(税込458円)

138 遠忠食品

国産きのこ  
ご飯の素  
2合分(170g)  
417円  
(税込450円)

9775 遠忠食品

エリンギひじき  
ご飯の素  
2合分(170g)  
388円  
(税込419円)

素材の旨味を引き出すようにじっくりと炊いた、ほっとするようなやさしい味わい  
<原材料>大豆(北海道産)、発酵調味料、こんにゃく、ごぼう、丸大豆醤油、粗糖(種子島産)、人参、昆布、無漂白寒天

9782 西平酒造  
黒糖焼酎「加那」  
40度  
720ml  
2480円  
(税込2728円)

蒸留後タンクで1年、樽槽で1年貯蔵した熟成酒で、淡い琥珀色と木の香り、奄美の大自然を彷彿させる芳醇な味わいが特徴です。アルコール度数:40%  
<原材料>黒糖、米麹

9799 小正醸造

特製 玄米焼酎  
35度 1800ml  
2890円  
(税込3179円)

「特製玄米焼酎35」は、果実酒作りにおすすめのコクのある自然派の玄米焼酎です。

南さつま産の玄米を原料とし、焼酎の原点とも言える本格焼酎です。一味ちがうコクのある果実酒に仕上がります。アルコール度数:35%  
<原材料>玄米、米麹

\*お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

9829 ヤッホー・ブルーイング

【ケース】サンサン  
オーガニックビール  
330ml×24缶  
5952円  
(税込6547円)

常温で6ヶ月

141 ヤッホー・ブルーイング  
サンサンオーガニック  
ビール 6缶セット  
330ml×6缶  
1488円  
(税込1637円)

<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)



常温 40度  
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%

9805 仁井田本家

金寶純米原酒  
720ml  
1400円  
(税込1540円)

139 仁井田本家  
金寶純米原酒  
1800ml  
2800円  
(税込3080円)

熟成した旨味と甘みがあり、濃厚な味わいの純米原酒。  
アルコール度数:17.3度/日本酒度:-15/酸度:1.6 <原材料>米、米麹  
※原料米:農薬・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)



9812 仁井田本家

金寶自然酒・純米吟釀

常温  
720ml  
1600円  
(税込1760円)

140 仁井田本家  
金寶自然酒・純米吟釀  
1800ml  
3200円  
(税込3520円)

優撰より10%多く米を削ることで、より上品で豊かな味わいに。  
アルコール度数:16.8度/日本酒度:-15/酸度:1.7 <原材料>米、米麹  
※原料米:農薬・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります

# 玉屋珈琲店

TAMAYA COFFEE

## 3週スポット予約品



入荷都合により、今号のみ3週スポットとなります。

【お届け日】下記の日程をご確認下さい。

### 3週スポット予約品お届け日

火曜	水曜	木曜	金曜
5/17	18	19	20

**9850** 玉屋珈琲店

有機モカブレンドコーヒー・豆

常温

200g

**9867** 玉屋珈琲店

有機マイルドブレンドコーヒー・豆

常温

200g

**9874** 玉屋珈琲店

有機ヨーロピアンブレンドコーヒー・豆

常温

200g

**9881** 玉屋珈琲店

有機スペシャルコーヒー・豆

常温

200g

**143** 玉屋珈琲店

有機モカブレンドコーヒー・粉

常温

200g

**144** 玉屋珈琲店

有機マイルドブレンドコーヒー・粉

常温

200g

**145** 玉屋珈琲店

有機ヨーロピアンブレンドコーヒー・粉

常温

200g

**146** 玉屋珈琲店

有機スペシャルコーヒー・粉

常温

200g

香り豊かな、フルーティな味わい

ほどよい酸味と芳香性に富むモカをベースに、まるやかなコロンビアと香り高いペルーをブレンド。<原材料>有機コーヒー豆

酸味 3 コク 1 苦味 2

JAS

まるやかな香りで、ほどよい酸味

メキシコ・ペルー・グアテマラのブレンド。口当たりがよく、あっさりとした味わいに仕上げました。<原材料>有機コーヒー豆

酸味 2 コク 3 苦味 1

JAS

**9881** 玉屋珈琲店

有機スペシャルコーヒー・豆

常温

200g

**9881** 玉屋珈琲店

有機スペシャルコーヒー・豆

常温

200g

**9898** 玉屋珈琲店

有機紅茶リーフ・セイロン

100g

常温

**9904** 玉屋珈琲店

有機紅茶リーフ・アッサム

100g

常温

**147** 玉屋珈琲店

有機紅茶リーフ・ダージリン

100g

常温

**9911** 玉屋珈琲店

有機紅茶リーフ・アールグレイ

100g

常温

酸味 3 コク 1 苦味 2

JAS

メキシコ・ペルー・グアテマラのブレンド。口当たりがよく、あっさりとした味わいに仕上げました。<原材料>有機コーヒー豆

酸味 2 コク 3 苦味 1

JAS

酸味 1 コク 4 苦味 2

JAS

酸味 0 コク 4 苦味 3

JAS

色・香り・味に優れた芳醇な味わいです。<原材料>有機紅茶(スリランカ産)

香り高く、ミルクティに良く合います。<原材料>有機紅茶(インド産)

クセがなく程よい渋味があり、独特のさわやかな香りが特徴。<原材料>有機紅茶(インド産)

ペルガモットが香る上品な英国スタイルのフレーバーティ。

<原材料>有機紅茶(スリランカ産)、香料(イタリア産)

「つづける茶山」は、月ヶ瀬健康茶園が茶山の栽培を継続し、地勢を活かしたお茶のシリーズです。



**148** 月ヶ瀬健康茶園

常温

つづける茶山の有機紅茶

15包

ティーバッグ

680円

(税込734円)

常温で2年



**149** 月ヶ瀬健康茶園

常温

つづける茶山の有機煎茶

15包

ティーバッグ

680円

(税込734円)

常温で2年

**9935** 月ヶ瀬健康茶園

常温

つづける茶山の有機煎茶

50g

760円

(税込821円)

常温で2年

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)

<原材料>有機栽培紅茶(奈良県産)

**150** 月ヶ瀬健康茶園

常温

つづける茶山の有機ほうじ煎茶

15包

ティーバッグ

680円

(税込734円)

常温で2年



**151** 月ヶ瀬健康茶園

常温

つづける茶山の有機ほうじ番茶

15包

ティーバッグ

680円

(税込734円)

常温で2年

**9959** 月ヶ瀬健康茶園

常温

つづける茶山の有機ほうじ番茶

200g

840円

(税込907円)

常温で2年

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)

月さまのよう輝く水色が特徴です。

一番摘み煎茶を熟成後、強火で火入れした「ほうじ茶」です。甘く香ばしく広がる芳香と、おは

じ番茶となりります。汲みなく番茶が持つたま

じとした甘く芳ばしい香氣が特徴です。

熟成した番茶を、出荷直前にじっくりと時間をかけて焙煎した「ほうじ番茶」です。成熟した葉や茎枝(シク)を収穫茶後、選別せずに、まるごと焙煎することで風味のバランスがとれた「ほうじ茶」となります。汲みなく番茶が持つたま

じした甘く芳ばしい香氣が特徴です。

**9966** 月ヶ瀬健康茶園

常温

有機紅茶月ヶ瀬/夏摘み

80g

942円

(税込1017円)

<原材料>有機栽培紅茶(奈良県産)



渋味が少なく、緑茶の風味の感じられる独特の味わいで

す。<原材料>有機栽培紅茶(奈良県産)

渋味は比較的少なく、鼻に抜けるよう

な清々しい香りが特徴。

<原材料>有機栽培紅茶(奈良県産)

茶葉をパウダー状に挽いた粉末緑茶。

丸ごと食べられ、お茶の成分を余すことなく摂取できます。

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)



**9973** 月ヶ瀬健康茶園

常温

有機紅茶月ヶ瀬/べにひかり

60g

(税込1148円)

常温で2年

<原材料>有機栽培紅茶(奈良県産)

渋味が少なく、緑茶の風味の感じられる独特の味わいで

す。<原材料>有機栽培紅茶(奈良県産)

茶葉をパウダー状に挽いた粉末緑茶。

丸ごと食べられ、お茶の成分を余すことなく

摂取できます。

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)



**9980** 月ヶ瀬健康茶園

常温

有機粉末緑茶・食べるお茶

100g

(税込1410円)

常温で2年

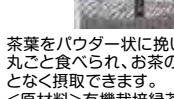
<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)

茶葉をパウダー状に挽いた粉末緑茶。

丸ごと食べられ、お茶の成分を余すことなく

摂取できます。

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)



**9997** 新庄最上有機農業者協会

常温

新庄最上のはと麦茶

150g

(税込1080円)

常温で1年

<原材料>有機栽培はと麦(山形県産)

茶葉をパウダー状に挽いた粉末緑茶。

丸ごと食べられ、お茶の成分を余すことなく

摂取できます。

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)

**8006** 新庄最上有機農業者協会

常温

【徳用】新庄最上のはと麦茶

400g

(税込2211円)

常温で1年

<原材料>有機栽培はと麦(山形県産)

茶葉をパウダー状に挽いた粉末緑茶。

丸ごと食べられ、お茶の成分を余すことなく

摂取できます。

<原材料>有機栽培緑茶(奈良県産)



急須に適量入れ、熱湯を注いで2~3分待つだけで、手軽にはと麦茶を楽しめます。

<原材料>有機栽培はと麦(山形県産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります

北海道・命水乙部のミネラルウォーター

## Gaivota(ガイヴォータ)



8013 アドバンス  
ガイヴォータ

常温  
500ml  
180円  
(税込194円)

152 アドバンス  
ガイヴォータ

常温  
500ml×24本  
4120円  
(税込4450円)

北海道乙部町姫川水系の井戸水を濾過殺菌充填した美味しいお水です。軟水・中性で口当たりがまろやかであらゆる用途に合い「シリカ（ケイ素）」を多く含んでいます。シリカはカルシウムよりも骨密度に密接な関係があることが報告されています。

<原材料>水（採水地：北海道）



8020 アドバンス  
ガイヴォータ

常温  
2L  
280円  
(税込302円)

153 アドバンス  
ガイヴォータ

常温  
2L×6本  
1580円  
(税込1706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

8037 住宅企画  
天然炭酸水

YOIYANA 500ml×6本  
常温で1年(開封前)  
1111円  
(税込1200円)

154 住宅企画  
天然炭酸水

YOIYANA 500ml  
ケース(24本)  
常温で1年(開封前)  
4246円  
(税込4586円)

北海道近海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

8044 ネイチャーズ・ファインスト 常温  
芳醇 黄金さきいか 30g  
常温120日 550円  
(税込594円)

8051 ネイチャーズ・ファインスト 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

155 無茶々園  
れもんストレート果汁

150ml  
製造日より180日 550円  
(税込594円)

香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的な存在・レモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。  
<原材料>レモン（愛媛県産）

8068 無茶々園  
青ゆずこしょう

50g  
常温で1年 470円  
(税込508円)

除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。  
<原材料>柚子（愛媛県産）、青唐辛子（愛媛県産）、食塩

156 木次乳業

2週/1 冷蔵

カマンベール  
チーズ

120g  
900円  
(税込972円)



マイルドでミルキーなカマンベール。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

8075 木次乳業

2週/1 冷蔵

プロボローネチーズ

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マートチーズ。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

8082 木次乳業

2週/1 冷蔵

プロボローネ  
ピッコロ

100g  
冷蔵で90日 520円  
(税込562円)



プロボ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

157 木次乳業

2週/1 冷蔵

イズモ・ラ・ルージュ

180g  
冷蔵で4ヶ月 950円  
(税込1026円)



セミハードタイプのミニコローダチーズ。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

8099 木次乳業

2週/1 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

158 井村屋

冷凍

オーガニックあずきバー

6本入り 550円  
(税込594円)



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

3週スポット予約品



入荷都合により、今号のみ3週スポットとなります。  
<お届け日>下記の日程をご確認下さい。

3週スポット予約品お届け日

火曜 水曜 木曜 金曜  
5/17 18 19 20

8105 げんきタウン

常温

シリアル・バー

10枚  
常温で90日 400円  
(税込432円)



国产小麦にライ麦粉、全粒粉、有機玄米をブレンドした、素朴な味わいのハーフクッキー。  
<原材料>小麦粉（滋賀県、福岡県）、全粒粉（北海道産）、ライ麦粉（アメリカ産）、菜種油、砂糖（北海道産てんさい）、有機玄米（国産）、食塩

159 げんきタウン

常温

柑橘・バー

10枚  
常温で90日 400円  
(税込432円)



国内で有機栽培されたしもん、ゆず、甘夏のピールをジャムにして贅沢に練りこみました。柑橘の爽やかな風味が広がるハードタイプクッキー。  
<原材料>小麦粉（滋賀県、福岡県）、砂糖（北海道産てんさい）、菜種油、有機ゆず皮（有機レモン皮（国産）、食塩

8112 げんきタウン

常温

どうぶつしそくと

10枚  
常温で90日 330円  
(税込356円)



国产小麦と砂糖、油、塩だけのとってもシンプルな原材料でサクサクに仕上げた、かわいい動物型のビスケット。  
<原材料>小麦粉（国産）、砂糖（北海道産てんさい）、菜種油、食塩

8129 げんきタウン

常温

お米の うさちゃんビスケ

30g  
276円  
(税込298円)



国産米粉を使用した可愛いうさぎとお花の形のビスケットです。サクサク食感で、程よい甘さとやさしいにんじんの味。  
<原材料>さつま芋澱粉（国産）、米粉（国産）、てんさい糖（国産）、菜種油（遺伝子組み換えでない）、にんじんパウダー（国産）、食塩

160 げんきタウン

常温

お米の くまちゃんビスケ

30g  
常温で90日 276円  
(税込298円)



国産米粉を使用した可愛いくまとお花の形のビスケットです。サクサク食感で、程よい甘さとやさしいかぼちゃの味。  
<原材料>米粉（国産）、さつま芋澱粉（国産）、てんさい糖（国産）、菜種油（遺伝子組み換えでない）、かぼちゃパウダー（国産）、食塩

8136 げんきタウン

常温

お米の にこちゃんビスケ

30g  
常温で90日 276円  
(税込298円)



カリッと食感にこだわったボリュームで味わう国産米粉の可愛い型抜きビスケット。少し硬めで、噛んでいるとやさしいさつまいもの味が広がります。  
<原材料>さつま芋澱粉（国産）、米粉（国産）、てんさい糖（国産）、菜種油（遺伝子組み換えでない）、さつま芋パウダー（国産）、食塩

8143 げんきタウン

常温

お米の のりものビスケ

30g  
常温で90日 276円  
(税込298円)



カリッと食感にこだわった国産米粉の乗り物型のビスケットです。少し硬めで、噛むほどにキャラクターが香ばしい。  
<原材料>さつま芋澱粉（国産）、米粉（国産）、てんさい糖（国産）、菜種油（遺伝子組み換えでない）、さつま芋パウダー（国産）、有機キャロブパウダー（イタリア）、食塩

8150 フルーツバスケット

常温

みるく小町

80g  
260円  
(税込281円)



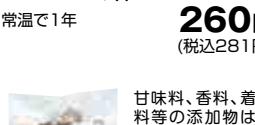
昔ながらの京風ミルク飴です。地元丹那牛乳で作られた全脂粉乳を使用しています。  
粗糖、麦芽、水飴、全粉乳

8167 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)



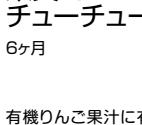
甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しくて素朴な甘さのコーヒー飴입니다。  
麦芽、水飴、粗糖、全脂粉乳、コーヒー（インスタント）

8174 ムソー

常温

果実で  
チューチュー

45ml×5本  
りんご  
6ヶ月 310円  
(税込335円)



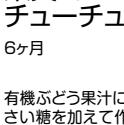
有機りんご果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったくだものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。  
<原材料>有機濃縮りんご果汁（アルゼンチン）、有機濃縮レモン果汁（スペイン）、てんさい糖（北海道）

161 ムソー

常温

果実で  
チューチュー

ぶどう  
6ヶ月 310円  
(税込335円)



有機ぶどう果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったくだものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。  
<原材料>有機濃縮白ぶどう果汁（アルゼンチン）、有機コンコードグレープ濃縮果汁（アメリカ）、有機濃縮レモン果汁（スペイン）、てんさい糖（北海道）





スプレーノズル(噴霧口)をマスクに向け、適量(1~2ブッシュ)をマスクの外側・内側に10cmほど離して均一にスプレーしてください。スプレーしたマスクは軽く振る等してよく乾かした後に着用してください。

**8341** PERFECT POTION 常温  
クールミント マスクスプレー 50ml  
**1900円**(税込2090円)

清涼感あふれるミントの香りが広がるマスク用アロマスプレーです。ミントやハッカ、ユーカリなどの爽やかな天然精油の香りがマスクを包みます。  
<全成分>エタノール(植物由来)、水、グリセリン(植物由来)、セイヨウハッカ油、ユーカリ葉油、ラベンダー油、ハッカ葉油、スペアミント油、リナロール\*、リモネン\*、メントール\*、メントン\*

(\*:精油に含まれる天然成分)

## マヌカハニー、プロポリス配合のオーガニックのスプレー!



**8372** made of Organics 常温  
マヌカハニー カモミールスプレー 25ml  
グレープ味  
**1500円**(税込1620円)

ノンアルコールで2才以上のお子様にもご使用いただけます。  
<原材料>有機アロエベラ液汁、ハチミツ、ギヨリュウバイ葉エキス、セイヨウキズタエキス、有機セイヨウハッカ油、カミツレ花/葉/茎エキス、有機セイヨウコギリソウエキス、有機アルテナ根エキス、有機オリーブ葉エキス、食塩添付物：酸化防止剤(プロポリス抽出物)、アスコルビン酸、クローブ抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビアエキス、カンゾウエキス)、苦味料(香辛料抽出物)

**8358** made of Organics 常温

マヌカハニー カモミールスプレー ミント味 25ml  
**1500円**(税込1620円)

気温や湿度など、変化しやすい外的環境から体を守るために、毎日使って飲み込んでも安心のオーガニックプレーです。荒れたのを守って癒す成分を追加し、抗菌作用と抗炎症作用がさらにパワーアップ。

<原材料>有機アロエベラ液汁、ハチミツ、ギヨリュウバイ葉エキス、セイヨウキズタエキス、有機セイヨウハッカ油、カミツレ花/葉/茎エキス、有機セイヨウコギリソウエキス、有機アルテナ根エキス、有機オリーブ葉エキス、食塩添付物：酸化防止剤(プロポリス抽出物)、アスコルビン酸、クローブ抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビアエキス、カンゾウエキス)、苦味料(香辛料抽出物)

**8365** made of Organics 常温  
マヌカハニー カモミールスプレー 25ml  
オレンジ味  
**1500円**(税込1620円)

<原材料>有機アロエベラ液汁、ハチミツ、ギヨリュウバイ葉エキス、セイヨウキズタエキス、有機オレンジ果皮エキス、カミツレ花/葉/茎エキス、有機セイヨウコギリソウエキス、有機アルテナ根エキス、有機オリーブ葉エキス、食塩添付物：酸化防止剤(プロポリス抽出物)、アスコルビン酸、クローブ抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビアエキス、カンゾウエキス)、苦味料(香辛料抽出物)

## マスクの欠かせない季節にアロマをシットヒト吹き!

噴霧口をマスクに向け、10cmほど離してマスクの内側・外側に1~2ブッシュスプレーしてください。スプレーしたマスクは軽く振る等してよく乾かした後に着用してください。

**8303** PERFECT POTION 常温  
ブリーズイージー 25ml  
マスクスプレー **1350円**  
(税込1485円)

すっきりとした爽やかな香りの天然アロマが広がるマスク用アロマスプレーです。全成分>エタノール(天然由来)、水、レモン油(果皮油)、ユーカリ葉油、ティーリーリー葉油、スパイクラベンダー油、セイヨウカマツ油、セイヨウリカ油、リモネン\*、ラベンダー油、ローマカミツレ花油+、ニユウコウジュ油+、リナロール\*  
(\*:有機栽培成分 \*:精油に含まれる天然成分)

**8327** PERFECT POTION 常温  
リフレッシュ 25ml  
マスクスプレー **1350円**  
(税込1485円)

柑橘の瑞々しい香りでリフレッシュさせてくれる天然アロマが広がるマスク用スプレー。気分転換したい時にも。  
<全成分>エタノール(植物由来)、水、リモネン\*、ラベンダー油+、ハクホウシアジトリオラ油、スイートオリエンジ油+、ローズマリー葉油+、マンダリンオレンジ油+、リナロール\*  
(\*:有機栽培成分 \*:精油に含まれる天然成分)

## サレド歯ブラシに取り付けて音波振動に! 細かい振動で歯周ケア&歯茎マッサージ!



### 携帯に便利な電池式



**Sa Le Do スーパーソニック**  
各**2362円**(税込2598円)

**8518** ピンク **8532** ブルー  
**8525** オレンジ **8549** グリーン  
サレド歯ブラシに装着すると音波振動歯ブラシに早変わり。  
●本体サイズ:15×2.4×10cm(幅×高さ×全長) ●重量:18g(乾電池・歯ブラシ未装着時) ●材質:ABS樹脂 ●耐熱温度:80°C ●電源:単4乾電池1本(DC1.5V)  
●付属品:單4アルカリ乾電池1本 ●振動数(ストローク数):9,300(18,600)~10,000(20,000)回/分

## ホタテ由来アバタイト高配合のナチュラルホワイトニング歯磨き粉



すすぐうがいは1回だけ 夜の歯磨きにオススメ!



商品の解説動画(スマートQRコード)

YouTubeチャンネル登録しました  
ユーチューブ登録ありがとうございます

**8389** ティーセット 常温  
リプロ ネクスト 80g  
**2300円**  
(税込2530円)

コキユリプロが新成分を配合してリニューアル。必要最小限の8つの成分は全て天然由来で安心です。泡立たないのでじっくり磨けます。

<全成分>水(基剤)、ヒドロキシアバタイト(清掃剤)、グリセリン(潤滑剤)、キシリトール(甘味剤)、アルギン酸Na(粘結剤)、メントール(香味剤)、シコニン(保湿剤)、Bグルカン(保湿剤)、アルギニン(ph調整剤)

**Sa Le Do** 日本製



**8495** Sa Le Do 常温

ハニカム替えブラシ コンパクトヘッド 4個入り  
**660円**  
(税込726円)

**8501** Sa Le Do 常温

ハニカム替えブラシ レギュラーヘッド 4個入り  
**660円**  
(税込726円)

**Sa Le Do** サレドミューハニカム歯ブラシコンパクトヘッド 1本(替えブラシ2個付き)

**8396** ホワイト **8402** ピーチ  
**8419** ベージュ **8426** オリーブ

**8433** グレー 各**580円**  
(税込638円)

**Sa Le Do** サレドミューハニカム歯ブラシレギュラーヘッド 1本(替えブラシ2個付き)

**8440** ホワイト **8457** ピーチ  
**8464** ベージュ **8471** オリーブ

**8488** グレー 各**580円**  
(税込638円)

この商品は他の商品と併用する事により、地球環境に問題になっているプラスチックごみが生産を削減できます。

※スマートな使い方で歯ブラシからこの商品に替わる事により、地球環境に問題になっているプラスチックごみが生産を削減できます。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/10~5/13になります

自然の恵みをふんだんに詰め込んだ  
オーガニックの水ようかんです。  
あんこ屋がお届けする水菓子をご堪能ください♪

**162** 遠藤製館 常温  
あんこ屋さんの有機水ようかん・こし 100g  
常温で180日 160円  
(税込173円)

**8556** 遠藤製館 常温  
あんこ屋さんの有機水ようかん・小倉 100g  
常温で180日 160円  
(税込173円)

**163** 遠藤製館 常温  
あんこ屋さんの有機水ようかん・抹茶 100g  
常温で180日 160円  
(税込173円)

**8563** ムソー 常温  
ところてん カップ入り 三杯酢 200g  
常温で2ヶ月 210円  
(税込227円)

**164** ムソー 常温  
ところてん カップ入り 黒糖みつ 205g  
常温で2ヶ月 210円  
(税込227円)



ツルとした舌触りの、上品なこし餡の水ようかん。

<原材料>有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩



小豆の食感を残した小倉あんの水ようかん。

<原材料>有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩



上品な抹茶の香りが広がる、大人のあじわいの水ようかん。

<原材料>有機砂糖、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、葛、食塩



国内産天草を使用したところてんに、さっぱりした三杯酢を添付しました。国産天草から直接煮出して製造していますので、食感がしなやかでコシがあり、風味もあります。

<原材料>天草(静岡県)、醸造酢、タレ:しょうゆ、米酢、発酵調味料



国内産天草を使用したところてんに、コクのある甘味の特製黒糖みつを添付しました。手軽にお召し上がりいただける、カップ入りタイプのところてんです。

<原材料>天草(静岡県)、醸造酢、タレ:黒糖(沖縄県)

**8570** ダーデン  
有機チョコレート  
カカオ100%  
18ヶ月



ペルー産のフェアトレードのカカオを使用し、酸味が少なく苦味もまろやかです。カカオそのものを楽しむ方に、少量でもボリュームを沢山とることができます。

<原材料>有機カカオマス、有機ココアパウダー

冷蔵  
70g  
780円  
(税込842円)

**165** ダーデン  
有機アガベチョコレート  
ダーク カカオ70%  
18ヶ月



砂糖の代わりに低GIアガベシュガーでダークチョコレートを作りました。アガベの自然な甘みがカカオの豊かな風味と深い味わいを引き立てます。

<原材料>有機カカオマス、有機アガベシュガー・有機ココアパウダー

冷蔵  
100g  
780円  
(税込842円)

**8587** ダーデン  
アガベチョコレート  
ミルク  
18ヶ月



砂糖の代わりに低GIアガベシュガーでミルクチョコレートを作りました。まるやかな優しい甘さは、お子様にもおすすめです。すっきりとした甘さで、しつこぎが残りません。

<原材料>ココアパター、アガベシュガー、全乳粉、カカオマス、脱脂粉乳、バニラパウダー

冷蔵  
100g  
780円  
(税込842円)

**8594** アルマテラ  
有機アガベチョコレート  
ダーク ピンクソルト  
15ヶ月



アガベシュガーで甘みをつけたチョコレートにピンクソルトをトッピング。ヒマラヤ山脈から採れるミネラル豊富でまろやかなピンクソルトがチョコレートの深い甘さを引き立てます。

<原材料>有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機ココアパター、有機ココアパウダー、ピンクソルト

**8600** アルマテラ  
有機アガベチョコレート  
ダーク カカオニブ  
15ヶ月



アガベシュガーで甘みをつけたチョコレートにカカオニブを贅沢にトッピング。ナツツのようなカリカリとした食感が楽しいチョコレート。ペルー産カカオのフルーティーな味わい、香りと苦みが調和しています。

<原材料>有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機ココアパター、有機ココアパウダー、有機カカオニブ

冷蔵  
60g

**8617** アルマテラ  
有機アガベチョコレート  
ダーク ゴールデンベリー  
12ヶ月



オーガニックのゴールデンベリーを丸ごとトッピング。ゴールデンベリーの甘酸っぱさがチョコレートの深い甘味を引き立てます。

<原材料>有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機ココアパター、有機ゴールデンベリー、有機ココアパウダー

冷蔵  
60g

**8624** ダーデン  
チョコっとビオ  
有機アガベチョコレート  
カカオ70%  
18ヶ月



砂糖の代わりに低GIアガベシュガーでダークチョコレートを作りました。チョコっとお腹が空いたらチョコっとがうれしいスティックタイプです。

<原材料>有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機ココアパウダー

冷蔵  
5本×2袋

**8631** ダーデン  
チョコっとビオ  
有機ココシュガーチョコレート  
アーモンドミルク  
18ヶ月



アーモンドミルクパウダーを乳製品の代わりに使用し、ココナッツシュガーで甘さをつけました。植物性100%のクリーミーなヴィーガンチョコレートです。

<原材料>有機ココアパター、有機ココナッツシュガー、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機脱脂アーモンドミルクパウダー、有機アガベイヌリン

**8648** ダーデン  
チョコっとビオ  
有機ミントチョコレート  
カカオ71%  
14ヶ月



オーガニックミントがカカオの風味を引き立てます。すっきりした後味が特徴のミントチョコレートです。チョコっとが嬉しい、スティックタイプ。

<原材料>有機カカオマス、有機キーブル、有機ココアパター、有機ミントオイル

冷蔵  
5本×2袋

**8655** アルマテラ  
有機アガベチョコボール  
ダーク キヌアパフ  
15ヶ月



サクッと軽い食感のキヌアパフを甘さ控えめのアガベチョコレートでコーティング。食べやすい小粒サイズで、ちょっとしたほろ苦さが後を引きます。

<原材料>有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機キヌアパフ、有機ココアパター、有機ココアパウダー

冷蔵  
60g

**8662** アルマテラ  
有機アガベチョコボール  
ダーク カカオビーンズ  
15ヶ月



香ばしくローストしたカカオビーンズをアガベチョコレートでコーティング。カカオのフルーティなおいしさを十分にお楽しみいただけます。

<原材料>有機カカオビーンズ、有機カカオマス、有機アガベシュガー、有機ココアパウダー、有機ココアパター

常温  
65g

**8679** アルマテラ  
有機アガベシロップ  
GOLD  
製造から18か月



自然な上品な甘さで後口もスッキリしており、どんな料理にも砂糖の代わりにお使いいただけます。GI値が21と砂糖・ハチミツの約1/3と低く、血糖値を気にされているにもお奨めです。

<原材料>有機ブルーアガベ(メキシコ)

インターネットでも注文できます! (一部商品を除く)  
会員向けウェイクリー注文サイト <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>

発行：大阪愛農食品センター 検索

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
販売管轄者	寺岡 幸夫
理番	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	岸和田貝塚小売販組合



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)



ウェークリーは大豆やヤシ、バ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。