



ひな祭りの由来は諸説ありますが、中国でおこなわれていた「上巳（じょうし）の節句」が日本に伝わってきたという説が有力です。もともとは邪気や厄を払うための行事で、人形に自分の邪気をうつして川に流すという「流し雛」が行われていました。この行事は長らく行われていましたが、時代とともに流し雛に使用する人形が立派になり、川に流すのではなく家に飾るようになりました。これがやがてひな人形となり、貴族の中で流行っていたおまご遊びのような「ひな遊び」と合わさって、ひな祭りになったといわれています。また、ひな祭りが3月3日に定められ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日として定着したのは江戸時代の頃だといわれています

煎った大豆から作る風味と、香り豊かなすはま粉を使用した昔ながらのなつかしい手作りひなまつり用の半生菓子です。

ひし餅を真似た、愛らしい半生菓子です。小さなお子様でも一口で召し上がれます。

香ばしく煎り上げたもち米を、オーガニック原料使用のチョコレートでふんわり固めました。



7474 松本製菓 **常温**
三色すはま団子 8本
常温で90日 **520円**
(税込562円)

<原材料>砂糖、水飴、きな粉(国産大豆)、着色料(ビートレッド、クチナシ、紅麹)



7481 松本製菓 **常温**
ひなゼリー 100g
常温で120日 **520円**
(税込562円)

<原材料>砂糖、水飴、寒天、乾燥卵白、寒梅粉ミックス、着色料(ヘチマ、クチナシ、紅麹)



7498 栗新 **常温**
ひなチョコ 30g
常温で120日 **500円**
(税込540円)

<原材料>もち米(国産)、チョコレート(有機砂糖、有機カカオマス、有機ココアバター、全粉乳)、ホワイトチョコレート(有機ココアバター、全粉乳、有機砂糖)、イチゴパウダー、きな粉

国産餅粉を練り上げ、柔らかく仕上げた赤、緑、白の三色餅です。

岩手県産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬けています。

国産うるち米100%の生地。国産の無着色えびをふんだんに練り込みました。添加物・化学調味料を使わず、国産の米油、昆布、かつお節でシンプルに仕上げました。



7504 長豊堂 **常温**
三色羽二重餅 18個
常温で45日 **480円**
(税込518円)

<原材料>砂糖、水飴、餅粉、米粉、着色料(野菜色素、紅花色素、クチナシ色素)

7511 岩手阿部 **冷凍**
桜餅 4個
冷凍で1年 **670円**
(税込724円)

<原材料>小豆(北海道)、砂糖、還元水あめ、食塩、道明寺粉(岩手県)、桜葉漬(静岡県)、食塩

7528 アリモト **常温**
小桜えびせんべい 16g
常温で120日 **120円**
(税込130円)

<原材料>うるち米(国産)、干海老、米油、塩、昆布粉末(北海道)、鰹節粉



山梨県産の完熟桃(白鳳種)をそのままジュースにしました。滑らかな舌触りでとても飲みやすいビュアなドリンクです。

北海道産素材のうま味にこだわり、糖度の高い十勝産の大袖振大豆を使用。優しい甘さがクセになります。

国内産うるち米を100%使用し甘味を抑えたおひな菓子。3色のひし形ボン菓子です。

7535 サンフーズ **常温**
桃ジュース 600ml
常温で1年 **1300円**
(税込1404円)

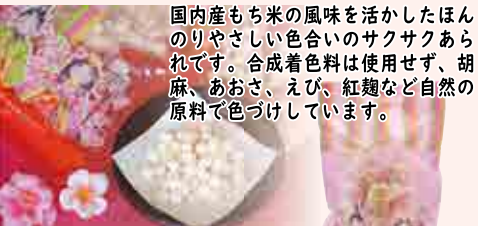
<原材料>もも(山梨県産白鳳)

7542 共成製菓 **常温**
ひな三色豆 80g
常温で180日 **310円**
(税込335円)

<原材料>甜菜糖(北海道)、大豆(北海道)、小麦粉(北海道)、抹茶(京都府)、着色料(クチナシ)

7559 松本製菓 **常温**
ひなおこし 60g
常温で120日 **450円**
(税込486円)

<原材料>麦芽水飴、うるち米、砂糖、抹茶、紅麹色素



国内産もち米の風味を活かしたほんのりやさしい色合いのサクサクあられです。合成着色料は使用せず、胡麻、あおさ、えび、紅麹など自然の原料で色づけています。

国産の米を使用したポンに、甘みをあっさりつけました。京都の抹茶を使用した抹茶味と、愛媛県産温州みかんを使用したみかん味とのミックスです。

家庭の炊飯器で手軽に美味しいおこわ飯の赤飯が出来ます。もち米は佐賀県産の「ひよこもち」を使用。小豆は特別栽培された北海道産小豆を使用。小豆煮汁を100%使用して、自然な色調に仕上がります。食品添加物は使用していません。

7566 松本製菓 **常温**
ひなあられ 40g
常温で120日 **320円**
(税込346円)

<原材料>もち米(国産)、食塩、干しえび、あおさ/着色料(紅麹)

7573 栗新 **常温**
みかんと抹茶のポンポン菓子 40g
常温で120日 **410円**
(税込443円)

<原材料>うるち米(国産)、砂糖、温州みかんパウダー、抹茶

7580 山清 **常温**
赤飯 祝御膳(2合炊き) 常温で365日 **956円**
もち米300g、小豆煮汁140g、(税込1032円)
小豆煮汁70g

<原材料>もち米(佐賀県産ひよこもち)、小豆煮汁(小豆(北海道産特別栽培)、食塩)、小豆煮汁(小豆(北海道産特別栽培))



国産の桜の花(八重桜)を塩漬にし、桜の花の塩漬液に梅酢と野菜色素を加えた赤酢液をセットした、炊き込みごはんの素です。桜のほんのりとした香りの炊き込みごはんは、春を食で楽しめ、卒業式や入学式などのお祝い事などにも最適です。2合用です。



栽培期間中に化学合成農薬を7割削減し、かつ化学肥料を使用せずに栽培した、山形県庄内の「てわのもち」を使用したひしもちです。※袋に入れたまま飾して下さい。

7597 マルアイ **常温**
桜ごはんの素(2合用) 2合用
常温で150日 **480円**
(税込518円)

<原材料>さくら(国産)、梅酢(和歌山県)、食塩/野菜色素

7603 庄内協同ファーム **常温**
ひしもち 160g
常温で60日 **560円**
(税込605円)

<原材料>もち米(国産)、よもぎ/紅麹色素

下記商品は通常品です。お届け日は2/6~2/9になります。
192 大阪愛農食品センター **冷凍**
やさい屋さんの甘酒 300g
冷凍で6ヶ月 **630円**
(税込680円)
※解凍後は、冷蔵庫に入れ10日以内に飲み下さい。

伊賀市の農薬不使用米・有機栽培米使用の麹とガイウォーターで作った飲む点滴ともいわれる甘酒。砂糖や他の甘味料を全く使わず麹のみの甘さのみ、保存料や添加物を一切使わず、高機能性の水ガイウォーターのみを使って作ったノンアルコール甘酒です。3倍に希釈しても美味しいです。<原材料>米こうじ(国産米)、水(ガイウォーター)



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。
ご了承のうえでご注文下さい。

※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	2/13	2/14	2/15	2/16
ご注文書 提出日	1/30	1/31	2/1	2/2



97 マルニ竹内商店 **冷凍**
かれい煮付け用 2〜3枚
冷凍で1ヶ月 **1598円⇒1430円**
(税込1726円⇒1544円)



〓 オススメ 〓

ふっくらと肉厚で脂がのった、大きめのカレイです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

9003 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。

98 マルニ竹内商店 **冷凍**
赤いか切身 300g
冷凍で1ヶ月 **1580円⇒1430円**
(税込1706円⇒1544円)



弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。

99 マルニ竹内商店 **冷凍**
甘えび中パック 12〜15尾
冷凍で1ヶ月 **1150円**
(税込1242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



9010 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 **1583円**
冷凍で1ヶ月 (税込1710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。

9027 マルニ竹内商店 **冷凍**
かに中身 250g
冷凍で1ヶ月 **2980円**
(税込3218円)



かにのほくし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

100 マルニ竹内商店 **冷凍**
ベニ切りかに 800g
冷凍で1ヶ月 **4200円**
(税込4536円)



獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。扱いやすく食べやすいように甲羅を除いて足のみを集めました。<原材料>ずわいがにに、食塩

9034 マルニ竹内商店 **冷凍**
せこかにボイルお徳用小パック 3〜4匹
冷凍で1ヶ月 **4300円⇒3980円**
(税込4644円⇒4298円)



〓 オススメ 〓
おいしい!

足取れのかにを含みます。内子(甲羅の中の赤い卵)が美味しいです。自然解凍でお召し上がりください。<原材料>せこかに、食塩

9065 大隅商店 **冷凍**
尾岱沼産
ホタテ貝柱 250g
冷凍で1年 **2222円**
(税込2400円)



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

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

9072 上杉商店(福井県) **冷凍**
しめさば 1枚(約110g)
冷凍で90日 **739円**
(税込798円)



国産のさばを用い、厳選した調味料でしめさばにしました。冷蔵庫内で解凍し、お好みの大きさにカットしてお召し上がり下さい。<原材料>さば(国産)、純米酢(福井県)、本みりん、粗糖、昆布、食塩

9089 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン
うなぎ蒲焼き(タレ付) 1尾(約130g)
冷凍で180日 **2880円**
(税込3110円)



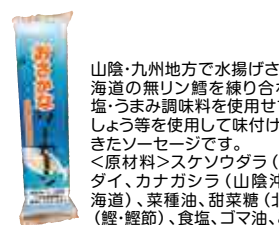
四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の蒲焼きです。フライパンで表裏を焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、山椒、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、粗製糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)

102 無茶々園 **冷蔵**
無茶々園のちりめん 40g
冷蔵で30日(開封前) **450円**
(税込486円)



愛媛県の西南部に位置する明浜海の良い海で獲れたちりめんです。塩を加えず、ミネラルを含む海水でゆで、昔ながらの天日乾燥をしています。<原材料>いわし稚魚(愛媛県宇和島)

9102 別所蒲鉾店 **冷蔵**
おさかなソーセージ 45g×2本
冷蔵で90日(開封前) **338円**
(税込366円)
※価格改定



山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰯を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うま味調味料を使用せずに、鰹だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活かしたソーセージです。<原材料>スケソウダラ(北海道)、マエソ、チダイ、カナガシラ(山陰沖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、栗種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰹・鰯)、食塩、ゴマ油、こしょう

9096 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン
うなぎ白焼き(タレ付) 1尾(約110〜120g)
冷凍で180日 **2710円**
(税込2926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、わさび醤油でお召し上がりください。<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗双糖

103 カネキ南波商店 **冷凍**
吟ほっけ開き 1枚(約270g)
冷凍で3ヶ月 **646円**
(税込698円)
※価格改定



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)

9119 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(北海道産)、食塩(シママース)

9126 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⇒1080円**
(税込1350円⇒1166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

104 いわて屋 **冷蔵**
北海道産小麦使用
ちくわぶ 160g
冷蔵で30日 **220円**
(税込238円)



厳選した北海道産小麦のみ使用したちくわぶです。味染みの良さともちりとした食感をお楽しみいただけます。<原材料>小麦粉(小麦:北海道)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16なります

9133 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
ごぼう棒天 30g×5本
冷蔵で2週間 **420円**
(税込454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

105 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
揚げボール 200g
冷蔵で2週間 **533円**
(税込576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

9140 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
丸天 50g×5枚
冷蔵で2週間 **658円**
(税込711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

107 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
高坂おでんセット 5種10個
(焼きちくわ・ゲンソ巻各1個、ごぼう巻2個、揚げボール・ミニさつま揚げ各3個)
冷蔵で2週間 **888円** (税込959円)



オススメ!!

おでんだけでなく、煮物に入れても美味しいです。それぞれ単品で、お弁当やおつまみにも。
＜原材料＞揚げボール=たら(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、本みりん、塩(シママース)、米油/ごぼう巻き=たら(北海道・アラスカ産)、ごぼう、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/ゲンソ巻き=たら、イカゲンソ、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)

106 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
焼きちくわ 90g×3本
冷蔵で2週間 **750円**
(税込810円)



ボリューム満点♪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)

9157 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
焼板かまぼこ 180g
冷蔵で2週間 **600円**
(税込648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)

9164 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
ケンチン焼き 250g
冷蔵で2週間 **650円**
(税込702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)

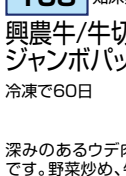
9171 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/サーロインステーキ用 300g
冷凍で60日 **2698円**
(税込2914円)



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 슬라이スでサンドし、サラタイルを少量かけなじませてから、強火でサッと焼いてください。焼きすぎると硬くなります。

9188 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 250g
冷凍で60日 **1318円**
(税込1423円)

108 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 400g
冷凍で60日 **1998円**
(税込2158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。

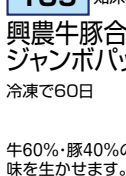
9195 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉 250g
冷凍で60日 **950円**
(税込1026円)

109 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 400g
冷凍で60日 **1350円**
(税込1458円)



牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かします。

9201 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
冷凍で60日 **1058円**
(税込1143円)



バラバラにほぐれた状態で冷凍していますので、必要量のみお使いいただけます。

110 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/カレー・シチュー用 200g
冷凍で60日 **1065円**
(税込1151円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9218 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ロース焼肉用 200g
冷凍で60日 **1350円**
(税込1458円)



味のあるロース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

9225 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 **1258円**
(税込1359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。

111 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 **1258円**
(税込1359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。

9232 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/スジ肉 200g
冷凍で60日 **638円**
(税込689円)



煮込むほどに柔らかくなります。

9249 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 **1188円**
(税込1283円)



味があっても美味しいお肉で1頭から2kgほどしか取れない希少な部位です。赤ワイン煮やジャガイモ・玉ねぎ・にんじん・ブロッコリーなどのお野菜と一緒にシチューなどお楽しみください。

9256 知床興農ファーム **冷凍**
北海道産 Angus 牛/ホルモンミックス 200g
冷凍で360日 **1080円**
(税込1166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 Angus 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

112 和歌山ポーク TONTON **冷蔵**
アグリソーセージ 300g
冷蔵で1ヶ月 **1200円**
(税込1296円)



布製ケーシングに詰め、ジュ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

9263 和歌山ポーク TONTON **冷蔵**
チョリソー 230g
冷蔵で1ヶ月 **822円**
(税込888円)



唐辛子のきいた、ピリッ辛口のソーセージ。大人の味です。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オースパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン

9270 和歌山ポーク TONTON **冷蔵**
カレーソーセージ 150g
冷蔵で1ヶ月 **647円**
(税込699円)



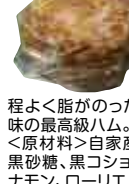
大人も子供も大好きな、カレー風味のあらひきソーセージ。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オースパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジョラム、カレー粉

113 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 **1598円**
(税込1726円)



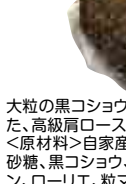
じっくりと煮した、脂身の少ない豚モモ肉のハム。パンにピッタリ。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9287 和歌山ポーク TONTON **冷蔵**
ロースハム 300g
冷蔵で1ヶ月 **2080円**
(税込2246円)



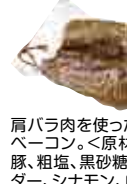
程よく脂がのった、あっさりとした風味の最高級ハム。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9294 和歌山ポーク TONTON **冷蔵**
スモークドハム 300g
冷蔵で1ヶ月 **2315円**
(税込2500円)



大粒の黒コショウとマスタードをまぶした、高級肩ロースハム。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ、粒マスタード、粒コショウ

9300 和歌山ポーク TONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン ※数量限定 300g
冷蔵で1ヶ月 **1699円**
(税込1834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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13～2/16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) **907円**
(税込980円)
鶏もも肉:120g、
鶏むね肉:120g、すきたれ:100g



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詰合せです。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・野菜を入れてお召し上がり下さい。
＜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

9317 シガポートリー 冷凍
塩麹で作った
サラダチキン **498円**
(税込538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

115 シガポートリー 冷凍
梅肉入りささみカツ **648円**
(税込700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)、有機バーム油、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
パン粉を使わない
チキンカツ **498円**
(税込538円)
冷凍で60日



鶏一番の皮なしむね肉をひと口サイズにカットして、米パフを砕いた衣をつけました。パリッとした食感のグルテンフリーのチキンカツです。
＜原材料＞鶏むね肉、焙煎米(国産米)、加工うるち白米粉(国産米)、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

116 シガポートリー 冷凍
鶏レバーの
煮込み風味 **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煮込みました。
＜原材料＞鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜

9331 シガポートリー 冷凍
鶏手羽中半割
ハーブ焼き用 **698円**
(税込754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、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)

117 シガポートリー 冷凍
炭火焼き風やき鶏 **626円**
(税込676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、てんぷん)、澱粉、植物油(ひまわり油)

9348 シガポートリー 冷凍
鶏むね肉の
スパイス&ハーブ焼き **470円**
(税込508円)
冷凍で60日



鶏一番のむね肉を千切り状にし、オリジナルのスパイスで味付けしてハーブで香り付けしました。
＜原材料＞鶏むね肉、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
鶏むね肉の塩麹&
スパイス焼き **480円**
(税込518円)
冷凍で60日



鶏一番のむね肉の千切りを自家製塩麹に漬けて、スパイスで味付けしました。
＜原材料＞鶏むね肉、塩麹、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)

9355 シガポートリー 冷凍
ガパオ風
ライスの具 **498円**
(税込538円)
冷凍で60日



鶏一番の挽挽きむねミンチにアジア風にブレンドした調味液を入れました。お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理。
＜原材料＞鶏むね肉、オイスターソース、魚醤、醤油、砂糖

119 シガポートリー 冷凍
鶏生つみれ **480円**
(税込518円)
冷凍で60日



卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお召し上がりください。
＜原材料＞鶏むね肉、鶏もも肉、パン粉(小麦:北海道)、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー

9362 那珂川キッチン 冷凍
走る豚
チーズカレーまん **646円**
(税込698円)
冷凍で150日



熊本ブランド豚「走る豚」のミンチと、あめ色に炒めた玉ねぎがカレーの深い味わいを引き立たせています。更によつてシュレッドチーズが旨味を凝縮!
＜原材料＞皮:【小麦粉(小麦:九州産)、粗糖、牛乳、生イースト、カレー粉】、具:【たまねぎ、豚肉、カレー粉(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚醤、とうがらし、黒こしょう)、シュレッドチーズ】

120 那珂川キッチン 冷凍
お弁当用チキンカツ **535円**
(税込578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し上がりください。また、卵でとして、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

9379 那珂川キッチン 冷凍
コーンクリーム
コロッケ **518円**
(税込559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な手作りコロッケ。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(北海道産または兵庫県、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、有機バゼリ(オランダ産)

121 那珂川キッチン 冷凍
チキンドリア **950円**
(税込1026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ア。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
＜原材料＞牛乳(岐阜県産)、米(滋賀県産)、玉ねぎ(北海道または兵庫県、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、有機バゼリ(オランダ産)

9386 千葉産直サービス 冷凍
もち豚しゅうまい 6個(180g) **615円**
(税込665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(鹿児島県喜界島産)、にんにく(国産)、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

122 千葉産直サービス 冷凍
もち豚
ニラまんじゅう **611円**
(税込660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(鹿児島県喜界島産)、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))

9393 千葉産直サービス 冷凍
鉄板焼き
八甲鴨ハンバーグ **628円**
(税込678円)
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)、玉ねぎ(国産)、パン粉【小麦粉(国産)、イースト、食塩】、鶏卵、食塩(海の精)、こしょう、ナツメグ

123 千葉産直サービス 冷凍
エコかざ鶏の
手作りつくね **500円**
(税込540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)、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

9409 ファインフーズ(香川県) 冷凍
冷凍さぬき
うどん 5食入り **680円**
(税込734円)
冷凍で1年



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ンのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のうどん1分～1分半程度ほぐ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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16になります

9546 食通 **冷蔵**
うずらの卵の水煮 6個入り×2
(ツインパック) **398円**
(税込430円)
開封前6ヶ月



非遺伝子組み換え飼料で育てたうずらの健康な卵を、天日塩だけで水煮にしました。＜原材料＞うずら卵(愛知県)、食塩

133 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 **258円**
(税込279円)



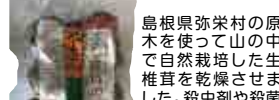
生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。＜原材料＞有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9553 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 **258円**
(税込279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)

9560 やさか共同農場 **常温**
干し椎茸 50g
600日 **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)

9577 無茶々園 **常温**
有機鷹の爪 7g
常温180日 **280円**
(税込302円)



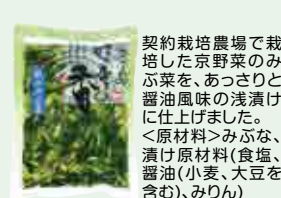
愛媛県産の有機栽培鷹の爪をそのまま乾燥させました。辛さだけでなく、独特の芳香があります。＜原材料＞有機鷹の爪(愛媛県)

134 福助製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
冷凍で3ヶ月 **385円**
(税込415円)



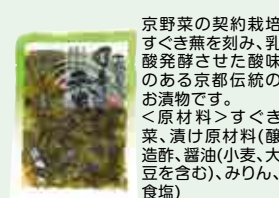
国産の小麦粉と北海道産のでんぷんを使用した、小麦が香るもちもちの生地です。＜原材料＞小麦粉(国産)、馬鈴薯デンプン(国産)、ナタネ油、塩(にがりを含んだものと塩)

9591 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜 150g
冷蔵で11日 **368円**
(税込397円)



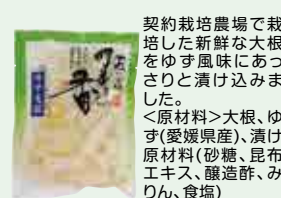
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。＜原材料＞みぶ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

9607 東明 **冷蔵**
刻みすくき 120g
冷蔵で90日 **368円**
(税込397円)



京野菜の契約栽培すくき蕪を刻み、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＞すくき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

135 東明 **冷蔵**
ゆず大根 150g
冷蔵で11日 **368円**
(税込397円)



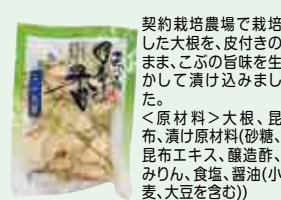
契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。＜原材料＞大根、ゆず(愛媛県産)、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)

9584 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
3年 **190円**
(税込205円)



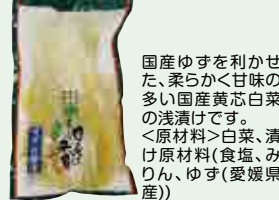
有機JAS認定の食べ切りサイズ、塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。＜原材料＞有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9614 東明 **冷蔵**
こぶ大根 150g
冷蔵で11日 **368円**
(税込397円)



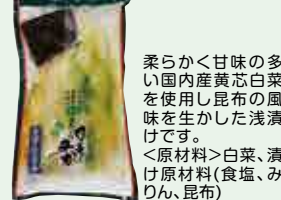
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。＜原材料＞大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

136 東明 **冷蔵**
ゆず白菜漬 250g
冷蔵で11日 **350円**
(税込378円)



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))

9621 東明 **冷蔵**
昆布白菜漬 250g
冷蔵で11日 **350円**
(税込378円)



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)

137 無茶々園 **冷蔵**
しそわかめちりめん(ふりかけ) 40g
冷蔵で30日 **580円**
(税込626円)



ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りしました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろんです。チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん(愛媛県産)、わかめ(愛媛県産)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

9638 無茶々園 **冷蔵**
ちりめん大根葉(混ぜごはんの素) 40g
冷蔵で30日 **580円**
(税込626円)



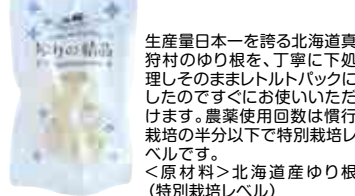
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマ油で炒めるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん(愛媛県産)、乾燥大根葉(愛媛県産)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

9645 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 **550円**
(税込594円)



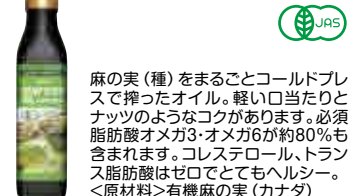
静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さっと水洗い後、ご使用下さい。＜原材料＞有機たけのこ(静岡県産)

9652 ベジタブルワークス **常温**
ゆりの結晶(レトルトゆり根) 100g
常温1年 **585円**
(税込632円)



生産量日本一を誇る北海道真狩村のゆり根を、丁寧に下処理しそのままレトルトパックにしたのでくにお使いいただけます。農業使用回数は慣行栽培の半分以下で特別栽培レベルです。＜原材料＞北海道産ゆり根(特別栽培レベル)

138 ヘンプキッチン **常温**
有機麻の実油 180g
16ヶ月 **1750円**
(税込1890円)



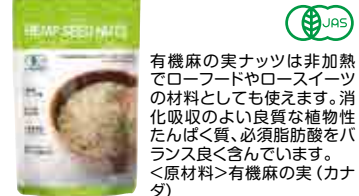
麻の実(種)をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%含まれます。コレステロール、トランス脂肪酸はゼロでとてもヘルシー。＜原材料＞有機麻の実(カナダ)

9669 ヘンプキッチン **常温**
有機麻の実油 340g
16ヶ月 **2950円**
(税込3186円)



＜原材料＞有機麻の実(カナダ)

9676 ヘンプキッチン **常温**
有機麻の実ナッツ 160g
16ヶ月 **1650円**
(税込1782円)



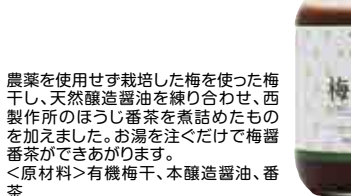
有機麻の実ナッツは非加熱でローフードやロースイーツの材料としても使えます。消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸をバランス良く含んでいます。＜原材料＞有機麻の実(カナダ)

9683 ヘンプキッチン **常温**
有機ヘンプパウダー(ヘンププロテイン) 160g
16ヶ月 **1550円**
(税込1674円)



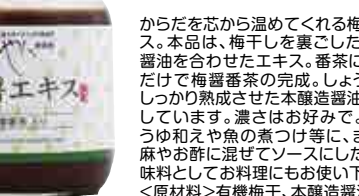
ヘンプパウダーは、麻の実を脱脂して微粉末に加工したものです。非加熱なのでローフード食材としてもお使いいただけます。植物性プロテインが豊富で、きな粉に似た味わいがあります。＜原材料＞有機麻の実(カナダ)

9690 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1850円**
(税込1998円)



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醤番茶ができてくれます。＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶

139 いんやん倶楽部 **常温**
梅醤エキス 250g
常温で1年 **1650円**
(税込1782円)



からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを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醤番茶の完成。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。濃さは好みで。梅しょうゆや魚の煮つけ等に、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

9706 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1950円**
(税込2106円)



濃縮番茶入り梅醤エキスに、手で絞った生姜汁を入れました。生姜の爽やかな香りと、発汗を促し身体を温める作用か?加わった生姜入り梅醤番茶をお手軽にお召し上がり下さい。＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶、生姜

9706 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1950円**
(税込2106円)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16なります

9713 平譯 優 **常温**
平譯さんの畑から 300g
金時豆 **675円**
(税込729円)

十勝平野で栽培期間中農薬・化成肥料を使わずに育てた金時豆です。完熟してから収穫したのでふくよかな旨みや風味があります。
<原材料>金時豆(北海道)

9720 平譯 優 **常温**
平譯さんの畑から 300g
うずら豆 **636円**
(税込687円)

十勝平野で栽培期間中農薬・化成肥料を使わずに育てたうずら豆です。完熟してから収穫したのでふくよかな旨みや風味があります。
<原材料>うずら豆(北海道)

140 日本食品工業株式会社 **常温**
洋風ブイヨン 15g×10袋
常温で1年 **655円**
(税込707円)

食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。
<原材料>チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、ポークエキス、こいくちみりの醤油、有機オリーブオイル、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
常温で1年 **655円**
(税込707円)

食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。中華風スープ、八宝菜等、中華料理のベースにお使いいただけます。
<原材料>ポークエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみりの醤油、ごま油、ラード、馬鈴薯澱粉、ガーリック、ジンジャー、オニオン粉末、ヤマト寒天、赤唐辛子、水

9744 チョーコー **常温**
香り立つ ゆず鍋つゆ 30ml(1人分)×4袋
1年 **370円**
(税込400円)

長崎県香川県ゆずと鹿児島県産南国元鶏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

在庫限り

141 富貴食研 **常温**
塩レモン鍋の素 150g(2~3人前)
製造日より9ヶ月 **398円**
(税込430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含ませ、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

在庫限り

自家製塩レモンを使ったさっぱりとしたスープです！

在庫限り

9751 富貴食研 **常温**
ごま鍋の素 150g(2~3人前)
製造日より9ヶ月 **398円**
(税込430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、鶏、こんぶ)、無調整豆乳、もち米飴、緑胡麻、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

在庫限り

ごまのコクと香りが食欲をそそります！

在庫限り

9775 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 80g(2~3人前)
カルボリカレーペースト 25ヶ月 **310円**
(税込335円)

お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成！豚肉に合う濃厚な辛辛スパイスカレーです。<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクルーバイン、米、フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグreek、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ

143 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 60g(2~3人前)
ジャフナカレーペースト 25ヶ月 **310円**
(税込335円)

お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成！魚とよく合う赤唐辛子の効いた爽やかな辛辛が特徴です。<原材料>醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグreek、ターメリック

9782 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 220g(約22皿分)
マイルド 25ヶ月 **580円**
(税込626円)

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、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料

辛さ…☆☆☆☆☆

144 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 220g(約22皿分)
オリジナル 25ヶ月 **580円**
(税込626円)

たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨みを引き出します。程よい辛さと爽やかな風味です。
<原材料>トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガラナ、ココナッツオイル、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料

9799 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 220g(約22皿分)
スパイシー 25ヶ月 **580円**
(税込626円)

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、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料

9805 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 180g
ひよこ豆カレー 辛さ控えめ 24ヶ月 **520円**
(税込562円)

ほくほくしたひよこ豆とココナツミルクを合わせて、スパイス感はあるながらも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>ココナツミルク、ひよこ豆、ココナツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米

辛さ…☆☆☆☆☆

145 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 180g
チキンカレー 辛口 24ヶ月 **520円**
(税込562円)

※価格改定
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、ココナツ風味のカレーです。
<原材料>たまねぎ、鶏肉、ココナツミルク、香辛料、ココナツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グァーガム)

9812 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 180g
ポークカレー 中辛 24ヶ月 **460円**
(税込497円)

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、ココナツ風味のカレーです。
<原材料>なす、たまねぎ、豚肉、ココナツミルク、香辛料、ココナツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グァーガム)

9829 第3世界ショップ **常温**
カレーの壺 180g
キーマカレー 辛口 24ヶ月 **460円**
(税込497円)

鶏ひき肉に青とう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>ココナツミルク、鶏肉、香辛料、トマトペースト、ココナツオイル、たまねぎ、米、粗糖、食塩

辛さ…☆☆☆☆☆

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16になります

9836 第3世界ショップ 常温
チャツネ 260g
賞味期限
2024年6月30日
以降のもの

9836 第3世界ショップ 常温
チャツネ 260g
SALE 580円⇒480円
(税込626円⇒518円)
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）

9843 第3世界ショップ 常温
ココナッツミルク 200ml
24ヶ月
※価格改定 (税込346円)
320円
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）

146 第3世界ショップ 常温
シンガラジャの天日塩 150g
380円
(税込410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砕しています。＜原材料＞海水（インドネシア）

9850 第3世界ショップ 常温
シンガラジャの天日塩 1kg
1100円
(税込1188円)
メーカー在庫限り
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）

9867 エコネットみなまた 常温
蓮根うどん 200g
24ヶ月
418円
(税込451円)
国産小麦粉に、熊本県八代市産の農業・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなのこしのよさをご賞味下さい。＜原材料＞小麦粉（九州、北海道）、れんこん粉（熊本県）、食塩（兵庫県）

147 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）

9874 エコネットみなまた 常温
あおさ佃煮 120g
6ヶ月
550円
(税込594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、磯の香りがぎゅっと詰まっています。＜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）

9881 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、その後潮風にあってじっくり天日干しにしました。＜原材料＞ひじき（不知火海）

9898 エコネットみなまた 常温
ごま油 185g
常温で1年
685円
(税込739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、一番搾りごま油です。＜原材料＞ごま（アフリカ・南米産）

148 エコネットみなまた 常温
ごま油 825g
常温で1年
2296円
(税込2480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、一番搾りごま油です。＜原材料＞ごま（アフリカ・南米産）

9904 エコネットみなまた 常温
椿油 100ml
常温で180日
1580円
(税込1738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）

149 アルファードスタッフ 常温
オーガニック・パンケーキミックス 480g
製造日より12ヶ月
860円
(税込929円)
卵と牛乳だけでホテルの朝食のようなパンケーキが作れます。からだにやさしいオーガニックのパンケーキです。＜原材料＞有機小麦粉（オーストラリア）、有機砂糖、食塩、有機サツワー粉、ベーキングパウダー（アルミニウムフリー）、香料（天然バニラ香料）

9911 ラムフォード 常温
ベーキングパウダー 113g
常温で2年半
370円
(税込400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%、コーンスターチ（遺伝子組換えでない）26%

9928 アリサン 常温
有機コーンスターチ 100g
常温で1年
250円
(税込270円)
非遺伝子組み換え、酸防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりまけ、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）

9935 無茶々園 常温
れもんストレート果汁 150ml
製造日より180日
600円
(税込648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）

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

9942 やさか共同農場 冷蔵
ゆず味噌 200g
冷蔵で180日
540円
(税込583円)
無農薬ゆずを丸ごと生かした柚子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柚子の風味が特徴です。※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）、洗剤

9959 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）

9966 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）

9973 ムソー 常温
AUGA オーガニック ビーツスープ 400g
常温で1年
555円
(税込600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、トマトの旨味が食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応＜原材料＞有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機玉ねぎ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機りんご、有機小麦粉、有機黒コショウ、有機パセリ

9980 ムソー 常温
AUGA オーガニック トマトスープ 400g
常温で1年
555円
(税込600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、有機パセリ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米コショウ、有機パセリ、有機ペイリーフ、有機オレガノ

9997 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
555円
(税込600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、有機米コショウ、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

8006 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
555円
(税込600円)
9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わい。＜原材料＞有機人参、有機キャベツ、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機パセリ、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、有機米コショウ、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

8013 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
555円
(税込600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、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、有機ペイリーフ、有機オースルバイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ

151 木次乳業 冷蔵
カマンベールチーズ 120g
冷蔵で35日
960円
(税込1037円)
マイルドでミルクィなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、白カビ胞子、食塩

8020 木次乳業 冷蔵
プロボローネチーズ 380g
冷蔵で5ヶ月
1900円
(税込2052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 Starter、レンネット、食塩

8037 木次乳業 冷蔵
プロボローネピッコロ 100g
冷蔵で90日
540円
(税込583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 Starter、レンネット、食塩

152 木次乳業 冷蔵
イズモ・ラ・ルージュ 180g
冷蔵で4ヶ月
1010円
(税込1091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 Starter、レンネット、食塩

8044 木次乳業 冷蔵
ナチュラルスナッカー 70g
冷蔵で40日
470円
(税込508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 Starter、レンネット、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16なります

8051 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)



153 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
常温で180日 **640円**
(税込691円)

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



8068 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 **1080円**
(税込1166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、風味にココを添えています。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定を取得しています。<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



8075 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)



154 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)



8082 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)



8099 第3世界ショップ 常温
ダーズリンティ 80g
常温で1年 **1200円**
(税込1296円)



マスカットフレーバーと呼ばれる、非常に上品で柔らかな芳香が特徴です。ストレートティーで芳醇な香りをお楽しみいただくのがオススメです。茶葉は有機JAS認定を取得しています。
<原材料>紅茶(インド)

8105 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 80g
常温で1年 **700円**
(税込756円)



海外の有機認定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つけた、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りつけています。人工香料の強い香りが苦手な方にもオススメです。
<原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)

155 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
常温で1年 **480円**
(税込518円)



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)

8112 第3世界ショップ 常温
シンガンパティ紅茶 100g
常温で1年 **500円**
(税込540円)



シンガンパティ紅茶の味は、甘い香りと柔らか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定を受けており、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)

8129 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランココヒー豆 200g
※海外有機認証あり 1年 **900円**
(税込972円)



自然の森の生態系を活かした農法を実践しています。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。中深煎りですっきりとした飲み口とまろやかな甘味が特徴です。
<原材料>コーヒー豆(グアテマラ)

156 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランココヒー粉 200g
※海外有機認証あり 1年 **900円**
(税込972円)



海外の有機認証の他に、レインフォレスト・アライアンス認証など取得しています。
<原材料>コーヒー豆(グアテマラ)

8136 第3世界ショップ 常温
カフェインレス
コーヒー粉 100g
920円⇒830円
(税込994円⇒896円)
賞味期限2024年6月28日以降のもの



サンタ・フェリサ農園のコーヒー豆を、国内工場で二酸化炭素と水だけでカフェインを除去しました。深煎り・中挽きで華やかなアロマとマイルドな味わいです。
<原材料>コーヒー豆(グアテマラ)

8143 第3世界ショップ 常温
Artisan
水出しアイスコーヒー 15g×6袋
1年 **620円**
(税込670円)



水出しできるバ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取り、国内で深煎り、細挽きに焙煎加工しています。一晩、水に入れるだけで本格コーヒーが出来上がります。(250~350ml/1袋当たり)
<原材料>コーヒー粉(生豆生産国:グアテマラ)

8150 第3世界ショップ 常温
Stick
黒糖ココア 13g×5本
1年 **600円**
(税込648円)



フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみを使用しました。海外有機認定を取得しています。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

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



ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳のみを原材料とし、すべて素性が明らかな国産原料を使用しています。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



8167 にのらく茶園 常温
葉月の素
(べにふうき国産有機緑茶) 85g
1400円
(税込1512円)

オーガニックで丁寧に栽培・製茶されたべにふうき緑茶は煮出してもエグ味が少なく、すっきり飲みやすいです。ムスミスの季節にメルヒェカテンを摂りたい方は煮出しがオススメです。
<原材料>有機茶葉(愛媛県)

8174 海東ブラザーズ 常温
有機黒烏龍茶
ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年 **550円**
(税込594円)



旬にこだわった手摘みの茶葉のみを使っているため、烏龍茶本来の深い味わいと甘さ、芳醇な香りをお楽しみいただけます。
<原材料>有機烏龍茶(中国福建省)

8181 海東ブラザーズ 常温
有機ジャスミン茶
ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年 **550円**
(税込594円)



まるで急須で淹れたようなジャスミンの貴重な香りをお楽しみいただけます。人に優しく、安心・安全な環境から生まれたお茶です。
<原材料>有機ジャスミン茶(中国湖南省)

8198 海東ブラザーズ 常温
有機金花
プーアル茶 ティーバッグ 1.2g×15包
製造より3年 **550円**
(税込594円)



「シルクロードの神秘的なお茶」と呼ばれ、身体に必要なアミノ酸、ビタミン、ミネラルが多種あり、さまざまな栄養を豊富に含んでいます。
<原材料>有機黒茶(中国湖南省)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16になります

8204 エコネットみなまた

常温

ごぼう茶



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み、ごぼうの力が凝縮されたうま味と香りの良いお茶です。
<原材料>ごぼう(宮崎県)

3g×10包
550円
(税込594円)

158 エコネットみなまた

常温

ごぼう茶



やかんに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いいただけます。
<原材料>ごぼう(宮崎県)

3g×30包
1280円
(税込1382円)

8211 井筒ワイン

冷蔵

井筒ワイン・赤(甘口)



赤としてはまれな、甘味を残した口当たりが特徴です。
<原材料>ぶどう(長野県産コンコード種)
<アルコール度数>14%未満
※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

720ml
1360円
(税込1496円)

8228 井筒ワイン

冷蔵

井筒ワイン・白(辛口)



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歳以上に限定させていただきます。

720ml
1360円
(税込1496円)

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。



8235 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)

8242 ミヤトウ野草研究所 常温

高原の泉・白

500ml

常温で1年

1050円

(税込1155円)

厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。



8259 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)

8266 ミヤトウ野草研究所 常温

ユアラーゼ・ブルーベリープラス

500ml

常温で2年

4240円

(税込4579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。

厳選された素材の栄養を凝縮させた発酵酵素飲料。1日15~20ml程度お召し上がりください。

高原の泉・赤 <原材料>ヤマブドウ、ブルーベリー、カワラケツメイ、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、パインアップル、ナバナ、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、パインアップル、ナバナ、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。

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、オオバコの葉、クコ、ヨモギ

ユアラーゼ・ブルーベリープラス <原材料>野草類/アカザ、アカメカシワ、アマチャヅル、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、オトギリソウ、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、クコの実、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツツアケビ、ツクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコギリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、ブロッコリー、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、パインアップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

8273 第3世界ショップ

常温

ピーカン

※海外有機認証

180日



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)

65g
640円
(税込691円)

159 第3世界ショップ

常温

徳用アーモンド

(食塩不使用)

180日



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)

230g
1480円
(税込1598円)

8280 第3世界ショップ

常温

徳用くるみ(生)

180日



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)

200g
1380円
(税込1490円)

160 第3世界ショップ

常温

徳用ミックスナッツ

180日



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

200g
1380円
(税込1490円)

8297 第3世界ショップ

常温

黒糖くるみ

180日



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。じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさ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

65g
460円
(税込497円)

8303 第3世界ショップ

常温

きな粉くるみ

180日



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朴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

65g
460円
(税込497円)

161 第3世界ショップ

常温

メープルアーモンド

180日



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

40g
460円
(税込497円)

8310 第3世界ショップ

常温

カシューナッツ カレー味

180日



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。<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

60g
550円
(税込594円)

8327 第3世界ショップ

常温

アーモンドミックス

ちりめんのり塩

30g



480円⇒430円
(税込518円⇒464円)

SALE

海外有機認証アーモンドをあおさのりと焼き塩で味付けし、ローストちりめんミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす・静岡県)、食塩、なたね油、あおさのり

8334 第3世界ショップ

常温

アーモンドミックス

桜えびペペロンチーノ

30g



480円⇒430円
(税込518円⇒464円)

SALE

海外有機認証アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、素干し桜えび(桜えび・静岡県)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

8341 第3世界ショップ

常温

グラノーラクランチ

メープル

44g



480円⇒430円
(税込518円⇒464円)

SALE

オートミールとアーモンドにメープルシロップの甘みを加え、香ばしく焼き上げています。オートミール・アーモンド・レーズン、海外有機認証を取得しています。<原材料>オートミール(アメリカ製造)、小麦粉(国内製造)、メープルシロップ(カナダ製造)、アーモンド、ごめ油、レーズンペースト、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16なります

◎ご案内休止のお知らせ

げんきタウン
国産の米粉と大豆粉
ケーキミックス プレーン
国産の米粉と大豆粉
ケーキミックス さつまいも
国産の米粉と大豆粉
ケーキミックス かぼちゃ



入荷都合により、ご案内を休止いたします。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願い致します。

8495 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 380円 (税込410円)
緑茶 120日



奈良県月ヶ瀬健康茶園の有機緑茶粉末を使用しました。緑茶の味がまるやかなクッキーに仕上げました。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、有機緑茶粉末(奈良県)、有機ココナツパウダー、食塩

8501 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 380円 (税込410円)
プレーン 120日



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)、さつま芋澱粉(国産)、有機ココナツパウダー(スリランカ)、食塩

8518 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 380円 (税込410円)
ココナツ 120日



サクッとした食感でココナ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、有機ココナツパウダー(スリランカ)、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、食塩

8525 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 380円 (税込410円)
黒蜜きなこ 120日



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)、有機豆乳、きな粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、食塩

8532 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 400円 (税込432円)
レモン 120日



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です。有機レモンピールを贅沢に使った爽やかなクッキーです。
＜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)、有機レモンピール(イタリア)、有機豆乳、大豆粉(国産)、有機レモン果汁(イタリア)、食塩

8549 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 400円 (税込432円)
ソイラテ 120日



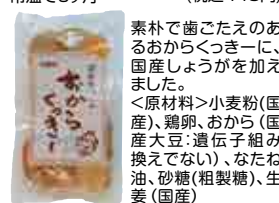
ほろにがコーヒーと豆乳のまろやかなソイラテクッキー。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機ココナツパウダー(スリランカ)、有機インスタントコーヒー(コロンビア)、食塩

8556 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装) 400円 (税込432円)
チョコ 120日



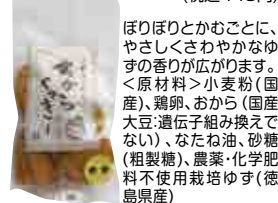
ビターチョコとココアの濃厚な香りと、ほどよい甘さのクッキーです。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機チョコレートチップ(ベルギー)、有機ココアパウダー(オランダ)、食塩

8563 きとうむら 常温
おからくっきー 75g 410円 (税込443円)
しょうが 常温で6ヶ月



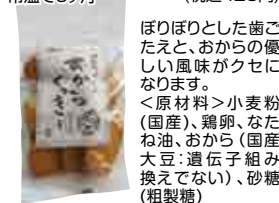
素朴で歯ごたえのあるおからくっきーに、国産しょうがを加えました。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産)、大豆(遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、生姜(国産)

8570 きとうむら 常温
おからくっきー 75g 410円 (税込443円)
ゆず 常温で6ヶ月



ほろほろとかわかると、やさしくかわ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)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8587 きとうむら 常温
おからくっきー 75g 389円 (税込420円)
プレーン 常温で6ヶ月



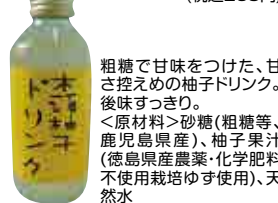
ほろほろとした歯ごたえと、おからの優しい風味がクセになります。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産)、大豆(遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗製糖)

8594 きとうむら 常温
おからくっきー 75g 410円 (税込443円)
ごま 常温で6ヶ月



たっぷり入った黒ごまと、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)、黒ごま(国産)なし

8600 きとうむら 常温
木頭柚子ドリンク 180ml 243円 (税込263円)
常温で6ヶ月



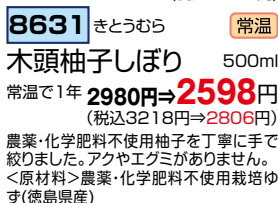
粗糖で甘味をつけた、甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すっきり。
＜原材料＞砂糖(粗糖等、鹿児島県産)、柚子果汁(徳島県産農薬・化学肥料不使用栽培ゆず使用)、天然水

8617 きとうむら 常温
ゆずじゃむ 155g 535円 (税込578円)
常温で1年



手搾りの柚子皮と、北海道産ビーツグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ビーツグラニュー糖(北海道産)

8624 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 250ml 1680円 (税込1814円)
常温で1年

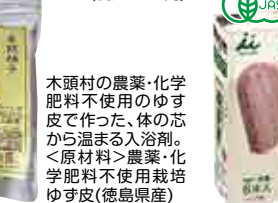


8631 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 500ml 2980円⇒2598円 (税込3218円⇒2806円)
常温で1年
農薬・化学肥料不使用柚子を丁寧に手で絞りました。アクやエグミがありません。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)



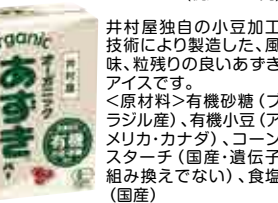
木頭村の農薬・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

8648 きとうむら 常温
ゆず湯 25g×5袋 864円 (税込950円)
常温で2年



木頭村の農薬・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

8655 井村屋 冷凍
オーガニックあずきバー 6本入り 580円 (税込626円)



井村屋独自の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)

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: kaian@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	廣井 智之
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月19日
次回研修の受講期限	令和8年4月18日
研修実施団体名	泉大津小売酒販組合

8358 第3世界ショップ 常温
有機ミルクチョコレート 100g
(カカオ分38%)
14ヶ月
650円
(税込702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、有機機カオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バナナ

162 第3世界ショップ 常温
有機ビターチョコレート 100g
(カカオ分55%)
24ヶ月
650円
(税込702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>有機機カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バナナ

8365 第3世界ショップ 常温
有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g
(カカオ分38%)
12ヶ月
720円
(税込778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、有機機カオマス、有機黒糖、有機バナナ

163 第3世界ショップ 常温
有機エクストラチョコレート 100g
(カカオ分71%)
24ヶ月
650円
(税込702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しり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>有機機カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バナナ

8372 第3世界ショップ 常温
有機ソルト&キャラメルチョコレート 100g
(カカオ分55%)
12ヶ月
650円
(税込702円)


カリカリ食感のキャラメルクラッシュと海塩が入ったビターチョコ。カカオ分55%。
<原材料>有機機カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャラメル、有機黒糖、食塩、有機バナナ

8389 第3世界ショップ 常温
有機ブラリネチョコレート 100g
(カカオ分35%)
12ヶ月
720円
(税込778円)


ヘーゼルナッツブラリネの上品な香りと香ばしさを閉じ込めた、なめらかな口だ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、有機機カオマス、有機黒糖、有機バナナ

8396 第3世界ショップ 常温
有機ウィンターチョコレート 100g
(カカオ分35%)
12ヶ月
780円
(税込842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ブラリネを閉じ込めた、とろけるように滑らかな口溶けが特徴です。口に含んだ瞬間、シナモンとコリアンダーが舞い出すスパイスでアロマティックな香りは一度食べたら忘れら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、有機機カオマス、有機黒糖、有機シナモン、有機コリアンダー、有機バナナ

164 第3世界ショップ 常温
有機オレンジビターチョコレート 50g
(カカオ分65%)
18ヶ月
400円
(税込432円)


柑橘の爽やかな香りのビターチョコレート。
<原材料>有機機カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バナナ、オレンジ香料

8402 第3世界ショップ 常温
有機ジンジャーレモンチョコレート 50g
(カカオ分55%)
18ヶ月
400円
(税込432円)


ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ごたえと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラス。
<原材料>有機機カオマス、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、有機バナナ、レモン香料

◎ご案内終了のお知らせ
第3世界ショップ
有機ホワイトチョコレート
(カカオレス)

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、よろしくお願い致します。

8419 第3世界ショップ 常温
有機カカオ80%チョコレート 50g
24ヶ月
400円
(税込432円)


カカオの力強い香りとコク、上質な苦みと酸味が少し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>有機機カオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機バナナ

8426 第3世界ショップ 常温
珈琲豆チョコ 50g
365日
440円
(税込475円)

グアテマラで有機栽培されたコーヒー豆を深煎りにし、有機認証を受けたクーベルチョコレートでコーティングしました。<原材料>チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、有機コーヒー豆

165 第3世界ショップ 常温
レーズンチョコ 50g
180日
440円
(税込475円)

農薬や化学肥料に頼らない方法で栽培されたレーズンを海外有機認証を受けたチョコレートでコーティングしました。<原材料>チョコレート(粗糖、カカオマス、ココアバター、全粉乳)、レーズン、なたね油(遺伝子組み換えでない)

8433 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ 50g
180日
440円
(税込475円)

国際的な有機認証を受けたクーベルチョコレート・ドライクランベリーを使用。絶妙な甘酸っぱさです。<原材料>チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)

8440 第3世界ショップ 常温
塩チョコ×カシュー 35g
180日
440円
(税込475円)

衣のサクサク食感とほのぼの塩気があどけなく味わい。海外有機認証を受けたクーベルチョコレートの爽やかな酸味が他に無い組み合わせの美味しさを引き出します。<原材料>チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、カシューナッツ、小麦粉、ビート糖(てん菜:国産)、コーンスターチ、食塩

8457 第3世界ショップ 常温
抹茶チョコ×カシュー 180日
440円
(税込475円)

京都産有機抹茶の旨味とほのかな苦み、まろやかなホワイトチョコが癖になります。<原材料>ホワイトチョコ(ココアバター、粗糖、全粉乳)、カシューナッツ、小麦粉、ビート糖(てん菜:国産)、コーンスターチ、有機抹茶

8464 第3世界ショップ 常温
アールグレイチョコ×くるみ 180日
440円
(税込475円)

海外有機認証を受けたカリフォルニアのくるみをアールグレイ紅茶を練り込んだホワイトチョコでコーティングしました。<原材料>ホワイトチョコ(ココアバター、粗糖、全粉乳)、くるみ、アールグレイ紅茶パウダー/ベルガモット香料

8471 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ 180日
440円
(税込475円)

クランベリーチョコに、ドライクランベリー・レーズン・ピーカンナッツ・くるみをミックス。甘酸っぱいドライクランベリーが味わいの中心になるミックスです。<原材料>クランベリーチョコレート(チョコレート、ドライクランベリー)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、ローストピーカンナッツ、レーズン、くるみ

8488 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ×パイナップル×ナッツ 180日
440円
(税込475円)

クランベリーチョコに、ドライパイナップル・レーズン・ピーカンナッツ・カシューナッツをミックス。ドライパイナップルの爽やかな酸味が他に無い組み合わせの美味しさを引き出します。<原材料>クランベリーチョコレート(チョコレート、ドライクランベリー)、ドライパイナップル、ローストピーカンナッツ、レーズン、ローストカシューナッツ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16なります

8709 ネイチャーズ・ファINEスト **常温**
芳醇 黄金さきいか 28g
常温120日 **598円**
(税込646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

8716 ネイチャーズ・ファINEスト **常温**
素焼 あたりめ 24g
常温180日 **598円**
(税込646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

8723 フルーツバスケット **常温**
みるく小町 80g
常温で1年 **325円**
(税込351円)



昔ながらの京風ミルク飴です。地元元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

8730 フルーツバスケット **常温**
コーヒー飴 80g
常温で1年 **325円**
(税込351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）

8662 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

8679 アリモト **常温**
ひとくち塩せんべい 75g
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

8686 アリモト **常温**
島醤油せんべい 80g
常温で150日 **298円**
(税込322円)



国産原料にこだわった素朴でこだわりの醤油であっさりとした一口サイズのお煎餅です。
＜原材料＞うるち米（国産）、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰹節粉、寒天

8693 アリモト **常温**
ひとくち海老せんべい 70g
常温で150日 **298円**
(税込322円)



味付けは素朴なあっさりサラダ味、食べやすい一口サイズのお煎餅です。
＜原材料＞うるち米（国産）、米油、塩、干海老、昆布粉末、鰹節粉

8747 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)



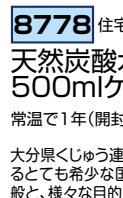
農薬不使用栽培れんこんと生姜のど飴です。甘すぎず、れんこんの風味を楽しめます。
＜原材料＞麦芽水飴、洗双糖（鹿児島県）、生姜（長崎県）、れんこん粉（熊本県）、こま（熊本県、長崎県）

8754 エコネットみなまた **常温**
マーマレードジャム 140g
6ヶ月 **498円**
(税込538円)

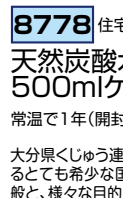


水産産の農薬・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけですべて手作りで作りました。
＜原材料＞甘夏みかん（熊本県）、温州みかん（熊本県）、粗糖（鹿児島県）

8761 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500ml6本
常温で1年（開封前） **1150円**
(税込1242円)



8778 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500mlケース(24本)
常温で1年（開封前） **4280円**
(税込4622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

8884 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごま油「元気」 150g
冷蔵で40日 **2980円**
(税込3218円)



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

3週スポット予約品コーナー

※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	2/20	2/21	2/22	2/23
ご注文書提出日	1/30	1/31	2/1	2/2

8877 東城愛農有機野菜の里 **常温**
青大豆のきな粉 50g
3か月 **268円**
(税込289円)



青大豆を炒ってきな粉にしました。少量企画にしました。
＜原材料＞青大豆

8884 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごま油「元気」 150g
冷蔵で40日 **2980円**
(税込3218円)



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

8891 東城愛農有機野菜の里 **常温**
えごまパウダー 40g
常温で75日
※価格・規格改定 **350円**
(税込378円)



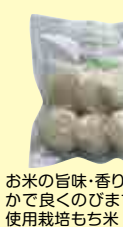
和え物やそのまま振りかけてお召し上がりください。
＜原材料＞えごま

8822 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
玄米丸餅 6個
冷蔵で15日 **646円**
(税込698円)



玄米の香ばしい風味たっぷりの素朴な味わい。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）

8839 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
白丸餅 6個
冷蔵で15日 **613円**
(税込662円)



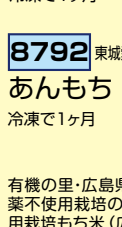
お米の旨味・香りの広がります。なめらかで良くのびます。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）

8846 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
よもぎ丸餅 6個
冷蔵で15日 **660円**
(税込713円)

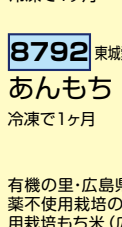


東城町の清らかな自然の中で育ったよもぎが香しい。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、よもぎ（自生）

8785 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
あんもち 3個
冷凍で1ヶ月 **548円**
(税込592円)



8792 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
あんもち 5個
冷凍で1ヶ月 **830円**
(税込896円)



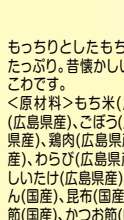
有線の里・広島県庄原市東城のもち米を搗いた、なめらかでよくのびるお餅に農薬不使用栽培の大豆と粗糖で作った手作り餡を入れました。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、モラセスシュガー、農薬不使用栽培大豆（国産）、塩

8853 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
山菜おこわ 200g
冷凍で21日 **460円**
(税込496円)



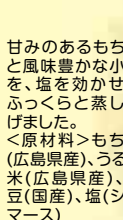
もちりとしたもち米に、山菜の旨味がたっぷり。昔懐かしい、あたたかい味のおこわです。
＜原材料＞もち米（広島県産）、うるち米（広島県産）、ごぼう（広島県産）、人参（広島県産）、鶏肉（広島県産）、たけのこ（広島県産）、わらび（広島県産）、ふき（広島県産）、しいたけ（広島県産）、しょうゆ（国産）、みりん（国産）、昆布（国産）、さば節（国産）、あじ節（国産）、かつお節（国産）

8853 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
山菜おこわ 200g
冷凍で21日 **460円**
(税込496円)



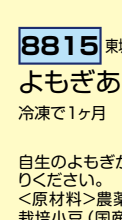
もちりとしたもち米に、山菜の旨味がたっぷり。昔懐かしい、あたたかい味のおこわです。
＜原材料＞もち米（広島県産）、うるち米（広島県産）、ごぼう（広島県産）、人参（広島県産）、鶏肉（広島県産）、たけのこ（広島県産）、わらび（広島県産）、ふき（広島県産）、しいたけ（広島県産）、しょうゆ（国産）、みりん（国産）、昆布（国産）、さば節（国産）、あじ節（国産）、かつお節（国産）

8860 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
赤飯 200g
冷凍で21日 **460円**
(税込496円)

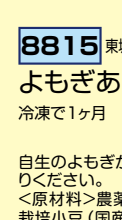


甘みのあるもち米と風味豊かな小豆を、塩を効かせてふくらと蒸し上げました。
＜原材料＞もち米（広島県産）、うるち米（広島県産）、小豆（国産）、塩（シママース）

8808 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 3個
冷凍で1ヶ月 **548円**
(税込592円)

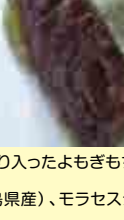


8815 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 5個
冷凍で1ヶ月 **830円**
(税込896円)

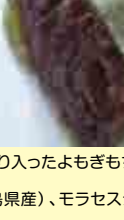


自生のよもぎが香る、あずき餡がたっぷり入ったよもぎもち。焼いてお召し上がりください。
＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、モラセスシュガー、農薬不使用栽培小豆（国産）、塩、よもぎ（自生）

8808 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 3個
冷凍で1ヶ月 **548円**
(税込592円)



8815 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 5個
冷凍で1ヶ月 **830円**
(税込896円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/13~2/16になります

8907 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉
ドッグフード 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月

酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調節してください。フードの切り替えは、現在の食事に少しずつ混ぜながら行うことをお勧めします。＜原材料＞乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹工、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8914 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉
ドッグフード お試し用 120g
375円
(税込413円)
常温で6ヶ月

酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調節してください。お試しサイズの120g入りです。＜原材料＞乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹工、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8921 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉
ドッグフード 小粒タイプ 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月

ジロ吉ドッグフードに小粒タイプが登場。中型～小型犬が食べやすいようにひと回りほど粒が小さくなっています。＜原材料＞乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹工、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8938 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉
キャットフード 500g
1650円
(税込1815円)
常温で6ヶ月

安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食（おかずタイプ）成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。＜原材料＞魚粉（ササガ 76.0%）、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

8945 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉
キャットフード お試し用 120g
480円
(税込528円)
常温で6ヶ月

安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食（おかずタイプ）成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。＜原材料＞魚粉（ササガ 76.1%）、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

手軽に押すだけで
ふわふわの泡

7337 太陽油脂 常温
パックスオリー
フェイスフォーム 150ml
852円
(税込938円)

7344 太陽油脂 常温
パックスオリー
フェイスフォーム詰替 140ml
640円
(税込704円)

天然成分をたっぷり配合した植物性石けん。シェービング用としても。＜原材料＞水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、ムクロジエキス、ローズ水、ニュウコウ、ウイキョウエキス、エタノール、クエン酸



7351 太陽油脂 常温
パックスナチュロン/
クリームソープ 100g
173円
(税込190円)



ひまわり油とホホバ油を配合し、しっとりとした洗い上がり。無香性。＜原材料＞石けん素地、ハイブリッドヒマワリ油、ホホバ油、トコトリエノール

オリーブ由来の『パックスオリー』は100%自然由来成分*にこだわり、洗剤に石けんを使用したサステナブルで、肌にやさしいブランドです。

8952 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ 450ml
1650円
(税込1815円)

8969 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ 詰替え用 400ml
1250円
(税込1375円)

※液体タイプに変わりましたので、旧ボトルにはご使用できません。

100%自然由来成分*にこだわり、洗剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とりといた液体になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。＜成分＞水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール



8976 太陽油脂 常温
オリー ヘアコンディショナー 450ml
1650円
(税込1815円)

8983 太陽油脂 常温
オリー ヘアコンディショナー 詰替え用 400ml
1250円
(税込1375円)

※液体タイプに変わりましたので、旧ボトルにはご使用できません。

石けん由来のヘアソープです。洗った後の地肌や髪に潤いヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。



100%自然由来成分にこだわり、洗剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とりといた液体になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。＜成分＞水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール

100%自然由来成分の石けん専用ヘアコンディショナーです。石けん由来のヘアソープです。洗った後の地肌や髪に潤いヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。＜成分＞水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

8990 太陽油脂 常温
オリー ボディソープ 450ml
1400円
(税込1540円)

7306 太陽油脂 常温
オリー ボディソープ詰替え用 400ml
1000円
(税込1100円)

※泡で出てくるボトルに詰替えてお使いください。

濃密な泡で出るタイプ。手で洗うことで、余計な摩擦を減らす。お肌をやさしく洗えます。



7313 太陽油脂 常温
オリー ボディコンディショナー 450ml
1400円
(税込1540円)

7320 太陽油脂 常温
オリー ボディコンディショナー 詰替え用 400ml
1000円
(税込1100円)

※液体タイプに変わりましたので、旧ボトルにはご使用できません。

バスタイムで完結する保湿の新しい習慣。身体に塗布して洗い流す。乾燥を防ぎます。



泡で出てくる、100%自然由来成分の石けんボディソープです。オリーブ油を使用した石けんの濃密な泡が、地肌の古い皮脂や汚れをしっかりと取り除きます。＜成分＞水、カリ石けん素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。保湿ケアの新習慣！石けんボディソープで洗った後に、全身に塗って洗い流すだけの簡単ケア。＜成分＞水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、水添アルネン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

7368 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、地中海地方原産のオリーブオイルとローレルオイルを原料に、添加剤や香料をまったく使用しない石鹸を、伝統を守りながら手作りしています。＜原材料＞オリーブ油、ローレル油



7375 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 25ml
1272円
(税込1399円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。＜成分＞馬油

7382 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 60ml
2650円
(税込2915円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。＜成分＞馬油

7399 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油・極 60ml
4770円
(税込5247円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。＜成分＞馬油



ヨウ素デクリンNeoは 洗濯槽と衣類をW除菌! 部屋干しのニオイも抑えます。

ステンレス槽
プラスチック槽
OK!

全自動・二槽式
全自動ドラム式
OK!

生乾きの
におい
抑制

洗濯物・
洗濯槽を
除菌

毎日使用で
3~4ヶ月
持続!

7405 アーク&エコ 常温
ヨウ素でクリーンNeo 20g
1886円
(税込2075円)

洗濯時に入れるだけ!衣類もスッキリ除菌、部屋干しのニオイも抑える!洗濯槽の裏側は黒カビの繁殖地帯。その黒カビを防ぐため「水に溶出するヨウ素」を開発しました。ヨウ素は海藻や魚介類に含まれる元素の一つで、非常に高い反応力(除菌力)をもっています。また、ヨウ素は時間と経過と共に気化していくので薬品や洗剤の様に残留するといった事ありません。洗濯するたびに洗濯槽と衣類を一度に除菌できます。

<全成分>中材(ヨウ素担持活性炭粒子)、中袋(ポリプロピレン)、メッシュ袋(ポリエステル、綿)



これがヨウ素デクリンNeoの実力です!

家庭のキッチンの排水口カゴにヨウ素デクリンNeoを入れて、60日間経ちました。

※メーカーによる排水口での試験



※一般家庭での例(使用状況によりこととなります。) ヨウ素無し ヨウ素デクリンNeo有り

洗濯槽と衣類をW除菌! 洗濯時に洗濯物と一緒に入れるだけ!



■生乾きのイヤなニオイを抑えます。

■洗濯槽も給排水パイプも除菌します。

ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。

ダニが繁殖しやすいような場所へ置くだけで、天然フルーツ成分配合の誘引剤でゴッソリ捕獲!両面強力粘着シート&大判タイプで捕獲力2倍!捕獲したダニのフン・死骸からのアレル物質を抑制!



7412 ユニチカトレーディング 常温
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5~6畳用) 1枚(25cm×15cm)
1200円
(税込1320円)

天然フルーツ成分配合誘引剤でダニを引き寄せ、強力な粘着剤で逃がしません。ダニがいそうな所に置くだけの簡単シートタイプ。日本アトピー協会推薦品です。

<全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

7429 ユニチカトレーディング 常温
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5~6畳用) 3枚セット
3000円
(税込3300円)

お得な3枚セットです。開封後3ヶ月を目安に交換してください。



7436 DrawFour 常温
シルク100%
腹巻き(ロック)
フリーサイズ(腹囲55~100cm)・無染色
2400円
(税込2640円)

7443 DrawFour 常温
シルク100%
腹巻き(メロウ)
フリーサイズ(腹囲55~100cm)・無染色
2400円
(税込2640円)

「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然繊維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保温性に優れ、吸湿性・放湿性が高く、蒸れにくいので一年通して着用いただけます。妊婦さんにもおすすめです。

<素材>シルク100%(別途ゴム糸使用)

無染色キナリの為、色目に差があります。

<素材>シルク100%(別途ゴム糸使用)



※写真はBセットです。

※スコープケーキは調理例です。セット内容にケーキは含まれておりません



使い勝手の良いサイズ
(2種類計3個)に、新鮮
チャック袋2枚をお付け
したお得なセットです。

Aセット限定2
Bセット限定4

かわいい!簡単!クリアコンテナを使用したスコープケーキ

7450 ウィルマックス 常温
クリアコンテナ
Aセット 5000円
(税込5500円)

クリアコンテナM×1XS×2、
新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1
クリアコンテナM(920ml):177mm
×125mm×56mm、XS(380ml):
134mm×90mm×45mm

7467 ウィルマックス 常温
クリアコンテナ
Bセット 5600円
(税込6160円)

クリアコンテナL×1、S×2、
新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1
クリアコンテナL(1300ml):204mm
×141mm×60mm、S(620ml):
154mm×108mm×51mm