



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	4/9	4/10	4/11	4/12
ご注文書 提出日	3/26	3/27	3/28	3/29

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**
(税込1726円)



ふっくらと肉厚で脂がのった、大きめのかれいです。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)



淡泊な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

9010 マルニ竹内商店 冷凍
赤いか切身 300g
冷凍で1ヶ月 **1580円**
(税込1706円)



弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。

98 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
甘エビ大 バック 約8~11尾
冷凍で1ヶ月 **1380円⇒1250円**
(税込1490円⇒1350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

99 マルニ竹内商店 冷凍
本もずく 170g
冷凍で1ヶ月 **800円**
(税込864円)



岩もずくではなく、高級な本もずくです。

9034 マルニ竹内商店 冷凍
あかもく(海藻) 150g
冷凍で1ヶ月 **350円**
(税込378円)



流水解凍し、さっと湯通しして包丁で細かくすると、とてもねばりが出ます。サラダ、お味噌汁、酢の物などに。

9041 マルニ竹内商店 冷凍
かに身ミックス 250g
冷凍で1ヶ月 **3980円**
(税込4298円)



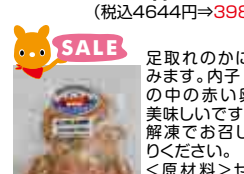
かにの指身とほくし身です。サラダやちらし寿司のトッピング、チャーハンの具などに。

9058 マルニ竹内商店 冷凍
ベニ切りにかに小パック 2~4尾
冷凍で1ヶ月 **2980円**
(税込3218円)



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

9065 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⇒3685円**
(税込4644円⇒3980円)



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

100 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)

9072 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

9096 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)

101 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(愛媛県宇和海)

9089 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)



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・うまみ調味料を使用せずに、鰯だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活きたソーセージです。
<原材料>スケソウダラ(北海道)、マエシ、チダイ、カナガシラ(山陰沖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰯・鰹節)、食塩、ゴマ油、こしょう

9102 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、洗双糖



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>すけそうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

102 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)



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)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

103 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

9133 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

104 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

105 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）

9140 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、サラタオ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)

106 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)

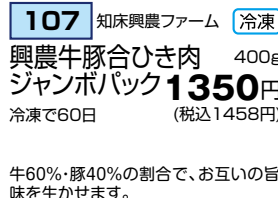


深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。



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)

107 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。

9218 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。

108 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⇒1300円**
(税込1458円⇒1404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)

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。

109 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。

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。＜青袋3種部位＞ギャラ、ミノ、センマイ

110 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た、ジューシーな粗挽きソーセージ。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味、パプリカ、マスタード

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

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)



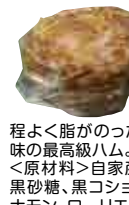
大人も子供も大好きな、カレー風味のあらびきソーセージ。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジョラム、カレー粉

111 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)



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

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、比較的肉の多いベーコン。＜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4/9~4/12になります

112 シガボートリー **冷凍**
塩麴で作った
サラダチキン 140g
498円
(税込538円)
冷凍で180日



鶏一番の皮なしむね肉を塩麴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、米麴、食塩

9317 シガボートリー **冷凍**
梅肉入りささみカツ 220g
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）

113 シガボートリー **冷凍**
パン粉を使わない
チキンカツ 200g
498円
(税込538円)
冷凍で60日



鶏一番の皮なしむね肉をひとロ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

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



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

114 シガボートリー **冷凍**
鶏手羽中半割
ハーブ焼き用 300g
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切し、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）

9331 シガボートリー **冷凍**
炭火焼き風やき鶏 230g
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、てんぷら）、澱粉、植物油（ひまわり油）

115 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉のスパイス
&ハーブ焼き 180g
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）

9348 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉の塩麴
&スパイス焼き 220g
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麴に漬けて、スパイスで味付けしました。
＜原材料＞鶏むね肉、塩麴、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）

116 シガボートリー **冷凍**
ガパオ風
ライスの具 2~3人前
498円
(税込538円)
冷凍で60日



鶏一番の粗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

9355 シガボートリー **冷凍**
鶏生つみれ 220g
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てお好みの味付けでお召し上がり下さい。
＜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（鹿児島県産）、食塩、ブラックペッパー

117 那珂川キッチン **冷凍**
走る豚
チーズカレーまん 125g×2個
646円
(税込698円)
冷凍で180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てています。更によつ菜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（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

9362 那珂川キッチン **冷凍**
お弁当用チキンカツ 120g
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

118 那珂川キッチン **冷凍**
コーンクリームコロッケ 30g×5個
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（北海道または兵庫県、愛知県、長崎県、熊本県産）、小麦粉（九州産）、バター（北海道産）、菜種油、食塩、こしょう

9379 那珂川キッチン **冷凍**
チキンドリヤ 180g×2個
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ウトクソウがかかったドリヤ。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
＜原材料＞牛乳（岐阜県産）、米（滋賀県産）、玉ねぎ（北海道または兵庫県、愛知県、長崎県、熊本県産）、鶏肉（国産）、小麦粉（北海道産小麦使用）、バター（北海道産）、チーズ（北海道産）、ケチャップ（米きび）、チキンスープ、砂糖（鹿児島県産）、菜種油、食塩、こしょう、有機バセリ（オランダ産）

119 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））

9386 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚ニラまんじゅう 6個（168g）
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））

120 千葉産直サービス **冷凍**
鉄板焼き
八甲鴨ハンバーグ 1個（160g）
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（青森県産）、玉ねぎ（国産）、パン粉（小麦粉（国産）、イースト、食塩）、鶏卵、食塩（海の精）、こしょう、ナツメグ

9393 千葉産直サービス **冷凍**
エコかざ鶏の
手作りつくね 150g
500円
(税込540円)
冷凍で180日



非遺伝子組み換え飼料・平飼い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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

9409 ホリ 冷凍
有頭えびのパエリアセット
(3~4人前)
製造から365日
2800円
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(有頭えび、ほたて貝柱、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。<原材料>具[蒸し牡蠣(岡山県・兵庫県)、えび(バングラディッシュ)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

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



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(大粒牡蠣、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。<原材料>具[蒸し牡蠣(岡山県・兵庫県)、えび(バングラディッシュ)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9416 ホリ 冷凍
ずわいがにのパエリアセット
(3~4人前)
製造から365日
2800円
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(かに爪、蒸しほたて、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。<原材料>具[蒸しほたて(北海道)、ずわいがに(アメリカ・カナダ)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9423 ホリ 冷凍
サーモンのパエリアセット
(3~4人前)
製造から365日
2800円
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(紅鮭、蒸しほたて、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。<原材料>具[紅鮭(ロシア)、蒸しほたて(北海道)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9430 ホリ 冷凍
殻付きホタテのパエリアセット
(3~4人前)
製造から365日
2800円
(税込3024円)



具:390g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(殻付きホタテ、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。<原材料>具[ほたて貝(北海道)、えび(バングラディッシュ)、いか(石川県)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9447 ホリ 冷凍
瀬戸内産 たこのアヒージョ
130g(固形量85g)
製造から365日
800円
(税込864円)



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

9454 ホリ 冷凍
香川県産えびのアヒージョ
140g
365日
700円
(税込756円)



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

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



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

9461 ホリ 冷凍
北海道産帆立のアヒージョ
130g
365日
800円
(税込864円)



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

9478 ホリ 冷凍
石川県産いかのアヒージョ
140g
365日
700円
(税込756円)



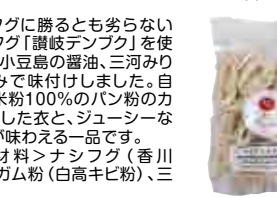
レンジで簡単!石川県産いかのアヒージョ。海鮮温野菜サラダの具材にもお使い下さい。<原材料>いか(石川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

123 ホリ
香川県産ふぐの米粉フライ
365日
770円
(税込832円)



トラフグに勝るとも劣らないナシフグ「讃岐テンブク」を使用し、小豆島の醤油、三河みりんのみで味付けしました。自家製米粉100%のパン粉のかりとした衣と、ジューシーなふぐが味わえる一品です。<原材料>ナシフグ(香川県)、米粉パン粉(香川県)、ホワイトソルガム粉(白高キビ粉)、三河みりん、醤油、食塩

9485 ホリ 冷凍
国産小麦100%使用パン粉のいかリングフライ
130g
365日
798円
(税込862円)



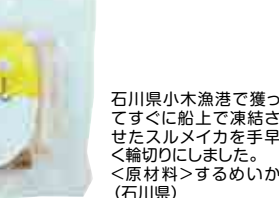
国産小麦粉100%使用のパン粉を使用し、サクッと軽い口当たり仕上げていかリングフライです。漁獲後すぐに船上で冷凍した日本産産(石川・青森)のスルメイカを使用しています。<原材料>いか(石川県・青森県)、パン粉(国産小麦)、小麦粉(国産)、食塩

9492 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ するめいか
150g
365日
798円
(税込862円)



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

9492 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ するめいか
100g
365日
615円
(税込664円)



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

124 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】天然エビフライ
5尾(95g)
製造から365日
898円
(税込970円)



天然エビそのものの味を楽しめるように、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣にしました。<原材料>天然エビ(バブアニューギニア)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9508 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】ホタテ貝柱フライ
6個(100g)
製造から365日
898円
(税込970円)



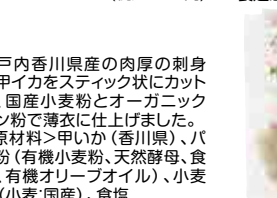
北海道オホーツク海の刺身用天然ホタテ貝柱を、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。<原材料>帆立貝柱(北海道)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9515 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】甲いかフライ
115g
製造から365日
898円
(税込970円)



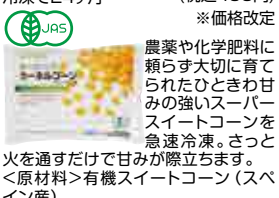
瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲イカをスティック状にカットし、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。<原材料>甲いか(香川県)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9522 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】播磨灘蒸し牡蠣フライ
5個(100g)
製造から365日
898円
(税込970円)



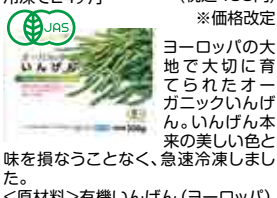
栄養豊富な播磨灘海域で通常より大きに育った1年牡蠣をスチームし、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。<原材料>蒸し牡蠣(兵庫県・岡山県)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

125 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
370円
(税込400円) ※価格改定



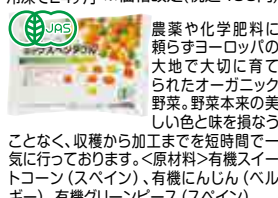
農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひととき甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。<原材料>有機スイートコーン(スペイン産)

9539 ムソー 冷凍
オーガニックいんげん
250g
冷凍で24ヶ月
370円
(税込400円) ※価格改定



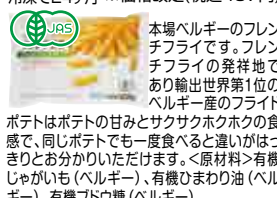
ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、急速冷凍しました。<原材料>有機いんげん(ヨーロッパ)

126 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 ※価格改定(税込400円)



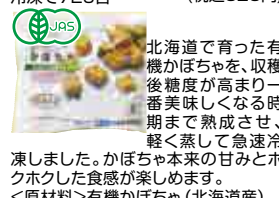
農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にこなしています。<原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

9546 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 ※価格改定(税込497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)、有機まわり油(ベルギー)、有機バドウ糖(ベルギー)

9553 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
580円
(税込626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い時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。<原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります



127 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さめきうどん 200g×5食
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シのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまま1分~1分半程度ほくほくなら茹でてください。
＜原材料＞小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)

9560 食通 **冷蔵**
うずらの卵の水煮 (ツインパック) 6個入り×2
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

128 愛農流通センター **冷蔵**
愛農板こんにゃく 300g
258円
(税込279円)
冷蔵で3ヶ月

生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味とし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)

9577 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにゃく 250g
258円
(税込279円)
冷蔵で3ヶ月

生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味とし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)

129 福岡製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
冷凍で3ヶ月 **385円**
(税込415円)



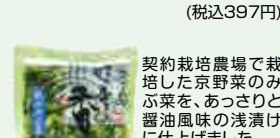
国産の小麦粉と北海道産のでんぷんを使用した、小麦が香るもちもちの生地です。
＜原材料＞小麦粉(国産)、馬鈴薯デンプン(国産)、ナタネ油、塩(にがりを含んだもの)

9584 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
3年 **200円**
(税込216円)



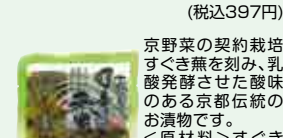
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
＜原材料＞有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9607 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜 150g
冷蔵で11日 **368円**
(税込397円)



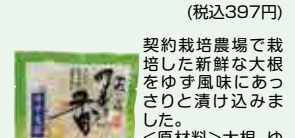
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
＜原材料＞みぶ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

131 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無を刻み、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)

9614 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)

130 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らません。ご飯はもちろ、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)、わかめ(愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

9591 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りました。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。煮物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)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

132 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))

9621 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))

133 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)

9638 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)

9645 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(島根県産)

134 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機切干大根 50g
常温で6ヶ月 **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)

9652 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辛子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＞有機鷹辛子(愛媛県産)

9669 平譯 優 **常温**
平譯さんの畑からうずら豆 300g
636円
(税込687円)

十勝平野で栽培期間中農業・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と風味があります。
＜原材料＞うずら豆(北海道)

9676 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)

135 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)

9683 ヘンプキッチン **常温**
有機麻の実ナッツ 160g
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ズ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)

9690 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
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)

9706 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いきます。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶

136 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、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みです。梅しょうゆ和えや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混ぜてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油

9713 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が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

9713 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が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

9713 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が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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

137 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、あぶくろの塩、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



9720 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、あぶくろの塩、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




9737 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)




138 第3世界ショップ 常温 **2~3人前 辛さ…★★★★★**
カレーの壺 80g(2~3人前)
カルポルカレーペースト
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!豚肉に合う濃厚な旨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、スクウェアバイン、米、フェンネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、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



9744 第3世界ショップ 常温 **2~3人前 辛さ…★★★★★**
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快な辛さが特徴です。<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、フェネグリーク、ターメリック



139 第3世界ショップ 常温 **辛さ…★★★★☆**
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



9751 第3世界ショップ 常温 **辛さ…★★★★☆**
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、ガラナガル、ココナッツオイル、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料



140 第3世界ショップ 常温 **辛さ…★★★★☆**
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



9768 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ッツミルクを合わせて、スパイス感はありませんが辛さを抑えた優しい味に仕上がりました。製造から1年半の保存が可能です。<原材料>ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米



9775 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、ココナッツ風味のカレーです。
<原材料>たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グァーガム)



9782 第3世界ショップ 常温
チャツネ 260g
580円
(税込626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)




9799 第3世界ショップ 常温
ココナッツミルク 200ml
320円
(税込346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>ココナツ、安定剤(グァーガム)




9805 エコネットみなまた 常温
蓮根うどん 200g
418円
(税込451円)

国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなのどご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)



141 エコネットみなまた 常温
あおさ 30g
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)



9812 エコネットみなまた 常温
あおさ佃煮 120g
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、日本酒だけで作りしました。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)



143 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)



9836 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たいわ。
<原材料>つばき(九州産)



9843 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やさか甘味噌と合わせた、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>みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(最果産)、洗双糖



144 アルファフードスタッフ 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を。
<原材料>有機小麦粉(オーストラリア)、有機砂糖、食塩、有機サンフラワー粉、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)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

9850 ラムフォード
ベーキングパウダー

常温で2年半



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%

9867 アリサン
有機コーンスターチ

常温で1年



非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりみ付け、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）

145 無茶々園
れもんストレート果汁

製造日より180日



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）

9874 無茶々園
青ゆずこしょう

常温で1年



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

9935 木次乳業
カマンベールチーズ

冷蔵で35日



マイルドでミルクリーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。
＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、白カビ胞子、食塩

9942 木次乳業
プロボローネチーズ

冷蔵で5ヶ月



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

9959 木次乳業
プロボローネピッコロ

冷蔵で90日



プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽に試していただける大きさ・価格です。
＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩

9966 木次乳業
イズモ・ラルージュ

冷蔵で4ヶ月



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

9973 木次乳業
ナチュラルスナッカー

冷蔵で40日



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



9881 ムソー
AUGA オーガニック ビーツスープ

常温で1年

赤色のビーツ（甜菜大根）を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。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、有機てんさい糖、有機米粉、有機黒コショウ、有機バセリ



9898 ムソー
AUGA オーガニック トマトスープ

常温で1年

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。口当たりも柔らかくクリーミーな味わいです。
＜原材料＞有機人参、有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ベイリフ、有機オレガノ



9904 ムソー
AUGA オーガニック キャロットスープ

常温で1年

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



9911 ムソー
AUGA オーガニック ミネストローネ

常温で1年

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です。
＜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、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ



9928 ムソー
AUGA オーガニック マッシュルームスープ

常温で1年

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、有機バセリ、有機ベイリフ、有機オールスパイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ



9980 ムソー
有機玄米フレーク・プレーン（砂糖なし）

常温で10ヶ月

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

9997 ムソー
有機玄米フレーク・フロスト（砂糖付き）

常温で10ヶ月

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）



146 第3世界ショップ
ネパール ヒマラヤ山麓はちみつ

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）



8006 第3世界ショップ
リックさんのメープルシロップ ゴールデン（デリケートテスト）

330g

1380円
(税込1490円)

海外の有機認証を取得した、カナダ・ケベック州産のメープルシロップです。4段階あるメープルシロップの等級で一番高い等級で大変希少です。繊細な味わい、上品な甘さで他の素材の風味を損ないません。
＜原材料＞有機メープルシロップ（カナダ産）



147 第3世界ショップ
ヨーグルトと食べるドライフルーツ

100g

640円
(税込691円)

海外の有機認証を受けた4種のドライフルーツで、ヨーグルトに足りない栄養素である食物繊維やミネラルをおいしく手軽に補えます。
＜原材料＞ドライマンゴー、ドライクランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、レーズン、ドライパイナップル



8013 第3世界ショップ
メープルグラノーラ オリジナル

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、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。
＜原材料＞シリアル加工品（オートミール、メープルシロップ、食塩）、レーズン、ドライクランベリー（クランベリー、粗糖、ひまわり油）、くるみ、アーモンド



8020 第3世界ショップ
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）



8037 第3世界ショップ
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）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります



148 第3世界ショップ 常温
僕らが作った煎茶 70g
850円
(税込918円)
★NEW
農薬はもちろん、化学肥料や有機肥料も使わずに、自然栽培により力強く育ったお茶です。お茶本来のほのかな苦みと優しい甘みを感じられるあっさりとした煎茶です。
＜原材料＞緑茶（山口県）



8044 第3世界ショップ 常温
僕らが作った焙じ茶 100g
600円
(税込648円)
★NEW
香ばしい香りと優しい風味が楽しめる、自然栽培で育った茶葉の焙じ茶です。山口県宇部市の放棄された茶園を若者たちが再生させました。
＜原材料＞緑茶（山口県）

◎ご案内終了のお知らせ

第3世界ショップ
林農園の烏龍茶
ティーバッグ
カフェインレス
コーヒー粉
メーカー終売により、
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。



8051 第3世界ショップ 常温
ダージリンティ 80g
1200円
(税込1296円)
常温で1年
マスカットフレーバーと呼ばれる、非常に上品で柔らかな芳香が特徴です。ストレーティで芳醇な香りを楽しみたいだくのがオススメです。茶葉は有機JAS認証を取得しています。
＜原材料＞紅茶（インド）



8068 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 80g
700円
(税込756円)
常温で1年
海外の有機認証を受けたシンガンパティ紅茶にイタリア産のベルガモット精油で香りつけた、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）



149 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶
ティーバッグ
480円
(税込518円)
1.8g×14包
常温で1年
人気の「アールグレイ紅茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
＜原材料＞紅茶（インド）、ベルガモット香料（イタリア）



8075 第3世界ショップ 常温
シンガンパティ紅茶 100g
500円
(税込540円)
常温で1年
シンガンパティ紅茶の味は、甘い香りと柔らかな味わいが特徴です。渋みが少ないので、やや濃い目に出すのがポイントです。ストレーティはもちろん、豊かなコクはミルクとの相性も抜群なのでミルクティーでもおいしくいただけます。シンガンパティ農園は有機認証を受けており、農薬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）



8082 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランコーヒー豆 200g
900円
(税込972円)
1年
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）



150 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランコーヒー粉 200g
900円
(税込972円)
1年
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を取得しています。
＜原材料＞コーヒー豆（グアテマラ）



8099 第3世界ショップ 常温
Stick 黒糖ココア
600円
(税込648円)
13g×5本
1年
フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみ使用しました。海外有機認証を取得しています。牛乳はもちろん、お湯でもおいしくお飲みいただけます。
＜原材料＞黒糖、ココアパウダー



151 第3世界ショップ 常温
Stick ほうじ茶ラテ
600円
(税込648円)
13g×5本
365日
ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳のみを原材料とし、すべて素性が明らかな国産原料を使用しています。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。
＜原材料＞脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶



8105 第3世界ショップ 常温
チャイパック
440円
(税込475円)
3g×12包
1年
紅茶とスパイスが1人分のティーバッグになった便利なチャイパック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。※ナツメグのみ慣行栽培＜原材料＞紅茶（インド）、スパイス（スリランカ）：生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラース、クローブ、カルダモン



8112 第3世界ショップ 常温
Artisan 水出しアイスコーヒー
620円
(税込670円)
15g×6袋
1年
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収穫し、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。
＜原材料＞コーヒー粉（生豆生産国：グアテマラ）



8129 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶
550円
(税込594円)
3g×10包
1年
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）



152 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶
1280円
(税込1382円)
3g×30包
1年
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くいただけます。
＜原材料＞ごぼう（宮崎県）

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。



8136 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)
8143 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。
＜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、ヤマモモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイア、大豆、糖類
＜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、ヤマモモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイア、大豆、糖類



8150 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)



8167 ミヤトウ野草研究所 常温
ユアラゼ・ブルーベリープラス 500ml
常温で2年
4240円
(税込4579円)



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、甘茶、ヨモギ
ユアラゼ・ブルーベリープラス ＜原材料＞野草類/アカザ、アカメギシワ、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、クコの果、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、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ねぎ、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、パパイア、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トウモロコシ

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

8174 にのらく茶園 葉月の素 (べにふうき国産有機緑茶) 85g 常温 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。ムスズムの季節にメチル化カテキンを摂りたい方は煮出しがオススメ。 ＜原材料＞有機茶葉 (愛媛県)	153 海東ブラザーズ 有機黒烏龍茶 ティーバッグ 1.2g×15包 常温 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 有機ジャスミン茶 ティーバッグ 1.2g×15包 常温 550円 (税込594円)  まるで急須で淹れたようなジャスミンの高級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 有機金花ブーアール茶 ティーバッグ 1.2g×15包 常温 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)
--	---	---	---

154 第3世界ショップ ピーカンナッツ 65g 常温 640円 (税込691円)  ピーカンナッツは北米原産のくるみの木の樹木です。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)	8204 第3世界ショップ 徳用アーモンド(食塩不使用) 230g 常温 1480円 (税込1598円)  生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みを楽しめます。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)	155 第3世界ショップ 徳用くるみ(生) 200g 常温 1380円 (税込1490円)  生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。 ＜原材料＞海外有機認証くるみ (アメリカ)	8211 第3世界ショップ 徳用ミックスナッツ 200g 常温 1380円 (税込1490円)  4種類のナッツをバランス良くミックスしました。くるみ・アーモンド・ピスタチオはアメリカの海外有機認証、カシューナッツはスリランカの生産者から届きます。 ＜原材料＞海外有機認証くるみ (アメリカ)、海外有機認証アーモンド (アメリカ)、海外有機認証ピスタチオ (アメリカ)、カシューナッツ
---	---	--	--

156 第3世界ショップ 黒糖くるみ 65g 常温 460円 (税込497円)  保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証クルミを使用した素材の美味しさが活かされた逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやわらかな口当たり、じ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	8228 第3世界ショップ きな粉くるみ 65g 常温 460円 (税込497円)  カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコクが合わさった素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	157 第3世界ショップ メープルアーモンド 40g 常温 460円 (税込497円)  油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上品な風味に、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	8235 第3世界ショップ カシューナッツ カレー味 60g 常温 550円 (税込594円)  16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレースナックです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。 ＜原材料＞カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ (遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油 (遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉
---	---	---	---

158 第3世界ショップ アーモンドミックス ちりめんのり塩 30g 常温 480円 (税込518円)  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	8242 第3世界ショップ アーモンドミックス 桜えびペロンチーノ 30g 常温 480円 (税込518円)  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	8259 第3世界ショップ グラノーラランチ メープル 44g 常温 480円 (税込518円)  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・レーズンは、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、こめ油、レーズンペースト、食塩
--	---	---

8266 きとうむら おからくっきー・しょうが 75g 常温 410円 (税込443円)  素朴で歯ごたえのあるおからくっきーに、国産しょうがを加えました。 ＜原材料＞小麦粉 (国産)、鶏卵、おから (国産大豆・遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖 (粗糖)、生薑 (国産)	159 きとうむら おからくっきー・ゆず 75g 常温 410円 (税込443円)  ぽりぽりとかむごとに、やさしくさわやかなゆずの香りが広がります。 ＜原材料＞小麦粉 (国産)、鶏卵、おから (国産大豆・遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖 (粗糖)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず (徳島県産)	8273 きとうむら おからくっきー・プレーン 75g 常温 389円 (税込420円)  ぽりぽりとした歯ごたえと、おからの優しい風味がクセになります。 ＜原材料＞小麦粉 (国産)、鶏卵、なたね油、おから (国産大豆・遺伝子組み換えでない)、砂糖 (粗糖)	8280 きとうむら おからくっきー・ごま 75g 常温 410円 (税込443円)  たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ぽりぽりとかみごたえのあるクッキー。 ＜原材料＞小麦粉 (国産)、鶏卵、なたね油、おから (国産大豆・遺伝子組み換えでない)、砂糖 (粗糖)、黒ごま (国産)なし	8297 きとうむら 木頭柚子ドリンク 180ml 常温 243円 (税込263円)  粗糖で甘味をつけた、甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すっきり。 ＜原材料＞砂糖 (粗糖等、鹿児島県産)、柚子果汁 (徳島県産農薬・化学肥料不使用栽培ゆず使用)、天然水
---	---	---	--	--

160 きとうむら ゆずじゃむ 155g 常温 535円 (税込578円)  手搾りの柚子皮と、北海道産ビートグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。 ＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず (徳島県産)、ビートグラニュー糖 (北海道産)	8303 きとうむら 木頭柚子しぼり 250ml 常温 1680円 (税込1814円)  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)	8310 きとうむら 木頭柚子しぼり 500ml 常温 2980円⇒2598円 (税込3218円⇒2806円)  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)	8327 きとうむら ゆず湯 25g×5袋 常温 864円 (税込950円)  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)
--	---	---	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

8389 アリモト
玄米ぼん煎餅 7枚
常温で180日

常温
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

8396 アリモト
ひとくち塩せんべい 75g
常温で150日

常温
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

8402 アリモト
島醤油せんべい 80g
常温で150日

常温
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味付け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

8419 アリモト
ひとくち海老せんべい 70g
常温で150日

常温
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

161 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 110g
180日

常温
360円
(税込389円)



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

8334 げんきタウン
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス さつまいも 110g
180日

常温
417円
(税込450円)



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

162 げんきタウン
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス かぼちゃ 110g
180日

常温
417円
(税込450円)



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

8341 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー 緑茶 7枚(個包装) 120日

常温
380円
(税込410円)



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)、有機ココナッツパウダー、食塩

163 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー プレーン 7枚(個包装) 120日

常温
380円
(税込410円)



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

8358 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー ココナッツ 7枚(個包装) 120日

常温
380円
(税込410円)



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

164 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー 黒蜜きなこ 7枚(個包装) 120日

常温
380円
(税込410円)



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

8365 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー レモン 7枚(個包装) 120日

常温
400円
(税込432円)



豆乳のおいしさを活かしたまるやかなグルテンフリークッキーです。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

165 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー ソイラテ 7枚(個包装) 120日

常温
400円
(税込432円)



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

8372 げんきタウン
やさしい豆乳 クッキー チョコ 7枚(個包装) 120日

常温
400円
(税込432円)



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

8426 井村屋
オーガニックあずきバー 6本入り

冷凍
580円
(税込626円)



井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。
＜原材料＞有機小豆(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



8433 ネイチャーズ・ファイネスト
芳醇 黄金さきいか 28g
常温120日

常温
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

8440 ネイチャーズ・ファイネスト
素焼 あたりめ 24g
常温180日

常温
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

8471 フルーツバスケット
みるく小町 80g
常温で1年

常温
325円
(税込351円)



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

8488 フルーツバスケット
コーヒー飴 80g
常温で1年

常温
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)

8495 エコネットみなまた
れんこんのど飴 90g
12ヶ月

常温
360円
(税込389円)



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

8501 エコネットみなまた
マーマレードジャム(甘夏みかん) 140g
6ヶ月

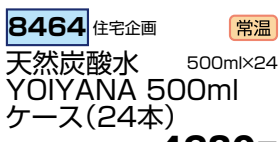
常温
498円
(税込538円)



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

8457 住宅企画
天然炭酸水 YOIYANA 500ml 6本
常温で1年(開封前)

常温
1150円
(税込1242円)



8464 住宅企画
天然炭酸水 YOIYANA 500ml ケース(24本)
常温で1年(開封前)

常温
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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9～4/12になります



これらの商品については、お届け日がスポット予約品より1週間遅れてのお届けとなります。

※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	4/16	4/17	4/18	4/19
ご注文書 提出日	3/26	3/27	3/28	3/29

8556 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）

8563 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）

8600 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

8617 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごま油「元氣」 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）

8624 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)



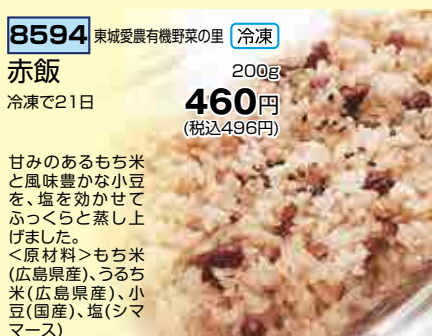
和え物やそのまま振りかけてお召し上がりください。＜原材料＞えごま

8587 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）、こぼろ（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）

8594 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）、うるち米（広島県産）、小豆（国産）、塩（シマース）

8532 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)



有様里・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

8549 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、農薬不使用栽培大豆（国産）、塩、よもぎ（自生）

9種の生薬で体の芯から温めてくれます。

創業210年、漢方・調剤薬局「清心丹」の歴史と現代のノウハウを融合し生まれた、生薬配合の自然派入浴剤で、9種類の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。家庭用浴槽（約160L）に1包をご使用ください。



100%
自然派

清心丹
清癒湯
SIRENA BEAUTE

【使用方法】

家庭用浴槽（約200L）に本製品パック2袋（15g×2）を投入し、手で揉み、よくかき混ぜた後に入浴してください。

【お勧めの使い方】

- ぬるめの湯（38～40℃）に軽く揉み出します。
- ゆったりリラックスし10～15分浸かります。その後 体を洗いながら、20分休憩。冷え性の方は、これを何回か繰り返します。
- お風呂あがりは、湯冷めに注意しましょう。
- 体温が下がりはじめる時に床に入ると心地よい睡眠がとれ翌朝の目覚めが違います。
- 「半身浴」や「足湯」など湯量の少ない時は1袋（15g）ご使用ください。

※個人差がありますのでご注意ください。

8631 清心丹 **常温**
清癒湯（入浴剤）

（15g×2）×8袋
2800円
(税込3080円)
効果効能
冷感性、痔、肩のこり、神経痛、腰痛、リウマチ、疲労回復、うちみ、あせも、荒れ性、しもやけ、ひび、あかぎれ

自然の恵みを存分に引き出し、健やかに導く入浴剤です。9種の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。※色がうつることがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。＜成分＞コウカ、ショウキョウ、センキュウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブコン、ダイウキョウ、白鶴霊芝エキス

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

8648 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、鰹工キス、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

8655 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、鰹工キス、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

8662 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、鰹工キス、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

8679 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(おかしタイプ)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(サカナ)760%、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

8686 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(おかしタイプ)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(サカナ)760%、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



8778 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)

8785 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、ニューコフ、ウイキョウエキス、エタノール、クエン酸



8792 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、しっかりと洗った後に、さらさらとした洗い上がり。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。

8693 太陽油脂

常温

オリー ヘアソープ 450ml
1650円
(税込1815円)

8709 太陽油脂

常温

オリー ヘアソープ 詰替用 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。とりといた液状になり、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、ニューコウジュ油、クエン酸、エタノール



8716 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)

8723 太陽油脂

常温

オリー ヘアコンディショナー 詰替用 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。

石けん由来のヘアコンディショナーです。石けん由来のヘアソープですっきり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、ペ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



8730 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ 450ml
1400円
(税込1540円)

8747 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ詰替用 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、余計な摩擦を減らし、お肌をやさしく洗えます。



8754 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)

8761 太陽油脂

常温

オリー ボディコンディショナー 詰替用 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習慣。身体に塗布して洗い流すことで、お風呂上りの過乾燥を防ぎます。



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、ペンチレングリコール、水添ファルネセン、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

8808 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



8815 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

8822 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

8839 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9～4/12になります



ヨウ素デクリーン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!

洗濯時に入れるだけ!

生乾きの
においを
抑制

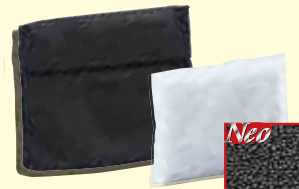
洗濯物・
洗濯槽を
除菌

毎日使用で
3～4ヶ月
持続!

8846 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はありません。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ーン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ーン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

試験開始前

試験開始60日後



※一般家庭での例(使用状況により異なります。)

ヨウ素無し ヨウ素デクリーン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!



8853 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クス、食品用糊

8860 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。



8877 DrawFour 常温
シルク100%
腹巻き(ロック)
フリーサイズ(腰囲55～100cm)・無染色
2400円
(税込2640円)

8884 DrawFour 常温
シルク100%
腹巻き(メロウ)
フリーサイズ(腰囲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。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

無染色キナリのため、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1
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

8891 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)

8907 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M×1X×S×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

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

ウイークリー 041号

スポット予約品

※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。



ゼンケン浄水器カートリッジセール!! この機会にお買い求めを、 おすすめします。

アクアセンチュリープラス、アクアセンチュリースマートのカートリッジは互換性があります。その他カートリッジは互換性がないのでご注意ください。



8914 株式会社ゼンケン 常温
共通交換カートリッジS
C-MFH-KS
24000円⇒**22000**円
(税込26400円⇒24200円)



スーパーアクアセンチュリー
MFH-221/222専用

交換
2年

8921 株式会社ゼンケン 常温
共通交換カートリッジC
C-MFH-KC
19800円⇒**16000**円
(税込21780円⇒17600円)



アクアセンチュリー2/アクア
センチュリー2ホワイト専用

交換
1年

8938 株式会社ゼンケン 常温
スーパーアクアセンチュリー
交換カートリッジ
C-MFH-220-Z
24000円⇒**22000**円
(税込26400円⇒24200円)



スーパーアクアセンチュリー
MFH-200/220専用

交換
2年

8945 株式会社ゼンケン 常温
アクアセンチュリープラス
交換カートリッジ
C-MFH-11K
15000円⇒**14000**円
(税込16500円⇒15400円)



アクアセンチュリープラス
MFH-11K用

交換
1年

8952 株式会社ゼンケン 常温
共通交換カートリッジV
C-MFH-KV
15000円⇒**14000**円
(税込16500円⇒15400円)



ピクラ浄水器2専用

交換
1年

8969 株式会社ゼンケン 常温
共通交換カートリッジT
C-MFH-KT
9500円⇒**8500**円
(税込10450円⇒9350円)



アクアセンチュリースマート
MFH-70/S75専用

交換
1年

8976 株式会社ゼンケン 常温
クリスタル21SDX
交換カートリッジ
C-MFH-100SDX
16800円⇒**15000**円
(税込18480円⇒16500円)



クリスタル21SDX
MFH-100SDX専用

交換
1年

8983 株式会社ゼンケン 常温
スリマー
交換カートリッジ
C-MHF-35DX
11000円⇒**9800**円
(税込12100円⇒10780円)



スリマー MFH-35DX用

交換
1年

8990 株式会社ゼンケン 常温
共通交換カートリッジA
C-MFH-KA
16800円⇒**15000**円
(税込18480円⇒16500円)



アクアセンチュリー
MFH-50A/50AS/51AS用

交換
1年

7306 株式会社ゼンケン 常温
アクアホーム
交換カートリッジ
C-KMD-50-Z
18500円⇒**17000**円
(税込20350円⇒18700円)



アクアホーム複合水栓/
アクアホーム専用水栓用

交換
1年

7313 株式会社ゼンケン 常温
交換用カートリッジ
ピュアストリーム2・3共通
3000円⇒**2700**円
(税込3300円⇒2970円)



ピュアストリーム2・3用

交換
5ヶ月



7320 株式会社ゼンケン 常温
交換用カートリッジ
アクアセンチュリー
レインボー
11000円⇒**9800**円
(税込12100円⇒10780円)



CCF-151S専用
型番にご注意下さい

交換
1年

7337 株式会社ゼンケン 常温
交換用カートリッジ
アクアセンチュリー
レインボー
12800円⇒**9800**円
(税込14080円⇒10780円)



CCF-150S専用
型番にご注意下さい

交換
1年

あなたのデリケートなお肌や髪に塩素のないやさしいお湯をお届けします。カートリッジ交換の目安は、1日400リットル使用して1年に1回です。シャワーだけでなく、浴槽への給湯にもたっぷりと使用できます。

