



スポット予約品

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

※スポット予約品に関しては、ご注文締切後のキャンセルはお受けできません。
ご了承のうえご注文下さい。

※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	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 かれい煮付け用 冷凍 2~3枚 1598円 (税込1726円)	9003 マルニ竹内商店 生キス 冷凍 280g 598円 (税込646円)	9010 マルニ竹内商店 赤いか切身 冷凍 300g 1580円 (税込1706円)	98 マルニ竹内商店 マルニおすすめ! おまかせ鮮魚1583円 冷凍 1ヶ月 1380円⇒1250円 (税込1490円⇒1350円)	9027 マルニ竹内商店 甘エビ大パック 約8~11尾 冷凍 1ヶ月 1380円⇒1250円 (税込1490円⇒1350円)
 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。	 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。	 弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。	 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づつ召し上がりたい方に。	 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 本もずく 冷凍 170g 800円 (税込864円)	9034 マルニ竹内商店 あかもく(海藻) 冷凍 150g 350円 (税込378円)	9041 マルニ竹内商店 かに身ミックス 冷凍 250g 3980円 (税込4298円)	9058 マルニ竹内商店 ベニ切りかに 小パック 冷凍 2~4肩 2980円 (税込3218円)	9065 マルニ竹内商店 せこかにボイル お徳用小パック 冷凍 3~4匹 4300円⇒3685円 (税込4644円⇒3980円)
 岩もずくではなく、高級な本もずくです。	 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。	 かにの指身とほぐし身です。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。	 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	 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 尾岱沼産ホタテ貝柱 冷凍 1ヶ月 250g 2222円 (税込2400円)	9072 大隅商店 別海町産甘塩秋鮭切身 冷凍 4~6切(約400g) 1900円 (税込2052円)	9096 加持養鰻場 四万十川優化イオン うなぎ蒲焼き(タレ付) 冷凍 180日 2880円 (税込3110円)	9089 別所蒲鉾店 おさかなソーセージ 冷凍 40g 450円 (税込486円)	9102 加持養鰻場 四万十川優化イオン うなぎ白焼き(タレ付) 冷凍 180日 2710円 (税込2926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)	 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	 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。	 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・うまい調味料を使用せずに、鰯だし・ゴマ・ご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)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰯・鰯節)、食塩、ゴマ油、ごしょう	 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(高知県四十市)、山椒、醤油(遺伝子組み換えてない)、小麦を含む)、粗製糖、発酵調味料(米、米こうじ(食塩)、水あめ、うなぎの骨をエキス(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 無茶々園のちりめん 冷蔵 30日(開封前)	9119 カネキ南波商店 近海無着色たらこ 冷凍 3ヶ月 70g 417円 (税込450円)	9126 カネキ南波商店 いくら醤油漬け 冷凍 50g 1250円⇒1080円 (税込1350円⇒1166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)	 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>すけそうちだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)
102 カネキ南波商店 吟ほっつけ開き 冷凍 3ヶ月 646円 (税込698円)マース				

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

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)、コボウ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シマース)、米油

9133 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**

揚げポール

冷蔵で2週間

200g

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(シマース)、米油

104 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**

丸天

冷蔵で2週間

50g×5枚

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(シマース)、米油

105 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**

高坂おでんセット

冷蔵で2週間

5種10個

(焼きちくわ・ゲソ巻各1個、ごぼう巻2個、揚げポール・ミニさつま揚げ各3個)



// オススメ //

おでんだけではなく、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>揚げポール=タラ(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、本みりん、塩(シマース)、米油/ごぼう巻き=タラ(北海道・アラスカ産)、ごぼう、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シマース)、米油/ゲソ巻き=たら、イカケン、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シマース)、米油/さつま揚げ=タラ(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、人参、本みりん、塩(シマース)、米油/焼きちくわ=タラ(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シマース)

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)

ポリューム満点♪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(シマース)

9157 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**

焼板かまぼこ

冷蔵で2週間

180g

600円
(税込648円)

旨みのつまつた上質のかまぼこ。
<原材料>タラ(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シマース)

9164 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**

ケンチン焼き

冷蔵で2週間

250g

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、コボウ、塩(シマース)、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

300g

ステーキ用 **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、玉ねぎのスライスでサンドし、サラダ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)

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)

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かせます。

9199 知床興農ファーム **冷凍**

興農牛豚合ひき肉

400g

冷凍で60日

1350円

(税込1458円)

ロース・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かせます。

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るので、必要な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/ホモ内ブロック

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めください。

9256 知床興農ファーム **冷凍**

北海道産アンガス牛/ホルモンミックス

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アンガス牛のホルモンです。脂身は少な目ですが旨味がとてもあります。小腸・大腸・心臓・胃袋3種のミックスです。有機認証を取得している処理工場で加工しています。<胃袋3種部位>キャラ、ミノ、センマイ

110 和歌山ポークTONTON **冷蔵**

アグリイソーセージ

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。

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、コリアンダー、メース、一味、パブリカ、マスター

9270 和歌山ポークTONTON **冷蔵**

カレーイソーセージ

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イソーセージ。<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、パブリカ、マヨラム、カレー粉

111 和歌山ポークTONTON **冷蔵**

ボンレスハム

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、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、シナモン、ローリエ、粒マスター

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

9300 和歌山ポークTONTON **冷蔵**

ショルダーベーコン

300g

※数量限定

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4/9~4/12なります

112 シガポートリー

冷凍

塩麹で作った
サラダチキン
140g
(税込538円)



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

<原材料>鶏むね肉、米麹、食塩

9317 シガポートリー

冷凍

梅肉入りささみカツ
220g
冷凍で60日
648円
(税込700円)



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 シガポートリー

冷凍

パン粉を使わない
チキンカツ
200g
冷凍で60日
498円
(税込538円)



鶏一番の皮なしむね肉をひと口サイズにカットして、米パフを碎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、パン粉(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 シガポートリー

冷凍

鶏レバーの
煮込み風味
170g
冷凍で60日
352円
(税込380円)



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>鶏もも肉、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜

114 シガポートリー

冷凍

鶏手羽中半割
ハーブ焼き用
300g
冷凍で60日
698円
(税込754円)



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

9331 シガポートリー

冷凍

炭火焼き風やき鶏
230g
冷凍で180日
626円
(税込676円)



鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏で味付けして焦がし油で香り付けしました。
<原材料>鶏肩肉、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、醤油、でんぶん)、澱粉、植物油脂(ひまわり油)

115 シガポートリー

冷凍

鶏むね肉のスパイス
&ハーブ焼き
180g
冷凍で60日
470円
(税込508円)



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 シガポートリー

冷凍

鶏むね肉の塩麹
&スパイス焼き
220g
冷凍で60日
480円
(税込518円)



鶏一番のむね肉の千切りを自家製塩麹に漬け込んで、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)

116 シガポートリー

冷凍

ガパオ風
ライスの具
2~3人前
498円
冷凍で60日
(税込538円)



鶏一番の粗挽きむねミンチにアジア風にフ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、砂糖

9355 シガポートリー

冷凍

鶏生つみれ
220g
冷凍で60日
480円
(税込518円)



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)、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)



熊本のブランクトークンチーズカレーマンのミンチと、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。更によつ葉ジュレッドチーズが旨味を凝縮!
<原材料>皮:(小麦粉(九州産)、粗糖、牛乳、生イースト、カレー粉)、具:[たまねぎ、豚肉、カレールウ(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]、ジュレッドチーズ】

9362 那珂川キッチン

冷凍

お弁当用チキンカツ
120g
冷凍で150日
535円
(税込578円)



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

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
冷凍で150日
(税込559円)



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

チキンドリア
180g×2個
950円
冷凍で150日
(税込1026円)



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るドリア。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)



【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)
冷凍で180日
611円
(税込660円)



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
ハ甲鴨ハンバーグ
1個(160g)
628円
冷凍で180日
(税込678円)



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獨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

9393 千葉産直サービス

冷凍

エコかごで鶏の
手作りつくね
150g
500円
冷凍で180日
(税込540円)



非遗伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったエコかご鶏と、国産野菜等を使用した手作りのよく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

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[有頭えび(オーストラリア)、蒸しほたて(北海道)、いか(石川県)、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(パングラティッシュ)、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(パングラティッシュ)、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 130g(固形量85g)
たこのアヒージョ **800円**
製造から365日 (税込864円)



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

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



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

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



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

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



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

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



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

123 ホリ 冷凍
香川県産ふぐの米粉フライ
365日



130g
770円
(税込832円)

トラフグに勝るとも劣らないナシフグ「讃岐デンブク」を使い、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%のパン粉の力でさっとした衣と、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
365日



150g
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に仕上げたイカリングフライです。漁獲後すぐに船上で冷凍した日本海産(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
365日



100g
615円
(税込664円)

石川県小木漁港で獲つてすぐに船上で凍結させたスルメイカを手早く切りました。
<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 **898円**
5尾(95g) (税込970円)
製造から365日



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



天然エビそのまま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(パプアニューギニア)、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

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



瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲いか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 **898円**
5個(100g) (税込970円)
製造から365日



栄養豊富な播磨灘海域で通常より大粒に育った1年牡蠣をステーキし、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 **370円**
250g (税込400円)
冷凍で24ヶ月
※価格改定

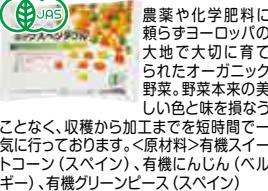


9539 ムソー 冷凍
オーガニックいんげん **370円**
250g (税込400円)
冷凍で24ヶ月
※価格改定



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときわ好みの強いスーパー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)、

126 ムソー 冷凍
オーガニックミックスベジタブル **370円**
250g (税込400円)
冷凍で24ヶ月 ※価格改定(税込400円)



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

9546 ムソー 冷凍
オーガニックフレンチフライ **460円**
300g (税込497円)
冷凍で24ヶ月 ※価格改定(税込497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氣に行ってあります。
<原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機いんじん(ペルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

9553 ムソー 冷凍
オーガニックかぼちゃ(北海道産) **580円**
400g (税込626円)
冷凍で720日



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なります



127 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さぬきうどん 200g×5食
5食入り **680円**
(税込734円)

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分半程度はぐくしながら茹でてください。
<原材料>小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)

129 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ぶんを使用した、小麦が香るもちもちの生地です。
<原材料>小麦粉(国産)、馬鈴薯デンブン(国産)、ナタネ油、塩(にがりを含んだもと塩)

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、コーン本来の味がじわえます。
<原材料>有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9607 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜
冷蔵で11日

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

128 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つかりとした弾力が特徴です。
<原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9577 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つかりとした弾力が特徴です。
<原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

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

ちりめんにシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えました。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、チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめ。
<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) **580円**
冷蔵で30日

ちりめんに有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えましたちりめん大根葉のシャキシャキ食感を楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鶴の爪を加えコマ油で炒めるのもおすすめ。
<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
冷蔵で11日

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

9621 東明 **冷蔵**
ゆず白菜漬
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
冷蔵で11日 **350円**
(税込378円)

柔らかく甘味の多い国内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 120g
(静岡県産) **550円**
常温で60日
(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)

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)

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。大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唐辛子をそのまま乾燥させました。辛さだけではなく、独特の芳香があります。
<原材料>有機唐辛子(愛媛県)

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>うずら豆(北海道)

9676 ヘンブキッチン **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。軽い口当たりとナツ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%も含まれます。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 ヘンブキッチン **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 ヘンブキッチン **常温**
有機麻の実ナッツ 160g
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スト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 ヘンブキッチン **常温**
有機ヘンプパウダー (ヘンププロテイン) **1550円**
160g
(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、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 いんやん俱楽部 **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)

農薬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作りました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができあがります。
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

136 いんやん俱楽部 **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。しようと、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで。梅しようゆやえのや魚の煮つけ等に、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、番茶、生姜

9713 いんやん俱楽部 **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

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いません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。
<原材料>チキンエキス、おふくろの塩、洗浄糖、ポークエキス、こいくちみのり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水

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いません。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、洗浄糖、こいくちみのり醤油、こま油、ラード、馬鈴薯澱粉、ガーリック、シンジャー、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碎しています。
<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)

310円

25ヶ月

(税込335円)



お手軽簡単スパイスクレー。材料をさっ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!豚肉に合う還厚な旨辛スパイスクレーです。
<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、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、スクリューパイン、米、エンネル、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クレー。材料をさっ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、粗糖、米、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、とうがらし、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、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)



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

580円

25ヶ月

(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、ガランガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、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)

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



9768 第3世界ショップ 常温

辛さ…★★★★★

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)



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

520円

24ヶ月

(税込562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、18種類以上のスパイクやハーブ、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(グーガム)

9782 第3世界ショップ 常温

チャツネ 260g

25ヶ月

580円

(税込626円)

チャツネとは野菜やフルーツにスパイク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、マヌードル、生姜、とうがらし、増粘剤(ベクチン・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

24ヶ月

320円

(税込346円)



9805 エコネットみなと 常温

蓮根うどん 200g

418円

24ヶ月

(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。蓮根の風味と腰のなめらか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

141 エコネットみなと 常温

あおさ 30g

598円

(税込646円)



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

9812 エコネットみなと 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、日本酒だけで作りました。磯の香りがきつしき詰まっています。
<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)

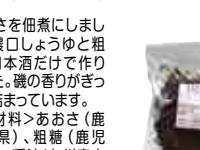
142 エコネットみなと 常温

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

9829 エコネットみなと 常温

ごま油 185g

常温で1年

685円

(税込739円)



金で丹念に煎り、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)

143 エコネットみなと 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)

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)



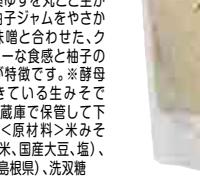
無農薬ゆずを丸ごと使用した柚子ジャムをやさかに口味に合わせた、クリーミーな食感と柚子の風味が特徴です。※酵母が生きているみそであります。冷蔵庫で保管して下さい。
<原材料>米みそ(有機米・国産大豆・塩)、ゆず(島根県)、洋洗濯

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

(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、有機サンフランソワ粉、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



常温 113g

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
ム32%、コーンスターチ
(伝子組換でない) 26%

9867 アリサン

有機コーンスターク

常温で1年



非遗伝子組み換え、酸化防止剤
不使用のコーンスタークです。
料理のどろみ付け、揚げ物の
衣、カヌ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

常温 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 本次乳業

カマンベールチーズ 120g

冷蔵で35日

960円
(税込1037円)



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

9942 本次乳業

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
ドタイプのスマートチーズ。日本酒に
良く合います。<原材料>生乳、乳
酸菌スター、レンネット、食塩

9959 本次乳業

プロボローネ
ピッコロ

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
酸菌スター、レ
ンネット、食塩

9966 本次乳業

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、乳酸菌スター、レ
ンネット、食塩

9973 本次乳業

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
酸菌スター、レ
ンネット、食塩

JAS

9881 ムソー

AUGA オーガニック 400g
ビーツスープ 555円

常温で1年

(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
機パセリ

JAS

9898 ムソー

AUGA オーガニック 400g
トマトスープ 555円

常温で1年

(税込600円)



パ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。

<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、有機ハ
ブリカ、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、有機パセリ、有機ベイリーフ、有
機オーレガノ

JAS

9904 ムソー

AUGA オーガニック 400g
キャロットスープ 555円

常温で1年

(税込600円)



ココナツミルクを使った濃厚で甘み
のあるニンジンボタージュ。飽きのこ
ない、くせになる味わいで。

<原材料>有機人参、有機ココナツ
ミルク、有機米粉、食塩、有機オニオン
パウダー、有機ガーリックパウダー、有
機パセリ、有機ベイリーフ、有
機オースペイス、有機黒コショウ、有
機ナツメグ

JAS

9911 ムソー

AUGA オーガニック 400g
ミネストローネ 555円

常温で1年

(税込600円)



9種類の有機野菜が一度に摺れる旨味の
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。

<原材料>有機人参、有機キャベツ、有
機ボーテ、有機いんげん、有機えんどう豆、
有機バブリカ、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、有機パセリ、有機マジョラム、
有機オレガノ、有機黒コショウ

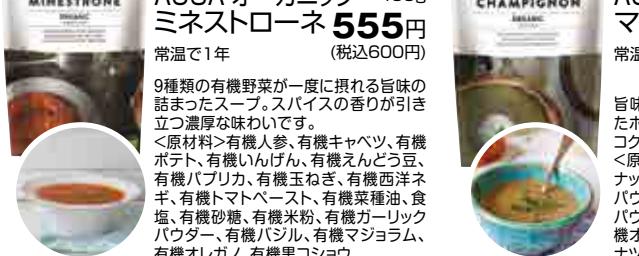
JAS

9928 ムソー

AUGA オーガニック 400g
マッシュルームスープ 555円

常温で1年

(税込600円)



旨味のあるマッシュルームを贅沢に使
ったボタージュスープ。ココナツミルクで
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
コナツミルク、有機玉ねぎ、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、有機ベイリーフ、有
機オースペイス、有機黒コショウ、有
機ナツメグ

JAS

9980 ムソー

有機玄米フレーク・
ブレーン(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・
プロスト(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)

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 300g
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
(デリケートテイスト)
330g
1380円
(税込1490円)



海外の有機認証を取得した、カナダ・ケベ
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
常温で180日 100g
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 220g
オリジナル 1080円
常温で180日
(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經(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
シヨク)が美しい烏龍茶です。林さんは從
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
ブを使用しています。

<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
僕らが作った煎茶 70g
常温
850円
(税込918円)

農業はもちろん、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が感じられるあつ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
僕らが作った焙じ茶 100g
常温
600円
(税込648円)

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
ダージリンティ
常温で1年
80g
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い芳香が特徴です。ストレートティで芳醇な香りをお楽しみいただのかオススメです。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
アールグレイ紅茶
常温で1年
80g
700円
(税込756円)

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

149 第3世界ショップ
アールグレイ紅茶
ティーバッグ
常温で1年
1.8g×14包
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、ボ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
シンガンパティ紅茶
常温で1年
100g
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の特徴です。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いだけます。シンガンパティ紅茶園は有機認証を受けており、農業や化学肥料を使わない茶葉づくりを行っています。
<原材料>紅茶（インド）

8082 第3世界ショップ
パロ・ブランココーヒー豆
1年
200g
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。中深煎りでさす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
パロ・ブランココーヒー粉
1年
200g
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
Stick 黒糖ココア
1年
13g×5本
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。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
Stick ほうじ茶ラテ
365日
13g×5本
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

8105 第3世界ショップ
チャイパック
1年
3g×12包
440円
(税込475円)



紅茶とスパイスが1人分のティーパックになった便利なチャイパック。6種のスパイスをフ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、レモンラス、クローブ、カルダモン

8112 第3世界ショップ
Artisan
水出しアイスコーヒー
1年
15g×6袋
620円
(税込670円)

水出しできるパック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、国内で深煎り、細挽きに焙煎加工しています。一晩、水を入れるだけで本格コーヒーが出来上がりります。
(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）

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

栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含み、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 エコネットみなと
ごぼう茶
1年
3g×30包
1280円
(税込1382円)

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です。
<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
常温で1年
500ml
1050円
(税込1155円)

8143 ミヤトウ野草研究所
常温
高原の泉・白
常温で1年
500ml
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。

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、タンボポ、ツユクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キヤベツ、パセリ、パレイシオ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パピイヤ、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、タンボポ、ツユクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キヤベツ、パセリ、パレイシオ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パピイヤ、大豆、糖類

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。



8150 ミヤトウ野草茶
常温
3g×30包
1500円
(税込1620円)



野草の逞しい姿に着目し、素材本来の味や香りを大切にした風味豊かな野草ブレンド茶です。

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



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12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
1400円
(税込1512円)



オーガニックで丁寧に栽培・製茶された後にふうき茶葉は煮出してもエグ味が少なく、すっきり飲みやすいです。ムズムズ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)

常温

153 海東ブラザーズ

有機黒烏龍茶
ティーバッグ
製造より2年



匂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)

常温

8181 海東ブラザーズ

有機ジャスミン茶
ティーバッグ
製造より2年



まるで急須で淹れたようなジャスミンの高貴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)

常温

8198 海東ブラザーズ

有機金花プーアール茶
ティーバッグ
製造より3年



「シルクロードの神秘のお茶」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)

常温

154 第3世界ショップ

ピーカンナッツ
180日



ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみよりも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)

常温

8204 第3世界ショップ

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)

常温

155 第3世界ショップ

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)

常温

8211 第3世界ショップ

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

常温

156 第3世界ショップ

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くるみを使用した素材の美味しさが活きた逸品です。美味しい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くりと絡めてつくりました。
<原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

常温

8228 第3世界ショップ

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、蜂蜜)、食塩

常温

157 第3世界ショップ

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、恵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

常温

8235 第3世界ショップ

カシューなッツ 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おしました。ノンフライの本格フレークでです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でも召し上がりました。
<原材料>カシューなッツ、小麦粉、砂糖、コーンスター(遺伝子組み換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組み換えでない)、ターメリック、カレー粉

常温

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
180日



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、ローストちりめんとミックスしました。
<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

常温

8242 第3世界ショップ

アーモンドミックス
桜えびペペロンチーノ
180日

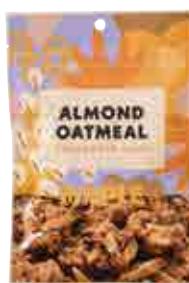


海外有機認証アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香はしく炒った桜えびとミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、素干し桜えび(桜えび・静岡県)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

常温

8259 第3世界ショップ

グラノーラクランチ
メープル
180日



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

常温

8266 きとうむら

おからくっキー・
しょうが
75g
410円
(税込443円)



素朴で歯ごたえのあるおからくっキーに、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)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

常温

159 きとうむら

おからくっキー・ゆず
常温で6ヶ月



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

8273 きとうむら

おからくっキー・
ブレーン
常温で6ヶ月



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

常温

8280 きとうむら

おからくっキー・ごま
常温で6ヶ月



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ぱりぱ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(粗製糖)、黒ごま(国産)なし

常温

8297 きとうむら

木頭柚子ドリンク
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(徳島県産農業・化学肥料不使用栽培ゆず使用)、天然水

常温

160 きとうむら

ゆずじゅむ
常温で1年



手搾りの柚子皮と、北海道産ピ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)、ピートグラニュー糖(北海道産)

8303 きとうむら

木頭柚子しおり
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。アグア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)

常温

8310 きとうむら

木頭柚子しおり



SALE
2980円⇒2598円
(税込3218円⇒2806円)

常温

8327 きとうむら

ゆず湯
常温で2年



木頭村の農薬・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

常温

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

玄米ぽん煎餅

常温で180日



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

常温

7枚
298円
(税込322円)

8396 アリモト

ひとくち塩せんべい

常温で150日



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

常温

75g
298円
(税込322円)

8402 アリモト

島醤油せんべい

常温で150日



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
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

常温

80g
298円
(税込322円)

8419 アリモト

ひとくち海老せんべい

常温で150日



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

常温

70g
298円
(税込322円)

161 げんきタウン

国産の米粉と大豆粉
ケーキミックス ブレーン
180日

常温
110g
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)

常温

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
180日

常温
110g
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
180日

常温
110g
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いできます。
<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
120日

常温
7枚(個包装)
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。緑茶の味がまろや
かな和クッキーに仕上げました。
<原材料>米粉(国産)、てんさい糖
(国産)、菜種油(遺伝子組み換えて
ない)、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

163 げんきタウン

やさしい豆乳
クッキー ブレーン
120日

常温
7枚(個包装)
380円
(税込410円)



豆乳のおいしさを活かしたまろやかな
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(遺伝子組み換えて
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

8358 げんきタウン

やさしい豆乳
クッキー ココナツ
120日

常温
380円
(税込410円)



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(遺伝子組み換えて
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

164 げんきタウン

やさしい豆乳
クッキー 黒蜜きなこ
120日

常温
380円
(税込410円)



黒蜜と香ばしさの和クッキー。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
組み換えてない)、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

8365 げんきタウン

やさしい豆乳
クッキー レモン
120日

常温
7枚(個包装)
400円
(税込432円)



豆乳のおいしさを活かしたまろやかな
グルテンフリークッキーです。有機レ
モンビ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(遺伝子組み換えて
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
120日

常温
7枚(個包装)
400円
(税込432円)



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(遺伝子組み換えて
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

8372 げんきタウン

やさしい豆乳
クッキー チョコ
120日

常温
400円
(税込432円)



ピ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(遺伝子組み換えて
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(ペルー)、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

常温



みるく小町
常温で1年

80g
325円
(税込351円)

冷凍

6本
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>有機砂糖(ブラジ
ル産)、有機小豆(アメリカ・カ
ナダ)、コーンスターク(国産)、
遺伝子組み換えてない)、食塩
(国産)

8433 ネイチャーズ・ファインスト

芳醇 黄金さきいか
常温120日

常温
28g
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・ファインスト

素焼 あたりめ
常温180日

常温
24g
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

8457 住宅企画

天然炭酸水
YOIYANA 500ml
6本

常温で1年(開封前) 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) 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

冷蔵で15日

6個
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

冷蔵で15日

6個
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)

8570 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

よもぎ丸餅

冷蔵で15日

6個
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)

8518 東城愛農有機野菜の里 冷凍

あんもち

冷凍で1ヶ月

3個
548円
(税込592円)



8525 東城愛農有機野菜の里 冷凍

あんもち

冷凍で1ヶ月

5個
830円
(税込896円)



有機の里・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小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、農薬不使用栽培小豆(国産)、塩

8587 東城愛農有機野菜の里 冷凍

山菜おこわ

冷凍で21日

200g
460円
(税込496円)



もっ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)、人參(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)、しじみ(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

冷凍で21日

200g
460円
(税込496円)

甘みのあるもち米と風味豊かな小豆を、塩を効かせてふっ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)、ふき(広島県産)、小豆(国産)、塩(シママース)



8532 東城愛農有機野菜の里 冷凍

よもぎあんもち

冷凍で1ヶ月

3個
548円
(税込592円)



8549 東城愛農有機野菜の里 冷凍

よもぎあんもち

冷凍で1ヶ月

5個
830円
(税込896円)

自生のよもぎが香る、あす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)

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。

【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と床に入る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

清癒湯(入浴剤)

効果効能
常温

冷え性、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

2800円
(税込3080円)

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、ガイヨウモ、カミツレ、ショウブン、ダイイキヨウ、白鶴靈芝エキス

100%
自然派

清心丹
清癒湯
SIRENA DEAUTE

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

TEL : 072-270-5411 / FAX : 072-270-5410

電話受付/月~金:9時15分~17時(※月祝は12時・その他祝日は16時まで)

※FAXは24時間受付(ご対応は営業時間内となります)

メールでのお問い合わせ:kaiin@osaka-ainou.jp(会員お問い合わせ用)



(社)全国農業会



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)

会員向けウェブサイト <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

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

酒類販賣管理者 氏名 廣井 智之

酒類販賣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 德岡商会

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、現在の食事に少しづつ混ぜながら行なうことをお勧めします。<原材料>乾燥おから、牛内粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚臍臍、小麦胚芽、ビタミンE

8655 德岡商会

常温

こだわりのジロ吉
ドッグフード お試し用
120g
常温で6ヶ月

375円
(税込413円)

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、牛内粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚臍臍、小麦胚芽、ビタミンE

8662 德岡商会

常温

こだわりのジロ吉
ドッグフード 小粒タイプ
1kg
常温で6ヶ月

2600円
(税込2860円)

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、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚臍臍、小麦胚芽、ビタミンE

8679 德岡商会

常温

こだわりのジロ吉
キャットフード 500g
1650円
常温で6ヶ月

(税込1815円)

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(いかひだ56%)、乾燥おから、牛内粉、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、カリオエキス、昆布、ビタミンE

8686 德岡商会

常温

こだわりのジロ吉
キャットフード お試し用
120g
常温で6ヶ月

480円
(税込528円)

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(いかひだ56%)、乾燥おから、牛内粉、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、カリオエキス、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。シェーピング用としても。<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

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)



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、しっとりとした洗い上がりに。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、
洗浄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)

100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とろりとした液体になり、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、ニュウコウジ油、クエン酸、エタノール



※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。

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)

石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪に潤いをもたらす、健やかな地肌にうるおい。ヴェール洗浄



8723 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)

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っきり洗浄した後の地肌や髪に潤いをもたらす、健やかな地肌にうるおい。ヴェール洗浄

8730 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ 450ml
1400円
(税込1540円)

100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいボディソープです。とろりとした液体になり、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、ニュウコウジ油、クエン酸、エタノール



※泡で出てくるボトルに詰替えてお使いください。

8747 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ詰替え用

1000円
(税込1100円)

100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいボディソープです。とろりとした液体になり、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、ニュウコウジ油、クエン酸、エタノール



※泡で出てくるボトルに詰替えてお使いください。

8808 ある

常温

アレッポの石鹼 200g
800円
(税込880円)

シリアのアレッポ地方では、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鹼を、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



シリアのアレッポ地方では、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鹼を、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

常温

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

常温

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

常温

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なります



8846 アーク&エコ 常温
ヨウ素でクリーンNEO 20g
1886円 (税込2075円)

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
抑制
洗濯物・
洗濯槽を
除菌
毎日使用で
3~4ヶ月
持続!

洗濯時に入れるだけ!
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!

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。



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!



ダニをしっかり捕獲、アレル物質抑制。

ダニが繁殖しやすそ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ツソリ捕獲!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 1枚(25cm×15cm)
ダニ捕りシート(5~6畳用)

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

8860 ユニチカトレーディング 常温
抗アレルゲン配合 3枚セット
ダニ捕りシート(5~6畳用)

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)

「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。保湿性に優れ、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。妊娠さんにもおすすめ。

<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

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)

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)

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ップケーキ



※写真はBセットです。



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)

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

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

商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/9~4/12になります

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ありません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



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プラス/アクアセンチュリースマート専用

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

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



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

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

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

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



スリマー MFH-35DX用

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

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

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



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

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

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。

