



スポット予約品

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

※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	6/17	6/18	6/19	6/20
ご注文書 提出日	6/3	6/4	6/5	6/6

97 マルニ竹内商店 **冷凍**
干かれい小 5枚
冷凍で1ヶ月 **1120円⇒1050円**
(税込1210円⇒1134円)



SALE
小さめですが、脂の乗ったかれいです。焼いて召し上がる他、丸ごと蒸揚げにするのもおすすめ!
<原材料>エテカレイ、食塩

9003 マルニ竹内商店 **冷凍**
干かれい中 3~4枚
冷凍で1ヶ月 **1290円⇒1180円**
(税込1393円⇒1274円)



SALE
脂乗りがよく、シューシーで肉厚。凝縮された旨味がたまりません。
<原材料>エテカレイ、食塩

9010 マルニ竹内商店 **冷凍**
干きす 250g
冷凍で1ヶ月 **520円⇒498円**
(税込562円⇒538円)



SALE
しっとりとした身質と、強い旨味が特徴のニギスです。
<原材料>ニギス、食塩

98 マルニ竹内商店 **冷凍**
干ハタハタ 7~10匹
冷凍で1ヶ月 **1280円**
(税込1382円)



脂の乗った弾力のある身が、口の中で弾けます。頭・内臓は、取り除いています。
<原材料>ハタハタ、食塩

9027 マルニ竹内商店 **冷凍**
めざし 5~8尾
冷凍で1ヶ月 **498円**
(税込538円)



<原材料>カタクチイワシ

9034 マルニ竹内商店 **冷凍**
スルメ一夜干し(中) 2枚
冷凍で1ヶ月 **1380円⇒1280円**
(税込1490円⇒1382円)



SALE
肉厚で旨味たっぷりのスルメイカを一夜干しにしました。
<原材料>スルメイカ、食塩

99 マルニ竹内商店 **冷凍**
丸干しイカ 150g
冷凍で1ヶ月 **650円⇒598円**
(税込702円⇒646円)



SALE
小ぶりのイカを丸ごと干しました。柔らかく、旨味が強いです。
<原材料>イカ、食塩

9041 マルニ竹内商店 **冷凍**
小アジみりん干し 5~8枚
冷凍で1ヶ月 **646円**
(税込698円)



※イメージ写真につき実際とは異なります。
<原材料>アジ、本みりん



マルニ竹内商店(兵庫県東舞鶴市)

100 マルニ竹内商店 **冷凍**
マルニおすすめ! 3~4種
おまかせ塩干 **1598円**
冷凍で1ヶ月 (税込1726円)



マルニ竹内商店さんおすすめのおまかせ塩干が3~4種入っています。

9058 マルニ竹内商店 **冷凍**
甘えび中パック 12~15尾
冷凍で1ヶ月 **1280円**
(税込1382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>甘えび

9065 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。

9072 マルニ竹内商店 **冷凍**
ベニ切りかに小パック 2~4肩
冷凍で1ヶ月 **2980円⇒2680円**
(税込3218円⇒2894円)



獲れたての紅ずわいがにをポイルしました。
<原材料>ずわいがに、食塩

101 ムソー **冷凍**
北海道のシーフードミックス4種 200g(4種各50g)
開封前180日 **1510円**
(税込1631円)

北海道近海の4種(甘えび、スルメイカ、水タコ、帆立貝)の魚介類をカットし、シーフードミックスにしました。酸化防止剤は使用していません。製造過程で次亜塩素酸Na(漂白、殺菌)は使用していません。
<原材料>甘えび(北海道)、帆立貝(北海道)、水タコ(北海道)、スルメイカ(北海道)

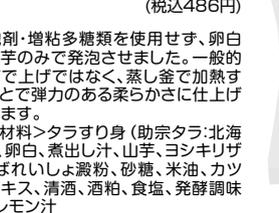


9089 高橋徳治商店 **冷凍**
ソフトはんぺん 4枚(188g)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)



発泡剤・増粘多糖類を使用せず、卵白と山手のみで発泡させました。一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱することで弾力のある柔らかさに仕上げられています。
<原材料>タラすり身(助宗タラ:北海道)、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリガメ、ばれいしよ澱粉、砂糖、米油、カツオエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁

9102 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ丸形 5個(165g)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)



助宗タラと小魚を練り合わせたさつま揚げ。小魚を合わせることで味に深みと旨みが出ました。
<原材料>タラすり身(北海道産)、小魚すり身(宮城県産)、粗糖、発酵調味料、馬鈴薯澱粉(北海道産)、酒、カツオエキス、粗糖、食用米油

103 高橋徳治商店 **冷凍**
おとうふ揚げ 5個(165g)
冷凍で180日 **360円**
(税込389円)



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

104 高橋徳治商店 **冷凍**
ささがきごぼうさつま揚げ 120g
冷凍で180日 **398円**
(税込430円)



北海道産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。
<原材料>タラすり身(北海道産)、ごぼう(青森県産)、煮出し汁、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

9126 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 250g
冷凍で60日 **1500円**
(税込1620円)



深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などどうぞ。

105 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし
ジャンボパック 400g
冷凍で60日 **2250円**
(税込2430円)

9119 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 **3100円**
(税込3348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。

107 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 **1200円⇒1129円**
(税込1296円⇒1219円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9133 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉 250g
冷凍で60日 **1080円**
(税込1166円)



106 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉
ジャンボパック 400g
冷凍で60日 **1518円**
(税込1639円)

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かれます。

9140 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
冷凍で60日 **1200円**
(税込1296円)



バラバラにほぐれた状態で冷凍していますので、必要な量のみお使いいただけます。

9157 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/コース焼肉用 200g
冷凍で60日 **1550円**
(税込1674円)



味わいのあるコース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

9164 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/サガリ焼肉用 200g
冷凍で60日 **1150円**
(税込1242円)



牛1頭から1本しかとれない希少部位です。柔らかい肉質でハラミより脂身が少なくさっぱりとしています。3~4mmの厚さにカットしています。

108 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 **1400円**
(税込1512円)



コース、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。

9171 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 **1400円**
(税込1512円)



コース、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。

9188 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/スジ肉 200g
冷凍で60日 **720円**
(税込778円)



煮込むほどに柔らかくなります。

9195 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 **1350円**
(税込1458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。

109 合同食品 **冷凍**
黒毛和牛コロッケ 70g×3個
製造後365日 **498円**
(税込538円)

黒毛和牛たっぷり肉と玉ねぎの甘味がたまらない美味しさです。
＜原材料＞じゃがいも(北海道・特別栽培)、牛肉、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、玉ねぎ(兵庫県・北海道)、喜界島粗糖、牛乳(木次乳業)、醤油、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



9201 合同食品 **冷凍**
黒豚入りポテトコロッケ 60g×3個
製造後365日 **350円**
(税込378円)

じゃがいもの美味しさを感じられるコロッケ。鹿児島黒豚が味のアクセントになっています。
＜原材料＞じゃがいも(北海道・特別栽培)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、玉ねぎ(兵庫県・北海道)、豚肉(鹿児島)、喜界島粗糖、牛乳(木次乳業)、醤油、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



110 合同食品 **冷凍**
北海道コーンクリームコロッケ 60g×3個
製造後365日 **420円**
(税込454円)

北海道産スーパースイートコーンがたっぷり。木次ノンホモ牛乳、北海道バター、北海道産小麦粉で作ったホワイトソースだから本物の味がします。
＜原材料＞コーン(北海道)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、小麦粉(国産)、粗糖、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



9218 合同食品 **冷凍**
天然甘えびクリームコロッケ 60g×3個
製造後365日 **540円**
(税込583円)

天然の甘えびをたっぷり贅沢に使用。木次ノンホモ牛乳、北海道バター、北海道産小麦粉で作ったホワイトソースだから本物の味がします。
＜原材料＞甘えび(アメリカ)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、牛乳(木次乳業)、バター(北海道)、喜界島粗糖、食塩



111 合同食品 **冷凍**
極上ミンチカツ 60g×3個
製造後365日 **540円**
(税込583円)

国産黒毛和牛と黒豚の合挽きで、肉の旨みがキュッと詰まったミンチカツです。
＜原材料＞豚肉(鹿児島)、黒豚(鹿児島)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、牛肉(国産)、玉ねぎ(兵庫県、北海道)、喜界島粗糖、牛乳(木次乳業)、醤油、バター(北海道)、食塩



9225 合同食品 **冷凍**
magoコロっ 60g×3個
製造後365日 **430円**
(税込464円)

国内産の自然栽培じゃがいもに限定し、奥能登自然海塩・小笠原の粗糖のみで作りました。ふわふわソフトな食感の究極の主パン粉と、シンプルな味わいが特徴です。
＜原材料＞じゃがいも(国内産自然栽培)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、粗糖、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



112 合同食品 **冷凍**
じゃがバターコロッケ 60g×3個
製造後365日 **398円**
(税込430円)

北海道バターをたっぷりの使いました。じゃがいもの相性抜群のバター煮るコロッケです。
＜原材料＞じゃがいも(北海道・特別栽培)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、バター(北海道)、喜界島粗糖、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



9232 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 五目豆 70g
常温で180日 **390円**
(税込421円)



地元吉田町の大豆を使用し、大豆本来の旨味が感じられるやさしい味付けです。
＜原材料＞大豆、昆布、こんにゃく、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鹽だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

113 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 筑前煮 80g
常温で180日 **500円**
(税込540円)



鶏肉の旨味が野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。食べ切りサイズで使いやすいです。
＜原材料＞たけのこ水煮、鶏肉、ごぼう、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鹽だし、椎茸だし、食塩

9249 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 肉じゃが 100g
常温で180日 **500円**
(税込540円)



地元吉田町のじゃがいもを使用し、しっとり味をしみ込ませホクホクに仕上げました。
＜原材料＞じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、人参、こんにゃく、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鹽だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

114 シガポトリー 冷凍
鶏もも肉唐揚げ用 300g
冷凍で60日 **850円**
(税込918円)

鶏一番のもも肉を唐揚げ用にカットしました。



9256 シガポトリー 冷凍
皮なし鶏むね肉 100g×3枚
カツンテー用 **745円**
冷凍で60日 (税込805円)

使い勝手抜群。料理のレパートリーも広がりとても便利です!



115 シガポトリー 冷凍
ひとくちチキンカツ 200g
冷凍で60日 **498円**
(税込538円)



鶏一番のむね肉をひとくちサイズにカットして、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけたシンプルなチキンカツです。
<原材料>鶏むね肉、パン粉[小麦粉(北海道)、有機パーム油、甜菜糖(国産)、食塩、生イースト)、加工うるち白米粉

9263 シガポトリー 冷凍
チキンクリーム コロッケ 50g×4個
冷凍で240日 **528円**
(税込570円)



分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と、豆乳を主にしたクリームに、鶏肉と国産コーンを入れたクリームコロッケです。冷凍のまま油で5~6分揚げてください。
<原材料>具(牛乳、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉(小麦:国産)、バター、砂糖、ワイン、白だし、食塩、白胡椒)、衣(パン粉(小麦:国産)、米粉(国産))

116 シガポトリー 冷凍
鶏皮※数量限定 250g
冷凍で60日 **185円**
(税込200円)

簡単! 焼くだけ! カリカリ鶏皮



<原材料>鶏皮

9270 シガポトリー 冷凍
ひとくち鶏団子 180g
甘酢あん **580円**
冷凍で180日 (税込626円)



鶏一番のお肉のひとくちサイズの肉団子を、オリジナルの甘酢タレでからめました。
<原材料>鶏団子(鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、馬鈴薯澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料、菜種油)、甘酢あん(砂糖、醤油、米酢、澱粉)

117 シガポトリー 冷凍
鶏むね肉 200g
生姜焼き用 **550円**
冷凍で60日 (税込594円)



鶏一番のむね肉を千切りして、自社オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンで油を引いて、弱火で時々裏返しながらかき混ぜ、お好みで野菜を加えて焼いてください。
<原材料>鶏むね肉、タレ(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、加水)、しょうが、塩麹

9287 シガポトリー 冷凍
鶏細切りてんぷら用 220g
塩麹漬け **460円**
冷凍で180日 (税込497円)



鶏一番のむね肉を、自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にカットしてありますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内で解凍後、天ぷら粉をつけて揚げて下さい。
<原材料>鶏むね肉、塩麹、食塩、胡椒

118 シガポトリー 冷凍
鶏むね小肉の 180g
柚子胡椒焼き **498円**
冷凍で60日 (税込538円)



鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香り付けしました。爽やかな香りと粗挽き黒胡椒が食欲をそそります。
<原材料>鶏むね肉、塩麹、柚子皮、黒胡椒

9294 シガポトリー 冷凍
鶏肉と油揚げの 2合用(170g)
炊き込みご飯の素 **498円**
冷凍で60日 (税込538円)



鶏一番の皮なしもも肉・むね肉のこま切れと、国産大豆で作った油揚げをオリジナルの調味液に入れました。優しい味の炊き込みご飯の素です。
<原材料>鶏もも肉、鶏むね肉、調味液[醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干、椎茸]、油揚げ[大豆(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、にがり]

119 千葉産直サービス 冷凍
房総もち豚餃子 10個(180g)
630円
冷凍で180日 (税込680円)

素材が持つ甘みや旨味を活かした餃子は、あっさりとしながらも後味の余韻が美味しく、「何もつけなくても美味しい!」「冷凍の餃子に思えない!」と、高評価をいただく人気の餃子です。



【調理法】焼くだけ!
<原材料>豚肉(千葉県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩、もち米澱粉)、キャベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産)、砂糖(喜界島産)、なたね油(遺伝子組換えでない)、ごま油、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、食塩、こしょう

9300 千葉産直サービス 冷凍
ふっくらチキンバーグ 2個(160g)
540円
冷凍で180日 (税込583円)

鶏肉のヘルシーさはありながら、味はしっかりとついているので、ソースなどなくてもそのままお召し上がりいただけます。飽きの来ない、美味しさのチキンハンバーグです。



【調理法】ボイルまたは電子レンジで
<原材料>鶏ムネ肉(茨城県産)、玉ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県産)、鶏卵(千葉県産)、パン粉[小麦粉(国産)、生イースト、食塩]、鴨脂(青森県産)、食塩、こしょう

120 千葉産直サービス 冷凍
手作り風鶏つくね 150g
500円
冷凍で180日 (税込540円)

温めてそのまま食べても美味しく、また素揚げにしてお弁当などに入れるのもオススメです。冷めても美味しい鶏つくねです。



非遺伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったエコかぎ鶏と、国産野菜等を使用した手作りのような食感とシンプルながらも素材の旨味が味わえる鶏つくねです。
<原材料>鶏むね肉(茨城県・栃木県)、鶏皮(国産)、長ねぎ(国産)、玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道)、昆布エキス、チキンエキス、砂糖(喜界島)、しょうゆ[大豆(国産)、小麦(国産)食塩]、生姜(国産)、こしょう、食塩

9317 パパアニューギニア海産 冷凍
天然エビフライ(L) 120g(約6尾)
6ヶ月 **898円**
(税込970円)



原料は天然エビ、パン粉、小麦粉、水の4種のみで、薬品・添加物は一切不使用の海老フライです。とことん手作りにこだわった天然エビフライです。
<原材料>船凍天然エビ、小麦粉、パン粉、水

121 おへそ 冷凍
ミニピザ マルゲリータ 15cm
冷凍で365日 **760円**
(税込821円)



【調理法】①15分ほど、自然解凍してください。②オーブントースター 500~600Wで約7分ほど、または、フライパンに入れふたをして中火で約5~6分ほど、加熱してください。一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、再凍結はおやめください。
市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ油のみで最低24時間以上発酵させたもちもち生地です。小麦粉は国産100%(広島産・九州産)。有機トマト、有機バジルペーストなど、トッピングも厳選しています。
<原材料>生地[小麦粉(小麦:九州産)、全粒粉(小麦:広島県)、オリーブ油、天日塩]、具[有機トマトピューレ漬け、ナチュラルチーズ(生乳:北海道)、オリーブ油、有機バジルペースト、天日塩、胡椒]

9324 おへそ 冷凍
ミニピザ ホワイトソース&コーン 15cm
冷凍で365日 **920円**
(税込994円)



【調理法】①15分ほど、自然解凍してください。②オーブントースター 500~600Wで約7分ほど、または、フライパンに入れふたをして中火で約5~6分ほど、加熱してください。一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、再凍結はおやめください。
市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ油のみで最低24時間以上発酵させたもちもち生地です。小麦粉は国産100%(広島産・九州産)。北海道産コーン・バター・チーズ、木次乳業の牛乳など、トッピングも厳選しています。
<原材料>生地[小麦粉(小麦:九州産)、全粒粉(小麦:広島県)、オリーブ油、天日塩]、具[ホワイトソース(生乳(島根県)、バター(北海道)、小麦粉(小麦:九州産))、ナチュラルチーズ(生乳:北海道)、コーン(北海道)、玉ねぎ(広島県)、オリーブ油、胡椒、天日塩]

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

◎ご案内休止のお知らせ

かごしま有機生産組合

- 有機米のおかゆ 5ヶ月期
- 有機野菜のおかゆ 7ヶ月期
- 有機かぼちゃと味噌のおかゆ 7ヶ月期
- 鶏と有機野菜のおかゆ 9ヶ月期
- しらすと有機野菜のおかゆ 12ヶ月期

メーカー休止のため、休止となります。10月頃再開予定です。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願い致します。



122 仁井田本家 常温

旬味



720ml
1300円
(税込1430円)
農業・化学肥料不使用、自然栽培酒米使用。素材の味を最大限に引き出す、旨味の強い料理酒。
<原材料>米、米麹

9331 角谷文治郎商店 常温

有機三州みりん 500ml



常温で1年
1150円
(税込1265円)
有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇な甘みと深い味わいの本みりん。
<原材料>有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)

123 大山田農林業公社 常温

伊賀産菜種油



やさしい油 500g
870円
(税込940円)
伊賀市産なたね種実を食品添加物を使用しない伝統的な搾法により搾しています。菜種を焙煎せずにそのまま搾しているため、あつらとした風味でオリブオイルのようにサラダやパスタにも使えます。酸度が低く色もきれいなので天ぷらにもお勧めです。
<原材料食用なたね油(三重県)>

9348 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ

かぼちゃ 135g

330円
(税込356円)



開封前360日
有機かぼちゃの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしきアップ!
<原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9355 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ

にんじん 135g

330円
(税込356円)



開封前360日
有機にんじんの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしきアップ!
<原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9362 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ

ごぼう 135g

330円
(税込356円)



開封前360日
有機ごぼうの旨みと風味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米ごぼうポタージュです。
<原材料>有機ごぼう(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9379 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ

さつまいも 135g

330円
(税込356円)



開封前360日
有機さつまいもの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米さつまいもポタージュです。
<原材料>有機さつまいも(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9386 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ

あずき 135g

330円
(税込356円)



開封前360日
有機あずきの風味と色味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米あずきポタージュです。
<原材料>有機小豆(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

124 隆祥房 冷蔵

オーガニック餃子皮

20枚(直径85mm厚さ0.6mm)

259円
(税込280円)



製造日含め16日
有機小麦粉を使用した餃子の皮です。ご使用前に常温に戻しておく包みやすくなります。
<原材料>有機小麦粉(国内製造)、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精

9393 九鬼産業 常温

一番搾り純正胡麻油

170g

420円
(税込454円)



製造より2年
伝統的な圧搾法で搾り、貴重な一番搾りのみを使用したごま油。芳醇なごま油の香りが料理を華やかに仕上げます。
<原材料>食用ごま油(国内製造)

9409 九鬼産業 常温

太白純正胡麻油

340g

760円
(税込821円)



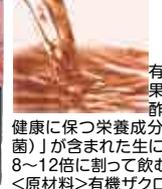
開封前1年半
厳選したごまを煎らずに低温圧搾法でしぼることで、ごま本来のもつ旨味を活かしたごま油。焙煎ごま油と違いごま油特有の香りがしないため、普段使いの油としてお使いいただけます。
<原材料>食用ごま油(国内製造)

125 メンガツオーリ 常温

有機ザクロビネガー

250ml

980円
(税込1058円)



製造より36ヶ月
有機ザクロを種ごと搾った果汁を醸造した飲む酢。健康に保つ栄養成分を多く含む「マザー(酢酸菌)」が含まれた生に絞り酢です。水や炭酸水で8~12倍に割って飲むのがオススメです。
<原材料>有機ザクロ果汁(イタリア)

9416 井筒ワイン 冷蔵

井筒ワイン・赤(甘口)

720ml

1360円
(税込1496円)



お酒は20歳になってから。20歳未満への酒類の販売は致しておりません。
赤としてはまれな、甘味を残した口当たりが特徴です。
<原材料>ぶどう(長野県産コンコード種) <アルコール度数>14%未満

9423 井筒ワイン 冷蔵

井筒ワイン・白(辛口)

720ml

1360円
(税込1496円)



お酒は20歳になってから。20歳未満への酒類の販売は致しておりません。
果実の香りや味わいの特徴が明瞭に伝わる、酸味を抑えた辛口。
<原材料>ぶどう(長野県産ナイアガラ種) <アルコール度数>14%未満

126 だいすデイズ 常温

蒸し発芽大豆

100g

230円
(税込248円)



常温で180日
大豆のおいしさと栄養を発芽で引き出して、柔らかく蒸し上げました。そのままつんだり、サラダなどのトッピングに。
<原材料>大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、米酢

9430 だいすデイズ 常温

蒸し発芽黒豆

70g

230円
(税込248円)



常温で180日
黒豆のおいしさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸し上げました。サラダ、スープ、煮物と幅広くお使いいただけます。
<原材料>黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、黒米酢、米酢

9447 ココウェル 常温

有機ココナッツ

MCTオイル

93g(100ml)

1300円
(税込1404円)



製造後24ヶ月
消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有しています。MCTの含有率が一般的なココナッツオイルの約1.5倍なので効率よくMCTを摂取できます。
<原材料>有機ココナッツオイル

127 ココウェル 常温

有機ココナッツ

MCTオイル

280g(300ml)

2600円
(税込2808円)



製造後24ヶ月
有機バージンココナッツオイルの温度を徐々に下げ、固まる脂肪酸を取り除く「非加熱」「自然製法」で作られました。
<原材料>有機ココナッツオイル

9454 ココウェル 常温

有機エキストラバージン

ココナッツオイルエクスペラー

360g

2400円
(税込2592円)



常温で2年
粉砕した果肉を40度以下の温風で乾燥させ、水分を0.1%以下にまで取り除いてから低温圧搾する最新のエクスペラー製法を採用。有機JAS認証も取得しました。
<原材料>食用やし油

9461 ココウェル 常温

香りのない

有機ココナッツオイル

500ml(460g)

1000円
(税込1080円)



常温で2年
天然の中鎖脂肪酸を豊富に含んでいます。一般の植物油と比較して消化吸収は約4倍、代謝は約10倍も速いため、中性脂肪になりにくい性質があります。炒め物や揚げ物等、加熱した料理に向いています。
<原材料>食用やし油

9478 ココウェル 常温

有機ココナッツシュガー

230g

900円
(税込972円)



常温で5年
貴重なココナッツの花蜜を煮詰めた天然シュガー、黒糖に似た香ばしい香りが特徴です。
<原材料>有機ココナッツの花蜜

9485 ココウェル 常温

ココソープ・プレーン(無香)

100g

1200円
(税込1320円)



製造後36ヶ月
洗顔はもちろん、髪や体も洗うことができます。敏感なお肌の方にもご利用いただけるよう高品質のバージンココナッツオイルを100%使用しました。
<全成分>ヤシ油(バージンココナッツオイル)、水、水酸化ナトリウム、トコフェロール(大豆由来ビタミンE)

9492 ココウェル 常温

オーガニックバージン

ココナッツオイル(化粧品)

140ml

2000円
(税込2200円)



製造後24ヶ月
成分は食用と同じ有機バージンココナッツオイル。髪の毛からつま先まで、全身にお使いいただける美容オイルです。ペットの肉球ケアにもおすすめです。
<全成分>有機ヤシ油

◎ご案内休止のお知らせ

ココウェル

有機ココナッツミルク

パウダー



メーカー休止のため、ご案内を休止いたします。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願いたします。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります



128 アーティザントラディション **常温**
有機メープルシロップ 132g(100ml) **700円**
(税込756円)
製造後24ヶ月



有機栽培された最高級のサトウカエデから採れる樹液を煮詰めただけの純粋メープルシロップです。濃い琥珀色でコクのある味わいと深い風味の「ダークロバストイスト」です。
<原材料>有機かえで樹液(カナダ産)



9508 アーティザントラディション **常温**
有機メープルシロップ 330g(250ml) **1300円**
(税込1404円)
製造後24ヶ月



他の甘味料に比べてカロリーが低く、ミネラルやビタミンが豊富です。
<原材料>有機かえで樹液(カナダ産)

129 ムソー **冷凍**
オーガニックカーネルコーン 250g **370円**
(税込400円)
冷凍で24ヶ月



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



9515 ムソー **冷凍**
オーガニックいんげん 250g **370円**
(税込400円)
冷凍で24ヶ月



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)

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



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(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

9522 ムソー **冷凍**
オーガニックフレンチフライ 300g **460円**
(税込497円)
冷凍で24ヶ月



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つ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)、有機ブドウ糖(ベルギー)

131 ムソー **冷凍**
オーガニックかぼちゃ(北海道産) 400g **580円**
(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くなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
<原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

9539 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツストロベリー 200g **480円**
(税込518円)
開封前720日



トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実を旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
<原材料>有機ストロベリー(トルコ産)

132 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツブルーベリー 150g **570円**
(税込616円)
開封前720日



カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
<原材料>有機ブルーベリー(カナダ産)

9546 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツラズベリー 150g **690円**
(税込745円)
開封前720日



香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。
<原材料>有機ラズベリー(セルビア産)

9553 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツミックスベリー 200g **660円**
(税込713円)
開封前720日



色鮮やかで香りと甘みの強いベリー3種をミックスしました。
<原材料>有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)

133 吉田ふるさと村 **常温**
からみちよ 60g **430円**
(税込464円)
常温で180日



マイルドな辛さと味噌のkokoroで、料理のアレンジが広がります。炒め物や薬味、隠し味に。
<原材料>唐辛子(島根県産、オロチの爪)、米味噌、粗糖、米酢、食塩

9560 吉田ふるさと村 **常温**
すりおろしんにく 60g **540円**
(税込583円)
常温で180日



地元吉田町産のんにくを使用した、すりおろしんにくです。焼肉、ラーメン、料理の隠し味にお使いください。
<原材料>んにく(島根県産)、米酢、食塩

9577 吉田ふるさと村 **常温**
赤唐辛子んにく 60g **430円**
(税込464円)
常温で180日



洋風・和風・中華風と幅広く使えます。特に肉との相性はパッチリタカノ爪使用。
<原材料>唐辛子(島根県産)、んにく(島根県産)、食塩(沖縄県産)

9584 吉田ふるさと村 **常温**
青とうがらし&ニンニク 60g **430円**
(税込464円)
常温で180日



パスタなど洋風の料理に良く合います。青とうがらしのほのかな香りが、食欲をそそります。
<原材料>唐辛子(島根県産)、オロチの爪、んにく(島根県産)、食塩(沖縄県産)

134 吉田ふるさと村 **常温**
一味とうがらし・ピントタイプ 15g **500円**
(税込540円)
常温で1年



オロチの爪は非常に香り高く、後からジワジワとくる辛味が特徴。きんぴらの辛味におすすめ!
<原材料>唐辛子(島根県産)、オロチの爪

9591 吉田ふるさと村 **常温**
一味とうがらし・袋タイプ 15g **430円**
(税込464円)
常温で1年



オロチの爪は非常に香り高く、後からジワジワとくる辛味が特徴。きんぴらの辛味におすすめ!
<原材料>唐辛子(島根県産)、オロチの爪

135 吉田ふるさと村 **常温**
七味とうがらし・ピントタイプ 15g **500円**
(税込540円)
常温で1年



島根県吉田町産の野菜で作った味わい深い七味。野菜の甘味とほのかな柚子の香りが特徴。
<原材料>唐辛子(オロチの爪)、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼう(すべて島根県産)

9607 吉田ふるさと村 **常温**
七味とうがらし・袋タイプ 15g **430円**
(税込464円)
常温で1年



島根県吉田町産の野菜で作った味わい深い七味。野菜の甘味とほのかな柚子の香りが特徴。
<原材料>唐辛子(オロチの爪)、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼう(すべて島根県産)

136 吉田ふるさと村 **常温**
焼き肉のたれ甘口 150ml **430円**
(税込464円)
常温で300日



んにくと生姜のバランスが絶妙。りんごの甘味で後味はさっぱり。
<原材料>醤油、砂糖、玉ねぎ、発酵調味料(米、米麹、食塩)、りんご、んにく、味噌、生姜、黒胡椒

9621 吉田ふるさと村 **常温**
焼き肉のたれ中辛 150ml **430円**
(税込464円)
常温で300日



唐辛子のピリッとした辛味がアクセントに。野菜炒めなどにも。
<原材料>醤油、砂糖、発酵調味料(米、米麹、食塩)、玉ねぎ、んにく、味噌、生姜、黒胡椒、唐辛子

137 吉田ふるさと村 **常温**
ごまと野菜ドレッシング 150ml **520円**
(税込562円)
常温で180日



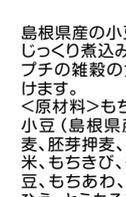
玉ねぎ、人参などの野菜を使ったドレッシングです。ゴマの風味と野菜の旨み加わり、サラダとの相性はバツグンです。温野菜に、冷しゃぶサラダに、お豆腐サラダによく合います。
<原材料>醤油(大豆、小麦、食塩)、米酢、玉ねぎ、人参、なたね油、鰹だし、砂糖(甜菜)、白ごま、んにく、

9638 吉田ふるさと村 **常温**
おたまはん 関西風 150ml **350円**
(税込378円)
常温で1年



鰹だしをきかせみりんで少し甘めに仕上げた、卵かけご飯用醤油。卵焼きやおひたしなどにも。
<原材料>丸大豆醤油、みりん、鰹だし

9614 吉田ふるさと村 **常温**
雑穀ぜんざい 150g **330円**
(税込356円)
常温で180日



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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

**ORGANIC HARVEST
MIXED SPICE
有機スパイスミックス**



9706

有機ガラムマサラ

18ヶ月

常温

25g
580円
(税込626円)

18ヶ月

厳選したオーガニックスパイスのみを使用したオリジナルガラムマサラです。インド料理やカレーの仕上げだけでなく、炒め物、揚げ物、煮物の風味付けなど幅広くお使いいただけます。辛味のスパイスは入っておりませんので、お子様でも美味しく召し上がれます。<原材料>有機クミン、有機コリアンダー、有機シナモン、有機ジンジャー、有機フェネル、有機ターメリック、有機ナツメグ、有機クローブ

9713 エヌ・ハーベスト

有機大人の辛いガラムマサラ

18ヶ月

常温

20g
580円
(税込626円)

18ヶ月

厳選したオーガニックスパイスで作る「辛い」ガラムマサラです。いつものカレーにひと振りするだけで、大人の辛さと香りに。さらにカレーだけでなく、肉料理・トマト料理との相性も抜群。<原材料>有機クミン、有機コリアンダー、有機シナモン、有機フェネル、有機ターメリック、有機ナツメグ、有機クローブ、有機パプリカ、有機クローブ

9676 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 甘口

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)

138 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 甘口

18ヶ月

50g
1100円
(税込1188円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【甘口】は香りのスパイスをふんだんに使った、ひかえめな辛さのスパイスミックスです。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機コショウ、有機ニンニク、有機クローブ、有機トウガラシ

9683 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 辛口

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)

139 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 辛口

18ヶ月

50g
1100円
(税込1188円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【辛口】は辛味のスパイスをふんだんに使った、大人のカレー粉です。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機ニンニク、有機クローブ

9690 エヌ・ハーベスト 常温

有機辛くないカレースパイス

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)

140 エヌ・ハーベスト 常温

有機辛くないカレースパイス

18ヶ月

50g
1100円
(税込1188円)

辛味のスパイスを使っていない、お子様から食べられるカレースパイスです。辛い苦手な方も本格的なカレーをお楽しみいただけます。もちろん辛味は後から足せますので、辛いカレーが好きな方にもおすすめです。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機ニンニク、有機パプリカ、有機クローブ

9720 エヌ・ハーベスト 常温

有機お肉のスパイス

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)



お肉を漬け込んで焼いたり、炒め物やスープに使ったりと、使い勝手の良いスパイスミックスです。香りの良いハーブに、食欲をそそるガーリック、全体の味を引き締めるコショウがミックスされています。<原材料>有機コショウ、有機ニンニク、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム、有機パプリカ

9737 エヌ・ハーベスト 常温

有機お魚のハーブブレンド

18ヶ月

20g
580円
(税込626円)



魚介類をより美味しく召し上がるためのハーブミックスです。ムニエルやアックパッツァ、パスタにもお使いいただけます。<原材料>有機コショウ、有機フェネル、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム

9744 エヌ・ハーベスト 常温

オーガニック魔法のスパイス

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)



あらゆる料理に活躍する万能スパイスです。炒め物、揚げ物、スープ、ドレッシング、ソースなどなど。アイデア次第でいつものお料理が格段に美味しくなります。<原材料>有機コショウ、有機ニンニク、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム、有機パプリカ

9751 エヌ・ハーベスト 常温

タンドリーマサラ

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)



お肉、お魚、野菜、チーズなどに味付けて、タンドリー料理を作るためのオーガニックスパイスです。お好みの食材で本格タンドリー料理をお楽しみ下さい。<原材料>パプリカ(スペイン)、岩塩、有機クミン、オニオンパウダー、有機トウガラシ、マンゴーパウダー、有機コリアンダー、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、ガーリックパウダー、有機クローブ

9768 エヌ・ハーベスト 常温

サラダのスパイス

18ヶ月

25g
580円
(税込626円)



野菜サラダを一層おいしくするスパイスミックスです。ドレッシングやマヨネーズ等の調味料のアクセントにお使いいただけます。またお好みのオイルと酢と本で美味しいサラダドレッシングが楽しめます。<原材料>オニオンパウダー(インド)、マンゴーパウダー、ガーリックパウダー、岩塩、有機コショウ、有機ナツメグ、パプリカ、アジウワイン、有機オレガノ、有機セージ、有機タイム、有機ローズマリー

9645 エヌ・ハーベスト 常温

有機玄米粉カレールウ 刺激的な大人の辛口

開封前10ヶ月

100g(約4皿分)
880円
(税込950円)

辛口



辛いのが大好き!の方に

厳選した15種類以上の有機原料をブレンド、グルテンタンパクを含む原材料は使わず、有機玄米粉で仕上げました。動物性原料も使わず、ヴィーガンの方にもオススメ。刺激的な大人の辛口タイプ。<原材料>有機パーム油、有機玄米粉、有機カレー粉、有機砂糖、食塩、オニオンパウダー、有機りんご果汁、有機味噌、有機トマトピューレ、有機ガーリックパウダー、有機ココア、有機ジンジャーパウダー

9652 エヌ・ハーベスト 常温

有機玄米粉カレールウ みんなの中辛

開封前10ヶ月

100g(約4皿分)
880円
(税込950円)

中辛



幅広い層にオススメ

コクのあるピリッとした辛さを家族みんなでお楽しみいただけます。<原材料>有機パーム油、有機玄米粉、有機カレー粉、有機砂糖、食塩、オニオンパウダー、有機りんご果汁、有機味噌、有機トマトピューレ、有機ガーリックパウダー、有機ココア、有機ジンジャーパウダー

9669 エヌ・ハーベスト 常温

有機玄米粉カレールウ 辛くない甘口

開封前10ヶ月

100g(約4皿分)
880円
(税込950円)

甘口



辛いのが苦手なお子様にも

辛味成分ゼロなのに本格的なカレーの風味が旨み。辛くないのでお子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。<原材料>有機玄米粉、有機パーム油、有機カレー粉、有機砂糖、食塩、オニオンパウダー、有機りんご果汁、有機味噌、有機トマトピューレ、有機ガーリックパウダー、有機ココア

9775 名刀味噌本舗 冷蔵

ひしおの糀

冷蔵で1年

550g
1000円
(税込1080円)



優れた発酵食品として見直されている伝統食品・ひしおを手軽に手作りして楽しめます。<原材料>麦(国産)、大豆(国産)

141 名刀味噌本舗 冷蔵

名刀ひしお味噌

冷蔵で6ヶ月

250g
450円
(税込486円)



国産麦と大豆の麹を、自然塩と共に熟成。自然醸造ならではの飽きのこない風味が特徴です。<原材料>大豆(岡山県産)、麦(香川県・佐賀県産)、塩(シマース) ※醤油麹使用

9782 名刀味噌本舗 冷蔵

玄米あま酒

冷蔵で6ヶ月

400g(約6人分)
500円
(税込540円)



砂糖不使用の三分づき玄米仕込み。麹酵素による自然の甘味と香り特徴です。<原材料>米麹(国産)、米(国産)

142 名刀味噌本舗 冷蔵

黒米あま酒

冷蔵で6ヶ月

400g(約6人分)
570円
(税込616円)



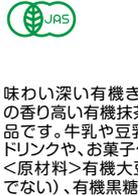
砂糖不使用の純米仕込み。アントシアニン、ビタミン、ミネラルが豊富な黒米入り。<原材料>米麹(国産)、米(国産)、黒米(国産)

9799 純正食品マルシマ 常温

牛乳にまぜる本日のきな粉<抹茶>

常温で10ヶ月

75g
325円
(税込351円)



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

9805 純正食品マルシマ 常温

牛乳にまぜる本日のきな粉<ココア>

常温で1年

75g
295円
(税込319円)



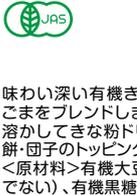
味わい深い有機きな粉にホッとさせる香りの有機ココアでリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機ココアパウダー

9812 純正食品マルシマ 常温

牛乳にまぜる本日のきな粉<黒ごま>

常温で1年

75g
295円
(税込319円)



味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機黒ごま

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

143 マルシマ
味わいかつお
常温120日



太平洋で育った鰹を薪でじっくり燻して有機醤油タレに漬け込みました。ちょっと厚めに削って生ハムのような食感の味付き鯉節です。
<原材料>鰹(日本)、有機醤油、発酵調味料、てんさい糖

9829 海の精
天日干したくあん
冷蔵で1年



368円
(税込398円)

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

144 海の精
しょうが紅梅漬
冷蔵で10ヶ月



シソたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬け込んだ、酸味のきいた紅しょうが。
<原材料>しょうが、梅酢

9836 海の精
福神漬
開封前7ヶ月



着色料不使用ですので、一般市販品のように赤くありません。添加物も使用していないのでお子様も安心して食べられます。
<原材料>有機大根、有機なす、有機きゅうり、有機しょうが、ごま、干しいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩

145 よつ葉乳業
パンに美味しいよつ葉バター
冷蔵で180日



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

9843 よつ葉乳業
パンに美味しい発酵バター
冷蔵で180日



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

9850 よつ葉乳業
スキムミルク
365日



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

9867 よつ葉乳業
カマンベールチーズ
冷蔵で6ヶ月



上品で深い味わいの白カビチーズ。生乳の豊かな香りが広がり、クセがなく食べやすいです。
<原材料>生乳、食塩

146 よつ葉乳業
スライスチeddarチーズ
冷蔵で90日



コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるチeddarチーズを使いやすいスライスにしました。ポリウレムのある厚切りタイプなので、風味豊かなチeddarチーズの味わいを、しっかりと楽しみいただけます。
<原材料>生乳、食塩



9874 吉田ふるさと村
杵つきまるこもち
常温で90日



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

9881 吉田ふるさと村
杵つき玄米もち
常温で90日



適度な塩加減が、玄米の素朴な香りを引き立てます。
<原材料>もち米(島根県産)、天日塩

9898 吉田ふるさと村
杵つき蕎麦もち
常温で90日



香ばしい蕎麦の実がアクセント。
<原材料>もち米(島根県産)、蕎麦の実(国産)

9904 吉田ふるさと村
杵つき五穀もち
常温で90日



あわ、ひえ、きび、黒大豆が入っています。栄養満点でヘルシー。
<原材料>もち米(島根県産)、もちあわ(国産)、もちきび(国産)、ひえ(国産)、黒大豆(国産)

9911 イーゼン
五穀米膳
常温で1年



五穀10種の粒が絶妙に調和した、飽きのこない美味しさです。米に対して約1割加えてください。
<原材料>もちあわ、もちきび、ひえ、丸麦、押麦、もち麦、たかきび、黒米、赤米、はと麦

9928 イーゼン
もち麦膳
常温で1年



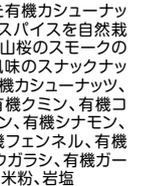
モチモチぶちぶちとした食感で食物繊維が豊富。米に対して約1割加えてください。
<原材料>もち麦

9935 エヌハーベスト
薫りカシューナッツ・ガラムマサラ
開封前6ヶ月



香ばしくローストした有機カシューナッツに、11種類の有機スパイスを自然栽培培地でコーティング。山桜のスマークの香り、ガラムマサラ風味のスパイスです。
<原材料>有機カシューナッツ、有機コリアンダー、有機クミン、有機シナモン、有機カルダモン、有機シナモン、有機ジンジャー、有機フェンネル、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機カールック、有機クロブ、米粉、岩塩

9942 エヌハーベスト
薫りカシューナッツ・フレンチサラダ
開封前6ヶ月



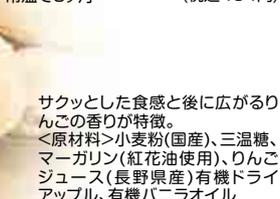
香ばしくローストした有機カシューナッツに、青マンゴーのさわやかな酸味、薫り高いスパイス&ハーブを自然栽培培地でコーティングしました。山桜のスマークの香り、フレンチサラダ風味のスパイスです。
<原材料>有機カシューナッツ、オニオンパウダー、有機カリック、ヒマラヤピンクソルト、有機コショウ、有機ナツメグ、パプリカ、アジウワイン、有機オレガノ、有機セージ、有機タイム、有機ローズマリー、米粉、マンゴーパウダー、岩塩

9959 がんばカンパニー
がんばクッキー・りんご
常温で3ヶ月



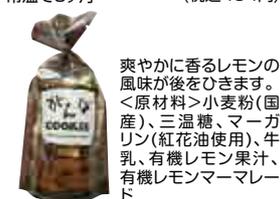
サクッとした食感と後に広がるりんごの香りが特徴。
<原材料>小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、りんごジュース(長野県産)有機ドライアップル、有機バニラオイル

9966 がんばカンパニー
がんばクッキー・れもん
常温で3ヶ月



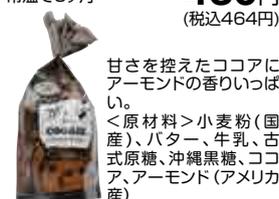
爽やかに香るレモンの風味が後をひきます。
<原材料>小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、牛乳、有機レモン果汁、有機レモンマレード

147 がんばカンパニー
がんばクッキー・アーモンドココア
常温で3ヶ月



甘さを控えたココアにアーモンドの香りいっぱい。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、牛乳、古式原糖、沖縄黒糖、ココア、アーモンド(アメリカ産)

9973 がんばカンパニー
がんばクッキー・ぎょうにゅう
常温で3ヶ月



よつ葉の乳製品いっぱいのおいしいクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、粗糖、牛乳、スキムミルク

148 がんばカンパニー
がんばクッキー・みるくココア
常温で3ヶ月



オーガニックココア×よつ葉牛乳の贅沢なクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、ココア

9980 がんばカンパニー
がんばクッキー・アーモンドオーレ
常温で3ヶ月



カフェオーレとアーモンドスライスの食感がたまりません。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、アーモンド(アメリカ産)、コーヒー

149 がんばカンパニー
がんばクッキー・ココナッツ
常温で3ヶ月



たっぷりのココナッツがさつくりと香ばしい。
<原材料>小麦粉(国産)、有機ココナッツ(スリランカ産)、バター、粗糖、牛乳

9980 がんばカンパニー
がんばクッキー・アーモンドオーレ
常温で3ヶ月



カフェオーレとアーモンドスライスの食感がたまりません。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、アーモンド(アメリカ産)、コーヒー

149 がんばカンパニー
がんばクッキー・ココナッツ
常温で3ヶ月



たっぷりのココナッツがさつくりと香ばしい。
<原材料>小麦粉(国産)、有機ココナッツ(スリランカ産)、バター、粗糖、牛乳

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります



9997 宮本邦製菓 常温
SOY美EAN 黒豆ブルーベリー 40g
180日 **230円**
(税込248円)

国産黒豆と長崎県産ブルーベリーで作りました。女性が喜ぶ食物繊維・鉄分・ポリフェノール・アントシアニンが豊富に含まれています。
<原材料>黒大豆(北海道)、てん菜糖(北海道)、ブルーベリーペースト(長崎県)、麦芽水あめ(鹿児島県)



8006 宮本邦製菓 常温
SOY美EAN 黒蜜きなこ大豆 40g
180日 **230円**
(税込248円)

国産大豆に沖縄県宮古多良間産の黒糖・佐賀県産きなこで作りました。インフラボン・オリゴ糖・食物繊維が手軽に摂れます。
<原材料>黒大豆(国内産)、黒糖(沖縄県)、砂糖(鹿児島県)、きなこ(佐賀県)、麦芽水あめ(鹿児島県)



8013 宮本邦製菓 常温
SOY美EAN 黒糖くろす黒豆 40g
180日 **230円**
(税込248円)

沖縄県産黒糖と、国産有機玄米の玄米黒酢、北海道産黒豆で作りました。インフラボン・ポリフェノール・オリゴ糖などが豊富に含まれています。
<原材料>黒大豆(北海道)、黒糖(沖縄県)、砂糖(鹿児島県)、有機玄米黒酢(福岡県)、麦芽水あめ(鹿児島県)



8020 井関製菓 常温
素焼きあられ 70g
常温で60日 **288円**
(税込311円)

原材料はもち米のみ。かむほどにもち米の甘み・風味が広がる、非常にシンプルなあられです。
<原材料>もち米(国産)



8037 井関製菓 常温
塩味あられ 70g
常温で60日 **288円**
(税込311円)

あっさりとした塩味がもち米の甘みを引き立てます。
<原材料>もち米(国産)、黒ゴマ、天塩、青のり



150 井関製菓 常温
しょうゆあられ 70g
常温で60日 **288円**
(税込311円)

醤油の香ばしい香りが後を引く、素朴なあられです。
<原材料>もち米(国産)、醤油、洗双糖



8044 井関製菓 常温
バターあられ 70g
常温で60日 **288円**
(税込311円)

バターのコクと風味が広がる、ちょっと洋風なあられ。
<原材料>もち米(国産)、よつ葉バター、天塩

8051 ノースカラース 常温
オーガニック小麦の蜂蜜カステラ 5個
常温で60日 **600円**
(税込648円)



オーガニックの小麦で作るカステラ。卵をふんだんに使ったフワフワの食感と、はちみつのかさかさが広がります。
<原材料>鶏卵(国産)、てんさい糖(北海道)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、水あめ(さつま芋:鹿児島県)、はちみつ

151 ノースカラース 常温
オーガニック小麦のどらやき 1個
常温で60日 **170円**
(税込184円)



オーガニック小麦で作った生地に、北海道産小豆をふっくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。<原材料>つぶ餡(砂糖、小豆(北海道)、水あめ、寒天)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、てんさい糖(北海道)、鶏卵(国産)/膨張剤(重曹)

8068 マルシマ 常温
ひとくちきなこようかん 52g
常温で1年 **260円**
(税込281円)



国産有機きな粉、豆の風味が残った北海道産白いんげん豆、北海道産てん菜糖を使用しました。京都の老舗あんこ屋とコラボレーションによる、京風浅焼りで後味すっきりとしたひとくち羊羹です。
<原材料>砂糖(てんさい:北海道)、白生あん(白いんげん豆:北海道)、有機きな粉(大豆を含む)、寒天

152 マルシマ 常温
ひねくれきなこ 96g(12本)
常温120日 **310円**
(税込335円)



北海道産の有機大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきな粉と、北海道産のてんさい糖をたっぷり練り込みました。やさしい甘さとしっとりとした食感がかせになります。
<原材料>有機きな粉(有機大豆:北海道)、水飴、てんさい糖(北海道)



8075 マルシマ 常温
ごほうびかりんとう 45g
きな粉 350円
製造日より6ヶ月 (税込378円)

国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。きな粉には北海道産有機大豆を使用しています。
<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、粗糖、卵、米油、有機きな粉、糖蜜



8082 マルシマ 常温
ごほうびかりんとう 45g
生姜 350円
製造日より6ヶ月 (税込378円)

国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。高知県産しょうがを使用し、香り高く仕上げた風味に仕上がっています。
<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、粗糖、米油、生姜粉末、糖蜜



8099 マルシマ 常温
ごほうびかりんとう 45g
しょうゆ 350円
製造日より6ヶ月 (税込378円)

国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。杉桶仕込みの天然醸造醤油を使用し、豊かに深い味わいです。
<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、醤油、粗糖、米油、糖蜜

8105 おとうふ工房いしかわ 常温
きらず揚げ/天然塩 140g
常温で3ヶ月 **340円**
(税込367円)



おからで作ったカリコリかたい歯ごたえが楽しい揚げ菓子。シンプルな塩味。
<原材料>小麦粉(国産)、うの花(国産)、粗糖、天然塩、膨張剤(重曹)、なたね油

8112 おとうふ工房いしかわ 常温
きらず揚げ しお 20g×4連
3ヶ月 **280円**
(税込302円)



国内産大豆のうの花と国内産小麦粉で作った生地を焙煎したね油でカリッと香ばしく揚げた、おとうふさんが作ったおからのお菓子です。固めに仕上げた食感がクセになる美味しさ。
<原材料>小麦粉(国内産)、おから(大豆:国内産)、粗糖、菜種油、食塩(国内産、メキシコ)、重曹

8129 株式会社だいすデイズ 常温
お豆がおいしい寒天ゼリー あずき 110g
製造より90日 **280円**
(税込302円)



なめらかな口当たりは葛粉100%の「本葛粉」、ふるふる感は「寒天」で独特のとろとろ食感を生み出しました。小豆は北海道産の有機小豆で素材にこだわりました。
<原材料>有機きび糖、有機小豆(北海道)、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、食塩

153 株式会社だいすデイズ 常温
お豆がおいしい寒天ゼリー 黒豆 110g
製造より90日 **280円**
(税込302円)



なめらかな口当たりは葛粉100%の「本葛粉」、ふるふる感は「寒天」で独特のとろとろ食感を生み出しました。黒豆は北海道産特別栽培で素材にこだわりました。
<原材料>有機きび糖、黒大豆(北海道産特別栽培)、寒天、本葛粉、黒糖、食塩

8136 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん・こし 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)



ツルっとした舌触りの、上品なこし餡の水ようかん。
<原材料>有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

154 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん・小倉 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)



小豆の食感を残した小倉あんの水ようかん。
<原材料>有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

8143 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん・抹茶 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)



上品な抹茶の香りが広がる、大人のあじわいの水ようかん。
<原材料>有機砂糖、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、葛、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

8150 中尾食品工業 常温
とろろてんONECUP
 三杯酢
 150g(とろろてん130g、たれ20g)
 製造日含め90日
230円
 (税込248円)



寒天からではなく国産100%の晒(さらし)天草を使用。硬すぎずほど良い粘りとコシがあり、のどごしの良いとろろてんです。
 <原材料>天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、有機米酢、うすくち醤油、発酵調味料

155 中尾食品工業 常温
とろろてんONECUP
 黒糖みつ
 155g(とろろてん130g、たれ25g)
 製造日含め90日
230円
 (税込248円)



寒天からではなく国産100%の晒(さらし)天草を使用。黒糖本来の甘みを活かした沖縄県産黒糖100%の黒みつです。
 <原材料>天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、黒糖(さとうきび:沖縄県)

8167 ムソー 常温
果実で
チューチューりんご
 45ml×5本
380円
 (税込410円)



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

8174 ムソー 常温
果実で
チューチューぶどう
 45ml×5本
380円
 (税込410円)



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

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



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

8181 木次乳業 冷凍
VANAGA・
バニラ 120ml
365円
 (税込394円)
 ※価格改定
 冷凍で3ヶ月



たっぷり有精卵黄を使用したなめらかなアイスクリーム。天然バニラ香料を使用し、お口に広がる豊かな香りをお楽しみ頂けます。
 <原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ヒートグラニュー糖、有精卵黄、天然バニラ香料

8198 木次乳業 冷凍
VANAGA・
ビターチョコ 120ml
365円
 (税込394円)
 ※価格改定
 冷凍で3ヶ月



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

8204 木次乳業 冷凍
VANAGA・
抹茶小豆 120ml
365円
 (税込394円)
 ※価格改定
 冷凍で3ヶ月



少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷり散りばめられた国産あずき「大納言」の甘さがお楽しみ頂けます。
 <原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ヒートグラニュー糖、あずき甘納豆(国産)、有精卵黄、抹茶

8211 木次乳業 冷凍
VANAGA・
イチゴ 120ml
365円
 (税込394円)
 ※価格改定
 冷凍で3ヶ月



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

8228 木次乳業 冷凍
VANAGA・
ブルーベリー 120ml
365円
 (税込394円)
 ※価格改定
 冷凍で3ヶ月



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

大阪府富田林の
 コーヒーロースター
アンナプルナ



8297 アンナプルナ 常温
無漂白
コーヒーフィルター 40枚(2~4人用)
280円
 (税込308円)
 冷蔵で1年



8259 アンナプルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/豆 200g
1080円
 (税込1166円)
 冷蔵で1年



160 アンナプルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/粉 200g
1080円
 (税込1166円)
 冷蔵で1年
 酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。
 <原材料>有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

157 アンナプルナ 冷蔵
アイスコーヒー/粉 180g×2袋
1950円
 (税込2106円)
 冷蔵で1年

ペルーとコロンビアのブレンドを、アイスコーヒーに最適な焙煎・挽き方に。すっきりとした味わいです。
 <原材料>有機コーヒー豆(ペルー、コロンビア産)

8235 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/豆 200g
990円
 (税込1069円)
 冷蔵で1年

158 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/粉 200g
990円
 (税込1069円)
 冷蔵で1年

ペルーとコロンビアのブレンドで、甘くてフルーティーかつ深みのある重層的な香りが楽しめます。
 <原材料>有機コーヒー豆(ペルー産、コロンビア産)

8242 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/豆 200g
990円
 (税込1069円)
 冷蔵で1年

159 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/粉 200g
990円
 (税込1069円)
 冷蔵で1年

ペルーとエルサルバドルのブレンドです。苦み、コクともに濃厚感があります。クリームを入れてヨーロピアンスタイルにも。
 <原材料>有機コーヒー豆(ペルー産、エルサルバドル産)

8266 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー豆 200g
999円
 (税込1079円)
 冷蔵で1年



8273 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー豆 200g
999円
 (税込1079円)
 冷蔵で1年

161 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー粉 200g
999円
 (税込1079円)
 冷蔵で1年

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

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

8280 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー豆 200g
999円
 (税込1079円)
 冷蔵で1年



162 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー粉 200g
999円
 (税込1079円)
 冷蔵で1年

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

163 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー粉 200g
999円
 (税込1079円)
 冷蔵で1年



下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

8303 ポツテガバーチ 常温
有機穀物コーヒー 100g
980円 (税込1058円)
常温で2年



厳選された有機穀物を焙煎したコーヒー風味飲料です。カフェインを含まないので妊娠中の方やお子様にも安心です。※使用料目安: ティーカップ1に対してスプーン2杯<原材料>有機ライ麦、有機大麦、有機麦芽、有機チコリ、有機イチジク

8310 ポツテガバーチ 常温
有機穀物コーヒー 100g
たんぽぽ 900日 980円 (税込1058円)



シンプルでマイルドなコーヒー風味飲料です。カフェインを含まないので苦味や渋みもなく、妊娠中の方やお子様にも安心です。アイスでもホットでもおいしい100%ナチュラル&オーガニックのドリンクです。お菓子作りの材料にも。<原材料>有機大麦、有機ライ麦、有機チコリ、有機タンポポ

8327 桜井食品 常温
オーガニックココア・無糖 100g
650円 (税込702円)
常温で1年



安心してお飲みいただけるオーガニックココア。お菓子作りやカレーの隠し味にも。<原材料>有機ココアパウダー(パルレー産)



8358 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6本
1150円 (税込1242円)
常温で1年(開封前)

164 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた紅茶 ティーバッグ 20P
330円 (税込356円)
2年



ケニア山麓は昼夜の寒暖差が激しく、おいしい紅茶の栽培に最適の気候となっています。無農薬栽培された紅茶は渋みが少なく、何杯でも飲みたいくなります。<茶葉産地>ケニア

8334 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた生姜紅茶 ティーバッグ 20P
430円 (税込464円)
2年



農薬を使わずに育てたケニア紅茶に、国内産のピリッとスパイシーな有機生姜をブレンドしました。身体のお芯まで温まります。<原材料>農薬不使用栽培紅茶(ケニア)、有機生姜(国内産)

8341 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てたルイボスティー ティーバッグ 20P
330円 (税込356円)
2年



農薬を使わずに育てたルイボス茶葉の最高グレードを100%使用しました。雑味が少なく、スッキリした味わいです。<原材料>有機ルイボス(南アフリカ共和国)

165 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24本
4280円 (税込4622円)
常温で1年(開封前)
大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出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



8365 ヤギシヨー 常温
焙匠 有機麦茶 10g×20袋
(ティーバッグ) 500円 (税込540円)
2年



農薬・化学肥料不使用の国産大麦を職人が丁寧に三度炒り焙煎しました。自然な香ばしさを感じる麦茶です。水出しても。<原材料>有機大麦(国産)

8372 茶三代一 常温
くろもじ茶 2g×6袋
500円 (税込540円)
1年



クロモジは、アロマオイルやエッセンシャル化粧品に使われますが、島根県では古来より貴重な健康茶として飲み継がれてきました。高貴な香りとすっきりとした味わいでリラックス効果を実感してください。ノンカフェインです。<原材料>クロモジ(島根県)

◎ご案内休止のお知らせ
葉っぴい向島園
熟成三年番茶
玄米茶
ティーバッグ煎茶
ティーバッグ赤ちゃん番茶み
煎茶 No.1
煎茶 No.2
粉末緑茶スティックタイプ



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



8389 マルシマ 常温
有機 恵みの桑の葉青汁 3g×30包
3000円 (税込3240円)
常温2年
※機能性表示食品

食後血糖値の気になる方に。本品には桑の葉由来インシュリンが含まれます。桑の葉由来インシュリンには、食事に含まれる糖の吸収を抑えて、食後上がる血糖値を抑える機能が報告されています。<原材料>有機桑葉末(国産)、有機アガベイルリン

8396 柿茶本舗 常温
有機柿茶 (1リットル用) 4g×28袋
2920円 (税込3154円)
常温で2年



農薬・化学肥料不使用、四国産柿茶のみで作りました。ビタミン、ミネラル、ポリフェノールが豊富に含まれています。ノンカフェインですので、妊娠中の方やお子様も安心してお飲みいただけます。<原材料>柿の葉(香川県・徳島県)

8402 野田ハニー 常温
有機ざくろジュース 710ml
(果汁100%ストレート) 1500円 (税込1620円)
常温で1年



ざくろの原産地であるトルコで有機栽培された果汁を、国内の有機認定工場で瓶詰しました。果肉部分のみを絞ったので、渋みが少なくフルーティーです。<原材料>有機ざくろ(トルコ産)

Girls.be Ambitious
Moringa
Moringa Products Book

次世代のスーパースーパーフード。モリンガ。



モリンガはこんな方におすすめ!

***健康のバランスが気になる方**
豊富な栄養を含むモリンガを普段の食事にプラスして、栄養バランスの良い食事にすることが出来ます。

***お子様を母乳で育てたい方**
モリンガには、母乳を作るのに必要な鉄分、タンパク質、ビタミン B1、B2 が豊富に含まれており、お子様を母乳で育てたいお母様の強い味方です。

***ストレスを感じている方**
インドの伝統療法アーユルヴェーダでモリンガは昔からハーブ療法に使われており、心・体・行動や環境も含めた全体としての調和を保つのに不可欠な素材として、古くから珍重されています。

栄養豊富なモリンガ茶葉をフレークにしました。ハーブティーとして、またお料理のトッピングとしても。就寝前に飲むと翌朝のスッキリが期待できます。

8426 Girls.be Ambitious 常温
モリンガハーブティー 2g×5袋
(ティーバッグ) 500円 (税込540円)
製造から2年
<原材料>モリンガ(農薬不使用栽培)
※妊娠中の摂取はお控えください。 ※有機JAS申請中



8419 Girls.be Ambitious 常温
モリンガパウダー 40g
1380円 (税込1490円)
製造から2年

無農薬&無添加のモリンガ100%のパウダー

栄養成分を比較してみると...

カリウム	バナナの	15倍
鉄分	ほうれん草の	28倍
カルシウム	牛乳の	16倍
タンパク質	ヨーグルトの	9倍
ビタミンA	ニンジンの	10倍
ビタミンC	みかんの	5倍

モリンガの豊富な栄養をそのまま摂取いただけます。抹茶の代わりにお茶にしたり、お菓子の材料にしたり、幅広く手軽にお使いいただけます。<原材料>モリンガ(農薬不使用栽培)

※有機JAS申請中 ※妊娠中の摂取はお控えください。

8433 Girls.be Ambitious 常温
モリンガプリリアント ビューティーオイル 無香料 20ml
3880円 (税込4268円)
製造から18ヶ月



クレオパトラも愛用していたモリンガオイル。保湿力と浸透力の高いパルミチン酸は、お肌にハリ感を与え、角質一つ一つがしっかりと水分が保持できるようにサポートし、素肌力を高めてくれます。敏感肌の方にももちろん、お子さまにもお使いいただけます。<原材料>ワサビノキ種子油(モリンガシードオイル) ※イロコスモリンガ認証

8440 Girls.be Ambitious 常温
モリンガプリリアント ビューティーオイル サンパギータ 20ml
3880円 (税込4268円)
製造から18ヶ月



栄養を奥で届けるパルミチン酸と、肌をなめらかに保つオレイン酸のWエモリエント成分でお肌に入りと潤い。サンパギータ(アラビヤジャスミン)精油のエキゾチックな香りでも、やさしい時間を演出します。<原材料>ワサビノキ種子油(モリンガシードオイル)、サンパギータ精油 ※イロコスモリンガ認証

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります



よもぎは古くから食用だけでなく、漢方では生薬として「艾葉(ガイヨウ)」と呼ばれ、食べる、飲む、浸ける、香りをかぐ、もぐさにするなど、万能薬として使われております。東吉野の気候風土が生み出したよもぎ。究極の薬草「よもぎ」は日本を代表するハーブのひとつ。東吉野の『よもぎ』は大自然の恵みをたっぷり受け、澄み切った空気と、きれいな水に恵まれ、真心こめて大切に育て上げた「よもぎ」です。よもぎの香りや効用をお楽しみください♪



8457 深吉野よもぎ
深吉野よもぎ茶
ティーバッグ

常温
2.5g×30袋
1350円
(税込1458円)

飲み方

1包を急須に注ぎ入れ熱湯を注ぎ約1分間おいてからお飲みください。1日に3~4回空腹時に飲むのがおすすめ!食前の空腹時がよく吸収し効果が期待できます。作り置きは効果が薄れるので、こまめにお飲みください。

奈良県東吉野村で栽培期間中は農業不使用、有機肥料で栽培した「よもぎ」を加工し、飲みやすくしました。体を温め、心をリラックスさせる飲み物としてお楽しみください。
<原材料>よもぎ (東吉野村)

深吉野 あったかよもぎ風呂



風呂茶を1パック浴槽に入れてから、軽く揉んでご使用ください。よもぎの精油成分がパックにしみ出る事がありますが、心配ありません。

よもぎ風呂茶は東吉野村で有機肥料で栽培したよもぎの葉、茎、花穂を使用しています。10月下旬~11月中旬まで60~70cmに育てたよもぎを、枯れる直前に刈り取り、軒先で良く乾かし、高温の乾燥機にかけ、植絨機で粉碎したものをパックにしています。よもぎは古くから切り傷など外用や内用に利用され、身体を芯から温め疲労回復効果が期待されます。

8464 深吉野よもぎ
深吉野 あったかよもぎ風呂
5包

常温
15g×5包
1100円
(税込1210円)

8471 深吉野よもぎ
深吉野 あったかよもぎ風呂
10包

常温
15g×10包
1980円
(税込2178円)

栽培期間中農業不使用、有機質肥料で栽培したよもぎの葉・茎・花穂を使用しています。よもぎは古くから切り傷など外用・内用を問わず利用されています。体を芯から温め、疲労回復効果が期待されます。
<原材料>よもぎ (東吉野村)



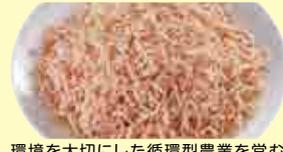
こちらの商品については、
お届け日がスポット予約品
より1週間遅れてのお届け
となります。

※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	6/24	6/25	6/26	6/27
ご注文書 提出日	6/3	6/4	6/5	6/6



8488 西井ファーム
西井さんの鶏/
ミンチ

冷凍
300g
600円
(税込648円)
冷凍で約2週間



環境を大切にした循環型農業を営む和歌山県・西井ファームで育った健康な鶏のミンチです。

8495 西井ファーム
西井さんの鶏/
さばきセット

冷凍
約650g
1300円
(税込1404円)
冷凍で約1ヶ月
もも肉2枚、むね肉2枚、ささみが入っています。

8501 西井ファーム
西井さんの鶏/
鶏ガラ

冷凍
300g
154円
(税込166円)
冷凍で約1ヶ月
鶏ガラからはおいしいスープが取れます。

「善玉バイオ®浄」
より自然に、より使いやすく
よりキレイで清潔な衣類に仕上げます。

合成界面活性剤、蛍光増白剤、香料、
リン無添加で環境にやさしいエコ洗濯剤!

浄

善玉バイオ®酵素洗濯剤
JOE Joy of the Earth 《ジョー》

「浄」は一度使えばわかる特長が
たくさんあります!

- ① 納得の洗浄力、仕上がりはプロのクオリティ
- ② 黒ズミを抑えて衣類を汚れからガード
- ③ 除菌効果で衣類の清潔を保ちます
- ④ 洗濯環境をより清潔に
- ⑤ 毎日の洗濯コストを抑えます
- ⑥ 健康と環境、そして未来を考えて無添加

8518 エコプラッツ
善玉バイオ酵素
洗濯剤 浄

常温
1.3kg
1346円
(税込1480円)

善玉バイオ酵素配合により、界面活性剤の配合量を0.5%までカットしてもしっかりお洗濯できます。洗濯水が泡立たないので、すすぎ回数が1回で節水・時短でエコロジーです。
<全成分>界面活性剤(0.5%石けん(脂肪酸ナトリウム))、アルカリ剤(炭酸塩)、水軟化剤(クエン酸ナトリウム)、分散剤、再汚染防止剤(カルボキシメチルセルロース)、漂白剤(酵素系)、酵素



発行：大阪愛農食品センター

〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8 (社) 全国愛農会

TEL：072-270-5411 / FAX：072-270-5410

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

※FAXは24時間受付(ご対応は営業時間内となります)

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



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)

会員向けウ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6/17~6/20になります

安全、長持ちでエコな鉄の調理器具で、炒めるのも焼くのも、揚げるのも、さらに充実!!

鉄分補給をしたい女性のための軽い鉄フライパン!



画期的な軽さと持ちやすさ
鉄フライパンのイメージが変わります。

鉄製なのに**694g**
驚きの軽さ!!

厚みなんと**1mm**
の神ワザ仕上げ!!

日常使いがしやすいように、
何度も試作を重ね、厚みを底
面1mm、側面1mmと、極限
まで薄くすることに成功し、
鉄製なのに694gを実現し
ました。鉄フライパンの弱点
である「重さ」を感じさせま



いつもの調理で
日常的に鉄分補給。

お手入れ簡単

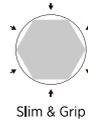
軽くてお手入れ簡単な鉄
フライパンだから、毎日の
調理に気兼ねなく使って
いただけます。

8570 藤田金属 常温 鉄フライパン5/31 26cm ブナ **7000円** (税込7700円)
重量:694g、深さ5.0cm

8587 藤田金属 常温 鉄フライパン5/31 26cm ウォールナット **7000円** (税込7700円)
重量:694g、深さ5.0cm

厚みなんと1mmの神ワザ仕上げ。日常使いがしやすいように、何度も試作を重ね、厚みを底面1mm・側面1mmと、極限まで薄くすることに成功。持ちやすい六角グリップ。使い込むほどに手になじみ、味わいが増します。

※ガス火専用 (IH調理器非対応)



持ちやすい
六角グリップ

持ちやすさを追求した六角グ
リップを開発。材質はブナ、
ウォールナットの2種類
あえて無垢素材を採用して
おり、使い込むほどに手になじ
み、味わいを増していきます。



独自の焼き付け加工
「ハードテンパー加工」

コゲつき
にくい!

サビつき
にくい!

使い始めの
油ならし・使いにくさ
解消!



鉄だから!強火力で調理可能!



熱伝導率が良く、保温性が高
い鉄の特性で食材をふっくら
と焼き上げることが出来ます。

鍋肌に油がしっとりなじみ、
余分な「油分」「水分」が食
材に戻らないので焦げ付きに
くく、美味しく調理できます。

藤田金属株式会社 (大阪府八尾市)

熟練の職人が生み出す確かな製品。

年々国内でフライパンなどの調理器具を製造するメーカーが減少するなかで、今年で創業72周年になる金属加工の製造販売メーカーの藤田金属。品質や価格に優れた商品を開発し続ける貴重な国産ブランドの会社です。環境や人への安全も考慮した素材を使用した、本物のものづくりを行っています。とくに「鉄」という素材を生かした調理器具を作ることで使えば使うほど愛着がわき、結果的にゴミの削減になり、最終的にはエコにつながるものづくりを目指しています。

鉄フライパンのロングセラー。熱源を選ばず使えます。

IH調理器 ガス調理器 シーズヒーター ハロゲンヒーター

8525 藤田金属 常温 使いやすい鉄フライパン20cm **2500円** (税込2750円) 直径20cm
重量:約650g
サイズ:直径20cm×全長38.8cm×深さ4.0cm

8532 藤田金属 常温 使いやすい鉄フライパン26cm **3000円** (税込3300円) 直径26cm
重量:約1070g
サイズ:直径26cm×全長44cm×深さ5.9cm

8549 藤田金属 常温 使いやすい鉄フライパン28cm **3500円** (税込3850円) 直径28cm
重量:約1160g
サイズ:直径28cm×全長46cm×深さ6.0cm

職人がこだわった本格仕上げで
「こびりつきにくく」「サビにくい」鉄フライパン。

熱伝導率が良く、保温性が高い鉄の特性で、
食材をふっくらと焼き上げることが出来ます。

鍋肌に油がしっとりなじみ、余分な「油分・水分」が食材に戻らないのから美味しく調理できます。



便利な万能いため鍋!

IH調理器 ガス調理器 シーズヒーター ハロゲンヒーター

8556 藤田金属 常温 使いやすい鉄いため鍋28cm **4000円** (税込4400円)
重量:約1230g
サイズ:直径28cm×全長51cm×深さ8.0cm

天ぷら鍋として揚げ物にも!

IH調理器 ガス調理器 シーズヒーター ハロゲンヒーター

焼く 炒める 揚げる
8563 藤田金属 常温 使いやすいふか〜い鉄パン20cm **3000円** (税込3300円)
重量:約880g
サイズ:直径20cm×全長38.5cm×深さ9.0cm



直径28cm

直径20cm

適正油量
約0.6リットル

握りやすく熱くなりにくいアップハンドル
市販の蓋も乗せやすいフラットな取っ手形状

深型なので「焼く」「炒める」時は食材がこぼれにくく、「揚げる」時は油が飛び散りにくい。冷凍食品を炒め・焼く・揚げるのにも最適です。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

8594 エスケー石鹸 常温
こどもハミガキ 60g
グレープ 380円 (税込418円)

お子様にも簡単なワンタッチキャップを採用。合成界面活性剤、パラベン(防腐剤)、サッカリン(甘味料)、粘結剤は使用していません。
 <原材料>炭酸Ca、水、グリセリン、トレハロース、マルチトール、キシタンガム、クエン酸Na、グリチルリチン酸2K、メントール、スペアミント油、香料、フトウ果汁

8600 エスケー石鹸 常温
こどもハミガキ 60g
ストロベリー 380円 (税込418円)

お子様にも簡単なワンタッチキャップを採用。合成界面活性剤、パラベン(防腐剤)、サッカリン(甘味料)、粘結剤は使用していません。
 <原材料>炭酸Ca、水、グリセリン、トレハロース、マルチトール、キシタンガム、クエン酸Na、グリチルリチン酸2K、メントール、スペアミント油、香料、イチゴ果汁

8617 株式会社シマムラ 常温
ふわっと和っくす 38g
(ソフトタイプ) 1800円 (税込1980円)

敏感肌にも安心して使える。ヘアセットしながら顔や手をケアするやさしいヘアワックスです。<原料>オリブオイル、果実油、モクロー、ニューコウジュ油、ラバンダー油

8624 株式会社シマムラ 常温
きりと和っくす 38g
(ハードタイプ) 1800円 (税込1980円)

手に残った「和っくす」はお肌にすり込んでお使い下さい。
 <原料>オリブオイル、果実油、モクロー、ニューコウジュ油、ラバンダー油

8631 アーク&エコ株式会社 常温
hearty シャンプードサロン 600ml
1900円 (税込2090円)



8655 アーク&エコ株式会社 常温
hearty リンスドサロン 600ml
1900円 (税込2090円)



8648 アーク&エコ株式会社 常温
[詰替用]hearty シャンプードサロン 500ml
1500円 (税込1650円)



8662 アーク&エコ株式会社 常温
[詰替用]hearty リンスドサロン 500ml
1500円 (税込1650円)



ノンコーティング剤、ラウレスフリー、天然由来成分100%。髪質や髪の状態に応じたケアをしていただくため、髪をきれいに洗うことだけを目的に作られたシャンプー。いまの洗い上がり和使用感だけでなく10年後を考慮、本当に髪や地肌にとって良いことを追求して作り上げたシャンプーです。<成分>水、カリ石ケン素地、グリセリン、マカデミアナッツ油、クエン酸、ローズマリーエキス、トコフェロール、ブチルグリセリン、オレングリセリン、イタリアイトスギ油、レモン草油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

シャンプー同様にコーティング剤を配合せず、髪と地肌のコンディションを整えることだけを考えてシンプルケアのリンソ。スタイリスト達の意見をもとに香りのプロが作り上げました。「hearty シャンプードサロン」とセットでお使いください。<成分>水、グリセリン、クエン酸、ホホバ種子油、エタノール、キシタンガム、クエン酸ナトリウム、スクワラン、クアアガム、ヒノキチオール、ブチルグリセリン、オレングリセリン、イタリアイトスギ油、レモン草油、チョウジ花油、ヒノキ油、タイム油

8679 地の塩社 常温
クリーン食器洗い 500g
乾燥機専用洗浄剤 500円 (税込550円)

界面活性剤不使用!
 自然のアルカリパワーで洗おう!



界面活性剤不使用の食器洗い乾燥機専用の洗浄剤です。元々自然界にある素材を活かして作っているため、生分解性が高く、河川や海への影響も心配ありません。アルカリ成分が油汚れもすっきり、食器をピカピカに洗いあげます。汚れ落ちもよく、臭い残りもありません。
 <全成分>アルカリ剤(炭酸塩)、漂白剤(過炭酸ナトリウム)、アルカリ剤(ケイ酸ナトリウム)

自然的生活 除菌・防臭ミスト 本体
ハイブリッド消臭
 臭いを別の香りで隠すのではなく、臭いの原因物質を瞬時に吸着して、無臭無害な物質に変換します。一度消臭した悪臭は復活しません。
 室内、浴槽、トイレ、生ごみ、スリッパ、衣類、ペット用品などのあらゆる生活圏内の抗ウイルス、抗菌、防カビ、消臭、害虫忌避対策に。

除菌×抗菌(多数の菌やウイルス、カビへの効果を確保)
人や環境に対して「安心」「安全」をテーマに、天然由来成分配合にこだわった抗菌・消臭・害虫忌避剤です。
 小さなお子様、大切なペットと暮らす空間でも安心して使える「ノンアルコール」タイプ。

8686 ナチュラライフステーション 常温
自然的生活 除菌・防臭ミスト 本体 300ml
1280円 (税込1408円)

8693 ナチュラライフステーション 常温
自然的生活 除菌・防臭ミスト 詰替え 270ml
980円 (税込1078円)

アルコールや塩素系の化学薬品や界面活性剤を使用せず、植物と穀物から抽出した複合アミノペプチド×植物由来×穀物由来成分により、除菌・分解消臭の効果を発揮します。<成分>複合アミノ酸、植物抽出液、穀物抽出液、エチドロン酸、シヨ糖脂肪酸エステル、クエン酸、精製水

植物の力で除菌・消臭
 100%天然素材だから、赤ちゃん用品や食品も安全にお掃除できます。
 ご使用者ニーズにお応えする消臭剤製品が誕生!!除菌・消臭、お掃除もできるユーカリスプレー安心安全な100%天然自然素材!厳選されたオーストラリアン天然ユーカリ精油とOrBS高密度安定純水だから違います。



8709 オープス 常温
ユーカリパタス スプレー 本体 330ml
990円 (税込1089円)

除菌・消臭、お掃除もできる安心安全な100%天然自然素材のユーカリスプレーです。赤ちゃんや大切なペットにも安心です。
 <成分>純水、天然ユーカリオイル

8716 オープス 常温
ユーカリパタス スプレー 詰替え 600ml
1600円 (税込1760円)

詰替え用はお得な約2回分。
 <成分>純水、天然ユーカリオイル

重曹のちから
 台所・住宅用洗浄剤です。合成界面活性剤無添加、除菌、消臭に。食器洗い、まな板の除菌、冷蔵庫内など洗剤を避けたい箇所の清掃、玩具の洗浄、消臭、壁・床・OA機器等清拭などにご利用になります。そのまま使えるスプレータイプのボトルと、詰め替え用があります。
 【液性】弱アルカリ性 【使用期限】開封後2年

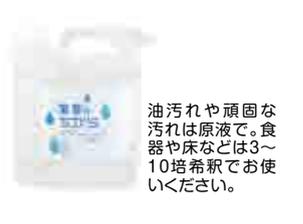
8730 順皇堂 常温
重曹のちから 詰替え 500ml
580円 (税込638円)



8723 順皇堂 常温
重曹のちから 本体 500ml
780円 (税込858円)

原料は重曹と水、グレープフルーツ成分だけなので、口に入っても安心です。洗剤を使いたくない場所や、ペーパー用品やペット用品のお掃除にピッタリです。優れた除菌・消臭効果も発揮してくれます。
 <成分>精製水、重曹、グレープフルーツシードエキス <液性>弱アルカリ性

8747 順皇堂 常温
重曹のちから 濃縮タイプ 2リットル
2800円 (税込3080円)



bio labo Wall Case Bath
 ウォールケースバス
お風呂に貼るだけカンタン!防カビ・消臭
Wall Case Bath (ウォールケースバス)

お風呂に貼るだけで周辺のカビの発生を防ぎます。ケースの中に入っているバイオが放つ抗菌性の揮発性物質によって、カビの繁殖を防ぎさらに嫌なニオイを消臭します。効果は約6ヶ月持続します。



交換目安 約6ヶ月
使用イメージ
 お風呂場の天井や壁の高い位置に貼ってご使用いただけます。
 有効期間:6ヶ月



8754 bio labo 常温
ウォールケースバス ホワイト 1個
980円 (税込1078円)

効果:約6ヶ月間
 浴室内に貼るタイプの防カビ・消臭ステッカー。浴室の壁の高いところや天井に貼ると効果的です。
 <成分>微生物(バチルス属)、無機パーライト

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

夢水肌シリーズ「肌を水で満たすー 夢・新感覚」

「木肌の水」の研究が始まり、原水としての良質の水を求めて白馬村にたどり着きました。水の違いは「水のきめ細やかさ」にあります。「細胞水」の研究は、千数百年の時を越え、今も美しい木造建築物「法隆寺」のヒノキの木肌のきめ細やかさに惹かれたことから始まりました。きめ細やかな水を含むものは、外気や室内の温度や湿度、乾燥に関係なく、水が蒸発せず、しっとり潤いを保つことができ、古い朽ちることがない。「しっとり密度の水の潤い化粧水：肌水密度の水」をベースとすることで、微量な美容有効成分で、肌は艶やかに整い潤うことができます。そうして、「肌を水で満たすー 夢・新感覚」の夢水肌シリーズが誕生しました。

8761 オープス 常温 200ml

夢水肌 スキンベースウォーター

3300円 (税込3630円)

「肌水密度」の潤いベース

ご使用方法
朝晩の洗顔後、顔全体にまんべんなくスプレーして、手のひらで顔全体に優しくなじませてください。

「肌に潤い溢れる」水の潤い化粧水。お肌のキメを整え、透明感のある素肌に導きます。
<成分>水、ソウハクエキス、ユキノシタエキス、クチナシエキス、シソエキス

8778 オープス 常温 150ml

夢水肌 パーフェクトエッセンス

6200円 (税込6820円)

わらかや艶肌
ローションタイプ美容液!

ご使用方法
スキンベースウォーターが半乾きになったところで、肌表面に雲が残った状態で、重ねつけて下さい。

油分などのラップ効果では叶わない新感覚の保湿ケア。乾燥した空気や強い日差しからお肌を守り、柔らかく艶やかなお肌に導きます。
<成分>水、グリセリン、ベチレングリコール、グレープフルーツ種子エキス、オウレンエキス、ユーカリ油

8785 オープス 常温 各30ml

夢水肌 トライアルセット

1800円 (税込1980円)

「肌を水で満たす」新感覚
4~5日間で体験

使用初めは、たっぷり4~5日間でご使用ください。今までにない、夢水肌スキンケアをご実感いただけます。

スキンベースウォーターとパーフェクトエッセンスのミニサイズセットです。旅行や携帯にも。

8792 オープス 常温 100g

夢水肌ミラクル エッセンシャル ソープ洗顔用

3600円 (税込3960円)

しっとりもちもちソープ

ご使用方法
手のひらにのせ、ぬるま湯でとくように泡立ててご使用ください。
※成分熟成した状態です。
肌の必要な水分を奪わず、汚れをすっきりと洗い上げます。毛穴の汚れや皮脂を素早くマスキング除去し、しっとり肌を保湿します。※熟成過程により製品が琥珀色に変わりますが品質に問題はございません。
<成分>石けん素地、水、スクロース、グリセリン、エタノール、ソルビトール、クエン酸、オリーブ油、ブドウ種子油、オウレンエキス、ユーカリ油

8808 ボディクレイ 常温 130g

ねんどのフェイスソープ

2000円 (税込2200円)

キメ細かい泡立ちと粘土の吸着力で、くすみの元である古い角質や、毛穴の汚れをやさしく落とします。保湿成分を贅沢に配合し、しっとりした洗い上がりです。
<全成分>水、カリ石けん素地(石ケン素地)、オレイン酸K(石ケン素地)、ミリスチン酸K(石ケン素地)、ソルビトール(保湿)、モンモリロナイト(吸着・被膜)、BG(保湿)、カオリン(吸着)、PCA-Na(保湿)、グリセリン(保湿)、ホホバ種子油(保湿)、カミツレ花エキス(保湿)、イリス根エキス(保湿)、カプリル酸グリセリル(防腐)、フェノキシエタノール(防腐)、ユーカリ葉油(香料)

8815 ボディクレイ 常温 300g

ねんどのパック

1900円 (税込2090円)

しみ、くすみの原因である、古い角質や毛穴の汚れを粘土が吸着してすっきり取り除きます。粘土の被膜効果で潤いを保ち、透明感のあるふっくらとした柔らかい肌へ。<全成分>水、モンモリロナイト(吸着・被膜)、ソルビトール(保湿)、BG(保湿)、カオリン(吸着)、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル(ヤシ油原料オイル・保湿)、乳酸Na(保湿)、フェノキシエタノール(防腐)、カプリル酸グリセリル(防腐)、加水分解シルク(保湿)、酸化チタン(紫外線反射効果、白色効果)、PCA(保湿)

8822 ボディクレイ 常温 100g

ねんどのほみがき

1250円 (税込1375円)

研磨剤・発泡剤・石鹸不使用。粘土の優れた吸着力で汚れを取り、磨き上がりはツルツルでさっぱり。泡がでないので丁寧にしっかり洗えます。<全成分>水、モンモリロナイト(清掃剤)、グリセリン(湿潤剤)、ソルビトール(湿潤剤)、カオリン(清掃剤)、BG(湿潤剤)、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル(湿潤剤)、フェノキシエタノール(防腐剤)、カプリル酸グリセリル(防腐剤)、ハッカ油(着香剤)、ティーツリー葉油(着香剤)

8839 ボディクレイ 常温 50g

ねんどのハンドクリーム

1600円 (税込1760円)

ねんどの被膜が手肌を保護し、ベタつかないハンドクリームです。シアバターやセラミドなどの保湿成分が荒れた手肌をやさしく守ります。
<全成分>水、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、モンモリロナイト、グリセリン、BG、ペンチレングリコール、シア脂、ヒアルロン酸Na、カミツレ花エキス、ハトムギ種子エキス、ユズ果実エキス、加水分解シルク、PCA-Na、グリチルリチン酸2K、クエン酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(ラベンダー油、ジャスミン油)

8846 ボディクレイ 常温 240g

わんこのクレイシャンプー

1700円 (税込1870円)

<使用方法>
被毛をぬるま湯で全体的にしめらせた後、適量を手にとり、被毛全体につけてよく泡立てて洗ってください。その後、ぬるま湯でよくすすいで下さい。

ねんどの吸着力で被毛や皮膚の汚れ・二オイまですっきりきれい。皮膚のデリケートなワンちゃんにもオススメの自然派シャンプーです。

8853 りんねしや 常温 180ml

菊花の防虫スプレー

1500円 (税込1650円)

天然ジョチュウギクエキスと北海道産上産薄荷葉を使った100%植物成分の防虫スプレー。お子さまやお年寄り、ペットがいるご家庭でも安心してお使いいただけます。
<原材料>精製水、薄荷葉、ヤシ油由来乳化剤、ジョチュウギクエキス、ヒノキチオール

8877 ライフテースト 常温

天然樟脳 10包

(2.5g×2玉入り)×10包 **1280円** (税込1408円)

有効期限: 使用開始後約3~4ヶ月間

天然成分樟脳ですので化学防虫剤が苦手な方や、着物の銀糸にも影響がないので安心です。樟脳の匂いは後に残らないので不快感がありません。
<成分>天然木(クスノキ)

「菊花せんこう」は、天然成分を使用した体にやさしい防虫線香です。合成ピレスロイド系殺虫剤をはじめ、化学成分を使用していません。着色剤を使わない自然な色です。燃焼時間は約6時間です。

8860 りんねしや 常温 30巻

菊花せんこう

1136円 (税込1250円)

除虫菊を原料にした、虫よけ効果と芳香性のある、身体にもやさしいお線香です。約6時間燃焼タイプ。
<原材料>除虫菊(シソ科ハーブ)、薄荷(シソ科ハーブ)、除虫菊末、白樺木粉、タフ粉、澱粉

田七人参とは
今こそ、田七人参はいたるところで目にするようになり、知られていく年々、中国雲南省を中心とした環境の悪化も、高山のみに生息し、その生命力は強く、30年以上の間に、後継者が少なくなり、その後の採掘も、その土地の地味な草を採取し、その根を乾燥させ、副産物の心配が全くないこと、また、豊富に含まれる栄養素と、お金にも換えがたい大変な貴重品として扱われ、と評価されています。

体内への浸透性が群を抜いて高い! 田七人参の栄養価

8884 アドバンス 常温 60g	白井田七	9259円 (税込10000円)
サボニン 田七人参の主要成分 浄化作用	植物ステロール コレステロールが気になる方に人気の成分	
有機ゲルマニウム 体内の酸素不足を補う	アセチレン化合物 中高年に欠かせない成分	
田七ケトン 巡り成分①	デンシチン 巡り成分②	
アルギニン 人間の体を作る必須アミノ酸	フラボノイド 巡り成分③	

<原材料>有機田七人参、有機玄米

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。

Bセット 限定2

8891 ウイルマックス 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Lx1、Sx2、新鮮チャック袋(大)x1、(小)x1

クリアコンテナ
L(1300ml): 204mm×141mm×60mm、
S(620ml): 154mm×108mm×51mm

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/17~6/20になります

ガーデニング&エクステリアのお手入れにおすすめ!!

農薬を含まない安心エコな除草剤。天日塩とハーブでしつこい雑草を除去!!
除草効果が「3~4ヶ月続く」持続タイプ!! 庭・ガレージ・お墓など「すばやく効く」速効タイプ!!

緩効タイプ
長期間にわたって雑草の発芽を防止

散布面積 約3㎡

- 天日塩は雑草を根から枯らし、ハーブ精油は種子の発芽を防止するW機能を持っています。
- 蒔いてもしつこく生えてくる雑草の抑制に効果的!!

○簡単に地面に撒いて水をかけるだけでお庭・お子様の遊び場や駐車場、なかなか草取りに出向けないお墓などの雑草対策に!!



- 効き目が強い雑草…一年草を主としたヨモギ、タンポポ、カナムグラ、ツメクサ、ハギなど。
- 効き目が弱い雑草…多年草を主としたチガヤ、ススキ、メヒバ、セイタカアワダチソウなど。

8907 パネフリ工業 常温
草枯れ一番プラス 900ml
1200円 (税込1320円)

農薬を含まない安心エコな除草剤。天日塩が雑草を根から枯らし、ハーブ精油は種子の発芽を防止するW機能。枯らすだけでなく、しつこく生えてくる雑草の抑制に効果的な除草剤です。
<全成分>天日塩、ゼオライト(砂)、ハーブ精油

速効タイプ
即効性あり

散布面積 約6~12㎡

- 農薬成分を含まず、食品原料だけで作りました。
- 雑草にすばやく付着して、重曹と天日塩がしつこい雑草をノックアウト。
- 手や衣類に付着しにくく、手袋に汚らなく散布できます。



- 効き目が強い雑草…一年草を主としたヨモギ、タンポポ、カナムグラ、ツメクサ、ハギなど
- 効き目が弱い雑草…多年草を主としたチガヤ、ススキ、メヒバ、セイタカアワダチソウなど

8914 パネフリ工業 常温
草枯れ一番シャワー 1L
1500円 (税込1650円)

食品原料で作られた安心便利な除草剤。雑草の葉や茎にスプレーするだけで素早く枯死させます。希釈の必要もありません。
<全成分>天日塩、重曹、グレープフルーツ種子抽出物

しつこい「コケ」にシュッ!! 主成分はグレープフルーツで安心。

化学合成成分ゼロ 散布面積 約3㎡



【色んな場所に使えます】
中性のため、下地を傷める恐れがほとんどありません。コンクリート・タイル・サイディング材、ペンキからガラス・ビニール・金属・石材まで幅広い素材に使用できます。*白木の木材には使用できません。

*ゼニコケに対しては効果が弱く、一旦枯らしても短時間で再生するケースがあります。*雨の日は有効成分が流されて効果が発揮されませんので使用をお控えください。

8921 パネフリ工業 常温
こけそうじスプレー 500ml
1100円 (税込1210円)

しつこい「コケ」にシュッ!!主成分はグレープフルーツで安心。化学合成成分を全く含まないのでエコで安全です。
<全成分>グレープフルーツ種子抽出物

定植後すぐに使用できます。はやめはやめの散布が効果UP!!

植物から抽出した天然由来成分を使用。

強力な自己防衛成分を持つニーム成分が作物の防衛力を強化!



便利!!
スプレーするだけ!!



適用作物例

キャベツ・キュウリ・エダマメ
コマツナ・ブロッコリー・ウメ
大根・ピーマン・トウモロコシ
チンゲンサイ・ナス・シソなど

8952 パネフリ工業 常温
野菜の活力剤 くるなスプレー 900ml

1219円 (税込1341円)

植物から抽出した天然由来成分で、作物の防衛力を強化!定植後すぐに使用できます。早めの散布が効果的です。
<全成分>ニーム種子オイル、ヒバ精油、大豆レシチン、醸造系エタノール



家庭の生ゴミから微生物で「たい肥」をつくる!! ゴミ処理&肥料作成で一石二鳥

嫌なニオイが少ない!! 発酵分解速度が速い!! 低温時でも発酵!!

約10日~14日分の生ゴミを処理!!
4人家族の標準的な生ごみ量=約7kgを1サイクル(14日)でたい肥にします。

バケツ型に比べて約2倍の速さで出来上がり
密閉型バケツを使う方式に比べて発酵速度は約2倍。二重の袋構造により不快害虫も防ぎます。

初めての人でも簡単、確実に、たい肥が完成
バケツ式のように定期的にかき混ぜたり、発酵液を取り出したりする必要がないので、初心者でも簡単です。

これ一つで毎日生ゴミを投入可能
発酵用の巾着袋が2枚付いています。1枚目が満杯になったら、もう1枚を使って毎日生ごみが投入できるので、新たな発酵容器を買い増す必要がなく、大変お得!

好気性微生物を利用して発酵
好気性微生物はその名の通り活動する時に酸素を必要とする種類の微生物です。昔から農村ではワラや落ち葉などからたい肥を作ってきましたが、この場合も好気性微生物を利用してきました。パルミストは自然で環境負荷の低い生ごみのリサイクル方法です。
【投入できないもの】 貝殻、牛・豚・鶏等の大きな骨、牛乳・油・酒・醤油等の液体、腐った食品、発酵食品(チーズ・納豆・ヨーグルト・味噌)、金属、プラスチック類、タバコ、竹の子の皮、陶器、ラップ、種等。

お手持ちのバケツ容器などでもつくれます。
8945 パネフリ工業 常温
生ごみ処理剤パルミスト 500g
500円 (税込550円)



微生物が生ゴミをくみんくん活性化!!

便利なセット

お手軽!!まぜる手間なし!!

7日後 1/10以下に減量

8938 パネフリ工業 常温
かんたんコンポストBAG2
セット内容: パルミスト500g×2、巾着×2、外袋×1
3500円 (税込3850円)

家庭の生ゴミから微生物で「たい肥」を作る!ゴミ処理&肥料作成で一石二鳥!夏季14日、冬期20日で堆肥ができます。
<材質>外袋:巾着/PP不織布、<処理剤原材料>フスマ(小麦等穀物外皮)、酵素代謝物質