



# 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	11/18	11/19	11/20	11/21
ご注文書 提出日	11/4	11/5	11/6	11/7



**97** マルニ竹内商店 **冷凍**  
かれい煮付け用 2~3枚  
冷凍で1ヶ月 **1650円**  
(税込1782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。

**9003** マルニ竹内商店 **冷凍**  
生のどぐろ小 3~4匹  
冷凍で1ヶ月 **1180円**  
(税込1274円)



小ぶりののど黒でお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

**9010** マルニ竹内商店 **冷凍**  
生キス 280g  
冷凍で1ヶ月 **598円**  
(税込646円)



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにする絶品!内臓未処理。

**9027** マルニ竹内商店 **冷凍**  
ホタルイカ (ボイル済み) 200g  
冷凍で1ヶ月 **598円**  
(税込646円)



新鮮なホタルイカをボイルしました。色々な料理に。<原材料>ホタルイカ

**98** マルニ竹内商店 **冷凍**  
めざし 5~8尾  
冷凍で1ヶ月 **498円→450円**  
(税込486円)



<原材料>カタクチイワシ

**9034** 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)



<原材料>アジ、本みりん

**9041** マルニ竹内商店 **冷凍**  
ホタルイカ沖漬け 100g  
製造日より6ヶ月 **480円**  
(税込518円)



国産丸大豆醤油に焼酎仕込みの本みりん、純米酒を配合したホタルイカ沖漬け調味料。

**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>甘エビ

**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。



**99** マルニ竹内商店 **冷凍**  
マルニおすすめ! 3~4種類  
おまかせ鮮魚  
冷凍で1ヶ月 **1598円→1480円**  
(税込1726円→1598円)

マルニ竹内商店さんおすすめの鮮魚のセット。色々な海の幸を少しずつ召し上がりたい方に。

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



獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。<原材料>ずわいかに、食塩

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



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

**9102** カネキ南波商店 **冷凍**  
吟ほっけ開き 1枚(約270g)  
冷凍で3ヶ月 **698円**  
(税込754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)

**9119** カネキ南波商店 **冷凍**  
近海無着色たらこ 70g  
冷凍で3ヶ月 **450円**  
(税込486円)



北海道近海産の厳選した卵を、添加物を使用せず、塩のみで低温熟成させた無着色のたらこ。<原材料>すけそうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

**9126** カネキ南波商店 **冷凍**  
いくら醤油漬 50g  
冷凍で3ヶ月 **1550円**  
(税込1674円)



新鮮な秋鮭の筋子を丁寧に粒状にし、本醸造醤油と純米酒だけで漬けたこだわりの逸品。<原材料>秋鮭卵(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、清酒

**9089** 加持養鰻場 **冷凍**  
四万十川優化イオン 1尾(約110~120g)  
うなぎ白焼き(タレ付) **2710円**  
(税込2926円)



四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の白焼きです。塩焼きにしてわさび醤油でお召し上がりください。<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、醤油、発酵調味料、洗双糖

**9096** 大隅商店 **冷凍**  
尾袋沼産 ホタテ貝柱 250g  
冷凍で1年 **2380円**  
(税込2570円)



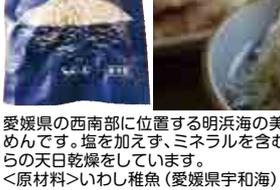
肉厚で甘味たっぷり。刺身のほか、バター焼きやグラタン、シチューに。<原材料>ホタテ(北海道産)

**101** 大隅商店 **冷凍**  
別海町産 甘塩秋鮭切身 4~6切(約400g)  
冷凍で1年 **1998円**  
(税込2158円)



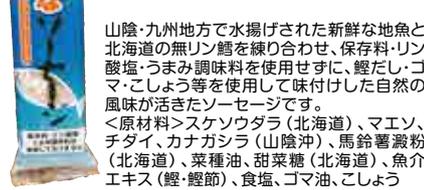
摩周湖の清流、西別川が生み出した、強い旨味が味わえます。<原材料>サケ(北海道産)、天日塩

**102** 無茶々園 **冷蔵**  
無茶々園のちりめん 40g  
冷蔵で30日(開封前) **550円**  
(税込594円)



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

**9133** 別所蒲鉾店 **冷蔵**  
おさかなソーセージ 45g×2本  
冷蔵で90日(開封前) **338円**  
(税込366円)



山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰹を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鰹だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活かしたソーセージです。<原材料>スケソウダラ(北海道)、マエソ、チタイ、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(鰹・鯉鰹)、食塩、ゴマ油、こしょう

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります



**9140** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**牧草牛100%のハンバーグ** 140g  
**750円**  
 (税込810円)  
 冷凍で製造日より180日  
 熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわり、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。  
 <原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー



**103** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**牧草牛100%のハンバーグ 2個セット** 140g×2個  
**1398円**  
 (税込1510円)  
 冷凍で製造日より180日



**9157** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**牧草牛と放牧豚のハンバーグ** 140g  
**728円**  
 (税込786円)  
 冷凍で製造日より180日



**104** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**牧草牛と放牧豚のハンバーグ 2個セット** 140g×2個  
**1380円**  
 (税込1490円)  
 冷凍で製造日より180日  
 熊本阿蘇の阿蘇赤身肉や、甘みが特長的な北海道産放牧豚を使ったハンバーグ。牛肉100%とはまた違い、豚肉の甘みと旨みが合わさり、美味しさの幅を広げています。添加物・つなぎは不使用。  
 <原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、豚肉(北海道)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産))、ケチャップ、塩麹、塩、ナツメグパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、粉末昆布

**9164** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**蝦夷鹿と牧草牛と放牧豚のハンバーグ** 140g  
**798円**  
 (税込862円)  
 冷凍で製造日より180日

こんな美味しい牛丼、食べたことない・・・。  
 スタッフがみんな大絶賛した、阿蘇赤身肉と牛丼の具。



**9171** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**阿蘇赤身肉牛(あか牛)牛丼の具** 150g  
**789円**  
 (税込852円)  
 冷凍で製造日より180日



**105** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**阿蘇赤身肉牛(あか牛)牛丼の具 2食セット** 150g×2パック  
**1480円**  
 (税込1598円)  
 冷凍で製造日より180日

あか牛の旨味の強い部位をほろほろになるまで煮込みました。あか牛の肉味とつゆの優しい甘みがマッチしています。牛丼だけでなく肉じゃがにも。湯煎でもレンジ加熱でもOKです。  
 <原材料>牛肉(熊本県)、酒、醤油、みりん、砂糖、にんにく、生姜、鰹出汁



**9188** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**阿蘇赤身肉牛(あか牛)ポロネーゼソース** 200g  
**798円**  
 (税込862円)  
 冷凍で製造日より180日



**106** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**阿蘇赤身肉牛(あか牛)ポロネーゼソース2食セット** 200g×2パック  
**1480円**  
 (税込1598円)  
 冷凍で製造日より180日

「阿蘇赤身肉牛」あか牛のポロネーゼソース。ごろっとあか牛のミンチが入っており、1袋でボリューム満点です。湯煎またはレンジするだけのかんたん調理。  
 <原材料>牛肉(熊本県)、トマト、玉ねぎ、塩麹、塩、胡椒、砂糖、トマトケチャップ、ローリエ、にんにく

**9195** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛カミノミ焼肉用** 200g  
**2180円**  
 (税込2354円)  
 冷凍で製造日より180日



ヒレのとなりの部位で、あっさりしながらもコクのある絶妙な味わいです。食感もよく、グルメさんにもおすすすめ。

**9201** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛カミノミステーキ** 200g  
**2250円⇒2100円**  
 (税込2430円⇒2268円)



人気急上昇中の希少部位ステーキ肉。フィレとハラミの良いところをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

**ステーキセール**

**9218** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛肩ロース切落とし** 200g  
**1680円**  
 (税込1814円)  
 冷凍で製造日より180日



牧草牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しぐれ煮等々にオススメです。

**9225** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛ハラミ焼肉用** 200g  
**1850円**  
 (税込1998円)  
 冷凍で製造日より180日



肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいにも前面に出ている部位の一つです。

**107** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛ハラミステーキ** 200g  
**1950円⇒1850円**  
 (税込2106円⇒1998円)



**ステーキセール**

肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいにも前面に出ている部位の一つです。

**9232** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛タン焼肉用** 150g  
**3080円**  
 (税込3326円)  
 冷凍で製造日より180日



臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジューシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

**9249** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛タンステーキ** 150g  
**3385円⇒3300円**  
 (税込3655円⇒3564円)  
 冷凍で製造日より180日



**ステーキセール**

臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジューシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

**9256** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛フィレステーキ** 150g  
**3250円⇒3100円**  
 (税込3510円⇒3348円)  
 冷凍で製造日より180日



**ステーキセール**

GOOD GOOD MEATの精肉店で断トツ一番人気のステーキ肉。みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位はとつても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

**108** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛フィレサイコロステーキ** 200g  
**2680円⇒2580円**  
 (税込2894円⇒2786円)



**ステーキセール**

みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位を焼きやすいサイコロステーキで。とつても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

**9263** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛サーロインステーキ** 200g  
**2980円⇒2880円**  
 (税込3218円⇒3110円)  
 冷凍で製造日より180日



**ステーキセール**

噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双璧をなすサーロインという部位。ガッツリ赤身肉を食べたい!!という時に一推しのステーキ肉です。

**9270** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛Tボーンステーキ** 800g  
**12000円⇒11000円**  
 (税込12960円⇒11880円)  
 冷凍で製造日より180日



**ステーキセール**

Tボーンステーキとは骨付きの「フィレ」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。フィレとサーロインを繋ぐ骨がT字形をしている事からこの名が付けられました。

**9287** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
**みつば放牧牧草牛トマホーク(骨付きリブロース)** 800g  
**9000円**  
 (税込9720円)  
 冷凍で製造日より180日



トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。濃厚でジューシーな厚切り赤身肉です。オープン、BBQグリル、スキレット等でじっくり焼いて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11/18~11/21になります

**109** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**アグリソーセージ** 300g  
 冷蔵で1ヶ月 **1280円**  
 (税込1382円)



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

**9294** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**チョリソー** 230g  
 冷蔵で1ヶ月 **850円**  
 (税込918円)



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

**110** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**カレーソーセージ** 150g  
 冷蔵で1ヶ月 **680円**  
 (税込734円)



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

**9300** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**ボンレスハムブロック** 300g  
 冷蔵で1ヶ月 **1680円**  
 (税込1814円)



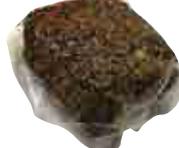
じっくりと燻した、脂身の少ない豚モモ肉のハム。パンにピッタリ。  
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

**111** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**コースハム** 300g  
 冷蔵で1ヶ月 **2200円**  
 (税込2376円)



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

**9317** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**スモークドハム** 300g  
 冷蔵で1ヶ月 **2450円**  
 (税込2646円)



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

**9324** 和歌山ポークTONTON **冷蔵**  
**ショルダーベーコン** 300g  
**※数量限定** **1780円**  
 (税込1922円)  
 冷蔵で1ヶ月



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

**112** ファインフーズ(香川県) **冷凍**  
**冷凍さめきうどん** 200g×5食  
**5食入り** **739円**  
 (税込798円)  
 冷凍で1年



国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰したお湯にて。  
 冷凍のまま1分~1分半程度ほくしなから茹でてください。  
 <原材料>小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)

**113** シガポトリ **冷凍**  
**鶏むね肉塩唐揚げ**  
**(唐揚げ粉つき)** **825円**  
 冷蔵で60日 (税込891円)  
 味付け鶏肉:280g、唐揚げ粉:40g



鶏一番の皮なしむね肉のひとくちカットに下味をして、唐揚げ粉を添付しました。塩味のさっぱりとした唐揚げです。  
 <原材料>鶏肉むね肉、魚番、食塩、唐揚げ粉(小麦粉(北海道)、馬鈴薯澱粉(北海道)、調合スパイス)

**9331** シガポトリ **冷凍**  
**塩麹で作った**  
**サラダチキン** 140g **540円**  
 (税込583円)  
 冷蔵で180日



鶏一番の皮なしむね肉を塩麹だけで味付けしました。あっさりとした味付けなので、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

**114** シガポトリ **冷凍**  
**鶏もも肉の** 230g(固形量180g)  
**タンドリーチキン風** **598円**  
 (税込646円)  
 冷蔵で60日



鶏一番もも肉をひと口サイズにカットして、タンドリーチキン風に味付けしました。  
 <原材料>鶏もも肉、はっ酵乳、中濃ソース、醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし、食塩、香辛料、ジンジャー、オニオン、ガーリック

**9348** シガポトリ **冷凍**  
**鶏もも肉の** 220g(固形量180g)  
**コチュジャン焼き** **598円**  
 (税込646円)  
 冷蔵で60日



そぎ切りにした鶏もも肉に、オリジナルのガラスープにコチュジャンとすりごまペースの調味液に漬け込みました。  
 <原材料>鶏もも肉、コチュジャン(こし味噌、唐辛子、粗糖、醤油)、ガラスープ、醤油、練りごま、砂糖

**115** シガポトリ **冷凍**  
**鶏もも肉の** 200g  
**ハーブ焼き** **620円**  
 (税込670円)  
 冷蔵で60日



鶏一番のもも肉をひとくち大の大きさにカットして、ミックスハーブとオリジナルスパイスで味付けしました。  
 <原材料>鶏肉もも肉、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)

**9355** シガポトリ **冷凍**  
**鶏むね肉の** 200g  
**ハーブカツ** **525円**  
 (税込567円)  
 冷蔵で60日



鶏一番の皮なしむね肉を細切りにして、オリジナルのパン粉にハーブをまぶしました。シンプルな味付けでハーブとよく合っています。  
 <原材料>鶏むね肉、パン粉(小麦粉:北海道)、加工うるち白米粉、食塩、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)

**116** シガポトリ **冷凍**  
**鶏レバーの** 170g  
**煮込み風味** **368円**  
 (税込397円)  
 冷蔵で60日



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

**9362** シガポトリ **冷凍**  
**鶏細切り** 220g  
**てんぷら用塩麹漬** **460円**  
 (税込497円)  
 冷蔵で180日



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いますので、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

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



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す。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

**9379** シガポトリ **冷凍**  
**ガパオ風** 2~3人前  
**ライスの具** **525円**  
 (税込567円)  
 冷蔵で60日



鶏一番の粗挽きむねミンチにアジア風にブレンドした調味液をれました。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、魚番、醤油、砂糖

**118** シガポトリ **冷凍**  
**鶏すきセット(2~3人前)**  
 鶏もも肉:120g  
 鶏むね肉:120g  
 すきたれ:100g **990円**  
 (税込1069円)



鶏一番のもも・むね肉のそぎ切りとオリジナルの鶏すきたれの合合せです。冷蔵庫で解凍後、すきたれと水250~300ccを入れて沸騰させ、鶏肉・野菜を入れて召し上がり下さい。  
 <原材料>鶏肉むね肉、鶏もも肉、すきたれ:醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、たまり醤油(大豆を含む)、米黒酢、鶏皮エキス、昆布、煮干し、椎茸

**9386** シガポトリ **冷凍**  
**鶏生つみれ** 220g  
 冷蔵で60日 **508円**  
 (税込549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)、山手、青ねぎ、米味噌、生姜、小麦(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー

**9393** 札幌中一 **冷凍**  
**鮭フライ** 5個(150g)  
 冷蔵で90日 **1158円**  
 (税込1251円)



オホーツク産の鮭に衣をつけ、なたね油で揚げ急速冷凍しました。  
 <原材料>鮭(網走産)、なたね油、パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩

**119** 札幌中一 **冷凍**  
**さば竜田揚げ** 100g  
 冷蔵で120日 **498円**  
 (税込538円)



北海道産の脂ののったサバを使用し、衣をつけて竜田揚げにしました。レンジなどで温めるだけの簡単調理です。  
 <原材料>真さば(北海道産)、てんぷら油、味醂、菜種油、生姜

**9409** 札幌中一 **冷凍**  
**カニクリーム** 5個(130g)  
**コロッケ** **980円**  
 (税込1058円)  
 冷蔵で90日



網走産のズワイガニとオリジナルのクリームで作りました。温めるだけで本格的な味わいが楽しめます。  
 <原材料>ズワイガニ、クリーム(魚介)、バター、全脂粉乳、カツオエキス)、パン粉、小麦粉、サラダ油、ソフリット

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**120** 千葉産直サービス 冷凍  
もち豚しゅうまい 6個(180g)  
冷凍で180日  
**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))

**9416** 千葉産直サービス 冷凍  
豚ニラまるっと餃子 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るしゅうです。  
＜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))

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



【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

**9423** 千葉産直サービス 冷凍  
ふっくらチキンバーグ 2個(160g)  
冷凍で180日  
**540円**  
(税込583円)



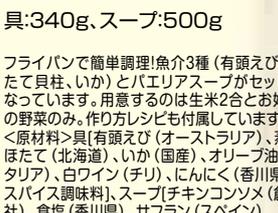
【調理法】ボイルまたは電子レンジで  
＜原材料＞鶏ムネ肉(茨城県産)、玉ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県産)、鶏卵(千葉県産)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、食塩)、鴨脂(青森県産)、食塩、こしょう

**122** 千葉産直サービス 冷凍  
手作り風鶏つくね 150g  
冷凍で180日  
**480円**  
(税込518円)  
※価格改定



非遺伝子組み換え飼料・平飼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

**9430** ホリ 冷凍  
有頭えびのパエリアセット (3~4人前)  
3000円  
(税込3240円)  
製造から365日  
具:340g、スープ:500g



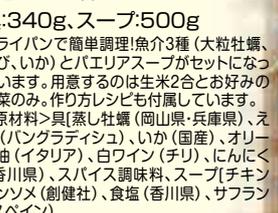
フライパンで簡単調理!魚介3種(有頭えび、ほたて貝柱、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。  
＜原材料＞具(有頭えび(オーストラリア)、蒸したて(北海道)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料)、スープ(チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン))

**9447** ホリ 冷凍  
牡蠣のパエリアセット (3~4人前)  
3000円  
(税込3240円)  
製造から365日  
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(パングラディッシュ)、いか(国産)、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))

**123** ホリ 冷凍  
瀬戸内産 たこのアヒージョ 130g(固形量85g)  
880円  
(税込950円)  
製造から365日



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  
香川県産小えびの アヒージョ 140g  
880円  
(税込950円)  
365日



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バージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産ブラウンマッシュルームなど原材料にこだわりました。＜原材料＞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

**124** ホリ 冷凍  
広島県産牡蠣の アヒージョ 140g  
880円  
(税込950円)  
製造から365日



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  
石川県産いかの アヒージョ 140g  
880円  
(税込950円)  
365日



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ください。  
＜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

**9485** ホリ 冷凍  
【セレクトッドシリーズ】炊飯器で簡単にできる 海鮮パエリア(2人前)  
365日  
907円  
具:140g、スープ:230g (税込980円)



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ヘビー帆立の海鮮と玉ねぎ、パプリカ、パエリアスープがセットになっています。お米を加えるだけで簡単に炊き込みごはん風のパエリアの味を楽しめます。  
＜原材料＞えび(パングラディッシュ)、紅鮭(ロシア)、玉ねぎ、ヘビー帆立(北海道産)、パプリカ、ハーブ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ヘビー帆立の海鮮と玉ねぎ、パプリカ、パエリアスープがセットになっています。お米を加えるだけで簡単に炊き込みごはん風のパエリアの味を楽しめます。  
＜原材料＞えび(パングラディッシュ)、紅鮭(ロシア)、玉ねぎ、ヘビー帆立(北海道産)、パプリカ、ハーブ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン

**125** ホリ 冷凍  
オーガニックパン粉使用 150g  
イカリングフライ (日本海産天然するめいか)  
製造から365日  
1088円  
(税込1175円)



国産有機小麦粉、有機穀物で作ったパン酵母、食塩、有機オリーブオイルの4つの素材で作ったパン粉を使用したイカリングフライです。カリッとした食感が素材本来の味を引き立てます。＜原材料＞天然するめいか(日本海産)、オーガニックパン粉、小麦粉(小麦:国産)、食塩(香川県)

**9478** ホリ 冷凍  
おべんとシリーズ 100g  
するめいか 365日  
880円  
(税込950円)



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

**9492** ホリ 冷凍  
【セレクトッドシリーズ】天然むきえび(ミックスサイズ) 125g  
365日  
880円  
(税込950円)



パングラディッシュの天然えびを獲れたてのまま船上冷凍しました。しっかりとした身質でエビの風味が強いです。  
＜原材料＞えび(パングラディッシュ)、食塩

**126** ホリ 冷凍  
【セレクトッドシリーズ】天然エビフライ (オーガニックパン粉使用) 100g(5尾)  
製造から365日  
880円  
(税込950円)



4種の素材だけで作った「オーガニックパン粉」を天然冷凍えびに使用した天然えびフライです。卵、乳製品も不使用です。  
＜原材料＞えび(パングラディッシュ)、オーガニックパン粉、小麦粉、食塩

**9508** ホリ 冷凍  
【20%フライシリーズ】天然エビフライ 5尾(95g)  
製造から365日  
980円  
(税込1058円)



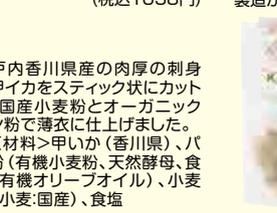
天然エビそのものの味を楽しむように、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣にしました。  
＜原材料＞天然エビ(パプアニューギニア)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

**127** ホリ 冷凍  
【20%フライシリーズ】甲いかフライ 115g  
製造から365日  
980円  
(税込1058円)



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

**9515** ホリ 冷凍  
【20%フライシリーズ】播磨灘蒸し牡蠣フライ 5個(100g)  
製造から365日  
980円  
(税込1058円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**128** Revege **冷凍**  
国産オーガニック  
カット済みブロッコリー  
150g  
400円  
(税込432円)



国産の有機ブロッコリーをひとくちサイズにカットして冷凍しました。  
<原材料>有機ブロッコリー (国産)

**9522** Revege **冷凍**  
国産オーガニック  
乱切りさといも  
230g  
415円  
(税込448円)



国産の有機さといもの皮をむき、下ゆでして冷凍しました。煮物やつぶしてコロッケにも。  
<原材料>有機さといも (国産)

**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)



農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひ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)

**9539** ムソー **冷凍**  
オーガニックいんげん  
250g  
370円  
(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)

**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)



農薬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まとめております。  
<原材料>有機スイートコーン (スペイン)、有機にんじん (ベルギー)、有機グリーンピース (スペイン)

**9546** ムソー **冷凍**  
オーガニック  
フレンチフライ  
300g  
460円  
(税込497円)



本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフレンチフライはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはっきりとお分かりいただけます。  
<原材料>有機じゃがいも (ベルギー)、有機ひまわり油 (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)



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)

**9553** アリサン **常温**  
有機スイートコーン缶  
125g  
220円  
(税込238円)



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

**9560** 食通 **冷蔵**  
うずらの卵の水煮  
(ツインパック)  
6個入り×2  
398円  
(税込430円)



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

**132** 愛農流通センター **冷蔵**  
愛農板こんにやく  
300g  
270円  
(税込292円)



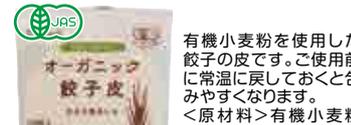
生芋から丁寧に作りました。こんにやく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。  
<原材料>有機栽培こんにやく (群馬県産)、水酸化カルシウム (凝固剤)

**9577** 愛農流通センター **冷蔵**  
愛農糸こんにやく  
250g  
270円  
(税込292円)



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

**133** 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)



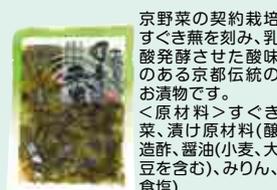
有機小麦粉を使用した餃子の皮です。ご使用前に常温に戻しておくと包みやすくなります。  
<原材料>有機小麦粉 (国内製造)、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精

**9584** 東明 **冷蔵**  
刻みみぎ菜  
150g  
368円  
(税込397円)



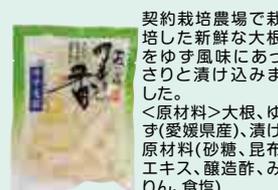
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぎ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。  
<原材料>みぎ菜、漬け原材料 (食塩、醤油 (小麦、大豆を含む)、みりん)

**134** 東明 **冷蔵**  
刻みすずぎ  
120g  
368円  
(税込397円)



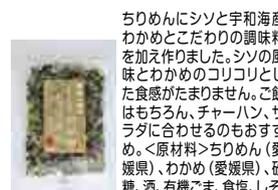
京野菜の契約栽培すずぎを刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。  
<原材料>すずぎ、漬け原材料 (醸造酢、醤油 (小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

**9591** 東明 **冷蔵**  
ゆず大根  
150g  
368円  
(税込397円)



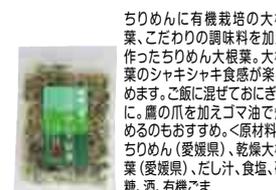
契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。  
<原材料>大根、ゆず (愛媛県産)、漬け原材料 (砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)

**9621** 無茶々園 **冷蔵**  
しそわかめちりめん  
(ふりかけ)  
40g  
646円  
(税込698円)



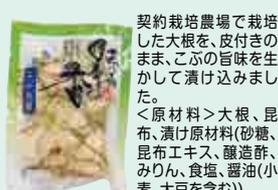
ちりめんしんと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろんです。チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。  
<原材料>ちりめん (愛媛県)、わかめ (愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

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



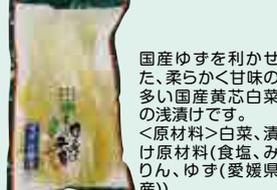
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えて炒めると炒めのおかずもおすすめです。  
<原材料>ちりめん (愛媛県)、乾燥大根葉 (愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

**9607** 東明 **冷蔵**  
こぶ大根  
150g  
368円  
(税込397円)



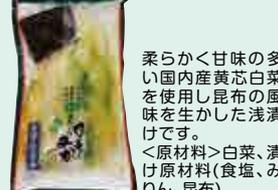
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。  
<原材料>大根、昆布、漬け原材料 (砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油 (小麦、大豆を含む))

**135** 東明 **冷蔵**  
ゆず白菜漬  
250g  
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))

**9614** 東明 **冷蔵**  
昆布白菜漬  
250g  
350円  
(税込378円)



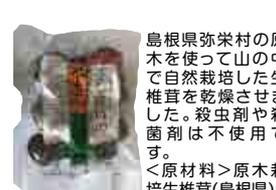
柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。  
<原材料>白菜、漬け原材料 (食塩、みりん、昆布)

**9645** ミヤハラフーズ **常温**  
有機たけのこ水煮  
(静岡県産)  
120g  
630円  
(税込680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)

**9652** やさか共同農場 **常温**  
干し椎茸  
50g  
828円  
(税込894円)



島根県弥栄村の原木を使って山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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**9669** 無茶々園 常温  
有機天日切り干し大根 35g  
製造日より180日 **312円**  
(税込337円)



有機大根を天日と潮風で干し上げました。約700gの大根が、乾燥後35gに凝縮されています。  
<原材料>有機大根(愛媛県)

**136** 無茶々園 常温  
有機鷹の爪 6g  
製造日より180日 **312円**  
(税込337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。辛さだけでなく、独特の芳香があります。  
<原材料>有機唐辛子(愛媛県)

**9676** 無茶々園 常温  
有機ドライトマト 15g  
製造日より180日 **334円**  
(税込361円)



有機トマトをスライスして乾燥させました。完熟トマトならではのしっかりした旨みが魅力です。約300gのトマトを乾燥後15gに凝縮されています。  
<原材料>有機トマト(愛媛県)

**137** 無茶々園 常温  
有機にんにくチップ 20g  
製造日より180日 **334円**  
(税込361円)



有機にんにくをスライスして乾燥させました。原料約100g分が乾燥後20gに凝縮されています。  
<原材料>有機にんにく(愛媛県)

**9683** 無茶々園 常温  
有機かんそうねぎ 7g  
製造日より180日 **334円**  
(税込361円)



刻んだ有機ネギを乾燥しました。原料約70g分のネギが乾燥後7gに凝縮されています。  
<原材料>有機ねぎ(愛媛県)

**9690** いんやん倶楽部 常温  
濃縮番茶入り梅醬エキス 250g  
常温で1年 **2000円**  
(税込2160円)



農業を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のぼつじ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醬番茶ができていきます。  
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

**138** いんやん倶楽部 常温  
梅醬エキス 250g  
常温で1年 **1850円**  
(税込1998円)



からだを芯から温めてくれる梅醬エキス。本品は、梅干しを蒸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醬番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで。梅しよゆ和えや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混ぜてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。<原材料>有機梅干、本醸造醤油

**9706** いんやん倶楽部 常温  
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g  
常温で1年 **2100円**  
(税込2268円)



濃縮番茶入り梅醬エキスに、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醬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

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



食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。  
<原材料>チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、ブークエキス、こいくちみみのり醤油、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

**9713** 日本食品工業株式会社 常温  
中華風ブイヨン 15g×10袋  
常温で1年 **655円**  
(税込707円)



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

**9720** ヘンプキッチン 常温  
有機麻の実油 180g  
16ヶ月 **1750円**  
(税込1890円)



麻の実(種)をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%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)

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



<原材料>有機麻の実(カナダ)

**9737** ヘンプキッチン 常温  
有機麻の実ナッツ 160g  
**1650円**  
(税込1782円)



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

**9744** ヘンプキッチン 常温  
有機ヘンプパウダー(ヘンププロテイン) 160g  
**1550円**  
(税込1674円)



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

**鍋の素**  
水を加える 濃縮タイプ

豊富なラインナップで、鍋のシメまで楽しめます。  
酵母エキス・たん白加水分解物不使用。

**9751** チョーコー 常温  
香り立つゆず鍋つゆ 30ml(1人分)×4袋 1年 **400円**  
(税込432円)

長崎県杵築産ゆずと鹿児島産南国元気鶏を使用した濃縮タイプの鍋つゆです。爽やかなゆずの香りと酸味、鶏ガラスープの旨みとコクをお楽しみください。【水200mlに本品1袋(30ml)が1人前です】  
<原材料>砂糖、うすくち醤油、食塩、ゆず果汁(ゆず:長崎県)、チキンスープ(鶏:鹿児島県)、醸造酢、魚介エキス

**141** 富貴食研 常温  
塩レモン鍋の素 150g(2~3人前) **398円**  
(税込430円)

国産レモンで作った自家製塩レモンにもち米飴と甘酒の優しい甘さを合わせ、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。  
<原材料>もち米飴、甘酒、鶏ガラスープ、食塩、国産レモン果汁、昆布エキス、煮干しエキス、でん粉、いわしエキス

**9768** 富貴食研 常温  
ごま鍋の素 150g(2~3人前) 製造日より9ヶ月 **398円**  
(税込430円)

濃厚でコクのある金胡麻に、軽やかな口当たりの白胡麻を合わせました。豆乳が胡麻の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。  
<原材料>だし(そうた鰹節、椎茸、こぶひ)、無調整豆乳、もち米飴、練り胡麻、醤油(小麦を含む)、甜菜糖、鶏ガラスープ、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、米味噌、金すりごま、ごま油、もちでん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子

**142** 富貴食研 常温  
豆乳鍋の素 150g(2~3人前) 製造日より9ヶ月 **398円**  
(税込430円)

豆乳ともち米飴で甘味のある優しい味わいに仕上げました。煮出してとったダシが素材の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。  
<原材料>成分無調整豆乳、だし(そうた鰹節、椎茸、昆布)、鶏ガラスープ、もち米飴、甜菜糖、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、うすくち醤油(小麦を含む)、昆布エキス、もちでん粉、生姜

**9775** 富貴食研 常温  
カレー鍋の素 150g(2~3人前) 製造日より9ヶ月 **398円**  
(税込430円)

スパイシーなカレーを豆乳と和風だしのマイルドに仕上げました。洋風・和風を問わず、どんな具材にも合います。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。  
<原材料>もち米飴、無調整豆乳、醤油(小麦を含む)、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、甜菜糖、かつおだし、鶏ガラスープ、カレー粉、野菜エキス(たまねぎ、人参、トマト)、食塩、もちでん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

<b>9782</b> エコネットみなまた 常温 <b>蓮根うどん</b> 200g 24ヶ月 <b>418円</b> (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連根のふゆを練り込みました。蓮根の風味と歯ごたえのある、なめらかなのど越しをお楽しみください。 <原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)	<b>9799</b> エコネットみなまた 常温 <b>あおさ</b> 30g 6ヶ月 <b>832円</b> (税込899円)  磯の香りがいっぱい詰まった乾燥あおさです。みそ汁や天ぷら、佃煮にどうぞ。 <原材料>あおさ(鹿児島県)	<b>9805</b> エコネットみなまた 常温 <b>あおさ佃煮</b> 120g 6ヶ月 <b>550円</b> (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。磯の香りがぎゅぎゅ詰まっています。<原材料>あおさ(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)	<b>143</b> エコネットみなまた 常温 <b>ひじき</b> 100g 6ヶ月 <b>680円</b> (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)	<b>9812</b> エコネットみなまた 常温 <b>ごま油</b> 185g 常温で1年 <b>685円</b> (税込739円)  釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)
--	--	---	---	---

<b>144</b> エコネットみなまた 常温 <b>ごま油</b> 825g 常温で1年 <b>2296円</b> (税込2480円)  釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)	<b>9829</b> エコネットみなまた 常温 <b>椿油</b> 100ml 常温で180日 <b>1580円</b> (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)	<b>9836</b> アルファフードスタッフ 常温 <b>オーガニック・パンケーキミックス</b> 480g 製造日より12ヶ月 <b>980円</b> (税込1058円)  卵と牛乳だけでホテルの朝食のようなパンケーキが作れます。からだにやさしいオーガニックのパンケーキです。<原材料>有機小麦粉(オーストラリア)、有機砂糖、食塩、有機サンフラワー粉、ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)、香料(天然バニラ香料)	<b>9843</b> ラムフォード 常温 <b>ベーキングパウダー</b> 113g 常温で2年半 <b>390円</b> (税込421円)  天然由来の原材料のみで作った、アルミニウムフリーのベーキングパウダーです。 <原材料>第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)26%	<b>9850</b> アリサン 常温 <b>有機コーンスターチ</b> 100g 常温で1年 <b>250円</b> (税込270円)  非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりみ付け、揚げ物の衣、カスタードクリームや焼き菓子の具材など幅広くお使いいただけます。 <原材料>有機とうもろこし(オーストラリア産)
---	--	--	--	--

<b>9867</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 80g(2~3人前) <b>カルポルカレーペースト</b> 2026年 350円⇒ <b>320円</b> 5月31日 (税込378円⇒346円)  お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!豚肉に合う濃厚な旨辛スパイスカレーです。<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、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、スクルーバイン、米、フェンネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグreek、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ	<b>145</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 60g(2~3人前) <b>ジャフナカレーペースト</b> 2026年 350円⇒ <b>320円</b> 2月28日 (税込378円⇒346円)  お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!魚とよく合う赤唐辛子の効いた爽快な辛さが特徴です。<原材料>醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグreek、ターメリック	<b>9874</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 200g(約20皿分) <b>マイルド</b> 25ヶ月 <b>650円</b> (税込702円)  野菜本来の旨みや甘みを引き出すマイルドな味で、辛味が苦手な方やお子様におすすめです。小麦粉、動物性原料、保存料、化学調味料は不使用です。<原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料
---	---	--

<b>146</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 200g(約20皿分) <b>オリジナル</b> 25ヶ月 <b>650円</b> (税込702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、コリアンダー、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	<b>9881</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 200g(約20皿分) <b>スパイシー</b> 25ヶ月 <b>650円</b> (税込702円)  ローコストスパイスの香ばしい風味と、パンチの効いた辛味が肉料理と相性抜群。本場さながらの辛さは大人向けカレーにおすすめ。 <原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、とうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	<b>9898</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 180g <b>ひよこ豆カレー 辛さ控えめ</b> 2026年 520円⇒ <b>478円</b> 9月24日 (税込562円⇒516円)  ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを合わせて、スパイス感はありませんが辛さを抑えた優しい味に仕上げました。製造から1年半の保存が可能です。<原材料>ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米
--	--	---

<b>9904</b> 第3世界ショップ 常温 <b>カレーの壺</b> 180g <b>チキンカレー 辛口</b> 24ヶ月 <b>520円</b> (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種類以上のスパイスやハーブ、香味野菜のうまみをぎゅぎゅと閉じ込めたペースト「カレーの壺」をベースに、ココナッツ風味のカレーです。 <原材料>たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グァーガム)	<b>9911</b> 第3世界ショップ 常温 <b>チャツネ</b> 240g 25ヶ月 <b>680円</b> (税込734円)  チャツネとは野菜やフルーツにスパイスを加えて煮込んだり漬込んだりした、ソースまたはジャムのようなペースト状の調味料です。カレーの付け合せにはもちろん、炒め物や煮物、揚げ物の味付けに加えると風味が増します。 <原材料>粗糖、マンゴー、醸造酢、食塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘剤(ベクチン:オレンジ由来)	<b>9928</b> 第3世界ショップ 常温 <b>ココナッツミルク</b> 200ml 24ヶ月 <b>360円</b> (税込389円)  カレーの壺でおなじみのスリランカの生産者が作ったココナッツミルクです。原料のココナッツは手間暇かけて栽培した有機認証を取得しています。 <原材料>ココナッツ、安定剤(グァーガム)
--	--	---

<b>9935</b> 無茶々園 常温 <b>れもんストレート果汁</b> 150ml 製造日より180日 <b>600円</b> (税込648円)  香りが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)	<b>147</b> 無茶々園 常温 <b>青ゆずこしょう</b> 50g 常温で1年 <b>500円</b> (税込540円)  除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。 <原材料>ゆず(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩	<b>9942</b> やさか共同農場 冷蔵 <b>ゆず味噌</b> 200g 冷蔵で180日 <b>630円</b> (税込680円)  無農薬ゆずを丸ごと生かしたゆずジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感とゆずの風味が特徴です。※酵母が生きている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。 <原材料>米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖
--	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**148** 木次乳業 **冷蔵**  
**カマンベール** 120g  
**チーズ** **1050円**  
 冷蔵で35日 (税込1134円)

マイルドでミルク  
 ーなカマンベール。独  
 特の香り、コクをお  
 楽しみください。  
 <原材料>生乳、乳  
 酸菌 Starter、レ  
 ンネット、白カビ胞  
 子、食塩



**9959** 木次乳業 **冷蔵**  
**プロボローネチーズ** 380g  
 冷蔵で5ヶ月 **2100円**  
 (税込2268円)

加熱すると糸を引  
 くように伸びるハー  
 ドタイプのスモー  
 クチーズ。日本酒に  
 良く合います。  
 <原材料>生乳、乳  
 酸菌 Starter、レ  
 ンネット、食塩



**9966** 木次乳業 **冷蔵**  
**プロボローネピッコロ** 100g  
 冷蔵で90日 **600円**  
 (税込648円)

プロボローネチ  
 ーズの食べ切りサイ  
 ズ。お手軽にお試  
 できる大きさ・価格  
 です。  
 <原材料>生乳、乳  
 酸菌 Starter、レ  
 ンネット、食塩



**9973** 木次乳業 **冷蔵**  
**イズモ・ラルージュ** 180g  
 冷蔵で4ヶ月 **1100円**  
 (税込1188円)

セミハードタイプ  
 のミニゴダチーズ。  
 上品な味で、加熱  
 すると柔らかく溶け  
 ます。  
 <原材料>生乳、乳  
 酸菌 Starter、レ  
 ンネット、食塩



**9980** 木次乳業 **冷蔵**  
**ナチュラルスナッカー** 70g  
 冷蔵で40日 **500円**  
 (税込540円)

クセがなく食べ  
 やすい、裂けるチ  
 ーズです。おやつやサ  
 ラダ、おつまみに。  
 <原材料>生乳、乳  
 酸菌 Starter、レ  
 ンネット、食塩



**149** むそう **常温**  
**activus** 400g  
**OGコーンスープ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

甘味のあるコーンにコ  
 コナツクリームとス  
 パイスを加え、コー  
 ンの旨味をより感じ  
 られる味に仕上げまし  
 ました。大人にもお  
 子様にもおすすめ。  
 <原材料>有機とうも  
 ろこし、有機コーン  
 ナッツクリーム、有  
 機オニオンパウダ  
 ー、食塩、有機西洋  
 ねぎ、有機オニオン  
 パウダー、有機黒コ  
 ショウ



**9997** むそう **常温**  
**activus** 400g  
**OGチリビーンズ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

ピリ辛スパイスとじ  
 っくり煮込んだ豆の  
 旨味がとけ合う、ク  
 セになる味わいのス  
 ープ。野菜の甘味と  
 トマトのコクが絶妙  
 に重なり、ひと口こ  
 とに深まるおいしさ  
 。<原材料>有機トマ  
 ト、有機ピーマン、  
 有機コーン、有機金  
 時豆、有機黒いんげ  
 ん豆、有機トマトペ  
 ースト、有機菜種油  
 、有機牛ア、有機ガ  
 ーリックパウダー、  
 有機コリアンダー、  
 有機青唐辛子、有機  
 ローストオニオン、  
 有機オニオンパウダ  
 ー、食塩、有機米粉  
 粉、有機てんさい糖



**8006** むそう **常温**  
**activus** 400g  
**OGビーツスープ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

赤色のビーツ(甜菜  
 大根)を贅沢に使用  
 した東欧の代表料理  
 ボルシチスープ。じ  
 ゃがいもや人参など  
 の野菜が入り、トマ  
 トの旨味が食べやす  
 く仕上げました。ウ  
 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、有機トマトペ  
 ースト、有機菜種油  
 、有機牛ア、有機ガ  
 ーリックパウダー、  
 有機オニオン、有  
 機米粉、有機菜種油  
 、有機パセリ、有機  
 黒コショウ



**150** むそう **常温**  
**activus** 400g  
**OGトマトスープ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

バジルやオレガノの  
 ハーブが入った爽や  
 かトマトのスープ。口  
 当たりも柔らかくク  
 リーミーな味わいで  
 す。<原材料>有機人  
 参、有機トマト、有  
 機玉ねぎ、有機西洋  
 ねぎ、有機トマトペ  
 ースト、有機菜種油  
 、有機米粉、有機有  
 機黒コショウ、有  
 機バジル、有機オレ  
 ガノ



**8013** むそう **常温**  
**activus** 400g  
**OGキャロットスープ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

ココナツミルクを使  
 った濃厚で甘みのある  
 シンポータージュ。飽  
 きのこない、くせに  
 なる味わいです。ウ  
 ィーガン対応<原材  
 料>有機人参、有機  
 ココナツミルク、有  
 機オニオンパウダ  
 ー、有機黒コショウ  
 、有機オニオン、有  
 機生薑、有機パセリ



**8020** むそう **常温**  
**activus** 400g  
**OGミネストローネ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

9種類の有機野菜が  
 一度に摂れる旨味の  
 詰まったスープ。ス  
 パイスの香りが引き  
 立つ濃厚な味わいで  
 す。<原材料>有機人  
 参、有機キャベツ、  
 有機ポテト、有機いん  
 げん豆、有機えんどう  
 豆、有機玉ねぎ、有  
 機パプリカ、有機西  
 洋ねぎ、有機トマト  
 ペースト、有機菜種  
 油、有機てんさい糖  
 、有機米粉、有機ガ  
 ーリックパウダー、  
 有機バジル、有機マ  
 ジョラム、有機オレ  
 ガノ、有機黒コショ  
 ウ



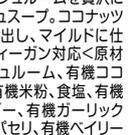
**8037** むそう **常温**  
**activus OGマツ**  
**シュルムスープ** **556円**  
 開封前18ヶ月 (税込600円)

旨味のあるマツシ  
 ュルムを使用したポ  
 タージュスープ。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>有機マツシュル  
 ム、有機コーンナ  
 ッツミルク、有機米  
 粉、食塩、有機オニ  
 オンパウダー、有機  
 ガーリックパウダー  
 、有機パセリ、有機  
 ベイリーフ、有機オ  
 ールスパイス、有機  
 黒コショウ、有機ナ  
 ツメグ、有機西洋ネ  
 ギ



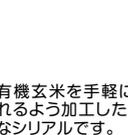
**8044** ムソー **常温**  
**有機玄米フレーク**  
**プレーン(砂糖なし)** **520円**  
 常温で10ヶ月 (税込562円)

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



**8051** ムソー **常温**  
**有機玄米フレーク**  
**フロスト(砂糖付き)** **520円**  
 常温で10ヶ月 (税込562円)

有機玄米で作った、  
 お子様にも召し上  
 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)



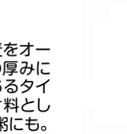
**8068** アルファフードスタッフ **常温**  
**BIONOWA** 300g  
**オーガニックオートミール** **590円**  
 製造日より12ヶ月 (税込637円)

有機栽培されたオー  
 ツ麦をオールドファ  
 ションタイプの厚み  
 に仕上げました。厚  
 みのあるタイプな  
 のでグラノーラの材  
 料として最適です。  
 <原材料>有機オー  
 ツ麦(アメリカ産)



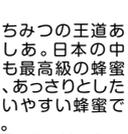
**151** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**あかしあ** **1852円**  
 製造日より24ヶ月 (税込2000円)

はちみつの王道あ  
 かしあ。日本の中  
 でも最高級の蜂蜜  
 で、あっさりとし  
 て使いやすい蜂蜜  
 です。<原材料>は  
 ちみつ(国内産)



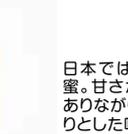
**8075** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**くろがねもち** **1815円**  
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)

日本では珍しい蜂  
 蜜。甘さがしっかり  
 ありながらもすつき  
 りとした味わい。  
 <原材料>はちみつ  
 (国内産)



**8082** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**百花(春・ゴールド)** **1815円**  
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)

愛知県知多半島な  
 ど国内の厳選地域  
 で採れた百花蜂蜜  
 です。さっぱりとし  
 た味わいが特徴の  
 季節・産地で味が  
 変わる楽しい蜂蜜  
 です。<原材料>は  
 ちみつ(国内産)



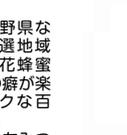
**8099** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**百花(初夏・ダーク)** **1815円**  
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)

北海道や長野県な  
 どの国内厳選地域  
 で採れた百花蜂蜜  
 です。独特の癖が  
 楽しめるダークな  
 百花蜂蜜です。  
 <原材料>はちみつ  
 (国内産)



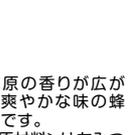
**152** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**クローバー** **1815円**  
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)

草原の香りが広が  
 る爽やかな味の蜂  
 蜜です。<原材料>  
 はちみつ(国内産)



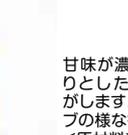
**8105** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**ぼだいじゆ** **1815円**  
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)

甘味が濃く、しっ  
 かりとした蜂蜜の  
 味があります。少  
 しハーブの様な香  
 りです。<原材料>  
 はちみつ(国内産)



**8112** 竹内養蜂 **常温**  
**国産純粋はちみつ**  
**そば** **1815円**  
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)

高鉄分・高ミネラ  
 ルといわれている  
 が特徴です。黒蜜  
 のような甘さと  
 独特の癖がある人  
 気の蜂蜜です。  
 <原材料>はちみつ  
 (国内産)



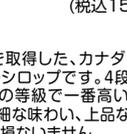
**8129** 第3世界ショップ **常温**  
**リックさんの**  
**メープルシロップ** 330g  
**ゴールデン(デリケートテイスト)** **1480円**  
 製造日より3年 (税込1598円)

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



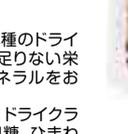
**8136** 第3世界ショップ **常温**  
**ヨーグルトと食べる**  
**ドライフルーツ** 100g **640円**  
 常温で180日 (税込691円)

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)、  
 レズン、ドライパイ  
 ナップル



**8143** 第3世界ショップ **常温**  
**メープルグラノーラ**  
**オリジナル** 200g **1180円**  
 常温で180日 (税込1274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  
 のみを使用し、隠  
 味のコクを添えて  
 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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**153** 第3世界ショップ 常温  
林農園の烏龍茶 リーフタイプ 70g  
**880円** (税込950円)



中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウェンチン)さん一家が栽培から加工まで一貫して作りあげた黄金色の水色(スイショク)が美しい烏龍茶です。林さんは従来から自家製堆肥の使用など、農業や化学肥料を使わない栽培方法を実践しています。  
<原材料>茶(台湾)

**8150** 第3世界ショップ 常温  
林農園の烏龍茶 ティーバッグ10用 60g  
**640円** (税込691円)



烏龍茶を手軽に味わえるよう、1リットル用の烏龍茶ティーバッグです。熱湯、冷水、どちらでもOKです。ティーバッグの材質は漂白をしていない紙パルプを使用しています。  
<原材料>茶(台湾)

**8167** 第3世界ショップ 常温  
僕らが作った煎茶 70g  
**850円** (税込918円)



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を感じられるあっさりとした煎茶です。  
<原材料>緑茶(山口県)

**154** 第3世界ショップ 常温  
僕らが作った焙じ茶 100g  
**600円** (税込648円)



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)

**8174** 第3世界ショップ 常温  
アールグレイ紅茶 80g  
**800円** (税込864円)



有機栽培を実践しているパラライ農園の茶葉にイタリア産のベルガモット精油で香りつけた、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りつけています。人工香料の強い香りが苦手な方にもオススメです。  
<原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)

**8181** 第3世界ショップ 常温  
パロ・ブランココーヒー豆 150g  
※海外有機認証あり **920円** (税込994円)



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

**8198** 第3世界ショップ 常温  
パロ・ブランココーヒー粉 150g  
※海外有機認証あり **920円** (税込994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)

**8204** 第3世界ショップ 常温  
Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×5袋  
**700円** (税込756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、水に入れるだけで本格コーヒーが出来上がります。(250~350ml/1袋当たり)  
<原材料>コーヒー粉(生豆生産国:グアテマラ)

**8211** 第3世界ショップ 常温  
Stick 黒糖ココア 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。海外有機認証を取得しています。牛乳はもちろん、お湯でもおいしくお飲みいただけます。  
<原材料>黒糖、ココアパウダー

**156** 第3世界ショップ 常温  
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本  
**600円⇒540円** (税込583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、ほっと息できる一杯です。  
<原材料>脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶

**8228** 第3世界ショップ 常温  
チャイパック 3g×12包  
**460円** (税込497円)



紅茶とスパイスが1人分のティーパックに合った便利なチャイパック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。※ナツメグのみ慣行栽培<原材料>紅茶(インド)、スパイス(スリランカ):生姜、シナモン、ナツメグ、レモンラス、クローブ、カルダモン

**8235** エコネットみなまた 常温  
ごぼう茶 3g×10包  
**550円** (税込594円)



栽培期間農業・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)

**157** エコネットみなまた 常温  
ごぼう茶 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。ホットでアイスでも美味しくいただけます。  
<原材料>ごぼう(宮崎県)

**8242** 海東プラザーズ 常温  
有機黒烏龍茶 ティーバッグ 1.2g×15包  
**550円** (税込594円)



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

**8259** 海東プラザーズ 常温  
有機ジャスミン茶 ティーバッグ 1.2g×15包  
**550円** (税込594円)



まるで急須で淹れたようなジャスミンの高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)

**8266** 海東プラザーズ 常温  
有機金花プーアル茶 ティーバッグ 1.2g×15包  
**550円** (税込594円)



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

**8273** にのらく茶園 常温  
葉月の素 (べにふうき国産有機緑茶) 85g  
**1400円** (税込1512円)



オーガニックで丁寧に栽培・製茶されたべにふうき緑茶は煮出しても匂いが少なく、すっきり飲みやすいです。ムスミスの季節にメチル化カテキンを摂りたい方は煮出しがおススメ。  
<原材料>有機茶葉(愛媛県)

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。



**8280** ミヤトウ野草研究所 常温  
高原の泉・赤 500ml  
常温で1年 **1050円** (税込1155円)

**8297** ミヤトウ野草研究所 常温  
高原の泉・白 500ml  
常温で1年 **1050円** (税込1155円)

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

**8303** ミヤトウ野草研究所 常温  
ミヤトウ野草茶 3g×30包  
常温で2年 **1500円** (税込1620円)



**8310** ミヤトウ野草研究所 常温  
ユアラゼ・ブルーベリープラス 500ml  
常温で2年 **4240円** (税込4579円)



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。

**ミヤトウ野草茶** <原材料>エビス草、ルイボスティー、玄米、ドクダミ、スギナ、ハト麦、タンポポ、柿の葉、熊笹、甘茶ツル、クコの葉、オオバコの葉、甘茶、ヨモギ

**ユアラゼ・ブルーベリープラス** <原材料>野草類/アカガ、アカメカシワ、アマチャズル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビスグサ、オオバコ、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツククサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコギリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンシシ、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、プロقوقリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トウモロコシ

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。

在庫限り

高原の泉・赤 <原材料>ヤマブドウ、ブルーベリー、カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツククサ、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、アマチャズル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、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、タンポポ、ツククサ、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、アマチャズル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、大豆、糖類

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**8327** きとうむら **常温**  
**おからくつきー・しょうが** 75g  
 常温で6ヶ月 **410円**  
 (税込443円)



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

**8334** きとうむら **常温**  
**おからくつきー・ゆず** 75g  
 常温で6ヶ月 **410円**  
 (税込443円)



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

**8341** きとうむら **常温**  
**おからくつきー・プレーン** 75g  
 常温で6ヶ月 **389円**  
 (税込420円)



ほりほ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)

**8358** きとうむら **常温**  
**おからくつきー・ごま** 75g  
 常温で6ヶ月 **410円**  
 (税込443円)



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ほりほ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

**8365** きとうむら **常温**  
**木頭柚子ドリンク** 180ml  
 常温で6ヶ月 **243円**  
 (税込263円)



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

**8372** きとうむら **常温**  
**ゆずじゃむ** 155g  
 常温で1年 **598円**  
 (税込646円)



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

**8389** きとうむら **常温**  
**木頭柚子しぼり** 250ml  
 常温で1年 **1680円**  
 (税込1814円)



**8396** きとうむら **常温**  
**木頭柚子しぼり** 500ml  
 常温で1年 **2980円**  
 (税込3218円)



農業・化学肥料不使用柚子を丁寧に手で絞りました。アクやエグミがありません。  
 <原材料>農業・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

**8402** きとうむら **常温**  
**ゆず湯** 25g×5袋  
 常温で2年 **864円**  
 (税込950円)



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



**158** 第3世界ショップ **常温**  
**ピーカンナッツ** 65g  
**※海外有機認証** 180日 **640円**  
 (税込691円)



ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみより渋みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いです。食塩や油は使わずにローストしました。  
 <原材料>有機栽培ピーカンナッツ(アメリカ)

**8419** 第3世界ショップ **常温**  
**徳用アーモンド** 230g  
**(食塩不使用)** 180日 **1480円**  
 (税込1598円)



生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。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)

**8426** 第3世界ショップ **常温**  
**徳用くるみ(生)** 200g  
 180日 **1380円**  
 (税込1490円)



生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。  
 <原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)

**159** 第3世界ショップ **常温**  
**徳用ミックスナッツ** 200g  
 180日 **1380円**  
 (税込1490円)



4種類のナッツをバランス良くミックスしました。くるみ・アーモンド・ピスタチオはアメリカの海外有機認証、カシューナッツはスリランカの生産者から届きます。  
 <原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)、海外有機認証アーモンド(アメリカ)、海外有機認証ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ

**8433** 第3世界ショップ **常温**  
**黒糖くるみ** 65g  
 180日 **460円**  
 (税込497円)



保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証クルミを使用した素材の美味しさが活きた逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやわらかな口当たり、じゅ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つくりと絡めてつくりました。  
 <原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

**8440** 第3世界ショップ **常温**  
**きな粉くるみ** 65g  
 180日 **460円**  
 (税込497円)



カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコクが合わさった素朴でやさしい味わいです。  
 <原材料>くるみ、粗糖、きな粉(大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

**8457** 第3世界ショップ **常温**  
**メープルアーモンド** 40g  
 180日 **520円**  
 (税込562円)



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

**8464** 第3世界ショップ **常温**  
**カシューナッツ カレー味** 60g  
 180日 **550円**  
 (税込594円)



16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレーナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。  
 <原材料>カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉

**8471** 第3世界ショップ **常温**  
**カシューナッツカレー味** 50g  
**スパイシーホット** 180日 **550円**  
 (税込594円)



甘味のあるクリーミーなカシューナッツに、ノンフライの衣をつけ、唐辛子をしっかりと利かせた旨辛スパイスミックスをまわせました。大人のおやつやビールのお供に。  
 <原材料>カシューナッツ、小麦粉、ビート糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩

**8488** 第3世界ショップ **常温**  
**アーモンドミックス** 30g  
**ちりめんり塩** 180日 **480円**  
 (税込518円)



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

**160** 第3世界ショップ **常温**  
**アーモンドミックス** 30g  
**桜えびペペロンチーノ** 180日 **480円**  
 (税込518円)



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

**8495** 第3世界ショップ **常温**  
**グラノーラクラッシュ** 44g  
**メープル** 180日 **480円**  
 (税込518円)



オートミールとアーモンドにメープルシロップの甘みを加え、香ばしく焼き上げています。オートミール・アーモンド・レーズン・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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**8501** 第3世界ショップ 常温  
有機ミルクチョコレート 80g  
(カカオ分38%)  
14ヶ月 **920円**  
(税込994円)



ヘーゼルナッツパウダーを練り込んだ、リッチで口溶けの良いミルクチョコレートです。  
<原材料>有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ

**161** 第3世界ショップ 常温  
有機ビターチョコレート 80g  
(カカオ分55%)  
24ヶ月 **920円**  
(税込994円)



カカオ分55%でカカオ本来のビターな味わいをお楽しみいただけるチョコレートです。乳化剤や油脂を使わずココアバターのみ使用し、極上の素材で作られた華やかに香るチョコレートをお楽しみ下さい。  
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ

**8518** 第3世界ショップ 常温  
有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g  
(カカオ分38%)  
12ヶ月 **980円**  
(税込1058円)



丸ごとのヘーゼルナッツがゴロゴロ入った贅沢なチョコレートです。口溶けの良いミルクチョコレートとヘーゼルナッツ独特の歯ごたえと風味は相性抜群です。  
<原材料>有機ヘーゼルナッツ、有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機バニラ

**162** 第3世界ショップ 常温  
有機カカオ71%チョコレート 80g  
**980円**  
(税込1058円)



カカオ分71%のビターな味わいと、上質の口溶けを両立させた大人の味わいのチョコレート。カカオ本来の味わいがぎゅー詰まったチョコレートは、通をも唸らせる味わいです。  
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ

**8525** 第3世界ショップ 常温  
有機ソルト&キャラメルチョコレート 80g  
(カカオ分55%)  
12ヶ月 **960円**  
(税込1037円)



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

**163** 第3世界ショップ 常温  
有機ホワイトチョコレート(カカオレス) 80g  
12ヶ月 **1020円**  
(税込1102円)



カカオマスを含まないホワイトチョコレート。ココアバターの濃厚な口どけと、たっぷりのバナビーンズの甘い香りが人気です。  
<原材料>有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機脱脂粉乳、有機バニラ

**8532** 第3世界ショップ 常温  
有機カカオニブチョコレート(カカオ分55%) 80g  
14ヶ月 **980円**  
(税込1058円)



カカオ分55%のチョコレートに、ほろ苦いカカオニブとココアのあるバターオイルを加えました。  
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バターオイル、有機カカオニブ、有機バニラ

**8549** 第3世界ショップ 常温  
有機ウィンターチョコレート 100g  
12ヶ月 **1020円**  
(税込1102円)



ミルクチョコレートの中にパイ入りヘーゼルナッツプラネリを閉じ込めた、とろけるように滑らかな口溶けが特徴です。口に含んだ瞬間、シナモンとコリアンダーが醒し出すスパイシーでアロマティックな香りは一度食べたら忘れられることはできません。  
<原材料>有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機ヘーゼルナッツ粉、有機カカオマス、有機黒糖、有機シナモン、有機コリアンダー、有機バニラ

**8556** 第3世界ショップ 常温  
有機キャラメル&ナッツ植物性チョコレート(カカオ分55%) 80g  
12ヶ月 **960円**  
(税込1037円)



ヘーゼルナッツとキャラメルのザクザク食感。オーツ麦粉を練りこんだ、ほのかな塩味の植物性チョコ。  
<原材料>有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機オーツ麦粉、有機キャラメル、食塩、有機バニラ

**8563** 第3世界ショップ 常温  
有機レーズン&ヘーゼルナッツチョコレート(カカオ分38%) 40g  
12ヶ月 **555円**  
(税込599円)



レーズンの甘酸っぱさとヘーゼルナッツの香ばしい風味がミルクチョコの甘味を引き立たせます。  
<原材料>有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機レーズン、有機ヘーゼルナッツ、有機黒糖、有機バニラ

**8570** 第3世界ショップ 常温  
有機ジンジャーレモンチョコレート 40g  
(カカオ分55%)  
18ヶ月 **555円**  
(税込599円)



ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ざわりと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラス。  
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャンディ(有機粗糖、有機生姜)、有機黒糖、有機こしょう、有機バニラ、レモン香料

**8587** 第3世界ショップ 常温  
有機オレンジビターチョコレート 40g  
(カカオ分65%)  
18ヶ月 **555円**  
(税込599円)



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

**164** 第3世界ショップ 常温  
ラムレーズンチョコ 40g  
180日 **520円**  
(税込562円)



ほのかに香るラム酒が上品な、大人のラムレーズンチョコ。レーズンにラム酒をさっとまわせ、ビターチョコレートでくみました。  
<原材料>ラムレーズン(レーズン、ラム酒)、チョコレート(粗糖、カカオマス、ココアバター)

**8594** 第3世界ショップ 常温  
珈琲豆チョコ 50g  
365日 **520円**  
(税込562円)



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

**8600** 第3世界ショップ 常温  
クランベリーチョコ 40g  
180日 **520円**  
(税込562円)



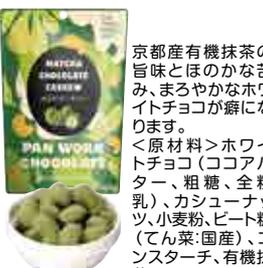
国際的な有機認証を受けたクーベルチョコレート。ドライクランベリーを使用。絶妙な甘酸っぱさです。  
<原材料>チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)

**8617** 第3世界ショップ 常温  
塩チョコ×カシュー 35g  
180日 **520円**  
(税込562円)



衣のサクサク食感とほどよい塩気があとを引く味わい。海外有機認証を受けたクーベルチョコレートを使用。  
<原材料>チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、カシューナッツ、小麦粉、ビートル糖(てん菜・国産)、コンスターチ、食塩

**165** 第3世界ショップ 常温  
抹茶チョコ×カシュー 35g  
180日 **520円**  
(税込562円)



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

**8624** 第3世界ショップ 常温  
アールグレイチョコ×くるみ 45g  
180日 **520円**  
(税込562円)



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

**8631** 第3世界ショップ 常温  
クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ 40g  
180日 **520円**  
(税込562円)



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

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

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



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。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

**オススメ**  
**おいしい!**

有機原料にこだわって作った風味豊かなあずきバーをご賞味ください。「あずきバー」と同様に添加物は使っておりません。有機JAS認証を取得したあずきバーです。



**8648** 井村屋 **冷凍**  
**オーガニック あずきバー 6本入り** 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)、コーンスターチ(国産・遺伝子組み換えでない)、食塩(国産)

**8655** アリモト **常温**  
**玄米ぼん煎餅** 7枚  
330円 (税込356円)

常温で180日

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



**8686** アリモト **常温**  
**ひとくち海老せんべい** 70g  
330円 (税込356円)

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



**8662** アリモト **常温**  
**ひとくち塩せんべい** 75g  
330円 (税込356円)

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



**8679** アリモト **常温**  
**島醤油せんべい** 80g  
330円 (税込356円)

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した一口サイズのお煎餅です。  
<原材料>うるち米(国産)、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰹節粉、寒天



**8693** ネイチャーズファインスト **常温**  
**芳醇 黄金さきいか** 28g  
598円 (税込646円)

常温120日

北海道近海産の新鮮な真イカを粗糖、あら塩、旨味成分豊富な料理酒のみで造り上げた、芳醇な美味しさです。  
<原材料>いか(北海道近海)、砂糖、食塩、清酒



**8716** フルーツバスケット **常温**  
**みるく小町** 80g  
325円 (税込351円)

常温で1年

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



**8723** フルーツバスケット **常温**  
**コーヒー飴** 80g  
325円 (税込351円)

常温で1年

甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しくて素朴な甘さのコーヒーキャンディです。  
<原材料>麦芽水飴、粗糖、全脂粉乳、コーヒー(インスタント)



**100%国産 天然炭酸水 YOIYANA** おいやな

よいやなは硬度250mg/Lの硬水ですが、微炭酸により飲みやすく爽やかな飲み口です。飲料用としてだけでなく、煮物、汁物といった料理での利用、化粧水や保湿液として活用、また、入浴時の温泉浴としての活用など、さまざまな使い方をしてみてください。



**8709** ネイチャーズファインスト **常温**  
**素焼 あたりめ** 24g  
598円 (税込646円)

常温180日

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



**8730** エコネットみなまた **常温**  
**れんこんのど飴** 90g  
425円 (税込459円)

12ヶ月

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



**8747** エコネットみなまた **常温**  
**マーメイドジャム (甘夏みかん)** 140g  
498円 (税込538円)

6ヶ月

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



**8754** 住宅企画 **常温**  
**天然炭酸水YOIYANA** 500ml×6本  
1200円 (税込1296円)

常温で1年(開封前)

**8761** 住宅企画 **常温**  
**天然炭酸水YOIYANA** 500ml×24本  
4680円 (税込5054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



こだわりの **ジロ吉ごはん** だよ!

私たち徳岡商会は、ビーフ、ポークなどを原料とした人間用の食品をつくってきた会社です。そんな私たちが、犬や猫たちと暮らすうち、この子たちにとって本当に良い食べ物って何だろうとの疑問から取り組みはじめたのが、理想のドッグフード&キャットフードづくりです。私たちは、本来の事業で扱っている牛肉・牛骨・牛エキスを中心に、有機農法や減農薬農法にこだわってつくられた国産の野菜や穀物、海産物などを組み合わせ、お母さんの手づくり料理のようなフードをめざしました。そして生まれたのが「こだわりのジロ吉ごはんだよ!」です。お母さんの愛情とともに、愛犬・愛猫の日常食としてお使いください

**8778** 徳岡商会 **常温**  
**こだわりのジロ吉 ドッグフード** 1kg  
2600円 (税込2860円)

常温で6ヶ月



**8785** 徳岡商会 **常温**  
**こだわりのジロ吉 ドッグフード お試し用** 120g  
375円 (税込413円)

常温で6ヶ月



**8792** 徳岡商会 **常温**  
**こだわりのジロ吉 ドッグフード 小粒タイプ** 1kg  
2600円 (税込2860円)

常温で6ヶ月



**8808** 徳岡商会 **常温**  
**こだわりのジロ吉 キャットフード** 500g  
1650円 (税込1815円)

常温で6ヶ月



**8815** 徳岡商会 **常温**  
**こだわりのジロ吉 キャットフード お試し用** 120g  
480円 (税込528円)

常温で6ヶ月



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

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

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、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

安全な食品作りを行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・香料は一切使用しておりません。  
<原材料>魚粉(メリガク 560%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

安全な食品作りを行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・香料は一切使用しておりません。  
<原材料>魚粉(メリガク 561%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります



泉州タオルは「やさしくて心地いい肌触り」「使い勝手のちょうどいい軽さ」と、「後晒し(あとざらし)製法」による「吸水性」「清潔性」が特徴の『日々の暮らしに寄り添う日常使いのタオル』です。大阪府南部の泉州地域はタオル製造の産地として130年を超える歴史があります。

## 泉州タオル



### 暮らしに寄り添う“泉州織り”タオル

緩やかな間隔の経糸に丁寧にパイルを織り込んでいます。やさしくて心地よい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のときも乾きやすく、日々の暮らしに寄り添う「日常使いにぴったり」のタオルです。



### 使いはじめから優れた吸水性

タオルを織りあげてから、糊抜きなどの精練、洗浄、仕上げなどを行う「後晒し(あとざらし)製法」でつくられています。たくさんの水を使い何度も何度も洗われることで、清潔で、使いはじめから吸水性抜群のタオルに仕上がります。



### お肌の敏感な方にも安心

肌に触れるパイル部分にはオーガニックコットンを贅沢に使用。素材の色をそのままに生かした無漂白・キナリ色を採用しました。



### 人にも、地球環境にもやさしいものづくり

化学薬品に頼らず、自然由来のチカラを活用したエコ製法(有機精練)を採用。敏感肌の方にも安心して使って頂くことはもちろん、地球環境にもやさしいものづくりを心がけます。



## 日常の暮らしに寄り添う 日常使いのオーガニックタオル

**8822** Prakriti 常温  
オーガニックコットン  
無漂白キナリの泉州タオル **2700円**  
フェイスタオル



**8839** Prakriti 常温  
オーガニックコットン  
無漂白キナリの泉州タオル **3000円**  
バスタオル



## オリーブのすべてが育む髪と肌の 健やかさ、芯から美しく。

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。健やかな肌と美しい髪をあなたに。



**8846** 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。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。



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。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。<成分>水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニューコウジュ油、クエン酸、エタノール

**8860** 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うるおいヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。



100%自然由来成分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ヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサントガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

**8853** 太陽油脂 常温  
オリー ヘアソープ 400ml  
詰替え用 **1250円**  
(税込1375円)

\*液体タイプに変わりましたので、旧ボトルにはご使用できません。

**8877** 太陽油脂 常温  
オリー ヘアコンディショナー 400ml  
詰替え用 **1250円**  
(税込1375円)

**8884** 太陽油脂 常温  
オリー ボディソープ 450ml  
**1400円**  
(税込1540円)

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



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

**8907** 太陽油脂 常温  
オリー ボディコンディショナー 450ml  
**1400円**  
(税込1540円)

バスタイムで完結する保湿の新習慣。身体に塗布して洗い流すことで、お風呂上りの過乾燥を防ぎます。



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

**8891** 太陽油脂 常温  
オリー ボディソープ詰替え用 400ml  
**1000円**  
(税込1100円)

\*泡で出てくるボトルに詰替えてお使いください。

**8914** 太陽油脂 常温  
オリー ボディコンディショナー 400ml  
詰替え用 **1000円**  
(税込1100円)

**8921** 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)



オリーブ由来のスクワラン、保湿成分を配合し、洗顔後の肌にうるおいを残して乾燥を防ぎます。泡立ちが良く、洗い流すのにやさしいので、忙しい朝の洗顔などに最適です。

**8938** 太陽油脂 常温  
パックスオリー フェイスフォーム詰替 140ml  
**640円**  
(税込704円)

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

**8945** 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)

キメの細かいクリーミーな泡立ちと、しっとりとした洗い心地で、顔、全身にお使いいただけます。溶け崩れにくいようにカーブをつけた、大きなそら豆のようなユーモラスな形。手になじみやすく、使いやすいのが特長です。



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは11/18~11/21になります

# 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。

**8952** 清心丹 清癒湯(入浴剤) (15g×2)×8袋 **2800円** (税込3080円) 常温

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、残りの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、センキョウ、チンヒ、トウキ、ガイヨウ末、カミツリ、ショウブコン、タイウキョウ、白鶴霊芝エキス

**【効果効能】** 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

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

**【お勧めの使い方】**

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



**8969** 日本創健 冷蔵  
ナチュラル馬油 25ml **1250円** (税込1375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



**8976** 日本創健 冷蔵  
ナチュラル馬油 60ml **2600円** (税込2860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



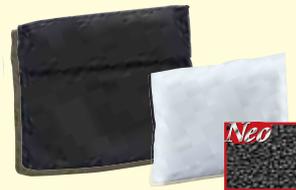
**8983** 日本創健 冷蔵  
ナチュラル馬油・極 60ml **4700円** (税込5170円)

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



## ヨウ素デクリーン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!**
- 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。\*メーカーによる排水口での試験



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



洗濯槽と衣類をW除菌! 洗濯時に洗濯物と一緒に入れるだけ!  
生乾きのイヤなニオイを抑えます。洗濯槽も給排水パイプも除菌します。

**8990** アーク&エコ 常温  
ヨウ素でクリーンNeo 20g **1886円** (税込2075円)

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

## ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。

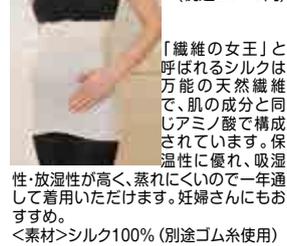


天然フルーツ成分配合誘引剤でダニを引き寄せ、強力な粘着剤で逃がしません。ダニがいそうな所に置くだけの簡単シートタイプ。日本アトピー協会推薦品です。

**7306** ユニチカトレーディング 常温  
抗アレルギー配合ダニ捕りシート (5~6畳用) 1枚(25cm×15cm) **1200円** (税込1320円)

**7313** ユニチカトレーディング 常温  
抗アレルギー配合ダニ捕りシート (5~6畳用) 3枚セット **3000円** (税込3300円)  
<全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

**7320** DrawFour 常温  
シルク100%腹巻き(ロック) **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、吸湿性が高く、蒸れにくいので一年を通して着用いただけます。妊婦さんにもおススメ。  
<素材>シルク100%(別途コム糸使用)

**7337** DrawFour 常温  
シルク100%腹巻き(メロウ) **2400円** (税込2640円)



無染色キナリのため、色目に差があります。<素材>シルク100%(別途コム糸使用) フリーサイズ(腰圍55~100cm)・無染色