



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	12/16	12/17	12/18	12/19
ご注文書 提出日	12/2	12/3	12/4	12/5

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、大きめのかれいです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

9003 マルニ竹内商店 冷凍
生のどぐろ小 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と絶品!内臓未処理。

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



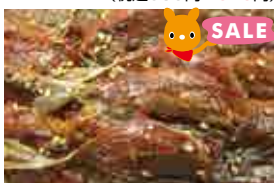
新鮮なホタイルイカをボイルしました。色々な料理に。<原材料>ホタイルイカ

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

99 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⇒598円**
(税込698円⇒646円)



<原材料>アジ、本みりん

9034 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。

100 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

9041 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)



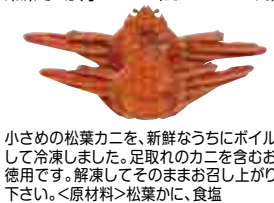
濃厚な甘みととろけるような食感がたまりません。
<原材料>甘エビ

9058 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

9065 マルニ竹内商店 冷凍
松葉かに ボイルお徳用 2~3匹
冷凍で1か月 **11800円**
(税込12744円)



小さめの松葉カニを、新鮮うちにボイルして冷凍しました。足取れのカニを含むお徳用です。解凍してそのままお召し上がり下さい。<原材料>松葉かに、食塩

101 マルニ竹内商店 冷凍
せこかにボイルお徳用小パック 3~4匹
冷凍で1ヶ月 **5980円⇒4500円**
(税込6458円⇒4860円)



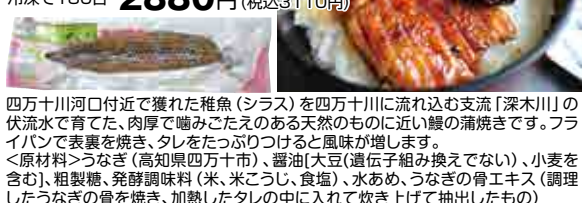
足取れのかにを含みます。内子(甲羅の中の赤い卵)が美味しいです。自然解凍でお召し上がりください。
<原材料>せこかに、食塩

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



獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。<原材料>ずわいがに、食塩

103 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)

102 カネキ南波商店 冷凍
吟ほっけ開き 1枚(約270g)
冷凍で3ヶ月 **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)

9089 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>すけそうたららの卵(北海道産)、食塩(シママース)

9096 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬け 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

9102 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

9119 大隅商店 冷凍
尾岱沼産 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)

9126 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)



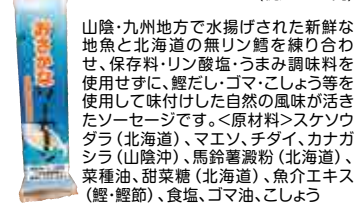
摩周湖の清流・西別川が生み出した、強い旨味が味わえます。
<原材料>サケ(北海道産)、天日塩

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

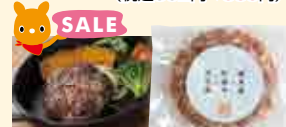
下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19になります



9140 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
牧草牛100%の
ハンバーグ 140g
750円⇒**720円**
冷凍で製造日より180日 (税込810円⇒778円)

熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉牛と世界中で人気の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

9164 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
蝦夷鹿と牧草牛と
放牧豚のハンバーグ 140g
冷凍で製造日より180日
798円⇒**777円**
(税込862円⇒839円)



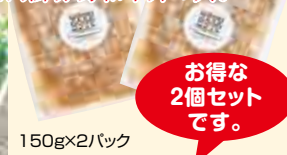
和牛の特長である脂身の旨さ、豚肉の甘み、蝦夷鹿の赤身の美味しさがひとつになったハンバーグ。安心の無添加・つなぎ不使用です。
<原材料>豚肉(北海道)、鹿肉(北海道)、牛肉(熊本県およびニュージーランド)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産)、塩、ケチャップ、粉チーズ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー、粉末昆布/酵素

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、阿蘇赤身肉牛丼の具。



9171 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
阿蘇赤身肉牛(あか牛)
牛丼の具 150g
冷凍で製造日より180日
789円⇒**765円**
(税込852円⇒826円)

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



107 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
冷凍で製造日より180日
1480円
(税込1598円)



9157 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 140g
728円⇒**698円**
冷凍で製造日より180日 (税込786円⇒754円)

熊本阿蘇の阿蘇赤身肉牛や、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、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)



お得な
2個セット
です。

106 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
728円⇒**698円**
冷凍で製造日より180日 (税込1490円)



9188 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
阿蘇赤身肉牛(あか牛)
ボロネーゼソース 200g
冷凍で製造日より180日
798円⇒**777円**
(税込862円⇒839円)

「阿蘇赤身肉牛」あか牛のボロネーゼソース。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。湯煎またはレンジで温め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、胡椒、砂糖、トマトケチャップ、ローリエ、にんにく



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

9195 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛
カイノミ焼肉用 200g
2180円
(税込2354円)



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めめ。

9201 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛
カイノミステーキ 200g
2250円
(税込2430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どりをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

109 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛
肩ロース切落とし 200g
1680円⇒**1580円**
(税込1814円⇒1706円)



「阿蘇赤身肉牛」あか牛のボロネーゼソース。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。湯煎またはレンジで温め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、胡椒、砂糖、トマトケチャップ、ローリエ、にんにく

9218 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)



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。

9225 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛
ハラミステーキ 200g
1950円
(税込2106円)



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)



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
(税込3655円)



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
(税込3510円)



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っても柔らかく、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
フィレサイコロステーキ 200g
2680円
(税込2894円)



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、とっても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

9270 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
(税込3218円)



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。

9287 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛
Tボーンステーキ 800g
12000円
(税込12960円)



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。

9294 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⇒**7980円**
(税込9720円⇒8618円)








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。オーブン、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12/16～12/19になります

110 和歌山ポークTONTON 冷蔵 アグリソーセージ 300g 冷蔵で1ヶ月 1280円 (税込1382円)  <p>布製ケーシングに詰めた、ジュシーな粗挽きソーセージ。 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、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</p>	9300 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)  <p>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</p>	111 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)  <p>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</p>	9317 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)  <p>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</p>
--	--	---	---

112 和歌山ポークTONTON 冷蔵 ロースハム 300g 冷蔵で1ヶ月 2200円 (税込2376円)  <p>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</p>	9324 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)  <p>大粒の黒コショウとマスタードをまぶした、高級ロースハム。<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</p>	9331 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 冷蔵で1ヶ月 (税込1922円)  <p>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</p>	113 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 789円 冷凍で1年 (税込852円)  <p>国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまま1分～1分半程度ほぐしながら茹でてください。 <原材料>小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)</p>
---	--	---	---

9348 シガボートリー 冷凍 鶏むね肉塩唐揚げ (唐揚げ粉つき) 825円 冷凍で60日 (税込891円) 味付け鶏肉:280g、唐揚げ粉:40g  <p>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、魚醤、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)</p>	114 シガボートリー 冷凍 塩麹で作ったサラダチキン 140g 540円 冷凍で180日 (税込583円)  <p>鶏一番の皮なしむね肉を塩麹だけで味付けしました。あっさりした味付けなので、サラダやサンドイッチなど幅広くお使いいただけます。 <原材料>鶏むね肉、米麹、食塩</p>	9355 シガボートリー 冷凍 鶏もも肉の 230g(固形量180g) タンダリーチキン風 598円 冷凍で60日 (税込646円)  <p>鶏一番もも肉をひと口サイズにカットして、タンダ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</p>	115 シガボートリー 冷凍 鶏もも肉の 220g(固形量180g) コチュジャン焼き 598円 冷凍で60日 (税込646円)  <p>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</p>	9362 シガボートリー 冷凍 鶏もも肉の 200g ハーブ焼き 620円 冷凍で60日 (税込670円)  <p>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)</p>
---	--	---	---	---

116 シガボートリー 冷凍 鶏むね肉の 200g ハーブカツ 525円 冷凍で60日 (税込567円)  <p>鶏一番の皮なしむね肉を冊切りにして、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)</p>	9379 シガボートリー 冷凍 鶏レバーの 170g 煮込み風味 368円 冷凍で60日 (税込397円)  <p>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</p>	117 シガボートリー 冷凍 鶏細切り 220g てんぷら用塩麹漬 460円 冷凍で180日 (税込497円)  <p>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、簡単に天ぷらで上げられます。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</p>	9386 シガボートリー 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)  <p>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</p>	118 シガボートリー 冷凍 ガパオ風 2～3人前 ライスの具 525円 冷凍で60日 (税込567円)  <p>鶏一番の粗挽きむねミンチにアジア風にブレンドした調味液を入れました。お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理。 <原材料>鶏むね肉、オイスターソース、魚醤、醤油、砂糖</p>
---	--	---	--	---

9393 シガボートリー 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)  <p>鶏一番のもも・むね肉のそぎ切りとオリジナルの鶏すきたれの詰合せです。冷蔵庫で解凍後、すきたれと水250～300ccを入れて沸騰させ、鶏肉・野菜を入れて召し上がり下さい。 <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</p>	119 シガボートリー 冷凍 鶏生つみれ 220g 冷凍で60日 508円 (税込549円)  <p>卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。 <原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、パン粉(小麦:北海道)、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー</p>	9409 札幌中一 冷凍 鮭フライ 5個(150g) 冷凍で90日 1158円 (税込1251円)  <p>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</p>	120 札幌中一 冷凍 さば竜田揚げ 100g 冷凍で120日 498円 (税込538円)  <p>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)、でん粉、醤油、味噌、菜種油、生姜</p>	9416 札幌中一 冷凍 カニクリーム 5個(130g) コロッケ 980円 冷凍で90日 (税込1058円)  <p>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(魚介バイオ、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</p>
---	---	---	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19なります

121 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))

9423 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こまなし餃子です。
＜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)、長ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、ごま油(国産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、オイスターソース(光食品)、にんにく(国産)、チキンエキス、コンブエキス、胡椒、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

122 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

9430 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⇒498円**
冷凍で180日(税込583円⇒538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

123 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)



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

9447 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)、蒸しほたて(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)]



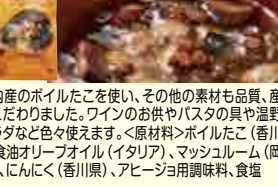
9454 ホリ **冷凍**
牡蠣のパエリアセット (3~4人前) **3000円**
(税込3240円)
製造から365日
具:340g、スープ:500g

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)]



9461 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



9478 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

9485 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

9492 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い下さい。
＜原材料＞いか(石川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9515 ホリ **冷凍**
【セレクトデッドシリーズ】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)、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



124 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(日本海海域)、オーガニックパン粉、小麦粉(小麦:国産)、食塩(香川県)

9508 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)

125 ホリ **冷凍**
【セレクトデッドシリーズ】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で冷凍しました。しっかりとした身質でエビの風味が強いので。
＜原材料＞えび(パングラディッシュ)、食塩

9522 ホリ **冷凍**
【セレクトデッドシリーズ】天然エビフライ 100g(5尾)
(オーガニックパン粉使用) 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エビフライです。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

9539 ホリ **冷凍**
【20%フライシリーズ】天然エビフライ 5尾(95g) **980円**
(税込1058円)
製造から365日



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

9546 ホリ **冷凍**
【20%フライシリーズ】甲いかフライ 115g **980円**
(税込1058円)
製造から365日



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

9553 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) **980円**
(税込1058円)
製造から365日



栄養豊富な播磨灘海域で通常より大粒に育った1年牡蠣をスチームし、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12/16~12/19なります

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



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、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

9560 吉田ふるさと村 常温
やわらか野菜のお惣菜 80g
筑前煮 **500円**
(税込540円)
常温で180日



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＞だけのこ水煮、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、鰹だし、椎茸だし、食塩

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



地元吉田町のじゃがいもを使用し、しっか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、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

9577 Revege 冷凍
国産オーガニック 150g
カット済みブロッコリー **400円**
(税込432円)
冷凍で365日



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)

128 Revege 冷凍
国産オーガニック 230g
乱切りさといも **415円**
(税込448円)
冷凍で365日



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。煮物やぶしてコロッケにも。
＜原材料＞有機さといも(国産)

9584 ムソー 冷凍
オーガニック 250g
カーネルコーン **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)

129 ムソー 冷凍
オーガニック 250g
いんげん **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)

9591 ムソー 冷凍
オーガニック 250g
ミックスベジタブル **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おりま。

130 ムソー 冷凍
オーガニック 300g
フレンチフライ **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ははっきりとお分かりいただけます。＜原材料＞有機じゃがいも(ベルギー)、有機まわり油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)

9607 ムソー 冷凍
オーガニック 400g
かぼちゃ(北海道産) **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)

9614 食通 冷蔵
うすらの卵の水煮 6個入り×2 (ツインパック) **398円**
(税込430円)
開封前6ヶ月



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

131 愛農流通センター 冷蔵
愛農板こんにゃく 300g **270円**
(税込292円)
冷蔵で3ヶ月



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

9621 愛農流通センター 冷蔵
愛農糸こんにゃく 250g **270円**
(税込292円)
冷蔵で3ヶ月



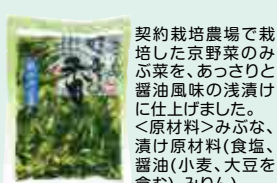
生芋から丁寧に作りまし。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
＜原材料＞有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

132 アリサン 常温
有機スイートコーン缶 125g **220円**
(税込238円)
3年



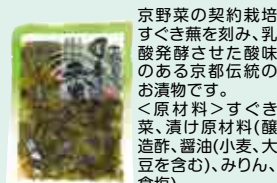
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味があじえます。
＜原材料＞有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9638 東明 冷蔵
刻みみぎ菜 150g **368円**
(税込397円)
冷蔵で11日



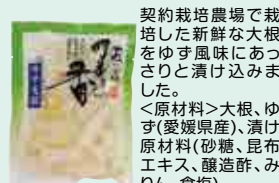
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぎ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
＜原材料＞みぎ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

133 東明 冷蔵
刻みすきき 120g **368円**
(税込397円)
冷蔵で90日



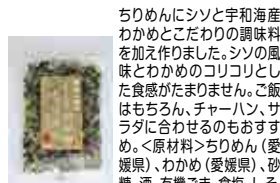
京野菜の契約栽培すきき蕪を刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。
＜原材料＞すきき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9645 東明 冷蔵
ゆず大根 150g **368円**
(税込397円)
冷蔵で11日



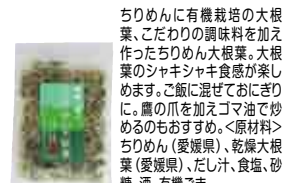
契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。
＜原材料＞大根、ゆず(愛媛県産)、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)

9676 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)
冷蔵で30日



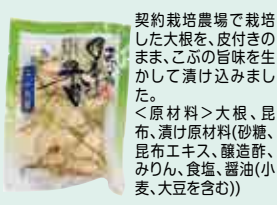
ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りまし。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまらません。ご飯はもちろ、チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん(愛媛県)、わかめ(愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま油、食塩、しそ

9683 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)
冷蔵で30日



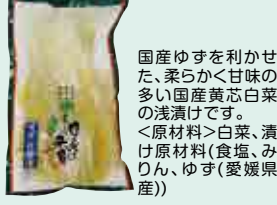
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマ油で炒めるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

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



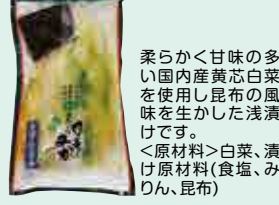
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
＜原材料＞大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

9652 東明 冷蔵
ゆず白菜漬 250g **350円**
(税込378円)
冷蔵で11日



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))

9669 東明 冷蔵
昆布白菜漬 250g **350円**
(税込378円)
冷蔵で11日



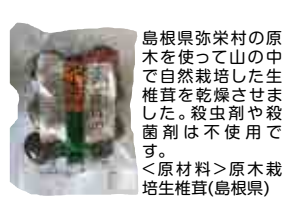
柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)

9690 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)
常温で60日



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)

9706 やさか共同農場 常温
干し椎茸 50g **828円**
(税込894円)
600日



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12/16~12/19なります

135 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）

9713 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）

136 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）

9720 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）

137 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に凝縮されました。
＜原材料＞有機ねぎ（愛媛県）

9737 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **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、西製作所のほうじ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができあがります。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶

138 いんやん倶楽部 常温
梅醤エキス 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醤エキス。本品は、梅干しを煮たものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みで。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

9744 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **2100円**
(税込2268円)



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

139 日本食品工業株式会社 常温
洋風パイオン 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

9751 日本食品工業株式会社 常温
中華風パイオン 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、ラード、馬鈴薯澱粉、ガーリック、ジンジャー、オニオン粉末、ヤマト寒天、赤唐辛子、水

9768 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）

9775 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スイーツの材料としても使えます。消化吸収のよい良質な植物性たんばく質、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）

9782 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）

141 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)



ゆずの爽やかな香りとさっぱりした酸味と鶏がらスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

＜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

9799 富貴食研 常温
塩レモン鍋の素 150g(2~3人前)
製造日より9ヶ月 **398円**
(税込430円)



国産レモンで作った自家製塩レモンにもち米飴と甘酒の優しい甘さを合わせ、鶏がらスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
＜原材料＞もち米飴、甘酒、鶏がらスープ、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

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



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

9805 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)








豆乳に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、たん白加水分解物は不使用。
＜原材料＞成分無調整豆乳、だし（そうだ鰹節、椎茸、昆布）、鶏がらスープ、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、もち米でん粉、生姜




143 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、たん白加水分解物は不使用。
＜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、鶏がらスープ、カレー粉、野菜エキス（たまねぎ、人参、トマト）、食塩、もち米でん粉、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12/16~12/19なります

9812 エコネットみなまた 常温 蓮根うどん 200g 418円 (税込451円)  国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と酸味のある、なめらかなのどごしのよさをご賞味下さい。 <原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)	144 エコネットみなまた 常温 あおさ 30g 832円 (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)	9829 エコネットみなまた 常温 あおさ佃煮 120g 550円 (税込594円)  あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りしました。磯の香りがきつり詰まっています。 <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)	145 エコネットみなまた 常温 ひじき 100g 680円 (税込734円)  不知火海で獲れたひじきを乾燥させて、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)	9836 エコネットみなまた 常温 ごま油 185g 685円 (税込739円)  釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)
--	--	--	---	--

146 エコネットみなまた 常温 ごま油 825g 2296円 (税込2480円)  釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)	9843 エコネットみなまた 常温 椿油 100ml 1580円 (税込1738円)  夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわりましょう。 <原材料>つばき(九州産)	9850 アルファフードスタッフ 常温 オーガニック・パンケーキミックス 480g 980円 (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。からだがやさしいオーガニックのパンケーキを。 <原材料>有機小麦粉(オーストラリア)、有機砂糖、食塩、有機サンフラワー粉、ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)、香料(天然バニラ香料)	9867 ラムフォード 常温 ベーキングパウダー 113g 390円 (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%	9874 アリサン 常温 有機コーンスターチ 100g 250円 (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。料理のとりつけ、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)
--	---	--	--	--

147 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 80g(2~3人前) カルポルカレーペースト 350円 (税込378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、フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クロブ	2~3人前 辛さ…★★★★★ 9881 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 60g(2~3人前) ジャフナカレーペースト 350円 (税込378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、フェネグリーク、ターメリック	148 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 200g(約20皿分) マイルド 650円 (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
--	---	---

9898 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 200g(約20皿分) オリジナル 650円 (税込702円)  たっぶ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	9904 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 200g(約20皿分) スパイシー 650円 (税込702円)  ローストスパイスの香ばしい風味と、パンチの効いた辛味が肉料理と相性抜群。本場さながらの辛さは大人向けカレーにおすすめ。 <原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、とうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	149 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 180g ひよこ豆カレー 辛さ控えめ 520円⇒478円 (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がりました。製造から1年半の保存が可能です。 <原材料>ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米
---	---	--

9911 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 180g チキンカレー 辛口 520円 (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っと閉じ込めたペースト「カレーの壺」をベースに、ココナッツ風味のカレーです。 <原材料>たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グァーガム)	9928 第3世界ショップ 常温 チャツネ 240g 680円 (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け込んだりした、ソースまたはジャムのようなペースト状の調味料です。カレーの付け合せにはもちろん、炒め物や煮物、揚げ物の味付けに加えると風味が増します。 <原材料>粗糖、マンゴー、醸造酢、食塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘剤(ペクチン:オレンジ由来)	9935 第3世界ショップ 常温 ココナッツミルク 200ml 360円 (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)
---	---	---

9942 無茶々園 常温 れもんストレート果汁 150ml 600円 (税込648円)  香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的な存在・レモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。 <原材料>レモン(愛媛県産)	150 無茶々園 常温 青ゆずこしょう 50g 500円 (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>柚子(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩	9959 やさか共同農場 冷蔵 ゆず味噌 200g 695円 (税込751円)  無農薬ゆずを丸ごと生かした柚子ジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感と柚子の風味が特徴です。※酵母が生きている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。 <原材料>米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖
---	---	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16～12/19になります



151 吉田ふるさと村 からみちよ 60g 常温で180日 430円 (税込464円)  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	9966 吉田ふるさと村 すりおろしにんにく 60g 常温で180日 540円 (税込583円)  地元吉田町産のにんにくを使用した、すりおろしにんにくです。焼肉、ラーメン、料理の隠し味にお使いください。 <原材料>にんにく(島根県産)、米酢、食塩	9973 吉田ふるさと村 赤唐辛子にんにく 60g 常温で180日 430円 (税込464円)  洋風・和風・中華風と幅広く使えます。特に肉との相性はバッチリ!タカの爪使用。 <原材料>唐辛子(島根県産)、にんにく(島根県産)、食塩(沖縄県産)	9980 吉田ふるさと村 青とうがらし&ニンニク 60g 常温で180日 430円 (税込464円)  パ스타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)、にんにく(島根県産)、食塩(沖縄県産)
---	--	--	---

9997 吉田ふるさと村 一味とうがらしビンタイプ 15g 常温で1年 500円 (税込540円)  オロチの爪は非常に香りが高く、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)	8006 吉田ふるさと村 一味とうがらし袋タイプ 15g 常温で1年 430円 (税込464円)  オロチの爪は非常に香りが高く、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)	8013 吉田ふるさと村 七味とうがらしビンタイプ 15g 常温で1年 500円 (税込540円)  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)	8020 吉田ふるさと村 七味とうがらし袋タイプ 15g 常温で1年 430円 (税込464円)  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)
---	---	---	--

8037 吉田ふるさと村 雑穀ぜんざい 150g 常温で180日 330円 (税込356円)  島根県産の小豆と国産16種の雑穀をじっくり煮込みました。もちもち、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	152 吉田ふるさと村 焼き肉のたれ 甘口 150ml 常温で300日 430円 (税込464円)  に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、にんにく、味噌、生姜、黒胡椒	8044 吉田ふるさと村 焼き肉のたれ 中辛 150ml 常温で300日 430円 (税込464円)  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、にんにく、味噌、生姜、黒胡椒、唐辛子	8051 吉田ふるさと村 ごまと野菜ドレッシング 150ml 常温で180日 520円 (税込562円)  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、鰯だし、砂糖(甜菜)、白ごま、にんにく、
---	--	---	---

153 吉田ふるさと村 おたまはん・関西風 150ml 常温で1年 350円 (税込378円)  鰯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>大豆大粒醤油、みりん、鰯だし	8068 吉田ふるさと村 杵つきまるもち 300g 常温で90日 740円 (税込799円)  煮くすれしにくい、粘りと腰の強いシンプルな丸もち。 <原材料>もち米(島根県産)	154 吉田ふるさと村 杵つき玄米もち 240g 常温で90日 740円 (税込799円)  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	8075 吉田ふるさと村 杵つき蕎麦もち 240g 常温で90日 740円 (税込799円)  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)	8082 吉田ふるさと村 杵つき五穀もち 240g 常温で90日 770円 (税込832円)  あわ、ひえ、きび、黒大豆が入っています。栄養満点ヘルシー。 <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)
---	--	--	--	---

8099 むそう activus OGコーンスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  甘味のあるコーンに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た。大人にもお子様にもおすすめ。ヴィーガン対応 <原材料>有機とうもろこし、有機コナツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ	8105 むそう activus OGチリビーンズ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  ビリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨味がけい、ケセになる味わいのスープ。野菜の甘味とトマトのkokoroが絶妙に重なり、ひと口ごとに深まるおいしさ。ヴィーガン対応 <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、有機キャベツ、有機ガーリックパウダー、有機コリアンダー、有機唐辛子、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、有機てんさい糖	8112 むそう activus OGビーツスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応 <原材料>有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機ローストオニオン、有機米粉、有機菜種油、有機バセリ、有機黒コショウ	8129 むそう activus OGトマトスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープ。口当たりもまろやかでクリーミーな味わいです。ヴィーガン対応 <原材料>有機人参、有機トマト、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機てんさい糖、有機バセリパウダー、有機黒コショウ、有機バジル、有機ベイリーフ、有機オレガノ
---	---	---	--

8136 むそう activus OGキャロットスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  ココナツミルクを使った濃厚で甘みのあるニンジンポタージュ。飽きのこない、くせになる味わいです。ヴィーガン対応 <原材料>有機人参、有機ココナツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機生姜、有機バセリ	8143 むそう activus OGミネストローネ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わいです。ヴィーガン対応 <原材料>有機人参、有機キャベツ、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ	8150 むそう activus OGマッシュルームスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円)  旨味のあるマッシュルームを贅沢に使用したポタージュスープ。ココナツミルクでkokoroを出し、マイルドに仕上げました。ヴィーガン対応 <原材料>有機マッシュルーム、有機ココナツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機ベイリーフ、有機オースルスパイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ	8167 アルファフードスタッフ BIONOWAオーガニックオートミール 300g 製造日より12ヶ月 590円 (税込637円)  有機栽培されたオーツ麦をオールドファッ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。リソット・お粥にも。 <原材料>有機オーツ麦(アメリカ産)
---	--	---	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16～12/19なります





8174 木次乳業 冷蔵 カマンベールチーズ 120g 冷蔵で35日 1050円 (税込1134円)  マイルドでミルキーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、白カビ胞子、食塩	8181 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、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	8198 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。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	8204 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、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	8211 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、乳酸菌スターター、レンネット、食塩
--	---	--	--	--

8228 ムソー 常温 有機玄米フレーク・プレーン(砂糖なし) 150g 常温で10ヶ月 520円 (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)	8235 ムソー 常温 有機玄米フレーク・フロスト(砂糖付き) 150g 常温で10ヶ月 520円 (税込562円)  有機玄米で作った、お子さまにも召し上がりやすい砂糖入りのシリアルです。 <原材料>有機玄米(秋田県産)、有機砂糖(ブラジル産)	155 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつあかしあ 200g 製造日より24ヶ月 1852円 (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、あっさりとした使いやすさの蜂蜜です。 <原材料>はちみつ(国内産)	8242 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつくろがねもち 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (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っきりとした味わい。 <原材料>はちみつ(国内産)
---	---	---	---

8259 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつ百花(春・ゴールド) 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (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)	8266 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつ百花(初夏・ダーク) 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (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)	8273 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつクローバー 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (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)	8280 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつぼだいじゅ 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (税込1960円)  甘味が濃く、しっかりとした蜂蜜の味がします。少しハーブの様な香ります。 <原材料>はちみつ(国内産)	8297 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつそば 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (税込1960円)  高鉄分・高ミネラルといわれているのが特徴です。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)
---	---	---	---	---

8303 第3世界ショップ 常温 リックさんのメープルシロップゴールデン(デリケートテイスト) 330g 製造日より3年 1480円 (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)	8310 第3世界ショップ 常温 ヨーグルトと食べるドライフルーツ 100g 常温で180日 640円 (税込691円)  海外の有機認証を受けた4種のドライフルーツで、ヨーグルトに足りない栄養素である食物繊維やミネラルをおいしく手軽に補えます。 <原材料>ドライマンゴー、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、レーズン、ドライパイナップル	8327 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 常温で180日 1180円 (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贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。 <原材料>シリアル加工品(オートミール、メープルシロップ、食塩)、レーズン、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、くるみ、アーモンド
---	--	--

8334 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)	156 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。ティーバックの材質は漂白していない紙パルプを使用しています。 <原材料>茶(台湾)	8341 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)	8358 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)
---	--	--	---

8365 第3世界ショップ 常温 アールグレイ紅茶 80g 常温で1年 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)	8372 第3世界ショップ 常温 パロ・ブランココーヒー豆※海外有機認証あり 150g 1年 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)	157 第3世界ショップ 常温 パロ・ブランココーヒー粉※海外有機認証あり 150g 1年 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)	8389 第3世界ショップ 常温 Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×5袋 1年 700円 (税込756円)  水出しできるバック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、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)
---	---	--	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19になります

8396 第3世界ショップ 常温
Stick 黒糖ココア 13g×5本
1年 **600円**
(税込648円)




フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみ使用しました。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

158 第3世界ショップ 常温
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本
賞味期限:2026年3月16日
600円⇒540円
(税込648円⇒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、ほっと一息できる一杯です。
＜原材料＞脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶

8402 第3世界ショップ 常温
チャイパック 3g×12包
1年 **460円**
(税込497円)



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

8457 エコネットみなた 常温
ごぼう茶 3g×10包
1年 **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)

8419 海東ブラザーズ 常温
有機黒烏龍茶 ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年 **550円**
(税込594円)



旬にこだわった手摘みの茶葉のみを使用しているため、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)

8426 海東ブラザーズ 常温
有機ジャスミン茶 ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年 **550円**
(税込594円)



まるで急須で淹れたようなジャスミンの香気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)

8433 海東ブラザーズ 常温
有機金花ブーアール茶 ティーバッグ 1.2g×15包
製造より3年 **550円**
(税込594円)




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

8440 へのらく茶園 常温
葉月の素 85g
(べにふうき国産有機緑茶) **1400円**
(税込1512円)



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

8464 エコネットみなた 常温
ごぼう茶 3g×30包
1年 **1280円**
(税込1382円)



やかんに1パックあたり500ccの水を入れて沸騰させ5分間蒸らして下さい。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。
＜原材料＞ごぼう(宮崎県)

8471 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)



厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。
＜原材料＞ヤマブドウ、ブルーベリー、カラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、カンゾウ、タンポポ、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブコウ、ハトムギ、ヤマモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイシヨ、大根、にんじん、たまねぎ、パナップル、パパイヤ、大豆、糖類

8488 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・白 500ml
常温で1年 **1050円**
(税込1155円)



厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。
＜原材料＞カラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブコウ、ハトムギ、ヤマモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイシヨ、大根、にんじん、たまねぎ、パナップル、パパイヤ、大豆、糖類

8495 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)



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。
＜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

8501 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)



＜原材料＞野草類/アカザ、アカメカシワ、アマチャヅル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビス草、オオバコの葉、オギリンソウ、カキドオシ、カラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの果、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカスラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコギリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブコウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニニク、パセリ、馬鈴薯、ブロッコリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイヤ、パナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

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。

8518 第3世界ショップ 常温
ピーカンナッツ ※海外有機認証 65g
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)

159 第3世界ショップ 常温
徳用アーモンド(食塩不使用) 230g
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)

8525 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)

8532 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

160 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かされた逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやわらかな口当たり。じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくりと絡めてつくりました。
＜原材料＞くるみ、加工黒糖、粗糖

8549 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

8556 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

8563 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ペーストです。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

8570 第3世界ショップ 常温
カシューナッツカレー味スパイシーホット 50g
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シーミックスをまとうせました。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、ピーチ糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスマックス、食塩

8587 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックスちりめんり塩 30g
180日 **480円**
(税込518円)




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

161 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス桜えびペペロンチーノ 30g
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)、炙干し桜えび(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

8594 第3世界ショップ 常温
グラノーラクラッシュメープル 44g
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・レーズンは、海外有機認証を取得しています。
＜原材料＞オートミール(アメリカ製造)、小麦粉(国内製造)、メープルシロップ(カナダ製造)、アーモンド、こめ油、レーズンペースト、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19なります

8600 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

162 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

8617 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コロコ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

8624 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っと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

8631 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 80g
(カカオレス)
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、たっぷりのバニラ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

8648 第3世界ショップ 常温
有機カカオニブチョコレート 80g
(カカオ分55%)
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

8655 第3世界ショップ 常温
有機ウィンターチョコレート 100g
(カカオ分35%)
12ヶ月 **1020円**
(税込1102円)



ミルクチョコレートの中にパイプ入りヘーゼルナッツフレークを閉じ込めた、とろけるように滑らかな口溶けが特徴です。口に含んだ瞬間、シナモンとコリアンダーが舞い出すスパイスでアロマティックな香りは一度食べたら忘れられません。
＜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

8662 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 80g
(カカオ分55%)
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

8679 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 40g
(カカオ分38%)
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

8686 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

164 第3世界ショップ 常温
有機オレンジビターチョコレート 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

8693 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)



ほのかな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し、ビターチョコレートでくみしました。
＜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)

8709 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

165 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)

8716 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とあを引く味わい。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)、コーンスターチ、食塩

8723 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、まろやかなホワイトチョコが癖になります。
＜原材料＞ホワイトチョコ(ココアバター、粗糖、全粉乳)、カシューナッツ、小麦粉、ビートル糖(てん菜・国産)、コーンスターチ、有機抹茶

8730 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

8747 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19になります

8754 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)

8761 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)



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

8778 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)

8785 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、ほりほりとかむ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

8792 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)、鹿児島県産、柚子果汁(徳島県産)、化学肥料不使用栽培ゆず使用、天然水



8808 きとうむら

常温

ゆずじゃむ 155g

常温で1年 598円
(税込646円)



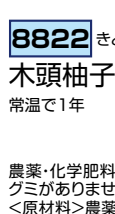
手搾りの柚子皮と、北海道産ビートグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。
＜原材料＞農業・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ビートグラニュー糖(北海道産)

8815 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)



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)



8839 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)



8846 井村屋

冷凍

オーガニック あすきバー 6本入り

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、粒残りの良いあすきアイスです。
＜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)

8853 アリモト

常温

玄米ぽん煎餅 7枚

常温で180日 330円
(税込356円)



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

8860 アリモト

常温

ひとくち塩せんべい 75g

常温で150日 330円
(税込356円)



素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らかな食感のお煎餅です。
＜原材料＞うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

8877 アリモト

常温

島醤油せんべい 80g

常温で150日 330円
(税込356円)



国産原料にこだわった素朴でこだわりの醤油であっさりとした味付けの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

8884 アリモト

常温

ひとくち海老せんべい 70g

常温で150日 330円
(税込356円)



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

8891 ネイチャーズファインスト

常温

芳醇 黄金ささいか 28g

常温120日 598円
(税込646円)



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

8907 ネイチャーズファインスト

常温

素焼 あたりめ 24g

常温180日 598円
(税込646円)



北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りました。かむほどにイカの旨みが味わえます。
＜原材料＞いか(北海道近海)、食塩

8914 フルーツバスケット

常温

みるく小町 80g

常温で1年 325円
(税込351円)



昔ながらの京風ミルク飴です。地元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

8921 フルーツバスケット

常温

コーヒー飴 80g

常温で1年 325円
(税込351円)



甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しく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)

8938 エコネットみなまた

常温

れんこんのど飴 90g

12ヶ月 425円
(税込459円)



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

8945 エコネットみなまた

常温

マーマレードジャム 140g

(甘夏みかん) 498円
(税込538円)



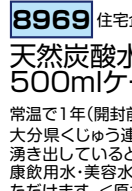
水産産の農業・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけですべて手作りで作りました。
＜原材料＞甘夏みかん(熊本県)、温州みかん(熊本県)、粗糖(鹿児島県)

8952 住宅企画

常温

天然炭酸水YOIYANA 500ml×6

500ml6本 1200円
(税込1296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



8976 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)



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

8983 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)



酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調節してください。お試しサイズ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、ピープオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8990 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)



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、ピープオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

7306 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)



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかしタイプ) 成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
＜原材料＞魚粉(シカガウ60%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏しぼり、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

7313 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)



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかしタイプ) 成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
＜原材料＞魚粉(シカガウ61%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏しぼり、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



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。



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。やさしくて心地いい肌触りと、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

7320 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
フェイスタオル

5枚組(34×80cm)

2700円
(税込2970円)



大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをぜいたくに使った使いやすいフェイスタオルです。
＜素材＞綿100%（パイル部分：オーガニックコットン）

7337 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
バスタオル

2枚組(60×120cm)

3000円
(税込3300円)



大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをぜいたくに使ったしっかりサイズのバスタオルです。
＜素材＞綿100%（パイル部分：オーガニックコットン）

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。



7344 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。とり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。とり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

7351 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。

7368 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、水添タネ油アルコール、ベンチレンジリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

7375 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)

7382 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と取り除きます。＜成分＞水、カリ石けん素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール

7399 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。

7405 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、水添タネ油アルコール、ベンチレンジリコール、水添ファルネン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

7429 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)



保湿成分がたっぷりと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

7436 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

7443 太陽油脂

常温

パックスナチュロン/ クリームソープ 100g
173円
(税込190円)



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

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。



下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16～12/19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。

7450 清心丹 常温
清癒湯(入浴剤) (15g×2)×8袋
2800円
(税込3080円)
自然の恵みを存分に引き出し、健やかに導く入浴剤です。9種の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。※色がうつることがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。
<成分>コウカ、ショウキョウ、センキョウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、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。

7467 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

7474 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

7481 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



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

ステンレス槽
プラスチック槽
OK!

全自動・二槽式
全自動ドラム式
OK!

洗濯時に入れるだけ!

7498 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!衣類もスッパリ除菌、部屋干しのニオイも抑える!洗濯槽の裏側は黒カビの繁殖地帯。その黒カビを防ぐため「水に溶出するヨウ素」を開発しました。ヨウ素は海藻や魚介類に含まれる元素の一つで、非常に高い反応力(除菌力)をもっています。また、ヨウ素は時間と経過と共に気化していくので薬品や洗剤の様に残留するといった事ありません。洗濯するたびに洗濯槽と衣類を一度に除菌できます。
<全成分>中材(ヨウ素担持活性炭粒子)、中袋(ポリプロピレン)、メッシュ袋(ポリエステル、綿)

これがヨウ素デクリンNeoの実力です!

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



※メーカーによる排水口での試験
※一般家庭での例(使用状況によりことなります) ヨウ素無し ヨウ素デクリンNeo有り

洗濯槽と衣類を**W除菌!** 洗濯時に洗濯槽と一緒に入れるだけ!



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。

7504 ユニチカレーディング 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)

7511 ユニチカレーディング 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

7528 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的天然繊維で、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%(別途ゴム糸使用)

7535 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%(別途ゴム糸使用) フリーサイズ(腰圍55～100cm)・無染色