



スポット予約品

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

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

※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	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と絶品!内臓未処理。

98 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

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づ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)



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

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ヶ月 **1180円**
(税込12744円)



小さめの松葉力二を、新鮮なうちにボイルして冷凍しました。足取れの力二を含むお徳用です。凍解してそのまま召し上がり下さい。<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 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**
ベニ切りかに 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**
四万十川優化イオノ 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]、粗糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)

102 カネキ南波商店 **冷凍**
吟ほつけ開き 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つけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。
<原材料>ほつけ(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>すけそうだらの卵(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**
四万十川優化イオノ 1尾(約110~120g)
うなぎ白焼き(タレ付)
冷凍で180日 **2710円**
(税込2926円)



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

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 4~6切(約400g)
甘塩秋鮭切身 **1998円**
冷凍で1年 **(税込2158円)**



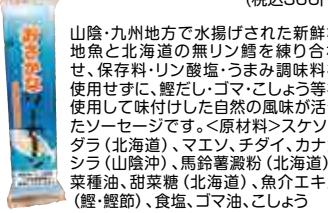
摩周湖の清流・西別川が生み出した、強い旨味が味わえます。
<原材料>サケ(北海道産)、天日塩

104 無茶々園 **冷蔵**
無茶々園のちらりめん 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美しい海で獲れたちらりめんです。塩を加えず、ミネラルを含む海水でゆでて、昔ながらの天日乾燥をしています。
<原材料>いわし稚魚(愛媛県宇和海)

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)



商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19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和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



お得な2個セットです。



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100%とはまた違い、豚肉の甘みと旨みが合わさり、美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、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。

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→777円 (税込862円→839円)

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）、塩麹、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



お得な2個セットです。

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛（あか牛）牛丼の具 150g 789円→765円 (税込852円→826円)

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



9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛（あか牛）ボロネーゼソース 200g 798円→777円 (税込862円→839円)

冷凍で製造日より

180日

798円→777円 (税込862円→839円)

「阿蘇赤身和牛」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。湯煎またはレンチン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イノミ焼肉用 200g 2180円 (税込2354円)

冷凍で製造日より

180日

2180円 (税込2354円)

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)

冷凍で製造日より

180日

2250円 (税込2430円)



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

肉食の好みで、牛丼やステーキなど様々な調理方法で楽しめます。



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。

9199 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)

冷凍で製造日より

180日

1680円→1580円 (税込1814円→1706円)



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。お手軽に牛丼野菜炒め・牛丼・すき焼き・しぐれ煮等々にオススメです。

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)

冷凍で製造日より

180日

1850円 (税込1998円)



肉味の強さを楽しめる超希少部位です。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)

冷凍で製造日より

180日

1950円 (税込2106円)

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

3080円 (税込3326円)



肉味の強さを楽しめる超希少部位です。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。



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)

冷凍で製造日より

180日

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)

冷凍で製造日より

180日

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部位は柔らかく、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)

冷凍で製造日より

180日

2680円 (税込2894円)

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)

冷凍で製造日より

180日

2980円 (税込3218円)



みつば放牧牧草牛の希少な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。



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。ガツ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)

冷凍で製造日より

180日

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)

冷凍で製造日より

180日

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なります

110 和歌山ポークTONTON アグリソーセージ 冷蔵で1ヶ月	冷蔵 300g 1280円 (税込1382円)	9300 和歌山ポークTONTON チョリソー ^{冷蔵で1ヶ月}	冷蔵 230g 850円 (税込918円)	111 和歌山ポークTONTON カレーソーセージ 冷蔵で1ヶ月	冷蔵 150g 680円 (税込734円)	9317 和歌山ポークTONTON ポンレスハムブロック 冷蔵 300g 1680円 (税込1814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、オールスパイク、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	 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、オールスパイク、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン	 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、オールスパイク、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジラム、カレー粉	 じっくりと焼した、脂身の少ない豚モモ肉のハム。バンにピッタリ。 <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				
112 和歌山ポークTONTON ロースハム 冷蔵で1ヶ月	冷蔵 300g 2200円 (税込2376円)	9324 和歌山ポークTONTON スマーケドハム 冷蔵で1ヶ月	冷蔵 300g 2450円 (税込2646円)	9331 和歌山ポークTONTON ショルダーベーコン ※数量限定 冷蔵で1ヶ月	冷蔵 300g 1780円 (税込1922円)	113 フайнフーズ(香川県) 冷凍さぬきうどん 5食入り 冷凍で1年	 国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまま1分~1分半程度ほど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)
 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	 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	 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	 // オススメ //				
9348 シガポートリー 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	 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)	114 シガポートリー 塩麹で作った サラダチキン 冷凍で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	9355 シガポートリー 鶏もも肉の タンドリーチキン風 冷凍で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、はつ酵乳、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	115 シガポートリー 鶏もも肉の コチュジャン焼き 冷凍で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ソースを混ぜ込みました。 <原材料>鶏もも肉、コチュジャン(ごし味噌、唐辛子、粗糖、醤油)、ガラスープ、醤油、練りごま、砂糖
 鶏一番の皮なしむね肉を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)	 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	 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、はつ酵乳、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	 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ソースを混ぜ込みました。 <原材料>鶏もも肉、コチュジャン(ごし味噌、唐辛子、粗糖、醤油)、ガラスープ、醤油、練りごま、砂糖				
116 シガポートリー 鶏むね肉の ハーブカツ 冷凍で60日	 鶏一番の皮なしむね肉を柵切りにして、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(パジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)	9379 シガポートリー 鶏レバーの 煮込み風味 冷凍で60日	 鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切りにしてオリジナルのタレで煮込みました。 <原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜	117 シガポートリー 鶏細切り てんぶら用塩麹漬け 冷凍で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、柚子皮、黒胡椒	9386 シガポートリー 鶏むね小肉の 柚子胡椒焼き 冷凍で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
 鶏一番の皮なしむね肉を柵切りにして、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(パジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)	 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煮込みました。 <原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜	 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、柚子皮、黒胡椒	 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				
9393 シガポートリー 鶏すきセット(2~3人前) 鶏もも肉:120g 鶏むね肉:120g すきなれ: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詰合せです。冷蔵庫で解凍後、すきなれと水250~300ccを入れて沸騰させ、鶏肉・野菜を入れてお召し上がり下さい。 <原材料>鶏肉むね肉、鶏もも肉、すきなれ: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	119 シガポートリー 鶏生つみれ 冷凍で60日	 卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けてお召し上がり下さい。 <原材料>鶏肉むね肉、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、ブラックベッパー	9409 札幌中一 鮭フライ 冷凍で90日	 オホーツク産の鮭に衣をつけ、なたね油で揚げ急速冷凍ました。 <原材料>鮭(網走産)、なたね油、パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩	120 札幌中一 さば竜田揚げ 冷凍で120日	 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、ソース、味醂、菜種油、生姜
 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、すきなれと水250~300ccを入れて沸騰させ、鶏肉・野菜を入れてお召し上がり下さい。 <原材料>鶏肉むね肉、鶏もも肉、すきなれ: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	 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てお召し上がり下さい。 <原材料>鶏肉むね肉、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、ブラックベッパー	 オホーツク産の鮭に衣をつけ、なたね油で揚げ急速冷凍ました。 <原材料>鮭(網走産)、なたね油、パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩	 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、ソース、味醂、菜種油、生姜				

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固めた皮で包みました。素材の旨みが凝縮したニラまんじゅうです。
【原材料】豚肉(千葉県産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、キャベツ(国産)、椎茸(九州)、長ねぎ(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、コーンブイズ、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)、ごま油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、オイスター(光食品)、にんにく(国産)、チキンエキス、コーンブイズ、胡椒、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

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)、鶏脂(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)



非遗伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったエコな鶏と、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)

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)

9445 ホリ

冷凍

牡蠣のパエリアセット
(3~4人前)

3000円

(税込3240円)

具:340g、スープ:500g

フライパンで簡単調理!魚介3種(大粒牡蠣、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
【原材料】具:蒸し牡蠣(岡山県・兵庫県)、えび(パングラディッシュ)、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)

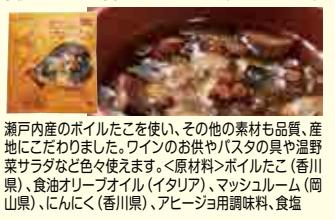
9461 ホリ

冷凍

瀬戸内産
たこのアヒージョ

880円

(税込950円)



瀬戸内産のポイルたこを使い、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】ポイルたこ(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

365日

(税込950円)

9485 ホリ

冷凍

広島県産牡蠣の

アヒージョ

140g

365日

(税込950円)



レンジで簡単!香川県産小えびのアヒージョ、イタリア産EXバージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産フ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

9492 ホリ

冷凍

石川県産いかの

アヒージョ

140g

365日

(税込950円)



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

9515 ホリ

冷凍

【セレクテッドシリーズ】

炊飯器で簡単にできる
海鮮パエリア(2人前)

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・ベビーフィッシュの海鮮と玉ねぎ、パブリカ、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、ベビーフィッシュ(北海道)、パブリカ、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

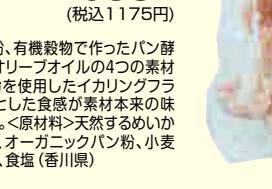
イカリソーフライ

(日本海産天然するめいか)

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ソーフライです。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

おべんとシリーズ するめいか

365日



880円

(税込950円)

100g

125g

天然むきえび(ミックスサイズ)

880円

(税込950円)

365日

【セレクテッドシリーズ】

天然むきえび(ミックスサイズ)

980円

(税込1058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)

9522 ホリ

冷凍

【セレクテッドシリーズ】

天然エビフライ

(オーガニックパン粉使用)

100g(5尾)

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、乳製品も使用していません。
【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)



天然エビそのものの味を楽しめるように、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣にしました。
【原材料】天然エビ(パバニア・ニューギニア)、パン粉(有機小麦粉)、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

5尾(95g)

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

9553 ホリ

冷凍

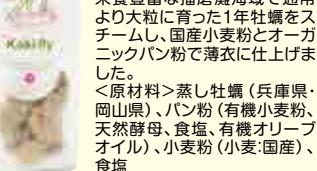
【20%フライシリーズ】

播磨灘蒸し牡蠣フライ

5個(100g)

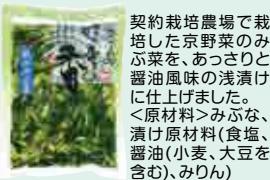
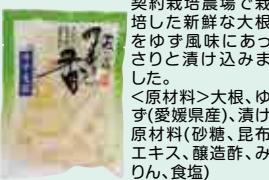
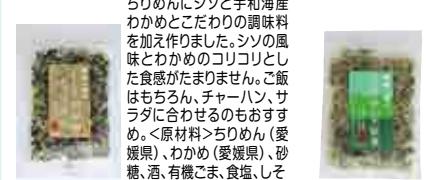
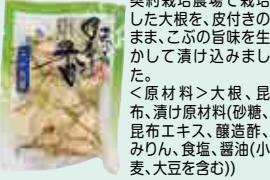
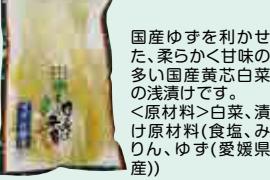
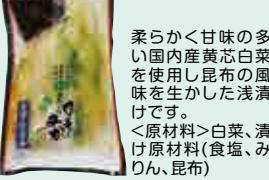
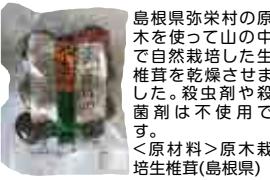
980円

(税込1058円)



栄養豊富な播磨灘海域で通常より大粒で育った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 常温で180日 (税込421円)	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 常温で180日 (税込540円)	127 吉田ふるさと村 常温 やわらか野菜のお惣菜 100g 肉じやか 500円 常温で180日 (税込540円)	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 冷凍で365日 (税込432円)	128 Revege 冷凍 国産オーガニック 230g 乱切りさといも 415円 冷凍で365日 (税込448円)
 地元吉田町の大豆を使用し、大豆本来の旨味が感じられるやさしい味付けです。 <原材料>大豆、昆布、こんにゃく、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)	 鶏肉の旨味が野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。食べ切りサイズで使いやすいです。 <原材料>たけのこ水煮、鶏肉、ごぼう、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)	 地元吉田町のじやかがいもを使用し、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>じやかがいも、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)	 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)	 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)
9584 ムソー 冷凍 オーガニック 250g カーネルコーン 370円 冷凍で24ヶ月 (税込400円)	129 ムソー 冷凍 オーガニック 250g いんげん 370円 冷凍で24ヶ月 (税込400円)	9591 ムソー 冷凍 オーガニック 250g ミックスベジタブル 370円 冷凍で24ヶ月 (税込400円)	130 ムソー 冷凍 オーガニック 300g フレンチフライ 460円 冷凍で24ヶ月 (税込497円)	9607 ムソー 冷凍 オーガニック 400g かぼちゃ(北海道産) 580円 冷凍で720日 (税込626円)
 農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときわみの強いスーパーイートコーンを急速冷凍。さっと火を通して甘みが際立ちます。 <原材料>有機スイートコーン(スペイン産)	 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)	 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行っております。 <原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機いんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)	 本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはっきりとお分かりいただけます。 <原材料>有機じやかがいも(ベルギー)、有機ひまわり油(ベルギー)、有機フドウ糖(ベルギー)	 北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しい時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。 <原材料>有機かぼちゃ(北海道産)
9614 食通 冷蔵 うずらの卵の水煮 6個入り×2 (ツインパック) 398円 開封前6ヶ月 (税込430円)	131 愛農流通センター 冷蔵 愛農板こんにゃく 300g 冷蔵で3ヶ月 270円 (税込292円)	9621 愛農流通センター 冷蔵 愛農糸こんにゃく 250g 冷蔵で3ヶ月 270円 (税込292円)	 有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味がじわじわときます。 <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)	132 アリサン 常温 有機スイートコーン缶 125g 3年 220円 (税込238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	 生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。 <原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)	 生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。 <原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)	 有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味がじわじわときます。 <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)	 有機栽培のうずらの卵を、天日塩だけで水煮にしました。うずらの卵本来の味と、天日塩の旨味が絶妙に合います。 <原材料>うずらの卵(愛知県)、天日塩
9638 東明 冷蔵 刻みみぶ菜 150g 冷蔵で11日 368円 (税込397円)	133 東明 冷蔵 刻みすぐき 120g 冷蔵で90日 368円 (税込397円)	9645 東明 冷蔵 ゆず大根 150g 冷蔵で11日 368円 (税込397円)	9676 無茶々園 冷蔵 しそわかめちりめん 40g (ふりかけ) 646円 冷蔵で30日 (税込698円)	9683 無茶々園 冷蔵 ちりめん大根葉(混ぜごはんの素) 40g 冷蔵で30日 580円 (税込626円)
 契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりと醤油風味の浅漬けに仕上げました。 <原材料>みぶな、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)	 京野菜の契約栽培すぐきを刻み、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>すぐき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)	 契約栽培農場で栽培した新鮮な大根を、さくらんぼ風味にあっさりと漬け込みました。 <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)	 ちりめんにシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろん、チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。 <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	 ちりめんに有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えました。ちりめんの大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜてておにぎりに。鶏の爪を加えごま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 冷蔵で11日 368円 (税込397円)	9652 東明 冷蔵 ゆず白菜漬 250g 冷蔵で11日 350円 (税込378円)	9669 東明 冷蔵 昆布白菜漬 250g 冷蔵で11日 350円 (税込378円)	9690 ミヤハラフーズ 常温 有機たけのこ水煮(静岡県産) 120g 常温で60日 630円 (税込680円)	9706 やさか共同農場 常温 干し椎茸 50g 600日 828円 (税込894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))	 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))	 柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。 <原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)	 島根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(島根県)	 島根県弥栄村の原木を使って山の中で自然栽培した生椎茸を乾燥させました。殺虫剤や殺菌剤は不使用です。 <原材料>原木栽培生椎茸(島根県)

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	いんやん俱楽部	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)	

138	いんやん俱楽部	常温
梅醤エキス	250g	
常温で1年	1850円 (税込1998円)	



農薬を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のほうじ番茶を煮詰めたものを作りました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができあがります。

<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

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



からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しようと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、梅しょうゆやえんじや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混せてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶、生姜

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、おぶくろの塩、洗双糖、ポークエキス、こいくちみのり醤油、有機オーリーブオイル、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

9751	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>ボークエキス、チキンエキス、おぶくろの塩、洗双糖、こいくちみのり醤油、ごま油、ラード、馬鈴薯澱粉、ガーリック、シンジャー、オニオン粉末、ヤマト寒天、赤唐辛子、水

9768	ヘンブキッチン	常温
有機麻の実油	180g	
16ヶ月	1750円 (税込1890円)	

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



<原材料>有機麻の実(カナダ)

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)

9775	ヘンブキッチン	常温
有機麻の実ナツツ	160g	
常温で1年	1650円 (税込1782円)	



有機麻の実ナツ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)

9782	ヘンブキッチン	常温
有機ヘンプパウダー (ヘンブプロテイン)	160g	
常温で1年	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)

<オススメ> //

<オススメ> //

<オススメ> //

<オススメ> //

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)	

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)	



ゆずの爽やかな香りさわやか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

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)	

濃厚でコクのある胡麻味に、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。

<原材料>だし(そら豆・鶏骨・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、金切りごま、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

<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、もち米でん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)

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。煮出してもどったダングル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(そら豆・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、米味噌、金切りごま、ごま油、もち米でん粉、生姜

<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、もち米でん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)

<オススメ> //

<オススメ> //

<オススメ> //

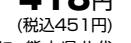
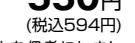
143	富貴食研	常温
カレー鍋の素	150g(2~3人前)	
製造日より9ヶ月	398円 (税込430円)	

スパイシーなカレーを豆乳と和風だしで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>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、もち米でん粉、生姜

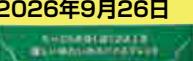
<原材料>小麦を含む)、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、甜菜糖、かつおだし、鶏ガラスープ、カレー粉、野菜エキス(たまねぎ、人参、トマト)、食塩、もち米でん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)

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

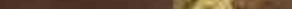
9812 エコネットみなまた 常温 蓮根うどん 200g 24ヶ月 418円 (税込451円)	144 エコネットみなまた 常温 あおさ 30g 6ヶ月 832円 (税込899円)	9829 エコネットみなまた 常温 あおさ佃煮 120g 6ヶ月 550円 (税込594円)	145 エコネットみなまた 常温 ひじき 100g 6ヶ月 680円 (税込734円)	9836 エコネットみなまた 常温 ごま油 185g 常温で1年 685円 (税込739円)
    	<p>国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなどのごしの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)</p> <p>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)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)</p> <p>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。磯の香りがぎっしり詰まっています。 <原材料>あおさ(鹿児島県)、粗糖(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)</p> <p>不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあてじっくり日干しにしました。 <原材料>ひじき(不知火海)</p> <p>金で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)</p>			

146 エコネットみなまた 常温 ごま油 常温で1年 825g 2296円 (税込2480円)	9843 エコネットみなまた 常温 椿油 常温で180日 100ml 1580円 (税込1738円)	9850 アルファードスタッフ 常温 オーガニック・ パンケーキミックス 480g 製造日より12ヶ月 980円 (税込1058円) 	9867 ラムフォード 常温 ベーキングパウダー 113g 常温で2年半 390円 (税込421円)	9874 アリサン 常温 有機コーンスターーチ 100g 常温で1年  250円 (税込270円)
--	---	---	---	---

147	第3世界ショップ	常温	2~3人前	辛さ…★★★★★	カレーの壺 80g(2~3人前)	カルポルカレーペースト	350円	(税込378円)
お手軽簡単スパイスクレー。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 クレーです。<原材料>ココナッツオイル、醤造酢、 乾燥コナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とう がらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクリューパ ン、米、フェンNEL、こしょう、カレーリーフ、シナモ ン、クミン、フェネグリーク、マヌードード、ターメ リック、レモングラス、カルダモン、クローブ								
9881	第3世界ショップ	常温	2~3人前	辛さ…★★★★★	カレーの壺 60g(2~3人前)	ジャフナカレーペースト	350円	(税込378円)
2026年 2月28日								
お手軽簡単スパイスクレー。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 合つ赤唐辛子の効いた爽快な辛さが特徴で <原材料>醤造酢、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	2~3人前	辛さ…★★★★★	カレーの壺 200g(約20皿分)	マイルド	650円	(税込702円)
25ヶ月								
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>醤造酢、食 塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、タマ リンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、ク ミン、こしょう、フェネグリーク、ターメリック								

9898 第3世界ショップ 常温 辛さ★★★★★	9904 第3世界ショップ 常温 辛さ★★★★★	149 第3世界ショップ 常温 賞味期限 2026年9月26日
<p>カレーの壺 200g(約20皿分) オリジナル 650円 25ヶ月 (税込702円)</p> <p>たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨みを引き出します。程よい辛さと爽やかな風味です。 <原材料>トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガランガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しうが、香辛料</p>  	<p>カレーの壺 200g(約20皿分) スパイシー 650円 25ヶ月 (税込702円)</p> <p>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あすすめ。 <原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、どうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しうが、香辛料</p>  	<p>カレーの壺 180g ひよこ豆カレー 辛さ控えめ 2026年 520円⇒478円 9月26日 (税込562円⇒516円)</p> <p>ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを合わせて、スパイシ感はありますがも辛さを抑えた優しい味に仕上げました。製造から1年半の保存が可能なので非常食にも。 <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</p> 

9911 第3世界ショップ 常温	9928 第3世界ショップ 常温	9935 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 チキンカレー 辛口 24ヶ月	チャツネ 25ヶ月	ココナツツミルク 200ml 24ヶ月
180g 520円 (税込562円)	240g 680円 (税込734円)	360円 (税込389円)

<p>9942 無茶々園 れもんストレート果汁 150ml 常温 製造日より180日</p> <p>600円 (税込648円)</p> 		<p>150 無茶々園 青ゆずこしょう 常温で1年</p> <p>50g 500円 (税込540円)</p>
 <p>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。</p> <p>＜原材料＞レモン（愛媛県産）</p>	 <p>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。</p> <p>＜原材料＞柚子（愛媛県産）、青唐辛子（愛媛県産）、食塩</p>	<p>9959 やさか共同農場 ゆず味噌 常温 冷蔵で180日</p> <p>695円 ※価格改定 (税込751円)</p>  <p>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。※酵母が生じている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。</p> <p>＜原材料＞米みそ（有機米、国産大豆・塩）、ゆず（島根県）、洗大根</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

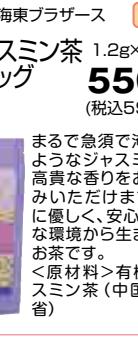
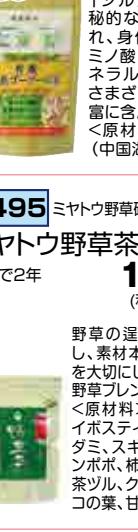
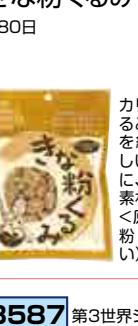
商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19なります

8174 木次乳業 カマンベールチーズ 120g 冷蔵で35日 1050円 (税込1134円)	8181 木次乳業 プロボローネチーズ 380g 冷蔵で5ヶ月 2100円 (税込2268円)	8198 木次乳業 プロボローネピッコロ 100g 冷蔵で90日 600円 (税込648円)	8204 木次乳業 イズモ・ラ・ルージュ 180g 冷蔵で4ヶ月 1100円 (税込1188円)	8211 木次乳業 ナチュラルスナッカー 70g 冷蔵で40日 500円 (税込540円)
 マイルドでミルキーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、白カビ粒子、食塩	 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、レンネット、食塩	 プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、食塩	 セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、食塩	 クセがなく食べやすい、製けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、食塩
8228 ムソー 有機玄米フレーク・ブレーン(砂糖なし) 150g 常温で10ヶ月 520円 (税込562円)	8235 ムソー 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)	155 竹内養蜂 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)	8242 竹内養蜂 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)	
 有機玄米を手軽に召し上がるよう加工した、シンプルなシリアルです。 <原材料>有機玄米(秋田県産)、有機砂糖(ブラジル産)	 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)	 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い蜂蜜です。 <原材料>はちみつ(国内産)	 日本では珍しい蜂蜜。甘さがしっかりと感じられます。 <原材料>はちみつ(国内産)	
8259 竹内養蜂 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)	8266 竹内養蜂 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)	8273 竹内養蜂 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)	8280 竹内養蜂 国産純粋はちみつぽだいじゅ 200g 製造日より24ヶ月 1815円 (税込1960円)	8297 竹内養蜂 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)
 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)	 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。独特の癖が榮しめるダークな百花蜂蜜です。 <原材料>はちみつ(国内産)	 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)	 甘味が濃く、しつかりとした蜂蜜の味がします。少しハーブの様な香りです。 <原材料>はちみつ(国内産)	 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的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 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)	8310 第3世界ショップ ヨーグルトと食べるドライフルーツ 100g 常温で180日 640円 (税込691円)	8327 第3世界ショップ 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)		
 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少希です。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)	 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ango、ドライクラシベリー(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	 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、ドライクラシベリー(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 林農園の烏龍茶 リーフタイプ 70g 880円 (税込950円)	156 第3世界ショップ 林農園の烏龍茶 ティーバッグ10用 60g 640円 (税込691円)	8341 第3世界ショップ 僕らが作った煎茶 70g 850円 (税込918円)	8358 第3世界ショップ 僕らが作った焙じ茶 100g 600円 (税込648円)	
 中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウエンジン)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。林さんは從来から自家製堆肥の使用など、農薬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)	 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)	 農葉はもちろん、化学肥料や有機肥料も使わずに、自然栽培により力強く育ったお茶です。お茶本来のほのかな苦みと優しい甘みが感じられるあっさりとした煎茶です。 <原材料>緑茶(山口県)	 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 アールグレイ紅茶 80g 常温で1年 800円 (税込864円)	8372 第3世界ショップ 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)	157 第3世界ショップ 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)	8389 第3世界ショップ Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×5袋 1年 700円 (税込756円)	
 有機栽培を実践しているバ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ました。贊沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りづけています。人工香料の強い香りが苦手な方にオススメです。 <原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)	 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)	 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)	 水出しき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 inser するだけで本格コーヒーが出来上がります。(250~350ml/1袋当た)	

商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19なります

8396 第3世界ショップ Stick 黒糖ココア 1年 常温 13g×5本 600円 (税込648円)		158 第3世界ショップ Stick ほうじ茶ラテ 1年 常温 13g×5本 600円⇒540円 (税込648円⇒583円)		8402 第3世界ショップ チャイパック 1年 常温 3g×12包 460円 (税込497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		賞味期限:2026年3月16日 ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳のみを原材料とし、すべて素性が明らかな国产原料を使用しています。甘さ控えめのやさしい味で、ほっつー息でできる一杯です。 <原材料>脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶		紅茶とスパイスが1人分のティーパックになった便利なチャイパック。6種のスパイスをフレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。ナツメグのみ慣行栽培 <原材料>紅茶（インド）、スパイス（スリランカ）、生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン	栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含み、ごぼうの力が凝縮されたうま味と香りの良いお茶です。 <原材料>ごぼう（宮崎県）
8419 海東ブライダル 有機黒烏龍茶 ティーバッグ 1.2g×15包 550円 (税込594円)		8426 海東ブライダル 有機ジャスミン茶 ティーバッグ 1.2g×15包 550円 (税込594円)		8433 海東ブライダル 有機金花 ブーアール茶 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）	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）	「シルクロードの神秘のお茶」と呼ばれ、身体に必要なアミノ酸、ビタミン、ミネラルが多種あり、さまざまな栄養を豊富に含んでいます。 <原材料>有機黒茶（中国湖南省）			オーガニックで丁寧に栽培・製茶された方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。ムスム人の季節にメチル化カテキンを摂りたい方は煮出しがオススメ。 <原材料>有機茶葉（愛媛県）
8471 ミヤトウ野草研究所 高原の泉・赤 常温で1年 500ml 1050円 (税込1155円) 在庫限り		8488 ミヤトウ野草研究所 高原の泉・白 常温で1年 500ml 1050円 (税込1155円) 在庫限り		8495 ミヤトウ野草研究所 ミヤトウ野草茶 常温で2年 3g×30包 1500円 (税込1620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>マツリカ、ブルーベリー、カラカラケツメイ、アマニコ、オオバコ、クゴ、カシワソウ、タンポポ、ツツジ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブリ、ハムキ、ヤマモギ、ヨモギ、マザサ、アマチャヅル、ドクタミ、ちやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、バセリ、ハーブショウガ、大根、にんじん、なまねぎ、ハイナップル、ババヤ、ハゼリ、ハーブショウガ、大根、にんじん、なまねぎ、ハイナップル、ババヤ、大豆、糖類		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>カラカラケツメイ、カシワソウ、キタチアロエ、クコの葉、クロの実、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンボポ、ツチアケビ、ツユクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブリ、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、エネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、バセリ、馬鈴薯、ブロッコリー、ホウレン草、舞豆、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、ババヤ、ハイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース		8501 ミヤトウ野草研究所 ユアラーゼ・ブルーベリープラス 常温で2年 500ml 4240円 (税込4579円) 度お召し上がりください。	
8518 第3世界ショップ ピーカンナッツ ※海外有機認証 180日 常温 65g 640円 (税込691円)		159 第3世界ショップ 徳用アーモンド (食塩不使用) 180日 常温 230g 1480円 (税込1598円)		8525 第3世界ショップ 徳用くるみ(生) 180日 常温 200g 1380円 (税込1490円)	
ピーカンナッツは北米原産のくるみの樹木です。くるみよりも粒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>海外有機認証ピーカンナッツ（アメリカ）	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）	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。カリフォルニアアーモンド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）		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 黒糖くるみ 180日 常温 65g 460円 (税込497円)		8549 第3世界ショップ きな粉くるみ 180日 常温 65g 460円 (税込497円)		8556 第3世界ショップ メープルアーモンド 180日 常温 40g 520円 (税込562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、ココアのあわせたガーナオーラニア産有機認証くるみを使用した素材の美味しさが活きた逸品です。美味しいの秘密は黒糖のやわらかな口当たり。じっくり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	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	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		16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレースタイルです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でも喜び上りがります。 <原材料>カシューナッツ・小麦粉・砂糖・コーンスターク（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 カシューナッツカレー味 スパイシーホット 180日 常温 50g 550円 (税込594円)		8587 第3世界ショップ アーモンドミックス ちりめんのり塩 180日 常温 30g 480円 (税込518円)		161 第3世界ショップ アーモンドミックス 桜えびペペロンチーノ 180日 常温 30g 480円 (税込518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、唐辛子をしつかり利かせた旨辛スパイスミックスをまとわせました。大人のやわやかビールのお供に。 <原材料>カシューナッツ、小麦粉、ビート糖、コーンスターク、なたね油、スパイスミックス、食塩	海外有機認証アーモンドをあおのりと焼き塩で味付けし、ローストちりめんとミックスしました。 <原材料>アーモンド（アメリカ）、ちりめん（しらず：静岡県）、食塩、なたね油、あおのり	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）、干し大根桜えび（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		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	
8594 第3世界ショップ グラノーラクランチ メープル 180日 常温 44g 480円 (税込518円)					

商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます

下記の商品はスポット予約品です。お届けは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)



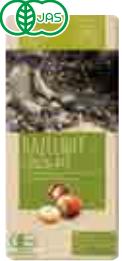
ヘーゼルナッツパウダーを練り込んだ、リッチで口溶けの良いミルクチョコレートです。
<原材料>有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ

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を使用し、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、有機カカオマス、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 100g
チョコレート
(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香りがたと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% 80g
チョコレート
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っしり詰まったチョコレートは、通をも喰らせる味わいです。
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、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
(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)



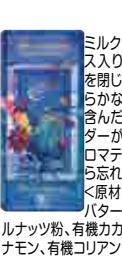
カカオマスを含まないホワイトチョコレート。ココアバターの濃厚な口どけと、たっぷりのバニラブレーズンの甘い香りが人気です。
<原材料>有機粗糖、有機ココアバター、有機キャンディー(有機粗糖、有機生姜)、有機黒糖、有機こしょう、有機バニラ、レモン香料

8648 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%)
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バターを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、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
(カカオ分35%)
100g
12ヶ月
1020円
(税込1102円)



ミルクチョコレートの中にスパイス入りヘーゼルナッツブラン尼を開いため、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醸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忘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

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
(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。オーブン麦粉を練りこんだ、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
(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てます。
<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、有機キャンディー(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とわせ、ビターチョコレートでくるみました。
<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)

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ュールチョコレート・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があとを引く味わい。海外有機認証を受けたクーベルチュールチョコレート使用。
<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、ビート糖(てん菜:国産)、コーンスチーチ、有機抹茶

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>ホワイティチョコ(ココアバター、粗糖、全粉乳)、カシュー(ナッツ)、小麦粉、ビート糖(てん菜:国産)、コーンスチーチ、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 520円
180日
(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

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)

会員向けウェブサイト <http://www.e-osaka-ainou.jp/>

大阪愛農食品センター公式サイト <http://www.osaka-ainou.jp/>

大阪愛農Facebookページ <https://www.facebook.com/osaka.ainou>

大阪愛農

検索



ヴィーガンは大豆やヤシ、バームなど非食用油を含めた植物油全般を原料とする「植物油インキ」を使用しています。

酒類販売場の名称及び所在地	販売場の管理者の氏名	販売場の管理者の年月日	販売場の修復の受講年月日	販売場の実施団体名
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	廣井智之	令和5年4月19日	令和8年4月18日	泉大津小売販組合

下記の商品はスポット予約品です。お届けは12/16~12/19なります

8754 きとうむら

常温

おからくっきー・しょうが

75g

410円
(税込443円)



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

8761 きとうむら

常温

おからくっきー・ゆず

常温で6ヶ月

410円
(税込443円)



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

8778 きとうむら

常温

おからくっきー・プレーン

常温で6ヶ月

389円
(税込420円)



ぱりぱりとした歯ごたえと、おからのおい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)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8785 きとうむら

常温

おからくっきー・ごま

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、ぱりぱりとかみごたえのあるクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗製糖)、黒ごま(国産)なし

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、柚子皮と甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すつきり。
<原材料>砂糖(粗糖等)、鹿児島県産)、柚子果汁(鹿児島県産)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(使用)、天然水

8808 きとうむら

常温

ゆずじやむ

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>農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ビートグラニュー糖(北海道産)

8815 きとうむら

常温

木頭柚子しづり

250ml

常温で1年

1680円
(税込1814円)



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

8839 きとうむら

常温

ゆず湯

常温で2年

25g×5袋

864円
(税込950円)

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



8846 井村屋

冷凍

オーガニック
あずきバー

6本入り

580円
(税込626円)

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

891 8907 8914 8921

エコネットみなまた

芳醇 黄金さきいか

常温120日

598円
(税込646円)

常温

<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

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
清癒湯(入浴剤)

常温
(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。※色がうつことがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。
<成分>コウカ、ショウキョウ、センキュウ、チンピ、トウキ、カイヨウ木、カミツレ、ショウブコン、ダイイキョウ、白鶴靈芝エキス

【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と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
ナチュラル馬油
25ml
1250円
(税込1375円)

7474 日本創健
ナチュラル馬油
60ml
2600円
(税込2860円)

7481 日本創健
ナチュラル馬油・
極
60ml
4700円
(税込5170円)



■皮膚に潤いを与える、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

■皮膚に潤いを与える、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

■皮膚に潤いを与える、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!
全自动・二槽式
全自动ドラム式
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!

洗濯時に入れるだけ!

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



洗濯槽と
衣類を
W除菌! 洗濯時に洗濯物と
衣類と一緒に入れるだけ!



7498 アーク&エコ
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。ヨウ素は海草や魚介類に含まれる元素の一つで、非常に高い反応力(除菌力)をもっています。また、ヨウ素は時間と経過と共に気化していくので薬品や洗剤の様に残留するといった事はありません。洗濯するたびに洗濯槽と衣類を一度に除菌できます。
<全成分>中材(ヨウ素担持活性炭粒子)、中袋(ポリプロピレン)、メッシュ袋(ポリエチレン)、綿

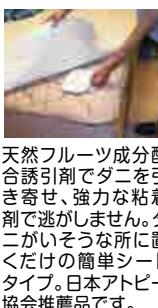
7528 DrawFour
シルク100%腹巻き
(ロック)
2400円
(税込2640円)

7535 DrawFour
シルク100%腹巻き
(メロウ)
2400円
(税込2640円)

「織維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然織維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保温性に優れ、吸湿性・放湿性が高く、蒸れにくいので一年通して着用いただけます。妊娠婦さんにもおすすすめ。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

「織維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然織維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保温性に優れ、吸湿性・放湿性が高く、蒸れにくいので一年通して着用いただけます。妊娠婦さんにもおすすすめ。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用) フリーサイズ(腹囲55~100cm)・無染色

ダニをしっかり捕獲、アレル物質抑制。



7504 ユニチカトレーディング
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート
(5~6畳用)
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。日本アトピー学会推薦品です。

7511 ユニチカトレーディング
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート
(5~6畳用)
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。日本アトピー学会推薦品です。