



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	1/20	1/21	1/22	1/23
ご注文書 提出日	1/6	1/7	1/8	1/9

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)	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)	98 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)	9010 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)	99 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)
 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。内蔵処理済み。	 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。内蔵未処理。	 淡白な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品! 内蔵未処理。	 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	 <原材料>カタクチイワシ
902 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)	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)	100 マルニ竹内商店 マルニおすすめ!おまかせ鮮魚 冷凍で1ヶ月 1598円⇒1480円 (税込1726円⇒1598円)	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)	
 <原材料>アジ、本みりん	 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。	 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。	 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)	9065 マルニ竹内商店 冷凍 松葉かに ボイルお徳用 冷凍で1ヶ月 11500円⇒7980円 (税込12420円⇒8618円)	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⇒2980円 (税込6458円⇒3218円)	9072 マルニ竹内商店 冷凍 ベニ切りかに 2~4肩 冷凍で1ヶ月 2980円 (税込3218円)	○ご案内終了のお知らせ 大鷹商店 尾岱沼産ホタテ貝柱 別海町産甘塩秋鮭切身  取扱い休止のため、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。
 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。	 小さめの松葉カニを、新鮮な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	 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	 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	
102 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)	103 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)	9096 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)	9102 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)
		 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)	 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>すけうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)	 新鮮な秋鮭の筋子を丁寧に粒状にし、本醸醤油と純米酒だけで漬けたこだわりの逸品。<原材料>秋鮭卵(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、清酒
9089 加持養鰻場 冷凍 四万十川優化イオン 1尾(約110~120g) うなぎ白焼き(タレ付) 冷凍で180日	 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	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)	9119 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)	
		 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、昔ながらの大日乾燥をしています。<原材料>いわし稚魚(愛媛県宇和海)	 山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰹を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鰹だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活きたソーセージです。<原材料>スケソウラ(北海道)、マエソ、チダイ、カナガシラ(山陰)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰹・鰯節)、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1/20~1/23なります



9126 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%のハンバーグ 140g 750円
(税込810円)

冷凍で製造日より180日 牧草牛100%のハンバーグ 2個セット 1398円
(税込1510円)

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

9140 GOOD GOOD MEAT 冷凍
蝦夷鹿と牧草牛と放牧豚のハンバーグ 140g 798円
(税込862円)

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、胡椒、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

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 カイノミ焼肉用 2180円⇒2100円
200g
冷凍で製造日より180日 (税込2354円⇒2268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す。食感もよく、グルメさんにもおすすめ。

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミステーキ 1950円
200g
冷凍で製造日より180日 (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。

9249 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 フィレサイコロステーキ 2680円
200g
冷凍で製造日より180日 (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。



お得な
2個セット
です。

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

牧草牛と放牧豚のハンバーグ 2個セット 1398円
140g×2個
冷凍で製造日より180日 (税込1490円)

熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身和牛や、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%とはまた違ひ、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、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



9133 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚のハンバーグ 728円
140g
冷凍で製造日より180日 (税込786円)

牧草牛と放牧豚のハンバーグ 2個セット 1380円
140g×2個
冷凍で製造日より180日 (税込1490円)

熊本阿蘇の阿蘇赤身和牛や、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%とはまた違ひ、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、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。

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、阿蘇赤身和牛丼の具。

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛（あか牛）牛丼の具 150g
冷凍で製造日より180日 (税込852円)

牛丼の具 2食セット 789円
150g×2パック
(税込852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
みつば放牧牧草牛 カイノミステーキ 2250円
200g
冷凍で製造日より180日 (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ろをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 タン焼肉用 3080円⇒2980円
150g
冷凍で製造日より180日 (税込3326円⇒3218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 サーロインステーキ 2980円
200g
冷凍で製造日より180日 (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盤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。

107 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛（あか牛）牛丼の具 150g×2パック
冷凍で製造日より180日 (税込1598円)

牛丼の具 2食セット 1480円
150g×2パック
(税込1598円)

ア蘇赤身和牛（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

9164 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛（あか牛）ボロネーゼソース 798円
200g
冷凍で製造日より180日 (税込862円)

ア蘇赤身和牛（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。

109 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミ焼肉用 1850円⇒1780円
200g
冷凍で製造日より180日 (税込1998円⇒1922円)

SALE
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。

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

ア蘇赤身和牛（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。

109 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミ焼肉用 1850円⇒1780円
200g
冷凍で製造日より180日 (税込1998円⇒1922円)

SALE
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 タンステーキ 3385円
150g
冷凍で製造日より180日 (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。

9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 フィレステーキ 3250円
150g
冷凍で製造日より180日 (税込3510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。

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。

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。

9249 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 フィレサイコロステーキ 2680円
200g
冷凍で製造日より180日 (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。

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 サーロインステーキ 2980円
200g
冷凍で製造日より180日 (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盤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。

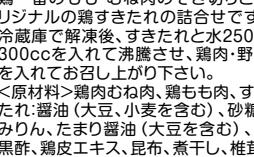
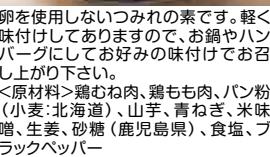
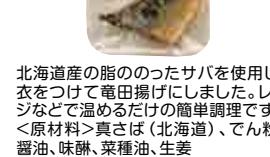
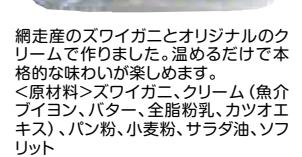
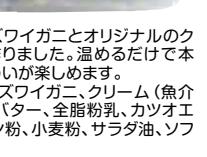
9263 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 Tボーンステーキ 12000円
800g
冷凍で製造日より180日 (税込12960円)

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。

9270 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) 9000円
800g
冷凍で製造日より180日 (税込9720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1/20~1/23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)	9287 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)	9294 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						 じっくりと焼した、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、オールスパイク、ナツメグ、白・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)	9300 和歌山ポークTONTON スマートドハム 冷蔵で1ヶ月	冷蔵 300g 2450円 (税込2646円)	9317 和歌山ポークTONTON ショルダーベーコン ※数量限定 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	789円 (税込852円)				
 程よく脂がのった、あっさりとした風味の最高級ハム。 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ				 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)						
9324 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	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	9331 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	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	9348 シガポートリー 鶏もも肉の ハーブ焼き 冷凍で60日	 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	 鶏一番の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、米酢酢、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すりごまベ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	 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クで味付けしました。 <原材料>鶏もも肉、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)	
116 シガポートリー 鶏むね肉の ハーブカツ 冷凍で60日	9355 シガポートリー 鶏レバーの 煮込み風味 冷凍で60日	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	9362 シガポートリー 鶏むね小肉の 柚子胡椒焼き 冷凍で60日	118 シガポートリー ガパオ風 ライスの具 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。	 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	 鶏一番のむね肉を、自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にカットしていますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内で解凍後、天ぷら粉をつけて揚げて下さい。	 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	
9379 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 すきたれ:100g 990円 (税込1069円)	119 シガポートリー 鶏生つみれ 冷凍で60日	9386 札幌中一 鮭フライ 冷凍で90日	9393 札幌中一 さば竜田揚げ 冷凍で120日	120 札幌中一 力ニクリーム コロッケ 冷凍で90日	 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・野菜を入れてお召し上がり下さい。	 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。	 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。	 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。	 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。	
 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・野菜を入れてお召し上がり下さい。	 <原材料>鶏むね肉、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)、米酢、鶏皮工キス、昆布、煮干し、椎茸	 <原材料>鮭(網走産)、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブランベッパー	 <原材料>真さば(北海道)、でん粉、小麦粉、サラダ油、ソフトリット	 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1/20~1/23になります

9409 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））

121 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、コーンポタス、胡椒、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））

9416 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）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、生姜（国産）、にんにく（国産）、長ねぎ（国産）、生姜（国産）、砂糖（喜界島産）、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、コーンポタス、胡椒、皮（小麦粉（国産）、食塩）、ごま油、しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、鶏卵（青森県産）、食塩、こしょう

122 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)

9423 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かご鶏と、国産野菜等を使用した手作りのような食感とシンプルながらも素材の旨味が味わえる鶏つくねです。

<原材料>鶏むね肉（茨城県・栃木県）、鶏皮（国産）、長ねぎ（国産）、玉ねぎ（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道）、昆布エキス、チキンエキス、砂糖（喜界島）、しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）食塩）、生姜（国産）、こしょう、食塩

9430 ホリ 冷凍

有頭えびのパエリアセット
(3~4人前) **3000円**

製造から365日 (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)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)

9447 ホリ 冷凍

牡蠣のパエリアセット
(3~4人前) **3000円**

製造から365日 (税込3240円)

具:340g、スープ:500g

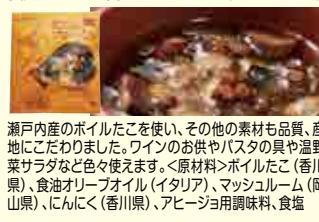


フライパンで簡単調理!魚介3種(大粒牡蠣、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具(蒸し牡蠣(岡山県・兵庫県)、えび(パングラディッシュ)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ(チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)

9445 ホリ 冷凍

瀬戸内産 たこのアヒージョ **880円**

製造から365日 (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

9461 ホリ 冷凍

香川県産小えびの アヒージョ **880円**

365日 (税込950円)

9478 ホリ 冷凍

広島県産牡蠣の アヒージョ **880円**

製造から365日 (税込950円)



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

9485 ホリ 冷凍

石川県産いかの アヒージョ **880円**

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**

365日



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ベビー帆立の海鮮と玉ねぎ、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、ベビー帆立(北海道)、パブリカ、ハーフ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン

9492 ホリ 冷凍

オーガニックパン粉使用 150g
イカリソーティングフライ
(日本海産天然するめいか) **1088円**

製造から365日 (税込1175円)

9508 ホリ

おべんとシリーズ するめいか

365日

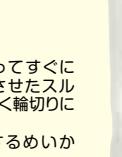


国産有機小麦粉、有機穀物で作ったパン酵母、食塩、有機オリーブオイルの4つの素材で作ったパン粉を使用したイカリソーティングフライです。カリッとした食感が素材本来の味を引き立てます。
<原材料>天然するめいか(日本海海域)、オーガニックパン粉、小麦粉(小麦・国産)、食塩(香川県)

9522 ホリ 冷凍

【セレクテッドシリーズ】 天然むきえび(ミックスサイズ) **880円**

365日 (税込950円)



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

9539 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) **880円**

製造から365日 (税込950円)

9546 ホリ 冷凍

【20%フライシリーズ】 天然エビフライ **980円**

製造から365日 (税込1058円)



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

9553 ホリ 冷凍

【20%フライシリーズ】 甲いかフライ **980円**

製造から365日 (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>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

9560 ホリ 冷凍

【20%フライシリーズ】 播磨灘蒸し牡蠣フライ **980円**

製造から365日 (税込1058円)



栄養豊富な播磨灘海域で通常より大粒に育った1年牡蠣をステムし、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1/20~1/23なります

123 Revege

冷凍

国産オーガニック
熟成紅はるか焼きいも 715円
(税込772円)

冷凍で365日



有機農法で丹念に育てた「紅はるか」を使用し、まるでスイートポテトのような滑らかで濃厚な甘さの焼き芋に仕上げました。
有機栽培なので皮まで安心してお召し上がりいただけます。
<原材料>有機さつまいも(国産)



9577 Revege

冷凍

国産オーガニック
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)



124 Revege

冷凍

国産オーガニック
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
カーネルコーン 370円
(税込400円)

冷凍で24ヶ月



農薬や化学肥料に頼らざ
大切に育てられたひとき
わ甘みの強いスーパー
スイートコーンを急速冷
凍。さっと火を通すだけ
で日がめが際立ちます。
<原材料>有機スイート
コーン(スペイン産)



125 ムソー

冷凍

オーガニックいんげん 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
バ)

9591 ムソー

冷凍

オーガニック
ミックスベジタブル 370円
(税込400円)

冷凍で24ヶ月



農薬や化学肥料に頼らざ
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
短時間で一気に行ってあります。
<原材料>有機スイートコーン(スペイン)
、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーン
ビース(スペイン)



126 ムソー

冷凍

オーガニック
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
ライドポテトはボテの甘みとサク
サクホクホクの食感で、同じポテト
でも一度食べると違いがはっきり
とお分かりいただけます。
<原材料>有機じゃがいも(ベル
ギー)、有機ひまわり油(ベルギー)
、有機トウ糖(ベルギー)



9607 ムソー

冷凍

オーガニックかぼちゃ
(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
來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

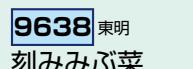
うずらの卵の水煮
(ツインパック)

開封前6ヶ月



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



うずら卵の水煮

(ツインパック)

6個入り×2

冷蔵

398円
(税込430円)

127 愛農流通センター

愛農板こんにゃく
冷蔵で3ヶ月



生姜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)



うずらの卵の水煮

(ツインパック)

14年



うずら卵

6個入り×2

398円
(税込430円)

9638 東明

刻みみぶ菜

冷蔵で11日



契約栽培農場で栽培

した京野菜のみ

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)



刻みみぶ菜

150g



368円
(税込397円)

129 東明

刻みすぐき

冷蔵で90日



契約栽培農場で栽培

した京野菜のみ

すぐき

を刻んで、

そのままお召し

いただけます。

<原材料>すぐき

菜、漬け原材料(醤

油(小麦、大豆を含む)、

みりん、食塩)



刻みすぐき

120g



368円
(税込397円)

9645 東明

ゆず大根

冷蔵で11日



京野菜の契約栽培

すくぎを刻み、乳

酸発酵させた酸味

のある京都伝統の

お漬物です。

<原材料>すくぎ

菜、漬け原材料(醤

油(小麦、大豆を含む)、

みりん、食塩)



ゆず大根

150g



368円
(税込397円)

131 無茶々園

しそわかめちりめん
(ふりかけ)

冷蔵で30日

しそわかめ

ちりめん

40g

9676 無茶々園

ちりめん大根葉
(混ぜごはんの素) 580円
(税込626円)

冷蔵で30日



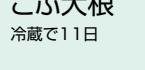
ちりめんに有機栽培の大根
葉、こだわりの調味料を加え
作ったちりめん大根葉、大根
葉のシャキシャキ食感が楽し
めます。ご飯に混ぜておにぎり
に。鶏の爪を加えごま油で炒
めるのもおすすめ。<原材料>
ちりめん(愛媛県)、乾燥大根
葉(愛媛県)、だし、食塩、砂
糖、酒、有機ごま



130 東明

こぶ大根

冷蔵で11日



契約栽培農場で栽培

した大根を、皮付きの

まま、こぶの旨味を生

かして漬け込みまし

た。

<原材料>大根、昆

布、漬け原材料(砂糖、

昆布エキス、醤造酢、

みりん、食塩、醤油(小

麦、大豆を含む))



こぶ大根

150g



368円
(税込397円)

9652 東明

ゆず白菜漬

冷蔵で11日



国産ゆずを利かせ

た、柔らかく甘味の

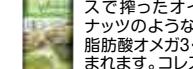
多い国産黄芯白菜の

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)



ゆず白菜漬

250g



350円
(税込378円)

9669 東明

昆布白菜漬

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)

昆布白菜漬

250g

350円
(税込378円)

9683 ミヤハラフーズ

有機たけのこ水煮
(静岡県産)

常温で60日

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

椎茸(島根県)

有機たけのこ水煮

120g

630円
(税込680円)

9690 やさか共同農場

干し椎茸

600日

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

椎茸(島根県)

干し椎茸

50g

828円
(税込894円)

9706 ヘンプキッチン

有機麻の実油

16ヶ月

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。必須脂肪酸メガ3・オメガ6が約80%も含

まれます。コレステロール

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23になります

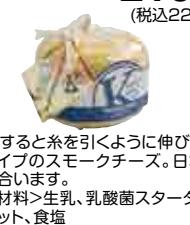
9843 エコネットみなと 常温 蓮根うどん 200g 24ヶ月	143 エコネットみなと 常温 あおさ 30g 6ヶ月	9850 エコネットみなと 常温 あおさ佃煮 120g 6ヶ月	144 エコネットみなと 常温 ひじき 100g 6ヶ月	9867 エコネットみなと 常温 ごま油 185g 常温で1年
 国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と味のある、なめらかなごしのよさをご賞味下さい。 <原材料>小麦粉(九州・北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)	 磯の香りがいっぱい詰まった乾燥あおさです。みそ汁や天ぷら、佃煮にどうぞ。 <原材料>あおさ(鹿児島県)	 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)	 不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあててじっくり天日干しました。 <原材料>ひじき(不知火海)	 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、一番搾りぽま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)

145 エコネットみなと 常温 ごま油 825g 常温で1年	9874 エコネットみなと 常温 椿油 100ml 常温で180日	9881 ムソー 常温 有機玄米フレーク・ブレーン(砂糖なし) 150g 常温で10ヶ月	9898 ムソー 常温 有機玄米フレーク・プロスト(砂糖付き) 150g 常温で10ヶ月	9904 アルファードスタッフ 常温 BIONOWA オーガニックオートミール 300g 製造日より12ヶ月
 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、一番搾りぽま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)	 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)	 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)	 有機栽培されたオーツ麦をオールドファッシュ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ンola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)

9911 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)	2~3人前 辛さ…★★★★★	9928 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)	2~3人前 辛さ…★★★★★	146 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 25ヶ月
 お手軽簡単スパイスクレー。材料をサッと炒めたら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クレーです。 <原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しおがし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクリューパイン、米、フェヌグリーク、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェヌグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カタモモン、クローブ		 お手軽簡単スパイスクレー。材料をサッと炒めた後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、しおが、クミン、こしょう、フェヌグリーク、ターメリック		 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、タマリンド、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、しおが、香辛料

9935 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 25ヶ月	辛さ…★★★★★	9942 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 25ヶ月	辛さ…★★★★★	147 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 2026年9月26日
 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、しおが、香辛料		 ローストスパイク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。本場ながらの辛さは大人向けカレーにあります。 <原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、とうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しおが、香辛料		 ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを合わせて、スパイクス感はありませんが辛さを抑えた優しい味に仕上げました。製造から1年半の保存が可能なので非常食にも。 <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

9959 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 180g チキンカレー 辛口 520円 24ヶ月	9966 第3世界ショップ 常温 チャツネ 240g 25ヶ月	9973 第3世界ショップ 常温 ココナッツミルク 200ml 24ヶ月
 本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトルトカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、18種類以上のスパイクスやハーブ、鮮やかな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、ミン、安定剤(グーガム)	 チャツネとは野菜やフルーツにスパイク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、マヌード、生姜、とうがらし、増粘剤(ベクチン:オレンジ由来)	 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得ています。 <原材料>ココナッツ、安定剤(グーガム)

148 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)	9980 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)	9997 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)	8006 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)	8013 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)
 マイルドでミルキーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩	 加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのスマートチーズ。日本酒に良く合います。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、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、白カビ胞子、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、白カビ胞子、食塩	 ケセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。 <原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23なります



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

甘味のあるコーンにココナッ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、有機ココナッツクリーム、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



8020 むそう 常温
activus OGチリビーンズ 400g
開封前18ヶ月 (税込600円)

ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨味が掛け合、クセになる味わいのスープ。野菜の甘味とトマトのコクが絶妙に重なり、ひと口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、有機キヌア、有機ガーリックパウダー、有機コリアンダー、有機青唐辛子、有機ローストオニオン、有機ニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖、有機ベイクドオニオン、有機米粉、有機菜種油、有機バジル、有機黒コショウ



8037 むそう 常温
activus OGビーツスープ 400g
開封前18ヶ月 (税込600円)

赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味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、有機バジル、有機黒コショウ

150 むそう 常温

activus OGトマトスープ 400g
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、有機バジルパウダー、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

8044 むそう 常温

activus OGキャロットスープ 400g
開封前18ヶ月 (税込600円)



ココナッ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、有機ココナッツクリーム、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、有機パセリ

8051 むそう 常温

activus OGミニストローネ 400g
開封前18ヶ月 (税込600円)



9種類の有機野菜が一度に揃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、有機とうじんどう豆、有機玉ねぎ、有機パリカ、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、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

151 むそう 常温

activus OGマッシュルームスープ 400g
開封前18ヶ月 (税込600円)



旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったボタージュスープ。ココナッツミルクでコクを出し、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、有機ココナッツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オールスパイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ

8068 竹内養蜂 常温

国産純粋はちみつ
あかしあ 200g
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い蜂蜜です。
<原材料>はちみつ(国内産)

152 竹内養蜂 常温

国産純粋はちみつ
くろがねもち 200g
製造日より24ヶ月 (税込1960円)



日本では珍しい蜂蜜。甘さがしっかりと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)

8075 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 (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・産地で味が変わることもある楽しい蜂蜜です。
<原材料>はちみつ(国内産)

8082 竹内養蜂 常温

国産純粋はちみつ
百花(初夏・ダーク) 200g
製造日より24ヶ月 (税込1960円)



北海道や長野県などの国内厳選地域で採れた百花蜂蜜です。独特の癖が楽しめるダークな百花蜂蜜です。
<原材料>はちみつ(国内産)

8099 竹内養蜂 常温

国産純粋はちみつ
クローバー 200g
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)

8105 竹内養蜂 常温

国産純粋はちみつ
ほだいしづ 200g
製造日より24ヶ月 (税込1960円)



甘味が濃く、しっかりとした蜂蜜の味がします。少しハーブの様な香りです。
<原材料>はちみつ(国内産)

8112 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 (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)

153 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×10包

550円
(税込594円)



栽培期間農薬・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。食物繊維やボリフェノールが多く含み、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)

8129 エコネットみなまた 常温

ごぼう茶 3g×30包
1280円
(税込1382円)



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

8136 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
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)

154 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 (税込691円)



海外の有機認定を受けた4種のドライフルーツで、ヨーグルトに足りない栄養素である食物繊維やミネラルをおいしく手軽に補えます。
<原材料>ドライマンゴー、ドライクランベリー(クランベリー)、粗糖、ひまわり油)、レーズン、ドライパイナップル

8143 第3世界ショップ 常温

メープルグラノーラ
オリジナル 200g
1180円
(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、隠し味の増ぐ風味にコケを添えています。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

8150 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農園(リンエンウェン)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)

155 第3世界ショップ 常温

林農園の烏龍茶
ティーバッグ1kg用 60g
640円
(税込691円)



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

8167 第3世界ショップ 常温

僕らが作った煎茶 70g
850円
(税込918円)



農葉はもちろん、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)

156 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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23になります

8174 第3世界ショップ アールグレイ紅茶 常温で1年  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づけした、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りづけています。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）	常温 80g 800円 (税込864円)	8181 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 1年  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）	常温 150g 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 1年  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）	常温 150g 920円 (税込994円)		
158 第3世界ショップ Stick 黒糖ココア 1年  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	常温 13g×5本 600円 (税込648円)	8204 第3世界ショップ Stick ほうじ茶ラテ 1年  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、ほどよい息できる一杯です。 <原材料>脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶	常温 13g×5本 600円 (税込648円)	8211 第3世界ショップ チャイパック 1年  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。※ナツクのみ慣行栽培<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	常温 3g×12包 460円 (税込497円)		
8235 海東プラザーズ 有機黒烏龍茶 ティーバッグ 1.2g×15包 製造より2年  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）	常温 550円 (税込594円) 	8242 海東プラザーズ 有機ジャスミン茶 ティーバッグ 1.2g×15包 製造より2年  まるで急須で淹れたようなジャスミンの高貴な香りをお楽しみいただけます。人に優しく、安心・安全な環境から生まれたお茶です。 <原材料>有機ジャスミン茶（中国湖南省）	常温 550円 (税込594円) 	8259 海東プラザーズ 有機金花プーアール茶 ティーバッグ 1.2g×15包 製造より3年  「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）	常温 550円 (税込594円) 		
8266 ミヤトウ野草研究所 高原の泉・赤 常温で1年 500ml 1050円 在庫限り (税込1155円)  厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵させたハーフワイン。アルコール度数13%未満。<原材料>ヤマブドウ、ブルーベリー、カララソウジ、アマゴボ、オオバコ、クサソウ、タンボポ、ソクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブヅク、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅレ、ドクダミ、モモキ、マグサ、ハマモ、ウニョウ、うぶれん草、キヤベイ、バセリ、ハレショウ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パセリ、バレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パセリ、大豆、糖類	常温	8273 ミヤトウ野草研究所 高原の泉・白 常温で1年 500ml 1050円 在庫限り (税込1155円)  厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵させたハーフワイン。アルコール度数13%未満。<原材料>カワラケツメイ、アマゴボ、オオバコ、クサソウ、タンボポ、ソクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブヅク、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅレ、ドクダミ、モモキ、マグサ、ハマモ、ウニョウ、うぶれん草、キヤベイ、バセリ、ハレショウ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パセリ、バレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パセリ、大豆、糖類	常温	8280 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)  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フレンド茶です。 <原材料>エビス草、ルイボスティー、玄米、ドクダミ、スピギナ、ハト麦、タンボポ、柿の葉、熊笹、甘茶ツル、クコの葉、オオバコの葉、甘茶、ヨモギ	常温	8297 ミヤトウ野草研究所 ユラーゼ・ブルーベリープラス 常温で2年 500ml 4240円 度お召し上がりください。 (税込4579円)  <原材料>野草類/アカガ、アカメガシワ、アマチャヅレ、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エゾウコギ、エビスグサ、オオバコの葉、オトギリウサ、カドオシ、カワラケツメイ、カンゾウ、キタカラロウ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイイ、コラナ、スイカズラ、スギギ、タンボポ、ツチアビ、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、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類/カブ、キャベツ、キュウリ、コボウ、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、パパイヤ、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース	常温 500ml 4240円 度お召し上がりください。 (税込4579円)
8303 第3世界ショップ ピーカンナッツ ※海外有機認証 180日  ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみよりも渋みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いです。食塩や油は使わずにローストしました。 <原材料>有機栽培ピーカンナッツ（アメリカ）	常温 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  生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。原料のアーモンドは海外有機認証を取得しています。 <原材料>海外有機認証アーモンド（アメリカ）	常温 230g 1480円 (税込1598円)	8310 第3世界ショップ 徳用くるみ(生) 180日  生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。 <原材料>海外有機認証くるみ（アメリカ）	常温 200g 1380円 (税込1490円)	8327 第3世界ショップ 徳用ミックスナッツ 180日  4種類のナッツをバランス良くミックスしました。くるみ・アーモンド・ピスタチオはアメリカの海外有機認証、カシュー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	常温 200g 1380円 (税込1490円)
160 第3世界ショップ 黒糖くるみ 180日  保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、ココのあらリオルニア産有機認証クルミを使用した素材の美味しさが活きた逸品です。美味しい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つくりと絡めてつくりました。 <原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖	常温 65g 460円 (税込497円)	8334 第3世界ショップ きな粉くるみ 180日  カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろほろした食感に、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）、粗糖（粗糖と組み換えてない）、砂糖（粗糖・蜂蜜）、食塩	常温 65g 460円 (税込497円)	8341 第3世界ショップ メープルアーモンド 180日  油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上品な風味に、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	常温 40g 520円 (税込562円)	8358 第3世界ショップ カシューナッツカレー味 180日  16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わず、複雑で奥深い風味豊かなカレー味をしました。ノンフライの本格ラー・スティックです。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）、タマリード、カレー粉	常温 60g 550円 (税込594円)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23になります

8365 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 50g
180日

常温

161 第3世界ショップ

アーモンドミックス
ちりめんのり塩 30g
180日

常温

8372 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 30g
180日

常温

8389 第3世界ショップ

グラノーラクランチ
メープル 44g
180日

常温

カシューナッツカレー味
スパイシーホット 550円
(税込594円)

550円
(税込594円)

480円
(税込518円)

480円
(税込518円)

480円
(税込518円)



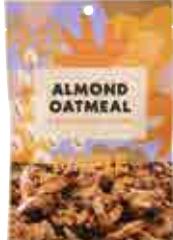
甘味のあるクリーミーなカシューナッツに、ノンフライの衣をつけて、唐辛子をしつかり利かせた旨辛スパイスミックスをまとわせました。大人のおやつやビールのお供に。
<原材料>カシューナッツ、小麦粉、ピート糖、コーンスターク、なたね油、スパイスミックス、食塩



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



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



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、レーズンベースト、食塩

8396 第3世界ショップ

有機ミルクチョコレート 80g
(カカオ分38%)
14ヶ月

常温

162 第3世界ショップ

有機ビターチョコレート 80g
(カカオ分55%)
24ヶ月

常温

8402 第3世界ショップ

有機ヘーゼルナッツ
チョコレート 100g
(カカオ分38%)
12ヶ月

常温

8419 第3世界ショップ

有機力カオ71%
チョコレート 80g
24ヶ月

常温

8426 第3世界ショップ

有機ソルト&
キャラメルチョコレート
(カカオ分55%) 80g
12ヶ月

JAS

JAS

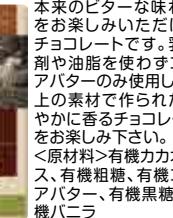
JAS

JAS

JAS



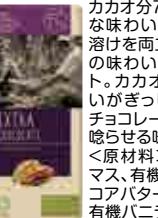
ヘーゼルナッツパウダーで練り込んだ、リッチで口溶けの良いミルクチョコレートです。
<原材料>有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ



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、有機黒糖、有機バニラ



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



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、通でも喰らせる味わいでです。
<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



カリカリ食感のキャラメルクラッシュ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

有機ホワイト
チョコレート
(カカオレス) 1020円
12ヶ月

常温

8433 第3世界ショップ

有機カカオニブ
チョコレート
(カカオ分55%)
14ヶ月

常温

8440 第3世界ショップ

有機ウィンター
チョコレート
(カカオ分35%)

100g
12ヶ月

8457 第3世界ショップ

有機キャラメル&
ナッツ植物性チョコレート
(カカオ分55%) 960円
12ヶ月

164 第3世界ショップ

ラムレーズンチョコ 40g
180日

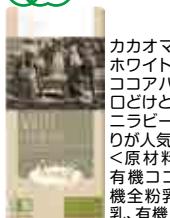
JAS

JAS

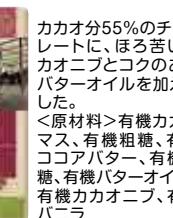
JAS

JAS

JAS



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、有機脱脂奶粉、有機バニラ



カカオ分55%のチョコレートに、ほろ苦いカカオニブとコク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



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プラリネを閉じ込めた、ど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ら忘れる事はできません。
<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、有機ココアバター、有機バニラ



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、ほのかな塩味の複合性チョコ。
<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



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)

8464 第3世界ショップ

珈琲豆チョコ
365日

常温

8471 第3世界ショップ

クランベリーチョコ
180日

常温

8488 第3世界ショップ

塩チョコ×カシュー
180日

常温

165 第3世界ショップ

抹茶チョコ×カシュー
180日

35g

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し、有機認証受けたクーベルチュー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



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)



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)、カシュー納豆、小麦粉、ビート糖(てん菜:国産)、コーンスターチ、食塩



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)、カシュー納豆、小麦粉、ビート糖(てん菜:国産)、コーンスターチ、有機抹茶

8495 第3世界ショップ

アーレグレイチョコ×くるみ
180日

常温

8501 第3世界ショップ

クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ
40g
180日

常温

◎ご案内終了のお知らせ

第3世界ショップ

有機レーズン&ヘーゼルナッツチョコレート(カカオ分38%)

有機ジンジャーレモンチョコレート(カカオ分55%)

有機オレンジビターチョコレート(カカオ分65%)



今季終売のため、ご案内を終了いたしました。

ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたし

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23なります

○ご案内終了のお知らせ

きどうむら
おからくっきー・しょうが
おからくっきー・ゆず
おからくっきー・プレーン
おからくっきー・ごま
木頭柚子ドリンク
ゆずじやむ
木頭柚子しぼり250ml
木頭柚子しぼり500ml
ゆず湯
取扱い休止のため、ご案内を終了いたしました。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願ひいたします。



8563 ネイチャーズファインスト 常温
芳醇 黄金さきいか 598円
常温120日 (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

8570 ネイチャーズファインスト 常温
素焼 あたりめ 598円
常温180日 (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



8518 井村屋

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(国産・遺伝子組み換えでない)、食塩(国産)

冷凍

8525 アリモト

玄米ぱん煎餅

常温で180日



常温
7枚

330円
(税込356円)

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

8532 アリモト
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、サクッと柔らかい食感のお煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、米油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰯節粉、寒天

8549 アリモト
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味付けした一口サイズのお煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰯節粉、寒天

8556 アリモト
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、鰯節粉

8563 ネイチャーズファインスト 常温
芳醇 黄金さきいか 598円
常温120日 (税込646円)

8570 ネイチャーズファインスト 常温
素焼 あたりめ 598円
常温180日 (税込646円)

8587 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、粗糖、全脂粉乳、コーヒー(インスタント)

8594 フルーツバスケット 常温
コーヒー飴 80g
常温で1年

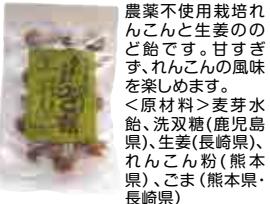
325円
(税込351円)



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

8600 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)



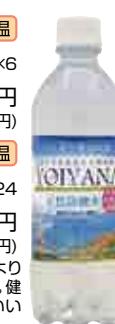
農薬不使用栽培れんこんと生姜ののど飴です。甘すぎず、れんこんの風味を楽しめます。
<原材料>麦芽水飴、洗双糖(鹿児島県)、生姜(長崎県)、れんこん粉(熊本県)、ごま(熊本県・長崎県)



8617 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
6ヶ月

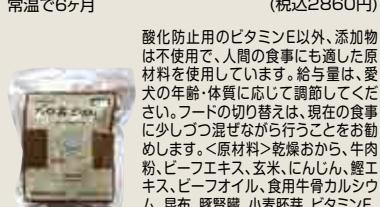
水俣産の農薬・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけですべて手作業で作りました。
<原材料>甘夏みかん(熊本県)、温州みかん(熊本県)、粗糖(鹿児島県)

8624 住宅企画
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6本
常温で1年(開封前)
1200円
(税込1296円)



8631 住宅企画
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24本(24本) 4680円
常温で1年(開封前)
大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。
<原材料>鉱泉水

8648 徳岡商会
こだわりのジロ吉 ドッグフード 1kg
常温で6ヶ月

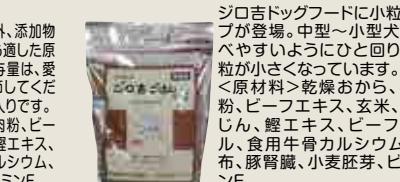


酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体质に応じて調節してください。お試し料の120g入りです。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鶏エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚臍臓、小麦胚芽、ビタミンE

8655 徳岡商会
こだわりのジロ吉ドッグフード 120g
お試し用 375円
(税込413円)
常温で6ヶ月

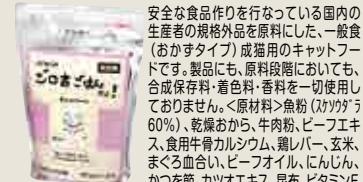


8662 徳岡商会
こだわりのジロ吉ドッグフード 1kg
小粒タイプ 2600円
常温で6ヶ月



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

8679 徳岡商会
こだわりのジロ吉 キャットフード 500g
常温で6ヶ月



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかずタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
<原材料>魚粉(アラワラ60%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

8686 徳岡商会
こだわりのジロ吉 キャットフード 120g
お試し用 480円
(税込528円)
常温で6ヶ月



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかずタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
<原材料>魚粉(アラワラ61%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

発行：大阪愛農食品センター		会員向けウェブサイト http://www.e-osaka-ainou.jp/
〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8		大阪愛農食品センター公式サイト http://www.osaka-ainou.jp/
TEL : 072-270-5411 / FAX : 072-270-5410		大阪愛農 Facebook ページ https://www.facebook.com/osaka.ainou
		検索
酒類販売管 球理者 標識 販売場の名称及び所在地 株式会社大阪愛農食品センター 大阪府堺市中区小阪西町8-8 酒類販賣管理者 標識 業者名 廣井 智之 酒類販賣管理研修受講年月日 令和5年4月19日 次回研修の受講期限 令和8年4月18日 研修実施団体名 泉大津小売酒販組合		



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:kainin@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/>

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23なります



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



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バイルを織り込んでいます。やさしくて心地よい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のときも動きやすくて、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

肌に触れるバ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けることはもちろん、地球環境にもやさしいものづくりを心がけます。



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。



8716 太陽油脂

常温

オリー ヘアソープ 450ml

1980円

※価格改定(税込2178円)



100%自然由来成分*にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。



100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。<成分>水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール

8730 太陽油脂

常温

オリー ヘアコンディショナー 450ml

1980円

※価格改定(税込2178円)

100%自然由来成分の石けん専用ヘアコンディショナーです。石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいを保つため、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を保つため、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添シシチン、スクラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

8754 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ 450ml

1680円

※価格改定(税込1848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

8778 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)

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。保湿ケアの新習慣「石けんボディソープ」で洗った後に、全身に塗って洗い流すだけの簡単ケア。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添シシチン、スクラン、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

8761 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ詰替え用 400ml

1200円

※価格改定(税込1320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

8785 太陽油脂

常温

オリー ボディコンディショナー詰替え用 400ml

1000円

(税込1100円)

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。保湿ケアの新習慣「石けんボディソープ」で洗った後に、全身に塗って洗い流すだけの簡単ケア。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添シシチン、スクラン、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

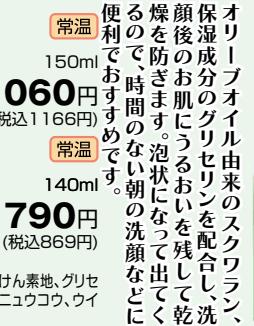
8792 太陽油脂

常温

パックスオリー フェイスフォーム 150ml

1060円

※価格改定(税込1166円)



便携性を重視した保湿化粧水。肌の保湿機能を活性化させ、肌の水分を長時間保つ。朝の洗顔後、肌の水分を守るために、肌の表面に水分を残す。朝の洗顔後、肌の水分を守るために、肌の表面に水分を残す。



8815 太陽油脂

常温

パックスナチュロン/クリームソープ 100g

220円

(税込242円)

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。保湿ケアの新習慣「石けんボディソープ」で洗った後に、全身に塗って洗い流すだけの簡単ケア。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添シシチン、スクラン、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

天然成分をたっぷり配合した植物性石けん。

シェーピング用としても、<原材料>水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、ムクロジエキス、ローズ水、ニュウコウ、ワイキョウエキス、エタノール、クエン酸

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

8693 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 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)

8709 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 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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/20~1/23なります



8822 日本創健
ナチュラル馬油 25ml
1250円
(税込1375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



8839 日本創健
ナチュラル馬油 60ml
2600円
(税込2860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

8846 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



8853 アーク&エコ
ヨウ素でクリーンNEO 20g
1886円
(税込2075円)

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

ステンレス槽
プラスチック槽
OK!

全自动・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! 洗濯時に洗濯物と一緒に入れるだけ!



生乾きのイヤな
ニオイを抑えます。

洗濯槽も給排水
パイプも除菌します。

ダニをしっかり捕獲、アレル物質抑制。



8860 ユニチャトレーディング

抗アレルゲン配合 1枚(25cm×15cm)
ダニ捕りシート(5~6畳用)

1200円
(税込1320円)

8877 ユニチャトレーディング

抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5~6畳用)

3000円
(税込3300円)

天然フルーツ成分配合
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。

<全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

8884 DrawFour

シルク100%腹巻き
(ロック)

2400円
(税込2640円)



「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然繊維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保温性に優れ、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。妊娠さんにもおすすめ。

<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

8891 DrawFour

シルク100%腹巻き
(メロウ)

2400円
(税込2640円)



無染色キナリの為、色目に差があります。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

フリーサイズ(腹囲55~100cm)・無染色

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。

8907 清心丹

清癒湯(入浴剤)

2800円
(税込3080円)

自然の恵みを存分に引き出し、健やかに導く入浴剤です。9種の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。※色がうつることがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。

<成分>コウカ、ショウキョウ、センキュウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブン、ダイワイキョウ、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°C)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。