



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	2/17	2/18	2/19	2/20
ご注文書 提出日	2/3	2/4	2/5	2/6



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。

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)



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにする絶品!内臓未処理。

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)



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**
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。

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



冷凍
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。

9034 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

9041 マルニ竹内商店 **冷凍**
かに中身 250g
冷凍で1ヶ月 **3180円**
(税込3434円)



かにのほくし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

100 マルニ竹内商店 **冷凍**
松葉かに
ポイルお徳用 2~3匹
冷凍で1か月 **11500円⇒7980円**
(税込12420円⇒8618円)



小さめの松葉かにを、新鮮なうちにポイルして冷凍しました。足取れのかにを含むお徳用です。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

9058 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ポイルしました。<原材料>すわいがに、食塩

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)



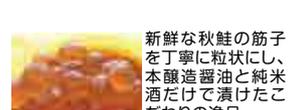
脂が乗り一段とおいしい時期の真ほっけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。<原材料>ほっけ(北海道産)、食塩(シママース)

9072 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)

9089 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(北海道)、食塩(小麦、大豆を含む)、清酒

101 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン
うなぎ蒲焼き(タレ無し) 1尾(約130g)
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)

9065 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川
優化イオンうなぎ白焼き(タレ無し) 1尾(約110~120g)
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)

103 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)



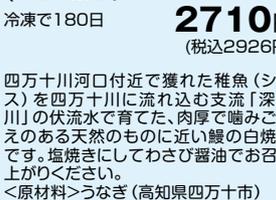
愛媛県の西南部に位置する明浜海の美しい海で獲れたちりめんです。塩を加えず、ミネラルを含む海水でゆで、昔ながらの天日乾燥をしています。<原材料>いわし稚魚(愛媛県宇和港)

9096 別所蒲鉾店 **冷蔵**
おさかなソーセージ 45g×2本
冷蔵で90日(開封前) **338円**
(税込366円)



山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰹を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鰹だし・コマ・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>スケソウダラ(北海道)、マエソ、チダイ、カナガシラ(山陰産)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰹・鯉鰯)、食塩、ゴマ油、こしょう

9102 札幌中一 **冷凍**
鮭フライ 5個(150g)
冷凍で90日 **1158円**
(税込1251円)



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

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



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

9119 札幌中一 **冷凍**
カニクリーム
コロッケ 5個(130g)
冷凍で90日 **980円**
(税込1058円)



網走産のスワイガ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>スワイガ、クリーム(魚介・パイオン、バター、全脂粉乳、カツオエキス)、パン粉、小麦粉、サラダ油、ソフリット

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります



お得な
2個セット
です。



お得な
2個セット
です。

9126 GOOD GOOD MEAT 冷凍
140g
牧草牛100%のハンバーグ **750円**
(税込810円)
冷凍で製造日より180日
熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわり、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー

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

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

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

9140 GOOD GOOD MEAT 冷凍
140g
蝦夷鹿と牧草牛と放牧豚のハンバーグ **798円**
(税込862円)
冷凍で製造日より180日

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



お得な
2個セット
です。



お得な
2個セット
です。

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍
150g
阿蘇赤身肉牛(あか牛)牛丼の具 **789円**
(税込852円)
冷凍で製造日より180日

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

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

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

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

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

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
200g
みつば放牧牧草牛カミノミ焼肉用 **2180円**
(税込2354円)
冷凍で製造日より180日

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍
200g
みつば放牧牧草牛カミノミステーキ **2250円⇒2100円**
(税込2430円⇒2268円)

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍
200g
みつば放牧牧草牛肩ロース切落とし **1680円**
(税込1814円)

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍
200g
みつば放牧牧草牛ハラミ焼肉用 **1850円**
(税込1998円)
冷凍で製造日より180日

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

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ろをした部位です。ジュシーで肉味の濃い味わいです。

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

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。

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍
200g
みつば放牧牧草牛ハラミステーキ **1950円⇒1850円**
(税込2106円⇒1998円)

9225 GOOD GOOD MEAT 冷凍
150g
みつば放牧牧草牛タン焼肉用 **3080円**
(税込3326円)
冷凍で製造日より180日

9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍
150g
みつば放牧牧草牛タンステーキ **3385円⇒3300円**
(税込3655円⇒3564円)
冷凍で製造日より180日

9249 GOOD GOOD MEAT 冷凍
150g
みつば放牧牧草牛フィレステーキ **3250円⇒3100円**
(税込3510円⇒3348円)
冷凍で製造日より180日

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

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シーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

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シーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

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っても柔らかく、ジュシーでリッチな味わい。

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍
200g
みつば放牧牧草牛フィレサイコロステーキ **2680円⇒2580円**
(税込2894円⇒2786円)

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

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

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

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。とっっても柔らかく、ジュ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。

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。

トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。濃厚でジュシーな厚切り赤身肉です。オープン、BBQグリル、スキレット等でじっくり焼いてお召し上がりください。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



肩バラ肉を使った、比較的赤身の多いベーコン。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

112 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さめきうどん 200g×5食
5食入り **789円**
 冷凍で1年 (税込852円)

オススメ

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)

9331 シガポートリー **冷凍**
鶏むね肉塩唐揚げ
(唐揚げ粉つき) **888円**
 冷蔵で60日 ※価格改定 (税込959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)

113 シガポートリー **冷蔵**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
580円
 冷蔵で180日 ※価格改定 (税込646円)



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

9348 シガポートリー **冷蔵**
鶏もも肉の 230g(固形量180g)
タンドリーチキン風 **598円**
 冷蔵で60日 (税込646円)



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

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



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

9355 シガポートリー **冷凍**
鶏もも肉のハーブ焼き 200g
 冷蔵で60日 **668円**
 ※価格改定 (税込721円)



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)

115 シガポートリー **冷蔵**
鶏むね肉のハーブカツ 200g
 冷蔵で60日 **578円**
 ※価格改定 (税込624円)



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(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

9362 シガポートリー **冷蔵**
鶏レバーの煮込み風味 170g
 冷蔵で60日 **398円**
 ※価格改定 (税込430円)



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

116 シガポートリー **冷凍**
鶏細切りてんぷら用塩麹漬 220g
 冷蔵で180日 **490円**
 ※価格改定 (税込529円)



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

9379 シガポートリー **冷蔵**
鶏むね小肉の柚子胡椒焼き 180g
 冷蔵で60日 **530円**
 ※価格改定 (税込572円)



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

117 シガポートリー **冷蔵**
ガバオ風ライスの具 2~3人前
 冷蔵で60日 **580円**
 ※価格改定 (税込626円)



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

9386 シガポートリー **冷蔵**
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 **1050円**
 ※価格改定 (税込1134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

118 シガポートリー **冷蔵**
鶏生つみれ 220g
 冷蔵で60日 **550円**
 ※価格改定 (税込594円)



卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにして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(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります

9393 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))

119 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らまじゅうです。
＜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))

9409 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

120 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

9416 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(北海道産)、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

9423 ホリ 冷凍
有頭えびのパエリアセット (3~4人前) **3000円**
(税込3240円)
製造から365日
具:340g、スープ:500g

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

9430 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))

9430 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))

121 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

121 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

9447 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

9454 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣の アヒージョ 140g **880円**
(税込950円)
製造から365日



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

9461 ホリ 冷凍
石川県産いかの アヒージョ 140g **880円**
(税込950円)
365日



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

123 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(北海道産)、パプリカ、ハーブ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン



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

122 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) 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)

9478 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ するめいか 100g 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)

9485 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冷凍しました。しっかりとした身質でエビの風味が強いです。
＜原材料＞えび(パングラディッシュ)、食塩

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

9492 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】天然エビフライ 5尾(95g) 365日 **980円**
(税込1058円)



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

9508 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】甲いかフライ 115g 365日 **980円**
(税込1058円)



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

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



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります

125 Revege **冷凍**
 国産オーガニック 熟成紅はるか焼きいも 350g **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)

9522 Revege **冷凍**
 国産オーガニック カット済みブロッコリー 150g **400円**
 (税込432円)
 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)

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



国産の有機さといも皮をむき、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)

9539 ムソー **冷凍**
 オーガニック カーネルコーン 250g **370円**
 (税込400円)
 冷凍で24ヶ月



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

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



ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、急速冷凍しました。
 <原材料>有機いんげん(ヨーロッパ)

9546 ムソー **冷凍**
 オーガニック ミックスベジタブル 250g **370円**
 (税込400円)
 冷凍で24ヶ月



農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にまとめてあります。
 <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)、有機グリーンピース(スペイン)

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



本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがは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)、有機パウチ(ベルギー)

9553 ムソー **冷凍**
 オーガニック かぼちゃ(北海道産) 400g **580円**
 (税込626円)
 冷凍で720日



北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
 <原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

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

129 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)

9577 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)

130 アリサン **常温**
 有機スイーツコーン缶 125g **220円**
 (税込238円)
 3年



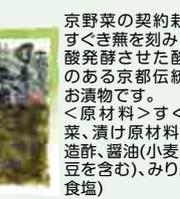
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
 <原材料>有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9584 東明 **冷蔵**
 刻みみぶ菜 150g **415円**
 (税込448円)
 冷蔵で11日
 ※価格改定



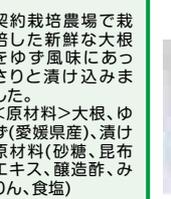
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
 <原材料>みぶ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

131 東明 **冷蔵**
 刻みすゞき 120g **415円**
 (税込448円)
 冷蔵で90日
 ※価格改定



京野菜の契約栽培すゞきを刻み、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>すゞき、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9591 東明 **冷蔵**
 ゆず大根 150g **415円**
 (税込448円)
 冷蔵で11日
 ※価格改定



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)

133 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



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

9621 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



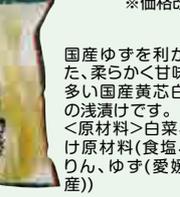
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマで炒めるのもおすすめです。
 <原材料>ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、有機ごま

132 東明 **冷蔵**
 こぶ大根 150g **415円**
 (税込448円)
 冷蔵で11日
 ※価格改定



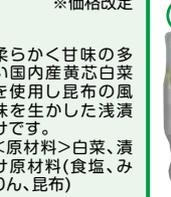
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
 <原材料>大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

9607 東明 **冷蔵**
 ゆず白菜漬 250g **400円**
 (税込432円)
 冷蔵で11日
 ※価格改定



国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
 <原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、ゆず(愛媛県産))

9614 東明 **冷蔵**
 昆布白菜漬 250g **400円**
 (税込432円)
 冷蔵で11日
 ※価格改定



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)

9638 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(静岡県産)

9645 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の原木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)

9652 ヘンプキッチン **常温**
 有機麻の実油 180g **1750円**
 (税込1890円)
 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。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%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)

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



有機麻の実(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%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)

9669 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)

9676 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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20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)

9683 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)



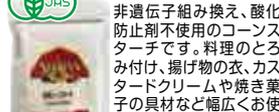
有機トマトをスライスして乾燥させました。完熟トマトならではのしっとりした旨みが魅力です。約300gのトマトを乾燥後15gに凝縮されています。
<原材料>有機トマト(愛媛県)

9713 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)



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%

9720 アリサン 常温
有機コーンスターチ 100g
常温で1年 **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。料理のとりまけ、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)

9690 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
有機かんそうゴボウ 20g
製造日より180日 **334円**
(税込361円)



有機ゴボウを千切りして乾燥させました。原料約250g分のゴボウが乾燥後20gに凝縮されています。
<原材料>有機ゴボウ(愛媛県)

9706 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)



刻んだ有機ねぎを乾燥しました。原料約70g分のねぎが乾燥後7gに凝縮されました。
<原材料>有機ねぎ(愛媛県)

9737 無茶々園 常温
れもんストレート果汁 150ml
製造日より180日 **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)

138 無茶々園 常温
青ゆずこしょう 50g
常温で1年 **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

9744 やさか共同農場 冷蔵
ゆず味噌 200g
冷蔵で180日 **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

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



食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。
<原材料>チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、ポークエキス、こいくちみどり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水

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>ポークエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみどり醤油、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 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶入り梅醬エキス 250g
常温で1年 **2000円**
(税込2160円)



農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加えました。お湯を注ぐだけで梅醬番茶ができあがります。
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

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



からだを芯から温めてくれる梅醬エキス。本品は、梅干しを煮出したものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醬番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みで。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

9775 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g
常温で1年 **2100円**
(税込2268円)



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

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)



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

9782 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、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
<原材料>もち米飴、甘酒、鶏ガラスープ、食塩、国産レモン果汁、昆布エキス、煮干しエキス、でん粉、いわしエキス

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(そうた鰹節、椎茸、こぶし)、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(遺伝子組換えでない)、食塩、うすくち醤油、金すりごま、ごま油、もちでん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子

9799 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。煮出したた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(そうた鰹節、椎茸、昆布)、鶏ガラスープ、もち米飴、甜菜糖、菜種サラダ油(遺伝子組換えでない)、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2/17~2/20なります

9805 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)  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)	9812 エコネットみなまた 常温 あおさ 30g 6ヶ月 832円 (税込899円)  磯の香りがいっぴ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 6ヶ月 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、日本酒だけで作りまし。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)、粗糖(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)	144 エコネットみなまた 常温 ひじき 100g 6ヶ月 680円 (税込734円)  不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあててじっくり天日干しにしました。 <原材料>ひじき(不知火海)	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)  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)
---	--	--	---	---

145 エコネットみなまた 常温 ごま油 825g 常温で1年 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 常温で180日 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 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がれるよう加工した、シンプルなシリアルです。 <原材料>有機玄米(秋田県産)	146 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)	9867 アルファフードスタッフ 常温 BIONOWA オーガニックオートミール 300g 製造日より12ヶ月 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。ソット・お粥にも。 <原材料>有機オーツ麦(アメリカ産)
---	--	---	---	--

9874 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 カルポルカレーペースト 80g(2~3人前) 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水を加えてよく炒め、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、スクウェアパン、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、クローブ	9881 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 ジャフナカレーペースト 60g(2~3人前) 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	9898 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 マイルド 200g(約20皿分) 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
---	--	--

9904 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 オリジナル 200g(約20皿分) 650円 (税込702円)  たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨みを引き出します。程よい辛さと爽やかな風味です。 <原材料>トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、コリアンダー、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	9911 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 スパイシー 200g(約20皿分) 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	9928 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 ひよこ豆カレー 辛さ控えめ 180g 520円 (税込562円)  ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを合わせて、スパイス感はありませんが辛さを抑えた優しい味に仕上げました。製造から1年半の保存が可能です。<原材料>ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米
---	---	--

9935 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 チキンカレー 辛口 180g 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)	9942 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(ベクター:オレンジ由来)	9959 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)
---	---	---

9966 木次乳業 冷蔵 カマンベール チーズ 120g 1050円 (税込1134円)  マイルドでミルクィなカマンベール。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	9973 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	9980 木次乳業 冷蔵 プロボローネ ピッコロ 100g 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	9997 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、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	8006 木次乳業 冷蔵 ナチュラル スナッカー 70g 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
---	---	---	---	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20となります

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

甘味のあるコーンにココナ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

8013 むそう 常温
activus 400g
OGチリビーンズ **556円**
 開封前18ヶ月 (税込600円)

ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨味がとけ合う、クセになる味わいのスープ。野菜の甘味とトマトのkokが絶妙に重なり、ひと口ごとに深まるおもしろい。ヴィーガン対応<原材料>有機トマト、有機ビーンズ、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、有機チリパウダー、有機コリアンダー、有機青唐辛子、有機オーストオニオン、有機オニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖

8020 むそう 常温
activus 400g
OGピーツスープ **556円**
 開封前18ヶ月 (税込600円)

赤色のピーツ(甜菜大根)を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味が食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応<原材料>有機ピーツ、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、有機オーストオニオン、有機米粉、有機菜種油、有機パセリ、有機黒コショウ

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

バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープ。口当たりもまる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、有機パプリカパウダー、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ

8037 むそう 常温
activus 400g
OGキャロットスープ **556円**
 開封前18ヶ月 (税込600円)

ココナ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

8044 むそう 常温
activus 400g
OGミネストローネ **556円**
 開封前18ヶ月 (税込600円)

9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わいです。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、有機バジル、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

149 むそう 常温
activus 400g
OGマッシュルームスープ **556円**
 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ポタージュスープ。ココナッツミルクでkok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、有機ガーリックパウダー、有機パセリ、有機ペイリーフ、有機オーストオニオン、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ

8051 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
あかしあ **1852円**
 製造日より24ヶ月 (税込2000円)



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

150 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
くろがねもち **1815円**
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)



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

8068 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
百花(春・ゴールド) **1815円**
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)



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

8075 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
百花(初夏・ダーク) **1815円**
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)



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

151 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
クローバー **1815円**
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)



草原の香りが広がる爽やかな味の蜂蜜です。
 <原材料>はちみつ(国内産)

8082 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
ぼだいじゆ **1815円**
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)



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

8099 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ 200g
そば **1815円**
 製造日より24ヶ月 (税込1960円)



高鉄分・高ミネラルといわれているのが特徴です。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)

8105 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×10包
1年 **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。食物繊維やポリフェノールを多く含む、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)

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



やかに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)

8112 第3世界ショップ 常温
リックさんの 330g
メープルシロップ ゴールデン **1480円**
(デリケートテイスト) (税込1598円)
 製造日より3年

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)



8129 第3世界ショップ 常温
ヨーグルトと食べる 100g
ドライフルーツ **640円**
 常温で180日 (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



8136 第3世界ショップ 常温
メープルグラノーラ 200g
オリジナル **1180円**
 常温で180日 (税込1274円)

主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にkok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



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

中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウエンチン)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(スイヨウ)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)



8143 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶 60g
ティーバッグ10用 **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)



8150 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)

農薬はもちろん、化学肥料や有機肥料も使わずに、自然栽培により力強く育ったお茶です。お茶本来のほのかな苦みと優しい甘みを感じられるあっさりとした煎茶です。
 <原材料>緑茶(山口県)



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

香ばしい香りと優しい風味が楽しめる、自然栽培で育った茶葉の焙じ茶です。山口県宇部市の放棄された茶園を若者たちが再生させました。
 <原材料>緑茶(山口県)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります

8167 第3世界ショップ **常温**
アールグレイ紅茶 80g
 800円 (税込864円)
 1年
 常温で1年

 有機栽培を実践しているパララ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)

8174 第3世界ショップ **常温**
パロ・ブランココーヒー豆 150g
 920円 (税込994円)
 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)

155 第3世界ショップ **常温**
パロ・ブランココーヒー粉 150g
 920円 (税込994円)
 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)

8181 第3世界ショップ **常温**
Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×5袋
 700円 (税込756円)
 1年

 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)

156 第3世界ショップ **常温**
Stick 黒糖ココア 13g×5本
 680円 (税込734円)
 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

8198 第3世界ショップ **常温**
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本
 680円 (税込734円)
 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

8204 第3世界ショップ **常温**
チャイパック 3g×12包
 460円 (税込497円)
 1年

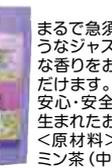
 紅茶とスパイスが1人分のティーパックになった便利なチャイパック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。※ナツメグのみ慣行栽培<原材料>紅茶(インド)、スパイス(スリランカ)生姜、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クローブ、カルダモン

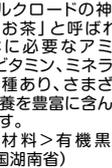
8211 にのらく茶園 **常温**
葉月の素 (べにふうき国産有機緑茶) 85g
 1400円 (税込1512円)
 1年

 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。ムスシメの季節にメチル化カデキンを摂りたい方は煮出しがオススメです。<原材料>有機茶葉(愛媛県)

8228 海東プラザース **常温**
有機黒烏龍茶 ティーバッグ 1.2g×15包
 550円 (税込594円)
 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)

8235 海東プラザース **常温**
有機ジャスミン茶 ティーバッグ 1.2g×15包
 550円 (税込594円)
 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)

8242 海東プラザース **常温**
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)
 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、ミネラルが多量あり、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)

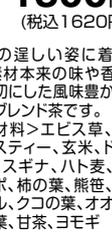
157 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500ml6本
 1200円 (税込1296円)
 常温で1年(開封前)
8259 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500mlケース(24本)
 4680円 (税込5054円)
 常温で1年(開封前)
 大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。<原材料>鉱泉水

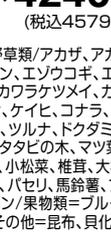
◎ご案内終了のお知らせ
 ミヤトウ野草研究所
高原の泉・赤
 500ml
 1050円 (税込1155円)
 常温で1年

在庫終了に伴い、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たします。

8273 ミヤトウ野草研究所 **常温**
高原の泉・白 500ml
 1050円 (税込1155円)
 常温で1年

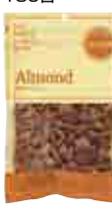
在庫限り
 厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。<原材料>カワラツツメ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツククサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブコ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレインショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パイア、大豆、糖類

8280 ミヤトウ野草研究所 **常温**
ミヤトウ野草茶 3g×30包
 1500円 (税込1620円)
 常温で2年

 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

8297 ミヤトウ野草研究所 **常温**
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。
 500ml
 4240円 (税込4579円)
 常温で2年

 <原材料>野草類/アカガ、アカメカシワ、アマチャズル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビス草、オオバコの葉、オトギリソウ、カキドオシ、カワラツツメ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、クイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツククサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブコ、マタビの木、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、コラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、フロクツリー、ホウレンソウ、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パイア、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

158 第3世界ショップ **常温**
ピーカンナッツ 65g
 640円 (税込691円)
 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)

8303 第3世界ショップ **常温**
徳用アーモンド (食塩不使用) 230g
 1480円 (税込1598円)
 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)

8310 第3世界ショップ **常温**
徳用くるみ(生) 200g
 1380円 (税込1490円)
 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コの塩が味が深みとココをプラスして楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。<原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)

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

8327 第3世界ショップ **常温**
黒糖くるみ 65g
 460円 (税込497円)
 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した逸品です。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

8334 第3世界ショップ **常温**
きな粉くるみ 65g
 460円 (税込497円)
 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りとした食感に、くるみのココ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

8341 第3世界ショップ **常温**
メープルアーモンド 40g
 520円 (税込562円)
 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、隠し味の塩が味が深みとココをプラスして楽しめます。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

160 第3世界ショップ **常温**
カシューナッツカレー味 60g
 550円 (税込594円)
 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に、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレーナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。<原材料>カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります

8358 第3世界ショップ 常温
カシューナッツカレー味 50g
スパイシーホット **550円**
 180日 (税込594円)



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

161 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス 30g
ちりめんのり塩 **480円**
 180日 (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

8365 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス 30g
桜えびペロンチーノ **480円**
 180日 (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

8372 第3世界ショップ 常温
グラノーラクラッチ 44g
メープル **480円**
 180日 (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、ごめ油、レーズンペースト、食塩

8389 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%) **920円**
 14ヶ月 (税込994円)



ハ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、有機ハーゼルナッツ粉、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%) **920円**
 24ヶ月 (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。乳化剤や油脂をわずく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

8396 第3世界ショップ 常温
有機ハーゼルナッツ 100g
チョコレート(カカオ分38%) **980円**
 12ヶ月 (税込1058円)



丸ごとのハ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ハ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>有機ハーゼルナッツ、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

163 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**
 24ヶ月 (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

8402 第3世界ショップ 常温
有機ソルト& 80g
キャラメルチョコレート
(カカオ分55%) **960円**
 12ヶ月 (税込1037円)



カリカリ食感のキャラメルクラッ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

8419 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) **1020円**
 12ヶ月 (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

8426 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%) **980円**
 14ヶ月 (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

8433 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%) **1020円**
 12ヶ月 (税込1102円)



ミルクチョコレートの中にスパイス入りハーゼルナッツブレナリを閉じ込めた、とろけるように滑らかな口溶けが特徴です。口に含んだ瞬間、シナモンとコリアンダーが醸し出すスパイスでアロマティックな香り一度食べたら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、有機ハーゼルナッツ粉、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

8440 第3世界ショップ 常温
有機キャラメル& 80g
ナッツ植物性チョコレート
(カカオ分55%) **960円**
 12ヶ月 (税込1037円)



ハ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、有機ハーゼルナッツ、有機オーツ麦粉、有機キャラメル、食塩、有機バニラ

164 第3世界ショップ 常温
ラムレーズンチョコ 40g
520円
 180日 (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よわせ、ビターチョコレートでくみましました。
 <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)

8457 第3世界ショップ 常温
珈琲豆チョコ 50g
520円
 365日 (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

8464 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ 40g
520円
 180日 (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)

8471 第3世界ショップ 常温
塩チョコ×カシュー 35g
520円
 180日 (税込562円)



衣のサクサク食感とほどよい塩気があどを引く味わい。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)、コーンスターチ、食塩

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



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

8488 第3世界ショップ 常温
アールグレイチョコ×くるみ 45g
520円
 180日 (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

8495 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ× 40g
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(ココアバター、粗糖、全粉乳)、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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります



8501 井村屋 **冷凍**
オーガニック
あずきバー 6本入り
600円
(税込648円)
※価格改定
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。
<原材料>有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(アメリカ・カナダ)、コーンスターチ(国産・遺伝子組み換えでない)、食塩(国産)



8518 アリモト **常温**
玄米ぼん煎餅 7枚
360円
(税込389円)
※価格改定
お米の味をいかしたシンプルな塩味のぼん煎餅です。
<原材料>うるち玄米(鳥取県産)、うるち白米(国産)、塩



8525 アリモト **常温**
ひとくち塩せんべい 75g
常温で150日
360円
(税込389円)
※価格改定
素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らかい食感のお煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

8556 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

8563 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



8532 アリモト **常温**
島醤油せんべい 80g
常温で150日
360円
(税込389円)
※価格改定
国産原料にこだわった素朴でこだわりの醤油であっさりとした一口サイズのお煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰹節粉、寒天



8549 アリモト **常温**
ひとくち海老せんべい 70g
常温で150日
360円
(税込389円)
※価格改定
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

8570 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

8587 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)

8594 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)



8600 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) 6ヶ月
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)

こだわりの **ジロ吉ごはん** だよ!

自然素材を使ったドッグフード&キャットフードをお探しなら、「こだわりのジロ吉ごはんだよ!」大切な家族である愛犬・愛猫たちが、本当の食材から栄養を吸収できるよう、すべてトレーサビリティ(生産地や流通の履歴)の明らかな国産の自然食材だけを使用したドッグフード・キャットフードをご提供しております。

8617 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月



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、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8624 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード お試し用 120g
375円
(税込413円)
常温で6ヶ月



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。お試しサイズの120g入りです。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8631 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード 小粒タイプ 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月



ジロ吉ドッグフードに小粒タイプが登場。中型~小型犬が食べやすいようにひと回りほど粒が小さくなっています。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8648 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
キャットフード 500g
1650円
(税込1815円)
常温で6ヶ月



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(カツオが360%)、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

8655 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
キャットフード お試し用 120g
480円
(税込528円)
常温で6ヶ月



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(カツオが361%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE



安全な食品作りを行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(カツオが361%)、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



〒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)

会員向けウイークリー注文サイト <http://www.e-osaka-ainou.jp/>

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

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

大阪愛農

検索



ウイークリーは大豆やヤシ、パームなど非食用油を含めた植物油全般を原料とする「植物油インキ」を使用しています。

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	株式会社大阪愛農食品センター 大阪府堺市中区小阪西町8-8
酒類販売管理者の氏名	廣井 智之
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月19日
次回研修の受講期限	令和8年4月18日
研修実施団体名	泉大津小売酒販組合

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/17~2/20なります



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

泉州タオル



暮らしに寄り添う“泉州織り”タオル

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



使いはじめから優れた吸水性

タオルを織りあげてから、糊抜きなどの精練、洗浄、仕上げなどを行う「後晒し（あとざらし）」製法でつくられています。たくさんのお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

8662 Prakriti

常温

オーガニックコットン 5枚組(34×80cm) 無漂白キナリの泉州タオル **2700円** (税込2970円) フェイスタオル



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）

8679 Prakriti

常温

オーガニックコットン 2枚組(60×120cm) 無漂白キナリの泉州タオル **3000円** (税込3300円) バスタオル



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。



8686 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ 450ml **1980円** (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。とろりとした液体になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。<成分>水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコトリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニューコウジュ油、クエン酸、エタノール

8709 太陽油脂 常温
オリー ヘアコンディショナー 450ml **1980円** (税込2178円)

石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。



100%自然由来成分の石けん専用ヘアコンディショナーです。石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪に潤いヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレンジグリコール、トトラデカン、キサタンガム、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、オリーブ核エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

8693 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ 400ml 詰替え用 **1400円** (税込1540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。

8723 太陽油脂 常温
オリー ボディソープ 450ml **1680円** (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、オリーブ核エキス、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

8716 太陽油脂 常温
オリー ヘアコンディショナー 400ml 詰替え用 **1400円** (税込1540円)



8730 太陽油脂 常温
オリー ボディソープ詰替え用 400ml **1200円** (税込1320円)

※泡で出てくるボトルに詰替えてお使いください。

8747 太陽油脂 常温
オリー ボディコンディショナー 450ml **1400円** (税込1540円)

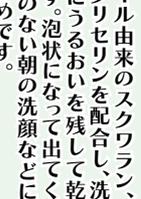
バスタイムで完結する保湿の新習慣。身体に塗布して洗い流すことで、お風呂上りの過乾燥を防ぎます。



100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。保湿ケアの新習慣!石けんボディソープで洗った後に、全身に塗って洗い流すだけの簡単ケア。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレンジグリコール、水添フェルネセン、キサタンガム、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、オリーブ核エキス、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
パックスオリー フェイスフォーム 150ml **1060円** (税込1166円)

便利で、乾燥を防ぎます。顔を洗った後、お肌をうるおす成分を配合し、洗い流さず、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぎます。泡状にならず、洗い流さず、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぎます。



オリーブ由来のスクワラン、ビタミンEを配合し、顔を洗った後、お肌をうるおす成分を配合し、洗い流さず、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぎます。

8785 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)

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



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

