



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	2/24	2/25	2/26	2/27
ご注文書 提出日	2/10	2/11	2/12	2/13

ひなまつり

ひな祭り (桃の節句)

3月3日は、女の子の健やかな成長と幸せを願うひな祭り(桃の節句)。ひな人形を飾り、春の訪れとともに家族でお祝いする、日本ならではの伝統行事です。また、ひな祭りにはちらし寿司、はまぐりのお吸い物、ひし餅、ひなあられなどの伝統的な料理やお菓子を楽します。これらにも健康や良縁を願う意味が込められています。

煎った大豆から作る風味と、香り豊かなすはま粉を使用した昔ながらのなつかしい手作りひなまつり用の半生菓子です。

9003 松本製菓 常温
三色すはま団子 8本
常温で90日 **550円**
(税込594円)

<原材料>砂糖、水飴、きな粉(国産大豆)、着色料(ビートレッド、クチナシ、紅麴)



97 松本製菓 常温
ひなゼリー 100g
常温で120日 **550円**
(税込594円)

ひし餅を真似た、愛らしい半生菓子です。小さなお子様でも一口で召上がれます。

<原材料>砂糖、水飴、寒天、乾燥卵白、寒梅粉(ミックス)、着色料(ペニバナ、クチナシ、紅麴)

コロシとした形が愛らしい国産いちごのパウダーを使用したピンクのクッキー。おくちの中でほろっとくずれます。



9010 seed 常温
しあわせの種・国産苺 4粒<原材料>バター(生乳:北海道)、アーモンドパウダー、有機小麦粉、粉糖、苺パウダー、パルメザンチーズ
常温で60日 **380円**
(税込411円)

国産餅粉を練り上げ、柔らかに仕上げた赤、緑、白の三色餅です。



98 長豊堂 常温
三色羽二重餅 18個
常温で45日 **530円**
(税込573円)

<原材料>砂糖、水飴、餅粉、米粉、着色料(野菜色素、紅花色素、クチナシ色素)



北海道産素材のうま味にこだわりの、糖度の高い十勝産の大豆を使用。優しい甘さがクセになります。

99 共成製菓 常温
ひな三色豆 80g
常温で180日 **380円**
(税込411円)

<原材料>甜菜糖(北海道)、大豆(北海道)、小麦粉(北海道)、抹茶(京都府)、着色料(クチナシ)



9058 栗新 常温
みかんと抹茶のポンポン菓子 40g
常温で120日 **460円**
(税込497円)

<原材料>うるち米(国産)、砂糖、温州みかんパウダー、抹茶

岩手県産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬けています。



9027 岩手阿部 冷凍
桜餅 4個
冷凍で1年 **880円**
(税込951円)

<原材料>小豆(北海道)、砂糖、還元水あめ、食塩、道明寺粉(岩手県)、桜葉漬(静岡県)、食塩



9041 栗新 常温
ひなおこし 60g
常温で120日 **500円**
(税込540円)

<原材料>麦芽水飴、うるち米、砂糖、抹茶、紅麴色素

国内産うるち米を100%使用し甘味を抑えたおひな菓子。3色のひし形ボン菓子です。



9034 サンフーズ 常温
白桃ジュース 1000ml
常温で1年 **1550円**
(税込1674円)

山梨県産の完熟桃(白鳳種)を100%使った、滑らかな舌触りで飲みやすいストレートジュースです。

<原材料>もも(山梨県産)



100 松本製菓 常温
ひなあられ 40g
常温で120日 **380円**
(税込411円)

国内産もち米の風
<原材料>もち米(国内産)、食塩、干しえび、あおさ/着色料(紅麴)

国産の米を使用したボンに、甘みをあっさりつけました。京都の抹茶を使用した抹茶味と、愛媛県産温州みかんを使用したみかん味とのミックスです。



9065 山清 常温
赤飯 祝御膳 (2合炊き) もち米300g、小豆煮汁140g、小豆煮豆70g
常温で365日 **1060円**
(税込1145円)

<原材料>もち米(佐賀県産ひよこもち)、小豆煮汁[小豆(北海道産特別栽培)、食塩]、小豆煮豆[小豆(北海道産特別栽培)]

家庭の炊飯器で手軽に美味しいおこわ風の赤飯が出来ます。もち米は佐賀県産の「ひよこもち」を使用。小豆は特別栽培された北海道産小豆を使用。小豆煮汁を100%使用して、自然な色調に仕上がります。食品添加物は使用していません。



101 庄内協同ファーム 常温
ひしもち 160g
常温で60日 **740円**
(税込800円)

栽培期間中に化学合成農薬を7割削減し、かつ化学肥料を使用せずに栽培した、山形県庄内の「でわのもち」を使用したひしもちです。※袋に入れたまま飾って下さい。
<原材料>もち米(国内産)、よもぎ/紅麴色素

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります

9072 渡邊水産 **冷凍**
旬あじ開き 2枚(160g)
冷凍で30日 **598円**
(税込646円)



旬のアジを開き干しにしました。おかずやお酒のアテにもどうぞ。
<原材料>アジ(対馬)、食塩

102 渡邊水産 **冷凍**
笹カレイ2尾 2尾(150g)
冷凍で30日 **924円**
(税込998円)



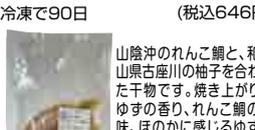
笹カレイは最高級品の一つとされており、上品で豊かな旨味が味わえます。
<原材料>ヤナギムシカレイ(山陰沖)、食塩

9089 渡邊水産 **冷凍**
干エテカレイ 2尾
冷凍で30日 **598円**
(税込646円)



塩干にすることで、ふっくらと肉厚の白身の旨味が、しっかりと引き出されています。
<原材料>エテカレイ、食塩

9096 渡邊水産 **冷凍**
ゆず香るれんこ鯛開き 1尾(150g)
冷凍で90日 **598円**
(税込646円)



山陰沖のれんこ鯛と、和歌山県古座川の柚子を合わせた干物です。焼き上がりのゆずの香り、れんこ鯛の旨味、ほのかに感じるゆずの酸味をお楽しみ下さい。
<原材料>キダイ(山陰沖)、食塩、ゆず(和歌山県)

103 渡邊水産 **冷凍**
のど黒開き 2尾
冷凍で30日 **1280円**
(税込1382円)



白身の高級魚・のど黒の開き干しです。やわらかく濃厚なうまみを含んだ身は、ふっくらと肉厚。今年は高値ですが、少し大き目で美味しいです。
<原材料>アカムツ(山陰沖)、食塩

9102 渡邊水産 **冷凍**
赤カマス開き 2尾(160g)
2尾 **550円⇒480円**
冷凍で30日 (税込594円⇒518円)



カマスの中で最も美味とされている赤カマス(本カマス)。脂の乗りが良く旨味が強い。
<原材料>カマス、食塩

9119 渡邊水産 **冷凍**
塩さばフィレ 2枚(200g)
2枚 **598円**
冷凍で30日 (税込646円)



脂ののった肉厚のさばをフィレにしました。そのまま焼いても、味噌煮でも。
<原材料>さば(山陰沖)、食塩

9126 渡邊水産 **冷凍**
サワラ・調理用 200g(4~6切れ)
冷凍で30日 **550円**
(税込594円)



フライや塩焼、たっぷりの野菜と一緒にホイル焼きにすると絶品です。
<原材料>サワラ

104 渡邊水産 **冷凍**
赤かれい・調理用 300g(2~3尾)
冷凍で30日 **630円**
(税込680円)



カレイ特有の臭みがなく、上品でないが旨み強い。塩焼や煮付けにすると絶品。<原材料>赤かれい

9133 渡邊水産 **冷凍**
剣先イカ(白イカ) 1枚(約70g)
冷凍で30日 **550円**
(税込594円)



ケンサキイカを開き一夜干しに仕上げられています。柔らかく、甘みがあり美味しいです。<原材料>ケンサキイカ(山陰沖)

9140 渡邊水産 **冷凍**
スルメイカ 1枚 1枚(140g)
冷凍で30日 **598円**
(税込646円)



山陰沖で獲れたスルメイカを開き加工しました。<原材料>スルメイカ

9157 渡邊水産 **冷凍**
アンコウ切身 200g
冷凍で30日 **1280円**
(税込1382円)



2枚におろした身のツツ切りです。身150gとアラ50gが入っています。お鍋やから揚げに。
<原材料>アンコウ(山陰沖)

9164 渡邊水産 **冷凍**
真鱈切り身 200g
冷凍で30日 **585円**
(税込632円)



寒い冬に旬を迎える白身魚です。たくさん野菜と一緒に鍋に。ムニエルもおすすめ。
<原材料>真鱈

105 渡邊水産 **冷凍**
カキ(播磨灘産) 200g
冷凍で30日 **980円**
(税込1058円)



兵庫県播磨灘産の一年牡蠣です。加熱しても縮みにくく、見た目もふっくらしていて食感もプリプリです。コクと旨味がありながらもクセがなく食べやすいのも特徴です。
<原材料>カキ(播磨灘)

9171 渡邊水産 **冷凍**
宍道湖のしじみ 180g
冷凍で30日 **460円**
(税込497円)



臭みがなく、コロッとした身に旨味がたっぷり含まれています。
<原材料>しじみ(島根県)

106 ムソー **冷凍**
北海道のシーフードミックス4種 200g(4種各50g)
開封前180日 **1510円**
(税込1631円)



北海道近海の4種(甘エビ、スルメイカ、水タコ、帆立貝)の魚介類をカットし、シーフードミックスにしました。酸化防止剤は使用していません。製造過程で次亜塩素酸Na(漂白・殺菌)は使用していません。
<原材料>甘エビ(北海道)、帆立貝(北海道)、水タコ(北海道)、スルメイカ(北海道)

9188 高生連 **冷凍**
天然きはだまぐろ 100g
天然き はだまぐろ 100g
薫焼き たたき **998円⇒850円**
解凍前90日 (税込1078円⇒918円)



土佐近海獲れの「きはだまぐろ」を薫焼きの炎だけで焼上げたわら焼きたたきです。
<原産地>高知県

9195 高生連 **冷凍**
四万十川の天然鮎 150g(2尾以上)
解凍前90日 **1880円⇒1650円**
(税込2030円⇒1782円)



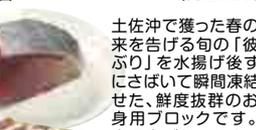
四万十川流域で獲れた脂ののった天然の「夏鮎」を、鮮度そのままに急速凍凍しました。
<原産地>高知県

107 高生連 **冷凍**
土佐沖天然ぶり刺身用ブロック 120g
解凍前90日 **880円**
(税込950円)



土佐沖で獲った春の到来を告げる旬の「彼岸ぶり」を水揚げ後すくになさばいて瞬間凍結させた、鮮度抜群のお刺身用ブロックです。適度に脂ののったさっぱりした味わいが特徴です。漬け丼にも。
<原産地>高知県

9201 高生連 **冷凍**
土佐のさば三枚おろし 200g(2~3枚)
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



土佐沖の新鮮なサバをフィレにしました。
<原産地>高知県

9218 高生連 **冷凍**
カマスの三枚おろし 120g
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



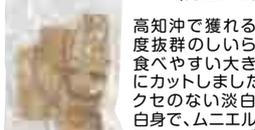
土佐沖で獲れた新鮮なカマスの三枚おろしです。
<原産地>高知県

108 高生連 **冷凍**
うるめいわし(ドレス) 270g
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



頭部・エラ・内臓を除いたウルメいわしのドレス(ヘッドレス)カットです。
<原産地>高知県

9225 高生連 **冷凍**
しいらの切り身 120g
解凍前90日 **593円**
(税込640円)



高知沖で獲れる鮮度抜群のしいらを食べやすい大きさにカットしました。クセのない淡白な白身で、ムニエルやフライ、ソテーがおすすです。揚げたて南蛮漬けにも。
<原産地>高知県

109 高生連 **冷凍**
天然くろさばふぐ切り身 200g
解凍前90日 **850円**
(税込918円)



室戸沖で獲れた毒を持たない「くろさばふぐ」を食べやすい大きさにカットしました。旨味が凝縮したホクホク白身です。
<原産地>徳島県

9232 高生連 **冷凍**
徳用天然くろさばふぐ切り身 400g
解凍前90日 **1550円**
(税込1674円)



淡白な白身で鍋や煮つけ、唐揚げにぴったりです。
<原産地>徳島県

110 高生連 **冷凍**
土佐のお魚いろいろセット2種類 400g(2種)
解凍前90日 **1100円**
(税込1188円)



高知沖で獲れた季節の鮮魚介類を、その日のうちに、わた、うろこ等下処理し、魚種別に冷凍パックした鮮魚セットです。魚種はおまかせ下さい。
<魚種>イワシ、サバ、アジ、イサキ、マダイ、カマス、トビウオ、アオリイカなど季節の旬のお魚

9249 高生連 **冷凍**
かます干物 1枚
解凍前90日 **398円**
(税込430円)



土佐沖で獲れたカマスを冷風乾燥させた干物です。ふっくらとした身と程よく脂ののった、優しい旨味です。
<原材料>かます(高知県)、天日塩

111 高生連 **冷凍**
土佐のわら焼かつおたたき 約130g
90日 **1080円**
(税込1166円)



4月~7月頃に土佐沖で一本釣りに漁獲、高知県産稲葉を使い手焼きした初獲のたたき

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります



9256 高生連 **冷凍**
土佐のかつお
刺身用ブロック
 約100g
900円
 (税込972円)

土佐沖捕れ一本釣り漁の初鯉の新鮮な刺身用ブロックです。

9263 高生連 **冷蔵**
鯉生節
 1節(約270g)
668円
 (税込721円)

鯉を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鯉の風味がいきています。そのまま召し上がるほか、サラダなどのトッピングにも。
 <原材料>かつお

9270 高生連 **冷蔵**
かつお新節削り
 50g
358円
 (税込387円)

新鮮な鯉を3~4回焙乾し、柔らかい内に削ったカツオ節です。
 <原材料>かつお

9287 高生連 **冷蔵**
鯉上粉
 100g
380円
 (税込410円)

酢の物やおひたし、お好み焼きに。豊かな風味が広がります。
 <原材料>かつお

◎ご案内休止のお知らせ
 高生連
斎藤牛ミンチ
斎藤牛スライス
斎藤牛ブロック

メーカー休止のため、ご案内を休止させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いたします。

9294 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・ひき肉
 250g
880円
 (税込950円)

必要量だけ使えるよう、バラバラにほぐれた状態で冷凍しています。

112 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・ひき肉
ジャンボパック
 400g
1298円
 (税込1402円)

冷凍で60日
 お得なジャンボサイズ。

9300 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・小間切
 250g
980円
 (税込1058円)

炒め物等に。バラバラにほぐれていまずので、必要量だけ使えます。

113 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・小間切
ジャンボパック
 400g
1480円
 (税込1598円)

冷凍で60日
 お得なジャンボサイズ。

9317 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・バラスライス
 200g
899円
 (税込971円)

赤身と脂身のバランスが良く、旨味が強いです。(約2.2mm厚)

9324 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・バラ焼肉用
 200g
899円
 (税込971円)

厚めにスライスした、ジューシーなバラ肉です。(約3mm厚)

9331 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・モモスライス
 200g
858円
 (税込927円)

スライス面が大きいので、野菜の巻物などにも。(約2.2mm厚)

9348 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・ヒレ一口カツ用
 200g
1110円
 (税込1199円)

柔らかいヒレ肉を一口大にカットしました。

114 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・ロース
しゃぶしゃぶ用
 200g
1098円⇒1080円
 (税込1186円⇒1166円)

柔らかいロース肉を、薄くスライスしました。



9355 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・ロースしょうが焼用
 200g
999円
 (税込1079円)

タレが良くからむ、厚めのスライス(約5mm厚)

9362 知床興農ファーム **冷蔵**
興農豚・ローストンカツ用
 200g
1078円⇒1050円
 (税込1165円⇒1134円)

食べやすい厚さにカットしました。(100g×2枚)

9379 パパニューギニア海産 **冷蔵**
天然エビフライ(L)
 120g(約6尾)
980円
 (税込1058円)

原料は天然エビ、パン粉、小麦粉、水4種のみで、薬品・添加物は一切不使用の海老フライです。とことん手作りにこだわった天然エビフライです。
 <原材料>船凍天然エビ、小麦粉、パン粉、水

115 千葉産直サービス **冷蔵**
もち豚しゅうまい
 6個(180g)
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)、キャベツ(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))

9386 千葉産直サービス **冷蔵**
豚ニラ
まるっと餃子
 6個(168g)
611円
 (税込660円)

もち豚肉と、たっぷりの新鮮なニラ、キャベツなど7種の国産野菜の具材を国産の皮で包みました。素材の旨みが凝縮したニラまんじゅうです。<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)、長ネギ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、ごま油(国産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、オイスターソース(光食品)、にんにく(国産)、チキンエキス、コンブエキス、胡椒、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

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

【調理法】焼く
 <原材料>豚肉(千葉県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩、もち米(国産)、キャベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、長ネギ(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

9393 千葉産直サービス **冷蔵**
ふっくらチキンバーグ
 2個(160g)
540円
 (税込583円)

【調理法】ポイルまたは電子レンジ
 <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

117 千葉産直サービス **冷蔵**
手作り風鶏つくね
 150g
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ざ鶏と、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

9409 おへそ **冷蔵**
ミニピザ
マルゲリータ
 15cm
800円
 (税込864円)

市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ油のみで最低24時間以上発酵させたもちもち生地です。小麦粉は国産100%(広島産・九州産)。有機トマト、有機バジルペーストなど、トッピングも厳選しています。
 <原材料>生地(小麦粉(小麦:九州産)、全粒粉(小麦:広島産)、オリブ油、天日塩)、具(有機トマトピューレ漬け、ナチュラルチーズ(生乳:北海道)、オリブ油、有機バジルペースト、天日塩、胡椒)

118 おへそ **冷蔵**
ミニピザ
ホワイトソース&コーン
 15cm
980円
 (税込1058円)

市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ油のみで最低24時間以上発酵させたもちもち生地です。小麦粉は国産100%(広島産・九州産)。北海道産コーン・バター・チーズ、木次乳業の牛乳など、トッピングも厳選しています。<原材料>生地(小麦粉(小麦:九州産)、全粒粉(小麦:広島産)、オリブ油、天日塩)、具(ホワイトソース(生乳(島根県)、バター(北海道)、小麦粉(小麦:九州産))、ナチュラルチーズ(生乳:北海道)、コーン(北海道)、玉ねぎ(広島産)、オリブ油、胡椒、天日塩)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります

9416 シガポートリー **冷凍**
鶏水炊き用セット
 (2~3人前) **1150円**
 冷凍で60日 (税込1242円)
 鶏ガラスープ:340g、鶏もも肉:100g、
 鶏むね肉:100g、鶏団子:6個



ひと口サイズにカット済みの鶏もも肉・鶏むね肉と鶏団子の詰合せに、鶏ガラをじっくり煮込んだスープがセットになりました。お好みの味付けでお召し上がりください。
 <原材料>鶏ガラスープ、鶏もも肉、鶏むね肉、鶏団子(鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、長手、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、白だし、食塩、白こしょう)

119 シガポートリー **冷凍**
キャベツと 235g(固形量180g)
炒める鶏肉のタレ漬け
 冷凍で60日 **578円**
 ※価格改定 (税込624円)



鶏一番の皮なしむね肉をカットして、醤油ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。カットしたキャベツ200gと炒めて下さい。
 <原材料>鶏むね肉(愛知県・滋賀県)、焼肉たれ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにくパウダー)、発酵調味料、米味噌、米飴、醤油、澱粉

9423 シガポートリー **冷凍**
皮なし鶏むね肉 300g
唐揚げ用
698円
 (税込754円)



鶏一番のむね肉を唐揚げ用にカットしました。
 <原材料>鶏むね肉(愛知県・滋賀県)

120 シガポートリー **冷凍**
鶏むね挽肉 450g
1080円
 (税込1166円)
 ※価格改定



鶏一番のむね肉ミンチのお徳用サイズです。

9430 シガポートリー **冷凍**
鶏手羽元の甘煮
 370g(固形量280g) **785円**
 冷凍で180日 (税込848円)



鶏一番の手羽元をチュールリップにして米黒酢ベースの甘ダレを入れました。
 <原材料>鶏手羽元、砂糖、米黒酢、醤油(大豆、小麦:国産)、でん粉、生姜

121 シガポートリー **冷凍**
鶏ごぼうごはんの素
 (2合用) **554円**
 冷凍で60日 (税込598円)
 180g(固形量130g) ※価格改定



鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の細切れにごぼう・人参を加え、無添加調味液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼうごはんの素です。
 <原材料>鶏もも肉、鶏むね肉、醤油(大豆、小麦:国産)、砂糖、味醂、たまり醤油(大豆:国産)、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、昆布、煮干、椎茸、ごぼう、人参

9447 シガポートリー **冷凍**
チーズチキン 80g×3枚
ハンバーグ **620円**
 冷凍で60日 (税込670円)
 ※価格改定



いろいろつかえるチキンパティ。国産生乳使用のチーズでコクをだしています。
 <原材料>鶏肉、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、黒こしょう

122 シガポートリー **冷凍**
塩麹に漬け込んだ
チキンステーキ 115g×2枚
 冷凍で60日 **620円**
 (税込670円)
 ※価格改定



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麹に漬け込みました。優しい塩味のステーキです。
 <原材料>鶏むね肉、塩麹(米麹、食塩)

9454 シガポートリー **冷凍**
塩麹に漬け込んだ 115g×2枚
チキンステーキ(スパイス風味)
 冷凍で60日 **620円**
 (税込670円)
 ※価格改定



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麹に漬け込んだ後、オリジナルのスパイスをかけた。調味液(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)

123 シガポートリー **冷凍**
玄米衣の 200g
チキンカツ **530円**
 冷凍で60日 (税込572円)
 ※価格改定



鶏一番の皮なしむね肉をひとくちサイズにカットして、オリジナルの香辛料で味付けして玄米の衣をつけた、サクサク食感のグルテンフリーチキンカツです。
 <原材料>鶏むね肉(愛知県、滋賀県)、玄米(国産)、調合スパイス、加工うるち白米粉(国産)

9461 シガポートリー **冷凍**
手作りつくね串 30g×5本
(軟骨入り)定 **518円**
 冷凍で60日 (税込559円)



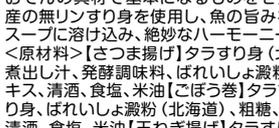
卵を使用しない軟骨の食感が感じられるつくね串です。軽く味付けしてあります。焼く、煮るなどしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。
 <原材料>鶏肉(愛知県産)、鶏軟骨(愛知県産)、玉ねぎ、山芋、調味液(たまり醤油(大豆を含む)、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油(大豆、小麦を含む)澱粉)、パン粉(小麦を含む)、こいくち醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、生姜、食塩

124 シガポートリー **冷凍**
生姜つみれ 220g
578円
 冷凍で60日 (税込624円)
 ※価格改定



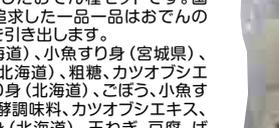
卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がりください。
 <原材料>鶏肉(愛知県・滋賀県)、パン粉(小麦:北海道)、やま芋、生姜、青ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペパー

9478 高橋徳治商店 **冷凍**
おでん種セット
 356g(7種13品) **1050円**
 冷凍で180日 (税込1134円)



おでんの具材で基本になるものをセットしたおでんセットです。国産の無リンすり身を使用し、魚の旨みを追求した一品一品はおでんのスープに溶け込み、絶妙なハーモニーを引き出します。
 <原材料>【さつま揚げ】タラすり身(北海道)、小魚すり身(宮城県)、煮出し汁、発酵調味料、ばれいしよ澱粉(北海道)、粗糖、カツオブシエキス、清酒、食塩、米油【ごぼう巻】タラすり身(北海道)、ごぼう、小魚すり身、ばれいしよ澱粉(北海道)、粗糖、発酵調味料、カツオブシエキス、清酒、食塩、米油【玉ねぎ揚げ】タラすり身(北海道)、玉ねぎ、豆腐、ばれいしよ澱粉(北海道)、米油、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、食塩【ぼたもち】タラすり身(北海道)、アブラツノザメ(日本)、小魚、煮出し汁、米油、ばれいしよ澱粉(北海道)、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、食塩【ソフトはんぺん】タラすり身(北海道)、卵白、煮出し汁、山芋おろし、ヨシキリザメ(日本)、ばれいしよ澱粉(北海道)、砂糖、米油、カツオブシエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁【白身つみれ】小魚すり身(宮城県)、タラすり身(北海道)、ばれいしよ澱粉(北海道)、発酵調味料、長ネギ、清酒、食塩、おろし生姜【小魚つみれ】タラすり身(北海道)、サンマすり身、サバすり身、キントすり身、小魚ホイ、煮出し汁、味噌、ばれいしよ澱粉(北海道)、長ネギ、生姜、発酵調味料、食塩

9485 高橋徳治商店 **冷凍**
ソフトはんぺん 188g(4枚)
520円
 冷凍で180日 (税込562円)



発泡剤・増粘多糖類を使用せず、卵白と山芋のみで発泡させました。一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱することで弾力のある柔らかさに仕上げられています。
 <原材料>タラすり身(助宗タラ:北海道)、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリザメ、ばれいしよ澱粉、砂糖、米油、カツオブシエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁

125 高橋徳治商店 **冷凍**
笹かまぼこ 5枚(115g)
 冷凍で180日 **430円⇒398円**
 (税込430円)



北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県産の笹かまぼこを焼き上げました。冷蔵庫で解凍または、皿に移し500W電子レンジで1分20秒加熱後、裏返して35秒加熱してください。
 <原材料>タラすり身(助宗タラ:北海道産)、砂糖、食塩)、小魚すり身、卵白、ばれいしよ澱粉(北海道)、砂糖、カツオブシエキス、発酵調味料、清酒、粗塩

9492 高橋徳治商店 **冷凍**
ごぼう揚げ 3個(120g)
 冷凍で180日 **428円**
 (税込462円)



味噌で漬け込んだごぼうと、助宗タラと小魚のすり身を混ぜ合わせ、米油でじっくりと揚げました。
 <原材料>ごぼう(国産)、タラすり身(北海道産)、小魚すり身(長崎県産)、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオブシエキス、食塩

126 高橋徳治商店 **冷凍**
おとうふ揚げ 5個(165g)
 冷凍で180日 **385円**
 (税込416円)



豆腐の風味と魚の旨味、どちらも味わえる人気の練物です。
 <原材料>魚肉(北海道産タラ)、豆腐(岩手県産大豆)、米油、馬鈴薯澱粉(北海道産)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス

9508 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ丸形 4個(180g)
 冷凍で180日 **450円**
 (税込486円)



助宗タラと小魚を練り合わせたさつま揚げ。小魚を合わせることで味に深みと旨みが出ました。
 <原材料>タラすり身(北海道産)、小魚すり身(宮城県産)、粗糖、発酵調味料、馬鈴薯澱粉(北海道産)、酒、カツオブシエキス、粗塩、食用米油

127 高橋徳治商店 **冷凍**
ささがきごぼう 120g
さつま揚げ
 冷凍で180日 **398円⇒369円**
 (税込398円)



北海道産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。
 <原材料>タラすり身(北海道産)、ごぼう(青森県産)、煮出し汁、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオブシエキス、食塩、食用米油

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります

9515 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・あわ 80g
535円
 (税込578円)
 冷蔵で1ヶ月
 小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、あわ

9522 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・ごま 80g
535円
 (税込578円)
 冷蔵で1ヶ月
 小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、黒ごまペースト

9539 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・よもぎ 80g
535円
 (税込578円)
 冷蔵で1ヶ月
 小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、よもぎ

9546 かこしま有機生産組合 **常温**
有機米のおかゆ 80g
5ヶ月期
389円
 (税込420円)
 12ヶ月
 農薬・化学肥料を使わずに栽培した有機米を、とろとろ滑らかに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。初めての離乳食に!
 <原材料>有機米(鹿児島県)

9553 かこしま有機生産組合 **常温**
有機野菜のおかゆ 80g
7ヶ月期
417円
 (税込450円)
 12ヶ月
 農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜を、調味料は使わずに仕上げました。自然なやさしい味わいです。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機玉ねぎ(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)

9560 かこしま有機生産組合 **常温**
有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g
7ヶ月期
417円
 (税込450円)
 12ヶ月
 農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機かぼちゃを使って味噌味に仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機かぼちゃ(鹿児島県)、有機みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

9577 かこしま有機生産組合 **常温**
鶏と有機野菜のおかゆ 100g
9ヶ月期
417円
 (税込450円)
 12ヶ月
 農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミンチをプラス。調味料を使わずに仕上げました。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)、赤地鶏むね肉ミンチ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)

9584 かこしま有機生産組合 **常温**
しらすと有機野菜のおかゆ 100g
12ヶ月期
417円
 (税込450円)
 12ヶ月
 農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(鹿児島県)、有機ごぼう(鹿児島県)、しらす干し(鹿児島県)、ひじき(長崎県)

128 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)
 冷蔵で24ヶ月
 農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひとときわ甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。
 <原材料>有機スイートコーン(スペイン産)

9591 ムソー **冷凍**
オーガニックいんげん 250g
370円
 (税込400円)
 冷蔵で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)

9607 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)
 冷蔵で24ヶ月
 農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にしております。
 <原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

129 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)
 冷蔵で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)、有機ブドウ糖(ベルギー)

9614 ムソー **冷凍**
オーガニックかぼちゃ 400g
580円
 (税込626円)
 冷蔵で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)

130 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ
マンゴー 200g
480円
 (税込518円)
 冷蔵で24ヶ月
 酸味が少なくコクのある甘味と、舌触りがなめらかでとろけるような食感が特徴のタイ産有機マンゴーです。
 <原材料>有機マンゴー(タイ産)

9621 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ
パイナップル 200g
520円
 (税込562円)
 冷蔵で24ヶ月
 ジューシーな果汁と甘味が特徴のタイ産有機パイナップルです。
 <原材料>有機パイナップル(タイ産)

131 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ
ストロベリー 200g
480円
 (税込518円)
 冷蔵で24ヶ月
 トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実を旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)

9638 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ
ブルーベリー 150g
570円
 (税込616円)
 冷蔵で24ヶ月
 カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
 <原材料>有機ブルーベリー(カナダ産)

132 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ
ラズベリー 150g
690円
 (税込745円)
 冷蔵で24ヶ月
 香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。
 <原材料>有機ラズベリー(セルビア産)

9645 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツ
ミックスベリー 200g
660円
 (税込713円)
 冷蔵で24ヶ月
 色鮮やかで香りと甘みの強いベリー3種をミックスしました。
 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)

素材の味を活かした粉末タイプのだし素です。

133 純正食品マルシマ **常温**
昆布と野菜のだし 5g×12
720円
 (税込778円)
 常温で1年
 動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産大根を「特殊製法」で焼き、素材のコクと旨味を引き出しただしです。
 <原材料>昆布(北海道)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖

9652 純正食品マルシマ **常温**
しっとりふりかけ・梅ひじき 40g
406円
 (税込438円)
 常温で6ヶ月
 カリカリの梅の歯応えと、やわらかいひじきの食感が楽しい、梅の香りが広がるふりかけ。
 <原材料>ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、調味梅漬、食塩、粗糖、赤しそ梅酢漬、本みりん、昆布粉末、発酵調味料、梅肉、梅酢

9669 純正食品マルシマ **常温**
十穀元気 25g×6パック
570円
 (税込616円)
 常温で1年
 良質の植物性たんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富な国産の雑穀。
 <原材料>胚芽押し麦、もちぎび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、もち麦、ハトムギ、ひえ

9676 純正食品マルシマ **常温**
国産生姜粉末 25g
550円
 (税込595円)
 常温で1年
 高知県を中心とした国産の生姜を使用。風味をそのままに乾燥し、粉末にしました。
 <原材料>生姜(高知県・九州産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります

9683 まんがら農場 **常温**
自然農法 古代の香り 300g
 (無農薬無肥料栽培古代米)
1080円
 (税込1166円)



愛媛県高嶺山系の豊かな水に恵まれた美しい棚田で、農薬・肥料に頼らず、米本来のチカラで育った元気いっぱい古代米です。
 <原材料>黒米、香り米、赤米、みどり米

134 金沢大地 **常温**
オーガニックわたしのぬか床 1kg
1500円
 (税込1620円)



製造日より1年
 塩加減、水加減など不要で、届いたその日から使える簡単ぬか漬けキット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけで、ヘルシーなぬか漬けが食べられます。説明書もついています。
 <原材料>有機ぬか(有機玄米:国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)

9690 金沢大地 **常温**
オーガニックわたしのぬか床 1kg
1400円
 (税込1512円)



製造日より1年
 お気に入りの容器で漬けたい方やリピーターの方に。
 <原材料>有機ぬか(有機玄米:国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)

135 金沢大地 **常温**
オーガニックわたしのぬか床 240g
460円
 (税込497円)



製造日より1年
 ぬか床のメンテナンス用に、ぬか床の量が少なくなったり、水分が多くなったり、ツンとした臭いがしたら、たしめかを加えてメンテナンスしてください。塩分量はお好みで調節できます。<原材料>有機ぬか(有機玄米:国産)

9706 海の精 **冷蔵**
しょうが紅梅漬 100g
510円
 (税込551円)



冷蔵で10ヶ月
 シソたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬け込んだ、酸味のきいた紅しょうが。
 <原材料>しょうが、梅酢

9713 海の精 **冷蔵**
福神漬 80g
565円
 (税込610円)



開封前7ヶ月
 着色料不使用ですので、一般市販品のように赤くありません。添加物も使用していないのでお子様も安心して食べられます。
 <原材料>有機大根、有機なす、有機きゅうり、有機しょうが、ごま、干しいただけ、昆布、有機しよゆ、三河みりん、梅酢、食塩

136 三里塚物産 **冷蔵**
らっきょう田舎漬 100g
625円
 (税込675円)



冷蔵で5ヶ月
 農業不使用栽培のらっきょうを、じっくり発酵させました。保存料など一切不使用。
 <原材料>農業不使用栽培らっきょう(千葉県産)、醸造酢、三温糖、天日塩

9720 三里塚物産 **常温**
しそジュース 210g
525円
 (税込567円)



冷蔵所で10ヶ月
 しそのポリフェノールやミネラル、酢のクエン酸で疲れ知らずの元気な体に。花粉の季節にも。お好みで薄めてお飲みください。
 <原材料>農業不使用栽培しそ(千葉県産)、粗糖、純米酢

おすすめ
 ゆずの爽やかな香り、たっぷりとした酸味が鶏がらスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わいを、お楽しみいただけます。



鍋の素
 水を加える 濃縮タイプ

おすすめ
塩レモン鍋の素



おすすめ
ごま鍋の素



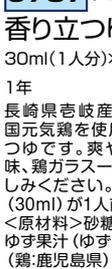
おすすめ
豆乳鍋の素



おすすめ
カレー鍋の素

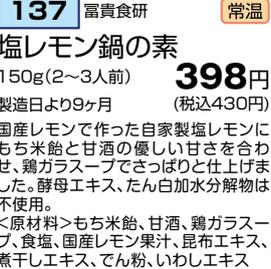


9737 チョーコー **常温**
香り立つゆず鍋つゆ
 30ml(1人分)×4袋 **400円**
 (税込432円)



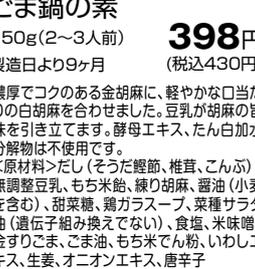
1年
 長崎県杵岐産ゆずと鹿児島県産南国元氣鶏を使用した濃縮タイプの鍋つゆです。爽やかなゆずの香りと酸味、鶏ガラスープの旨みとコクをお楽しみください。【水200mlに本品1袋(30ml)が1人前です】
 <原材料>砂糖、うすくち醤油、食塩、ゆず果汁(ゆず:長崎県)、チキンスープ(鶏:鹿児島県)、醸造酢、魚介エキス

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



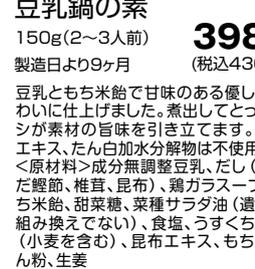
製造日より9ヶ月
 国産レモンで作った自家製塩レモンにもち米飴と甘酒の優しい甘さを含ませ、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
 <原材料>もち米飴、甘酒、鶏ガラスープ、食塩、国産レモン果汁、昆布エキス、煮干しエキス、でん粉、いわしエキス

9744 富貴食研 **常温**
ごま鍋の素
 150g(2~3人前) **398円**
 (税込430円)



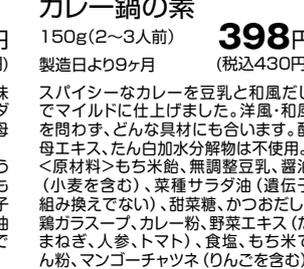
製造日より9ヶ月
 濃厚でコクのある金胡麻に、軽やかな口当たりの白胡麻を含ませました。豆乳が胡麻の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用です。
 <原材料>だし(そうだ鰹節、椎茸、こんぶ)、無調整豆乳、もち米飴、練り胡麻、醤油(小麦を含む)、甜菜糖、鶏ガラスープ、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、米味噌、金すりごま、ごま油、もち米でん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子

138 富貴食研 **常温**
豆乳鍋の素
 150g(2~3人前) **398円**
 (税込430円)



製造日より9ヶ月
 豆乳ともち米飴で甘味のある優しい味わいに仕上げました。煮出してとったダシが素材の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
 <原材料>成分無調整豆乳、だし(そうだ鰹節、椎茸、昆布)、鶏ガラスープ、もち米飴、甜菜糖、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、うすくち醤油(小麦を含む)、昆布エキス、もち米でん粉、生姜

9751 富貴食研 **常温**
カレー鍋の素
 150g(2~3人前) **398円**
 (税込430円)



製造日より9ヶ月
 スパイスなカレーを豆乳と和風だしでマイルドに仕上げました。洋風・和風を問わず、どんな具材にも合います。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。
 <原材料>もち米飴、無調整豆乳、醤油(小麦を含む)、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、甜菜糖、かつおだし、鶏ガラスープ、カレー粉、野菜エキス(たまねぎ、人参、トマト)、食塩、もち米でん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)

9768 ケンショー **常温**
減塩トマトケチャップ 380g
 常温で2年 **510円**
 (税込551円)



イタリア産有機トマトの甘味をいかした、昔懐かしい味。市販品と比べ、食塩相当量を60%カット。
 <原材料>有機トマト(イタリア産)、黄双糖(鹿児島県産)、米酢(兵庫県産)、玉ねぎ・にんにく(高知県産契約栽培)、天日塩、香辛料

139 ケンショー **常温**
中濃ソース 300ml
 常温で2年 **520円**
 (税込562円)



高知県産契約栽培の野菜を中心に、室戸沖の海洋深層水で仕込みました。やや甘口でマイルドな仕上がりに。
 <原材料>トマト(高知県産)、りんご(長野県産)、玉ねぎ、温州みかん(高知県産)、デーツ(中近東諸国)、にんにく(高知県産)、砂糖(鹿児島県・タイ産)、海洋深層水、米酢(兵庫県産)、天日塩、米発酵調味料、小麦でん粉(石川県産)、香辛料、昆布だし・鰹だし(愛媛県産)

9775 角谷文治郎商店 **常温**
有機三州みりん 500ml
 常温で1年 **1840円**
 (税込2024円)



有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇な甘みと深い味わいの本みりん。
 <原材料>有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)

140 仁井田本家 **常温**
旬味 720ml
1500円
 (税込1650円)



農業・化学肥料不使用、自然栽培酒米使用。素材の味を最大限に引き出す、旨味の強い料理酒。
 <原材料>米、米麹

9782 アルマテラ **常温**
有機アガベシロップ 330g
GOLD 600円
 (税込648円)



製造から18ヶ月
 自然な上品な甘さで後口もスッキリしており、どんな料理にも砂糖の代わりにお使いいただけます。GI値が21と砂糖・ハチミツの約1/3と低く、血糖値を気にされているにもお奨めです。
 <原材料>有機ブルーアガベ(メキシコ)

9799 アンナブルナ **常温**
カレー四重奏/野菜カレー粉 16g×2袋 **400円**
 (税込432円)



常温で6ヶ月
 野菜の甘味が加わることで、よりスパイシーに香り高く。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9805 アンナブルナ **常温**
カレー四重奏/ビーフカレー粉 18g×2袋 **400円**
 (税込432円)



常温で6ヶ月
 非常にスパイシーで、牛肉の旨味を引き立てます。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9812 アンナブルナ **常温**
カレー四重奏/チキンカレー粉 18g×2袋 **400円**
 (税込432円)



常温で6ヶ月
 鶏肉に良く合う、奥深い味わいのブレンド。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9829 アンナブルナ **常温**
カレー四重奏/シーフードカレー粉 14g×2袋 **400円**
 (税込432円)



常温で6ヶ月
 シーフードの風味と合わせることでより香り高くなります。
 <原材料>ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

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2/24~2/27なります

141 よつ葉乳業 **冷蔵**
パンに美味しい
よつ葉バター 100g
339円
(税込366円)
冷蔵で180日



北海道の良質な生乳で作ったよつ葉バターに空気を含ませ、従来品より柔らかく仕上げました。
<原材料>生乳、食塩

9836 よつ葉乳業 **冷蔵**
パンに美味しい
発酵バター 100g
367円
(税込396円)
冷蔵で180日



欧米では主流の発酵バターは、程よい発酵臭と後に残るさわやかな酸味が特徴です。
<原材料>生乳、食塩

142 よつ葉乳業 **冷蔵**
無塩バター
【数量限定】 150g
430円
(税込464円)
冷蔵で6ヶ月



塩分を控えたい方や、お菓子作りに。牛乳の香りが広がる、コクのあるバターです。
<原材料>生乳

9843 よつ葉乳業 **冷蔵**
スキムミルク 150g
284円
(税込307円)
365日



製菓・製パン、お料理等に幅広くご使用できます。
低脂肪でカルシウム・たんぱく質たっぷりな北海道産スキムミルクです。
<原材料>生乳(北海道産)

143 よつ葉乳業 **冷蔵**
カマンベールチーズ 90g
500円
(税込540円)
冷蔵で6ヶ月



上品で深い味わいの白カビチーズ。生乳の豊かな香りが広がり、クセがなく食べやすいです。
<原材料>生乳、食塩

9850 よつ葉乳業 **冷蔵**
スライスCHEDDARチーズ 4枚入(100g)
435円
(税込470円)
冷蔵で90日



コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるCHEDDARチーズを、使いやすいスライスにしました。ボリュームのある厚切りタイプなので、風味豊かなCHEDDARチーズの味わいを、しっかりお楽しみいただけます。
<原材料>生乳、食塩

9867 桜井食品 **常温**
お米を使った天ぷら粉 200g
350円
(税込378円)
常温で12ヶ月



小麦粉や卵を使用していない、米粉で作った天ぷら粉。サクサク、カラッと揚がります。
<原材料>米粉(岐阜県産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、有機チキビー豆粉末(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)

144 桜井食品 **常温**
お米を使ったお好み焼粉 200g
400円
(税込432円)
常温で12ヶ月



米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用です。お好みで卵を加えて下さい。
<原材料>米粉(国内産)、有機チキビー豆粉末(アメリカ産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

9874 桜井食品 **常温**
オーガニックお菓子を
作るお米の粉 250g
750円
(税込810円)
常温で6ヶ月



有機米を細かく製粉した、製菓用の米粉。お菓子作りの他、天ぷらの衣などのお料理にも。
<原材料>有機うるち米(国産)

145 小正醸造 **常温**
特製 玄米焼酎 1800ml
35度 **4042円**
(税込4446円)

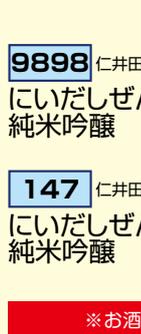


南さつま産の玄米を原料とし、焼酎の原点とも言える本格焼酎です。一味ちがうコクのある果実酒に仕上がります。アルコール度数:35%
<原材料>玄米、米麴

仁井田本家は農業や化学肥料を一切使わない自然米で仕込んだ酒造りを行っています。蔵のある福島県郡山市田村町金沢は、字のごとく田んぼの町。金沢という地名は、一説には稲穂が金色に輝いて見えたことが由来だと言われています。さらに中硬水と軟水の2種類の天然水が採取できる珍しい土地でもありました。しかし、慣行栽培が土壌や生態系に与える影響は非常に大きいもの。この豊かな自然の循環を守っていくための最初の一步として、2003年から自分たちで自然栽培の米づくりを始めました。

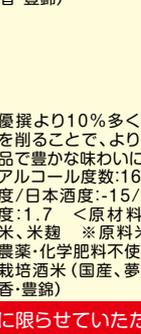
自然米の旨み、甘みを最大限に引き出した濃醇甘口の純米原酒と緻密で滑らかな甘みと奥深い旨みの純米吟醸酒です。

9881 仁井田本家 **常温**
にいだしぜんしゅ 720ml
純米原酒 **1750円**
(税込1925円)



熟成した旨味と甘みがあり、濃厚な味わいの純米原酒。アルコール度数:17.3度/日本酒度:-15/酸度:1.6 <原材料>米、米麴 ※原料米:農業・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)

146 仁井田本家 **常温**
にいだしぜんしゅ 1800ml
純米原酒 **3300円**
(税込3630円)



優撰より10%多く米を削ることで、より上品で豊かな味わいに。アルコール度数:16.8度/日本酒度:-15/酸度:1.7 <原材料>米、米麴 ※原料米:農業・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)

9904 井筒ワイン **冷蔵**
井筒ワイン・赤 720ml
(甘口) **1360円**
(税込1496円)



赤としてはまれな、甘味を残した口当たりが特徴です。
<原材料>ぶどう(長野県産コンコード種) <アルコール度数>14%未満

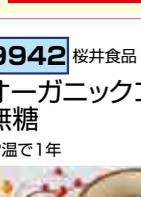
9911 井筒ワイン **冷蔵**
井筒ワイン・白 720ml
(辛口) **1360円**
(税込1496円)



果実の香りや味わいの特徴が明確に伝わる、酸味を抑えた辛口。
<原材料>ぶどう(長野県産ナイアガラ種) <アルコール度数>14%未満

蔵人総出で夏は米づくりを、冬は自分たちの米で自然酒造りを行っています。農作業が始まるのは毎年4月。田んぼに水を張れるように畦の亀裂や穴を修繕する「くろぬり」や堀の掃除をし、5月下旬からはハウスで育てた苗の田植えを行います。雑草が生えにくくなるようにわざと水田の水位を維持するなどの自然栽培ならではの工夫を施し、9月下旬から10月上旬にかけて刈り取りを済ませます。そして来年のために種籾を確保し、稲葉・初穀・畔の草などの田んぼから採れた物だけを栄養として田んぼに還元してあげる。米づくりには八十八もの手間がかかると言われるように、仁井田本家では人の手で自然に沿った米づくりを毎年続けています。

9898 仁井田本家 **常温**
にいだしぜんしゅ 720ml
純米吟醸 **2000円**
(税込2200円)



優撰より10%多く米を削ることで、より上品で豊かな味わいに。アルコール度数:16.8度/日本酒度:-15/酸度:1.7 <原材料>米、米麴 ※原料米:農業・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)

147 仁井田本家 **常温**
にいだしぜんしゅ 1800ml
純米吟醸 **3800円**
(税込4180円)



優撰より10%多く米を削ることで、より上品で豊かな味わいに。アルコール度数:16.8度/日本酒度:-15/酸度:1.7 <原材料>米、米麴 ※原料米:農業・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

9935 アンナブルナ **常温**
無漂白
コーヒーフィルター 40枚(2~4人用)
冷蔵で1年 **280円**
(税込308円)



無漂白のコーヒーフィルター。40枚入り。2~4人用。冷蔵で1年保存可能。
(税込308円)

9928 アンナブルナ **冷蔵**
ブレンドコーヒー/豆 200g
冷蔵で1年 **1280円**
(税込1382円)



酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。
<原材料>有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

9942 桜井食品 **常温**
オーガニックココア・ 100g
無糖 **650円**
(税込702円)
常温で1年



安心して飲みたいだけのオーガニックココア。お菓子作りやカレーの隠し味にも。
<原材料>有機ココアパウダー(ペルー産)

9959 中井製茶場 **常温**
和三盆ティー (グリーンティ) 100g
常温で1年 **950円**
(税込1026円)
在庫限り



京都府産有機宇治抹茶と徳島県産の阿波和三盆を使用しました。お手前にも使える程の高級抹茶と和三盆糖のグリーンティは、上品でまるやかな甘みの中に程よい渋みとコクが楽しめる逸品です。
<原材料>有機緑茶(京都府)、和三盆(徳島県)

149 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500mlx6
500ml6本 **1200円**
(税込1296円)
常温で1年(開封前)



大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出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

148 アンナブルナ **冷蔵**
ブレンドコーヒー/粉 200g
冷蔵で1年 **1280円**
(税込1382円)

酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。
<原材料>有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。
<原材料>有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

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

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

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります

9973 セーフティファーム88 常温
粉末茶入り玄米茶 200g
 300日 **680円**
 (税込734円)
 秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日差しをいっぱい浴びて栄養分たっぷりの秋番茶と、深い味わいの粉末茶に玄米の香ばしさが絶妙にマッチしたすっきりとした口当たりの風味豊かなお茶です。<原材料>有機緑茶、玄米、有機粉末緑茶

9980 セーフティファーム88 常温
有機茶粉末 0.5g×20本
スティック詰合せ 660円
 300日 (税込713円)
 カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本・計20本入です。<原材料>有機緑茶、有機紅茶、有機大麦、有機玄米

9997 セーフティファーム88 常温
水出し有機玄米茶 80g
ティーバッグ 862円
 300日 (税込930円)
 柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとゴクゴク飲める味に仕上げました。便利なティーバッグタイプです。<原材料>有機緑茶、有機米

8358 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g
1294円
 300日 (税込1398円)
 一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。<原材料>有機緑茶

8365 セーフティファーム88 常温
ひととき 100g
798円
 300日 (税込862円)
 一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香気です。ホットするひとときを満喫してください。<原材料>有機緑茶

8372 セーフティファーム88 常温
かりがね 100g
738円
 300日 (税込798円)
 一番茶の茎の部分を選別し仕上げたお茶です。若々しい爽やかな風味が特徴でサッパリした喉ごしが楽しめます。<原材料>有機緑茶

8389 セーフティファーム88 常温
特上青柳茶 200g
785円
 300日 (税込847円)
 柳茶とは一番茶芽の収穫の後に残った部分を再度刈り取ったお茶です。見た目は荒いですがサッパリとしていて後味もすっきりしています。<原材料>有機緑茶

8396 セーフティファーム88 常温
玉心 50g
1157円
 300日 (税込1250円)
 「くつろぎ」の微粉末茶。香り高く上品な味わいです。<原材料>有機緑茶

8402 セーフティファーム88 常温
芳緑 50g
985円
 300日 (税込1063円)
 「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にとる事ができます。<原材料>有機緑茶

8419 セーフティファーム88 常温
秋水 50g
554円
 300日 (税込598円)
 夏の日差しをいっぱいあびた茶葉を微粉末にしたお茶です。ごくごく飲んであきのこない味わいです。料理やお菓子作りにもどうぞ。<原材料>有機緑茶

8426 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉<抹茶> 75g
540円
 常温で10ヶ月 (税込583円)
 ※価格改定
 味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機抹茶

8433 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉<ココア> 75g
295円
 常温で1年 (税込319円)
 味わい深い有機きな粉にホッとする香りの有機ココアをリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機ココアパウダー

8440 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉<黒ごま> 75g
295円
 常温で1年 (税込319円)
 味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機黒ごま

8457 マルシマ 常温
朝のアップルホットジンジャー 12g×3
425円
 1年半 (税込459円)
 国産の有機栽培生姜を丸ごとすりおろして、有機肥料を使って育てた広島県産りんごの粉末、有機シナモン粉末、節運根粉末を加えました。<原材料>粗糖(鹿児島県)、りんご粉末(広島県)、食塩、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節運根粉末

8464 マルシマ 常温
昼のレモン&ジンジャーチャイ 12g×3
425円
 1年半 (税込459円)
 ホットミルクに溶くと、スパイスの深い香り漂う本格的なチャイを楽しむことができます。紅茶、カルダモン、クローブ、シナモンの香り、有機黒糖のやさしい甘さで、昼のホットとひとときに。<原材料>粗糖(鹿児島県)、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機シナモンパウダー、本葛粉、紅茶粉末、カルダモン粉末、クローブ粉末、有機黒糖、レモン粉末(広島県)、有機生姜粉末

8471 マルシマ 常温
夜のハーバルホットジンジャー 11g×3
425円
 1年半 (税込459円)
 広島県産はちみつ、ラベンダーを使用。カモミール、ローズヒップ、花梨の粉末を加え、安らく香りとやさしい味わいを実現しました。ノンカフェインなので、おやすみ前の癒しの一杯にも。<原材料>粗糖(鹿児島県)、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、カモミール粉末、ローズヒップパウダー、本葛粉、はちみつパウダー、レモン粉末、有機シナモンパウダー、花梨粉末、有機生姜粉末、ラベンダー粉末

8488 三里塚物産 常温
落花生・むき実り 180g
1468円
 常温で2ヶ月 (税込1585円)
 農薬・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生を食べやすいむき実にして、シママースでうす塩味に煎り上げました。<原材料>農薬不使用栽培落花生(千葉県産)、シママース

150 三里塚物産 常温
落花生・煎りざや 180g
1400円
 常温で2ヶ月 (税込1512円)
 農薬・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生を煎りたてでパックしました。<原材料>農薬不使用栽培落花生(千葉県産)

◎ご案内休止のお知らせ
 三里塚物産
農薬不使用栽培「ピーナツペースト」
 1・2月はメーカー休止のため、ご案内を休止させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いたします。

153 マルシマ 常温
ひとくちきなこようかん 52g
260円
 常温で1年 (税込281円)
 国産有機きな粉、豆の風味が強く残った北海道産白いんげん豆、北海道産てん菜糖を使用しました。京都の老舗あんこ屋とコラボレートによる、京風浅焼りて後味すっきりひとくちサイズ羊羹です。<原材料>砂糖(てんさい糖(北海道)、白生あん(白いんげん豆(北海道)、有機きな粉(大豆を含む)、寒天

8532 マルシマ 常温
ひねくれきなこ 96g(12本)
310円
 常温120日 (税込335円)
 北海道産の有機大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきな粉と、北海道産のてんさい糖をたっぷり練り込みました。やさしい甘さとしっとりとした食感がクセになります。<原材料>有機きな粉(有機大豆・北海道)、水飴、てんさい糖(北海道)

154 ノースカラース 常温
オーガニック小麦の蜂蜜カステラ 5個
620円
 常温で60日 (税込670円)
 オーガニックの小麦で作るカステラ。卵をふだんに使ったフワフワの食感と、はちみつのはちみつやさしい甘さが広がります。<原材料>鶏卵(国産)、てんさい糖(北海道)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、水あめ(さつま芋:鹿児島県)、はちみつ

8549 ノースカラース 常温
オーガニック小麦のどらやき 1個
195円
 常温で60日 (税込211円)
 オーガニック小麦で作った生地に、北海道産大豆をふくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。<原材料>つぶ餡(砂糖、小豆(北海道)、水あめ、寒天)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、てんさい糖(北海道)、鶏卵(国産)/膨張剤(重曹)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります

155 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう 45g
きな粉 **350円**
(税込378円)
製造日より6ヶ月



国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。きな粉には北海道産有機大豆を使用しています。
<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、粗糖、卵、米油、有機きな粉、糖蜜

8556 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう 45g
生姜 **350円**
(税込378円)
製造日より6ヶ月



国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。高知県産しょうがを使用し、香り高くしつかりした風味に仕上がっています。
<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、粗糖、米油、生姜粉末、糖蜜

8563 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう 45g
しょうゆ **350円**
(税込378円)
製造日より6ヶ月



国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。杉桶仕込みの天然醸造醤油を使用し、豊かで深い味わいです。
<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、醤油、粗糖、米油、糖蜜

8495 bjornsted 常温
オーガニック
チョコレート・カプチーノ 100g
778円
(税込840円)
18ヶ月



メーカー在庫限り

151 bjornsted 常温
オーガニックチョコレート 80g
ソルティキャラメル **778円**
(税込840円)
18ヶ月



メーカー在庫限り

8501 bjornsted 常温
オーガニックチョコレート・80g
ホワイトバナナ **778円**
(税込840円)
16ヶ月



メーカー在庫限り

152 iChoc 常温
オーガニックチョコレート 80g
プレーン(クラシック) **647円**
(税込699円)
16ヶ月



メーカー在庫限り

8518 iChoc 常温
オーガニックチョコレート 80g
スーパーナッツ **647円**
(税込699円)
14ヶ月



メーカー在庫限り

8525 iChoc 常温
オーガニックチョコレート 80g
チョコクッキー **647円**
(税込699円)
16ヶ月



メーカー在庫限り

◎ご案内終了のお知らせ

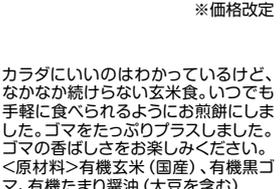
bjornsted
オーガニックチョコレートダーク85%
オーガニックチョコレートダーク70%
オーガニックチョコレートミルク
iChoc
オーガニックチョコレート ソルティ
プレッツェル
今季終売のため、ご案内を終了させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いたします。

156 アリモト 常温
有機玄米プラス
黒胡麻定 **280円**
常温で180日
※価格改定



カラダにいいのはわかってはいるけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。ゴマをたっぷりプラスしました。ゴマの香ばしさを楽しくください。
<原材料>有機玄米(国産)、有機黒ゴマ、有機たまり醤油(大豆を含む)

8570 アリモト 常温
有機玄米プラス
キヌア&チアシード **280円**
常温で180日
※価格改定(税込302円)



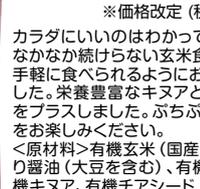
カラダにいいのはわかってはいるけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。栄養豊富なキヌアとチアシードをプラスしました。ふちぶちした食感を楽しくください。
<原材料>有機玄米(国産)、有機たまり醤油(大豆を含む)、有機キヌア、有機チアシード

8587 アリモト 常温
有機玄米プラス
めかぶ定 **280円**
常温で180日
※価格改定



カラダにいいのはわかってはいるけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。海が香るめかぶをプラスしました。ふわっとするめかぶの風味をお楽しみください。
<原材料>有機玄米(国産)、有機黒胡麻、有機たまり醤油(大豆を含む)、めかぶ

157 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・
ココアマール **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



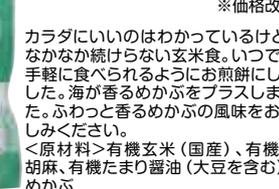
やさしい甘味とオーガニックココアのほろ苦さがマッチした、人気のクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、鶏卵、粗製三温糖、三温糖、オーガニックココア

8594 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・
沖縄黒糖 **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



黒糖独特の甘味と、トッピングの黒糖カリッとしました食感がクセになります。
<原材料>小麦粉(国産)、沖縄黒糖、バター、鶏卵

158 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・
セサミスティック **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



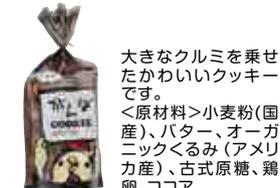
ごまの風味が香ばしい、甘いものが苦手な人にもおすすめのスティック型のクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、甜菜糖、バター、鶏卵、有機白・黒ごま(中国産)

8600 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・
ウォールナッツレーズン **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



オーガニックくるみとレーズンのカントリー風クッキーです。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、オーガニックくるみ(アメリカ産)、古式原糖、全粒粉、レーズン(アメリカ産)、鶏卵、りんごジュース

8617 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・
るみ **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



大きなクルミを乗せたかわいいうっきーです。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、オーガニックくるみ(アメリカ産)、古式原糖、鶏卵、ココア

159 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・
チョコチップ **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



オーガニックビターチョコの食感が楽しいクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、チョコチップ、鶏卵

8624 がんばカンパニー 常温
ビスコッティ **430円**
常温で3ヶ月
(税込464円)



カリカリと硬い食感が特徴のビスコッティ。プレーンです。
<原材料>小麦粉(国産)、きび砂糖、鶏卵、有機栽培オースターアモンド(イタリア産)、バター

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります



160 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・
バニラ 120ml
365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月

たっぷり有精卵黄を使用したなめらかなアイスクリーム。天然バニラ香料を使用し、お口に広がる豊かな香りをお楽しみ頂けます。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、有精卵黄、天然バニラ香料

8631 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・
ビターチョコ 120ml
365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月

カカオの香りがお口いっぱいに広がる、甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ココア、有精卵黄、香料

161 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・抹茶小豆 120ml
365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月

少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷり散りばめられた国産あずき「大納言」の甘さがお楽しみ頂けます。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆(国産)、有精卵黄、抹茶

8648 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・イチゴ 120ml
365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月

なめらかなクリームとみずみずしい果肉をいっぱい残した新鮮いちごのプレミアムアイスクリーム。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、ビートグラニュー糖、イチゴ果肉・果汁(国産)、有精卵黄

8655 木次乳業 **冷凍**
VANAGA・ブルーベリー 120ml
365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月

濃厚でなめらかな口当たりのクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、生乳、ブルーベリー果肉・果汁、有精卵黄

162 井村屋 **冷凍**
オーガニックあずきバー 6本
6本入り **600円**
※価格改定 (税込648円)

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

8662 睦物産 **常温**
ユーカリプタス
エッセンシャルオイル 100ml
7600円
(税込8360円)

除菌や消臭、アレルギー対策に。鼻づまりの解消にも役立ちます。
<原材料>ユーカリプタスオイル、LPG

8679 睦物産 **常温**
ユーカリプタス
スプレー 300ml
5100円
(税込5610円)

除菌や消臭、防虫、防カビに。靴箱や押し入れにシュッとひと吹き。
<原材料>ユーカリプタスオイル、LPG

染めるたびに
艶やかな髪へ
ヘナの白髪染め
ナイアード

8693 ナイアード **常温**
ヘナ100%
赤茶系 100g
1000円
(税込1100円)
常温で1年

100%植物性の白髪染めです。白髪を赤茶系の色に染め上げます。トリートメント効果もあり、生え際をふんわりボリュームのある艶やかなスタイルに仕上げます。
<原材料>ヘナ

8709 ナイアード **常温**
ヘナ+10種のハーブ
赤茶系 100g
1200円
(税込1320円)
常温で1年

白髪が赤茶系に染まるヘナ+ハーブ。髪や頭皮に良いとされ、長く親しまれてきたハーブ7種類を厳選し、ヘナに加工しました。高いトリートメント効果が実感できるレシピです。髪の傷みが気になる方にも。
<原材料>ヘナ、アンマロク果実、アカシアコンシナ果実、タカサプロウ菓、セイタカミロラン果実、アセンヤクノキガム、フソウウゲ花、カンゾウ根

8716 ナイアード **常温**
ヘナ+木藍
黒茶系 100g
1500円
(税込1650円)
常温で1年

ヘナにハーブと木藍を加えた、白髪を落ち着きのある黒茶系の髪色に染め上げる植物性の白髪染めです。ハーブを配合することでトリートメント効果を高めました。
<原材料>ナンパンアイ葉(木藍)、ヘナ、アンマロク果実、アカシアコンシナ果実、タカサプロウ菓、セイタカミロラン果実、アセンヤクノキガム、フソウウゲ花、カンゾウ根

8686 睦物産 **常温**
ユーカリプタス
石けん 100g
1950円
(税込2145円)

天然素材100%の石けんに、ユーカリプタスオイルを配合しました。
<原材料>石けん素地、ユーカリ油



8723 ZIRA JAPAN **常温**
有機酵素
錠剤 90粒(約1ヶ月分)
3980円
(税込4298円)
製造より3年

32種類の国産有機野菜と国産有機生果物を皮・種ごと約2年間じっくり発酵熟成しました。旬の時期に収穫し、1種類につき1樽ずつ個別に発酵しています。
<原材料>有機明日葉末、有機植物発酵エキス末、有機アガベインリン、有機大麦若葉粉末

【お召上がり方】
1日2~3粒を目安に、水またはぬるま湯でお飲みください。

8730 ZIRA JAPAN **常温**
有機酵素
ペースト 180g(約2ヶ月分)
9800円
(税込10584円)
製造より3年

発酵エキスをそのまま取り入れたい方
【お召上がり方】
起床後または就寝前に1日3gを目安にお召上がりください。

原材料は有機植物発酵エキス、有機ブルーネエキスと有機アガベインリンのみの完全無添加。オーガニック原材料100%で非加熱タイプの身体に優しい有機酵素ペーストです。
<原材料>有機植物発酵エキス、有機ブルーネエキス、有機アガベインリン

8747 ZIRA JAPAN **常温**
有機植物
発酵エキス 500ml(約1ヶ月分)
13500円
(税込14580円)
製造より2年

発酵ドリテックで
ファースティングしたい方
【お召上がり方】
1日15mlを原液で、又は2~3倍の水、ぬるま湯、炭酸水でお飲みください。また15mlを500mlの水などに希釈し、1日かけてお飲みください。

有機植物発酵エキス以外の栄養素を一切添加していない100%有機原料を使用しています。大変飲みやすく、続けやすい味です。ファスティング(断食)に興味のある方、腸活、腸活をしたい方にもピッタリです。
<原材料>有機植物発酵エキス、有機ぶどう果汁、有機みかん果汁、有機アガベインリン

8754 ZIRA JAPAN **常温**
有機青汁
(国産有機モリンガ使用) 2g×30包
2750円
(税込2970円)
製造より2年

原材料は希少性の高い、国産有機モリンガ・国産有機桑の葉と有機アガベインリンのみ。モリンガは約100種類もの栄養素を含む「奇跡の木」と呼ばれるスーパーフードです。また、抹茶に近い味わいで飲みやすいのが特徴です。
<原材料>有機モリンガ(滋賀県)、有機桑の葉(滋賀県)、有機アガベインリン(メキシコ)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは2/24~2/27なります



EMBALANCE—CLEAR CONTAINER

8761 ウィルマックス

常温

クリアコンテナ Bセット

最終セール

SALE

5600円⇒4980円
(税込6160円⇒5478円)

Bセット
限定2

クリアコンテナL×1、S×2、
新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1

クリアコンテナ
L (1300ml) :204mm×141mm×60mm、
S (620ml) :154mm×108mm×51mm

人の印象は3秒で決まる。
白い歯で口元に自信を。
「パールホワイト成分」+「高濃度フッ素」
配合で、歯本来の白さを取り戻す!



オトナの歯のための、
薬用歯みがき「ソラデープレミアムホワイトF1450」
白く強く、美しい歯を目指して。

歯を白くするための歯みがき

163 シケン

常温

ソラデー プレミアムホワイト 100g
F1450

レモンガラス味 1800円(税込1980円)

毎日の食事やコーヒー、ワインによるステイン(着色汚れ)を新開発「パールホワイト成分」でしっかり除去し、歯本来の白さを取り戻します。<有効成分>ポリリン酸ナトリウム、フッ化ナトリウム、グリチルリチン酸ジカルシウム清掃剤(無水ケイ素、ピロリン酸カルシウム、酸化チタン、ヒドロキシアパタイト、パール末、濃グリセリン)、湿潤剤(濃グリセリン)、溶剤(精製水、1,3-ブチレングリコール、エタノール)、甘味剤(キシリトール)、洗浄剤(キラヤエキス、シヨ糖脂肪酸エステル)、粘度調整剤(キサンタンガム、カラギーナン)、pH調整剤(炭酸水素ナトリウム、クエン酸ナトリウム)、可溶剤(ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油)、清涼剤(ハッカ油、メントール)、着香剤(香料:レモンガラスタイプ)、粘結剤(ポリビニルピロリドン)

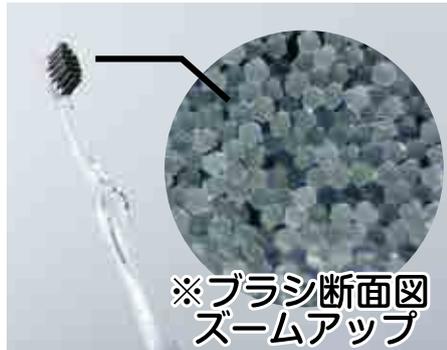
プレミアムな磨き心地

効能・効果

- ☑歯を白くする
- ☑口臭の予防
- ☑虫歯の発生および進行の予防
- ☑タバコのヤニの除去

さわやかな
レモンガラス
の香り

六角形×黒歯ブラシで歯垢を落とす
ROKUSEI わたしらしさが、自信にかわる。



※ブラシ断面図
ズームアップ

紀州備長炭の粉末を配合した
ハニカム形状(六角形)のブラ
シで、磨き心地が快適に。歯間
や奥歯まできまなくすっきり
磨けます。

3つの特徴 FEATURES

六角形

紀州備長炭

Ag+/銀イオン

3つの特徴 EFFECTS

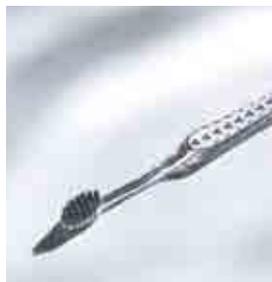
磨き心地

歯垢除去

抗菌

ROKUSEI

3つの特徴により3つの効果をもたらすことから、
ROKUSEI(六星)は生まれました。



8778 シケン

常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ

164 シケン

常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ

8785 シケン

常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ

165 シケン

常温

ROKUSEI
六星歯ブラシ

毛の硬さ:
やわらかめ

各 300円(税込330円)

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

驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。

オーラルケアに、性能を。「SOLADEY 5」

大きくなったステンレスボディとソーラーパネルでさらに持ちやすく、磨きやすくなりました。



RHYTHM

ELECTRIC SOLAR TOOTHBRUSH
こびりついた歯垢を除去して、そのあと虫歯菌(S.ミュータンス菌)を寄せつけない。リズム2は、音波と電子のチカラを駆使して、歯のつるつるを持續させる。今までにない歯ブラシです。

シケン
音波振動式ソラデーリズム2

- 8938 スノーホワイト
- 8945 アイスブルー
- 8952 ベビーピンク

音波と電子で歯垢を除去。
ダブルの電子と音波振動
一本一本の毛に磨きやすさを。
ハニカムポイント毛

2モードの音波振動搭載
強モード約2200回/分
標準モード約1800回/分



マイナス電子と音波振動で歯垢を除去。歯のツルツル感がさらに進化。

電子の発生が、目で見てわかる。
蛍(HOTARU)ランプ

各7800円(税込8580円)



シケン
ソラデー5

各2500円
(税込2750円)

- 8792 ホワイト 1本
- 8808 ブラック 1本
- 8815 ブルー 1本
- 8822 ピンク 1本

機能紹介ムービー
オーラルケアを水と充電で、SOLADEY5(ソラデー5)



ソラデーシリーズは、歯みがき剤を使わずに磨ける歯ブラシ。ボディに内蔵の「TiO2半導体」と「ソーラーパネル」が自然の水と光に反応し、e-(電子)を発生させます。「ステンレスボディ」に触れてブラッシングすることで、e-(電子)がお口に伝わり、お口に蓄積された歯垢へアプローチ。化学のチカラで、毎日のブラッシングを底上げします。

毎日の暮らしに調和するデザインへ。

<p>8839 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 4列ワイド 全極細スパイラル毛(ふつう) 1300円(税込1430円) 全ての毛先が0.02mmの超極細毛で歯周ポケットの奥まで届きます。備長炭末+銀イオン配合で抗菌効果もプラス。 <材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂</p>	<p>8846 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 4列ワイド 極細(ふつう) 1200円(税込1320円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。 <材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂</p>	<p>8853 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 4列ワイド ふつう 1100円(税込1210円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。 <材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂</p>	<p>8860 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 4列ワイド やわらかめ 1100円(税込1210円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。 <材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂</p>	<p>8921 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 乳幼児用 やわらかめ 1100円(税込1210円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。 <材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:PET</p>
<p>8877 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 3列コンパクト 強ラバーポイント毛 1300円(税込1430円) 3つのラバー毛を巻きつけて、歯垢を強力に除去できます。先端ポイント加工でポイント磨きができます。 <材質>毛:飽和ポリエステル樹脂、熱可塑性エラストマー 柄:飽和ポリエステル樹脂</p>	<p>8884 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 3列コンパクト ハニカムポイント毛(ふつう) 1200円(税込1320円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。</p>	<p>8891 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 3列コンパクト ふつう 1100円(税込1210円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。</p>	<p>8907 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 3列コンパクト やわらかめ 1100円(税込1210円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。</p>	<p>8914 シケン 常温 ソラデー替ブラシ 4本入 3列コンパクト 極細(ふつう) 1100円(税込1210円) ソラデーシリーズにお使いいただけます。 <材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:</p>



フロス初心者の方も、歯と歯の間に挿入しやすいピック型。「高分子ポリエチレン製フロス」採用で切れづらく、スムーズに歯と歯の間に挿入可能です。毎日のブラッシングに歯間ケアもプラス!

8990 シケン 常温
ソラデー 50本入
歯間ケアフロス **500円**(税込550円)

7009 シケン 常温
ソラデー 50本入×2袋
歯間ケアフロス2個セット **900円**(税込990円)

フロス初心者の方にも使いやすいピック型。超高分子量ポリエチレン製フロスで切れづらく、スムーズに歯間に挿入可能です。
<材質>柄:HIPS、糸(フロス):UHMWPE

8969 シケン 常温
タンククリーナー(舌ブラシ) **465円**(税込512円)



8976 シケン 常温
ハグキブラシ 1本 **500円**(税込550円)



健康で引き締まった歯茎を保つためのハグキ専用マッサージブラシです。歯磨きのあと、歯茎にあて軽くゆっくりマッサージします。
<材質>ブラシ部:シリコンゴム 柄:ポリプロピレン



歯科医院専売で大ヒットのワンタフト

8983 シケン 常温
ワンタフトふつう 4本入
極細毛 **750円**(税込825円)



円すい状ブラシが凹凸部分にしっかりフィット
磨きにくい部分にピッタリとフィットするワンタフトブラシ(ポイントブラシ)いつもの歯ブラシにもう1本!仕上げ磨きに効果的です。

普通の歯ブラシで磨きにくい奥歯の裏側の汚れ、矯正器具のまわりのすき間汚れもピンポイントでブラッシング!ワンタフトは毛先を歯と歯ぐきの境目にそって動かします。力をあまり入れず、ゆっくり軽くなぞるだけで歯垢が落とせます。