



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	5/12	5/13	5/14	5/15
ご注文書 提出日	4/28	4/29	4/30	5/1

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のつった、大きめのかれいです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

9003 マルニ竹内商店 冷凍
生のどぐろ小 3~4匹
冷凍で1ヶ月 **1180円**
(税込1274円)



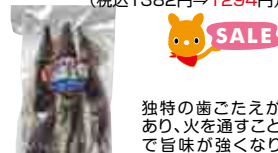
小ぶりののど黒でお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

9010 マルニ竹内商店 冷凍
生キス 280g
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

98 マルニ竹内商店 冷凍
生スルメイカ 2~3本
冷凍で1ヶ月 **1280円⇒1198円**
(税込1382円⇒1294円)



独特の歯ごたえがあり、火を通すことで旨味が強くなります。炒め物や煮物など、様々なお料理に。内臓未処理。

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)



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?

9058 マルニ竹内商店 冷凍
べにかに姿お徳用 2~3匹
冷凍で1ヶ月 **3980円**
(税込4298円)



小ぶりですが身入りもよくて美味しいです。カニみそもあります。

100 マルニ竹内商店 冷凍
ベニ切りにかに小パック 2~4肩
2980円⇒1800円
冷凍で1ヶ月税込3218円⇒1944円



獲れたての紅すわいがにをボイルしました。<原材料>すわいかに、食塩

9065 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ヶ月 **11500円⇒7980円**
(税込12420円⇒8618円)



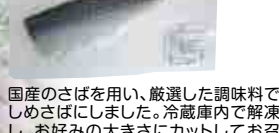
小さめの松葉カニを、新鮮なうちにポイルして冷凍しました。足取れのカニを含むお徳用です。解凍してそのままお召し上がり下さい。
<原材料>松葉かに、食塩

9065 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ヶ月 **11500円⇒7980円**
(税込12420円⇒8618円)



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

101 上杉商店(福井県) 冷凍
しめさば 1枚(約100~150g)
冷凍で90日 **739円**
(税込798円)



国産のさばを用い、厳選した調味料でしめさばにしました。冷蔵庫内で解凍し、お好みの大きさにカットしてお召し上がり下さい。
<原材料>さば(国産)、純米酢(福井県)、本みりん、粗糖、昆布、食塩

9072 加持養鰻場 冷凍
四万十川 1尾(約130g)
優化イオンうなぎ蒲焼き(タレ無し)
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、肉厚で脂みこたえのある天然のものに近い鰻の蒲焼きです。フライパンで表面を焼き、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)

9089 加持養鰻場 冷凍
四万十川 1尾(約110~120g)
優化イオンうなぎ白焼き(タレ無し)
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、肉厚で脂みこたえのある天然のものに近い鰻の白焼きです。塩焼きにしてわざと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)

3週スポット予約品コーナー

※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	5/19	5/20	5/21	5/22
ご注文書 提出日	4/28	4/29	4/23	5/1

「カネキ南波商店」ウイークリー051号は3週スポット予約品となります。お届日は上記で日程をご確認ください。

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)

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 **498円**
(税込538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)

9102 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬け 50g
冷凍で3ヶ月 **2389円**
(税込2580円)



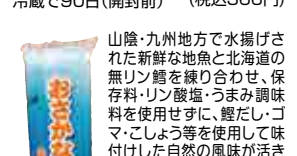
新鮮な秋鮭の筋子を丁寧に粒状にし、本醸造醤油と純米酒だけで漬けたこだわりの逸品。
<原材料>すけそうだらの卵(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、清酒

103 無茶々園 冷蔵
無茶々園のちりめん 40g
568円
(税込614円)



愛媛県の西南部に位置する明浜海的美丽な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(愛媛県宇和海)

9119 別所蒲鉾店 冷蔵
おさかなソーセージ 40g×2本
338円
(税込366円)



山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰯を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鹽だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活かしたソーセージです。
<原材料>スケソウダラ(北海道)、マエシ、チダイ、カナガシラ(山陰沖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(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5/12~5/15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
120g
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

104 GOOD GOOD MEAT 冷凍
120g×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
120g
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

105 GOOD GOOD MEAT 冷凍
120g×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
120g
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。
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

106 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

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

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

107 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

「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)
冷凍で製造日より180日

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)
冷凍で製造日より180日

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

108 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)
冷凍で製造日より180日

9218 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

9225 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

9232 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

109 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)
冷凍で製造日より180日

9249 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

9256 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

9263 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります



110 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
アグリオリソーセージ 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



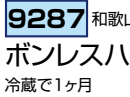
9270 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
チョリソー 230g
 冷蔵で1ヶ月 **850円**
 (税込918円)

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



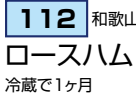
111 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
カレーソーセージ 150g
 冷蔵で1ヶ月 **680円**
 (税込734円)

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



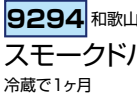
9287 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ボンレスハムブロック 300g
 冷蔵で1ヶ月 **1680円**
 (税込1814円)

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



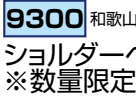
112 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ロースハム 300g
 冷蔵で1ヶ月 **2200円**
 (税込2376円)

程よく脂のつた、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



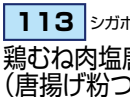
9294 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
スモークドハム 300g
 冷蔵で1ヶ月 **2450円**
 (税込2646円)

大粒の黒コショウとマスタードをまぶした、高級豚ロースハム。
 <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



9300 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)

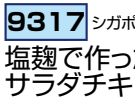
肩バラ肉を使った、比較的赤身の多いベーコン。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ



113 シガポーター **冷凍**
鶏むね肉塩唐揚げ (唐揚げ粉つき) 280g
 冷凍で60日 **888円**
 (税込959円)
 味付け鶏肉:280g、唐揚げ粉:40g



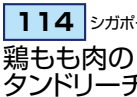
鶏一番の皮なしむね肉のひとくちカットに下味をして、唐揚げ粉を添付しました。塩味のさっぱりとした唐揚げです。
 <原材料>鶏肉むね肉、魚番、食塩、唐揚げ粉(小麦粉(北海道)、馬鈴薯澱粉(北海道)、調合スパイス)



9317 シガポーター **冷凍**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
 冷凍で180日 **580円**
 (税込626円)



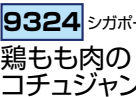
鶏一番の皮なしむね肉を塩麹だけで味付けしました。あっさりした味付けなので、サラダやサンドイッチなど幅広くお使いいただけます。
 <原材料>鶏むね肉、米麹、食塩



114 シガポーター **冷凍**
鶏もも肉のタンドリーチキン風 230g
 冷凍で60日 **598円**
 (税込646円)



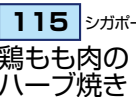
鶏一番もも肉をひと口サイズにカットして、タンドリーチキン風に味付けしました。
 <原材料>鶏もも肉、はち醇乳、中濃ソース、醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし、食塩、香辛料、ジンジャー、オニオン、ガーリック



9324 シガポーター **冷凍**
鶏もも肉の220g(固形量180g)コチュジャン焼き 220g
 冷凍で60日 **598円**
 (税込646円)



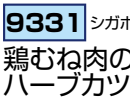
そぎ切りにした鶏もも肉に、オリジナルのガラスープにコチュジャンとすりごまペースの調味液に漬け込みました。
 <原材料>鶏もも肉、コチュジャン(こし味噌、唐辛子、粗糖、醤油)、ガラスープ、醤油、練りごま、砂糖



115 シガポーター **冷凍**
鶏もも肉のハーブ焼き 200g
 冷凍で60日 **668円**
 (税込721円)



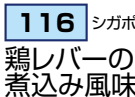
鶏一番のもも肉をひとくち大の大きさにカットして、ミックスハーブとオリジナルスパイスで味付けしました。
 <原材料>鶏肉もも肉、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)



9331 シガポーター **冷凍**
鶏むね肉のハーブカット 200g
 冷凍で60日 **578円**
 (税込624円)



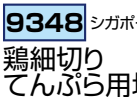
鶏一番の皮なしむね肉を細切りにして、オリジナルのパン粉にハーブをまぶしました。シンプルな味付けでハーブとよく合っています。
 <原材料>鶏むね肉、パン粉(小麦粉:北海道)、加工うるち白米粉、食塩、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)



116 シガポーター **冷凍**
鶏レバーの煮込み風味 170g
 冷凍で60日 **398円**
 (税込430円)



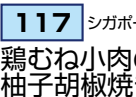
鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切りにしてオリジナルのタレで漬込みました。
 <原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜



9348 シガポーター **冷凍**
鶏細切りてんぷら用塩麹漬け 220g
 冷凍で180日 **490円**
 (税込529円)



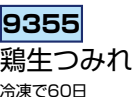
鶏一番のむね肉を、自社製造の塩麹で漬込みました。千切り状にカットしていますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内で解凍後、天ぷら粉をつけて揚げて下さい。
 <原材料>鶏むね肉、塩麹、食塩、胡椒



117 シガポーター **冷凍**
鶏むね小肉の柚子胡椒焼き 180g
 冷凍で60日 **530円**
 (税込572円)



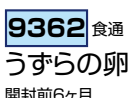
鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香り付けしました。爽やかな香りと粗挽き黒胡椒が食欲をそそります。
 <原材料>鶏むね肉、塩麹、柚子皮、黒胡椒



9355 **鶏生つみれ** 220g
 冷凍で60日 **550円**
 (税込594円)



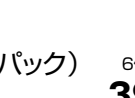
卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。
 <原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、パン粉(小麦:北海道)、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー



9362 食通 **冷蔵**
うずらの卵の水煮(ツインパック) 6個入り×2
 開封前6ヶ月 **398円**
 (税込430円)



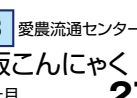
非遺伝子組み換え飼料で育てたうずらの健康な卵を、天日塩だけで水煮にしました。<原材料>うずら卵(愛知県)、食塩



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



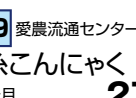
生芋から丁寧に作りました。こんにやく本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
 <原材料>有機栽培こんにやく(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)



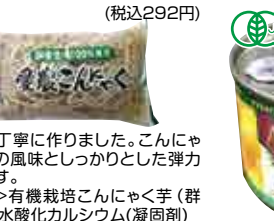
9379 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにやく 250g
 冷蔵で3ヶ月 **270円**
 (税込292円)



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



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



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります

9386 千葉産直サービス 冷凍
もち豚 しゅうまい 6個(180g)
615円
冷凍で180日 (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))

120 千葉産直サービス 冷凍
豚ニラ まるっと餃子 6個(168g)
611円
冷凍で180日 (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二つまんじゅうです。
<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、コンプエキス、胡椒、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

9393 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

121 千葉産直サービス 冷凍
ふっくら チキンバーグ 2個(160g)
冷凍で180日 **540円⇒498円**
(税込583円⇒538円)



【調理法】ポ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)、衣(パン粉、小麦粉(小麦(日本)、玉ねぎ(日本)、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、牛乳、食塩

9409 千葉産直サービス 冷凍
房総もち豚 コロッケ 3個(180g)
冷凍で180日 **645円**
(税込697円)



房総もち豚と有機じゃがいもの素材がおいしいコロッケ。冷凍のまま175℃~185℃の油で4~6分揚げて下さい。
<原材料>有機じゃがいも(日本)、豚肉(千葉県産)、衣(パン粉、小麦粉(小麦(日本)、玉ねぎ(日本)、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、牛乳、食塩

122 千葉産直サービス 冷凍
鴨らしくない 鴨クリームコロッケ 3個(180g)
冷凍で180日 **698円**
(税込754円)



希少な八甲鴨と国産ノンホモ牛乳の特製ホワイトソースがおいしいクリームコロッケ。冷凍のまま175℃~185℃の油で4~6分揚げて下さい。
<原材料>牛乳、衣(パン粉、小麦粉(日本))、鴨肉(青森県)、玉ねぎ、小麦粉(小麦(日本)、バター、砂糖、食塩、ブラックペッパー

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・平飼い開放鶏舎で育ったエコガき鶏と、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

9423 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

123 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、味醂、菜種油、生姜

9430 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)



網走産のズワイガニとオリジナルのクリームで作りました。温めるだけで本格的な味わいが楽しめます。
<原材料>ズワイガニ、クリーム(魚介プロイオン、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

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



国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまま1分~1分半程度ほ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)

9447 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召し上がりいただけます。
<原材料>有機さつまいも(国産)

125 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)

◎ご案内休止のお知らせ
Revege
国産オーガニック 乱切りさといも



メーカー休止の為、ご案内を休止いたします。11月頃再開予定です。ご迷惑をお掛け致しますがよろしく願いたします。

126 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ひととき甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。
<原材料>有機スイートコーン(スペイン産)

9454 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)

9461 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)

127 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つ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)、有機まわりの油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)

9478 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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15なります



「ホリ」ウイークリー051号は3週スポット予約品となります。お届け日は上記で日程をご確認ください。

オススメ
おいしい!



9485 ホリ 冷凍
有頭えびのパエリアセット (3~4人前) **3080円**
製造から365日 (税込3326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))

※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	5/19	5/20	5/21	5/22
ご注文書提出日	4/28	4/29	4/23	5/1

9492 ホリ 冷凍
牡蠣のパエリアセット (3~4人前) **3080円**
製造から365日 (税込3326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(バングラディッシュ)、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))

128 ホリ 冷凍
瀬戸内産 130g(固形量85g) たこのアヒージョ **918円**
製造から365日 (税込991円)



瀬戸内産のボイルたこを使い、その他の素材も品質、産地こだわりました。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

9508 ホリ 冷凍
香川県産小えびの アヒージョ **918円**
365日 (税込991円)



レンジで簡単!香川県産小えびのアヒージョ。イタリア産EXバージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産ブラウンマッシュルームなど原材料こだわりました。<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

9515 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣の アヒージョ **918円**
製造から365日 (税込991円)



レンジで簡単!広島県産牡蠣のアヒージョ。ペレ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

9522 ホリ 冷凍
石川県産いかの アヒージョ **918円**
365日 (税込991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

130 ホリ 冷凍
【セレクトッドシリーズ】炊飯器で簡単にできる海鮮パエリア(2人前) **907円**
365日 (税込980円)
具:140g、スープ:230g

炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ペ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(バングラディッシュ)、紅鮭(ロシア)、玉ねぎ、ペビー帆立(北海道)、パプリカ、ハーブ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン

129 ホリ 冷凍
オーガニックパン粉使用イカリングフライ(日本海産天然するめいか) **1088円**
製造から365日 (税込1175円)

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)

9539 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ 100g するめいか **880円**
365日 (税込950円)

日本海で獲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)

9546 ホリ 冷凍
【セレクトッドシリーズ】天然むきえび(ミックスサイズ) **880円**
365日 (税込950円)

バングラディッシュの天然むきえびを獲れたてのまま船上で凍結しました。しっかりとした身質でエビの風味が強いです。<原材料>むきえび(バングラディッシュ)、食塩

131 ホリ 冷凍
【セレクトッドシリーズ】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)

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(バングラディッシュ)、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】天然エビフライ **980円**
製造から365日 (税込1058円)

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

9560 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>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

9577 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

132 無茶々園 冷蔵
しそわかめちりめん(ふりかけ) 40g **646円**
冷蔵で30日 (税込698円)

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、チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめ。<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

9584 無茶々園 冷蔵
ちりめん大根葉(混ぜごはんの素) 40g **580円**
冷蔵で30日 (税込626円)

ちりめん有機栽培の大根葉、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。鷹の爪を加えゴマ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)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

9591 ミヤハラフーズ 常温
有機たけのこ水煮(静岡県産) 120g **630円**
常温で60日 (税込680円)

静岡県産の有機たけのこを水煮し、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)

9607 やさか共同農場 常温
干し椎茸 50g **828円**
600日 (税込894円)

島根県弥栄村の原木を使って山の中で自然栽培した生椎茸を乾燥させました。殺虫剤や殺菌剤は不使用です。<原材料>原木栽培生椎茸(島根県)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります

133 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜 150g
 冷蔵で11日
415円
 (税込448円)



契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりと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)

9614 東明 **冷蔵**
刻みすきぎ 120g
 冷蔵で90日
415円
 (税込448円)



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

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)

9652 無茶々園 **常温**
有機鷹の爪 6g
 製造日より180日
312円
 (税込337円)



愛媛県産の有機栽培唐辛子をそのまま乾燥させました。辛さだけでなく、独特の芳香があります。
 <原材料>有機唐辛子(愛媛県)

136 無茶々園 **常温**
有機ドライトマト 15g
 製造日より180日
334円
 (税込361円)




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

9621 東明 **冷蔵**
ゆず大根 150g
 冷蔵で11日
415円
 (税込448円)



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)

9638 東明 **冷蔵**
こぶ大根 150g
 冷蔵で11日
415円
 (税込448円)



契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
 <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))

9669 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)

9676 無茶々園 **常温**
有機かんそうねぎ 7g
 製造日より180日
334円
 (税込361円)



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

134 東明 **冷蔵**
ゆず白菜漬 250g
 冷蔵で11日
400円
 (税込432円)



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))

9645 東明 **冷蔵**
昆布白菜漬 250g
 冷蔵で11日
400円
 (税込432円)



柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の旨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)

9683 ヘンプキッチン **常温**
有機麻の実油 180g
 16ヶ月
1750円
 (税込1890円)



麻の実(種)をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%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)

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



<原材料>有機麻の実(カナダ)

9690 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)

9706 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楽しめます。
 <原材料>有機麻の実(カナダ)

139 ヘンプキッチン **常温**
有機ヘンプ&ピープロテイン100 255g
 18ヶ月
3250円
 (税込3510円)



原材料は100%オーガニックの麻の実粉末とエンドウ豆粉末の2つのみ。植物本来のシンプルな栄養をカラダに届けます。牛乳やスムージー、ヨーグルトに加えれば忙しい朝でも栄養が摂れます。
 <原材料>有機麻の実粉末、有機エンドウ豆粉末

9713 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醤エキス 250g
 常温で1年
2000円
 (税込2160円)



農業を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のほうじ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができてあがります。
 <原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

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



からたを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものとお醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しょうゆは、しっかりとろろさせた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで。梅しようにゆや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

9720 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
 常温で1年
2100円
 (税込2268円)



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

9737 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%

9744 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。料理のころみ付け、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)

141 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存在・レモンの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)

9751 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>ゆず(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩

9768 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ゆずジャムをやさか甘味噌と合わせた、クリーミーな食感とゆずの風味が特徴です。※酵母が生きている生みそです。
 冷蔵庫で保管して下さい。<原材料>米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15なります



「第3世界ショップ」「エコネットみなまた」ウイークリー051号は3週スポット予約品となります。お届日は下記で日程をご確認ください。

※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	5/19	5/20	5/21	5/22
ご注文書 提出日	4/28	4/29	4/23	5/1

9775 第3世界ショップ 常温
カレーの壺
カルボリカレーペースト 80g(2~3人前) **350円**
(税込378円)

お手軽簡単スライスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!豚肉に合う濃厚な旨辛スライスカレーです。<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクルーバイン、米、フェンネル、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、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クロブ

142 第3世界ショップ 常温
カレーの壺
ジャブナカレーペースト 60g(2~3人前) **350円**
(税込378円)

お手軽簡単スライスカレー。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

9782 第3世界ショップ 常温 **辛さ…☆☆☆☆☆**
カレーの壺
マイルド 200g(約20皿分) **650円**
(税込702円)
25ヶ月

野菜本来の旨みや甘みを引き出すマイルドな味で、辛味が苦手な方やお子様におすすめです。小麦粉、動物性原料、保存料、化学調味料は不使用です。<原材料>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、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料

143 第3世界ショップ 常温 **辛さ…★★★★☆**
カレーの壺
オリジナル 200g(約20皿分) **650円**
(税込702円)
25ヶ月

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、カラガム、ココナッツオイル、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料

9799 第3世界ショップ 常温 **辛さ…★★★★☆**
カレーの壺
スパイシー 200g(約20皿分) **650円**
(税込702円)
25ヶ月

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、乾燥ココナツ、しょうが、香辛料

9805 第3世界ショップ 常温
チャツネ 240g **680円**
(税込734円)
25ヶ月

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込んだりした、ソースまたはジャムのようなペースト状の調味料です。カレーの付け合せにはもちろん、炒め物や煮物、揚げ物の味付けに加えると風味が増します。<原材料>粗糖、マンゴー、醸造酢、食塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘剤(ペクチン:オレンジ由来)

9812 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)
24ヶ月

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>ココナツ、安定剤(クアールガム)

9829 エコネットみなまた 常温
蓮根うどん 200g **418円**
(税込451円)
24ヶ月

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、なめらかなのこしよさをぜひ味わってください。<原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)

144 エコネットみなまた 常温
あおさ 30g **832円**
(税込899円)
6ヶ月

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)

9836 エコネットみなまた 常温
あおさ佃煮 120g **550円**
(税込594円)
6ヶ月

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。磯の香りがきつし詰まっています。<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)

145 エコネットみなまた 常温
ひじき 100g **680円**
(税込734円)
6ヶ月

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)

9843 エコネットみなまた 常温
ごま油 185g **685円**
(税込739円)
常温で1年

釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

146 エコネットみなまた 常温
ごま油 825g **2380円**
(税込2570円)
常温で1年

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)

9850 エコネットみなまた 常温
椿油 100ml **1620円**
(税込1782円)
常温で180日

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)

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

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

9867 むそう 常温
activus
OGチリビーンズ 400g **556円**
(税込600円)
開封前18ヶ月

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、有機オニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖

9874 むそう 常温
activus
OGビーツスープ 400g **556円**
(税込600円)
開封前18ヶ月

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、有機パセリ、有機黒コショウ

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

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

9881 むそう 常温
activus
OGキャロットスープ 400g **556円**
(税込600円)
開封前18ヶ月

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。飽きごない、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

9898 むそう 常温
activus
OGミネストローネ 400g **556円**
(税込600円)
開封前18ヶ月

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。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、有機いんげん豆、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
OGマッシュルームスープ 400g **556円**
(税込600円)
開封前18ヶ月

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、有機オーストリア、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります

9904 木次乳業 **冷蔵**
カマンベールチーズ 120g
 冷蔵で35日 **1050円**
 (税込1134円)



マイルドでミルクリーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。
 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、白カビ胞子、食塩

9911 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

9928 木次乳業 **冷蔵**
プロボローネピッコロ 100g
 冷蔵で90日 **600円**
 (税込648円)



プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。
 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩

9935 木次乳業 **冷蔵**
イズモ・ラルージュ 180g
 冷蔵で4ヶ月 **1100円**
 (税込1188円)




セミハードタイプのミニゴダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。
 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩

9942 木次乳業 **冷蔵**
ナチュラルスナッカー 70g
 冷蔵で40日 **500円**
 (税込540円)



クセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。
 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩

150 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)

9959 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)

9966 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も最適です。リソット・お粥にも。
 <原材料>有機オーツ麦(アメリカ産)

9973 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつあかしあ 200g
 製造日より24ヶ月 **1852円**
 (税込2000円)



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

9980 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつくろがねもち 200g
 製造日より24ヶ月 **1815円**
 (税込1960円)



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

9997 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつ百花(春・ゴールド) 200g
 製造日より24ヶ月 **1815円**
 (税込1960円)



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

8006 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつ百花(初夏・ダーク) 200g
 製造日より24ヶ月 **1815円**
 (税込1960円)



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

8013 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつクローバー 200g
 製造日より24ヶ月 **1815円**
 (税込1960円)



草原の香りが広がる爽やかな味の蜂蜜です。
 <原材料>はちみつ(国内産)

8020 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつぼだいじゅ 200g
 製造日より24ヶ月 **1815円**
 (税込1960円)



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

8037 竹内養蜂 **常温**
国産純粋はちみつそば 200g
 製造日より24ヶ月 **1815円**
 (税込1960円)



高鉄分・高ミネラルといわれているのが特徴です。黒蜜のような甘さと独特の癖がある人気の蜂蜜です。
 <原材料>はちみつ(国内産)

8044 海東ブラザーズ **常温**
有機黒烏龍茶ティーバッグ 1.2g×15包
 製造より2年 **550円**
 (税込594円)



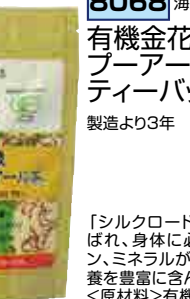
旬にこだわった手摘みの茶葉のみを使っているため、烏龍茶本来の深い味わいと甘さ、芳醇な香りをお楽しみいただけます。
 <原材料>有機烏龍茶(中国福建省)

8051 海東ブラザーズ **常温**
有機ジャスミン茶ティーバッグ 1.2g×15包
 製造より2年 **550円**
 (税込594円)




まるで急須で淹れたようなジャスミンの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)

8068 海東ブラザーズ **常温**
有機金花プーアル茶ティーバッグ 1.2g×15包
 製造より3年 **550円**
 (税込594円)



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

8075 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)



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してもエグ味が少なく、すっきり飲みやすいです。ムスムスの季節にメチル化カテキンを摂りたい方は煮出しがオススメです。
 <原材料>有機茶葉(愛媛県)

8082 ミヤトウ野草研究所 **常温**
ミヤトウ野草茶 3g×30包
 常温で2年 **1500円**
 (税込1620円)



野草の逞しい姿に着目し、素材本来の味や香りを大切にした風味豊かな野草ブレンド茶です。
 <原材料>エビス草、ルイボスティ、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

8099 ミヤトウ野草研究所 **常温**
ユアラゼーブルーベリープラス 500ml
 常温で2年 **4240円**
 (税込4579円)



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。
 <原材料>野草類/アカザ、アカメカシワ、アマチャスル、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、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、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、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、プロックリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイヤ、パイナップル、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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります



「第3世界ショップ」「エコネットみなまた」ウイークリー051号は3週スポット予約品となります。お届け日は下記で日程をご確認ください。

※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	5/19	5/20	5/21	5/22
ご注文書提出日	4/28	4/29	4/23	5/1

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)

151 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
リックさんのメーブルシロップ 330g
ゴールデン(デリケートテイスト)
製造日より3年 **1480円** (税込1598円)

海外の有機認証を取得した、カナダ・ケベック州産のメーブルシロップです。4段階あるメーブ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>有機メーブルシロップ(カナダ産)

152 第3世界ショップ 常温
ヨーグルトと食べるドライフルーツ 100g
常温で180日 **640円** (税込691円)

8129 第3世界ショップ 常温
メーブルグラノーラ オリジナル 200g
常温で180日 **1180円** (税込1274円)

8136 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)

153 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶 ティーバッグ10用 60g
640円 (税込691円)

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

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ブルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。
<原材料>シリアル加工品(オートミール、メーブルシロップ、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

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(スイショク)が美しい烏龍茶です。林さんは従来から自家製堆肥の使用など、農業や化学肥料を使わない栽培方法を実践しています。
<原材料>茶(台湾)

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)

8143 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)

8150 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 80g
常温で1年 **800円** (税込864円)

8167 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランコ コーヒー豆 150g
1年 **920円** (税込994円)

154 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランコ コーヒー粉 150g
1年 **920円** (税込994円)

8174 第3世界ショップ 常温
Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×5袋
1年 **700円** (税込756円)

香ばしい香りとうまい風味が楽しめる、自然栽培で育て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)

有機栽培を実践しているパラライ農園の茶葉にイタリア産のベルガモット精油で香りつけた、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りつけています。人工香料の強い香りが苦手な方もオススメです。
<原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)

自然の森の生態系を活かした農法を実践しています。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。中深煎りですっきりとした飲み口とまろやかな甘味が特徴です。
<原材料>コーヒー豆(グアテマラ)

海外の有機認証の他に、レインフォレスト・アライアンス認証など取得しています。
<原材料>コーヒー豆(グアテマラ)

水出しできるレギュラー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)

8181 第3世界ショップ 常温
Stick 黒糖ココア 13g×5本
1年 **680円** (税込734円)

155 第3世界ショップ 常温
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本
1年 **680円** (税込734円)

8198 第3世界ショップ 常温
チャイパック 3g×12包
1年 **460円** (税込497円)

8204 第3世界ショップ 常温
ピーカンナッツ(生) ※海外有機認証 65g
180日 **640円** (税込691円)

フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみ使用しています。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

ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳のみを原材料とし、すべて素性が明確な国産原料を使用しています。甘さ控えめやさしい味で、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

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、レモンラス、クローブ、カルダモン

有機ピーカンナッツを国内でパックしました。そのまま生でお召し上がりいただけますが、軽くローストすることで香ばしい食感と甘みを楽しめます。
<原材料>有機栽培ピーカンナッツ(アメリカ)

156 第3世界ショップ 常温
徳用アーモンド(食塩不使用) 230g
180日 **1480円** (税込1598円)

8211 第3世界ショップ 常温
徳用くるみ(生) 200g
180日 **1380円** (税込1490円)

8228 第3世界ショップ 常温
徳用ミックスナッツ 200g
180日 **1380円** (税込1490円)

157 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ 65g
180日 **460円** (税込497円)

生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。原料のアーモンドは海外有機認証を取得しています。
<原材料>海外有機認証アーモンド(アメリカ)

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)

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

保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証クルミを使用した素材の美味しさが活かした逸品です。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

8235 第3世界ショップ 常温
きな粉くるみ 65g
180日 **520円** (税込562円) ※価格改定

8242 第3世界ショップ 常温
メーブルアーモンド 40g
賞味期限: **520円⇒420円**
2026年6月1日 (税込562円⇒454円)

158 第3世界ショップ 常温
カシューナッツカレー味 60g
180日 **550円** (税込594円)

8259 第3世界ショップ 常温
カシューナッツカレー味スパイシーホット 50g
180日 **550円** (税込594円)

カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコクが合わさった素朴でやさしい味わいです。
<原材料>くるみ、粗糖、きな粉(大豆・遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメーブ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。メーブ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)、メーブルシロップ、食塩

16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を作りました。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

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、ピーナツ糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15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	5/19	5/20	5/21	5/22
ご注文書 提出日	4/28	4/29	4/23	5/1

「第3世界ショップ」ウイークリー051号は3週スポット予約品となります。お届け日は左記で日程をご確認ください。



159 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

8266 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス 30g
桜えびペペロンチーノ **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

8273 第3世界ショップ 常温
グラノーラクランチ 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、こめ油、レーズンペースト、食塩

8280 第3世界ショップ 常温
有機ミルクチョコレート (カカオ分38%) 80g
14ヶ月 **920円⇒750円**
(税込994円⇒810円)

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

160 第3世界ショップ 常温
有機ビターチョコレート (カカオ分55%) 80g
24ヶ月 **920円⇒750円**
(税込994円⇒810円)

カカオ分55%でカカオ本来のビターな味わいをお楽しみいただけるチョコレートです。乳化剤や油脂を使わずココアバターのみ使用し、極上の素材で作られた華やかに香るチョコレートをあ楽しみ下さい。
＜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

8297 第3世界ショップ 常温
有機ソルト&キャラメルチョコレート (カカオ分55%) 80g
12ヶ月 **960円⇒780円**
(税込1037円⇒842円)

カリカリ食感のキャラメルクランチと海塩が入ったビターチョコ。カカオ分55%。
＜原材料＞有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャラメル、有機黒糖、食塩、有機バニラ

8303 第3世界ショップ 常温
有機カカオニブチョコレート (カカオ分55%) 80g
14ヶ月 **980円⇒798円**
(税込1058円⇒862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

8310 第3世界ショップ 常温
有機キャラメル&ナッツ植物性チョコレート (カカオ分55%) 80g
12ヶ月 **960円⇒780円**
(税込1037円⇒842円)

ヘーゼルナッツとキャラメルのザクザク食感。オーツ麦粉を練りこんだ、ほのかな塩味の植物性チョコ。
＜原材料＞有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機オーツ麦粉、有機キャラメル、食塩、有機バニラ

161 無茶々園 常温
寒天ゼリー(みかん) 95g
常温6ヶ月 **260円**
(税込281円)

化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞温州みかん果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

8327 無茶々園 常温
寒天ゼリー(甘夏) 95g
常温6ヶ月 **260円**
(税込281円)

化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞甘夏果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

162 無茶々園 常温
寒天ゼリー(伊予柑) 95g
常温6ヶ月 **260円**
(税込281円)

化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞伊予柑果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

8334 無茶々園 常温
寒天ゼリー(ジュシーフルーツ) 95g
常温6ヶ月 **260円**
(税込281円)

化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞河内晩柑果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

163 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん・こし 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)

ツルっとした舌触りの、上品なこし餡の水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

8341 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん・小倉 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)

小豆の食感を残した小倉あんの水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

164 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん・抹茶 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)

上品な抹茶の香りが広がる、大人のあじわいの水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、葛、食塩

8358 中尾食品工業 常温
ところてんONECUP 三杯酢 **266円**
製造日含め90日 (税込287円)
150g(ところてん130g、たれ20g)

寒天からではなく国産100%の晒(さらし)天草を使用。硬すぎずほど良い粘りとコシがあり、のどごしの良いところてんです。
＜原材料＞天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、有機米酢、うすくち醤油、発酵調味料

165 中尾食品工業 常温
ところてんONECUP 黒糖みつ **266円**
製造日含め90日 (税込287円)
155g(ところてん:130g、たれ:25g)

寒天からではなく国産100%の晒(さらし)天草を使用。黒糖本来の甘みを活かした沖縄県産黒糖100%の黒みつです。
＜原材料＞天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、黒糖(さとうきび:沖縄県)

8365 ムソー 常温
果実でチューチュー りんご 45ml×5本
6ヶ月 **380円**
(税込410円)

有機りんご果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったくだものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pK調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機濃縮りんご果汁(アルゼンチン)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)

8372 ムソー 常温
果実でチューチュー ぶどう 45ml×5本
6ヶ月 **380円**
(税込410円)

有機ぶどう果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったくだものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pK調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機濃縮ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります

8389 アリモト 常温
玄米ぼん煎餅 7枚
 常温で180日 **360円**
 (税込389円)



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

8396 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)



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

8402 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)



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

8419 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)



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

8426 ネイチャーズ・ファイネスト 常温
芳醇 黄金さきいか 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

8433 ネイチャーズ・ファイネスト 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

8440 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

8457 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)

3週スポット予約品コーナー

「エコネットみなまた」
 ウィークリー051号は3週スポット予約品となります。
 お届日は下記で日程をご確認ください。

※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	5/19	5/20	5/21	5/22
ご注文書提出日	4/28	4/29	4/23	5/1

8464 エコネットみなまた 常温
れんこんのど飴 90g
 12ヶ月 **425円**
 (税込459円)



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

8471 エコネットみなまた 常温
マーマレードジャム(甘夏みかん) 140g
 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)

8488 井村屋 冷凍
オーガニックあずきバー 6本入り
 6本入り **600円**
 (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)

8495 住宅企画 常温
天然炭酸水 YOIYANA 500ml 500ml×6本
 常温で1年(開封前) **1200円**
 (税込1296円)



8501 住宅企画 常温
天然炭酸水 YOIYANA 500ml 500ml×24ケース(24本)
 常温で1年(開封前) **4680円**
 (税込5054円)

大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出ているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。
 <原材料>鉱泉水

こだわりの **ジロ吉ごはん** だよ!

8518 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉ドッグフード 1kg
 常温で6ヶ月 **2600円**
 (税込2860円)

8525 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
 常温で6ヶ月 **2600円**
 (税込2860円)

8532 徳岡商会 常温
こだわりのジロ吉キャットフード 500g
 常温で6ヶ月 **1650円**
 (税込1815円)



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

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(おかつタイプ)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(メソクダ560%)、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)

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

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

大阪愛農

検索



ウィ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5/12~5/15になります



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。



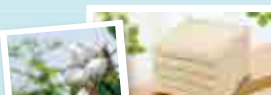
使いはじめから優れた吸水性

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でも洗われることで、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

8549 Praktiti 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**
フェイスタオル (税込2970円)



8556 Praktiti 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**
バスタオル (税込3300円)



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。



8563 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より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より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、ニュークワジ油、クエン酸、エタノール

8587 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、ベンチレンジリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

8570 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。

8600 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、トコトリエノール、エタノール

8624 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、ベンチレンジリコール、水添ファルネセン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

8617 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。

8648 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)

オリーブ由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合して、乾燥を防ぎます。泡立ちは、洗顔の時に残った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、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、トコトリエノール、エタノール



8662 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/12~5/15になります

8679 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油 25ml
1250円
 (税込1375円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。
 <成分>馬油

8686 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油 60ml
2600円
 (税込2860円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。
 <成分>馬油

8693 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油・極 60ml
4700円
 (税込5170円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。
 <成分>馬油

ヨウ素デクリンNeoは 洗濯槽と衣類をW除菌!

部屋干しのニオイも抑えます。

洗濯槽クリーナー
ヨウ素のクイーン

洗濯機にポン！
洗濯槽＆衣類を徹底的除菌

こうなる前に！

生乾きのイヤなニオイを抑えます。

ステンレス槽
プラスチック槽
OK!

全自動・二槽式
全自動ドラム式
OK!

洗濯時に投入するだけ!

生乾きのニオイ抑制

洗濯物・洗濯槽を除菌

毎日使用で3~4ヶ月持続!

これがヨウ素デクリンNeoの実力です!

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

試験開始前 vs 試験開始60日後

ヨウ素無し vs ヨウ素デクリンNeo有り

洗濯槽と衣類を**W除菌!** 洗濯時に洗濯物と一緒に投入するだけ!

洗濯槽も給排水パイプも除菌します。

8709 アーク&エコ **常温**
ヨウ素でクリーンNeo 20g
1886円
 (税込2075円)

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

ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。

ダニ取りシート
ゴッパリ捕獲!

8716 ユニチカトレーディング **常温**
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)

8723 ユニチカトレーディング **常温**
抗アレルゲン配合 3枚セット
ダニ捕りシート (5~6畳用)
3000円
 (税込3300円)
 <全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

天然フルーツ成分配合誘引剤でダニを引き寄せ、強力な粘着剤で逃がしません。ダニがいそうな所に置くだけの簡単シートタイプ。日本アトピー協会推薦品です。

8730 DrawFour **常温**
シルク100%腹巻き(ロック)
2400円
 (税込2640円)

「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能的天然繊維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保湿性に優れ、吸湿性・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。妊婦さんにもおススメ。
 <素材>シルク100%(別途ゴム糸使用)

8747 DrawFour **常温**
シルク100%腹巻き(メロウ)
2400円
 (税込2640円)

無染色キナリの為、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(腰圍55~100cm) 無染色

9種の生薬で体の芯から温めてくれます。

清心丹
清癒湯
SIRENA BEAU

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。

8754 清心丹 **常温**
清癒湯(入浴剤) (15g×2)×8袋
2800円
 (税込3080円)

自然の恵みを存分に引き出し、健やかに導く入浴剤です。9種の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。※色がうつることがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。
 <成分>コウカ、シヨウキョク、センキョウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツリ、シヨウブコン、ダイウイキョウ、白鶴堂エキス

【効果効能】冷え性、痔、肩のこり、神経痛、腰痛、リウマチ、疲労回復、うちみ、あせも、荒れ性、しもやけ、ひび、あかぎれ

【使用方法】家庭用浴槽(約200L)に本製品パック2袋(15g×2)を投入し、手で揉み、よくかき混ぜた後に入浴してください。
【お勧めの使い方】
 ●ぬるめの湯(38~40℃)に軽く揉み出します。
 ●ゆったりリラックスし10~15分浸かります。その後 体を洗いながら、20分休憩。冷え性の方は、これを何回か繰り返します。
 ●お風呂あがりは、湯冷めに注意しましょう。
 ●体温が下がりはじめる時に床に入ると心地よい睡眠がとれ翌朝の目覚めが違います。
 ●「半身浴」や「足湯」など湯量の少ない時は1袋(15g)ご使用ください。
 ※個人差がありますのでご注意ください。