



# 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	6/9	6/10	6/11	6/12
ご注文書 提出日	5/26	5/27	5/28	5/29



**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)

ふつくらと肉厚で脂がのった、大きめのカレイです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

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



小ぶりののど黒でお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

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



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

**98** マルニ竹内商店 冷凍  
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。

**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  
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。

**9058** マルニ竹内商店 冷凍  
ベニ切りに小パック 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いをボイルしました。<原材料>ずわいかに、食塩

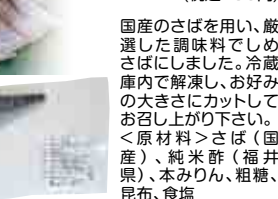
**99** マルニ竹内商店 冷凍  
マルニおすすめ!おまかせ鮮魚 3~4種類  
冷凍で1ヶ月 **1598円⇒1480円**  
(税込1726円⇒1598円)



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方に。



**102** 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

**101** 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、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の蒲焼きです。フライパンで表裏を焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、粗糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)

**9065** 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)

**9072** 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)

**9089** カネキ南波商店 冷凍  
近海無着色たらこ 70g  
冷凍で3ヶ月 **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)

**9096** 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>秋鮭卵(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  
冷蔵で30日(開封前) **568円**  
(税込614円)



愛媛県の西南部に位置する明浜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(愛媛県宇和島)

**9102** 別所蒲鉾店 冷蔵  
おさかなソーセージ 40g×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・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(鯉・鰹節)、食塩、ゴマ油、こしょう

## ◎ご案内休止のお知らせ

和歌山ポークTONTON  
アグリソーセージ  
チョリソー  
カレーソーセージ  
ボンレスハムブロック  
ローズハム  
スモークドハム  
ショルダーベーコン

入荷都合によりウイークリー061号は、ご案内を休止いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いたします。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります



SALE

**9119** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 牧草牛100%のハンバーグ 120g  
 750円⇒**720円**  
 冷凍で製造日より180日 (税込810円⇒778円)  
 熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉牛と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわり、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。  
 <原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー



SALE

**104** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 牧草牛100%のハンバーグ 2個セット 120g×2個  
 1398円  
 冷凍で製造日より180日 (税込1510円)

お得な2個セットです。



SALE

**9126** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 牧草牛と放牧豚のハンバーグ 120g  
 728円⇒**698円**  
 冷凍で製造日より180日 (税込786円⇒754円)



SALE

**105** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 牧草牛と放牧豚のハンバーグ 2個セット 120g×2個  
 1380円  
 冷凍で製造日より180日 (税込1490円)

お得な2個セットです。

**9133** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 蝦夷鹿と牧草牛と放牧豚のハンバーグ 120g  
 798円⇒**777円**  
 冷凍で製造日より180日 (税込862円⇒839円)

SALE

和牛の特長である脂身の旨さ、豚肉の甘み、蝦夷鹿の赤身の美味しさがひとつになったハンバーグ。安心の無添加・つなぎ不使用です。  
 <原材料>豚肉(北海道)、鹿肉(北海道)、牛肉(熊本県およびニュージーランド)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産)、塩、ケチャップ、粉チーズ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー、粉末昆布/酵素



SALE

**9140** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 阿蘇赤身肉牛(あか牛)牛丼の具 150g  
 789円⇒**765円**  
 冷凍で製造日より180日 (税込852円⇒826円)



SALE

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

お得な2個セットです。



SALE

**9157** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 阿蘇赤身肉牛(あか牛)ポロネーゼソース 200g  
 798円⇒**777円**  
 冷凍で製造日より180日 (税込862円⇒839円)



SALE

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

お得な2個セットです。

**9164** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛カミノミ焼肉用 200g  
 2180円  
 冷凍で製造日より180日 (税込2354円)



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

**9171** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛カミノミステーキ 200g  
 2250円  
 冷凍で製造日より180日 (税込2430円)



人気急上昇中の希少部位ステーキ肉。フィレとハラミの良いとこどりをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

**9188** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛肩ロース切落とし 200g  
 1680円  
 冷凍で製造日より180日 (税込1814円)



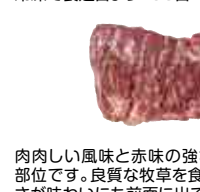
牧草牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しぐれ煮等々にオススメです。

**9195** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛ハラミ焼肉用 200g  
 1850円  
 冷凍で製造日より180日 (税込1998円)



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

**9201** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛ハラミステーキ 200g  
 1950円  
 冷凍で製造日より180日 (税込2106円)



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

**9218** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛タン焼肉用 150g  
 3080円  
 冷凍で製造日より180日 (税込3326円)



臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジューシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

**9225** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛タンステーキ 150g  
 3385円  
 冷凍で製造日より180日 (税込3655円)



臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジューシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

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



GOOD GOOD MEATの精肉店で断トツ一番人気のステーキ肉。みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位はとつても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

**9249** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛フィレサイコロステーキ 200g  
 2680円  
 冷凍で製造日より180日 (税込2894円)



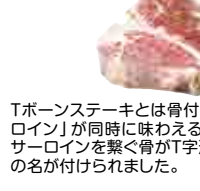
みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位を焼きやすいサイコロステーキで。とつても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

**9256** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛サーロインステーキ 200g  
 2980円  
 冷凍で製造日より180日 (税込3218円)



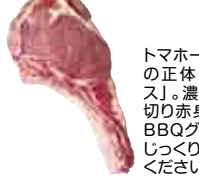
噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双璧をなすサーロインという部位。カッツリ赤身肉を食べたい!!という時に一推しのステーキ肉です。

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



Tボーンステーキとは骨付きの「フィレ」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。フィレとサーロインを繋ぐ骨がT字形をしている事からこの名が付けられました。

**9270** GOOD GOOD MEAT 冷凍  
 みつば放牧牧草牛トマホーク(骨付きリブロース) 800g  
 9000円  
 冷凍で製造日より180日 (税込9720円)



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

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6/9~6/12になります

**108** シガボートリー **冷凍**  
 鶏むね肉塩唐揚げ  
 (唐揚げ粉つき) **888円**  
 冷凍で60日 (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)

**9287** シガボートリー **冷凍**  
 塩麹で作った  
 サラダチキン **580円**  
 冷凍で180日 (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。あっさりとした味付けなので、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

**109** シガボートリー **冷凍**  
 鶏もも肉の  
 タンドリーチキン風 **598円**  
 冷凍で60日 (税込646円)



鶏一番もも肉をひとくち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、はち餅乳、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

**9294** シガボートリー **冷凍**  
 鶏もも肉の  
 コチュジャン焼き **598円**  
 冷凍で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

**110** シガボートリー **冷凍**  
 鶏もも肉の  
 ハーブ焼き **668円**  
 冷凍で60日 (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)

**9300** シガボートリー **冷凍**  
 鶏むね肉の  
 ハーブカツ **578円**  
 冷凍で60日 (税込624円)



鶏一番の皮なしむね肉を冊切りにして、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)

**111** シガボートリー **冷凍**  
 鶏レバーの  
 煮込み風味 **398円**  
 冷凍で60日 (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

**9317** シガボートリー **冷凍**  
 鶏細切り  
 てんぷら用塩麹漬 **490円**  
 冷凍で180日 (税込529円)



鶏一番のむね肉を、自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にカットしていますので、簡単に天ぷらで上げられます。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

**112** シガボートリー **冷凍**  
 鶏むね小肉の  
 柚子胡椒焼き **530円**  
 冷凍で60日 (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

**9324** シガボートリー **冷凍**  
 鶏生つみれ **550円**  
 冷凍で60日 (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、味噌噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー

**113** 千葉産直サービス **冷凍**  
 もち豚しゅうまい **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))

**9331** 千葉産直サービス **冷凍**  
 豚ニラ  
 まると餃子 **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))

**114** 千葉産直サービス **冷凍**  
 房総もち豚餃子 **630円**  
 冷凍で180日 (税込680円)



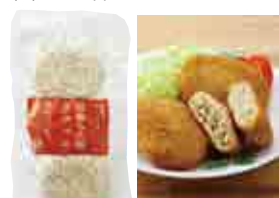
【調理法】焼くだけ!  
 <原材料>豚肉(千葉県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩、もち米澱粉)、キャベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産)、砂糖(喜界島産)、なたね油(遺伝子組換えでない)、ごま油、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、食塩、こしょう

**9348** 千葉産直サービス **冷凍**  
 ふっくら  
 チキンバーグ **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

**115** 千葉産直サービス **冷凍**  
 房総もち豚  
 コロッケ **645円**  
 冷凍で180日 (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

**9355** 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 **698円**  
 冷凍で180日 (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

**116** 千葉産直サービス **冷凍**  
 手作り風鶏つくね **480円**  
 冷凍で180日 (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ゴかぎ鶏と、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

**9362** 札幌中一 **冷凍**  
 鮭フライ **1158円**  
 冷凍で90日 (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

**117** 札幌中一 **冷凍**  
 さば竜田揚げ **498円**  
 冷凍で120日 (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

**9379** 札幌中一 **冷凍**  
 カニクリーム  
 コロッケ **980円**  
 冷凍で90日 (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(魚介フィオン)、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



**118** ホリ **冷凍**  
有頭えびのパエリアセット  
(3~4人前) **3080円**  
(税込3326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)]



**9386** ホリ **冷凍**  
牡蠣のパエリアセット  
(3~4人前) **3080円**  
(税込3326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(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)]

**119** ホリ **冷凍**  
瀬戸内産 たこのアヒージョ **918円**  
(税込991円)  
130g(固形量85g)  
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

**9393** ホリ **冷凍**  
香川県産小えびの  
アヒージョ **918円**  
(税込991円)  
140g  
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EMパーシジョンオリーブオイル、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

**9409** ホリ **冷凍**  
広島県産牡蠣の  
アヒージョ **918円**  
(税込991円)  
140g  
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

**9416** ホリ **冷凍**  
石川県産いかの  
アヒージョ **918円**  
(税込991円)  
140g  
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

**121** 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**  
(税込980円)  
365日  
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・ペペロンチーノの海鮮と玉ねぎ、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、ペペロンチーノ(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

**120** 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**  
(税込1175円)  
150g  
製造から365日

国産有機小麦粉、有機穀物で作ったパン酵母、食塩、有機オリーブオイルの4つの素材で作ったパン粉を使用したイカリングフライです。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)

**9423** ホリ **冷凍**  
おべんとシリーズ  
するめいか **880円**  
(税込950円)  
100g  
365日

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)

**9430** 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**  
(税込950円)  
125g  
365日

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

**9447** 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**  
(税込950円)  
100g(5尾)  
製造から365日

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

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

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

**9454** ホリ **冷凍**  
【20%フライシリーズ】  
甲いかフライ **980円**  
(税込1058円)  
115g  
製造から365日

瀬戸内香川県産の肉厚の刺食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

**9461** ホリ **冷凍**  
【20%フライシリーズ】  
播磨灘蒸し牡蠣フライ **980円**  
(税込1058円)  
5個(100g)  
製造から365日

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

**9478** 食通 **冷蔵**  
うずらの卵の水煮  
(ツインパック) **398円**  
(税込430円)  
6個入り×2  
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

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

生芋から丁寧に作りました。こんにや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>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

**9485** 愛農流通センター **冷蔵**  
愛農糸こんにやく **270円**  
(税込292円)  
250g  
冷蔵で3ヶ月

生芋から丁寧に作りました。こんにや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>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

**9492** アリサン **常温**  
有機スイートコーン缶 **220円**  
(税込238円)  
125g  
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


下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります

**124** ファインフーズ(香川県) **冷凍**  
**冷凍さぬきうどん** 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分半程度ほく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)

**9508** 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)

**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)

**9515** 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



農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひとくちサイズの有機カーネルコーンです。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)

**126** 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)

**9522** 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)

**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)

**9539** 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)

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



契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりと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)

**9546** 東明 **冷蔵**  
**刻みすきぎ** 120g **415円**  
 (税込448円)  
 冷蔵で90日



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、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

**9553** 東明 **冷蔵**  
**ゆず大根** 150g **415円**  
 (税込448円)  
 冷蔵で11日



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)

**130** 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島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

**9584** 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。鷹の爪を加えてお湯で炒めるのもおすすめです。  
 <原材料>ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

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



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

**9560** 東明 **冷蔵**  
**ゆず白菜漬** 250g **400円**  
 (税込432円)  
 冷蔵で11日



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

**9577** 東明 **冷蔵**  
**昆布白菜漬** 250g **400円**  
 (税込432円)  
 冷蔵で11日



柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。  
 <原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)

**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**  
 (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)

**9607** 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木から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)

**131** 無茶々園 **常温**  
**有機天日切り干し大根** 35g **312円**  
 (税込337円)  
 製造日より180日



有機大根を天日で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)

**9614** 無茶々園 **常温**  
**有機鷹の爪** 6g **312円**  
 (税込337円)  
 製造日より180日



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)

**9621** 無茶々園 **常温**  
**有機ドライトマト** 15g **334円**  
 (税込361円)  
 製造日より180日



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と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)

**132** 無茶々園 **常温**  
**有機にんにくチップ** 20g **334円**  
 (税込361円)  
 製造日より180日



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)

**9638** 無茶々園 **常温**  
**有機かんそうゴボウ** 20g **334円**  
 (税込361円)  
 製造日より180日



有機ゴボウを千切りに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)

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



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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります



**9645** いんやん倶楽部 常温  
濃縮番茶入り梅醬エキス 250g  
**2000円**  
(税込2160円)  
常温で1年  
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醬番茶ができていきます。  
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶



**134** いんやん倶楽部 常温  
梅醬エキス 250g  
**1850円**  
(税込1998円)  
常温で1年  
からだを芯から温めてくれる梅醬エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醬番茶の完成。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。梅しょう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



**9652** いんやん倶楽部 常温  
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g  
**2100円**  
(税込2268円)  
常温で1年  
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



**9669** 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%も含まれます。コレステロール、トランス脂肪酸はゼロでとてもヘルシー。  
<原材料>有機麻の実(カナダ)



**135** 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  
<原材料>有機麻の実(カナダ)



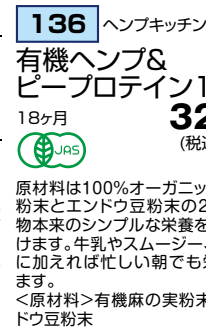
**9676** ヘンプキッチン 常温  
有機麻の実ナッツ 160g  
**1650円**  
(税込1782円)  
有機麻の実ナッツは非加熱でローフードやローズスイーツの材料としても使えます。消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸をバランスよく含んでいます。  
<原材料>有機麻の実(カナダ)



**9683** 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)



**136** ヘンプキッチン 常温  
有機ヘンプ&ピープロテイン100 255g  
**3250円**  
(税込3510円)  
18ヶ月  
余計なものを入れずシンプルに豊富な栄養素をバランスよく自然の恵みをぎゅっと詰め込みました。忙しい日々をしなやかに頑張るあなたをサポートします。  
◆お召し上がり方  
お好みのミルクにスプーン大さじ1杯(17g)を加えるだけで簡単にたんぱく質補給。スムージーやヨーグルトに加えれば、忙しい朝でもしっかり栄養チャージ。パンケーキやお菓子など、どんなレシピにも栄養と優しい風味をプラスします。  
<原材料>有機麻の実粉末、有機エンドウ豆粉末



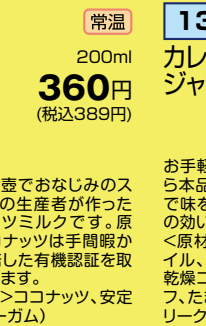
**9690** 第3世界ショップ 常温  
カレーの壺 カルポルカレーペースト 80g(2~3人前)  
**350円**  
(税込378円)  
お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!豚肉に合う濃厚な旨辛スパイスカレーです。<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクリューバイン、米、フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ



**9720** 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ももちろん、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、醸造酢、食塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘剤(バクチン:オレンジ由来)



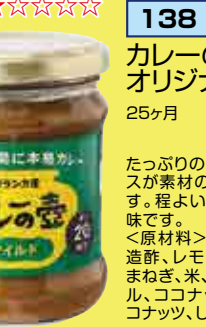
**9737** 第3世界ショップ 常温  
ココナッツミルク 200ml  
**360円**  
(税込389円)  
24ヶ月  
カレーの壺でおなじみのスリランカの生産者が作ったココナッツミルクです。原料のココナッツは手間暇かけて栽培した有機認証を取得しています。  
<原材料>ココナッツ、安定剤(グアーガム)



**137** 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



**9706** 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)  
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



**138** 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)  
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、ガラガール、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料



**9713** 第3世界ショップ 常温  
カレーの壺 スパイス 200g(約20皿分)  
**650円⇒598円**  
(税込702円⇒646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です。  
<原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、とうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料



**9744** ラムフォード 常温  
ベーキングパウダー 113g  
**390円**  
(税込421円)  
常温で2年半  
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%



**9751** アリサン 常温  
有機コーンスターチ 100g  
**250円**  
(税込270円)  
常温で1年  
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)




**139** 無茶々園 常温  
れもんストレート果汁 150ml  
**600円**  
(税込648円)  
製造日より180日  
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)



**9768** 無茶々園 常温  
青ゆずこしょう 50g  
**500円**  
(税込540円)  
常温で1年  
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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります

**9782** 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業・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなど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)

**140** 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)

**9799** 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、日本酒だけで作りしました。磯の香りがきっちり詰まっています。  
 <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)

**9805** 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)

**9812** 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)

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

**9829** エコネットみなまた 常温  
**椿油** 100ml  
 常温で180日 **1620円**  
 (税込1782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)

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

**9836** むそう 常温  
**activus OGチリビーンズ** 400g  
 開封前18ヶ月 **556円**  
 (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、有機チヌア、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

**9843** むそう 常温  
**activus OGビーツスープ** 400g  
 開封前18ヶ月 **556円**  
 (税込600円)



赤色のビーツ(甜菜大根)を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応  
 <原材料>有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機ローストオニオン、有機米粉、有機菜種油、有機パセリ、有機黒コショウ

**9850** むそう 常温  
**activus OGトマトスープ** 400g  
 開封前18ヶ月 **556円**  
 (税込600円)




バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープ。口当たりもまろやかでクリーミーな味わいです。ヴィーガン対応  
 <原材料>有機人参、有機トマト、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機てんさい糖、有機パセリパウダー、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

**9867** むそう 常温  
**activus OGキャロットスープ** 400g  
 開封前18ヶ月 **556円**  
 (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、クセになる味わいです。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

**143** むそう 常温  
**activus OGミネストローネ** 400g  
 開封前18ヶ月 **556円**  
 (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、有機パセリ、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、有機パセリ、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

**9874** むそう 常温  
**activus OGマッシュルームスープ** 400g  
 開封前18ヶ月 **556円**  
 (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、有機オースパイイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ

**144** 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)



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

**9881** 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 Starter、レンネット、食塩

**9898** 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 Starter、レンネット、食塩

**9904** 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ーチーズ。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 Starter、レンネット、食塩

**9911** 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 Starter、レンネット、食塩

**9928** 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 **650円**  
 (税込702円) ※価格改定



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)

**9935** 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 **650円**  
 (税込702円) ※価格改定



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)

**9942** 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。リゾット・お粥にも。  
 <原材料>有機オーツ麦(アメリカ産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります

**9959** 竹内養蜂 常温  
国産純粋はちみつ 200g  
あかしあ **1852円**  
(税込2000円)  
製造日より



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)

**9966** 竹内養蜂 常温  
国産純粋はちみつ 200g  
くろがねもち **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)

**9973** 竹内養蜂 常温  
国産純粋はちみつ 200g  
百花(春・ゴールド) **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)

**9980** 竹内養蜂 常温  
国産純粋はちみつ 200g  
百花(初夏・ダーク) **1815円**  
(税込1960円)  
製造日より24ヶ月



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)

**9997** 竹内養蜂 常温  
国産純粋はちみつ 200g  
クローバー **1815円**  
(税込1960円)  
製造日より24ヶ月



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)

**8006** 竹内養蜂 常温  
国産純粋はちみつ 200g  
ぼだいじゆ **1815円**  
(税込1960円)  
製造日より24ヶ月



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)

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



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)

**8020** 第3世界ショップ 常温  
リックさんの  
メープルシロップ ゴールド  
(デリケートテイスト) 330g  
**1480円**  
(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)

**8037** 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)



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

**8044** 第3世界ショップ 常温  
メープルグラノーラ  
オリジナル 200g  
常温で180日 **1180円**  
(税込1274円)



主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。  
<原材料>シリアル加工品(オートミール、メープルシロップ、食塩)、レーズン、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、くるみ、アーモンド

**8051** 第3世界ショップ 常温  
林農園の烏龍茶 リーフタイプ 70g  
**880円**  
(税込950円)



中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウェンチン)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)

**145** 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)



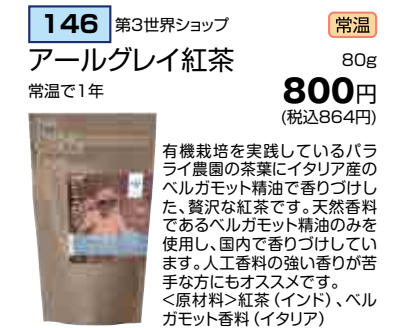
烏龍茶を手軽に味わえるよう、1リットル用の烏龍茶ティーバッグです。熱湯、冷水、どちらでもOKです。ティーバッグの材質は漂白をしていない紙パルプを使用しています。  
<原材料>茶(台湾)

**8068** 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)



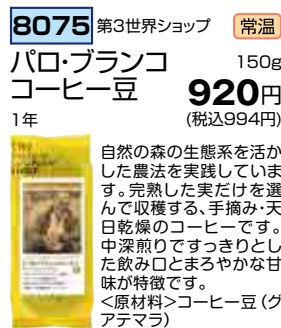
香ばしい香りと優しい風味が楽しめる、自然栽培で育てた茶葉の焙じ茶です。山口県宇部市の放棄された茶園を若者たちが再生させました。  
<原材料>緑茶(山口県)

**146** 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)



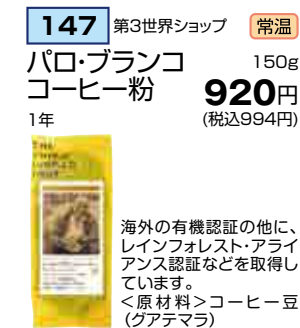
有機栽培を実践しているパラライ農園の茶葉にイタリア産のベルガモット精油で香りづけした、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りづけしています。人工香料の強い香りが苦手な方にもオススメです。  
<原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)

**8075** 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)

**147** 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)

**8082** 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



水出しできるパック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、国内で深煎り、細挽きに焙煎加工しています。一晩、水に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)

**8099** 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



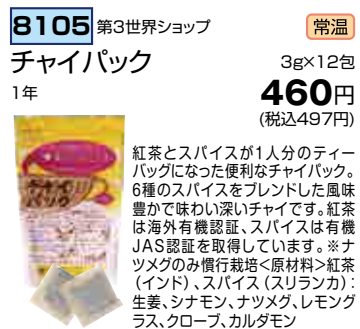
フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみ使用しました。海外有機認証を取得しています。牛乳はもちろん、お湯でもおいしくお飲みいただけます。  
<原材料>黒糖、ココアパウダー

**148** 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

**8105** 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)



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 Gras、クローブ、カルダモン

**8112** 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  
**550円**  
(税込594円)  
製造より2年



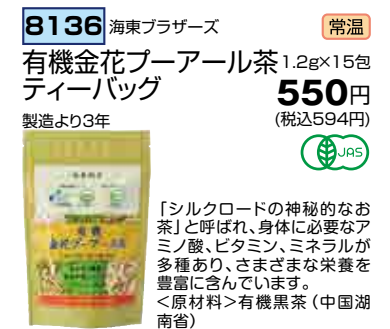
旬にこだわった手摘みの茶葉のみを使っているため、烏龍茶本来の深い味わいと甘さ、芳醇な香りをお楽しみいただけます。  
<原材料>有機烏龍茶(中国福建省)

**8129** 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  
**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)


**8136** 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  
**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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります

**8143** へのらく茶園 **常温**  
**葉月の素** 85g  
 (べにふうき国産有機緑茶) **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出してもエグ味が少なく、すっきり飲みやすいです。ムズムズの季節にメチル化カテキンを摂りたい方は煮出しがオススメ。  
 <原材料>有機茶葉(愛媛県)

**8150** 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

**8167** ミヤトウ野草研究所 **常温**  
**ユアラゼ・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/アカガ、アカメカシウ、アマチャズル、イチオウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビスグサ、オオバコの葉、オトギリソウ、カキドオシ、カウラケツメイ、カンソウ、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、ツクシ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、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、フロッコリー、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

**8174** 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)



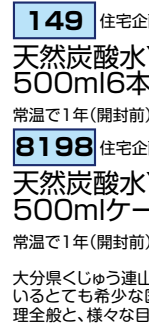
栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含み、ごぼうの力が凝縮されたうま味と香りの良いお茶です。  
 <原材料>ごぼう(宮崎県)

**8181** 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)



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

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




**8198** 住宅企画 **常温**  
**天然炭酸水YOIYANA** 500ml×24  
 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




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



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、軽くコ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)

**8211** 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**  
 180日 (税込1598円)



生のアーモンドを食塩や油を使わずにコーストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みを楽しめます。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)

**8228** 第3世界ショップ **常温**  
**徳用くるみ(生)** 200g  
**1380円**  
 180日 (税込1490円)




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)

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




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

**8235** 第3世界ショップ **常温**  
**黒糖くるみ** 65g  
**460円**  
 180日 (税込497円)



保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コ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された逸品です。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コ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

**8242** 第3世界ショップ **常温**  
**きな粉くるみ** 65g  
**520円**  
 180日 (税込562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材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

**8259** 第3世界ショップ **常温**  
**メープルアーモンド** 40g  
**520円**  
 180日 (税込562円)




油を使わずに香ばしくコーストしたアーモンドとメープルシロップの上質な風味に、隠し味の塩が味に深みとコクをプラスしています。メープルシロップの繊細で上品な風味がアーモンドの香ばしさを引き立てます。  
 <原材料>コーストアーモンド(海外有機認証)、メープルシロップ、食塩

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




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

**8266** 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  
**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とうせました。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、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

**152** 第3世界ショップ **常温**  
**アーモンドミックスちりめんり塩** 30g  
**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、コ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

**8273** 第3世界ショップ **常温**  
**アーモンドミックス桜えびペペロンチーノ** 30g  
**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

**8280** 第3世界ショップ **常温**  
**グラノーラクラッシュメープル** 44g  
**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

**8297** 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>うるち米(鳥取県産)、うるち白米(国産)、塩

**153** アリモト **常温**  
**ひとつち塩せんべい** 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

**8303** アリモト **常温**  
**鳥醤油せんべい** 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味わいのお煎餅です。  
 <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

**8310** アリモト **常温**  
**ひとつち海老せんべい** 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります

154 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

155 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

156 アトレ 常温  
有機抹茶の寒天ゼリー 100g  
常温180日



ぶるんとした新食感のこんにゃく入り寒天ゼリーに、有機宇治抹茶を贅沢に配合しました。無香料・無着色でお茶本来の風味が引き立ちます。甘さ控えめでお茶屋ならではの本格的な美味しさです。  
<原材料>甜菜糖、有機抹茶ペースト、甘藷澱粉、有機抹茶、寒天、苺蒟蒻粉

8341 アトレ 常温  
有機ほうじ茶の寒天ゼリー 100g  
常温180日



ぶるんとした新食感のこんにゃく入りゼリーに、有機ほうじ茶を贅沢に使用しました。甘さ控えめでお茶本来の風味が引き立ちます。  
<原材料>甜菜糖、甘藷澱粉、有機ほうじ茶、寒天、苺蒟蒻粉



157 アトレ 常温  
京のくず餅(抹茶みつ付き) 100g×2  
常温180日

国産の純良本葛粉を使用。艶のある透明感でもっちりした食感には、本葛ならではの美味しさです。抹茶くず餅は有機宇治抹茶をたっぷり使いました。  
<原材料>抹茶くず餅:甜菜糖、有機抹茶ペースト、甘藷澱粉、有機抹茶、寒天、苺蒟蒻粉、本葛粉、くず餅:甜菜糖、甘藷澱粉、寒天、苺蒟蒻粉、本葛粉、抹茶みつ:甜菜糖、有機抹茶

8358 中尾食品工業 常温  
とろとろんONECUP 三杯酢 266円  
製造日含め90日 (税込287円)  
150g(とろとろん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。使すぎすぎほど良い粘りとコシがあり、のどごしの良いとろとろです。  
<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

158 中尾食品工業 常温  
とろとろんONECUP 黒糖みつ 266円  
製造日含め90日 (税込287円)  
155g(とろとろん: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)、発酵調味料

8365 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



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

159 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



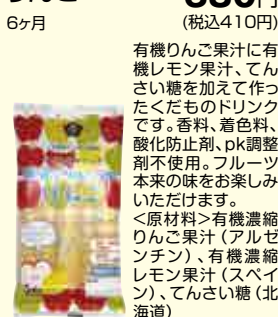
小豆の食感を残した小倉あんの水ようかん。  
<原材料>有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

8372 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



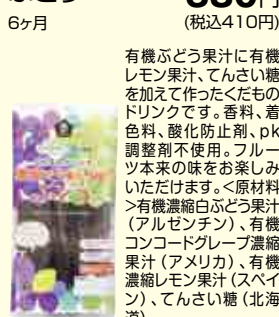
上品な抹茶の香りが広がる、大人のあじわいの水ようかん。  
<原材料>有機砂糖、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、葛、食塩

8389 ムソー 常温  
果実でチュウチューりんご 45ml×5本  
6ヶ月



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こだわりのドリンクです。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)

8396 ムソー 常温  
果実でチュウチューぶどう 45ml×5本  
6ヶ月



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こだわりのドリンクです。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(アメリカ)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)



160 井村屋 冷凍  
オーガニックあずきバー 6本入り  
常温で1年



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)

8402 ネイチャーズファインスト 常温  
芳醇 黄金さきいか 28g  
常温120日



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

8419 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



北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りしました。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

8426 フルーツバスケット 常温  
みるく小町 80g  
常温で1年



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

8433 フルーツバスケット 常温  
コーヒー飴 80g  
常温で1年



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)

8440 エコネットみなまた 常温  
れんこんのど飴 90g  
12ヶ月



農薬不使用栽培れんこんと生薬のど飴です。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)、生薬(長崎県)、れんこん粉(熊本県)、ごま(熊本県・長崎県)

8457 エコネットみなまた 常温  
マーメイドジャム(甘夏みかん) 140g  
6ヶ月



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12になります

## 素材本来の風味を活かした 無添加かき氷シロップ



**161** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(みぞれ) 180ml  
365日 **470円**  
(税込508円)

シンプルな原料で作った  
昔なつかしいみぞれシロップ

北海道産ビートグラニュー糖と国産純粋はちみつ、有機レモン果汁のみ使用しました。  
<原材料>ビートグラニュー糖(北海道)、はちみつ(国産)、レモン果汁(イタリア・スペイン)



**8464** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(みかん) 180ml  
365日 **555円**  
※価格改定(税込599円)

温州みかん果汁のフレッシュな  
風味が生きたかき氷シロップ

長崎県産契約栽培みかんのストレート果汁を使用しました。着色料を使用していない自然なオレンジ色が鮮やかです。  
<原材料>温州みかん果汁(長崎県)、砂糖(さとうきび(鹿児島県))



**162** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(ぶどう) 180ml  
365日 **590円**  
(税込637円)

有機ぶどうの豊かな香りが  
美味しいかき氷シロップ

アメリカ産有機ぶどう果汁を使用したかき氷シロップです。ぶどうの豊かな香りも楽しめます。  
<原材料>砂糖(さとうきび(鹿児島県))、有機濃縮ぶどう果汁



**8471** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(レモン) 180ml  
365日 **560円**  
(税込605円)

幅広く活躍!甘酸っぱい  
はちみつ入りレモンシロップ

有機レモン果汁に、ビートグラニュー糖と国産純粋はちみつを加え、すっきりと爽やかな味わいに仕上げました。炭酸で割ってスカッシュにアイデア次第で使い道がどんどん広がる、万能なレモンのシロップです。  
<原材料>>ビートグラニュー糖(北海道)、有機レモン果汁、はちみつ



**8488** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(緑茶) 180ml  
365日 **495円**  
(税込535円)

鹿児島産有機緑茶のほのか  
な苦みと甘さ

鹿児島県産有機緑茶を使用した有機粉末茶使用の和風シロップです。あずきを加えても美味。  
<原材料>砂糖(さとうきび(鹿児島県))、有機粉末茶(鹿児島県)



**163** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(国産いちご) 180ml  
365日 **620円**  
(税込670円)

いちごと砂糖だけで作った、  
無添加が自慢のかき氷シロップ

国産のいちごを贅沢につかい、風味を最大に引き出せるような配合にしました。いちごをそのまま搾ったような味わいです。  
<原材料>砂糖(さとうきび(鹿児島県))、いちご(静岡県)



**8495** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(パイナップル) 180ml  
365日 **635円**  
(税込686円)

沖縄県産のパイナップルを贅沢  
に使用した爽やかなシロップ

沖縄県の契約農家が、できるだけ農業や化学肥料を使わず育てた国産のパイナップルをふんばんに使用しました。  
<原材料>砂糖(さとうきび(鹿児島県))、パイナップル果汁(パイナップル:沖縄県)



**164** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(マンゴー) 180ml  
365日 **650円**  
(税込702円)

「マンゴーの王様」アルフォンソ  
マンゴーの魅力が詰まっ  
たかき氷シロップ

マンゴーの王様と呼ばれる、アルフォンソマンゴーを贅沢に使用。かき氷以外にもヨーグルトやパンケーキなど幅広くご利用いただけるシロップです。  
<原材料>砂糖(さとうきび(鹿児島県))、マンゴーピューレ、有機レモン果汁



**8501** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(もも) 180ml  
365日 **620円**  
(税込670円)

山梨県産ももの芳醇な香りが  
魅力のシロップ

山梨県の契約農家のももを使ったかき氷シロップです。着色料・香料・保存料などは使用していません。  
<原材料>砂糖(てんさい:北海道)、もも(山梨県)、レモン果汁



**165** フルーツバスケット 常温  
かき氷シロップ(黄金の果実ミックス) 180ml  
365日 **635円**  
(税込686円)

黄金に輝くネクタリンの  
甘酸っぱさが特徴のシロップ

国産果実4種(ネクタリン・りんご・みかん・レモン)のストレート果汁をミックスしたかき氷シロップです。着色料・香料・保存料は不使用です。  
<原材料>砂糖(てんさい:北海道)、りんご果汁、ネクタリン、みかん果汁、レモン果汁



**8518** 徳岡商会 常温  
こだわりのジロ吉 1kg  
ドッグフード **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、現在の食事から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、鯉工キス、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



**8525** 徳岡商会 常温  
こだわりのジロ吉 1kg  
ドッグフード 小粒タイプ **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、鯉工キス、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



**8532** 徳岡商会 常温  
こだわりのジロ吉 500g  
キャットフード **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いません。  
<原材料>>魚粉(サケ)760%、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏ハイパー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつお節、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

T 599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8

TEL: 072-270-5411 / FAX: 072-270-5410

曜休日/月一全日 11時~17時(月曜日は18時まで)

■FAXは24時間受付(ご来店は営業時間内となります)

メールでのお問い合わせ: [kaijin@osaka-ainou.jp](mailto:kaijin@osaka-ainou.jp) 072-270-5410



インターネットでも注文できます(一部商品を除く)  
全国ネットワンクレー注文サイト <http://www.a-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>

大原 麗 監製



ワンクレーは大原やよし、バームなど実用油を配合した植物性完全食原料とする「植物性インキ」を使用しています。

徳岡商会 管理責任者 徳岡	
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
徳岡商会管理責任者の氏名	徳岡 麗之
徳岡商会管理責任者の年月日	令和3年4月15日
次期管理責任者の氏名	令和11年4月14日
監製 愛農食品	大阪府小阪西町8-8



下記の商品はスポット予約品です。お届けは6/9~6/12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。



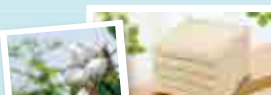
### 使いはじめから優れた吸水性

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

**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。泡立ちが良く、洗い流すのにやさしく、洗顔の時間を短縮してくれます。泡立ちが良く、洗い流すのにやさしく、洗顔の時間を短縮してくれます。



**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

