



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。
ご了承のうえで注文下さい。

※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	9/8	9/9	9/10	9/11
ご注文書 提出日	8/25	8/26	8/27	8/28



97 マルニ竹内商店 冷凍
かれい煮付け用 2~3枚
冷凍で1ヶ月 **1650円**
(税込1782円)



ふっくらと肉厚で
脂がのった、大きめ
のカレイです。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)



小ぶりのどぐろでお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

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



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにする
と絶品!内臓未処理。

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**
(税込1726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
上げたい方に。

9010 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。

9027 マルニ竹内商店 冷凍
生わかめ 150g
冷凍で1ヶ月 **415円**
(税込448円)



熱湯でさっと茹で、
そのまま醤油で、サ
ラダや味噌汁、和え
物に。

100 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

9034 マルニ竹内商店 冷凍
生ホタルイカ 200g
冷凍で1ヶ月 **646円**
(税込698円)



酢味噌でいただく
ほか、ガーリック炒
めなどに。

9041 マルニ竹内商店 冷凍
かに身ミックス 250g
冷凍で1ヶ月 **3980円**
(税込4298円)



かにの指身とほく
し身です。サラダや
ちらし寿司のトッ
ピング、チャーハン
の具などに。

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
(タレ付き)
冷凍で180日 **2950円**
(税込3186円)



タレ
付き

四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラ
ス)を四万十川に流れ込む支流「深木
川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みご
たえのある天然のものに近い鰻の蒲
焼きです。フライパンで表裏を焼き、
タレをたっぷりつけると風味が増し
ます。＜原材料＞うなぎ(高知県四万十
市)、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)
、小麦を含む)、粗製糖、発酵調味料
(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎ
の骨エキス(調理したうなぎの骨を焼
き、加熱したタレの中に入れて炊き上
げて抽出したもの)

9058 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
(タレ付き)
冷凍で180日 **2780円**
(税込3002円)



タレ
付き

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)

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

9065 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
位置する明浜海の
美しい海で獲れた
ちりめんです。塩を
加えず、ミネラルを
含む海水でゆで、昔
ながらの天日乾燥
をしています。
＜原材料＞いわし稚
魚(愛媛県宇和島)

103 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、鰯だ
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(山陰沖)、馬鈴薯澱粉
(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介
エキス(鰯・鰹節)、食塩、ゴマ油、こしょう

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
(シマース)

104 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(シマース)

9089 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬 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)、醬
油(小麦、大豆を含む)、清酒

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8~9/11なります



SALE

9096 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



お得な
2個セット
です。

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



SALE

9102 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)

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)



お得な
2個セット
です。

106 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)

9119 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)

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)、塩麹、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

こんな美味しい牛丼、食べたことない…。
スタッフがみんな大絶賛した、阿蘇赤身肉牛丼の具。



9126 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)

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



107 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)



9133 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)ボロネーゼソース 200g
798円⇒**777円**
冷凍で製造日より180日 (税込862円⇒839円)

「阿蘇赤身肉牛」あか牛のボロネーゼソース。ごろっとあか牛のミンチが入っており、1袋でボリューム満点です。湯煎またはレンジで温め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



108 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)ボロネーゼソース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)

9140 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)



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

9157 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。

9164 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。

9171 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。

9188 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。

9195 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。

9201 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。

9218 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っても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

9225 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。とっても柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

9232 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。ガッツリ赤身肉を食べたい!!という時に一推しのステーキ肉です。

9249 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。

9256 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し上がりください。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8~9/11なります



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

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



9263 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、ピリツと辛口のソーセージ。大人の味です。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン



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

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



9270 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ボンレスハムブロック 300g
 冷蔵で1ヶ月 **1680円**
 (税込1814円)

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



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

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



9287 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
スモークドハム 300g
 冷蔵で1ヶ月 **2450円**
 (税込2646円)

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



9294 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン 300g
※数量限定 **1780円**
 冷蔵で1ヶ月 (税込1922円)

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



112 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉・たれセット
(照り焼きたれ付)
 鶏肉100g、たれ40g
 冷凍で60日 **398円**
 (税込430円)

お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理。
 <原材料>鶏むね肉、添付たれ(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、醤油、でん粉)



9300 シガボートリー **冷凍**
野菜と炒める 280g(固形量200g)
あらびき鶏そぼろ
 冷凍で60日 **598円**
 (税込646円)

鶏一番の皮なしむね肉とさみを粗挽きにして、オリジナルのタレに入れました。お好みの野菜と炒めて下さい。
 <原材料>鶏むね肉、鶏ささみ、たれ(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油)、生姜



113 シガボートリー **冷凍**
塩麹で作った 180g
サラダチキン **646円**
 冷凍で180日 (税込698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



9317 シガボートリー **冷凍**
鶏もも肉の 230g(固形量180g)
タンドリーチキン風
 冷凍で60日 **620円**
 (税込670円)

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



114 シガボートリー **冷凍**
鶏もも肉の 220g(固形量180g)
コチュジャン焼き
 冷凍で60日 **620円**
 (税込670円)

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



9324 シガボートリー **冷凍**
鶏もも肉の 200g
ハーブ焼き **680円**
 冷凍で60日 (税込734円)

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



115 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉の 200g
ハーブカツ **598円**
 冷凍で60日 (税込646円)

鶏一番の皮なしむね肉を柵切りにして、オリジナルのパン粉にハーブをまぶしました。シンプルな味付けでハーブがよく合っています。
 <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)



9331 シガボートリー **冷凍**
鶏レバーの 170g
煮込み風味 **410円**
 冷凍で60日 (税込443円)

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



116 シガボートリー **冷凍**
鶏細切りてんぷら用 220g
塩麹漬け **498円**
 冷凍で180日 (税込538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



9348 シガボートリー **冷凍**
鶏むね小肉の 180g
柚子胡椒焼き **550円**
 冷凍で60日 (税込594円)

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



117 シガボートリー **冷凍**
鶏生つみれ 220g
 冷凍で60日 **568円**
 (税込613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



9355 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



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

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



9362 札幌中一 **冷凍**
カニクリーム 5個(130g)
コロッケ **980円**
 冷凍で90日 (税込1058円)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8～9/11なります

119 千葉産直サービス

冷凍

もち豚しゅうまい

6個(180g)

冷凍で180日

615円
(税込665円)



【調理法】蒸す又は電子レンジ
＜原材料＞豚肉(千葉県産)、有機玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、にんにく(国産)、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

9379 千葉産直サービス

冷凍

豚ニラまるっと餃子

6個(168g)

冷凍で180日

611円
(税込660円)



もち豚肉と、たっぷりの新鮮なニラ、キャベツなど7種の国産野菜の具材を国産の皮で包みました。素材の旨みが凝縮した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)、オースターソース(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))

120 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

9386 千葉産直サービス

冷凍

ぶっくらチキンバーグ

2個(160g)

冷凍で180日

598円
(税込646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

121 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分揚げてください。
＜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

9393 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)



希少なハ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分揚げてください。
＜原材料＞牛乳、衣(パン粉、小麦粉(日本))、鴨肉(青森県産)、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

122 千葉産直サービス

冷凍

手作り風鶏つくね

150g

冷凍で180日

550円
(税込594円)



非遺伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったエコかざ鶏と、国産野菜等を使用した手作りのような食感とシンプルながらも素材の旨味が味わえる鶏つくねです。
＜原材料＞鶏むね肉(茨城県・栃木県)、鶏皮(国産)、長ねぎ(国産)、玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道)、昆布エキス、チキンエキス、砂糖(喜界島)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産))、食塩、生姜(国産)、こしょう、食塩

9409 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

冷凍で1年

789円
(税込852円)



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)



9416 Revege

冷凍

国産オーガニック
熟成紅はるか焼きいも

冷凍で365日

350g
715円
(税込772円)

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がいただけます。
＜原材料＞有機さつまいも(国産)



123 Revege

冷凍

国産オーガニック
カット済みブロッコリー

冷凍で365日

150g
400円
(税込432円)

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)

9423 ムソー

冷凍

オーガニック
カーネルコーン

250g

冷凍で24ヶ月

370円
(税込400円)



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひとくち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)

124 ムソー

冷凍

オーガニックいんげん

250g

冷凍で24ヶ月

370円
(税込400円)



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)

9430 ムソー

冷凍

オーガニック
ミックスベジタブル

250g

冷凍で24ヶ月

370円
(税込400円)



で一気に育てています。
＜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)

125 ムソー

冷凍

オーガニック
フレンチフライ

300g

冷凍で24ヶ月

460円
(税込497円)



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)、有機ひまわり油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)

9447 ムソー

冷凍

オーガニックかぼちゃ
(北海道産)

400g

冷凍で720日

580円
(税込626円)



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の食感が楽しめます。
＜原材料＞有機かぼちゃ(北海道産)

9454 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

126 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)

9461 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)

127 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

オススメ
おいしい!

9478 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))

オススメ
おいしい!

9485 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 たこのアヒージョ **918円**
(税込991円)
製造から365日



瀬戸内産のボイルたこを使い、その他の素材も品質、産地にこだわりました。ワインのお供やパスタの具や温野菜サラダなど色々使えます。<原材料>ボイルたこ(香川県)、食油オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9492 ホリ 冷凍
香川県産小えびの
アヒージョ **918円**
(税込991円)
365日



レンジで簡単!香川県産小えびのアヒージョ。イタリア産EXパージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産フラ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

9508 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣の
アヒージョ **918円**
(税込991円)
製造から365日



レンジで簡単!広島県産牡蠣のアヒージョ。ペペロンチーノの具としてもお使いいただけます。<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

9515 ホリ 冷凍
石川県産いかの
アヒージョ **918円**
(税込991円)
365日



レンジで簡単!石川県産いかのアヒージョ。海鮮温野菜サラダの具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

9539 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
具:140g、スープ:230g (税込980円)



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ベ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、ベビー帆立(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**
(税込1175円)
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(日本海産)、オーガニックパン粉、小麦粉(小麦:国産)、食塩(香川県)

9522 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ
するめいか **880円**
(税込950円)
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)

130 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)
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>えび(バングラディッシュ)、食塩

9546 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)
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」を天然凍干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

131 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)
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

9553 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
甲いかフライ **980円**
(税込1058円)
製造から365日



瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲イカをスティック状にカットし、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。<原材料>甲いか(香川県)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9560 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
播磨灘蒸し牡蠣フライ **980円**
(税込1058円)
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

132 東明 冷蔵
刻みみぎ菜 **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ぎ菜を、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>みぎ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

9577 東明 冷蔵
刻みすずき **415円**
(税込448円)
冷蔵で90日



京野菜の契約栽培すずきを刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。<原材料>すずき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

133 東明 冷蔵
ゆず大根 **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)

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



ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りました。シソ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、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

9607 無茶々園 冷蔵
ちりめん大根葉
(混ぜごはんの素) **580円**
(税込626円)
冷蔵で30日



ちりめん有機栽培の大根葉、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。混ぜごはんやおにぎりに。臘の爪を加えて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

9584 東明 冷蔵
こぶ大根 **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))

134 東明 冷蔵
ゆず白菜漬 **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))

9591 東明 冷蔵
昆布白菜漬 **400円**
(税込432円)
冷蔵で11日



柔らかく甘味の多い国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)

9614 ミヤハラフーズ 常温
有機たけのこ水煮
(静岡県産) **645円**
(税込697円)
※価格改定



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)

9621 やさか共同農場 常温
干し椎茸 **828円**
(税込894円)
600日



島根県弥栄村の原木を使って山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9/8~9/11なります

136 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
JAS
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）

9638 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
JAS
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）

9645 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
JAS
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）

137 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
JAS
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）

9652 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
JAS
刻んだ有機ねぎを乾燥しました。原料約70g分のねぎが乾燥後7gに凝縮されました。
＜原材料＞有機ねぎ（愛媛県）

◎ご案内休止のお知らせ
無茶々園
有機かんそうゴボウ
メーカー休止のため、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お願い致します。

9690 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
JAS
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

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
JAS
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）

◎ご案内休止のお知らせ
ヘンプキッチン
有機麻の実油
取扱終了のため、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。

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)
JAS
有機麻の実ナッツは非加熱でローフードやロース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）

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)
JAS
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）

138 第3世界ショップ 常温
チキンカレー（辛口）×ひよこ豆カレー（マイルド）
チキンカレー、ひよこ豆カレー各90g、チャツネ15g
820円
(税込886円)
2年
チキンカレーとひよこ豆カレーとチャツネを一皿に盛り付けて、自分好みに混ぜながら味の重なりを楽しむ、スリランカスタイルの本格派トルトルカレーです。
＜原材料＞チキンカレー（鶏肉、ココナッツミルク、たまねぎ、カレーリーフ、マスタードシード、タマリンド、しょうが、その他香辛料、米、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、粗糖）、ひよこ豆カレー（ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、にんにく、カレーリーフ、コリアンダー、マスタードシード、その他香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米）チャツネ（粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし、増粘剤/オレンジ由来）

9706 第3世界ショップ 常温
ポークキーマカレー（中辛）×ダルカレー（中辛）
ポークキーマカレー、ダルカレー各90g、チャツネ15g
830円
(税込896円)
2年
ポークキーマカレーとダルカレーとチャツネを一皿に盛り付けて、自分好みに混ぜながら味の重なりを楽しむ、スリランカスタイルの本格派トルトルカレーです。
＜原材料＞ポークキーマカレー（ココナッツミルク、豚肉、米、トマトペースト、なす、レモンジュース、ターメリック、その他香辛料、ココナッツオイル、たまねぎ、食塩）ダルカレー（ココナッツミルク、レンズ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、コリアンダー、とうがらし、その他香辛料、食塩）チャツネ（粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし、増粘剤/オレンジ由来）

9713 第3世界ショップ 常温
ジャックフルーツカレー（中辛）×ダルカレー（中辛）
ジャックフルーツカレー、ダルカレー各90g、チャツネ15g
790円
(税込853円)
2年
ジャックフルーツカレーとダルカレーとチャツネを一皿に盛り付けて、自分好みに混ぜながら味の重なりを楽しむ、スリランカスタイルの本格派トルトルカレーです。
＜原材料＞ジャックフルーツカレー（ジャックフルーツ、ココナッツミルク、にんにく、コリアンダー、カレーリーフ、ターメリック、レモンジュース、とうがらし、マスタードシード、シナモン、スクルーバイン、その他香辛料、ココナッツオイル、たまねぎ、食塩、粗糖、米、醸造酢）ダルカレー（ココナッツミルク、レンズ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、コリアンダー、とうがらし、その他香辛料、食塩）チャツネ（粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし、増粘剤/オレンジ由来）

9737 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めです。小麦粉、動物性原料、保存料、化学調味料は不使用です。＜原材料＞醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

140 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ジュー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、レモンジュース、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

9744 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 スパイシー 200g(約20皿分)
650円 → **550円**
(税込702円 → 594円)
2027年3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、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

139 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 カルボルカレーペースト 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、スクルーバイン、米、フェネルグ、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、レモンジュース、カルダモン、クロブ

9720 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

9751 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けたんだらした、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）

9768 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摘みで栽培した有機認証を取得しています。
＜原材料＞ココナッツ、安定剤（グァーガム）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8~9/11なります



9775 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶入り梅醤エキス 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醤番茶ができます。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶



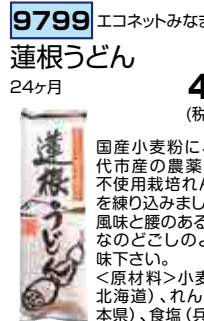
141 いんやん倶楽部 常温
梅醤エキス 250g
1850円 (税込1998円)
常温で1年

からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを煮込んだものと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、梅しゅうゆやえさの煮つけ等に、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



9782 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
2100円 (税込2268円)
常温で1年

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し上がり下さい。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶、生姜



9799 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、なめらかなのどごしのよさをご賞味下さい。
＜原材料＞小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)



142 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)



9805 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、日本酒だけで作りしました。磯の香りがぎっしり詰まっています。
＜原材料＞あおさ(鹿児島県)、粗糖(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)



143 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、その後潮風にあってじっくり天日干しにしました。
＜原材料＞ひじき(不知火海)



144 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、一番搾りばま油です。
＜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
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、つばき油でいたわしましょう。
＜原材料＞つばき(九州産)



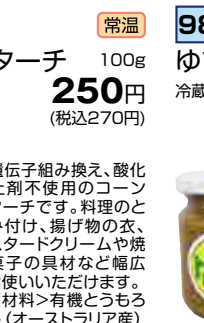
145 無茶々園 常温
れもんストレート果汁 150ml
600円 (税込648円)
製造日より180日

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)



9843 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%



9850 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。料理のとりも付け、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)



9867 やさか共同農場 冷蔵
ゆず味噌 200g
695円 (税込751円)
冷蔵で180日

無農薬ゆずを丸ごと生かした柚子ジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感と柚子の風味が特徴です。※酵母が生きている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。
＜原材料＞米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖



9874 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



9881 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、有機バセリ、有機黒コショウ



9898 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なトマトのスープ。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、有機コーンパウダー、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機てんさい糖、有機バジルパウダー、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ



9904 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。飽きのこない、くせになる味わいです。ヴィーガン対応
＜原材料＞有機人参、有機ココナッツクリーム、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機生姜、有機バセリ



147 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です。ヴィーガン対応
＜原材料＞有機人参、有機キャベツ、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジョラマ、有機オレガノ、有機黒コショウ



9911 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、有機バセリ、有機ペイリーフ、有機オーストラリア産、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9/8～9/11なります

148 木次乳業 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	9928 木次乳業 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	9935 木次乳業 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	9942 木次乳業 イズモ・ラルージュ 180g 冷蔵で4ヶ月 1100円 (税込1188円)  セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。 <原材料>生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩
--	--	---	---

9959 木次乳業 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	149 ムソー 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)  有機玄米を手軽に召し上げられるよう加工した、シンプルなシリアルです。 <原材料>有機玄米(秋田県産)	9966 ムソー 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)  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)	9973 アルファフードスタッフ 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)
--	---	---	---

150 竹内養蜂 国産純粋はちみつあかしあ 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  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)	9997 竹内養蜂 国産純粋はちみつくろがねもち 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  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)	8006 竹内養蜂 国産純粋はちみつ百花(春・ゴールド) 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  愛知県知多半島など国内の産地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)
--	---	---

151 竹内養蜂 国産純粋はちみつ百花(初夏・ダーク) 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  北海道や長野県などの国内産地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 国産純粋はちみつクローバー 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  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 国産純粋はちみつぼだいじゅ 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  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 国産純粋はちみつそば 200g 製造日より24ヶ月 2037円 (税込2200円) ※価格改定  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)
---	---	--	---

8136 海東ブラザース 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)	8143 海東ブラザース 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級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)	8150 海東ブラザース 有機金花ブーアル茶 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)
--	--	---

8167 にのらく茶園 葉月の素(べにふうき国産有機緑茶) 85g 常温 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)	8174 ミヤトウ野草研究所 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	8181 ミヤトウ野草研究所 ユアラーゼ・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、アマチャスル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソコギ、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、ツクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、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、ブロッコリー、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、パイナップル、バナナ、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9/8~9/11なります

152 第3世界ショップ 常温
Artisan
ネパールはちみつ 170g
2年 **1750円**
(税込1890円)

ネパールの少数民族チェン族が養蜂したはちみつです。まろやかな甘みと深いコク、キャラメルのような濃厚な味わいが特長です。
＜原材料＞はちみつ(ネパール)

8044 第3世界ショップ 常温
リックさんのメープルシロップ 330g
ゴールデン(デリケートテイスト) **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)

153 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 **640円**
(税込691円)
常温で180日

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

8051 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

8068 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(スィショク)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)

154 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 5g×12包 **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)

◎ご案内終了のお知らせ
第3世界ショップ
僕らが作った焙じ茶

メーカー 終売のため、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

8075 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つけた、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りつけています。人工香料の強い香りが苦手な方にもオススメです。
＜原材料＞紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)

8082 第3世界ショップ 常温
パロ・プランココーヒー豆 150g
1年 **920円**
(税込994円)

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

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

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)

8112 第3世界ショップ 常温
チャイパック 3g×12包 **460円**
(税込497円)
1年

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

8099 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)

水出しできるバック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、国内で深煎り、細挽きに焙煎加工しています。一晩、水に入れるだけで本格コーヒーが出来ます。(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)

8105 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)

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

156 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)

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

8129 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×10包 **550円**
(税込594円)
1年

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)

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

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)

158 第3世界ショップ 常温
ピーカンナッツ(生) 65g
180日 **640円**
(税込691円)

有機ピーカンナッツを国内でバックしました。そのまま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)

8198 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)

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)

8204 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)

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)

159 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)

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

8211 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ 65g
180日 **460円**
(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。美味しさの秘蔵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つくりと絡めてつくりました。
＜原材料＞くるみ、加工黒糖、粗糖

8228 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)

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

8235 第3世界ショップ 常温
メープルアーモンド 40g
180日 **520円**
(税込562円)

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

160 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)

16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレーナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。
＜原材料＞カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8~9/11なります

8242 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
(税込594円)
180日



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、ビート糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩

161 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス
ちりめんのり塩 30g
480円
(税込518円)
180日



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

8259 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
(税込518円)
180日



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

8266 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
(税込518円)
180日



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

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



メーカー在庫限り
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

8273 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(甘夏) 95g
260円
(税込281円)
常温6ヶ月



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

8280 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(伊予柑) 95g
260円
(税込281円)
常温6ヶ月



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

8297 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(ジュシーフルーツ) 95g
260円
(税込281円)
常温6ヶ月



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

8303 井村屋 冷凍
オーガニック
あずきバー 6本入り
600円
(税込648円)



井村屋独自の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）

163 アトレ 常温
京のくず餅
(抹茶みつ付き) 100g×2
620円
(税込670円)
常温180日



メーカー在庫限り
国産の純良本葛粉を使用。艶のある透明感でもっちりとした食感、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、蒟蒻粉、本葛粉 くず餅：甜菜糖、甘藷澱粉、寒天、蒟蒻粉、本葛粉 抹茶みつ：甜菜糖、有機抹茶

8310 アリモト 常温
玄米ぼん煎餅 7枚
360円
(税込389円)
常温で180日



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

164 アリモト 常温
ひとくち塩せんべ 75g
360円
(税込389円)
常温で150日



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

8327 アリモト 常温
島醤油せんべい 80g
360円
(税込389円)
常温で150日



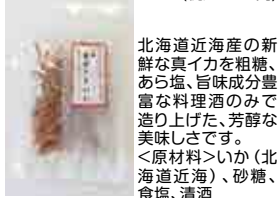
国産原料にこだわった素朴でこだわりの醤油であっさりとした味付けした一口サイズのお煎餅です。
＜原材料＞うるち米（国産）、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰹節粉、寒天

8334 アリモト 常温
ひとくち海老せん 70g
360円
(税込389円)
常温で150日



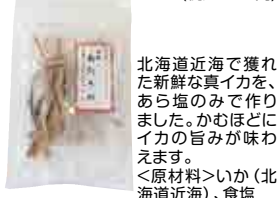
味付けは素朴なあっさりサラダ味、食べやすい一口サイズのお煎餅です。
＜原材料＞うるち米（国産）、米油、塩、干海老、昆布粉末、鰹節粉

8341 ネイチャーズファインスト 常温
芳醇 黄金さきいか 28g
598円
(税込646円)
常温120日



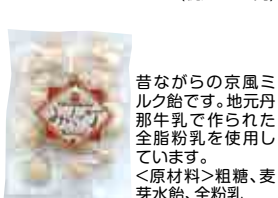
北海道近海産の新鮮な真イカを粗糖、あら塩、旨味成分豊富な料理酒のみで造り上げた、芳醇な美味しさです。
＜原材料＞いか（北海道近海）、砂糖、食塩、清酒

8358 ネイチャーズファインスト 常温
素焼 あたりめ 24g
598円
(税込646円)
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

8365 フルーツバスケット 常温
みるく小町 80g
325円
(税込351円)
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

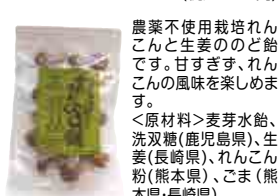
8372 フルーツバスケット 常温
コーヒー飴 80g
325円
(税込351円)
常温で1年



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）

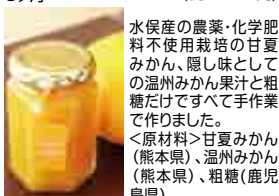
◎ご案内終了のお知らせ
アトレ
有機抹茶の寒天ゼリー
有機ほうじ茶の寒天ゼリー
今季終売のため、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしく願いたします。

8389 エコネットみなた 常温
れんこんのご飴 90g
425円
(税込459円)
12ヶ月



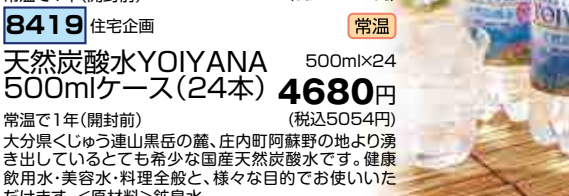
農業不使用栽培れんこんと生姜のご飴です。甘すぎず、れんこんの風味を楽しめます。
＜原材料＞麦芽水飴、洗双糖（鹿児島県）、生姜（長崎県）、れんこん粉（熊本県）、こま（熊本県・長崎県）

8396 エコネットみなた 常温
マーマレードジャム 140g
(甘夏みかん) **498円**
(税込538円)
6ヶ月



水俣産の農業・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）

8402 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6本
1200円
(税込1296円)
常温で1年（開封前）



8419 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24本
(24本) **4680円**
(税込5054円)
常温で1年（開封前）
大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。＜原材料＞鉱泉水

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8～9/11になります

お彼岸企画

くすの木せんこう



仏事用や神事用だけではなく、日常生活ではクスノキの芳香物質で、ローズマリーにも含有するテルペン系のオイルが心身に爽快感を与えてくれます。

天然木くすのきの抽出液を主成分に、甘い香りを増す為にハチミツを加え、古典的な製法にこだわって練り上げた線香です。化学合成添加物は一切使用していません。

165 りんねしゃ 常温
くすの木せんこう 70g(約220本) **1136円**
(税込1250円)

<原材料>樟脳白精油(くすのき抽出)、ハチミツ、白樺粉末、タブ粉

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。



8426 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ 450ml **1980円**
(税込2178円)

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



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

8433 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。

8440 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、ベンチレングリコール、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



8457 太陽油脂 常温
オリー ヘアコンディショナー 400ml 詰替え用 **1400円**
(税込1540円)

8464 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、トコフェロール、エタノール

8471 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。

8488 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、ベンチレングリコール、水添フェルナセ、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



8495 太陽油脂 常温
オリー ボディコンディショナー 400ml 詰替え用 **1000円**
(税込1100円)

8501 太陽油脂 常温
パックスオリー フェイスフォーム 150ml **1060円**
(税込1166円)

便利で、乾燥を防ぎます。時間を取らない朝の洗顔などに。オリーブ成分のオイル由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合し、洗顔を優しく洗い流します。



8518 太陽油脂 常温
パックスオリー フェイスフォーム詰替 140ml **790円**
(税込869円)

天然成分をたっぷり配合した植物性石けん。シェービング用としても。<原材料>水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、ムクロシエキス、ローズ水、ニューコウ、ウイキョウエキス、エタノール、クエン酸

8525 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



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(※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8年4月15日
次回研修の受講期限	令和11年4月14日
研修実施団体名	泉大津小売酒販組合

◎ご案内終了のお知らせ

今季終売のため、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。

遠藤製菓

あんこ屋さんの有機水ようかん・こし
あんこ屋さんの有機水ようかん・小倉
あんこ屋さんの有機水ようかん・抹茶



中尾食品工業

ところてんONECUP 三杯酢
ところてんONECUP 黒糖みつ



ムソー

果実でチューチュー りんご
果実でチューチュー ぶどう



フルーツバスケット

かき氷シロップ(みぞれ) かき氷シロップ(国産いちご)
かき氷シロップ(みかん) かき氷シロップ(パイン)
かき氷シロップ(ぶどう) かき氷シロップ(マンゴー)
かき氷シロップ(レモン) かき氷シロップ(もも)
かき氷シロップ(緑茶) かき氷シロップ(黄金の果実ミックス)



素材本来の
風味を活かした
無添加
かき氷シロップ



こだわりの ジロ吉ごはん だよ!

8532 徳岡商会

こだわりのジロ吉ドッグフード

常温で6ヶ月

常温

1kg

2600円
(税込2860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

8549 徳岡商会

こだわりのジロ吉ドッグフード
小粒タイプ

常温で6ヶ月

常温

1kg

2600円
(税込2860円)



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

8556 徳岡商会

こだわりのジロ吉キャットフード

常温で6ヶ月

常温

500g

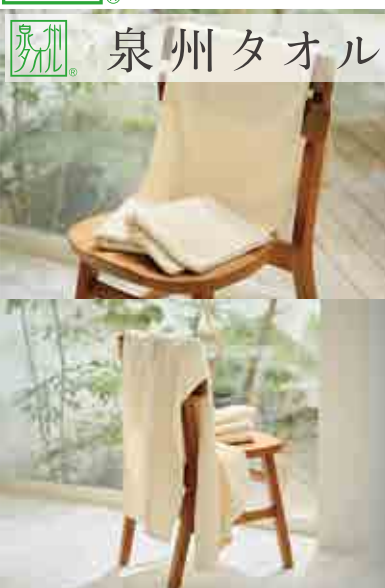
1650円
(税込1815円)



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかずタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
＜原材料＞魚粉(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



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



暮らしに寄り添う“泉州織り”タオル

緩やかな間隔の経糸に丁寧にバイルを織り込んでいます。やさしくて心地よい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のときも乾きやすく、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。



使いははじめから優れた吸水性

タオルを織りあげてから、糊抜きなどの精練、洗浄、仕上げなどを行う「後晒し(あとざらし)」製法でつくられています。たくさんの水を使い何度も洗われることで、清潔で、使いはじめてから吸水性抜群のタオルに仕上がります。



お肌の敏感な方にも安心

肌に触れるバイル部分にはオーガニックコットンを贅沢に使用。素材の色をそのままに生かした無漂白・キナリ色を採用しました。



人にも、地球環境にもやさしいものづくり

化学薬品に頼らず、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けることはもちろん、地球環境にもやさしいものづくりを心がけます。



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

8648 Prakriti

オーガニックコットン
無漂白キナリの泉州タオル
フェイスタオル

5枚組(34×80cm)

2700円
(税込2970円)



大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをぜいたくに使った使いやすいフェイスタオルです。
＜素材＞綿100%(バイル部分:オーガニックコットン)

8655 Prakriti

オーガニックコットン
無漂白キナリの泉州タオル
バスタオル

2枚組(60×120cm)

3000円
(税込3300円)



大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをぜいたくに使ったしっかりサイズのバスタオルです。
＜素材＞綿100%(バイル部分:オーガニックコットン)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/8～9/11になります



8563 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



8570 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



8587 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



8594 アーク&エコ **常温**
ヨウ素でクリーンNEO 20g
1886円
(税込2075円)

洗濯時に入れるだけ!衣類もスッパリ除菌、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)

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!

生乾きの
におい
抑制

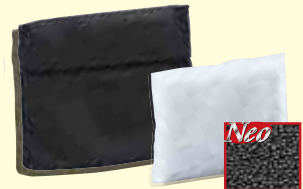
洗濯物・
洗濯槽を
除菌

毎日使用で
3~4ヶ月
持続!

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。



洗濯時に入れるだけ!



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。
※メーカーによる排水口での試験



試験開始前 試験開始60日後

※一般家庭での例(使用状況によりこととなります) ヨウ素無し 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入れるだけ!



■生乾きのイヤなニオイを抑えます。 ■洗濯槽も給排水パイプも除菌します。

ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。



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。

8600 ユニチカトレーディング **常温**
抗アレルギー配合
ダニ捕りシート 1枚(25cm×15cm)
(5~6畳用) **1200円**
(税込1320円)

8617 ユニチカトレーディング **常温**
抗アレルギー配合
ダニ捕りシート 3枚セット
(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

8624 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を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)

8631 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 BEAUTY

【使用方法】家庭用浴槽(約200L)に本製品バック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。

8662 清心丹 **常温**
清癒湯(入浴剤) (15g×2)×8袋
3600円
※価格改定(税込3960円)

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