



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	10/6	10/7	10/8	10/9
ご注文書 提出日	9/22	9/23	9/24	9/25

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



ふっくらと肉厚で脂がのった、大きめのかれいです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

9003 マルニ竹内商店 冷凍
生のどぐろ小 3〜4匹
冷凍で1ヶ月 **1180円⇒1055円**
(税込1274円⇒1139円)



小ぶりののど黒でお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

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



淡泊な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

9010 マルニ竹内商店 冷凍
生アジ 3匹
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



今の時期のアジは脂がのっています。塩焼きがおいしいです。

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! 3〜4種類
おまかせ鮮魚 **1598円**
冷凍で1ヶ月 (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がりたい方に。

9034 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

9041 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。

9058 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)



四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の蒲焼きです。フライパンで表裏を焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。
<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、粗製糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)

9065 加持養鰻場 冷凍
四万十川 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)



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)

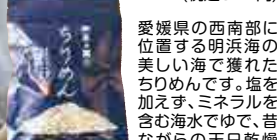
102 上杉商店(福井県) 冷凍
しめさば 1枚(約100〜150g)
冷凍で90日 **739円**
(税込798円)



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)、本みりりん、粗糖、昆布、食塩



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海の良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)



9072 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)

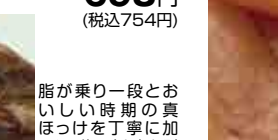
山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰯を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鹽だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活かしたソーセージです。
<原材料>スケソウダラ(北海道)、マエソ、チダイ、カナガシラ(山陰沖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰯・鰯節)、食塩、ゴマ油、こしょう

104 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)



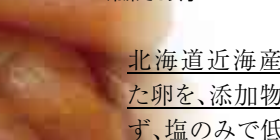
脂が乗り一段とおいしい時期の真ほっけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。
<原材料>ほっけ(北海道産)、食塩(シママース)

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 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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//6~10/2になります



9102 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%のハンバーグ 120g
750円 (税込810円)
冷凍で製造日より180日
熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわり、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー



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



9119 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚のハンバーグ 120g
728円 (税込786円)
冷凍で製造日より180日



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 (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、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)

9126 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 (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・・・。
スタッフがみんな大絶賛した、阿蘇赤身肉と牛丼の具。



9133 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)牛丼の具 150g
789円 (税込852円)
冷凍で製造日より180日



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 (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、鰯出汁



9140 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 (税込862円)
冷凍で製造日より180日



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 (税込1598円)
冷凍で製造日より180日

「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

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛カミノ焼肉用 200g
2180円⇒2100円 (税込2354円⇒2268円)
冷凍で製造日より180日



焼き肉用セール
ヒレのとなりの部位で、あっさりとした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。

9164 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛カミノステーキ 200g
2250円 (税込2430円)
冷凍で製造日より180日



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。ジュシーで肉味の濃い味わいです。

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛肩ロース切落とし 200g
1680円⇒1598円 (税込1814円⇒1726円)
冷凍で製造日より180日



SALE
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・しゃぶしゃぶ等にオススメです。

109 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛ハラミ焼肉用 200g
1850円⇒1780円 (税込1998円⇒1922円)
冷凍で製造日より180日



焼き肉用セール
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 (税込2106円)
冷凍で製造日より180日



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

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛タン焼肉用 150g
3080円⇒2980円 (税込3326円⇒3218円)
冷凍で製造日より180日



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

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛タンステーキ 150g
3385円 (税込3655円)
冷凍で製造日より180日



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

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛フィレステーキ 150g
3250円 (税込3510円)
冷凍で製造日より180日



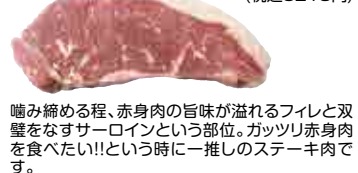
GOOD GOOD MEATの精肉店で断トツ一番人気のステーキ肉。みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位はとっても柔らかく、ジュシーでリッチな味わい。

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 (税込2894円)
冷凍で製造日より180日



みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位を焼きやすいサイコロステーキで。とっても柔らかく、ジュ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 (税込3218円)
冷凍で製造日より180日



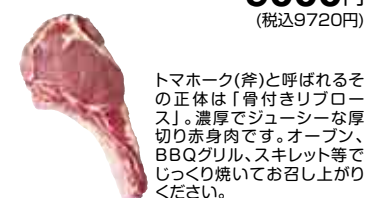
噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双壁をなすサーロインという部位。ガッツリ赤身肉を食べたい!!という時に一推しのステーキ肉です。

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 (税込12960円)
冷凍で製造日より180日



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字形をしていること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 (税込9720円)
冷凍で製造日より180日



トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。濃厚でジュシーな厚切り赤身肉です。オーブン、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10/6～10/9になります

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



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）

9263 シガポートリー 冷凍
野菜と炒める 280g(固形量200g)
あらびき鶏そぼろ **598円**
(税込646円)
冷凍で60日



鶏一番の皮なしむね肉とささみを粗挽き
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、味醂、たまり醤油）、生姜

111 シガポートリー 冷凍
塩麹で作った 180g(固形量120g)
サラダチキン **646円**
(税込698円)
冷凍で180日



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

9270 シガポートリー 冷凍
鶏もも肉の 230g(固形量180g)
タンドリーチキン風 **620円**
(税込670円)
冷凍で60日



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

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



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

9287 シガポートリー 冷凍
鶏もも肉の 200g
ハーブ焼き **680円**
(税込734円)
冷凍で60日



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）

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



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）

9294 シガポートリー 冷凍
鶏レバーの 170g
煮込み風味 **410円**
(税込443円)
冷凍で60日



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

114 シガポートリー 冷凍
鶏細切り 220g
てんぷら用塩麹漬け **498円**
(税込538円)
冷凍で180日



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

9300 シガポートリー 冷凍
鶏むね小肉の 180g
柚子胡椒焼き **550円**
(税込594円)
冷凍で60日



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

115 シガポートリー 冷凍
鶏生つみれ 220g
568円
(税込613円)
冷凍で60日



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

9317 千葉産直サービス 冷凍
もち豚しゅうまい 6個(180g)
615円
(税込665円)
冷凍で180日



【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））

116 千葉産直サービス 冷凍
豚ニラまるっと餃子 6個(168g)
611円
(税込660円)
冷凍で180日



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））

9324 千葉産直サービス 冷凍
房総もち豚餃子 10個(180g)
630円
(税込680円)
冷凍で180日



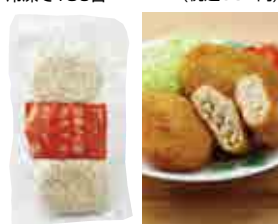
【調理法】焼くだけ！
＜原材料＞豚肉（千葉県産）、皮（小麦粉（国産）、
食塩、もち米澱粉）、キャベツ（国産）、ニラ（国
産）、玉ねぎ（国産）、にんにく（国産）、長ねぎ
（国産）、生姜（国産）、砂糖（喜界島産）、なたね
油（遺伝子組換えでない）、ごま油、しょうゆ（大豆
（国産）、小麦（国産）、食塩）、食塩、こしょう

117 千葉産直サービス 冷凍
ふっくら 2個(160g)
チキンバーグ **598円**
(税込646円)
冷凍で180日



【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

9331 千葉産直サービス 冷凍
房総もち 3個(180g)
豚コロッケ **645円**
(税込697円)
冷凍で180日



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（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

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



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

9348 千葉産直サービス 冷凍
手作り風鶏つくね 150g
550円
(税込594円)
冷凍で180日



非遺伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏
舎で育ったエコかぎ鶏と、国産野菜等
を使用した手作りのような食感としん
ぷれ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

◎ご案内休止のお知らせ

和歌山パーク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
ロースハム
スモークドハム
ショルダーベーコン



メーカー休
止のため、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
いたします。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//6~10/2になります

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

119 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)、てん粉、醤油、味噌、菜種油、生姜

9362 札幌中一

冷凍

カニクリームコロッケ

5個(130g)

冷凍で90日

980円
(税込1058円)



網走産のスワイガ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・植物油)、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

120 ファインフーズ(香川県)

冷凍

冷凍さぬきうどん

200g×5食

5食入り

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分半程度は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)

オススメ
おいしい!



9379 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)]

オススメ
おいしい!



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(パングラティッシュ)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料)、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

121 ホリ

冷凍

瀬戸内産
たこのアヒージョ

130g(固形量85g)

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

9393 ホリ

冷凍

香川県産小えびの
アヒージョ

140g

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バージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産ブラウンマッシュルームなど原材料にこだわりました。＜原材料＞小えび(香川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9409 ホリ

冷凍

広島県産牡蠣の
アヒージョ

140g

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

9416 ホリ

冷凍

石川県産いかの
アヒージョ

140g

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

9430 ホリ

冷凍

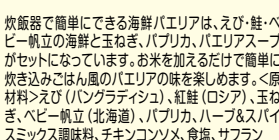
【セレクトッドシリーズ】
炊飯器で簡単にできる
海鮮パエリア(2人前)

365日

907円
(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・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(パングラティッシュ)、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



122 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)

製造から365日

1088円
(税込1175円)



国産有機小麦粉、有機穀物で作ったパン酵母、食塩、有機オリーブオイルの4つの素材で作ったパン粉を使用したイカリングフライです。カリッとした食感が素材本来の味を引き立てます。＜原材料＞天然するめいか(日本海産)、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

100g

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)

123 ホリ

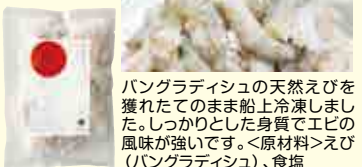
冷凍

【セレクトッドシリーズ】
天然むきえび
(ミックスサイズ)

125g

880円
(税込950円)

365日



パングラティッシュの天然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＞えび(パングラティッシュ)、食塩

9447 ホリ

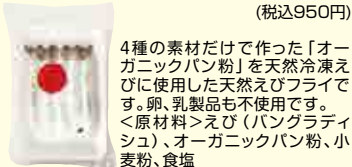
冷凍

【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)

100g(5尾)

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」を天然凍えびに使用した天然エビフライです。卵、乳製品も不使用です。
＜原材料＞えび(パングラティッシュ)、オーガニックパン粉、小麦粉、食塩

124 ホリ

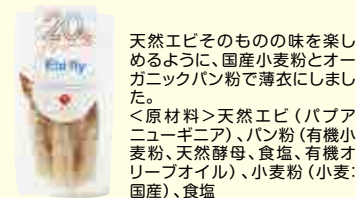
冷凍

【20%フライシリーズ】
天然エビフライ

5尾(95g)

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

9454 ホリ

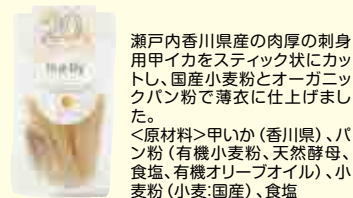
冷凍

【20%フライシリーズ】
甲いかフライ

115g

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

9461 ホリ

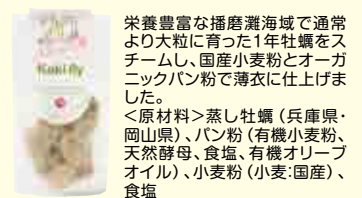
冷凍

【20%フライシリーズ】
播磨灘蒸し牡蠣フライ

5個(100g)

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

9478 食通

冷蔵

うずらの卵の水煮
(ツインパック)

6個入り×2

398円
(税込430円)

開封前6ヶ月



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

125 愛農流通センター

冷蔵

愛農板こんにやく

300g

270円
(税込292円)

冷蔵で3ヶ月



生芋から丁寧に作りました。こんに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

250g

270円
(税込292円)

冷蔵で3ヶ月



生芋から丁寧に作りました。こんに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)

126 アリサン

常温

有機スイートコーン缶

125g

220円
(税込238円)

3年



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/9になります

9492 Revege

国産オーガニック
熟成紅はるか焼きいも

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手に仕上げました。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）

冷凍

350g

715円
(税込772円)

127 Revege

国産オーガニック
カット済みブロッコリー

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）

冷凍

150g

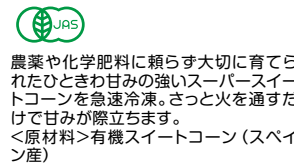
400円
(税込432円)



9508 ムソー

オーガニック
カーネルコーン

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くちサイズ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）

冷凍

250g

370円
(税込400円)

128 ムソー

オーガニックいんげん

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）

冷凍

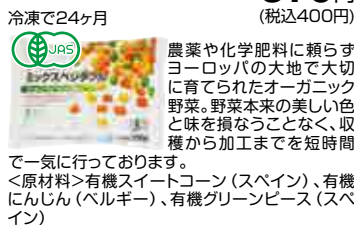
250g

370円
(税込400円)

9515 ムソー

オーガニック
ミックスベジタブル

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行っております。
＜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）

冷凍

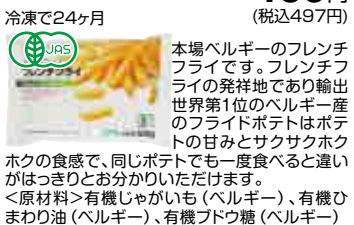
250g

370円
(税込400円)

129 ムソー

オーガニック
フレンチフライ

冷凍で24ヶ月



本場ベルギーの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レンチフライ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）、有機ひまわり油（ベルギー）、有機ブドウ糖（ベルギー）

冷凍

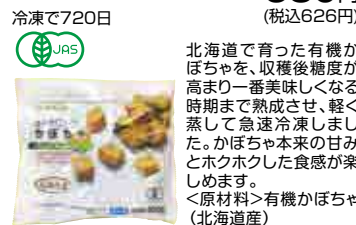
300g

460円
(税込497円)

9522 ムソー

オーガニックかぼちゃ
(北海道産)

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い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）

冷凍

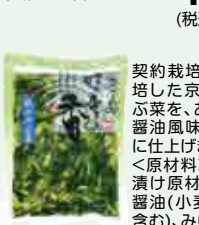
400g

580円
(税込626円)

130 東明

刻みみぶ菜

冷蔵で11日



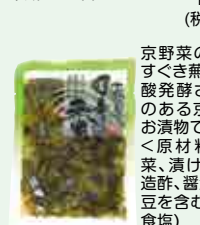
150g
415円
(税込448円)

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）

9539 東明

刻みすずき

冷蔵で90日



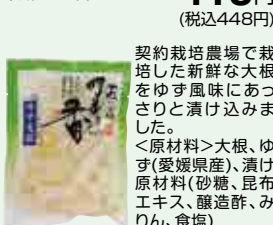
120g
415円
(税込448円)

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、漬け原材料（醸造酢、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん、食塩）

131 東明

ゆず大根

冷蔵で11日



150g
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）

冷蔵

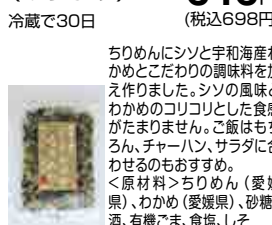
150g

415円
(税込448円)

133 無茶々園

しそわかめちりめん
(ふりかけ)

冷蔵で30日



40g
646円
(税込698円)

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。ご飯はもちろし、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

9560 無茶々園

ちりめん大根葉
(混ぜごはんの素)

冷蔵で30日



40g
580円
(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。鶏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、食塩、砂糖、酒、有機ごま

9546 東明

こぶ大根

冷蔵で11日



150g
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））

132 東明

ゆず白菜漬

冷蔵で11日



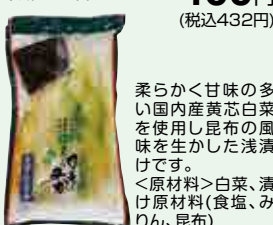
250g
400円
(税込432円)

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））

9553 東明

昆布白菜漬

冷蔵で11日



250g
400円
(税込432円)

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）

冷蔵

250g

400円
(税込432円)

9577 ミヤハラフーズ

有機たけのこ水煮
(静岡県産)

常温で60日



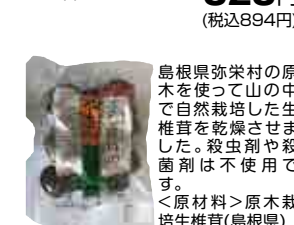
120g
645円
(税込697円)
※価格改定

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）

9584 やさか共同農場

干し椎茸

600日



50g
828円
(税込894円)

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）



134 無茶々園
有機天日切り干し大根
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）



9591 無茶々園
有機鷹の爪
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）



135 無茶々園
有機ドライトマト
製造日より180日
334円
(税込361円)

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



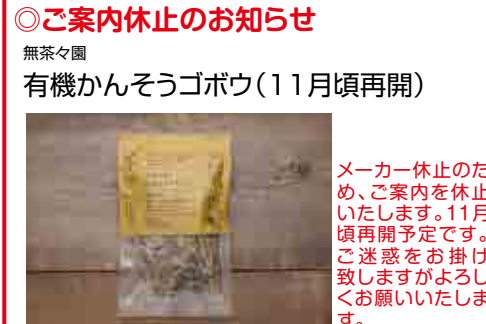
9607 無茶々園
有機にんにくチップ
製造日より180日
334円
(税込361円)

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）



136 無茶々園
有機かんそうねぎ
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）



◎ご案内休止のお知らせ
無茶々園
有機かんそうゴボウ(11月頃再開)

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。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/2になります



9614 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、西製菓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いきます。
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶



137 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、梅干しを煮詰めた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、梅しようにゆれ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



9621 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



9638 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)

◎ご案内終了のお知らせ
ヘンプキッチン
有機麻の実油

取扱い終了のため、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願いいたします。



9645 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)



9652 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)

9669 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

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。牛乳やスミージー、ヨーグルトに加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



ゆずの爽やかな香りと、さっぱりとした酸味と鶏がらスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

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

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



9676 富貴食研 常温
塩レモン鍋の素 150g(2~3人前)
430円 (税込464円)
製造日より9ヶ月

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



139 富貴食研 常温
ごま鍋の素 150g(2~3人前)
430円 (税込464円)
製造日より9ヶ月

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



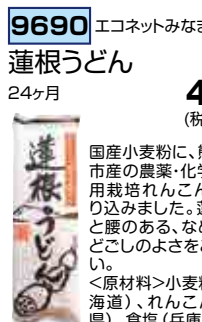
9683 富貴食研 常温
豆乳鍋の素 150g(2~3人前)
430円 (税込464円)
製造日より9ヶ月

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



140 富貴食研 常温
カレー鍋の素 150g(2~3人前)
430円 (税込464円)
製造日より9ヶ月

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



9690 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お楽しみ下さい。
<原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)

9706 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)



9713 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。磯の香りがざっけり詰まっています。
<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)

141 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)



9720 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、一番搾りばま油です。
<原材料>ごま(アフリカ・南米産)



9737 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)



9744 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)



9751 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

香りと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)



142 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

9782 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。※酵母が生きています。
<原材料>米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖

143 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**
2年 (税込886円)



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レトルトカレーです。
＜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)

9799 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**
2年 (税込896円)



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レトルトカレーです。
＜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、レモングラス、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)

9805 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**
2年 (税込853円)



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レトルトカレーです。
＜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、レモングラス、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)

9829 第3世界ショップ 常温 辛さ...★★★★☆

カレーの壺 200g(約20皿分)
マイルド **650円**
25ヶ月 (税込702円)

辛味を抑えつつ
スパイス本来の香りを
楽しめる「マイルド」
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

145 第3世界ショップ 常温 辛さ...★★★★☆

カレーの壺 200g(約20皿分)
オリジナル **650円**
25ヶ月 (税込702円)

ほどよい辛さの
「オリジナル」
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、ガラガンコ、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

9836 第3世界ショップ 常温 辛さ...★★★★☆

カレーの壺 200g(約20皿分)
スパイシー **650円⇒500円**
2027年 3月31日 (税込702円⇒594円)

本場のスパイス感を
存分に味わえる
「スパイシー」
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

9812 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 80g(2~3人前)
カルポルカレーペースト **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、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、レモンラス、カルダモン、クローブ

144 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 60g(2~3人前)
ジャフナカレーペースト **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やかな辛さが特徴です。
＜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

9843 第3世界ショップ 常温

チャツネ 240g
680円
(税込734円)

チャツネとは野菜やフルーツにスパイスを加えて煮込んだり漬けたりした、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)

9850 第3世界ショップ 常温

ココナッツミルク 200ml
360円
(税込389円)

カレーの壺でおなじみのスリランカの生産者が作ったココナッツミルクです。原料のココナッツは手間暇かけて栽培した有機認証を取得しています。
＜原材料＞ココナッツ、安定剤(グァーガム)

146 木次乳業 冷蔵

カマンベールチーズ 120g
1050円
冷蔵で35日 (税込1134円)

マイルドでミルクーなカマンベール。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

9867 木次乳業 冷蔵

プロボローネチーズ 380g
2100円
冷蔵で5ヶ月 (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

9874 木次乳業 冷蔵

プロボローネピッコロ 100g
600円
冷蔵で90日 (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

9881 木次乳業 冷蔵

イズモ・ラルージュ 180g
1100円
冷蔵で4ヶ月 (税込1188円)

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

9898 木次乳業 冷蔵

ナチュラルスナッカー 70g
500円
冷蔵で40日 (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

9768 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%

9775 アリサン 常温

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

非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとり付け、揚げ物の衣、カスター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)

147 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)

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)、有機砂糖(ブラジル産)

9904 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)

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)

9911 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トミールをオー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＞有機オートミール(アメリカ産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6~10/2になります

148 むそう
activus OGコーンスープ 400g
開封前18ヶ月
常温
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

9928 むそう
activus OGチリビーンズ 400g
開封前18ヶ月
常温
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kok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、有機ビーンズ、有機コーン、有機金時豆、有機黒いんげん豆、有機トマトペースト、有機菜種油、有機キヌア、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

9935 むそう
activus OGビーツスープ 400g
開封前18ヶ月
常温
556円 (税込600円)



赤色のビーツ(甜菜大根)を旨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

149 むそう
activus OGトマトスープ 400g
開封前18ヶ月
常温
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

9942 むそう
activus OGキャロットスープ 400g
開封前18ヶ月
常温
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、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

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



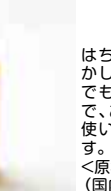
9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わいです。ヴィーガン対応
＜原材料＞有機人参、有機キャベツ、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ

9959 むそう
activus OGマッシュルームスープ 400g
開封前18ヶ月
常温
556円 (税込600円)



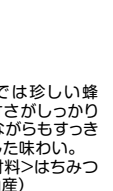
旨味のあるマッシュルームを旨沢に使ったポタージュスープ。ココナッツミルクでkokを出し、マイルドに仕上げました。ヴィーガン対応
＜原材料＞有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機ペイリーフ、有機オールスパイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ

151 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
常温
2037円 (税込2200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)

9966 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
常温
2037円 (税込2200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
国産純粋はちみつ百花(春・ゴールド) 200g
製造日より24ヶ月
常温
2037円 (税込2200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
国産純粋はちみつ百花(初夏・ダーク) 200g
製造日より24ヶ月
常温
2037円 (税込2200円)



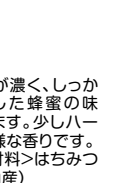
北海道や長野県などの国内厳選地域で採れた百花蜂蜜です。独特の癖が楽しめるダークな百花蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)

152 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
常温
2037円 (税込2200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)

9997 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
常温
2037円 (税込2200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)

8006 竹内養蜂
国産純粋はちみつそば 200g
製造日より24ヶ月
常温
2037円 (税込2200円)



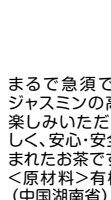
高鉄分・高ミネラルといわれているのが特徴です。黒蜜のような甘さと独特の癖がある人気の蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)

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



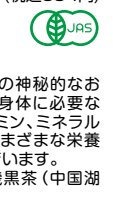
旬にこだわった手摘みの茶葉のみを使っているため、烏龍茶本来の深い味わいと甘さ、芳醇な香りをお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機烏龍茶(中国福建省)

8013 海東ブラザーズ
有機ジャスミン茶ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年
常温
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ましたお茶です。
＜原材料＞有機ジャスミン茶(中国湖南省)

8020 海東ブラザーズ
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
常温
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、ミネラルが多量あり、さまざまな栄養を豊富に含んでいます。
＜原材料＞有機黒茶(中国湖南省)

8037 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)



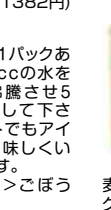
オーガニックで丁寧に栽培・製茶されたべにふうき緑茶は煮出してエグ味が少なく、すっきり飲みやすいです。ムズムズの季節にメチル化カテキンを摂りたい方は煮出しがおススメ。
＜原材料＞有機茶葉(愛媛県)

8044 エコネットみなまた
ごぼう茶 3g×10包
1年
常温
550円 (税込594円)



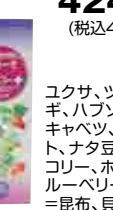
栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含み、ごぼうの力が凝縮されたうま味と香りの良いお茶です。
＜原材料＞ごぼう(宮崎県)

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



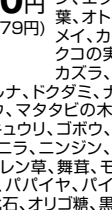
やかに1パックあたり500ccの水を入れて沸騰させ5分間蒸らして下さい。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。
＜原材料＞ごぼう(宮崎県)

8051 ミヤト野草研究所
ミヤト野草茶 3g×30包
常温で2年
常温
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フレンド茶です。
＜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

8068 ミヤト野草研究所
ユアラゼ・ブルーベリープラス 500ml
常温で2年
常温
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、アカメガシワ、アマチャズル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビスグサ、オオバコの葉、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツメ、カンゾウ、キタチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、クイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツユクサ、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、ホクレン草、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10/6~10/9になります



155 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）



8075 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)



8082 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 **660円**
(税込713円)
※価格改定
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



8099 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

8105 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）

156 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶
ティーバック12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クです。熱湯、冷水、どちらでもOKです。ティーバックの材質は漂白していない紙パルプを使用しています。
＜原材料＞茶（台湾）

8112 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）

8129 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）

157 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)



完熟した実だけを1粒1粒選んで、丁寧に手摘み、その後はゆっくりと天日乾燥させています。中深煎り・中挽き。すっきりとした飲み口と、まろやかな甘みが特徴です。
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）

8136 第3世界ショップ 常温
Artisan
水出しアイスコーヒー 15g×5袋 **700円**
(税込756円)
1年



水出しできるバック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、国内で深煎り、細挽きに焙煎加工しています。一晩、水に入れるだけで本格コーヒーが出来上がります。（250～350ml/1袋当たり）
＜原材料＞コーヒー粉（生豆生産国：グアテマラ）

8143 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

158 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

8150 第3世界ショップ 常温
チャイバック 3g×12包
1年 **460円**
(税込497円)



紅茶とスパイスが1人分のティーバックになった便利なチャイバック。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

8167 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 **640円**
(税込691円)
180日



有機ピーカンナッツを国内でバックしました。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）

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



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

8174 第3世界ショップ 常温
徳用くるみ(生) 200g **1380円**
(税込1490円)
180日



生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。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）

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



4種類のナッツをバランスよ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

8181 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ 65g **520円**
(税込562円)
180日
※価格改定



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

8198 第3世界ショップ 常温
きな粉くるみ 65g **520円**
(税込562円)
180日



カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコ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



8204 第3世界ショップ 常温
メープルアーモンド 40g **520円**
(税込562円)
180日

油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上品な風味に、隠し味の塩が味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



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

16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレー snack 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10/6~10/9になります

8372 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)

8389 エコネットみなまた 常温
マーマレードジャム 140g
(甘夏みかん) **498円**
6ヶ月 (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)

8396 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6 **1200円**
常温で1年(開封前) (税込1296円)

8402 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24 **4680円**
500mlケース(24本) (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

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「パックスオリーブ」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。



8419 太陽油脂 常温
オリーブ ヘアソープ 450ml **1980円**
(税込2178円)

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



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

8426 太陽油脂 常温
オリーブ 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。

8433 太陽油脂 常温
オリーブ 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
オリーブ 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

8464 太陽油脂 常温
オリーブ 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。

8471 太陽油脂 常温
オリーブ 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、水添フェルナセチン、キサンタンガム、水添シチン、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
パックスオリーブ フェイスフォーム 150ml **1060円**
(税込1166円)

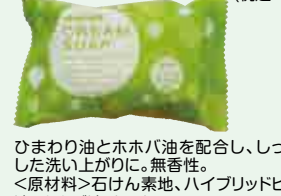


オリーブ成分のオイル由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合し、乾燥を防ぎます。お肌にうるおいを残して、洗顔を残さず、泡状になって出てくる洗い上がり。洗顔などにご利用いただけます。

8501 太陽油脂 常温
パックスオリーブ 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、ムクロジエキス、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

8518 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)



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に。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

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。



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: kaian@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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/6～10/2になります

8525 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

8532 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

8549 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

8556 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉 ドッグフード 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月
酸化防止用のビタミンE以外、添加物は使用せず、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

8563 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉 ドッグフード 小粒タイプ 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月
ジロ吉ドッグフードに小粒タイプが登場。中型～小型犬が食べやすいようにひと回りほど粒が小さくなっています。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

8570 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉 キャットフード 500g
1650円
(税込1815円)
常温で6ヶ月
安全な食品作りを行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（スクワ）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

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。

8587 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）

ステンレス槽
プラスチック槽
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!

ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。

8594 ユニチカレーディング **常温**
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5～6畳用)
1200円
(税込1320円)

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。
<全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

8600 ユニチカレーディング **常温**
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5～6畳用)
3000円
(税込3300円)
お得な3枚セットです。開封後3ヶ月を目安に交換してください。



8617 DrawFour **常温**
シルク100%腹巻き
(ロック)
2400円
(税込2640円)
フリーサイズ
(腰圍55～100cm)・無染色



「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然繊維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保温性に優れ、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。妊婦さんにもおすすめ。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

8624 DrawFour **常温**
シルク100%腹巻き
(メロウ)
2400円
(税込2640円)
フリーサイズ
(腰圍55～100cm)・無染色



無染色キナリの色、為、色目に差がありません。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

8655 清心丹 **常温**
清癒湯(入浴剤)
(15g×2)×8袋
3600円
(税込3960円)



【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、あかざれ

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、センキュウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブコン、ダイウイキョウ、白鶴靈芝エキス

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。



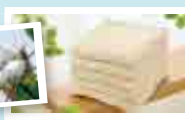
暮らしに寄り添う“泉州織り”タオル
緩やかな間隔の経糸に丁寧にバイルを織り込んでいます。やさしくて心地よい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のときも乾きやすく、日々の暮らしに寄り添う日常使いにぴったりのタオルです。



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。たぐさの水を使い何度も洗われることで、清潔で、使いはじめから吸水性抜群のタオルに仕上がります。



お肌の敏感な方にも安心
肌に触れる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

8631 Prakriti **常温**
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)



8648 Prakriti **常温**
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)

