



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	10/13	10/14	10/15	10/16
ご注文書 提出日	9/29	9/30	10/1	10/2



97 渡邊水産 冷凍
旬あじ開き 2枚(160g) **598円**
(税込646円)
冷凍で30日
旬のアジを開き干しにしました。おかすやお酒のアテにもどうぞ。
＜原材料＞アジ(対馬)、食塩



9003 渡邊水産 冷凍
笹カレイ2尾 2尾(150g) **924円**
(税込998円)
冷凍で30日
笹カレイは最高級品のひとつとされており、上品で豊かな旨味が味わえます。
＜原材料＞ヤナギムシカレイ(山陰沖)、食塩



9010 渡邊水産 冷凍
干エテカレイ 2尾(160g) **598円**
(税込646円)
冷凍で30日
塩干にすることで、ふっくらと肉厚の白身の旨味が、しっかりと引き出されています。
＜原材料＞エテカレイ、食塩



98 渡邊水産 冷凍
のど黒開き 2尾 **1280円**
(税込1382円)
冷凍で30日
白身の高級魚・のど黒の開き干しです。やわらかく濃厚なうまみを含んだ身は、ふっくらと肉厚。今年は高値ですが、少し大き目で美味しいです。
＜原材料＞アカムツ(山陰沖)、食塩



9027 渡邊水産 冷凍
赤カマス開き 2尾(160g) **620円**
(税込670円)
冷凍で30日
カマスの中で最も美味とされている赤カマス(本カマス)。脂の乗りが良く旨味が強い。
＜原材料＞カマス、食塩



99 渡邊水産 冷凍
塩さばフィレ 2枚(160g) **598円**
(税込646円)
冷凍で30日
脂ののった肉厚のさばをフィレにしました。そのまま焼いても、味噌煮でも。
＜原材料＞さば(山陰沖)、食塩



9034 渡邊水産 冷凍
マナガツオ丸干し 2〜3尾(170g) **580円**
(税込626円)
冷凍で30日
山陰沖で獲れたマナガツオを丸干しにしました。小ぶりですが、身がふっくらしていて美味しいです。
＜原材料＞マナガツオ(山陰沖)、食塩



9041 渡邊水産 冷凍
スルメイカ 1枚(120g) **650円**
(税込702円)
冷凍で30日
山陰沖で獲れたスルメイカを開き加工しました。
＜原材料＞スルメイカ



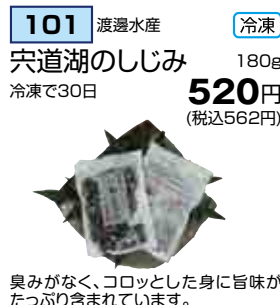
9058 渡邊水産 冷凍
剣先イカ(白イカ) 1枚(約70g) **550円**
(税込594円)
冷凍で30日
ケンサキイカを開き一夜干しに仕上げられています。柔らかく、甘みがあり美味しいです。
＜原材料＞ケンサキイカ(山陰沖)



100 渡邊水産 冷凍
エボ鯛開き 3尾 3尾(240g) **739円**
(税込798円)
冷凍で30日
＜原材料＞エボ鯛



9065 渡邊水産 冷凍
カキ(播磨灘産) 200g **980円**
(税込1058円)
冷凍で30日
兵庫県播磨灘産の一年牡蠣です。加熱しても縮みにくく、見た目もふっくらしていて食感もプリプリです。コクと旨味がありながらもクセがなく食べやすいのも特徴です。
＜原材料＞カキ(播磨灘)



101 渡邊水産 冷凍
宍道湖のしじみ 180g **520円**
(税込562円)
冷凍で30日
臭みがなく、コロッとした身に旨味がたっぷり含まれています。
＜原材料＞しじみ(島根県)



9072 ムソー 冷凍
北海道のシーフードミックス4種 200g(4種各50g) **1780円**
(税込1922円)
開封前180日
北海道近海の4種(甘エビ、スルメイカ、水タコ、帆立貝)の魚介類をカットし、シーフードミックスにしました。酸化防止剤は使用していません。製造過程で次亜塩素酸Na(漂白、殺菌)は使用していません。
＜原材料＞甘エビ(北海道)、帆立貝(北海道)、水タコ(北海道)、スルメイカ(北海道)



102 高生連 冷凍
土佐のさば三枚おろし 200g(2〜3枚) **688円**
(税込743円)
解凍前90日
土佐沖の新鮮なサバをフィレにしました。
＜原産地＞高知県



9089 高生連 冷凍
四万十川の天然鮎 150g(2尾以上) **1880円**
(税込2030円)
解凍前90日
四万十川流域で獲れた脂ののった天然の「夏鮎」を、鮮度そのままに急速冷凍しました。
＜原産地＞高知県



103 高生連 冷凍
うるめいわし(ドレス) 270g **688円**
(税込743円)
解凍前90日
頭部・エラ・内臓を除いたウルメイワシのドレス(ヘッドレス)カットです。
＜原産地＞高知県



高知沖で獲れた季節の鮮魚介類を、その日のうちに、わた、うろこ等下処理し、魚種別に冷凍パックした鮮魚セットです。魚種はおまかせ下さい。
104 高生連 冷凍
土佐のお魚いろいろセット2種類 400g(2種) **1100円**
(税込1188円)
解凍前90日
＜魚種＞イワシ、サバ、アジ、イサキ、マダイ、カマス、トビウオ、アオリイカなど季節の旬のお魚

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//13~10/16になります



9102 高生連 **冷凍**
しいらの切り身 120g
解凍前90日 **593円**
(税込640円)

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

9119 高生連 **冷凍**
かます干物 1枚
解凍前90日 **398円**
(税込430円)



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



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



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

9126 高生連 **冷蔵**
鰹生節 1節(約270g)
冷蔵で4ヶ月 **668円**
(税込721円)



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

9133 高生連 **冷蔵**
かつお新節削り 50g
冷蔵で3ヶ月 **358円**
(税込387円)



新鮮な鰹を3~4回
焙乾し、柔らかい内
に削ったカツオ節
です。
＜原材料＞かつお

9140 高生連 **冷蔵**
鰹上粉 100g
冷蔵で3ヶ月 **380円**
(税込410円)



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

◎ご案内休止のお知らせ

高生連
天然きはだまぐろ
薫焼きたたき
土佐沖天然ぶり刺身
用ブロック
土佐のかつお刺身用
ブロック

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。

◎ご案内休止のお知らせ

高生連
斎藤牛ミンチ
斎藤牛スライス
斎藤牛ブロック



入荷都合により、ご案内を休止いたし
ます。10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いたします。



9157 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・ひき肉 250g
冷凍で60日 **968円**
(税込1045円)

必要量だけ使えるよう、バラバラにほ
ぐれた状態で冷凍しています。

106 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・ひき肉
ジャンボパック 400g
冷凍で60日 **1448円**
(税込1564円)
お得なジャンボサイズ。

9171 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・
バラスライス 200g
冷凍で60日 **998円**
(税込1078円)



赤身と脂身のバラ
ンスが良く、旨味
が強いです。(約
2.2mm厚)

9188 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・
バラ焼肉用 200g
冷凍で60日 **998円**
(税込1078円)



厚めにスライスし
た、ジューシーな
バラ肉です。(約
3mm厚)

108 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・
モモスライス 200g
冷凍で60日 **950円**
(税込1026円)



スライス面が大き
いので、野菜の巻
物などにも。(約
2.2mm厚)



9164 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・小間切 250g
冷凍で60日 **1080円**
(税込1166円)

炒め物等に。バラバラにほぐれていま
すので、必要量だけ使えます。

107 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・小間切
ジャンボパック 400g
冷凍で60日 **1630円**
(税込1760円)
お得なジャンボサイズ。

9195 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・
ヒレ一口カツ用 200g
冷凍で60日 **1200円**
(税込1296円)



柔らかいヒレ肉を
一口大にカットし
ました。

9201 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・
ロースしゃぶしゃぶ用 200g
冷凍で60日 **1200円**
(税込1296円)



柔らかなロース肉
を、薄くスライス
しました。

9218 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・
ローストンカツ用 200g
冷凍で60日 **1188円**
(税込1283円)



食べやすい厚さに
カットしました。
(100g×2枚)



109 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・ロースしょうが焼用 200g
冷凍で60日 **1100円**
(税込1188円)



タレが良くからむ、厚めのスライス(約5mm厚)



9225 パパニューギニア海産 **冷蔵**
天然エビフライ(L) 120g(約6尾)
6ヶ月 **980円**
(税込1058円)



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



110 おへそ **冷凍**
ミニピザ マルゲリータ 15cm
冷凍で365日 **630円**
(税込680円)

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

【食べ方・使用方法】

約15分、自然解凍してください。

オーブントースター 500~600Wで約7分ほど、または、フライパンに入れふたをして中火で約5~6分ほど、加熱してください。

一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、再凍結はおやめください。



9232 おへそ **冷凍**
ミニピザ ホワイトソース&コーン 15cm
冷凍で365日 **680円**
(税込734円)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/13～10/16になります

111 シガボートリー 冷凍
野菜と炒める鶏むね肉の
焼肉タレ漬け **550円**
冷凍で60日 (税込594円)
200g(固形量150g)



鶏一番の皮なしむね肉を加熱しやすいようにそぎ切りして、醤油ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。鶏肉を炒めた後、お好みの野菜と残ったタレと一緒に炒めて下さい。
<原材料>鶏むね肉(愛知県・滋賀県)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉)、焼肉タレ(醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー)、香辛料

9249 シガボートリー 冷凍
野菜と炒める鶏モモ肉の
カレー焼き **620円**
冷凍で60日 (税込670円)
200g(固形量150g)



鶏一番のもも肉をひと口カットにし、鶏ガラと玉ねぎ、人参を圧力釜で煮込んだガラスープをベースにしてカレー風味にしました。解凍後、中火で鶏肉を炒め、お好みの野菜とタレ、水を少々加えて蒸し焼きして下さい。
<原材料>鶏もも肉(愛知県・滋賀県)、鶏ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、ヒカリ中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、食塩)、香辛料、食塩、シンジャー、オニオン、ガーリック、澱粉

112 シガボートリー 冷凍
キャベツと 235g(固形量180g)
炒める鶏肉のタレ漬け **598円**
冷凍で60日 (税込646円)



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

9256 シガボートリー 冷凍
皮なし鶏むね肉 300g
唐揚げ用 **739円**
冷凍で60日 (税込798円)



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

113 シガボートリー 冷凍
鶏むね挽肉 450g
1080円
冷凍で60日 (税込1166円)



鶏一番のむね肉ミンチのお徳用サイズです

9263 シガボートリー 冷凍
鶏手羽元の 370g(固形量280g)
甘煮 **798円**
冷凍で180日 (税込862円)



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

114 シガボートリー 冷凍
鶏ごぼうごはんの素
(2合用) **580円**
冷凍で60日 (税込626円)
180g(固形量130g)



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

9270 シガボートリー 冷凍
チーズチキン
ハンバーグ 80g×3枚 **646円**
冷凍で60日 (税込698円)



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

115 シガボートリー 冷凍
塩麴に漬け込んだ
チキンステーキ 115g×2枚 **648円**
冷凍で60日 (税込700円)



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

9287 シガボートリー 冷凍
塩麴に漬け込んだ
チキンステーキ(スパイス風味) 115g×2枚 **648円**
冷凍で60日 (税込700円)



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麴に漬け込んだ後、オリジナルのスパイスをかけました。
<原材料>鶏むね肉、塩麴(米麹、食塩)、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)

116 シガボートリー 冷凍
玄米衣の
チキンカツ 200g **550円**
冷凍で60日 (税込594円)



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

9294 シガボートリー 冷凍
手作りつくね串 30g×5本
(軟骨入り) **535円**
冷凍で60日 (税込578円)



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

117 シガボートリー 冷凍
生姜つみれ 220g **598円**
冷凍で60日 (税込646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ください。
<原材料>鶏肉(愛知県・滋賀県)、パン粉(小麦・北海道)、やま芋、生姜、青ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー

9300 千葉産直サービス 冷凍
もち豚
しゅうまい 6個(180g) **615円**
冷凍で180日 (税込665円)



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

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



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

9317 千葉産直サービス 冷凍
房総もち豚餃子 10個(180g) **630円**
冷凍で180日 (税込680円)



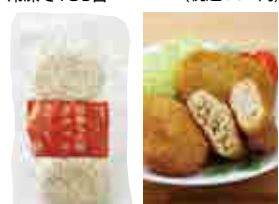
【調理法】焼く
<原材料>豚肉(千葉県産)、皮(小麦粉(国産)、食塩、もち米澱粉)、キャベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、長ねぎ(国産)、生姜(国産)、砂糖(喜界島産)、なたね油(遺伝子組換えでない)、ごま油、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、食塩、こしょう

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



【調理法】ボイルまたは電子レンジ
<原材料>鶏ムネ肉(茨城県産)、玉ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県産)、鶏卵(千葉県産)、パン粉(小麦粉(国産)、生イースト、食塩)、鴨脂(青森県産)、食塩、こしょう

9324 千葉産直サービス 冷凍
房総もち豚
コロック 3個(180g) **645円**
冷凍で180日 (税込697円)



房総もち豚と有機じゃがいも素材がおいしいコロック。冷凍のまま175℃～185℃の油で4～6分揚げして下さい。
<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)、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

120 千葉産直サービス 冷凍
鴨らしくない
鴨クリームコロック 3個(180g) **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ク。冷凍のまま175℃～185℃の油で4～6分揚げして下さい。
<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)

9331 千葉産直サービス 冷凍
手作り風鶏つくね 150g **550円**
冷凍で180日 (税込594円)



非遺伝子組み換え飼料・平飼開放鶏舎で育ったエコガサ鶏と、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(喜界島産)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産) 食塩)、生姜(国産)、こしょう、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//13~10/16になります



9348 高橋徳治商店 **冷凍**
ソフトはんぺん 188g(4枚)
冷凍で180日 **520円**
(税込562円)

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



121 高橋徳治商店 **冷凍**
笹かまぼこ 5枚(115g)
冷凍で180日 **430円**
(税込464円)

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



9355 高橋徳治商店 **冷凍**
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷凍で180日 **428円**
(税込462円)

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



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

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



9362 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ・丸形 4個(180g)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)

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



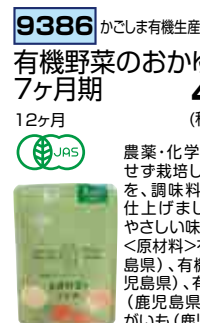
123 高橋徳治商店 **冷凍**
ささがきごぼう さつま揚げ 120g
冷凍で180日 **398円**
(税込430円)

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



9379 かごしま有機生産組合 **常温**
有機米のおかゆ 80g
5ヶ月期 **389円**
12ヶ月 (税込420円)

農業・化学肥料を使わずに栽培した有機米を、とろとろ滑らかに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。初めての離乳食に!
<原材料>有機米(鹿児島県)



9386 かごしま有機生産組合 **常温**
有機野菜のおかゆ 80g
7ヶ月期 **417円**
12ヶ月 (税込450円)

農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜を、調味料は使わずに仕上げました。自然なやさしい味わいです。
<原材料>有機米(鹿児島県)、有機玉ねぎ(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)



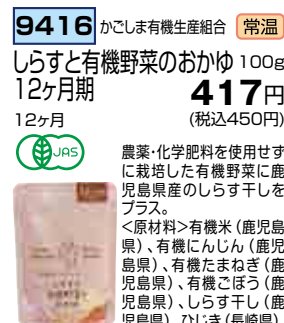
9393 かごしま有機生産組合 **常温**
有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g
7ヶ月期 **417円**
12ヶ月 (税込450円)

農業・化学肥料を使用せず栽培した有機かぼちゃを使って味噌味に仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。
<原材料>有機米(鹿児島県)、有機かぼちゃ(鹿児島県)、有機みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)



9409 かごしま有機生産組合 **常温**
鶏と有機野菜のおかゆ 100g
9ヶ月期 **417円**
12ヶ月 (税込450円)

農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミンチをプラス。調味料を使わずに仕上げました。
<原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)、赤地鶏むね肉ミンチ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)



9416 かごしま有機生産組合 **常温**
しらすと有機野菜のおかゆ 100g
12ヶ月期 **417円**
12ヶ月 (税込450円)

農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。
<原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(鹿児島県)、有機ごぼう(鹿児島県)、しらす干し(鹿児島県)、ひじき(長崎県)



9423 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ かぼちゃ 135g
開封前360日 **368円**
(税込397円)

有機かぼちゃの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ!
<原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩



9430 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ にんじん 135g
開封前360日 **368円**
(税込397円)

有機にんじんの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ!
<原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩



9447 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ ごぼう 135g
開封前360日 **368円**
(税込397円)

有機ごぼうの旨みと風味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米ごぼうポタージュです。
<原材料>有機ごぼう(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩



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

長崎県香取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



9454 富貴食研 **常温**
塩レモン鍋の素 150g(2~3人前)
製造日より9ヶ月 **430円**
(税込464円)

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合わせ、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



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

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です。
<原材料>だし(そうだ鰹節、椎茸、こんぶ)、無調整豆乳、もち米飴、練り胡麻、醤油(小麦を含む)、甜菜糖、鶏ガラスープ、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、米味噌、金すりごま、ごま油、もちでん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子



9461 富貴食研 **常温**
豆乳鍋の素 150g(2~3人前)
製造日より9ヶ月 **430円**
(税込464円)

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。煮出したとったタン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



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

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、マンガチャツネ(りんごを含む)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/13~10/16になります

9478 田辺麩店

冷蔵

生麩・あわ

80g

冷蔵で1ヶ月

535円
(税込578円)



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

127 田辺麩店

冷蔵

生麩・ごま

80g

冷蔵で1ヶ月

535円
(税込578円)



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

9485 田辺麩店

冷蔵

生麩・よもぎ

80g

冷蔵で1ヶ月

535円
(税込578円)



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

無農薬 無肥料 栽培 古代米

9492 まんから農場

常温

自然農法 古代の香り

300g

(無農薬無肥料栽培古代米)

1080円
(税込1166円)



お米1合に大きじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。保存は冷蔵庫でお願いします。

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



128 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)



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



9508 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)



129 ムソー

冷凍

オーガニック
ミックスベジタブル

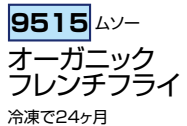
250g

冷凍で24ヶ月

370円
(税込400円)



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)



9515 ムソー

冷凍

オーガニック
フレンチフライ

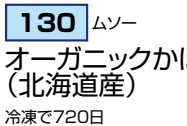
300g

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っきりと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)



130 ムソー

冷凍

オーガニックかぼちゃ
(北海道産)

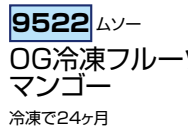
400g

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した食感が楽しめます。
<原材料>有機かぼちゃ(北海道産)



9522 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ
マンゴー

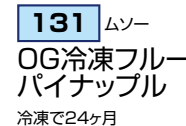
200g

冷凍で24ヶ月

480円
(税込518円)



酸味が少なくコクのある甘味と、舌触りがなめらかでとろけるような食感が特徴のタイ産有機マンゴーです。
<原材料>有機マンゴー(タイ産)



131 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ
パイナップル

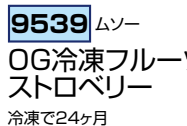
200g

冷凍で24ヶ月

520円
(税込562円)



ジューシーな果汁と甘味が特徴のタイ産有機パイナップルです。
<原材料>有機パイナップル(タイ産)



9539 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ
ストロベリー

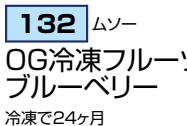
200g

冷凍で24ヶ月

646円
(税込698円)



トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実を旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
<原材料>有機ストロベリー(トルコ産)



132 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ
ブルーベリー

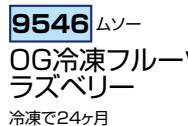
150g

冷凍で24ヶ月

720円
(税込778円)



カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
<原材料>有機ブルーベリー(カナダ産)



9546 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ
ラズベリー

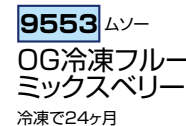
150g

冷凍で24ヶ月

690円
(税込745円)



香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。
<原材料>有機ラズベリー(セルビア産)



9553 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ
ミックスベリー

200g

冷凍で24ヶ月

739円
(税込798円)



色鮮やかで香りと甘みの強いベリー3種をミックスしました。
<原材料>有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)

素材の味を引き立てたいお料理におすすめします。特に魚の臭いやお肉の苦手な方などにおすすめします。また「だし巻卵」や「茶碗蒸し」などには特にオススメです。

133 純正食品マルシマ

常温

昆布と野菜のだし

5g×12

常温で1年

720円
(税込778円)



素材の味を活かした粉末タイプのだしです

動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産大根を「特殊製法」で焼き、素材のコクと旨味を引き出しただしです。
<原材料>昆布(北海道)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖

9560 純正食品マルシマ

常温

しっとりふりかけ・梅ひじき

40g

常温で6ヶ月

406円
(税込438円)



カリカリの梅の歯応えと、やわらかいひじきの食感が楽しい、梅の香りが広がるふりかけ。
<原材料>ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、調味梅漬、食塩、粗糖、赤しそ梅酢漬、本みりん、昆布粉末、発酵調味料、梅肉、梅酢

134 純正食品マルシマ

常温

十穀元氣

25g×6パック

常温で1年

570円
(税込616円)



良質の植物性たんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富な国産の雑穀。
<原材料>胚芽押し麦、もちきび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、もち麦、ハトムギ、ひえ

9577 純正食品マルシマ

常温

国産生姜粉末

15g

常温で1年

630円
(税込680円)



高知県を中心とした国産の生姜を使用。風味をそのままに乾燥し、粉末にしました。
<原材料>生姜(高知県・九州産)



135 金沢大地

常温

オーガニックわたしのぬか床
タッパ付

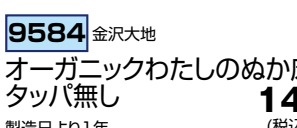
1kg

製造日より1年

1500円
(税込1620円)



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



9584 金沢大地

常温

オーガニックわたしのぬか床
タッパ無し

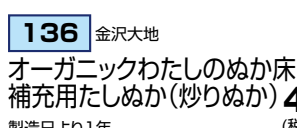
1kg

製造日より1年

1400円
(税込1512円)



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



136 金沢大地

常温

オーガニックわたしのぬか床
補充用たしぬか(炒りぬか)

240g

製造日より1年

460円
(税込497円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//13~10/16になります

9591 海の精
しょうが紅梅漬
冷蔵で10ヶ月
510円
(税込551円)



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

137 海の精
福神漬
開封前7ヶ月
565円
(税込610円)



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

9621 アルマテラ
有機アガベシロップ
GOLD
製造から18か月
600円
(税込648円)



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

◎ご案内休止のお知らせ

三里塚物産
らっきょう田舎漬
今季終売のため、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。

三里塚物産
しそジュース

入荷都合により、ウイークリー101号は
お休みです。ご迷惑をお掛け致します
がよろしくお願いいたします。



9607 ケンショー
減塩トマト
ケチャップ
常温で2年
550円
(税込594円)

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



9614 ケンショー
中濃ソース
常温で2年
560円
(税込605円)

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

138 仁井田本家
旬味
常温
1500円
(税込1650円)



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

◎ご案内休止のお知らせ

角谷文治郎商店
有機三州みりん



メーカー休止のため、ご
案内を休止させていた
だきます。9月再開予
定です。ご迷惑をお掛け
致しますがよろしくお願いいたします。

9638 アンナブルナ
カレー四重奏/
野菜カレー粉
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

9645 アンナブルナ
カレー四重奏/
ビーフカレー粉
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

9652 アンナブルナ
カレー四重奏/
チキンカレー粉
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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

9669 アンナブルナ
カレー四重奏/
シーフードカレー粉
常温で6ヶ月
400円
(税込432円)



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



139 よつ葉乳業
パンにいい
よつ葉バター
冷蔵で180日
339円
(税込366円)



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

9676 よつ葉乳業
パンにいい
発酵バター
冷蔵で180日
367円
(税込396円)



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



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



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



9683 よつ葉乳業
スキムミルク
365日
284円
(税込307円)

北海道産の生乳から乳脂肪
分を除去した「脱脂乳」を乾
燥させたもの。お菓子作りや
製パン、お料理などに幅広く
活用できます。
低脂肪でカルシウム・たんぱく質
たっぷりの北海道産スキムミルク
です。
＜原材料＞生乳（北海道産）

9690 よつ葉乳業
カマンベール
チーズ
冷蔵で6ヶ月
500円
(税込540円)



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



141 よつ葉乳業
スライスチェダーチーズ
冷蔵で90日
435円
(税込470円)



コクと酸味の絶妙なバ
ランスがクセになるチェ
ダーチーズを使いやす
いスライスにしました。
ポリウムのある厚切り
タイプなので、風味豊
かなチェダーチーズの味
わいを、しっかりお楽し
みいただけます。
＜原材料＞生乳、食塩



9706 桜井食品
お米を使った
天ぷら粉
常温で12ヶ月
370円
(税込400円)

小麦粉や卵を使用していない、
米粉で作った天ぷら粉。サクサ
ク、カラッと揚がります。

＜原材料＞米粉（岐阜県産）、馬鈴薯で
ん粉（北海道産）、有機チキビー豆粉末
（アメリカ産）、食塩、膨張剤（重曹）



142 桜井食品
お米を使った
お好み焼粉
常温で12ヶ月
420円
(税込454円)

米粉を使ったお好み焼粉。動
物性材料不使用ですので、お
好みで卵を加えて下さい。

＜原材料＞米粉（国内産）、有機チキ
ビー豆粉末（アメリカ産）、馬鈴薯でん
粉（北海道産）、昆布パウダー、食塩、椎
茸パウダー、膨張剤（重曹）



9713 桜井食品
オーガニックお菓子
を作るお米の粉
常温で6ヶ月
750円
(税込810円)

シフォンケーキやクッキーなどの
他、小麦粉の代わりに天ぷら
の衣などのお料理にもお使
いいただけます。

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/13~10/16になります



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

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



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

9720 仁井田本家 常温
にいだしぜんしゅ 720ml
純米原酒 **1750円**
(税込1925円)

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

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



9744 井筒ワイン 冷蔵
井筒ワイン 720ml
(甘口) **1426円**
(税込1569円)
※価格改定



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

9751 井筒ワイン 冷蔵
井筒ワイン 720ml
白(辛口) **1426円**
(税込1569円)
※価格改定



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

蔵人総出で夏は米づくりを、冬は自分たちの米で自然酒造りを行っています。農作業が始まるのは毎年4月。田んぼに水を張れるように畦の亀裂や穴を修繕する「くろめり」や堀の掃除をし、5月下旬からはハウスで育てた苗の田植えを行います。雑草が生えにくくなるようにわざと水田の水位を維持するなどの自然栽培ならではの工夫を施し、9月下旬から10月上旬にかけて刈り取りを済ませます。そして来年のために種籾を確保し、稲藁・籾殻・畔の草などの田んぼから採れた物だけを栄養として田んぼにかえてあげます。米づくりには八十八の手間がかかると言われていたように、仁井田本家では人の手で自然に沿った米づくりを毎年続けています。

9737 仁井田本家 常温
にいだしぜんしゅ 720ml
純米吟醸 **2000円**
(税込2200円)

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

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



※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

9768 桜井食品 常温
オーガニックココア・無糖 100g
770円
(税込832円)
常温で1年



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

◎ご案内休止のお知らせ

アンナブルナ
アイスブレンド/豆
アイスブレンド/粉



今季終売のため、ご案内を休止させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

9775 アンナブルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/豆 200g
冷蔵で1年 **1280円**
(税込1382円)

146 アンナブルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/粉 200g
冷蔵で1年 **1280円**
(税込1382円)
酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。<原材料>有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

9782 アンナブルナ 常温
無漂白 コーヒーフィルター 40枚(2~4人用)
冷蔵で1年 **280円**
(税込308円)



147 セーフティファーム88 常温
粉末茶入り玄米茶 200g
300日 **750円**
(税込810円)



秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日差しをいっぱい浴びて栄養分たっぷりの秋番茶と、深い味わいの粉末茶に玄米の香ばしさが絶妙にマッチしたすっきりとした口当たりの風味豊かなお茶です。<原材料>有機緑茶、玄米、有機粉末緑茶

9799 セーフティファーム88 常温
有機茶粉末スティック詰合せ 0.5g×20本
300日 **750円**
(税込810円)



カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本・計20本入です。<原材料>有機緑茶、有機紅茶、有機大麦、有機玄米

9805 セーフティファーム88 常温
水出し有機玄米茶ティーバッグ 80g
300日 **888円**
(税込959円)



柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとゴクゴク飲める味に仕上げました。便利なティーバッグタイプです。<原材料>有機緑茶、有機米

9812 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g
300日 **1294円**
(税込1398円)



一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。<原材料>有機緑茶

9829 セーフティファーム88 常温
ひととき 100g
300日 **831円**
(税込897円)



一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香気です。ホッとするひとときを満喫してください。<原材料>有機緑茶

148 セーフティファーム88 常温
かりがね 100g
300日 **762円**
(税込822円)



一番茶の茎の部分を選別し仕上げたお茶です。若々しい爽やかな風味が特徴でサッパリした喉ごしが楽しめます。<原材料>有機緑茶

9836 セーフティファーム88 常温
特上青柳茶 200g
300日 **831円**
(税込897円)



柳茶とは一番茶芽の収穫の後に残った部分を再度刈り取ったお茶です。見た目は荒いですがサッパリしていて後味もすっきりしています。<原材料>有機緑茶

9843 セーフティファーム88 常温
芳緑 50g
300日 **1015円**
(税込1097円)



「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にとる事ができます。<原材料>有機緑茶

9850 セーフティファーム88 常温
秋水 50g
300日 **578円**
(税込624円)



夏の日差しをいっぱいあびた茶葉を微粉末にしたお茶です。ごくごく飲んでもあきのこない味わいです。料理やお菓子作りにもどうぞ。<原材料>有機緑茶

◎ご案内終了のお知らせ

セーフティファーム88
玉心



メーカー終売のため、ご案内を終了させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

9867 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉<抹茶> 75g
常温で10ヶ月 **540円**
(税込583円)



味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機抹茶

149 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉<ココア> 75g
常温で1年 **295円**
(税込319円)



味わい深い有機きな粉にホッとさせる香りの有機ココアをリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機ココアパウダー

9874 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉<黒ごま> 75g
常温で1年 **295円**
(税込319円)



味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機黒ごま

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//13~10/16になります



9881 マルシマ 常温
朝のアップル
ホットジンジャー 12g×3 **425円**
(税込459円)
1年半
国産の有機栽培生姜を丸ごとすりおろして、有機肥料を使って育てた広島県産りんごの粉末、有機シナモン粉末、節連根粉末を加えました。
<原材料>粗糖(鹿児島県)、りんご粉末(広島県)、食塩、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節連根粉末



9898 マルシマ 常温
昼のレモン&
ジンジャーチャイ 12g×3 **425円**
(税込459円)
1年半
ホットミルクに溶くと、スパイスの深い香り漂う本格的なチャイを楽しむことができます。紅茶、カルダモン、クローブ、シナモンの香りと、有機黒糖のやさしい甘さで、昼のホットひとときに。
<原材料>粗糖(鹿児島県)、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機シナモンパウダー、本葛粉、紅茶粉末、カルダモン粉末、クローブ粉末、有機黒糖、レモン粉末(広島県)、有機生姜粉末



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

9904 マルシマ 常温
ひとくちきなこ
ようかん 52g **260円**
(税込281円)
常温で1年



国産有機きな粉、豆の風味が強く残った北海道産白いんげん豆、北海道産てん菜糖を使用しました。京都の老舗あんこ屋とコラボレートによる、京風浅焼ひで後味すっきりひとくちサイズ羊羹です。
<原材料>砂糖(てんさい(北海道)、白生あん(白いんげん豆(北海道)、有機きな粉(大豆を含む)、寒天

151 マルシマ 常温
ひねくれきなこ
96g(12本) **310円**
(税込335円)
常温120日



北海道産の有機大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきな粉と、北海道産のてんさい糖をたっぷり練り込みました。やさしい甘さとしっとりした食感がクセになります。
<原材料>有機きな粉(有機大豆:北海道)、水飴、てんさい糖(北海道)

9911 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう
きな粉 45g **350円**
(税込378円)
製造日より6ヶ月



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

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



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

9928 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう
しょうゆ 45g **350円**
(税込378円)
製造日より6ヶ月



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

153 アリモト 常温
有機玄米プラス
黒胡麻 40g **280円**
(税込302円)
常温で180日



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

9935 アリモト 常温
有機玄米プラス
キヌア&チアシード 40g **280円**
(税込302円)
常温で180日



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

154 アリモト 常温
有機玄米プラス
めかぶ 40g **280円**
(税込302円)
常温で180日



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

9942 ノースカールズ 常温
オーガニック小麦の
蜂蜜カステラ 5個 **620円**
(税込670円)
常温で60日



オーガニックの小麦で作るカステラ。卵をふんだんに使ったフワフワの食感と、はちみつのやさしい甘さが広がります。
<原材料>鶏卵(国産)、てんさい糖(北海道)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、水あめ(さつま芋:鹿児島県)、はちみつ

155 ノースカールズ 常温
オーガニック小麦の
どらやき 1個 **195円**
(税込211円)
常温で60日



オーガニック小麦で作った生地に、北海道産大豆をふくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。
<原材料>つぶ餡(砂糖、小豆(北海道)、水あめ、寒天)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、てんさい糖(北海道)、鶏卵(国産)/膨張剤(重曹)

9959 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー
ココアマールブル 80g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月



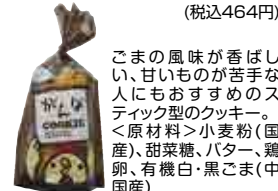
やさしい甘味とオーガニックココアのほろ苦さがマッチした、人気のクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、鶏卵、粗製三温糖、三温糖、オーガニックココア

156 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー
沖縄黒糖 80g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月



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

9966 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー
セサミスティック 80g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月



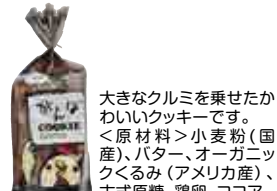
ごまの風味が香ばしい、甘いものが苦手な人にもおすすめのスティック型のクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、甜菜糖、バター、鶏卵、有機白・黒ごま(中国産)



157 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー
ウォールナツレーズン 80g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月

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

9973 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー
くるみ 80g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月



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



158 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー
チョコチップ 80g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月



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

9980 がんばカンパニー 常温
ビスコッティ 70g **430円**
(税込464円)
常温で3ヶ月



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

◎ご案内休止のお知らせ
三里塚物産
落花生・煎りざや



入荷都合により、ウイークリー101号はお休みです。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10/13~10/16になります

159 住宅企画

天然炭酸水YOIYANA
500ml6本

常温で1年(開封前)

9997 住宅企画

天然炭酸水YOIYANA
500mlケース(24本)

常温で1年(開封前)

<原材料>鉱泉水

常温

500ml×6

1200円
(税込1296円)

常温

500ml×24

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、様々な目的にお使いいただけます。



160 井村屋

オーガニックあずきバー
6本入り

冷凍

6本

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)、有機大豆(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)

8501 木次乳業

VANAGA
バニラ

冷凍で3ヶ月

冷凍

120ml

365円
(税込394円)



たっぷり有精卵黄を使用したなめらかなアイスクリーム。天然バニラ香料を使用し、お口に広がる豊かな香りをお楽しみ頂けます。

<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、有精卵黄、天然バニラ香料

161 木次乳業

VANAGA
ビターチョコ

冷凍で3ヶ月

冷凍

120ml

365円
(税込394円)



カカオの香りがお口いっぱいに広がる、甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。

<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ココア、有精卵黄、香料

8518 木次乳業

VANAGA
抹茶小豆

冷凍で3ヶ月

冷凍

120ml

365円
(税込394円)



少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷりと散りばめられた国産あずき「大納言」の甘さがお楽しみ頂けます。

<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆(国産)、有精卵黄、抹茶

162 木次乳業

VANAGA
イチゴ

冷凍で3ヶ月

冷凍

120ml

365円
(税込394円)



なめらかなクリームとみずみずしい果肉をいっぱい残した新鮮いちごのプレミアムアイスクリーム。

<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、ビートグラニュー糖、イチゴ果肉・果汁(国産)、有精卵黄

8525 木次乳業

VANAGA
ブルーベリー

冷凍で3ヶ月

冷凍

120ml

365円
(税込394円)



濃厚でなめらかな口当たりのクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴。

<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、生乳、ブルーベリー果肉・果汁、有精卵黄



8532 陸物産

ユーカリプタス
エッセンシャルオイル

100ml
7600円
(税込8360円)

除菌や消臭、アレルギー対策に。鼻づまりの解消にも役立ちます。



8549 陸物産

ユーカリプタス
スプレー

300ml
5100円
(税込5610円)

除菌や消臭、防虫、防カビに。靴箱や押し入れにシュッとひと吹き。

<原材料>ユーカリプタスオイル、LPG



8556 陸物産

ユーカリプタス石
けん

100g
1950円
(税込2145円)

天然素材100%の石けんに、ユーカリプタスオイルを配合しました。

<原材料>石けん素地、ユーカリ油



8563 ナイアード

ヘナ100%
茶系

100g
1000円
(税込1100円)

常温で1年

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



8570 ナイアード

ヘナ+10種のハーブ
赤茶系

100g
1200円
(税込1320円)

常温で1年

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



8587 ナイアード

ヘナ+木藍
黒茶系

100g
1500円
(税込1650円)

常温で1年

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



8594 ZIRA JAPAN

有機梅発酵エキス

500ml

充填月より2年

5537円
(税込5980円)

サトウキビから一番搾りのシロップを加えました

奈良県産のオーガニック青梅と超希少な鹿児島産有機さとうきびを使用した梅発酵ドリンク。5倍希釈を目安に夏はアイス、冬はホットで1年中ご愛飲いただけます。
<原材料>有機梅(奈良県)、有機黒糖(ブラジル)、有機さとうきび(鹿児島県)、きび酢(鹿児島県)



8617 ZIRA JAPAN

有機酵素
ペースト

180g(約2ヶ月分)

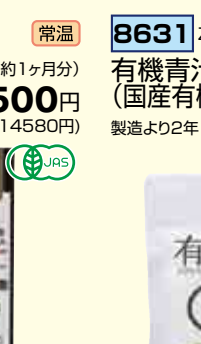
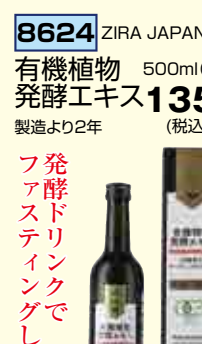
製造より3年

9800円
(税込10584円)

発酵エキスをそのまま取り入れた方

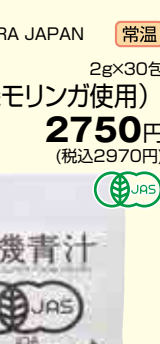
【お召し上がり方】
起床後または就寝前に1日3gを目安にお召し上がりください。

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



【お召し上がり方】
1日15mlを原液で、又は2~3倍の水、ぬるま湯、炭酸水でお飲みください。また15mlを500mlの水などに希釈し、1日かけてお飲みください。

有機植物発酵エキス以外の栄養素は一切添加していない100%有機原料を使用しています。大変飲みやすく、続けやすい味です。ファスティング(断食)に興味のある方、腸活、腸活をしたい方にもピッタリです。
<原材料>有機植物発酵エキス、有機ぶどう果汁、有機みかん果汁、有機アガベシリン



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10//13~10/16になります

音波でみがく。電子でまもる。驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。
ミライ歯ブラシ。



RHYTHM 3

ソラデーリズム3

音波と電子で、
歯垢を除去。

〈ダブルの電子と音波振動〉



イメージ図

一晩じゅう、
虫歯菌を
寄せつけない。

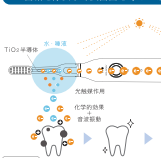
〈光触媒 + ソーラーパネル〉



12時間経過後の虫歯菌付着量比較



歯垢を除去して虫歯菌を寄せつけないくみ。



一本一本の毛に、
磨きやすさを。

〈星形キャッチ極細毛〉
断面が星形のブラシの片方を
極細にしたブラシを採用。

3モードの
音波振動搭載。

〈ソフトモード / ノーマルモード / パワフルモード〉

【自動OFF機能】
【モードメモリー機能】

電子の発生が、
目で見てわかる。

〈蛍(HOTARU)ランプ〉



仕様

	ブラシ部
柄の材質	飽和ポリエステル樹脂
毛の材質	飽和ポリエステル樹脂
毛のかたさ	やわらかめ
耐熱温度	60℃
充電スタンド付	充電スタンド・コンセントコード付

※ペースメーカー・除細動器を
ご使用の方は使用しないでください。
※ソラデーシリーズの替ブラシを
すべて使用できます

本体部

カラー ビュアホワイト / ピンクブラック / ピンクベージュ

寸法 W25 × D30 × H230 mm

重量 約77g

使用電源 USBタイプC

使用時間目安 およそ20日(1日2回使用した場合)

振動数 ソフトモード(約 18,000回/分)

ノーマルモード(約 22,000回/分)

パワフルモード(約 26,000回/分)

(ブラッシュロック)

8648 シケン 常温
音波振動式ソラデーリズム3 1本
ビュアホワイト

8655 シケン 常温
音波振動式ソラデーリズム3 1本
ピアノブラック

8662 シケン 常温
音波振動式ソラデーリズム3 1本
ピンクベージュ
各9082円
(税込9990円)



進化した3モードの音波振動とダブルの電子でこびりついた歯垢と虫歯菌を除去。充電式で電池交換の手間がなくなりまし

オーラルケアに、性能を。

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



毎日の暮らしに調和するデザインへ。



毎朝、きれいに磨けていますか？きれいはずっと、つづいていますか？
SOLADEY5 (ソラデー5) は、光と水でe- (電子) を発生させて、
ブラッシングで歯垢を落とす。そして、寄せつけない。
あなたの口内環境に、化学のチカラを。歯ブラシにも、性能がありました。

シケン
ソラデー5
各2500円
(税込2750円)

8679 ホワイト 1本

8686 ブラック 1本

8693 ブルー 1本

8709 ピンク 1本

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

機能紹介ムービー



8815 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
乳幼児用 やわらかめ
1100円 (税込1210円)



ソラデーシリーズにお使いいただけます。
＜材質＞毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:PET

8716 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
4列ワイド 全極細スパイラル毛
(ふつう) 1300円 (税込1430円)

全ての毛先が0.02mmの超極細毛で歯周ポケットの奥まで届きます。備長炭末 + 銀イオン配合で抗菌効果もプラス。
＜材質＞
毛: 飽和ポリエステル樹脂 柄: 飽和ポリエステル樹脂

8723 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
4列ワイド 極細(ふつう) 1200円 (税込1320円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
＜材質＞毛:飽和ポリエステル樹脂 柄: 飽和ポリエステル樹脂

8730 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
4列ワイド ふつう 1100円 (税込1210円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
＜材質＞
毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

8747 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
4列ワイド やわらかめ 1100円 (税込1210円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
＜材質＞
毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

8778 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 3列コンパクト 4本入
星形キャッチ極細毛 1200円 (税込1320円)

星形毛で歯垢を絡めとるソラデーシリーズにお使いいただけます。
＜材質＞毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂

8754 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
3列コンパクト 強ラバーポイント毛 1300円 (税込1430円)

3つのラバー毛を巻きつけて、歯垢を強力に除去できます。先端ポイント加工でポイント磨きができます。
＜材質＞毛:飽和ポリエステル樹脂、熱可塑性エラストマー 柄:飽和ポリエステル樹脂

8761 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
3列コンパクト ハニカムポイント毛 1200円 (税込1320円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8785 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
3列コンパクト ふつう 1100円 (税込1210円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8792 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
3列コンパクト やわらかめ 1100円 (税込1210円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8808 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
3列コンパクト 極細(ふつう) 1100円 (税込1210円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
＜材質＞毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/13～10/16になります

8846 シケン 常温

タンクリーナー(舌ブラシ)

465円(税込512円)



8853 シケン 常温

ハグキブラシ

500円(税込550円)



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



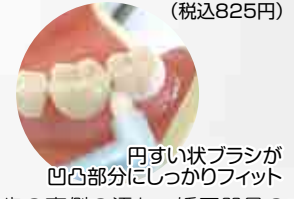
毎日の歯ブラシに
もう1本
歯ブラシだけでは
届きにくい
ポイントの清掃に

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

8860 シケン 常温

ワンタフトふつう 4本入

極細毛 750円(税込825円)



円すい状ブラシが凹凸部分にしっかりフィット

ROKUSEI 2



歯科衛生士と共同開発！ 毎日の歯磨きが楽しくなるようなデザイン、使用感や毛質にもとことんこだわりました！

【星形キャッチ毛】

星形ブラシのエッジで歯垢をしっかり絡めとります。

【極細毛】

極細加工した毛先で歯周ポケットまでしっかり入り込みます。

【コンパクトヘッド】

小さめヘッドで奥歯までスムーズに入り、操作性に優れています。

163 シケン 常温

ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(スターダストブルー)

8822 シケン 常温

ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(キルティングピンク)

164 シケン 常温

ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(キルティンググレー)

8839 シケン 常温

ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(スターダストパープル)

毛の硬さ:やわらかめ

300円(税込330円)

- ①星形ブラシで歯垢をしっかり絡めとる。
- ②極細毛で歯周ポケットまで入り込む。
- ③小さめヘッドで奥歯までスムーズに入る。＜材質＞ブラシ部:PBT 柄:AS樹脂

人の印象は3秒で決まる。

白い歯で口元に自信を。

「パールホワイト成分」+「高濃度フッ素」配合で、歯本来の白さを取り戻す！



オトナの歯のための、薬用歯みがき「ソラデープレミアムホワイトF1450」

歯を白くするための歯みがき

白く強く、美しい歯を目指して。

165 シケン 常温

ソラデー プレミアムホワイト 100g F1450

レモンガラス味 1800円(税込1980円)



毎日の食事やコーヒー、ワインによるステイン(着色汚れ)を6種の「パールホワイト成分」でしっかり除去し、歯本来の白さを取り戻します。

＜全成分＞無水ケイ酸、ピロリン酸カルシウム、含水ケイ酸、酸化チタン、パール末、濃グリセリン、精製水、1,3-ブチレングリコール、エタノール、キシリトール、キラヤエキス、ラウリン酸POE(20)ソルビタン、ポリリン酸ナトリウム、フッ化ナトリウム、グリチルリチン酸ジカルシウム、キサンタンガム、カラギーナン、炭酸水素ナトリウム、クエン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸、ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油、ハッカ油、メントール、香料(レモンガラスタイプ)、ポリビニルピロリドン

プレミアムな磨き心地

効能・効果

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

さわやかな
レモンガラス
の香り

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

TEL：072-270-5411 / FAX：072-270-5410



(社) 全国愛農会



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



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)