

スポット予約品

※通常品とお届け日が異なります。
お届け日は4/27~4/30です。
※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。



こどもの日 5月5日

端午の節句は柏餅!



お子様の健やかな成長を願って

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 9003 東城愛農有機野菜の里 冷凍 | 97 東城愛農有機野菜の里 冷凍 |
| 東城の柏餅(3個) 3個 | 東城の柏餅(5個) 5個 |
| 冷凍で1ヶ月 550円 | 冷凍で1ヶ月 830円 |
| (税込594円) | (税込896円) |

清々しい香りの葉に挟まれた、端午の節句には欠かせない季節の和菓子です。お米の旨味たっぷりのお餅で、風味豊かで優しい甘味の小豆あんを包みました。
<原材料>もち米粉(広島県産農薬化学肥料不使用もち米使用)、米粉(広島県産農薬化学肥料不使用うるち米使用)、小豆(国産)、粗糖、塩、サンキライト(自生)

- | |
|----------------------|
| 98 吉田ふるさと村 冷凍 |
| 奥出雲ちまき 50g×5 |
| 冷凍で180日 840円 |
| (税込907円) |



島根県の自然豊かな水田でのびのびと育った餅米、うるち米と、香りの良い自生している笹の葉を使い、1本1本手作業で巻き上げました。
<原材料>もち米(島根県)、うるち米(島根県)、砂糖(北海道)、馬鈴薯でん粉(北海道)、食塩(沖縄県)



国産餅粉を練り上げ、柔らかく仕上げた赤、緑、白の三色餅です。

- | | | |
|--------------------|-------------|--|
| 9027 長豊堂 常温 | 18個 | <原材料>砂糖、水飴、餅粉、米粉、着色料(野菜色素、紅花色素、クチナシ色素) |
| 三色羽二重餅 | 420円 | |
| 常温で45日 | (税込454円) | |

もちもち食感! 中華風!

- | |
|------------------------|
| 9010 吉田ふるさと村 冷凍 |
| 中華風ちまき 80g×4個 |
| 冷凍で180日 1300円 |
| (税込1404円) |

もちもち食感の中華風ちまきです。島根県奥出雲地方で育った餅米、鶏肉は地元吉田町の養鶏場で元気に平飼いされている鶏の肉を使用。その他の具材も地元のものを中心に使用しています。作りたてのおいしさを味わっていただくため、製造後直ちに急速冷凍しています。
<原材料>もち米(島根県)、鶏肉(島根県)、人参(島根県)、筍水煮(島根県)、チキンだし(静岡県)、醤油(島根県)、発酵調味料、食塩、米油、干し椎茸(島根県)、甜菜糖(北海道)、こしょう、山椒

国内産もち米本来の風味をいかした、ほんのりやさしい色合いのあられ。



- | | | | |
|---------------------|-------------|-------------------|-------------|
| 9034 松本製菓 常温 | 35g | 99 松本製菓 常温 | 35g |
| こいのぼり(あられ)・赤 | 390円 | こいのぼり(あられ)・青 | 390円 |
| 常温で120日 (税込421円) | | 常温で120日 (税込421円) | |
- もち米本来の風味を活かして作ったあられを赤鯉の袋に詰めました。
<原材料>もち米、えび、黒こま、青さ、抹茶、食塩、着色料(紅麴)
- もち米本来の風味を活かして作ったあられを青鯉の袋に詰めました。
<原材料>もち米、えび、黒こま、青さ、抹茶、食塩、着色料(紅麴)



- | | |
|-------------------|--------------|
| 100 三源庵 常温 | 1本 |
| こいのぼり | 1500円 |
| ロールカステラ | (税込1620円) |
| 常温で45日 | |



丁寧に焼き上げたカステラ生地をひとつひとつ職人が手で巻きました。砂糖は本和香糖(粗糖)、三重県産小麦、鹿児島県産さつまいもの水飴を使用しています。
<原材料>鶏卵、粗糖(沖縄県)、小麦粉(三重県)、水あめ(鹿児島県)



プレーンとココア、2つの味

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 9041 クロスロード 常温 | 7枚 |
| のりものクッキー | 350円 |
| 常温で120日 (税込378円) | |

有機小麦粉、有機砂糖、有機ココアパウダーなど安心安全な素材で焼いた、車、船、飛行機などの、のりもの型クッキーです。バターは北海道産日高バターを使用しています。
<原材料>有機小麦粉(オーストラリア)、無塩バター(北海道)、有機砂糖、鶏卵(鹿児島県など)、有機ココアパウダー(オランダ)、食塩



卵不使用のサクサクサブレです。こいのぼりのうろこに見立て、チョコチップ、紫芋、チーズの3種類の味が楽しめます。

- | | |
|---------------------|-------------|
| 9058 seed 常温 | 60g |
| こいのぼりサブレ | 480円 |
| 常温で59日 (税込519円) | |

<原材料>有機小麦粉(北海道)、無塩バター(北海道)、粗糖(鹿児島県)、アーモンド、パルメザンチーズ(北海道)、牛乳、有機チョコレート、紫手パウダー(熊本県)、食塩

旬の槍烏賊を棒寿司にして熊笹で包み、ちまきをイメージしました。

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 9065 フェニックス 冷凍 | 240g(8貫) |
| やりいか棒寿司 | 1400円 |
| 冷凍で90日 (税込1512円) | |

旬の歯ごたえの良い槍烏賊に大葉をはさんで棒寿司にしました。酢飯のお米は、北海道産の特別栽培米「あやひめ」を使用しています。
<原材料>米(北海道産特別栽培米)、米酢、麦芽水飴(鹿児島県)、砂糖(鹿児島県)、なたね油(遠佐子組換えてない)、食塩、やりいか(山口県)、大葉(長崎県)

外は「サク」中は「ふわふわ」、きめの細かいパン生地は、口どけが違います。焼き立てのおいしいメロンパンをご堪能ください。

- | | |
|---------------------------|-------------|
| 101 プーランジュリー・キオ 冷凍 | 4個 |
| ふくらむ魔法のメロンパン | 620円 |
| 冷凍で1年 (税込670円) | |

国産小麦、白神こだま酵母を使用したパン生地にサクサクのメロン皮をあわせました。自然なやさしい甘さが特徴のメロンパンです。イーストフード等の添加物は一切使用していません。冷凍のまま予熱済みのオーブンに入れて焼くと、平らな生地がみるみるふくらみ、焼き立てのメロンパンが完成します。
<原材料>小麦粉(北海道)、鶏卵、砂糖(鹿児島県)、こめ油、粉糖(北海道)、パン酵母、全粉乳、無塩バター、加糖練乳、食塩、レモン果汁





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	4/27	4/28	4/29	4/30
ご注文書 提出日	4/13	4/14	4/15	4/16

マルニ竹内商店

(兵庫県美方郡香住町)

創業1932年。香住(兵庫県)で水揚げされたものにこだわり、自身の目で選別し、美味しい海産物をお届けしています。



9072 マルニ竹内商店 冷凍
一口干しハタハタ 170g
冷凍で1ヶ月 **500円**
(税込540円)



干ハタハタより少し小さく、骨ごと食べられます。
<原材料>ハタハタ、食塩

102 マルニ竹内商店 冷凍
生キス 280g
冷凍で1ヶ月 **500円**
(税込540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。

9089 マルニ竹内商店 冷凍
小アジフライ用 6~12尾
冷凍で2ヶ月 **630円**
(税込680円)



脂ののった小さいサイズのアジを開いてフライ用にしました。
<原材料>アジ

9096 マルニ竹内商店 冷凍
赤いか切身 300g
冷凍で1ヶ月 **1168円**
(税込1261円)



弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。

103 マルニ竹内商店 冷凍
生スルメイカ 2~3本
冷凍で1ヶ月 **785円⇒635円**
(税込848円⇒686円)



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

9102 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
冷凍で1ヶ月 **1298円⇒1180円**
(税込1402円⇒1274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。

9119 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。

9126 マルニ竹内商店 冷凍
かに中身 250g
冷凍で1ヶ月 **1980円**
(税込2138円)



かにのほくし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

9133 マルニ竹内商店 冷凍
ベニ切りかに小パック 2~4尾
冷凍で1ヶ月 **2600円⇒2450円**
(税込2808円⇒2646円)



SALE
獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。
<原材料>すわいがに、食塩

104 大隅商店 冷凍
尾尾沼産ホタテ貝柱 250g
冷凍で1年 **1880円**
(税込2030円)



肉厚で甘味たっぷり。刺身のほか、バター焼きやグラタン、シチューに。
<原材料>ホタテ(北海道産)

9140 大隅商店 冷凍
別海町産 4~6切(約400g)
甘塩秋鮭切身 **1900円**
冷凍で1年 (税込2052円)



摩周湖の清流・西別川が生み出した、強い旨味が味わえます。
<原材料>サケ(北海道産)、天日塩

9157 加持養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン
うなぎ蒲焼き(タレ付)
冷凍で180日 **2500円**
(税込2700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。フラインで表皮を焼き、タレをたっぷりつけると旨味が増します。<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、山椒、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煮上げて抽出したもの)

9164 加持養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン
うなぎ白焼き(タレ付)
冷凍で180日 **2300円**
(税込2484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)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗双糖

105 カネキ南波商店 冷凍
真ほっけ開き 1枚(約270g)
冷凍で3ヶ月 **598円**
(税込646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)

9171 カネキ南波商店 冷凍
近海無着色たらこ 70g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450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>すけそうたらこの卵(北海道産)、食塩(シママース)

9188 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬 50g
冷凍で3ヶ月 **1250円⇒980円**
(税込1350円⇒1058円)



SALE
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

9195 カネキ南波商店 冷凍
生炊きしらす佃煮 50g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



シンプル佃煮ですが、食感と旨味は抜群です。ご飯がすすむ、こせになる味わい。
<原材料>生しらす(北海道産)、水あめ、砂糖、醤油

9201 カネキ南波商店 冷凍
くるみ入り生炊き
しらす佃煮 50g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



しらす佃煮と相性抜群の香ばしいくるみ入り。風味豊かな逸品。
<原材料>生しらす(北海道産)、くるみ(アメリカ産)、水あめ、砂糖、醤油

さっぱり!美味しい!
106 武田冷凍食品 冷凍
しめさば 片身2枚(約200g)
冷凍で60日 **598円**
(税込646円)



四国・和歌山他国内近海で、秋から冬にかけて水揚げされる新鮮な脂ののった真鯖を仕上げました。
<原材料>真鯖(四国・和歌山・他国内近海)、米酢(河原酢造)、粗糖、本みりん、食塩

9218 味のかまぼこ高坂 冷蔵
高坂おでんセット 5種(各1個)
冷蔵で2週間 **758円**
(税込819円)



おでんだけでなく、煮物に入れても美味しいです。それぞれ単品で、お弁当やおつまみにも。
<原材料>揚げボール=たら(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、本みりん、塩(シママース)、米油/ごぼう巻き=たら(北海道・アラスカ産)、ごぼう、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/グソ巻き=たら、イカゲリ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/さつま揚げ=たら(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、人参、本みりん、塩(シママース)、米油/焼きちくわ=たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

107 味のかまぼこ高坂 冷蔵
ごぼう棒天 30g×5本
冷蔵で2週間 **370円**
(税込400円)



刻んだごぼうを生地に練りこんだ棒天です。
<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、ゴボウ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

9225 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
揚げボール 200g
冷蔵で2週間
518円
(税込559円)



お団子のような、丸い揚げかまぼこ。
<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

108 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
丸天 45g×5枚
冷蔵で2週間
518円
(税込559円)



食べ応えのある丸天。
<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

9232 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
焼きちくわ 90g×3本
冷蔵で2週間
726円
(税込784円)



ポリウム満点♪煮物や揚げもの、おつまみ、お弁当に。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

109 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
焼板かまぼこ 180g
冷蔵で2週間
580円
(税込626円)



旨みのつまった上質のかまぼこ。
<原材料>たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

9249 味のかまぼこ高坂 **冷蔵**
ケンチン焼き 250g
冷蔵で2週間
629円
(税込679円)



人参、ひじきを練りこんだ、角型のかまぼこ。
<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、人参、コボウ、塩(シママース)、干ひじき(韓国産)

9256 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/サーロインステーキ用 300g
冷蔵で60日
2468円
(税込2665円)



赤身が多く豊かな風味が特徴でステーキにぴったりです。解凍後、玉ねぎのスライスでサンドし、サラダオイルを少量かけなじませてから、強火でサッと焼いてください。焼きすぎると硬くなります。

9263 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落とし 250g
冷蔵で60日
1198円
(税込1294円)

110 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛切落としジャンボパック 400g
冷蔵で60日 **1815円⇒1750円**
(税込1960円⇒1890円)

深みのあるウテ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。



SALE

9270 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉 250g
冷蔵で60日
842円
(税込909円)

111 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛豚合ひき肉ジャンボパック 400g
冷蔵で60日 **1230円**
(税込1328円)

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かれます。



9287 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ひき肉 250g
冷蔵で60日
958円
(税込1035円)



バラバラにほぐれた状態で冷凍してありますので、必要な量のみお使いいただけます。

9294 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/カレー・シチュー用 200g
冷蔵で60日 **968円⇒925円**
(税込1045円⇒999円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9300 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ロース焼肉用 200g
冷蔵で60日
1250円
(税込1350円)



味わいのあるロース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

112 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛すき焼き用 200g
冷蔵で60日
1139円
(税込1230円)



ロース、モモまたはバラの単一部位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

9317 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/牛しゃぶしゃぶ用 200g
冷蔵で60日
1139円
(税込1230円)



ロース、モモまたはバラの単一部位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

9324 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ミックスホルモン 300g
冷蔵で60日
1080円
(税込1166円)



小腸・大腸・胃袋(ギヤラ)・心臓の4点のミックスホルモンです。生姜やニンニク、にら、ちやし、キャベツなどと合わせてこれからはもつ鍋が最高です。

知床興農ファーム
興農牛/スジ肉 興農牛/ホホ肉ブロック



入荷都合により、今回お休みとなります。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願致します。

113 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
アグリソーセージ 300g
冷蔵で1ヶ月
1100円
(税込1188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、オースバイス、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

9331 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
チヨリソー 230g
冷蔵で1ヶ月
720円
(税込778円)



唐辛子のきいた、ピリッと辛口のソーセージ。大人の味です。
<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オースバイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン

9348 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
カレーソーセージ 150g
冷蔵で1ヶ月
576円
(税込622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、オースバイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マヨラム、カレー粉

9355 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
1426円
(税込1540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

114 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ロースハム 300g
冷蔵で1ヶ月
1851円
(税込1999円)



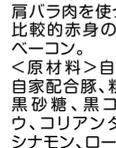
程よく脂のついた、あっさりとした風味の最高級ハム。
<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9362 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
スモークドハム 300g
冷蔵で1ヶ月
2074円
(税込2240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

115 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン 300g
※数量限定 **1500円**
冷蔵で1ヶ月 (税込1620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



9379 ハバニューギニア海産 **冷凍**
天然エビフライ(L) 120g(約6個) 6ヶ月
796円
(税込860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

9386 ハバニューギニア海産 **冷凍**
エビコロフライ 100g
製造日から1年
780円
(税込842円)



2L以上の大きなサイズのエビをぶつ切りにしてパン粉をつけました。尻尾側は使わず、太い部分のみを贅沢に使用しました。
<原材料>船凍天然エビ、小麦粉、パン粉、水



116 ムソー **冷凍**
オーガニックかぼちゃ 400g (北海道産)
冷蔵で720日
550円
(税込594円)



北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まる一番美味くなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
<原材料>有機かぼちゃ(北海道産)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

9393 シガポートリー **冷凍**
ほぐしチキンのオイル漬け 156g
冷凍で180日 **495円**
(税込535円) ※価格改定



鶏一番の皮なしむね肉をほぐして、醤油味ベースのやさしい味付けにしました。サラダのトッピングやパスタ、サンドイッチの具材としてお使いください。
<原材料>鶏むね肉、米油、醤油、砂糖、本味酢、米黒酢、鰹節、昆布、煮干し、椎茸

117 シガポートリー **冷凍**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
冷凍で180日 **450円**
(税込486円) ※価格改定



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

9409 シガポートリー **冷凍**
キャベツチキンメンチカツ 60g×4個
冷凍で240日 **550円**
(税込594円) ※価格改定



農業、化成肥料不使用のキャベツとタマネギを使用して作りました。豚肉も非遺伝子組み換え飼料で飼育されています。
<原材料>具(鶏むね肉、豚肉、キャベツ、たまねぎ、パン粉、鶏卵、濃粉、昆布エキス、醤油、砂糖、食塩、生姜、香辛料)衣(パン粉、米粉)

118 シガポートリー **冷凍**
梅肉入りささみカツ 220g
冷凍で60日 **609円**
(税込658円) ※価格改定



鶏一番のささみを開き、紀州産の梅肉を入れたささみカツです。冷凍のまま170~180度の油で揚げて下さい。
<原材料>鶏ささみ、パン粉(小麦粉(北海道)、有機パーラム油、甜菜糖、食塩、生イースト)、梅肉(和歌山県産)、米粉(国産)

9416 シガポートリー **冷凍**
鶏レバーの煮込み風味 170g
冷凍で60日 **352円**
(税込380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け込みました。
<原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜

119 シガポートリー **冷凍**
焼き鶏つくねの素 200g
冷凍で60日 **495円**
(税込535円) ※価格改定



卵を使用していない焼きつくねの素です。軽く味付けしてあるので、焼いてそのままお召し上がりいただけます。
<原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、玉ねぎ、パン粉、米味噌、生姜、砂糖、食塩、ブラックペッパー

9423 シガポートリー **冷凍**
鶏手羽中半割ハーブ焼き用 300g
冷凍で60日 **650円**
(税込702円) ※価格改定



鶏一番の手羽中を火が通りやすいように半分に、ミックスハーブとオリジナルのスライスで味付けしました。
<原材料>鶏手羽先、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)

120 シガポートリー **冷凍**
炭火焼き風やき鶏 230g
冷凍で180日 **598円**
(税込646円) ※価格改定



鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏ダレで味付けて焦がし油で香り付けしました。
<原材料>鶏肩肉、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、醤油、でんぷん)、濃粉、植物油脂(ひまわり油)

121 那珂川キッチン **冷凍**
お弁当用チキンカツ 30g×8個
冷凍で150日 **485円**
(税込524円)



遺伝子組み換えをしていない穀物だけを飼料に、じっくりと日数をかけて飼育した鶏を使ったヘルシーなチキンカツ。お好みのソースをかけてお召し上がりください。また、卵でとじて、カツ丼などにもアレンジできます。
<原材料>鶏肉(愛知県産)、パン粉(岩手県産特別栽培小麦使用)、小麦粉(北海道産)、菜種油、食塩、こしょう

122 那珂川キッチン **冷凍**
コーンクリームコロッケ 30g×5個
冷凍で150日 **469円**
(税込507円)



低温殺菌乳、九州産小麦、玉ねぎを使用し、素材のおいしさを生かしたクリーミーな手作りコロッケ。卵不使用。調理済み。
<原材料>牛乳(熊本県産)、パン粉(岩手県産特別栽培小麦使用)、スイートコーン(北海道産)、玉ねぎ(北海道または兵庫県、愛知県、長崎県、熊本県産)、小麦粉(九州産)、バター(北海道産)、菜種油、食塩、こしょう

123 那珂川キッチン **冷凍**
チキンドリヤ 180g×2個
冷凍で150日 **740円**
(税込799円)



ちょっとした軽食に!

福岡産特別栽培米のケチャップライスの上にNON-GMO飼育飼料の国産鶏肉を和えたホワイトソースがかかったドリヤ。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
<原材料>牛乳(岐阜県産)、米(滋賀県産)、玉ねぎ(北海道または兵庫県産)、愛知県、長崎県、熊本県産)、鶏肉(国産)、小麦粉(北海道産小麦使用)、バター(北海道産)、チーズ(北海道産)、ケチャップ(米含む)、チキンスープ、砂糖(鹿児島県産)、菜種油、食塩、こしょう、有機バネリ(オランダ産)

124 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 **500円**
(税込540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)、こんにゃく(国産)、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

125 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚ニラまんじゅう 6個(168g)
冷凍で180日 **509円**
(税込550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))

126 千葉産直サービス **冷凍**
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ 1個(160g)
冷凍で180日 **480円**
(税込518円)



ソースなしで美味しい!青森県産八甲鴨のプレミアム級の本格鴨ハンバーグです。健康的に飼育された鴨肉の独特の旨味を逃がさないように焼き上げました。
<原材料>鴨肉(青森県産)、玉ねぎ(国産)、パン粉[小麦粉(国産)、イースト、食塩)、鶏卵、食塩(海の精)、こしょう、ナツメグ

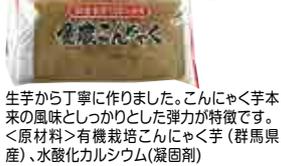
127 千葉産直サービス **冷凍**
エコがざ鶏の手作りつくね 150g
冷凍で180日 **400円**
(税込432円)



非遺伝子組み換え飼料・平飼ひ開放鶏舎で育ったエコがざ鶏と、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(北海道産)、昆布エキス、チキンエキス、砂糖(喜界島)、しよゆ[大豆(国産)、小麦(国産)食塩)、生姜(国産)、こしょう、食塩

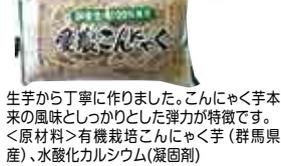
下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

128 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 **238円**
 (税込257円)



生芋から丁寧に作りまし。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)

9430 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 **238円**
 (税込257円)



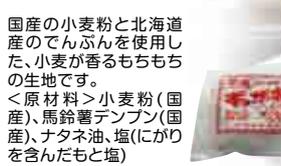
生芋から丁寧に作りまし。こんにやく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
 <原材料>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9447 那珂川キッチン **冷凍**
大豆の水煮 170g
 冷蔵で30日 **300円**
 (税込324円)



サラダや五目豆などに。手軽に使えてとっても便利。
 <原材料>有機栽培大豆(国産) ※北海道産を使用

129 補助製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
 冷蔵で3ヶ月 **300円**
 (税込324円)



国産の小麦粉と北海道産のふんぽんを使用した、小麦が香るもちもちの生地です。
 <原材料>小麦粉(国産)、馬鈴薯デンプン(国産)、タネ油、塩(にがりを含んだも塩)



9454 東明 **冷蔵**
刻みみぶ菜 150g
 冷蔵で11日 **305円**
 (税込329円)



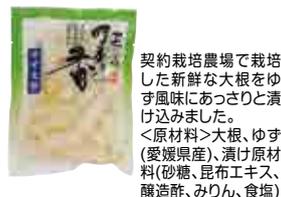
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
 <原材料>みぶ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

9461 東明 **冷蔵**
刻みすゞき 120g
 冷蔵で90日 **320円**
 (税込346円)



京野菜の契約栽培すゞきを刻み、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>すゞき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9478 東明 **冷蔵**
ゆず大根 150g
 冷蔵で11日 **320円**
 (税込346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込みました。
 <原材料>大根、ゆず(愛媛県産)、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)

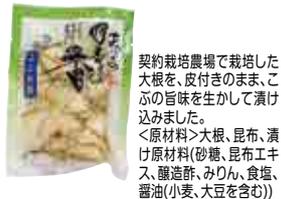
130 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
 3年 **170円**
 (税込184円)



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



9485 東明 **冷蔵**
こぶ大根 150g
 冷蔵で11日 **320円**
 (税込346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))

9492 東明 **冷蔵**
ゆず白菜漬 250g
 冷蔵で11日 **290円**
 (税込313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))

9508 東明 **冷蔵**
昆布白菜漬 250g
 冷蔵で11日 **290円**
 (税込313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)

自然の風味と深い味わいをお楽しみ下さい。



131 ミヤハラフーズ **常温**
有機たけのこ水煮 120g
 (静岡県産) **500円**
 常温で60日 (税込540円)



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)

9515 やさか共同農場 **常温**
干し椎茸 50g
 600日 **720円**
 (税込778円)



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

132 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機切干大根 50g
 常温で6ヶ月 **320円**
 (税込346円)



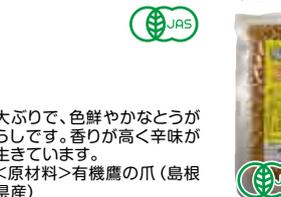
国内産の有機大根を使用した切干大根です。天日乾燥で昔ながらの2度干し仕上げを致しました。
 <原材料>有機大根(国内産)

9522 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機鷹の爪 5g
 常温で1年 **200円**
 (税込216円)



大ぶりで、色鮮やかなとうがらしです。香りが高く辛味が生きています。
 <原材料>有機鷹の爪(島根県産)

9539 やさか共同農場 **常温**
やさか共同農場の有機ポップコーン 100g
 常温で180日 **368円**
 (税込397円)



国産有機の貴重なポップコーンです。鍋やフライパンに食用油かバターを引きコーンを重ならない程度に入れ、蓋をし中火にかけてゆずり続けます。1~2分でポーン弾けてきますので、音がしなくなったら塩を振ってお召上がりください。
 <原材料>有機ポップコーン(島根県)

9546 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醬エキス 250g
 常温で1年 **1850円**
 (税込1998円)



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

133 いんやん倶楽部 **常温**
梅醬エキス 250g
 常温で1年 **1650円**
 (税込1782円)



からだを芯から温めてくれる梅醬エキス。本品は、梅干しを裏ごししたものとお醤油を合わせたエキス、番茶に加えるだけで梅醬番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで。梅しよゆゆ和えや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混ぜてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。
 <原材料>有機梅干、本醸造醤油

9553 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g
 常温で1年 **1950円**
 (税込2106円)



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

9560 日本食品工業株式会社 **常温**
洋風ブイヨン 15g×10袋
 常温で1年 **558円**
 (税込603円)



食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。
 <原材料>チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、ポークエキス、こいくちみのり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水

9577 日本食品工業株式会社 **常温**
中華風ブイヨン 15g×10袋
 常温で1年 **558円**
 (税込603円)



食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。中華風スープ、八宝菜等、中華料理のベースにお使いいただけます。
 <原材料>ポークエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみのり醤油、ごま油、ラード、馬鈴薯澱粉、ガーリック、ジンジャー、オニオン粉末、ヤマト寒天、赤唐辛子、水

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

9638 第3世界ショップ 常温

マンゴーチャツネ 260g
25ヶ月
670円 (税込724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込んだりした、ソースまたはジャムのようなペースト状の調味料です。カレーの付け合せにはもちろん、炒め物や煮物、揚げ物の味付けに加えると風味が増します。
<原材料>粗糖、マンゴー、醸造酢、食塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘剤(ペクチン、オリゴ糖)

9645 第3世界ショップ 常温

マリオさんのココナッツミルク 200ml
24ヶ月
280円 (税込302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(グアーガム)

135 第3世界ショップ 常温

シンガラジャの天日塩 150g
360円 (税込389円)



インドネシア・バリ島北部シンガラジャ地域で、海水を天日と風の自然の力で乾燥させて作った天日塩です。使いやすい大きさに粉砕しています。
<原材料>海水(インドネシア)

9652 第3世界ショップ 常温

シンガラジャの天日塩 1kg
900円 (税込972円)



粗塩タイプで、まろやかな旨味が特徴です。和・洋・中とジャンルを問わず、素材の味を引き立ててくれます。
<原材料>海水(インドネシア)

9584 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 マイルド 220g(約22皿分)
25ヶ月
580円 (税込626円)

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



134 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 ミディアム 220g(約22皿分)
25ヶ月
580円 (税込626円)

たっぷりのトマトとレモンガ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、レモンガラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガラナガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料



9591 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 スパイシー 220g(約22皿分)
25ヶ月
580円 (税込626円)

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



9607 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 ほくっとひよこ豆カレー 辛さ控えめ 180g
24ヶ月
390円 (税込421円)

ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを合わせて、スパイス感はありませんがもっちりとした優しい味に仕上げました。製造から1年半の保存が可能なので非常食にも。
<原材料>ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米



9614 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 ピリッとスパイスチキンカレー 辛口 180g
18ヶ月
390円 (税込421円)

本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトルトカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、18種類以上のスパイスやハーブ、香味野菜のうまみをぎゅっと閉じ込めたペースト(カレーの壺)をベースに、ココナッツ風味のカレーです。
<原材料>たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グアーガム)



9621 第3世界ショップ 常温

カレーの壺 とろっとナスのポークカレー 中辛 180g
18ヶ月
390円 (税込421円)

本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトルトカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、19種類以上のスパイスやハーブ、香味野菜のうまみをぎゅっと閉じ込めたペースト(カレーの壺)をベースに、ココナッツ風味のカレーです。
<原材料>ナス、たまねぎ、豚肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グアーガム)



136 エコネット水俣反農産 常温

蓮根うどん 200g
24ヶ月
398円 (税込430円)



国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなの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)

9669 エコネット水俣反農産 常温

あおさ 30g
6ヶ月
598円 (税込646円)



磯の香りがいっぱい詰まった乾燥あおさです。みそ汁や天ぷら、佃煮にどうぞ。
<原材料>あおさ(鹿児島県)

9676 エコネット水俣反農産 常温

あおさ佃煮 120g
6ヶ月
498円 (税込538円)



あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りました。磯の香りがきざり詰まっています。
<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)

9683 エコネット水俣反農産 常温

ひじき 100g
6ヶ月
680円 (税込734円)



不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあててじっくり天日干しにしました。
<原材料>ひじき(不知火海)

137 エコネット水俣反農産 常温

ごま油 185g
常温で1年
596円 (税込644円)



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

9690 エコネット水俣反農産 常温

ごま油 825g
常温で1年
2031円 (税込2194円)



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

9706 エコネット水俣反農産 常温

椿油 100ml
常温で180日
1389円 (税込1528円)



夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわりましょう。
<原材料>つばき(九州産)

9713 ラムフォード 常温

ベーキングパウダー 114g
常温で3年
260円 (税込281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%

9720 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。料理のとろみ付け、揚げ物の衣、カスタードクリームや焼き菓子の具材など幅広くお使いいただけます。
<原材料>有機とうもろこし(オーストラリア産)

9775 オーサワジャパン 常温

玄米水飴 250g
常温で1年
800円 (税込864円)



カラメルシロップのようなほのかな苦みとコクが特徴。
<原材料>うるち玄米(国産)、有機栽培麦芽(カナダ産)

9737 桜井食品 常温

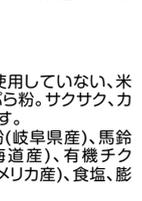
お米を使った天ぷら粉 200g
常温で12ヶ月
320円 (税込346円)



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)

9744 桜井食品 常温

お米を使ったお好み焼粉 200g
常温で12ヶ月
365円 (税込394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(岐阜県産)、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)

9751 桜井食品 常温

オーガニックお菓子を作るお米の粉 250g
常温で6ヶ月
470円 (税込508円)



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

9768 オーサワジャパン 常温

こめ飴 230g
常温で1年
350円 (税込378円)



国産のもち米と麦芽から作った、素朴な甘味。
<原材料>もち米・麦芽(国産)、さつまいも澱粉(鹿児島県産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

138 無茶々園 常温
れもんストレート果汁 150ml
製造日より180日
550円
(税込594円)



香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的な存在・レモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。
<原材料>レモン(愛媛県産)

9782 無茶々園 常温
青ゆずこしょう 50g
常温で1年
470円
(税込508円)



除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。
<原材料>柚子(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩

9799 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
400円
(税込432円)



有機玄米を手軽に召し上がれるよう加工した、シンプルなシリアルです。
<原材料>有機玄米(秋田県産)

9805 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
400円
(税込432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)

9812 ムソー 常温
AUGA オーガニック ビーツスープ 400g
常温で1年
398円
(税込430円)



赤色のビーツ(甜菜根)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、有機玉ねぎ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機てんさい糖、有機米粉、有機黒コショウ、有機バセリ

9829 ムソー 常温
AUGA オーガニック トマトスープ 400g
常温で1年
398円
(税込430円)



バジルやお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。
<原材料>有機人参、有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリース、有機おレガノ

139 ムソー 常温
AUGA オーガニック キャロットスープ 400g
常温で1年
398円
(税込430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、せせになる味わいです。
<原材料>有機人参、有機ココナッツミルク、有機人参、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、有機生姜

9836 ムソー 常温
AUGA オーガニック ミネストローネ 400g
常温で1年
398円
(税込430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。
<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、有機パプリカ、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、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機マジョラム、有機おレガノ、有機黒コショウ

140 ムソー 常温
AUGA オーガニック マッシュルームスープ 400g
常温で1年
398円
(税込430円)



旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュスープ。ココナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。
<原材料>有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機人参、食塩、有機オニオンパウダー、有機西洋ネギ、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機ペイリース、有機オールドバイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ

9843 木次乳業 冷蔵
カマンベールチーズ 120g
冷蔵で35日
900円
(税込972円)



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

9850 木次乳業 冷蔵
プロポローネチーズ 380g
冷蔵で5ヶ月
1800円
(税込1944円)



加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのモックチーズ。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

9867 木次乳業 冷蔵
プロポローネピッコロ 100g
冷蔵で90日
520円
(税込562円)



プロポ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

141 木次乳業 冷蔵
イズモ・ラルージュ 180g
冷蔵で4ヶ月
950円
(税込1026円)



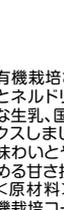
セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。
<原材料>生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩

9874 木次乳業 冷蔵
ナチュラルスナッカー 70g
冷蔵で40日
450円
(税込486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

142 木次乳業 冷蔵
木次カフェオレ 1000ml
冷蔵10℃以下で8日
290円
(税込313円)



有機栽培されたコーヒー豆をじっくりとネルドリップし、奥出雲地方の良質な生乳、国産ビートグラニュー糖をミックスしました。有機コーヒーの独特な味わいとやさしいミルクの風味が楽しめる甘さ控えめのカフェオレです。
<原材料>生乳、コーヒー抽出液(有機栽培コーヒー)、ビートグラニュー糖

9881 第3世界ショップ 常温
ヨーグルトと食べるドライフルーツ 100g
常温で180日
580円
(税込626円)



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

9898 第3世界ショップ 常温
ラム酒漬けドライフルーツナッツ 120g
1年
640円
(税込691円)



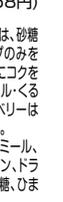
レーズン、ドライクランベリー、くるみはアメリカの有機認証のものを使用。アルコール添加をしていないラム原酒を使用しているため、遺伝子組み換え作物混入の恐れがありません。香料、保存料、ソルビトールも不使用です。
<原材料>レーズン、ドライクランベリー、くるみ、粗糖、ラム酒

143 第3世界ショップ 常温
メープルグラノーラ オリジナル 220g
常温で180日
980円
(税込1058円)



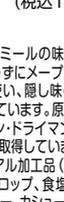
主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。
<原材料>シリアル加工品(オートミール、メープルシロップ、食塩)、レーズン、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、くるみ、アーモンド

9904 第3世界ショップ 常温
メープルグラノーラ マンゴー・カシュー 220g
常温で180日
980円
(税込1058円)



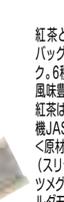
主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・レーズン・ドライマンゴーは海外の有機認証を取得しています。
<原材料>シリアル加工品(オートミール、メープルシロップ、食塩)、レーズン、ドライマンゴー、カシューナッツ

144 第3世界ショップ 常温
チャイパック 3g×12包
1年
440円
(税込475円)



紅茶とスパイスが1人分のティーパックになった便利なチャイパック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。
<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

9911 第3世界ショップ 常温
簡単カフェパック 15g×6袋
1年
580円
(税込626円)



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

9928 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶 リーフタイプ 70g
880円
(税込950円)



中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウェンチン)さん一家が栽培から加工まで一貫して作りあげた黄金色の水色(スイショク)が美しい烏龍茶です。林さんは従来から自家製堆肥の使用など、農業や化学肥料を使わない栽培方法を実践しています。
<原材料>茶(台湾)

145 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶 ティーバッグ 1.5g×10包
480円
(税込518円)



人気の「林農園の烏龍茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。急須で淹れたときと変わらない香り豊かな烏龍茶が手軽にお楽しみいただけます。
<原材料>茶(台湾)

9935 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶 ティーバッグ10用 60g
640円
(税込691円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

9942 第3世界ショップ **常温**
ダーズリンティ 80g
 常温で1年 **920円**
 (税込994円)



マスクットフレーバーと呼ばれる、非常に上品で柔らかい芳香が特徴です。ストレートティーで芳醇な香りをお楽しみいただくのがオススメです。茶葉は有機JAS認証を取得しています。
 <原材料>紅茶(インド)

146 第3世界ショップ **常温**
ダーズリンティ ティーバッグ 1.8g×10包
 常温で1年 **480円**
 (税込518円)



人気の「ダーズリンティ」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
 <原材料>紅茶(インド)

9959 第3世界ショップ **常温**
アールグレイ紅茶 80g
 常温で1年 **700円**
 (税込756円)



海外の有機認証を受けたシンガンパティ紅茶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)

147 第3世界ショップ **常温**
アールグレイ紅茶 ティーバッグ 1.8g×14包
 常温で1年 **480円**
 (税込518円)



人気の「アールグレイ紅茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
 <原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)

9966 第3世界ショップ **常温**
シンガンパティ紅茶 100g
 常温で1年 **500円**
 (税込540円)



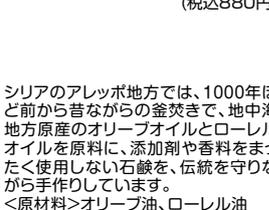
シンガンパティ紅茶の味は、甘い香りと柔らかい味わいが特徴です。渋みが少ないので、やや濃い目に出すのがポイントです。ストレートはもちろん、豊かなコクはミルクとの相性も抜群なのでミルクティーでもおいしくいただけます。シンガンパティ農園は有機認証を受けており、農薬や化学肥料を使わない茶葉づくりを行っています。
 <原材料>紅茶(インド)

148 第3世界ショップ **常温**
シンガンパティ紅茶 ティーバッグ 1.8g×14包
 常温で1年 **480円**
 (税込518円)



人気の「シンガンパティ紅茶」と同じ茶葉をカットせずリーフのままティーバッグに詰めました。テトラパックで茶葉が十分に開くので、ポットで淹れたときと変わらない、豊かな香り、味わいが手軽にお楽しみいただけます。
 <原材料>紅茶(インド)

9973 まある **常温**
アレppoの石鹸 200g
【在庫限り】 **800円**
 (税込880円)



シリアのアレppo地方では、1000年ほど前から昔ながらの釜焚きで、地中海地方原産のオリーブオイルとローレルオイルを原料に、添加剤や香料をまったく使用しない石鹸を、伝統を守りながら手作りしています。
 <原材料>オリーブ油、ローレル油



ミヤトウ野草研究所
 大自然の中でたくましい生命力を秘めて育った野草をはじめ、野菜・果物・穀類・海藻などを主原料としました。微生物と酵素を研究し、「健康と長寿」をテーマとした製品を、ひとつひとつ心を込め、手間暇をかけて作っています。



9980 ミヤトウ野草研究所 **常温**
高原の泉・赤 500ml
 常温で1年 **1050円**
 (税込1155円)

9997 ミヤトウ野草研究所 **常温**
高原の泉・白 500ml
 常温で1年 **1050円**
 (税込1155円)

厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーフワイン。アルコール度数13%未満。

8501 ミヤトウ野草研究所 **常温**
ミヤトウ野草茶 3g×30包
 常温で2年 **1500円**
 (税込1620円)



野草の逞しい姿に着目し、素材本来の味や香りを大切にした風味豊かな野草ブレンド茶です。

8518 ミヤトウ野草研究所 **常温**
ユアラゼブルーベリープラス 500ml
 常温で2年 **4240円**
 (税込4579円)



厳選された素材の栄養を凝縮させた発酵酵素飲料。1日15~20ml程度お召し上がりください。

高原の泉・赤 <原材料>ヤマブドウ、ブルーベリー、カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツククサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、大豆、糖類

高原の泉・白 <原材料>カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツククサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、大豆、糖類

ミヤトウ野草茶 <原材料>エビス草、ルイボスティー、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

ユアラゼブルーベリープラス <原材料>野草類/アカガ、アカメガシワ、アマチャヅル、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、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの葉、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツククサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコギリ、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、パパイヤ、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

8525 ヤッホーブルーイング **常温**
【ケース】サンサンオーガニックビール 330ml×24缶
 常温で150日 **5952円**
 (税込6547円)

149 ヤッホーブルーイング **常温**
サンサンオーガニックビール 330ml×6缶
 6缶セット **1488円**
 (税込1637円)



ドイツ産有機麦芽と有機ホップで作った、すっきりとした飲み味のオーガニックビール。アルコール度数:約5% <原材料>有機栽培麦芽(ドイツ産、OCIA認定)、有機栽培ホップ(ドイツ産、BIOLAND認定)

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。



8532 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6
500ml6本 **1111円**
 常温で1年(開封前) (税込1200円)

150 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24
500mlケース(24本) **4246円**
 常温で1年(開封前) (税込4586円)



大分県くじゅう連山黒岳の麓、荘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

8549 小麦処福のみ **冷凍**
パンズ 1個
 冷凍で30日 **183円**
 (税込198円)



<原材料>有機スペルト小麦(アメリカ)、甘蔗分蜜糖(種子島)、赤穂の甘塩、有機エクストラバージンオリーブオイル、白神こだま酵母

151 小麦処福のみ **冷凍**
スペルトパウンド型 約270g
 冷凍で30日 **630円**
 (税込680円)



<原材料>有機スペルト小麦(アメリカ)、甘蔗分蜜糖(種子島)、赤穂の甘塩、有機エクストラバージンオリーブオイル、白神こだま酵母

8556 小麦処福のみ **冷凍**
スペルトバケット 約180g
 冷凍で30日 **417円**
 (税込450円)



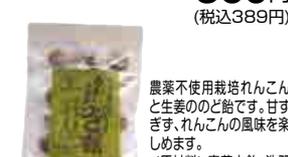
<原材料>有機スペルト小麦(アメリカ)、甘蔗分蜜糖(種子島)、赤穂の甘塩、有機エクストラバージンオリーブオイル、白神こだま酵母

8563 エコネット水俣農産 **常温**
マーレードジャム 140g
(甘夏みかん) **450円**
 6ヶ月 (税込486円)



水俣産の農薬・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけですべて手作り作りました。
 <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)

8570 エコネット水俣農産 **常温**
れんこんのど飴 90g
 12ヶ月 **360円**
 (税込389円)



農薬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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

152 第3世界ショップ

常温

黒糖くるみ 65g
180日

450円
(税込486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、ココ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い口当たり、しっとりとした煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさつりと絡めてつくりました。
<原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

8594 第3世界ショップ

常温

きな粉くるみ 65g
180日

450円
(税込486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、くるみのココ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

8600 第3世界ショップ

常温

メープルアーモンド 40g
180日

440円
(税込475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コ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

8617 第3世界ショップ

常温

カシューナッツ カレー味 60g
180日

520円
(税込562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。ほろよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でも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、コンスターチ(遺伝子組み換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組み換えでない)、ターメリック、カレー粉

8624 第3世界ショップ

常温

ピーカンナッツ 65g
180日

580円
(税込626円)



ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみより洗みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いです。食塩や油は使わずにローストしました。
<原材料>有機栽培ピーカンナッツ(アメリカ)

153 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

1250円
(税込1350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)

8631 第3世界ショップ

常温

徳用くるみ(生) 200g
180日

1100円
(税込1188円)



生のままで味付けをしていないので自然の甘味とココを楽しめます。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)

8648 フルーツバスケット

常温

みるく小町 80g
常温で1年

260円
(税込281円)



昔ながらの京風ミルク飴です。地元丹那牛乳で作られた全脂粉乳を使用しています。
<原材料>粗糖、麦芽水飴、全粉乳

8662 ぶくぶくワールド

常温

ミルククッキー 70g
常温で90日

275円
(税込297円)



ミルクの風味たっぷり、優しい甘さの動物型クッキー。ティータイムにぴったり、心が和む味です。
<原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗糖、牛乳

8679 ぶくぶくワールド

常温

カフェオレクッキー 70g
常温で90日

330円
(税込356円)



オーガニックのコロンビア・サントマルタ産のコーヒーをノンホモ牛乳に溶かして、クッキー生地に入れました。
<原材料>特別栽培小麦粉(国産)、よつ葉加塩バター、粗糖、よつ葉ノホモ牛乳、有機インスタントコーヒー

8686 ぶくぶくワールド

常温

チーズクッキー 70g
常温で90日

355円
(税込384円)



よつ葉のシュレッドチーズをふんだんに使いました。チーズの塩味がきいたクッキーになりました。
<原材料>特別栽培小麦粉(国産)、黒糖(国産)、ナチュラルチーズ(よつ葉)、バター(よつ葉)、砂糖、卵、牛乳(よつ葉)

8693 ぶくぶくワールド

常温

こくとうビスケット 70g
常温で90日

275円
(税込297円)



てんさい糖のかわりに国産の黒糖を使用しました。黒糖独特の風味がお口に広がります。
<原材料>特別栽培小麦粉(国産)、水、黒糖(国産)、なたね油(国産)

8655 フルーツバスケット

常温

コーヒー飴 80g
常温で1年

260円
(税込281円)



甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しくて素朴な甘さのコーヒーキャンディです。
<原材料>麦芽水飴、粗糖、全脂粉乳、コーヒー(インスタント)

154 おーがにつくかふはSHINKA

常温

veganぼーろ プレーン 80g
1ヶ月

550円
(税込594円)



動物性原料は一切使わずに、おのえ豆乳や有機原料などで作った、やみつきになるほどくちばーです。
<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモンドプードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、有機バナナペースト、有機砂糖、ベーキングパウダー(アリサン)

8709 おーがにつくかふはSHINKA

常温

veganぼーろ ココア 80g
1ヶ月

550円
(税込594円)



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモンドプードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、有機ココア、有機砂糖、ベーキングパウダー(アリサン)

155 おーがにつくかふはSHINKA

常温

veganぼーろ ベリー 80g
1ヶ月

550円
(税込594円)



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモンドプードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、有機ストロベリー、有機ラズベリー、有機ブルーベリー、ベーキングパウダー(アリサン)

8716 おーがにつくかふはSHINKA

常温

veganぼーろ 国産有機青汁 80g
1ヶ月

550円
(税込594円)



<原材料>特別栽培国産小麦粉、豆乳(おのえ)、有機アーモンドプードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、国産有機青汁、ベーキングパウダー(アリサン)

156 おーがにつくかふはSHINKA

常温

veganぼーろ 詰め合せ 80g各1袋
1ヶ月

2150円
(税込2322円)



4種類(プレーン、ココア、ベリー、青汁)の詰め合わせです。

8723 きとうむら

常温

おからくっきー しょうが 85g
常温で6ヶ月

410円
(税込443円)



素朴で歯ごたえのあるおからくっきーに、国産しょうがを加えました。
<原材料>小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗糖)、生姜(国産)

157 きとうむら

常温

おからくっきー ゆず 85g
常温で6ヶ月

410円
(税込443円)



ほりほりとかむごとに、やさしくさわやかなゆずの香りが広がります。
<原材料>小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗糖)、農業・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8730 きとうむら

常温

おからくっきー プレーン 85g
常温で6ヶ月

389円
(税込420円)



ほりほりとした歯ごたえと、おからの優しい風味がクセになります。
<原材料>小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖)

8747 きとうむら

常温

おからくっきー ごま 85g
常温で6ヶ月

410円
(税込443円)



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ほりほりとかむごたえのあるクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖)、黒ごま(国産)なし

8754 きとうむら

常温

木頭柚子ドリンク 180ml
常温で6ヶ月

170円
(税込184円)



粗糖で甘味をつけた、甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すっきり。
<原材料>砂糖(粗糖等)、鹿児島県産、柚子果汁(徳島県産農業・化学肥料不使用栽培ゆず使用)、天然水

158 きとうむら

常温

ゆずじゃむ 155g
常温で1年

470円
(税込508円)



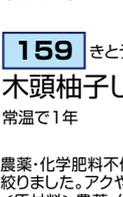
手搾りの柚子皮と、北海道産ビートルグニュー糖で作った、フレッシュな香りのじゃむ。
<原材料>農業・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ビートルグニュー糖(北海道産)

8761 きとうむら

常温

木頭柚子しぼり 250ml
常温で1年

1440円
(税込1555円)



木頭柚子の農業・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。
<原材料>農業・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8778 きとうむら

常温

ゆず湯 30g×5袋
常温で2年

864円
(税込950円)



木頭柚子の農業・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。
<原材料>農業・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。



RHYTHM

ELECTRIC SOLAR TOOTHBRUSH

こびりついた歯垢を除去して、そのあと虫歯菌(S.ミュータンス菌)を寄せつけない。リズム2は、音波と電子のチカラを駆使して、歯のつるつるを持続させる。今までにない歯ブラシです。

音波振動式ソラデーリズム2

8914 スノーホワイト

8921 アイスブルー

8938 ベビーピンク

マイナス電子と音波振動で歯垢を除去。歯のツルツル感がさらに進化。

7950円⇒**7800円**
(税込8745円⇒**8580円**)

音波と電子で歯垢を除去。ダブルの電子と音波振動……

一本一本の毛に磨きやすさを。ハニカムポイント毛

2モードの音波振動搭載
強モード約22000回/分
標準モード約18000回/分



電子の発生が、目で見てわかる。蛍(HOTARU)ランプ

一晩中虫歯菌を寄せつけない。光触媒ソーラーパネル

わたしらしさが、自信にかわる。

六角形 × 黒ブラシで歯垢を落とす



8945 シケン 常温

ROKUSEI 六星歯ブラシ

毛の硬さやわらかめ

300円 (税込330円)

8952 シケン 常温

ROKUSEI 六星歯ブラシ

毛の硬さやわらかめ

300円 (税込330円)

8969 シケン 常温

ROKUSEI 六星歯ブラシ

毛の硬さやわらかめ

300円 (税込330円)

8976 シケン 常温

ROKUSEI 六星歯ブラシ

毛の硬さやわらかめ

300円 (税込330円)

紀州備長炭の粉末を配合したハニカム形状(六角形)のブラシで、磨き心地が快適に。歯間や奥歯までまきまきすっきり磨けます。



人気Youtuberコラボ企画
歯科衛生士Youtuber「かすみやん」
ソラデーの説明&解説がとてもわかりやすいです。
ぜひご覧下さい!! 動画QRコード⇒



●磨き残しの多い方に。●先端ポイント毛が歯の溝や、歯と歯の間まですっきり。

8839 シケン

ソラデースペアブラシ / 先端ポイント付

4本入り

1200円 (税込1320円)



□ブラシそのものに抗菌性 □歯と歯の間にフィットする先端ポイント毛

8822 シケン

ソラデー専用スペアブラシ
ハニカムポイント毛コンパクト

4本入り

1200円 (税込1320円)



新開発の六角形のブラシのエッジで汚れをかき出し、銀イオン配合でしっかり抗菌します。さらに紀州備長炭を配合し、消臭、歯垢除去力を高めています。
※ソラデー全シリーズでご使用できます

ソラデースペアブラシ **4本入り** 各**1000円**
(税込1100円)

8846 レギュラーふつう

8853 レギュラーかため

8860 レギュラーやわらかめ

8877 レギュラー極細タイプ

8884 コンパクトサイズふつう

8891 ソコンパクトサイズ極細タイプ

8907 子供用ふつう

毛実約10mm×約21mm

毛実約9mm×約18mm

毛実約7mm×約17mm



レギュラー/ふつう・かため・やわらかめ

コンパクトサイズ/ふつう

子ども用/ふつう

光と水で歯を磨くソラデーシリーズ「SOLADEY N4」



光触媒を応用
触れることにより電子を伝える導電ラバー
従来の2倍の大きさのソーラーパネル搭載

SOLADEY N4 3つのチカラ
電源不要、半導体とソーラーパネル内蔵。
光のチカラと水だけで、高い歯垢除去力を実現。虫歯予防に効果を発揮します。

ソケン
ソラデーN4本体 各**2500円**(税込2750円)

8785 雪(白) 1本 8808 藤(紫) 1本

8792 若葉(緑) 1本 8815 雫(水色) 1本

光のチカラと水だけで、高い歯垢除去力を実現

フロス初心者の方も、歯と歯の間に挿入しやすいピック型。「高分子ポリエチレン製フロス」採用で切れづらく、スムーズに歯と歯の間に挿入可能です。毎日のブラッシングに歯間ケアもプラス!

8013 シケン 常温
ソラデー 50本入
歯間ケアフロス **500円**
(税込550円)

フロス初心者の方にも使いやすいピック型。超高分子量ポリエチレン製フロスで切れづらく、スムーズに歯と歯の間に挿入可能です。
<材質>柄: HIPS、糸(フロス): UHMWPE



8020 シケン 常温
ソラデー 50本入×2袋
歯間ケアフロス 2個セット **900円**
(税込990円)

お得な2個セットです。

歯科医院専売で大ヒットのワンタフト

磨きにくい部分にピッタリとフィットするワンタフトブラシ(ポイントブラシ)いつもの歯ブラシにもう1本仕上げ磨きに効果的です。

8006 シケン 常温
ワンタフトふつう・極細毛 4本入 **727円**
(税込800円)



8983 シケン 常温
タンブラシ(舌ブラシ) **465円**(税込512円)



円すい状ブラシが歯の間にしっかりとフィット

使用方法

- マスク内側の一方の隙のまん中にフレームのどっぴりをいれこみます。
- もう片方も同じようにいれこみます。
- フレームを中央にして全体的にフレームを中にいれます。
- 装着して完成です! つけてるのかわからないくらい自然です。

装着方法
くわしくはこちら。

対応マスクサイズ
約17~17.5cm
不織布プリーツマスクに対応

オメガタイプ 3段プリーツ

布マスクには使用できません。

ライフマスクサポーター(2個入) ●日本製 特許出願中
材質/ポリプロピレン サイズ/106×50×34mm

つけた瞬間 立体3Dマスクに!

8037 鳥越樹脂工業
マスクサポーター 2個入 **398円**
(税込438円)

不織布マスクの内側に差し込むだけの簡単装着。息苦しさ、汗などの不快感を軽減します。三段プリーツ型、オメガ型に装着可能です。<本体材質>ポリプロピレン(透明)

マスクの息苦しさを解消!

マスクサポーターを装着した瞬間に、顔にフィットする感覚が味わえます。1gの超軽量で装着感ゼロで、つけてるのを忘れるほどです。長時間マスクをつけても快適です!

軽量 ラクラク快適 洗って使用可能

下記の商品はスポット予約品です。お届けは4/27~4/30になります

8044 アリモト **常温**
玄米ぼん煎餅 7枚
 常温で180日 **298円**
 (税込322円)



お米の味をいかしたシンプルな塩味のぼん煎餅です。
 <原材料>うるち玄米(鳥取県産)、うるち白米(鳥取県産)、塩

8051 アリモト **常温**
玄米醤油おかき 50g
 常温で120日 **298円**
 (税込322円)



国産原料で仕込んだ本造り醤油を使用。素朴な味わいです。
 <原材料>もち玄米(岡山県産)、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖、昆布、削り節(いわし節、うるちめ節)、発酵調味料、塩

8068 アリモト **常温**
焼塩煎餅 80g
 常温で150日 **298円**
 (税込322円)



素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らかい食感のお煎餅です。
 <原材料>うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

8075 アリモト **常温**
丹波黒豆玉子煎餅 75g
 常温で120日 **298円**
 (税込322円)



兵庫県の豊かな風土が生んだ黒豆を振りかけ、焼き上げました。
 <原材料>小麦粉(国内産)、砂糖、卵、丹波黒豆(兵庫県産)、膨張剤

8082 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/シャンプー 550ml
1258円
 (税込1384円)



オリーブのうおいをプラスした、髪にやさしい天然成分配合の石けんシャンプー。
 <原材料>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、トコリエンール、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

160 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/シャンプー詰替 500ml
871円
 (税込958円)



オリーブのうおいをプラスした、髪にやさしい天然成分配合の石けんシャンプー。
 <原材料>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、トコリエンール、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

8099 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/リンス 550ml
1258円
 (税込1384円)



石けんシャンプー後の髪を弱酸性にし、癖どりの良い、艶やかな髪に仕上げます。
 <原材料>水、グリセリン、クエン酸、リンゴ酸、スクワラン、ホホバ油、カミツレ・シソ・ボタンエキス、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、キサンタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

161 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/リンス詰替 500ml
871円
 (税込958円)



石けんシャンプー後の髪を弱酸性にし、癖どりの良い、艶やかな髪に仕上げます。
 <原材料>水、グリセリン、クエン酸、リンゴ酸、スクワラン、ホホバ油、カミツレ・シソ・ボタンエキス、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、キサンタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

8105 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/ボディソープ 550ml
1258円
 (税込1384円)



敏感肌の方や小さなお子様にもお使いいただける、植物性ボディソープ。
 <原材料>水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、クエン酸、ローズウッド油、チンピエキス、クマザサエキス、トコリエノール、エタノール

162 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/ボディソープ詰替 500ml
871円
 (税込958円)



敏感肌の方や小さなお子様にもお使いいただける、植物性ボディソープ。
 <原材料>水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、クエン酸、ローズウッド油、チンピエキス、クマザサエキス、トコリエノール、エタノール

8112 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/フェイスフォーム 150ml
773円
 (税込850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

163 太陽油脂 **常温**
パックスオリー/フェイスフォーム詰替 140ml
580円
 (税込638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

8129 太陽油脂 **常温**
パックスナチュロン/クリームソープ 100g
135円
 (税込149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。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、トコリエノール

3週スポット予約品コーナー

これらの商品については、お届け日がスポット予約品より1週間遅れてのお届けとなります。

広島県庄原市東城町 東城愛農有機野菜の里

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品お届け日	5/4	5/5	5/6	5/7
ご注文書提出日	4/13	4/14	4/15	4/16

8143 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
野菜と大豆のドライカレー 120g(1人前)
352円
 冷蔵で3週間 (税込380円)

164 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
野菜と大豆のドライカレー 2パックセット 120g×2袋
678円
 冷蔵で3週間 (税込732円)



鶏肉と大豆のヘルシーなドライカレー。温めてご飯と混ぜるだけなので、とっても手軽!
 <原材料>鶏肉(広島県産)、玉ねぎ(広島県産)、なす(広島県産)、トマト(広島県産)、大豆(広島県産)、ピーマン(広島県産)、にんにく(広島県産)、カレー粉、ウスターソース、塩(シマース)、胡椒、醤油

8136 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
鶏手羽肉の甘酢煮 3本
 冷蔵で15日 **417円**
 (税込450円)



和田産業の鶏肉を使用。旨味のある手羽先を、酢の酸味でさっぱりとした後味に仕上げました。
 <原材料>鶏手羽肉(広島県産、和田産業)、醤油、純米酢、砂糖、酒

8150 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
黒豆煮豆 100g
 冷蔵で3週間 **385円**
 (税込415円)



やや小粒ですが、やわらかく風味豊かです。
 <原材料>農業不使用栽培黒豆(広島県産)、モラセスシュガー、醤油、塩、重曹

8167 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
ささげ豆煮豆 100g
 冷蔵で30日 **250円**
 (税込270円)



東城町のささげ豆を薄めの甘い煮豆にしました。醤油を少し加えて風味豊かな煮豆になりました。
 <原材料>農業不使用栽培ささげ(広島県産)、モラセスシュガー、シマース、醤油、重曹

165 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごまねり味噌 110g
 冷蔵で3か月 **550円**
 (税込594円)



αリノレン酸をたくさん含んだエゴマの実を少しすり自家製の味噌と合わせて練りました。香ばしい食欲をそそるヘルシーな一品です。
 <原材料>エゴマの実、味噌、モラセスシュガー、酒

8174 東城愛農有機野菜の里 **常温**
はぶ草茶 30g
 常温で6ヶ月 **280円**
 (税込302円)



東城町の野菜の里で育ったはぶ草を手摘みし、天日干しして鍋で丁寧に炒りました。香り高く温まる一杯となります。
 <原材料>はぶ草(広島県)

発行：大阪愛農食品センター



〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8 (社) 全国愛農会

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

電話受付/月～金:9時15分～17時(※月祝は12時・その他祝日は16時まで)

※FAXは24時間受付(ご対応は営業時間内となります)

メールでのお問い合わせ: kaiin@osaka-ainou.jp(会員お問い合わせ用)



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)

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



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



大阪愛農Facebookページ <https://www.facebook.com/osaka.ainou>

大阪愛農

検索



ウィークリーは大豆やヤシ、パームなど非食用油を含めた植物油全般を原料とする「植物油インキ」を使用しています。

酒類販売管理者 標識	
販売場の名称及び所在地	株式会社大阪愛農食品センター 大阪府堺市中区小阪西町8-8
酒類販売管理者の氏名	辻本美保子
酒類販売管理研修受講年月日	2017年12月14日
次回研修の受講期限	2020年12月13日
研修実施団体名	堺小売酒販組合