



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	5/25	5/26	5/27	5/28
ご注文書 提出日	5/11	5/12	5/13	5/14

9003 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

97 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
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

9027 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。

9034 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)



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。

98 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 1298円
冷凍で1ヶ月 (税込1402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。

9041 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)



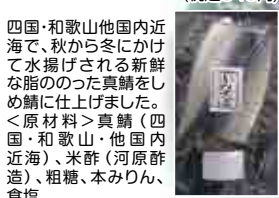
国産丸大豆醤油に焼酎仕込みの本みりん、純米酒を配合したホタルイカ沖漬け調味料。

9058 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)



かにのほぐし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

99 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しめ鯖に仕上げました。
＜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



9065 大隅商店 冷凍
尾岱沼産ホタテ貝柱 250g
冷凍で1年 **1880円**
(税込2030円)



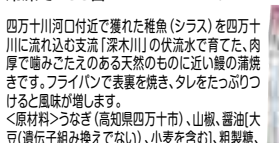
肉厚で甘味たっぷり。刺身のほか、バター焼きやグラタン、シチューに。
＜原材料＞ホタテ(北海道産)

100 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

9072 加特養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン うなぎ蒲焼き(タレ付) **2500円**
冷凍で180日 (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)、山椒、醤油[大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、粗糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)



9089 加特養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン うなぎ白焼き(タレ付) **2300円**
冷凍で180日 (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。焼成後に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、発酵糖

101 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)

9096 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＞すけそうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

9102 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)



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

9119 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)



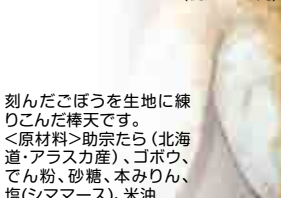
シンプルな佃煮ですが、食感と旨味は抜群です。ご飯がすすむ、くせになる味わい。
＜原材料＞生小女子(北海道産)、水あめ、砂糖、醤油

9126 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＞生小女子(北海道産)、くるみ(アメリカ産)、水あめ、砂糖、醤油

102 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)、コボウ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

9133 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

103 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

9140 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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

9157 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＞タラ（北海道・アラスカ産）、でん粉、砂糖、本みりん、塩（シマース）

9164 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＞助きたら（北海道・アラスカ産）、でん粉、砂糖、本みりん、人参、コボウ、塩（シマース）、干ひじき（韓国産）

104 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＝タラ（北海道・アラスカ産）、砂糖、でん粉、本みりん、塩（シマース）、米油／ごぼう巻き＝タラ（北海道・アラスカ産）、ごぼう、でん粉、砂糖、本みりん、塩（シマース）、米油／ケン巻き＝たら、イカゲン、でん粉、砂糖、本みりん、塩（シマース）、米油／さつま揚げ＝タラ（北海道・アラスカ産）、砂糖、でん粉、人参、本みりん、塩（シマース）、米油／焼きちくわ＝タラ（北海道・アラスカ産）、でん粉、砂糖、本みりん、塩（シマース）

オススメ
おいしい！



9171 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 슬라이スでサンドし、サラダオイルを少量かけ耐えてから、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。

9188 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)

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

深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。



9195 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⇒815円**
(税込909円⇒880円)

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

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かします。



9201 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いますので、必要な量のみお使いいただけます。

9218 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**
(税込1045円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9225 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)

107 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。

9232 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。

9249 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/スジ肉 200g
冷蔵で60日 **580円**
(税込626円)



煮込むほどに柔らかくなります。

108 知床興農ファーム **冷凍**
興農牛/ホホ肉ブロック 300～400g
冷蔵で60日 **1080円**
(税込1166円)



味があってとても美味しいお肉で1頭から2kgほどしか取れない希少な部位です。赤ワイン煮やジャガイモ・玉ねぎ・にんじん・ブロッコリーなどのお野菜と一緒にシチューなどお楽しみください。

9256 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・もやし・キャベツなどと合わせてこれからはもつ鍋が最高です。

109 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
アグリソーセージ 300g
冷蔵で1ヶ月 **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、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味、パプリカ、マスタード

9263 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
チョリソー 230g
冷蔵で1ヶ月 **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、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン

9270 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、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジョラム、カレー粉

110 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

9287 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)



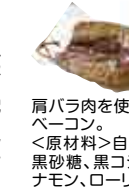
程よく脂がのった、あっさりとした風味の最高級ハム。
＜原材料＞自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9294 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

111 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



9300 パパニューギニア海産 **冷凍**
天然エビフライ(L) 120g(約6尾)
6ヶ月 **796円⇒750円**
(税込860円⇒810円)



原料は天然エビ、パン粉、小麦粉、水のみで、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



112 パパニューギニア海産 **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

9317 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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

113 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)



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、鰾粉、昆布、煮干し、椎茸

9324 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)



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

114 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)



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、澱粉、昆布エキス、醤油、砂糖、食塩、生姜、香辛料）衣（パン粉、米粉）

9331 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)



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度の油で揚げてください。
＜原材料＞鶏ささみ、パン粉（小麦粉（北海道）、有機パーム油、甜菜糖、食塩、生イースト）、梅肉（和歌山県産）、米粉（国産）

115 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

9348 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)



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

9355 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)



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パ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）

116 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)



鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏タレで味付けし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）、澱粉、植物油脂（ひまわり油）

117 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)



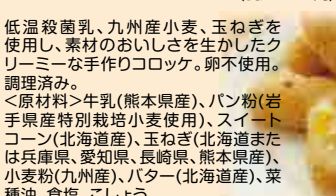
遺伝子組み換えをしていない穀物だけを飼料に、じっくりと日数をかけて飼育した鶏を使ったヘルシーなチキンカツ。お好みのソースをかけてお召し上がりください。また、卵でとじて、カツ丼などにもアレンジできます。
＜原材料＞鶏肉（愛知県産）、パン粉（岩手県産特別栽培小麦使用）、小麦粉（北海道産）、菜種油、食塩、こしょう

118 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。
＜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

119 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)



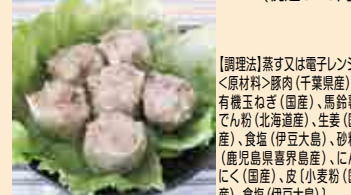
福岡産特別栽培米のケチャップライスの上にNON-GMO飼育鶏肉の国産鶏肉を和えたホワイトソースがかかったドリヤ。トッピングには国産シュレッドチーズがたっぷり。※電子レンジ調理品
＜原材料＞牛乳（岐阜県産）、米（滋賀県産）、玉ねぎ（北海道または兵庫県、愛知県、長崎県、熊本県産）、鶏肉（国産）、小麦粉（北海道産小麦使用）、バター（北海道産）、チーズ（北海道産）、ケチャップ（米含む）、チキンスープ、砂糖（鹿児島県産）、菜種油、食塩、こしょう、有機バセリ（オランダ産）

120 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)



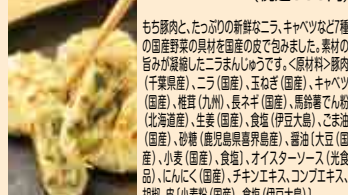
【調理法】蒸す又は電子レンジ
＜原材料＞豚肉（千葉県産）、有機玉ねぎ（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、生姜（国産）、食塩（伊豆大島）、砂糖（鹿児島県産）、にんにく（国産）、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））

121 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））

122 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)



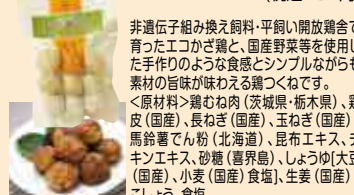
ソースなしで美味しい青森県産八甲鴨のプレミアム級の本格鴨ハンバーグです。健康に飼育された鴨肉の独特の旨味を逃がさないように焼き上げました。
＜原材料＞鴨肉（青森県産）、玉ねぎ（国産）、パン粉（小麦粉（国産）、イースト、食塩）、鶏卵、食塩（海の精）、こしょう、ナツメグ

123 千葉産直サービス

冷凍

エコかざ鶏の手作りつくね 150g

冷凍で180日 **400円**
(税込432円)



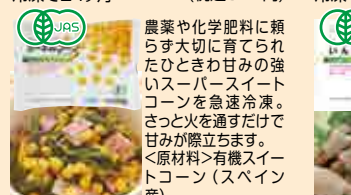
非遺伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったエコかざ鶏と、国産野菜等を使用した手作りのような食感とシンプルながらも素材の旨味が味わえる鶏つくねです。
＜原材料＞鶏むね肉（茨城県・栃木県）、鶏皮（国産）、長ねぎ（国産）、玉ねぎ（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、昆布エキス、チキンエキス、砂糖（群馬県）、しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）食塩）、生姜（国産）、こしょう、食塩

124 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 **300円**
(税込324円)



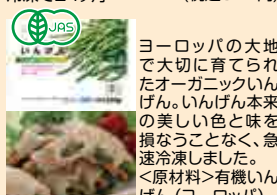
農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひととき甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。
＜原材料＞有機スイートコーン（スペイン産）

9362 ムソー

冷凍

オーガニックいんげん 250g

冷凍で24ヶ月 **300円**
(税込324円)



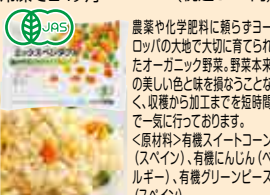
ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、急速冷凍しました。
＜原材料＞有機いんげん（ヨーロッパ）

125 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 **300円**
(税込324円)



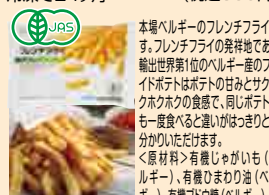
農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にまとめています。
＜原材料＞有機スイートコーン（スペイン）、有機いんげん（ベルギー）、有機グリーンピース（スペイン）

9379 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 **330円**
(税込356円)



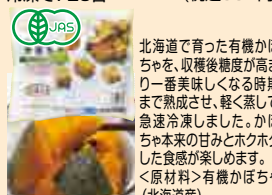
本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフレンチフライはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはっきりとお分かりいただけます。
＜原材料＞有機じゃがいも（ベルギー）、有機ひまわり油（ベルギー）、有機パルメザン（ベルギー）

126 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 **550円**
(税込594円)



北海道で育った有機かぼちゃ。収穫後過度が高まり一番美味しい時期まで熟成させ、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5/25～5/28になります

127 愛農流通センター **冷蔵**
愛農板こんにゃく 300g
冷蔵で3ヶ月 **238円**
(税込257円)



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

9386 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにゃく 250g
冷蔵で3ヶ月 **238円**
(税込257円)



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

128 福助製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
冷凍で3ヶ月 **300円**
(税込324円)



国産の小麦粉と北海道産のでんぷんを使用し、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）、ナタネ油、塩（にがりを含んだものと塩）

9393 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

ご案内終了のお知らせ
小妻処福みみ
バンズ
スペルトパウンド型
スペルトバゲット



企画終了に伴い、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願い致します。

9409 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）

9416 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）

129 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）

9447 やさか共同農場 **常温**
干し椎茸 50g
600日 **720円**
(税込778円)



島根県弥栄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たものです。殺虫剤や殺菌剤は不使用です。
＜原材料＞原木栽培生椎茸（島根県産）

131 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）

9423 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））

130 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））

9430 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）

9454 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）

9461 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（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振ります。1～2分でポンポン弾けてきますので、音がなくなったら火を止めてお召し上がりください。
＜原材料＞有機ポップコーン（島根県産）

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



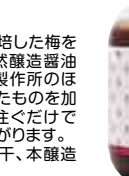
静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さっと水洗い後、ご使用下さい。
＜原材料＞有機たけのこ（静岡県産）

9478 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1850円**
(税込1998円)



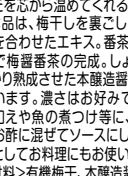
農薬を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のほろろ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができあがります。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶

133 いんやん倶楽部 **常温**
梅醤エキス 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醤エキス。本品は、梅干しを裏ご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。梅しょうゆや魚の煮つけ等に、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

9485 いんやん倶楽部 **常温**
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
常温で1年 **1950円**
(税込2106円)



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

9492 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召味下さい。
＜原材料＞小麦粉（九州、北海道）、れんこん粉（熊本県）、食塩（兵庫県）

134 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（鹿児島県産）

9508 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、日本酒だけで作りしました。磯の香りがきっちり詰まっています。
＜原材料＞あおさ（鹿児島県産）、粗糖（鹿児島県産）、醤油（九州産大豆使用）、日本酒（京都府産）

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

9515 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、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）

136 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)



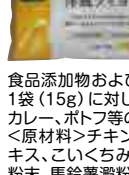
釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りばま油です。
＜原材料＞ごま（アフリカ・南米産）

9522 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)



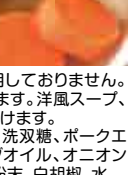
夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわりましょう。
＜原材料＞つばき（九州産）

137 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)



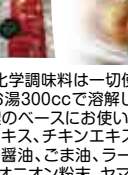
食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋（15g）に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。
＜原材料＞チキンエキス、おぶくろの塩、洗双糖、ポークエキス、こいくちみりんの醤油、有機オリブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水

9539 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、おぶくろの塩、洗双糖、こいくちみりんの醤油、ごま油、ラーズ、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

9539 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、おぶくろの塩、洗双糖、こいくちみりんの醤油、ごま油、ラーズ、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5/25～5/28になります

9546 第3世界ショップ

マンゴーチャツネ

25ヶ月



常温

260g

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）

9553 第3世界ショップ

マリオさんのココナッツミルク

24ヶ月



常温

200ml

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）

9560 第3世界ショップ

シンガラジャの天日塩

150g



常温

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）

138 第3世界ショップ

シンガラジャの天日塩

1kg



常温

900円

(税込972円)

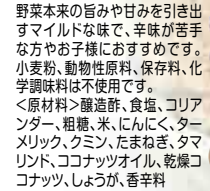
粗塩タイプで、まろやかな旨味が特徴です。和・洋・中とジャンルを問わず、素材の味を引き立ててくれます。
＜原材料＞海水（インドネシア）

9577 第3世界ショップ

カレーの壺

マイルド

25ヶ月



常温

220g(約22皿分)

580円

(税込626円)

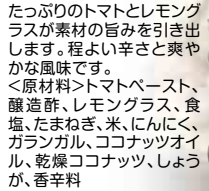
野菜本来の旨みや甘みを引き出すマイルドな味で、辛味が苦手な方やお子様におすすめです。小麦粉、動物性原料、保存料、化学調味料は不使用です。
＜原材料＞醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥コナッツ、しょうが、香辛料

139 第3世界ショップ

カレーの壺

ミディアム

25ヶ月



常温

220g(約22皿分)

580円

(税込626円)

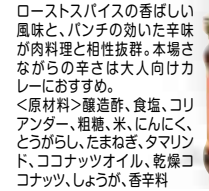
たっぷりのトマトとレモンが素材の旨みを引き出します。程よい辛さと爽やかな風味です。
＜原材料＞トマトペースト、醸造酢、レモン、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガラシ、ココナッツオイル、乾燥コナッツ、しょうが、香辛料

9584 第3世界ショップ

カレーの壺

スパイシー

25ヶ月



常温

220g(約22皿分)

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オススメです。
＜原材料＞醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、とうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥コナッツ、しょうが、香辛料

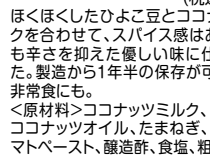
9591 第3世界ショップ

カレーの壺

ほくっとひよこ豆カレー

辛さ控えめ

24ヶ月



常温

180g

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辛さを抑え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

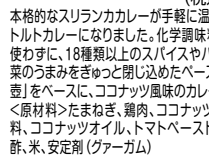
9607 第3世界ショップ

カレーの壺

ピリッとスパイスチキンカレー

辛口

18ヶ月



常温

180g

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）

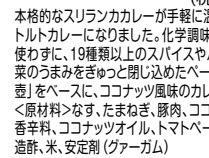
9614 第3世界ショップ

カレーの壺

とろっとナスのポークカレー

中辛

18ヶ月



常温

180g

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＞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）

9621 ラムフォード

ベーキングパウダー

常温で3年

114g

260円

(税込281円)



常温

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%

9638 アリサン

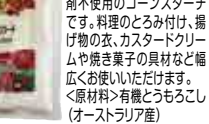
有機コーンスターチ

常温で1年

100g

250円

(税込270円)



140 無茶々園

れもんストレート果汁

製造日より180日

150ml

550円

(税込594円)



常温

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

9645 無茶々園

青ゆずこしょう

常温で1年

50g

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＞ゆず（愛媛県産）、青唐辛子（愛媛県産）、食塩

9652 やさか共同農場

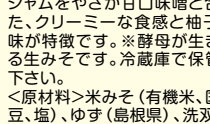
ゆず味噌

冷蔵で180日

200g

540円

(税込583円)



冷蔵

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

9669 げんきタウン

まんまばっぱ

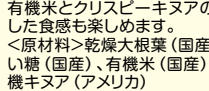
とつても大根葉

180日

30g

390円

(税込421円)



常温

国産の大根葉を贅沢に使用した自然の旨味が広がるふりかけです。添加物などを使用せず、てんさい糖と食塩のみで味付けしました。熱加工処理した有機米とクリスピーキアンのサクサクした食感も楽しめます。
＜原材料＞乾燥大根葉（国産）、てんさい糖（国産）、有機米（国産）、食塩、有機キア（アメリカ）

9676 げんきタウン

まんまばっぱ

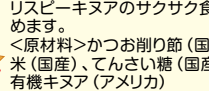
とつてもかつお

180日

30g

390円

(税込421円)



良質の削りかつお節を贅沢に使った自然の旨味広がるふりかけです。添加物や旨味調味料などを使わず、てんさい糖と食塩のみでシンプルに味付けしました。熱加工処理した有機米とクリスピーキアンのサクサク食感も楽しめます。
＜原材料＞かつお削り節（国産）、有機米（国産）、てんさい糖（国産）、食塩、有機キア（アメリカ）

9683 ムソー

AUGA オーガニック

ピーツスープ

常温で1年

400g

398円

(税込430円)



常温

赤色のピーツ（甜菜大根）を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜がたっぷり、トマトの旨味で食べやすくなりました。ヴィーガン対応
＜原材料＞有機ピーツ、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、有機黒コショウ、有機バジル

141 ムソー

AUGA オーガニック

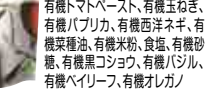
トマトスープ

常温で1年

400g

398円

(税込430円)



9690 ムソー

AUGA オーガニック

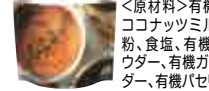
キャロットスープ

常温で1年

400g

398円

(税込430円)



常温

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。
＜原材料＞有機人参、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、有機生姜

9706 ムソー

AUGA オーガニック

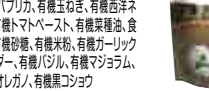
ミネストローネ

常温で1年

400g

398円

(税込430円)



142 ムソー

AUGA オーガニック

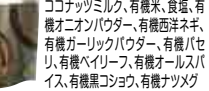
マッシュルームスープ

常温で1年

400g

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。ココナッツミルクとコショウを、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、有機米、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、有機バジル、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ、有機タマゴ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

9713 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)



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

9720 木次乳業

冷蔵

プロボローネチーズ

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スモークチーズ。日本酒に良く合います。
＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩

9737 木次乳業

冷蔵

プロボローネピッコロ

100g

冷蔵で90日

520円
(税込562円)



プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。
＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩

9744 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



143 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

9751 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

9768 ムソー

常温

有機玄米フレーク・ブレン（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）

9775 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）

9782 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



144 第3世界ショップ

常温

メープルグラノーラ

220g

オリジナル

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



9799 第3世界ショップ

常温

メープルグラノーラ

220g

マンゴー・カシュー

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



9805 第3世界ショップ

常温

林農園の烏龍茶

70g

リーフタイプ

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

1.5g×10包

ティーバッグ

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）



9812 第3世界ショップ

常温

林農園の烏龍茶

60g

ティーバッグ10用

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。ティーバックの材質は漂白をしていない紙パルプを使用しています。
＜原材料＞茶（台湾）



9829 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)



マスカットフレーバーと呼ばれる、非常に上品で柔らかな芳香が特徴です。ストレートティーです。ストレートはもちろんです。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、農業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）

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）

9836 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づけした、贅沢な紅茶です。天然香料であるベルガモット精油のみを使用し、国内で香りづけしています。人工香料の強い香りが苦手な方にもおすすめです。
＜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）

9843 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、甘い香りと柔らかな味わいが特徴です。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です。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、農業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）

9850 第3世界ショップ

常温

Stick 黒糖ココア

13g×5本

1年

600円
(税込648円)



フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみを使用しています。海外有機認証を取得しています。牛乳はもちろんです。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

9867 第3世界ショップ

常温

Stick ほうじ茶ラテ

13g×5本

180日

600円
(税込648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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

149 第3世界ショップ

チャイパック

1年



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

常温

3g×12包

440円
(税込475円)

9874 第3世界ショップ

ネパール ヒマラヤ山麓

2年

はちみつ 300g

1800円
(税込1944円)



ネパール、チトワラ国立公園を有するチトワラ地域を自由に飛び回るミツバチが集めたはちみつです。澄んだ黄金色、軽やかな花の香り、クセのないさわやかな甘さが特徴です。
＜原材料＞はちみつ(ネパール)

9881 まある

アレppoの石鹸

※在庫限り

常温

200g

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。



9898 ミヤトウ野草研究所 常温

高原の泉・赤

常温で1年

500ml
1050円
(税込1155円)

9904 ミヤトウ野草研究所 常温

高原の泉・白

常温で1年

500ml
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ブワイン。アルコール度数13%未満。

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、パパイア、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、パパイア、大豆、糖類

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

9911 ミヤトウ野草研究所 常温

ミヤトウ野草茶

常温で2年

3g×30包
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。

9928 ミヤトウ野草研究所 常温

ユアラゼ・ブルーベリー・プラス

常温で2年

500ml
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。

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、クコ

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、エビス草、オオバコの葉、オオギリソウ、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、クコの果、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、プロコリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイア、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

9935 ヤッホーブルーイング

【ケース】サンサン

オーガニックビール

常温で150日

常温

330ml×24缶

5952円
(税込6547円)

150 ヤッホーブルーイング

サンサンオーガニックビール

6缶セット

常温で150日

常温

330ml×6缶

1488円
(税込1637円)

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。



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)

9959 第3世界ショップ

徳用アーモンド

(食塩不使用)

180日

常温

230g

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)

9966 第3世界ショップ

徳用くるみ(生)

180日

常温

200g

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クを楽しめます。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみの香り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

152 第3世界ショップ

徳用ミックスナッツ

180日

常温

200g

1250円
(税込1350円)



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(スリランカ)

9973 第3世界ショップ

黒糖くるみ

180日

常温

65g

450円
(税込486円)



保存料・着色料不使用。沖縄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くるみ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、じっくりと煎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

9980 第3世界ショップ

きな粉くるみ

180日

常温

65g

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、くるみの香り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

9997 第3世界ショップ

メープルアーモンド

180日

常温

40g

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

8006 第3世界ショップ

カシューナッツ

180日

常温

60g

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、慢焼で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレーナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

8013 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス プレーン 110g
180日 **330円**
(税込356円)



水(または豆乳・牛乳)と油を入れて混ぜて焼くだけの簡単グルテンフリーケーキミックス。豆乳を使うとふんわり食感でマイルドな味になります。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

153 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス さつまいも 110g
180日 **417円**
(税込450円)



グルテンフリーの簡単ケーキミックスです。パンケーキ、カップケーキ、パウンドケーキといろいろできるレシピ付き。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、アノサパウダー(国産)、さつま芋澱粉(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

8020 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 ケーキミックス かぼちゃ 110g
180日 **417円**
(税込450円)



準備するのは水または豆乳、植物油、塩のみのグルテンフリーの混ぜるだけ簡単ケーキミックスです。手軽に水でもできます。豆乳で作るとふんわりマイルドな味で美味しくできます。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、かぼちゃパウダー(国産)、さつま芋澱粉(国産)、ベーキングパウダー(アルミフリー)

8051 げんきタウン 常温
お米ポンポン 3枚
90日 **180円**
(税込194円)



国産有機米100%使用。味付けはせず、お米の味を活かしたシンプルで香ばしいポン菓子です。カップに入れてお湯を注げば、簡単なお粥もできます。
＜原材料＞有機米(国産)

8068 げんきタウン 常温
玄米ポン 3枚
90日 **180円**
(税込194円)



国産有機玄米を100%使用。香ばしい焙煎玄米の味を活かすために高温、低圧で仕上げました。1%の塩のみで味付けしています。
＜原材料＞有機玄米(国産)、食塩

154 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー プレーン 7枚(個包装)
360円
(税込389円)



豆乳のおいしさを活かしたまろやかなグルテンフリークッキー。植物性原料でシンプルに作るやさしい味わい。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機ココナッツパウダー(スリランカ)、食塩

8037 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ココナッツ 7枚(個包装)
360円
(税込389円)



サクッとした食感でココナッツの甘い香りが広がるクッキーです。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、有機ココナッツパウダー(スリランカ)、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、食塩

155 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 黒蜜きなこ 7枚(個包装)
360円
(税込389円)



黒蜜と香ばしきな粉の和クッキー。植物性原料でシンプルに作るやさしい味わい。
＜原材料＞米粉(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、黒糖(沖縄県)、有機豆乳、きな粉(国産)、てんさい糖(国産)、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、食塩

8044 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ソイラテ 7枚(個包装)
380円
(税込410円)



ほろにがコーヒーと豆乳のまろやかなソイラテクッキー。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機ココナッツパウダー(スリランカ)、有機インスタントコーヒー(コロンビア)、食塩

156 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー チョコ 7枚(個包装)
380円
(税込410円)



ビターチョコとココアの濃厚な香りと、ほどよい甘さのクッキーです。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、有機豆乳、大豆粉(国産)、さつま芋澱粉(国産)、有機チョコレートチップ(ペルー)、有機ココアパウダー(オランダ)、食塩

158 無茶々園 常温
寒天ゼリー(みかん) 95g
常温6ヶ月 **250円**
(税込270円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞温州みかん果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく手

8082 無茶々園 常温
寒天ゼリー(甘夏) 95g
常温6ヶ月 **250円**
(税込270円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞甘夏果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく手

159 無茶々園 常温
寒天ゼリー(伊予柑) 95g
常温6ヶ月 **250円**
(税込270円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞伊予柑果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく手

8099 無茶々園 常温
寒天ゼリー(ジュシーフルーツ) 95g
常温6ヶ月 **250円**
(税込270円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわり無添加ゼリーです。
＜原材料＞河内晩柑果汁(愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく手

160 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(粗製糖)、生姜(国産)

8105 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)



ほろほろとかむごとに、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(粗製糖)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8112 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)



ほろほろとした歯ごたえと、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(粗製糖)

8129 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、ほろほろ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(粗製糖)、黒ごま(国産)なし

8136 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)



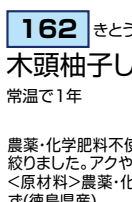
粗糖で甘味をつけた、甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すっきり。
＜原材料＞砂糖(粗糖等・鹿児島県産)、柚子果汁(徳島県産農薬・化学肥料不使用栽培ゆず使用)、天然水

161 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、北海道産ピーチグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ピーチグラニュー糖(北海道産)

8143 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)



農薬・化学肥料不使用柚子を丁寧に手で絞りました。アクやエグミがありません。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8150 きとうむら 常温
ゆず湯 30g×5袋
常温で2年 **864円**
(税込950円)



木頭村の農薬・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＞農薬・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5/25～5/28になります

163 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の、心が和む味です。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗製糖、牛乳	8167 ぶくぶくワールド 常温 いよかんクッキー 70g 常温で90日 330円 (税込356円)  四国産いよかんのピールと大阪愛蔵のみかんジュース使用。後に残る柑橘の香りがさわやか。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗製糖、いよかんピール(四国産いよかん使用)、愛蔵みかんジュース	164 ぶくぶくワールド 常温 まあぶるクッキー(ココアスクッキー) 70g 常温で90日 330円 (税込356円)  シンプルなプレーン生地と有機ココアを使用したココア生地のマールクッキー。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、バター、粗製糖、卵、ココア(JAS有機認証)	8174 ぶくぶくワールド 常温 プレーンビスケット 70g 常温で90日 275円 (税込297円)  小麦の豊かな風味・旨味が広がる、甘さ控えめ、素朴な風味のビスケットです。 <原材料>特別栽培小麦粉(国産)、水、てんさい糖、なたね油	8211 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、麦芽糖、全粉乳
--	---	--	---	--

8181 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	165 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	8198 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、鰯節	8204 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)  兵庫県の豊穡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	8228 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。優しくてお好きな甘さのコーヒーキャンディです。 <原材料>麦芽糖、粗糖、全脂粉乳、コーヒー(インスタント)
---	--	--	--	---

くだものドリンク 果実でちゅーちゅー

有機濃縮果汁と北海道産のてんさい糖だけで作ったくだものドリンクです。香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。

8075 ムソー 常温 果実でちゅーちゅーりんご 45ml×5本 6ヶ月 290円 (税込313円)  冷やしてもそのままでもおいしい!	157 ムソー 常温 果実でちゅーちゅーぶどう 45ml×5本 6ヶ月 290円 (税込313円)  冷やしてもそのままでもおいしい!
--	---

有機りんご果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったくだものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
 <原材料>有機濃縮りんご果汁(アルゼンチン)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)

有機ぶどう果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったくだものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
 <原材料>有機濃縮ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)

8235 エコネット水保反農連 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>麦芽糖、洗双糖(鹿児島県)、生姜(長崎県)、れんこん粉(熊本県)、ごま(熊本県・長崎県)

8242 エコネット水保反農連 常温
マーメレードジャム(甘夏みかん) 140g
 6ヶ月 **450円**
 (税込486円)

 水産産の農薬・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけ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)

8259 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 25ml
1200円
 (税込1320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

8266 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 60ml
2500円
 (税込2750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

8273 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油・極 60ml
4500円
 (税込4950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

8280 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)

 オリーブのうるおいをプラスした、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、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール

8297 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)

 オリーブのうるおいをプラスした、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、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール

8303 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、櫛どおりの良い、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、ニュウコウジュ油、キサンタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

8310 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、櫛どおりの良い、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、ニュウコウジュ油、キサンタンガム、クエン酸Na、ヒノキチオール、エタノール

8327 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

8334 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)

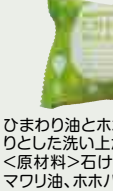
 敏感肌の方や小さなお子様にもお使いいただける、植物性ボディソープ。
 <原材料>水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、クエン酸、ローズウッド油、チンピエキス、クマザサエキス、トコリエノール、エタノール

8341 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、ニュウコウ、ワイキョウエキス、エタノール、クエン酸

8358 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、ニュウコウ、ワイキョウエキス、エタノール、クエン酸

8365 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。に香性。
 <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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

体の芯から
ぽかぽか

冷え症 肩こり 腰痛に

すごい入浴剤、できました!



※イメージ

お湯に溶け込んだ
重炭酸成分!

薬用 重炭酸入浴剤

「重曹」と「クエン酸」を独自製法で錠剤化させて重炭酸イオンを発生させる、無色・無臭の全く新しい自然派入浴剤です。香りや色を楽しむ一般の入浴剤とは異なり、重炭酸イオンの力で毛細血管を広げ血流量をアップさせます。3つの有効成分※3が、からだを芯から温めます。

効果効能

40分前後のぬるめのお湯で
じっくりと約15分の入浴がおすすめです
疲労軽減・腰痛・肩のこり・冷え症・打ち身・くじき・あせも・神経痛・リウマチ・しもやけ・荒れ性・ひび・あかざれ・しっしん・にきび・産前産後の冷え症・痔

※1 温浴効果による ※2 炭酸水素Naによる
※3 炭酸水素Na、炭酸Na、硫酸Mgによる

血流アップでぽかぽか!

温浴効果が24時間 長く続く!*

疲労回復&リラックス

食品グレードの「重曹」と自然由来の「クエン酸」を独自製法で錠剤化させて重炭酸イオンを発生させる、無着色・無香料の自然派入浴剤です。余分な成分を使用していないのに温浴効果はしっかり。お肌が敏感な方や赤ちゃん(生後3か月以上)にも安心です。

有効成分: 炭酸水素Na、炭酸Na、硫酸Mg(エプソムソルト) その他成分: クエン酸、DL-リンゴ酸、PEG-6000、タルク

8372 株式会社ゼンケン 常温

薬用 重炭酸入浴剤 10錠入
ナチュラルバス

2500円⇒2300円
(税込2750円⇒2530円)

10錠入



8389 株式会社ゼンケン 常温

薬用 重炭酸入浴剤 20錠入
ナチュラルバス

4900円⇒4500円
(税込5390円⇒4950円)

20錠入



ゼンケン浄水器カートリッジセール!!
この機会にお買い求めを
おすすめします。

交換時期は
大丈夫ですか?

アクアセンチュリープラス、アクアセンチュリースマートのカートリッジは
互換性があります。その他カートリッジは互換性がないのでご注意ください。

8396 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
スーパーアクアセンチュリー

24000円⇒22000円
(税込26400円⇒24200円)

MFH-221専用
型番にご注意下さい

交換
2年



8402 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
スーパーアクアセンチュリー

24000円⇒22000円
(税込26400円⇒24200円)

MFH-220専用
型番にご注意下さい

交換
2年



8419 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリープラス

15000円⇒14000円
(税込16500円⇒15400円)

交換
1年



8426 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリースマート

9500円⇒8500円
(税込10450円⇒9350円)

交換
1年



8433 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
クリスタル21 SDX

16800円⇒15000円
(税込18480円⇒16500円)

交換
1年



8440 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
クリスタル21 DX

16800円⇒15000円
(税込18480円⇒16500円)

交換
1年



8457 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
スリマー

11000円⇒9800円
(税込12100円⇒10780円)

交換
1年



8464 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
共通カートリッジA

16800円⇒15000円
(税込18480円⇒16500円)

交換
1年



8471 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアホーム

18500円⇒17000円
(税込20350円⇒18700円)

交換
1年



8488 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
ビクラ洗浄ポット

2500円
(税込2750円)

交換
6ヶ月



8495 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリーポット

3600円⇒3400円
(税込3960円⇒3740円)

交換
1年



8501 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
ピュアストリーム2・3共通

3000円⇒2700円
(税込3300円⇒2970円)

交換
5ヶ月



8518 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
ピュアストリーム

2500円⇒2300円
(税込2750円⇒2530円)

交換
6ヶ月



8525 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリーレインボー

11000円⇒9800円
(税込12100円⇒10780円)

CCF-151S専用
型番にご注意下さい

交換
1年



8532 株式会社ゼンケン 常温

交換用カートリッジ
アクアセンチュリーレインボー

12800円⇒11400円
(税込14080円⇒12540円)

CCF-150S専用
型番にご注意下さい

交換
1年



下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/25～5/28になります

8549 徳岡商会 常温 こだわりのジロ吉 1kg ドッグフード 2400円 (税込2640円) 常温で6ヶ月  酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調整してください。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、鶏エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚骨、小麦胚芽、ビタミンE	8556 徳岡商会 常温 こだわりのジロ吉 120g ドッグフード お試し用 350円 (税込385円) 常温で6ヶ月  酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調整してください。お試しサイズの120g入りです。＜原材料＞乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鶏エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚骨、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 1kg 小粒タイプ 2400円 (税込2640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、鶏エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚骨、小麦胚芽、ビタミンE	8570 徳岡商会 常温 こだわりのジロ吉 500g キャットフード 1600円 (税込1760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いた、一般食（おからタイプ）成分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（水分70%）、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏脂、玄米、まぐろの血合い、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	8587 徳岡商会 常温 こだわりのジロ吉 120g キャットフード お試し用 460円 (税込506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いた、一般食（おからタイプ）成分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（水分70%）、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏脂、玄米、まぐろの血合い、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
--	--	--	---	---



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。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品お届け日	6/1	6/2	6/3	6/4
ご注文書提出日	5/11	5/12	5/13	5/14

8594 おーがにつくかふSHINKA **常温**
veganぼーろ 80g
プレーン **550円**
 (税込594円)
 1ヶ月


動物性原料は一切使わずに、おのえ乳や有機原料などで作った、やみつきになるひとくちぼーろです。＜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、有機バニラペースト、有機砂糖、ベーキングパウダー（アリサン）

8600 おーがにつくかふSHINKA **常温**
veganぼーろ 80g
ココア **550円**
 (税込594円)
 1ヶ月


＜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）

8617 おーがにつくかふSHINKA **常温**
veganぼーろ 80g
ベリー **550円**
 (税込594円)
 1ヶ月


＜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、有機ブルーベリー、有機砂糖、ベーキングパウダー（アリサン）

8624 おーがにつくかふSHINKA **常温**
veganぼーろ 80g
国産有機青汁 **550円**
 (税込594円)
 1ヶ月

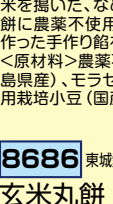

＜原材料＞特別栽培国産小麦粉、豆乳（おのえ）、有機アーモンドプードル、有機エキストラバージンオリーブオイル、国産有機青汁、ベーキングパウダー（アリサン）

8648 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
あんもち 3個
480円
 (税込518円)
 冷凍で1ヶ月

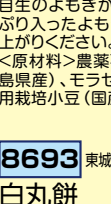

有機の里・広島県庄原市東城のもち米を搗いた、なめらかでよくのびるお餅に農薬不使用栽培の豆と粗糖で作った手作りあんを入れました。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、モロセスシュガー、農薬不使用栽培小豆（国産）、塩、

8679 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 5個
745円
 (税込805円)
 冷凍で1ヶ月


自生のよもぎが香る、あずき餡がたっぷり入ったよもぎもち。焼いてお召し上がりください。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、モロセスシュガー、農薬不使用栽培小豆（国産）、塩、よもぎ（自生）

8655 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
あんもち 5個
739円
 (税込798円)
 冷凍で1ヶ月


有機の里・広島県庄原市東城のもち米を搗いた、なめらかでよくのびるお餅に農薬不使用栽培の豆と粗糖で作った手作りあんを入れました。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、モロセスシュガー、農薬不使用栽培小豆（国産）、塩、

8662 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 3個
485円
 (税込523円)
 冷凍で1ヶ月


自生のよもぎが香る、あずき餡がたっぷり入ったよもぎもち。焼いてお召し上がりください。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、モロセスシュガー、農薬不使用栽培小豆（国産）、塩、よもぎ（自生）

8686 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
玄米丸餅 6個
588円
 (税込635円)
 冷蔵で15日


玄米の香ばしい風味たっぷりの素朴な味わい。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）

8693 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
白丸餅 6個
548円
 (税込592円)
 冷蔵で15日


お米の旨味・香りの白丸餅が、なめらかでよくのびます。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）

8709 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
よもぎ丸餅 6個
588円
 (税込635円)
 冷蔵で15日


東城町の清らかな自然の中で育ったよもぎが香る。＜原材料＞農薬不使用栽培もち米（広島県産）、よもぎ（自生）

8754 東城愛農有機野菜の里 **常温**
えごまパウダー 200g
300円
 (税込324円)
 常温で75日


和え物やそのまま振りかけてお召し上がりください。＜原材料＞えごま

8747 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごま油「元気」 150g
2944円
 (税込3180円)
 冷蔵で40日


エゴマ油は熱に弱いので、ドレッシングや料理の風味付けに適しています。＜原材料＞農薬不使用栽培えごま（広島県産）

8761 東城愛農有機野菜の里 **常温**
えごま茶 25g
692円
 (税込748円)
 常温で1年


広島県庄原市の無農薬栽培のえごまの新芽を使ったお茶です。青臭さの無い旨みと、新芽の爽やかな色合いが楽しめます。60～70度のお湯1Lに2～3gを入れ、数分後に飲みください。＜原材料＞えごま新芽

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	堺市酒販組合