



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。

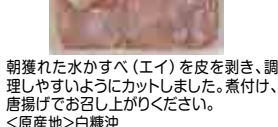
※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	5/3	5/4	5/5	5/6
ご注文書 提出日	4/19	4/20	4/21	4/22

9003 っいでいーぐりーん 冷凍
ホタテ貝柱 140g
冷凍で90日 **1042円⇒958円**
(税込1125円⇒1035円)



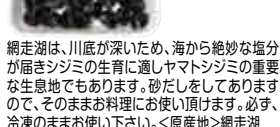
肉厚で味が良いと言われている野付産ホタテの貝柱を殺菌剤を使用せず、紫外線殺菌された海水で洗浄後、急速冷凍しました。
＜原産地＞別海

97 っいでいーぐりーん 冷凍
カスベの切身 250g
冷凍で90日 **480円⇒417円**
(税込518円⇒450円)



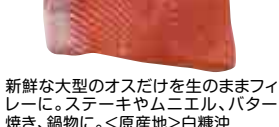
朝獲れた水かすべ(エイ)を皮を剥き、調理しやすいようにカットしました。煮付け、唐揚げでお召し上がりください。
＜原産地＞白糠沖

9010 っいでいーぐりーん 冷凍
しじみ貝 200g
冷凍で90日 **688円⇒583円**
(税込743円⇒630円)



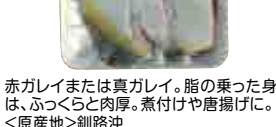
網走海は、川底が深いため、海から絶妙な塩分が届きシジミの生育に適しヤマトシジミの重要な生息地でもあります。砂だしをしておりますので、そのままお料理にお使い頂けます。必ず、冷凍のままお使い下さい。＜原産地＞網走海

9027 っいでいーぐりーん 冷凍
秋鮭ステーキ用 250g
冷凍で90日 **792円**
(税込855円)



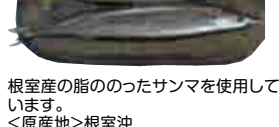
新鮮な大型のオスだけを生のままフィレーに。ステーキやムニエル、バター焼き、鍋物に。＜原産地＞白糠沖

98 っいでいーぐりーん 冷凍
カレイ切り身 2〜3切(300g)
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



赤カレイまたは真カレイ。脂の乗った身は、ふっくらと肉厚。煮付けや唐揚げに。
＜原産地＞釧路沖

9034 っいでいーぐりーん 冷凍
生サンマ Mサイズ/2尾
冷凍で90日 **999円⇒883円**
(税込1079円⇒900円)



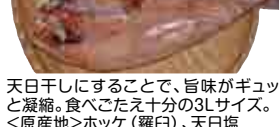
根室産の脂ののったサンマを使用しています。
＜原産地＞根室沖

99 っいでいーぐりーん 冷凍
サンマぶつ切り 6切
冷凍で90日 **1180円⇒999円**
(税込1274円⇒1079円)



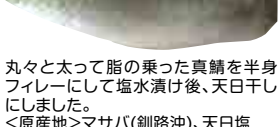
脂の乗ったサンマの頭・内臓を取り除き半分にカットしました。すぐに煮物や焼き物に使えます。＜原産地＞根室沖

9041 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干しホッケ3L 1枚 350g以上
冷凍で90日 **999円⇒925円**
(税込1079円⇒999円)



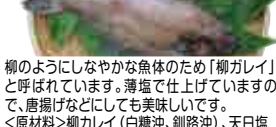
天日干しにすることで、旨味がギュッと凝縮。食べごたえ十分の3Lサイズ。
＜原産地＞ホッケ(羅臼)、天日塩

9058 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干し サバフィレーM2枚 2枚(約170g)
冷凍で90日 **542円**
(税込585円) ※規格変更



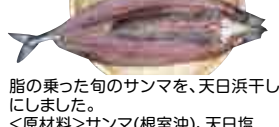
丸々と太って脂の乗った真鯖を半身フィレーにして塩水漬け後、天日干しにしました。
＜原産地＞マサバ(釧路沖)、天日塩

9065 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干し 柳カレイ(中) 2〜3匹(約250g)
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



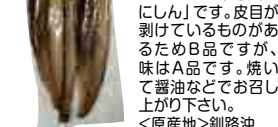
柳のようにしなやかな魚体のため「柳カレイ」と呼ばれています。薄塩で仕上げているので、唐揚げなどにしても美味しいです。
＜原材料＞柳カレイ(白糠沖、釧路沖)、天日塩

100 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干しサンマ開き 2枚
冷凍で90日 **875円**
(税込945円)



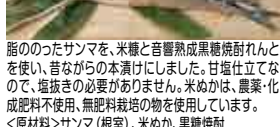
脂の乗った旬のサンマを、天日干しにしました。
＜原材料＞サンマ(根室沖)、天日塩

9072 っいでいーぐりーん 冷凍
天日干し身欠きにしん B品 300g
冷凍で90日 **542円**
(税込585円)



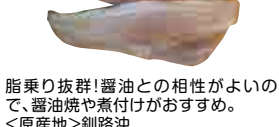
サッと干し上げた、半生タイプの「身欠きにしん」です。皮目が剥けているものがあるためB品ですが、味はA品です。焼いて醤油などでお召し上がり下さい。
＜原産地＞釧路沖

9089 っいでいーぐりーん 冷凍
糠サンマ 2匹
冷凍で90日 **999円⇒730円**
(税込1079円⇒788円)



脂ののったサンマを、米糠と音響熟成黒糖焼酎れんとを使い、昔ながらの本漬けにしました。甘塩仕立てなので、塩漬きの必要がありません。米ぬかは、農薬・化成肥料不使用、無肥料栽培の物を使用しています。
＜原材料＞サンマ(根室)、米ぬか、黒糖焼酎

9096 っいでいーぐりーん 冷凍
アイナメフィレー 330g
冷凍で90日 **730円**
(税込788円)



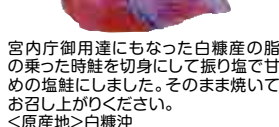
脂乗り抜群!醤油との相性がよいので、醤油焼や煮付けがおすすめ。
＜原産地＞釧路沖

9102 っいでいーぐりーん 冷凍
時鮭フィレー 250g
冷凍で90日 **999円**
(税込1079円)



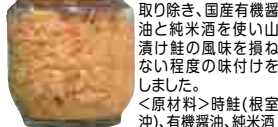
格別脂の乗った鮭(トキシラス鮭)を生のままフィレーに。焼き魚・ムニエル・フライなどに。
＜原産地＞根室沖

101 っいでいーぐりーん 冷凍
時鮭一塩切り身 2切れ160g
冷凍で90日 **898円**
(税込970円)



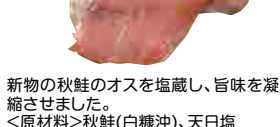
宮内庁御用達にもなった白糠産の脂の乗った時鮭を切身にして振り塩で甘めの塩鮭にしました。そのまま焼いてお召し上がりください。
＜原産地＞白糠沖

9119 っいでいーぐりーん 冷凍
時鮭山漬けほぐし鮭 100g
冷凍で90日 **898円**
(税込970円)



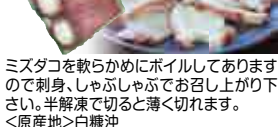
時鮭の山漬けを蒸して手早く皮・骨を取り除き、国産有機醤油と純米酒を使い山漬け鮭の風味を損ない程度の味付けをしました。
＜原材料＞時鮭(根室沖)、有機醤油、純米酒

9126 っいでいーぐりーん 冷凍
秋鮭山漬け切り身 2切
冷凍で90日 **625円**
(税込675円)



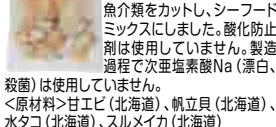
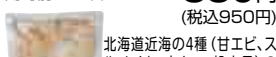
新物の秋鮭のオスを塩蔵し、旨味を凝縮させました。
＜原材料＞秋鮭(白糠沖)、天日塩

9133 っいでいーぐりーん 冷凍
ミズダコ(煮ダコ) 200g
冷凍で90日 **815円**
(税込880円)



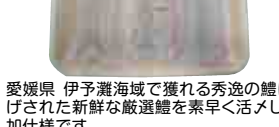
ミズダコを軟らかめにボイルしてありますので刺身、しゃぶしゃぶでお召し上がり下さい。半解凍で切ると薄く切れます。
＜原産地＞白糠沖

102 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)
開封前180日 **880円**
(税込950円)



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)

9140 福山中央水産 冷凍
伊予の金色鱧 500g
活メ骨切り鱧 **2980円**
冷凍で1年 (税込3218円)

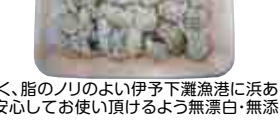


愛媛県 伊予灘海域で獲れる秀逸の鱧は「美しい金色」。この肉厚で骨と皮が軟らかく、脂のノリのよい伊予下灘漁港に浜あげされた新鮮な厳選鱧を素早く活メし、匠技に迫る技術で骨切り加工しています。安心してお使い頂けるよう無漂白・無添加仕様です。

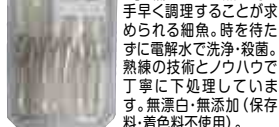
9157 福山中央水産 冷凍
伊予の金色鱧 200g(約20g×10切) **1500円**
活メ湯引き鱧 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)



9164 福山中央水産 冷凍
伊予の金色鱧 200g(約20g×10切) **1500円**
活メ炙り鱧 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

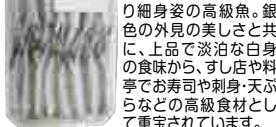


9171 福山中央水産 冷凍
瀬戸の白銀 160g
生鮮サヨリフィレー **1350円**
冷凍で1年 (税込1458円)



瀬戸内海産の逸品「サヨリ」。痛みやすい魚の為に手早く調理することが求められる細魚。時を待たずに電解水で洗浄・殺菌。熟練の技術とノウハウで丁寧に下処理しています。無漂白・無添加(保存料、着色料不使用)。

9188 福山中央水産 冷凍
瀬戸の白銀 200g
生鮮サヨリ開き25枚 **1275円**
冷凍で1年 (税込1377円)



サヨリは、その名の通り細身姿の高級魚。銀色の外見の美しさと共に、上品で淡泊な白身の食味から、すし店や料亭でお寿司や刺身・天ぷらなどの高級食材として重宝されています。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります

9195 イワタニアイコレクト **冷凍**
旬さばフィレ 2枚(200g)
冷蔵で180日 **386円**
(税込417円)




適度な脂の乗りと上品な旨味が特徴の、長崎県産のサバです。塩焼きがおすすめです。
<原産地>長崎県

103 イワタニアイコレクト **冷蔵**
上乾ちりめん 40g
冷蔵で1ヶ月 **498円**
(税込538円)



天日干しちりめんじゃこ。豊富なカルシウムとその吸収を助けるビタミンDが含まれています。
<原材料>片口いわし真いわし(鹿児島県加世田産)、食塩

9201 高生連 **冷凍**
土佐沖天然ぶり刺身用ブロック 120g
解凍前90日 **680円**
(税込734円)



土佐沖で獲った春の到来を告げる旬の「彼岸ぶり」を水揚げ後すぐにさばいて瞬間凍結させた、鮮度抜群のお刺身用ブロックです。適度に脂がのったさっぱりした味わいが特徴です。漬け丼にも。<原産地>高知県

104 高生連 **冷凍**
小イカ 150g
解凍前90日 **398円**
(税込430円)



土佐沖で獲れた小イカを冷凍しました。
<原産地>高知県

9218 高生連 **冷凍**
天然くろさばふぐ切り身 200g
解凍前90日 **598円**
(税込646円)



土佐沖で獲れた毒を持たない「くろさばふぐ」を食べやすい大きさにカットしました。旨味が凝縮したホクホク白身です。
<原産地>高知県

105 高生連 **冷凍**
徳用 天然くろさばふぐ切り身 500g
解凍前90日 **1100円**
(税込1188円)



淡白な白身で鍋や煮つけ、唐揚げにぴったりです。
<原産地>高知県

9225 高生連 **冷蔵**
うるめいわしの三枚おろし 150g
解凍前90日 **498円**
(税込538円)



高知沖で獲れた新鮮ないわしをその日のうちに三枚におろして急速冷凍しました。煮つけ、酢め、フライとさまざまなお料理に。
<原産地>高知県(ウルメイワシ、マイワシ)

106 高生連 **冷蔵**
土佐のお魚いろいろセット2種類 400g(2種)
解凍前90日 **999円**
(税込1079円)



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。<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

9232 高生連 **冷蔵**
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

107 高生連 **冷凍**
土佐のわら焼かつおたたき 約130g
90日 **1050円**
(税込1134円) ※規格変更



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

9249 高生連 **冷蔵**
土佐のかつお刺身用ブロック 約100g
90日 **900円**
(税込972円)



土佐沖捕れ一本釣りの初鰹の新鮮な刺身用ブロックです。

9256 高生連 **冷蔵**
鰹生節 1節(約270g)
冷蔵で4ヶ月 **580円**
(税込626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

9263 高生連 **冷蔵**
かつお新節削り 50g
冷蔵で3ヶ月 **278円**
(税込300円)



新鮮な鰹を3～4回焙乾し、柔らかい内に削ったカツお節です。
<原材料>かつお

9270 高生連 **冷蔵**
鰹上粉 100g
冷蔵で3ヶ月 **323円**
(税込349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

今号お休みのお知らせ
高生連
斎藤牛ミンチ



入荷都合により。ご案内を今号お休み致します。ご迷惑をお掛けいたしますが、よろしくお願いいたします。

9287 高生連 **冷蔵**
斎藤牛スライス 200g
冷蔵で1年 **650円**
(税込702円)



山地酪農牛乳の原乳をいただいた後の、斎藤牧場の経産牛です。肉質は硬めですが、自然に近い状態で健康に育ったため、肉そのものの旨味が味わえます。

9294 高生連 **冷蔵**
斎藤牛ブロック 400g
冷蔵で1年 **1280円**
(税込1382円)



ロース、リブロース、サーロイン、ウチモモ、ソトモモ、ヒレなどのブロック肉です。部位のご指定はできません。

108 興農ファーム **冷蔵**
興農ビーフコロック 160g(80g×2)
冷蔵で180日 **450円**
(税込486円)



興農牛のミンチと北海道産有機または農業不使用栽培のじゃがいもで、ふっくらとおいしく、優しい味わいのコロックを作りました。<原材料>じゃがいも(北海道産、有機または農業不使用栽培)、興農牛、玉ねぎ(北海道産、有機または農業不使用栽培)、興農豚ラード、三温糖、塩、白胡椒、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、バターなごみ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)

9300 興農ファーム **冷蔵**
興農メンチカツ 200g(100g×2)
冷蔵で180日 **680円**
(税込734円)



肉本来の旨味が味わえる興農牛ミンチと興農豚ミンチ、甘味たっぷりの北海道産の玉ねぎで作った、食べ応えのあるメンチカツです。<原材料>興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(有機または農業不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、興農豚ラード、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、バターなごみ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)

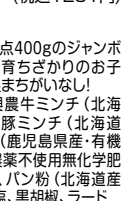
109 興農ファーム **冷蔵**
興農手作り生ジャンボハンバーグ 400g
冷蔵で180日 **1158円**
(税込1251円)



ボリューム満点400gのジャンボハンバーグ。育ちざかりのお子さまも大満足間違いがない!<原材料>興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(鹿児島県産・有機栽培または農業不使用無化学肥料栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、黒胡椒、ラード

9317 興農ファーム **冷蔵**
興農手作り生ハンバーグ 100g×2個
冷蔵で180日 **655円⇒635円**(税込707円⇒686円)

144 興農ファーム **冷蔵**
興農手作りミニハンバーグ 35g×5個
冷蔵で180日 **685円**(税込740円)



興農牛ミンチと興農豚ミンチの合い挽きと、北海道産の有機または農業不使用栽培の玉ねぎで作った、ふっくらとジューシーなハンバーグです。<原材料>興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(北海道産、有機または農業不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、ラード

9324 興農ファーム **冷蔵**
バジルポークウインナー 150g
冷蔵で180日 **620円**
(税込670円)



新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることににより、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。<原材料>興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、バジル、香辛料

110 興農ファーム **冷蔵**
粗挽きポークウインナー 150g
冷蔵で180日 **620円⇒602円**(税込670円⇒650円)



新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることににより、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。<原材料>興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料

9331 興農ファーム **冷蔵**
行者にんにく入りポークウインナー 150g
冷蔵で180日 **620円**
(税込670円)



新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることににより、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。<原材料>興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、行者ニンニク、香辛料

111 興農ファーム **冷蔵**
無塩漬ベーコンスライス 150g
冷蔵で180日 **830円**
(税込896円)



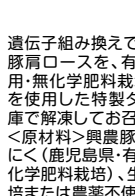
新鮮なバラ肉を自然海塩、砂糖(和三盆)、香辛料を肉に直接漬け込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けしました。フライパンなどで焼くとカリッとした食感に焼きあがります。<原材料>興農豚(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料

9348 興農ファーム **冷蔵**
無塩漬ロースハムスライス 150g
冷蔵で180日 **950円**
(税込1026円)



新鮮なロース肉を自然海塩、砂糖(和三盆)、香辛料を肉に直接漬け込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けしました。発色剤、結着剤、保存料等の添加物を全く使用していませんので、肉本来の旨味と食感をお楽しみ頂けます。<原材料>興農豚(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料

9355 興農ファーム **冷蔵**
興農豚チャーシュー 200g
冷蔵で180日 **1240円**
(税込1339円)



遺伝子組み換えでない国産飼料で育った興農豚肩ロースを、有機栽培もしくは、農業不使用・無化学肥料栽培の長ねぎ、生姜、にんにくを使用した特製ダレに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してお召し上がり下さい。<原材料>興農豚肉、醤油、砂糖、塩、酒、にんにく(鹿児島県・有機栽培または農業不使用無化学肥料栽培)、生姜、長ネギ(宮崎県・有機栽培または農業不使用無化学肥料栽培)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります



みつば放牧牧草牛を100%使用したハンバーグ。良質な部位をひき肉にし、卵や小麦粉などのつなぎを一切使用していません。噛むごとに肉本来の食感と味わいが伝わります。

お得な
2個セットです

9362 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 100%ハンバーグ 150g **650円**
(税込702円)
冷凍で1ヶ月
＜原材料＞牛肉、香辛料

112 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛100%ハンバーグ2個セット 150g×2個 **1198円**
(税込1294円)
冷凍で1ヶ月



あか牛の旨味の強い部位をほろほろになるまで煮込みました。あか牛の肉味とつゆの優しい甘みがマッチしています。牛丼だけでなく肉じゃがにも。湯煎でもレンジ加熱でもOKです。



お得な2個セットです

9386 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身牛(あか牛) 牛丼の具 150g **739円**
(税込798円)
冷凍で3ヶ月
＜原材料＞牛肉(熊本県)、酒、醤油、みりん、砂糖、にんにく、生姜、鰹出汁

114 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身牛(あか牛) 牛丼の具 2食セット 150g×2パック 冷凍で3ヶ月 **1380円**
(税込1490円)



9379 GOOD GOOD MEAT 冷凍
あか牛合い挽きハンバーグ (阿蘇牧草和牛×北海道放牧豚) 150g **750円**
(税込810円)
冷凍で1ヶ月

阿蘇赤身牛と北海道放牧豚の合い挽きハンバーグ。タネに塩麹を加えることで、ふんわりとした食感・お肉のうま味を更に引き出しています。
＜原材料＞牛肉(熊本県)、豚肉(北海道)、有機玉ねぎ(兵庫県)、塩、こしょう、塩麹、チーズ(生乳、食塩)、ケチャップ(トマト、砂糖、醸造酢、食塩、にんにく、香辛料)

113 GOOD GOOD MEAT 冷凍
あか牛合い挽きハンバーグ2個セット 150g×2個 冷凍で1ヶ月 **1390円**
(税込1501円)

お得な
2個セットです

「阿蘇赤身牛」あか牛のボロネーゼソース。ごろっとあか牛のミンチが入っており、1袋でボリューム満点です。湯煎またはレンジ加熱でのかんたん調理。



9393 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身牛(あか牛) ボロネーゼソース 200g **798円**
(税込862円)
冷凍で3ヶ月
＜原材料＞牛肉(熊本県)、トマト、玉ねぎ、塩麹、塩、胡椒、砂糖、トマトケチャップ、ローリエ、にんにく

お得な
2個セットです

115 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身牛(あか牛) ボロネーゼソース 2食セット 200g×2パック 冷凍で3ヶ月 **1480円**
(税込1598円)

9409 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 カイノミ焼肉用 200g **1980円**
(税込2138円)
冷凍で3ヶ月



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

9416 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 カイノミステーキ 200g **2080円⇒1980円**
(税込2246円⇒2138円)
冷凍で3ヶ月



人気急上昇中の希少部位ステーキ肉。フィレとハラミの良いとこどりをした部位です。ジュシーで肉味の濃い味わいです。

9423 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 肩ロース切落とし 200g **1680円**
(税込1814円)
冷凍で2ヶ月



放牧牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しゃぶしゃぶ等々にオススメです。

9430 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミ焼肉用 200g **1850円**
(税込1998円)
冷凍で1ヶ月



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

9447 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 ハラミステーキ 200g **1950円⇒1850円**
(税込2106円⇒1998円)
冷凍で2ヶ月



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

9454 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 タン焼肉用 150g **3000円**
(税込3240円)
冷凍で1ヶ月



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

9461 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 タンステーキ 150g **3200円**
(税込3456円)
冷凍で2ヶ月



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

9478 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 フィレステーキ 150g **2980円**
(税込3218円)
冷凍で2ヶ月



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

9485 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 フィレサイコロステーキ 200g **2580円**
(税込2786円)
冷凍で2ヶ月



みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位を焼きやすいサイコロステーキで。とっても柔らかく、ジュシーでリッチな味わい。

9492 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 サーロインステーキ 200g **2950円⇒2850円**
(税込3186円⇒3078円)
冷凍で2ヶ月



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

9508 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 Tボーンステーキ 800g **12000円⇒11000円**
(税込12960円⇒11880円)
冷凍で2ヶ月



Tボーンステーキとは骨付きの「フィレ」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。フィレとサーロインを繋ぐ骨がT字形をしている事からこの名が付けられました。

9515 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 トマホーク(骨付きリブロース) 800g **9000円**
(税込9720円)
冷凍で2ヶ月



トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。濃厚でジュシーな厚切り赤身肉です。オーブン、BBQグリル、スキレット等でじっくり焼いてお召し上がりください。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります

116 シガボートリー **冷凍**
4種の野菜入り
つくねボール 250g
480円
(税込518円)
冷凍で365日



4種の野菜(玉ねぎ、人参、ごぼう、青ネギ)を定番のつくねに入れました。お鍋や餃子に。
＜原材料＞鶏肉、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液(醤油、砂糖、味噌、たまり醤油)、人参、馬鈴薯でん粉、青ネギ、ごぼう、白だし(小麦、鰹節、食塩、本味噌、砂糖、焼酎、椎茸、昆布)、砂糖、食塩、白胡椒

9522 シガボートリー **冷凍**
いろいろ使える
チキンパティ 80g×3枚
525円
(税込567円)
冷凍で60日



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

117 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
525円
(税込567円)
冷凍で60日



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)

9539 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
525円
(税込567円)
冷凍で60日



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)

118 シガボートリー **冷凍**
塩麴入り
鶏唐揚げ用漬け込み 270g(固形量240g)
550円
(税込594円)
冷凍で60日



鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットし、自家製の塩麴・唐揚げ用の漬け込み液を入れました。解凍後、片栗粉をまぶして揚げるだけです。
＜原材料＞鶏むね肉、塩麴(米麹、塩)、清酒、魚醤、醤油、食塩、ガーリック、オニオン、生姜、胡椒、パプリカ

119 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚餃子 10個(180g)
冷凍で180日
509円
(税込550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

9546 千葉産直サービス **冷凍**
ふっくらチキンバーグ 2個(160g)
冷凍で180日
417円
(税込450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)、鶏脂(青森県産)、食塩、こしょう

120 千葉産直サービス **冷凍**
鶏もつのだん煮 120g
冷凍で180日
498円
(税込538円)

くせないエコカざ鶏レバーを喜界島産粗糖と国産丸大豆醤油、国産生姜でじっくりコトコト煮込みました。鶏レバーに含まれる、鉄分やビタミンAこと美味しく召し上がれます。
＜原材料＞鶏レバー(茨城県・栃木県)、砂糖(喜界島)、しょうゆ(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、昆布エキス、チキンエキス、生姜(国産)

9553 高橋徳治商店 **冷凍**
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷凍で180日
417円
(税込450円)

味噌で漬けたごぼうと、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

121 高橋徳治商店 **冷凍**
おとうふ揚げ 5個(175g)
冷凍で180日
306円
(税込330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(岩手県産大豆)、米油、馬鈴薯澱粉(北海道産)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス

9560 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ・丸形 5個(185g)
冷凍で180日
417円
(税込450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

122 高橋徳治商店 **冷凍**
ささがきごぼうさつま揚げ 130g
冷凍で180日
417円
(税込450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

9577 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜
五目豆 70g
常温で180日
360円
(税込389円)

地元吉田町の大豆を使用し、大豆本来の旨味が感じられるやさしい味付けです。
＜原材料＞大豆、昆布、こんにゃく、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

123 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜
筑前煮 80g
常温で180日
460円
(税込497円)

鶏肉の旨味が野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。食べ切りサイズで使いやすいです。
＜原材料＞たけのこ水煮、鶏肉、ごぼう、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩

9584 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜
肉じゃが 100g
常温で180日
460円
(税込497円)

地元吉田町のじゃがいもを使用し、しっかり味をしみ込ませホクホクに仕上げました。
＜原材料＞じゃがいも、豚肉、玉ねぎ、人参、こんにゃく、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鰹だし、椎茸だし、食塩、水酸化Ca(こんにゃく凝固剤)

9591 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
298円
(税込322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ポタージュです。豆乳を入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

9607 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
298円
(税込322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ポタージュです。豆乳を入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

9614 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
298円
(税込322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

9621 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ
さつまいも 135g
開封前360日
298円
(税込322円)

有機さつまいも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ポタージュです。
＜原材料＞有機さつまいも(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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります

124 福助製麺所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
 冷凍で3ヶ月 **350円**
 (税込378円)
 ※価格改定

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



9645 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・あわ 80g
 冷蔵で1ヶ月 **420円**
 (税込454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



9652 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・ごま 80g
 冷蔵で1ヶ月 **420円**
 (税込454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



9669 田辺麩店 **冷蔵**
生麩・よもぎ 80g
 冷蔵で1ヶ月 **420円**
 (税込454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



9676 かこしま有機生産組合 **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)



9683 かこしま有機生産組合 **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)、有機じゃがいも(鹿児島県)



9690 かこしま有機生産組合 **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)、有機味噌(静岡県)




9706 かこしま有機生産組合 **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、こしょう、塩)



9713 かこしま有機生産組合 **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)、有機こぼろ(鹿児島県)、しらす干し(鹿児島県)、ひじき(長崎県)



125 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くち甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。
 <原材料>有機スイートコーン(スペイン産)



9720 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)



126 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こなしています。
 <原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機カボチス(スペイン)



9737 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 **350円**
 (税込378円)

本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いははっきりとおかひいたれます。
 <原材料>有機じゃがいも(ベルギー)、有機むらびろ(ベルギー)、有機ドラッグ(ベルギー)



127 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)



9744 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 **400円**
 (税込432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)



128 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 **570円**
 (税込616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)



9751 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツラズベリー 150g
 冷凍で24ヶ月 **600円**
 (税込648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)



129 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 **630円**
 (税込680円)

色鮮やかで香りや甘みの強いベリー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)



9768 森田鯉節 **常温**
ふりかけの名人 鯉味 25g
 製造日を含め365日 **450円**
 (税込486円)

熟成鯉本枯節に高知県産宗田節、国産のりをブレンドしました。上質な香りにコクと旨みがベストマッチ。
 <原材料>かつおのかれふし、そうだお、かつおのふし、乾のり



9775 森田鯉節 **常温**
鯉本枯節パック 3g×8袋
 製造日を含め365日 **485円**
 (税込523円)

鯉原料にカビ付工程を急に仕上げました。これにより鯉本枯節独特の風味と香りが醸し出されます。
 <原材料>かつおのかれふし



9782 森田鯉節 **常温**
味だし名人(無漂白) 10g×20P
 製造日を含め365日 **700円**
 (税込756円)

国産天然素材にこだわりました。宗田節にかつお、いわし、昆布などをブレンドする事で風味とコクと旨味が程よくマッチしています。
 <原材料>かつおのふし、そうだおのふし、いわしの煮干し、あじの煮干し、さばのふし、昆布



9799 森田鯉節 **常温**
にぼしパック(無漂白) 10g×20P
 製造日を含め365日 **646円**
 (税込698円)

国産天然素材で安心、安全。いわし煮干しにあじ煮干し、昆布などを程よくブレンドし、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。
 <原材料>いわしの煮干し、あじの煮干し、さばの煮干し、昆布、かつおのふし



野菜を入れるだけ!届いたその日から漬けられます。

野菜を入れて冷蔵庫で数時間漬けるだけ!簡単にめか漬けが作れるキットです。容器と説明書が付属しているので、あとは野菜を入れるだけ。届いたその日からヘルシーなめか漬け生活がはじめられます。本商品は使い捨てではなく、手入れやたしめかをする事で何度も繰り返し使用することができます。


- ◎なす(1本) 7~10時間
- ◎きゅうり(1本) 7~10時間
- ◎キャベツ(2枚) 5~7時間
- ◎だいこん(中サイズ) 17~20時間

めか床は季節の野菜を楽しむのに最適です。季節に応じて様々な野菜を漬けてみてください。生で食べられる野菜は基本的に何でもOK!野菜の他、チーズや豆腐などいろいろ楽しめます。



130 金沢大地 **常温 ※開封前常温**
わたしのめか床 タップ付 1kg
 製造日より1年 **1400円**
 (税込1512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めか漬けキット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけで、ヘルシーなめか漬けが食べられます。説明書もついています。
 <原材料>有機米ぬか(国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)




9805 金沢大地 **常温 ※開封前常温**
わたしのめか床 補充用たしめか(炒りめか) 240g
 製造日より1年 **460円**
 (税込497円)

めか床のメンテナンス用に。め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、たしめ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>有機米ぬか(国産)




下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります

9812 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)

動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産干し大根を「特殊製法」で焼いていますので、だしがよく出ます。＜原材料＞昆布(北海道)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖


9829 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・しそひじき 40g
常温で180日 **350円**
(税込378円) ※価格改定

瀬戸内海産のひじきを柔らかくふりかけにしました。爽やかなシソの香りが食欲をそそります。＜原材料＞ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ梅酢漬け

131 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・かつおひじき 40g
常温で180日 **350円**
(税込378円) ※価格改定

瀬戸内海産のひじきを柔らかくふりかけにして、国産鰹節をおかかしてフンドシしました。＜原材料＞ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、かつお節、みりん、醤油、かつお節エキス、昆布粉末、赤しそ

9836 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・ちりめんひじき 40g
常温で180日 **350円**
(税込378円) ※価格改定

瀬戸内海産のひじきとちりめんを柔らかくふりかけにしました。シソの香りが爽やかです。＜原材料＞ひじき(瀬戸内海産)、ちりめん、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ

132 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180日 **350円**
(税込378円) ※価格改定

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)、てんさい糖、梅肉、食塩、みりん、赤しそ(国産)、昆布粉末、かつお節エキス

9843 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・生姜ひじき 40g
常温で180日 **350円**
(税込378円) ※価格改定


ひじきの甘みの中に生姜の辛味がピリッとアクセントに。食欲のない夏にぴったり。＜原材料＞ひじき(瀬戸内海産)、高菜(熊本県産)、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ(国産)

9850 純正食品マルシマ 常温
ソフトふりかけ・しそわかめ 40g
常温で180日 **284円**
(税込307円)

磯の香り豊かなわかめに、特有の風味がさわやかな赤しそを合わせた、ソフトな食感のふりかけ。＜原材料＞わかめ(徳島県産)、てんさい糖、食塩、赤しそ(国産)

133 純正食品マルシマ 常温
ソフトふりかけ・ちりめんわかめ 40g
常温で180日 **284円**
(税込307円)

しそわかめに、カルシウム豊富な広島県音戸のちりめんを加えました。＜原材料＞わかめ(徳島県産)、てんさい糖、しらす、食塩、赤しそ(国産)

9867 純正食品マルシマ 常温
十穀元気 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

9874 純正食品マルシマ 常温
国産生姜粉末 25g
常温で1年 **550円**
(税込595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)

134 吉田ふるさと村 常温
すりおろしにんにく 60g
常温で180日 **500円**
(税込540円)

地元吉田町産のにんにくを使用した、すりおろしにんにくです。焼肉、ラーメン、料理の隠し味にお使いください。＜原材料＞にんにく(島根県産)、米酢、食塩

9881 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・柚子 70g
常温で180日 **340円**
(税込367円)

爽やかな柚子の香りが広がります。蒸し野菜につけるとおいしい! ＜原材料＞もろみ(裸麦、大豆、米、砂糖、食塩)、柚子(島根県産)、砂糖(甜菜)、柚子果汁

135 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・山椒 70g
常温で180日 **340円**
(税込367円)

山椒の香りが広がる甘めの味噌。＜原材料＞もろみ(裸麦、大豆、米、砂糖、食塩)、砂糖、発酵調味料(米、米麹、食塩)、山椒(島根県産、自生)

9898 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・唐辛子 70g
常温で180日 **340円**
(税込367円)

吉田町産の米で麹を作り、吉田町産唐辛子を含ませて熟成。＜原材料＞米麹(島根県産)、コシヒカリ(使用)、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、唐辛子(島根県産)

9904 吉田ふるさと村 常温
おにぎりみそ・生姜 70g
常温で180日 **340円**
(税込367円)


生姜のほのかな辛みが絶妙! ＜原材料＞もろみ(裸麦、大豆、米、砂糖、食塩)、生姜(島根県産)、砂糖、発酵調味料(米、米麹、食塩)

136 吉田ふるさと村 常温
杵つきまるもち 300g
常温で90日 **500円**
(税込540円)

煮くすれしにくい、粘りと腰の強いシンプルなおもち。＜原材料＞もち米(島根県産)

9911 吉田ふるさと村 常温
杵つき玄米もち 240g
常温で90日 **500円**
(税込540円)

適度な塩加減が、玄米の素朴な香りを引き立てます。＜原材料＞もち米(島根県産)、天日塩

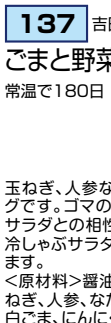
9928 吉田ふるさと村 常温
杵つき蕎麦もち 240g
常温で90日 **500円**
(税込540円)

香ばしい蕎麦の実がアクセント。＜原材料＞もち米(島根県産)、蕎麦の実(国産)

9935 吉田ふるさと村 常温
杵つき五穀もち 240g
常温で90日 **540円**
(税込583円)

あわ、ひえ、きび、黒大豆が入っています。栄養満点ヘルシー。＜原材料＞もち米(島根県産)、もちあわ(国産)、もちきび(国産)、ひえ(国産)、黒大豆(国産)

9942 吉田ふるさと村 常温
おたまはん・関西風 150ml
常温で1年 **320円**
(税込346円)

鰹だしをきかせみりんで少し甘めに仕上げた、卵かけご飯用醤油。卵焼きやおひたしなどにも。＜原材料＞丸大豆醤油、みりん、鰹だし


137 吉田ふるさと村 常温
ごまと野菜ドレッシング 200ml
常温で180日 **480円**
(税込518円)

玉ねぎ、人参などの野菜を使ったドレッシングです。ゴマの風味と野菜の旨み加わり、サラダとの相性はバツグンです。温野菜に、冷しゃぶサラダに、お豆腐サラダによく合います。＜原材料＞醤油(大豆、小麦、食塩)、米酢、玉ねぎ、人参、なたね油、鰹だし、砂糖(甜菜)、白ごま、にんにく、

9959 吉田ふるさと村 常温
雑穀ぜんざい 150g
常温で180日 **300円**
(税込324円)

島根県産の小豆と国産16種の雑穀をじっくり煮込みました。もちり、プチプチの雑穀の食感がお楽しみいただけます。＜原材料＞もち米(島根県産)、砂糖、小豆(島根県産)、もち玄米、はだか麦、胚芽押麦、もち麦、青玄米、もち黒米、もちきび、もち赤米、ハトムギ、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、とうもろこし、食塩

9966 三里塚物産 冷蔵
らっきょう田舎漬 100g
冷蔵で5ヶ月 **500円**
(税込540円) ※今季最終のご案内

農業不使用栽培のらっきょうを、じっくり発酵させました。保存料など一切不使用。＜原材料＞農業不使用栽培らっきょう(千葉県産)、醸造酢、三温糖、天日塩

9973 三里塚物産 常温
しそジュース 210g
冷蔵所で10ヶ月 **435円**
(税込470円) ※今季最終のご案内

しそのポリフェノールやミネラル、酢のクエン酸で疲れ知らずの元気な体に。花粉の季節にも。お好みで薄めてお飲みください。＜原材料＞農業不使用栽培しそ(千葉県産)、粗糖、純米酢

9980 海の精 冷蔵
天日干したくあん 1本
冷蔵で1年 **435円**
(税込470円)

宮崎県産特別栽培の大根と米ぬか、少量の有機とうがらしと、伝統海塩「海の精」だけを原料に昔ながらの製法でじっくり天然発酵させました。＜原材料＞大根(宮崎県産特別栽培)、米ぬか、食塩(海の精)、有機栽培唐辛子(島根県)

138 海の精 冷蔵
しょうが紅梅漬 100g
冷蔵で6ヶ月 **450円**
(税込486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

9997 海の精 冷蔵
福神漬 80g
開封前7ヶ月 **480円**
(税込518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、ごま、干ししいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩

8044 海の精 冷蔵
しば漬 80g
開封前6ヶ月 **498円**
(税込538円)

梅酢のよく効いたさっぱり味です。＜原材料＞有機きゅうり、有機なす、みょうが、有機しょうが、昆布、干し椎茸、梅酢、有機しょうゆ、三河みりん、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります





<p>8051 ケンジョー 減塩トマトケチャップ 常温で2年 380g 480円 (税込518円)</p>  <p>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、食塩相当量を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</p>	<p>8068 ケンジョー 中濃ソース 常温で2年 300ml 490円 (税込529円) ※価格改定</p>  <p>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・鰹だし(愛媛県産)</p>	<p>8075 角谷文治郎商店 有機三州みりん 常温で1年 500ml 1040円 (税込1144円)</p>  <p>有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇な甘みと深い味わいの本みりん。 ＜原材料＞有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)</p>	<p>8082 とっぺんフーズ とっぺん塩 製造日より3年 100g 398円 (税込430円)</p>  <p>長崎県五島列島・上五島で一つ一つ丁寧に作り上げた完全天日干し塩です。上五島の海水を汲み上げ、一切の火力を使わず、太陽と潮風のみで作りました。 ＜原材料＞海水</p>
--	--	---	---

<p>8099 アンナブルナ カレー四重奏/野菜カレー粉 常温で6ヶ月 16g×2袋 400円 (税込432円)</p>  <p>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</p>	<p>139 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 18g×2袋 400円 (税込432円)</p>  <p>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</p>	<p>8105 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 18g×2袋 400円 (税込432円)</p>  <p>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</p>	<p>8112 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 14g×2袋 400円 (税込432円)</p>  <p>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</p>
--	--	--	---

<p>140 ヤムヤム 王国のグリーンカレー 製造より2年 50g 400円 (税込432円)</p>  <p>ペーストタイプなので、簡単に野菜や肉魚介、ココナッツミルクで、15分で本格タイカレーを作ることができます。化学調味料や、化学合成添加物などは完全無添加です。動物性原料不使用で砂糖不使用なので、野菜100%のベジタリアンカレーやマクロビカレーを作ることができます。 ＜原材料＞青唐辛子、ガーリック、レモングラス、食塩、ガランガル、カフェインペッパー、ターメリック</p>	<p>8129 ヤムヤム 王国のナンプラー 製造より2年 200ml 600円 (税込648円)</p>  <p>従来のナンプラーは必ず製造過程で砂糖が入りますが、「王国のナンプラー」は砂糖を一切使っていません。砂糖を使わずに丸みのある香りと濃くを生み出すには、長い時間をかけた熟成発酵が必要で、「王国のナンプラー」は二年の熟成発酵期間から生まれた本物の旨みです。魚臭はほどよく抑えられています。 ＜原材料＞カタクチイワシ、塩</p>	<p>8136 よつ葉乳業 スキムミルク 365日 150g 250円 (税込270円)</p>  <p>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)</p>
--	--	---

<p>141 よつ葉乳業 パンにいいよつ葉バター 冷蔵で180日 100g 274円 (税込295円)</p>  <p>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</p>	<p>8143 よつ葉乳業 パンにいい発酵バター 冷蔵で180日 100g 302円 (税込326円)</p>  <p>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</p>	<p>8150 よつ葉乳業 無塩バター【数量限定】 冷蔵で6ヶ月 150g 340円 (税込367円)</p>  <p>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</p>	<p>8167 よつ葉乳業 カマンベールチーズ 冷蔵で6ヶ月 100g 466円 (税込503円)</p>  <p>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り、クセがなく食べやすいです。 ＜原材料＞生乳、食塩</p>	<p>8174 よつ葉乳業 スライスチェダーチーズ 冷蔵で90日 4枚入(100g) 387円 (税込417円)</p>  <p>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。ボリュー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</p>
---	---	--	--	--

<p>142 桜井食品 お米を使った天ぷら粉 常温で12ヶ月 200g 320円 (税込346円)</p>  <p>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)、有機チクピー豆粉末(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)</p>	<p>8181 桜井食品 お米を使ったお好み焼粉 常温で12ヶ月 200g 365円 (税込394円)</p>  <p>米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用です。お好みで卵を加えて下さい。 ＜原材料＞米粉(岐阜県産)、有機チクピー豆粉末(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)</p>	<p>8198 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 250g 470円 (税込508円)</p>  <p>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)</p>	<p>143 アムリターラ アムリターラ 玄米麺 常温 100g 450円 (税込486円)</p>   <p>農業や肥料を使わずに栽培した自然栽培玄米の美味しさを引き出すために、製法と原料、配合率のこだわり、今までにない食感や味わいを目指して開発したグルテンフリー麺です。和洋中を問わず、温湯でも冷湯でも美味しくいただけます。 ＜原材料＞自然栽培玄米(九州産)、自然栽培馬鈴薯澱粉(北海道産)、自然栽培はとむぎ全粒粉(石川県)、菊芋抽出物(菊芋:農薬・化学肥料不使用栽培)、コンニャクイモ抽出物、食塩</p>
--	---	---	--

<p>8204 アムリターラ 自然栽培玄米・十一雑穀 美養ごはん 製造日より1年 160g 340円 (税込367円)</p>  <p>九州産の自然栽培玄米とあわ・きび・ひえ・押し麦・丸麦・はと麦・たかきび・緑米・赤米・もち玄米の十穀と、北米のネイティブアメリカンが収穫した野生の草の実「ワイルドライス」をブレンドした十一種の雑穀を、自然結晶塩をブレンドしたアムリターラソルトで絶妙にうまみを引き出しながらももちりと炊き上げ、レトルトにパックしました。 ＜原材料＞うるち米、緑米、赤米、もち玄米、押麦、丸麦、マコモの実、ひえ、もちあわ、もちきび、たかきび、はと麦、食塩</p>	<p>8211 アムリターラ 自然栽培米 十一雑穀 美養粥 常温で1年 200g 270円 (税込292円)</p>  <p>九州産の自然栽培7分搗き米とあわ・きび・ひえ・押し麦・丸麦・はと麦・たかきび・緑米・赤米・もち玄米の十穀と、北米で収穫された野生の草の実「ワイルドライス」をブレンドした十一種の雑穀を、自然結晶塩ブレンドのアムリターラソルトでうまみを引き出しながらどろっと炊き上げました。 ＜原材料＞うるち米、緑米、赤米、もち玄米、押麦、丸麦、マコモの実、ひえ、もちあわ、もちきび、たかきび、はと麦、食塩</p>	<p>8228 桜井食品 オーガニックココア・無糖 常温で1年 120g 630円 (税込680円)</p>   <p>安心して飲みいただける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)</p>
--	---	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります

大阪府富田林のコーヒーロースター

アンナプルナ



8303 アンナプルナ 常温
無漂白 40枚(2～4人用)
コーヒーフィルター **170円**
冷蔵で1年 (税込187円)



8266 アンナプルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/豆 200g
冷蔵で1年 **940円**
(税込1015円)



146 アンナプルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/粉 200g
冷蔵で1年 **940円**
(税込1015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)

8235 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/豆 200g
冷蔵で1年 **739円**
(税込798円)

8242 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/粉 200g
冷蔵で1年 **739円**
(税込798円)

ペルーとコロンビアのブレンドで、甘くてフルーティーかつ深みのある重層的な香りが楽しめます。＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー産、コロンビア産)



8259 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/豆 200g
冷蔵で1年 **750円**
(税込810円)

145 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/粉 200g
冷蔵で1年 **750円**
(税込810円)

ペルーとエルサルバドルのブレンドです。苦み、コクともに重厚感があります。クリームを入れてヨーロピアンスタイルにも。＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー産、エルサルバドル産)



8297 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー豆 200g
冷蔵で1年 **924円**
(税込998円)

149 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年 **924円**
(税込998円)

驚くほど香り高く、ほんのりうす甘くて後口のよいまろやかな味わい。＜原材料＞有機コーヒー豆(ブラジル産)



8273 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー豆 200g
冷蔵で1年 **924円**
(税込998円)

147 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年 **924円**
(税込998円)

やわらかく芳醇な香りとコク、すっきりとした苦味のコーヒー。＜原材料＞有機コーヒー豆(コロンビア産)



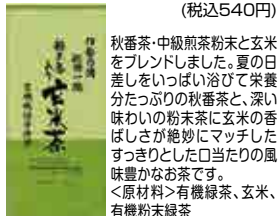
8280 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー豆 200g
冷蔵で1年 **836円**
(税込903円)

148 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年 **836円**
(税込903円)

豊かな香りとコクがあり、後味はすっきり。＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー産)



8310 セーフティファーム88 常温
粉末茶入り玄米茶 200g
300日 **500円**
(税込540円)



秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日晒しをいっぱい溶びて米糎分たつぷりの秋番茶と、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

150 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 **537円**
(税込580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

8327 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 **528円**
(税込570円)



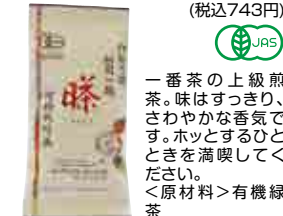
柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとゴクゴク飲める味に仕上げました。便利なティバッグタイプです。＜原材料＞有機緑茶、有機米

8334 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g
300日 **1080円**
(税込1166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

8341 セーフティファーム88 常温
ひととき 100g
300日 **688円**
(税込743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

151 セーフティファーム88 常温
かりがね 100g
300日 **688円**
(税込743円)



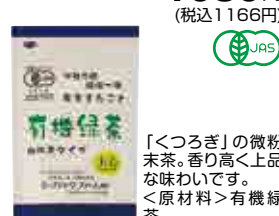
一番茶の茎の部分を選別し仕上げたお茶です。若々しい爽やかな風味が特徴でサッパリした喉ごしが楽しめます。＜原材料＞有機緑茶

8358 セーフティファーム88 常温
特上青柳茶 200g
300日 **550円**
(税込594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としていて後味もすっきりしています。＜原材料＞有機緑茶

152 セーフティファーム88 常温
玉心 50g
300日 **1080円**
(税込1166円)



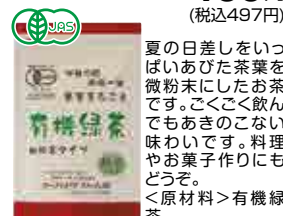
「くつろぎ」の微粉末茶。香り高く上品な味わいです。＜原材料＞有機緑茶

8365 セーフティファーム88 常温
芳緑 50g
300日 **914円**
(税込987円)



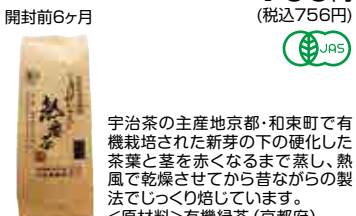
「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にとる事ができます。＜原材料＞有機緑茶

8372 セーフティファーム88 常温
秋水 50g
300日 **460円**
(税込497円)



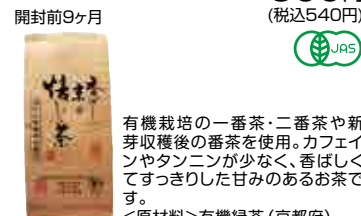
夏の日晒しをいっぱいあびた茶葉を微粉末にしたお茶です。ごくごく飲んでもあきのこない味わいです。料理やお菓子作りにもどうぞ。＜原材料＞有機緑茶

8389 中井製茶場 常温
有機栽培三年ねかせた熟番茶 200g
開封前6ヶ月 **700円**
(税込756円)



宇治茶の主産地京都・和束町で有機栽培された新芽の下硬化した茶葉と茎を赤くなるまで蒸し、熱風で乾燥させてから昔ながらの製法でじっくり焙じています。＜原材料＞有機緑茶(京都府)

8396 中井製茶場 常温
有機栽培香ばしい京の焙じ茶 120g
開封前9ヶ月 **500円**
(税込540円)



有機栽培の一番茶・二番茶や新芽収穫後の番茶を使用。カフェインやタンニンが少なく、香ばしくてすっきりした甘みのあるお茶です。＜原材料＞有機緑茶(京都府)

153 中井製茶場 常温
和三盆ティー(グリーンティ) 100g
常温で1年 **800円**
(税込864円)



京都府産有機宇治抹茶と徳島県産の阿波和三盆を使用しました。お手前にも使える程の高級抹茶と和三盆糖のグリーンティーは、上品でまろやかな甘みの中に程よい渋みとコクが楽しめる逸品です。＜原材料＞有機緑茶(京都府)、和三盆(徳島県)

8402 中井製茶場 常温
有機栽培宇治抹茶 30g
常温で6ヶ月 **1000円**
(税込1080円)



有機栽培の特性で自然の香気いっぱいの昔ながらの風味です。抹茶は茶葉をそのまま飲むという点から有機抹茶は安心です。＜原材料＞有機抹茶



私たちは化粧品「全成分」に誇りを持っています。化粧品の役割は「肌本来の美しさを引き出すこと」だと考え、肌に本当に必要なものだけをお届けする国産オーガニックブランドです。

アムリタラの化粧品 4つのこだわり

- ①合成界面活性剤は、石油・植物などの由来を問わず用いません。
- ②合成防腐剤は使用せず、植物がもつ自然な防腐性やエアレス容器などを活用します。
- ③合成ポリマー、シリコンオイル類は用いません。
- ④キャリアーオーバー成分（表示義務のない原料に含まれる微量成分）も全成分に表示します。

解き放たれ、美しさ輝く

ブランド史上最も贅沢で、濃密な潤いとハリを与えるクリーム

ブランド史上最多となる25種類の植物成分を贅沢に配合。濃密な潤いとハリを与えるクリームです。乾燥による小ジワを目立たなくする効果を確証しています。*効能評価試験済

エイジソリューションクリーム

8419 30g 9,900円(税込10,890円)

使用方法:化粧水、美容液で整えたあと、2～3プッシュを顔・首・デコルテにご使用ください。

<全成分>シラカバ樹液、水、プロパンジオール、シア脂、パルミチン酸、グリセリン、ホホバ種子油、マカデミア種子油、ステアリン酸、エタノール、パオパバ種子油、ヒポファエラムノイデス果実油、クロヨナ種子油、ニガヨモギエキス、ドクダミエキス、マグワ葉エキス、カキ葉エキス、ビワ葉エキス、クロモジ葉/枝水、プロポリスエキス、ローマカミツレ花エキス、ローズマリーエキス、ヤマザクラ花エキス、チャ葉エキス、イチヨウ葉エキス、クマザサ葉エキス、セイヨウサンザシ果実エキス、アロエベラ液汁、シロキクラゲ多糖体、セラミドNP、ヒアルロン酸Na、ミツロウ、グレープフルーツ種子エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、レシチン、水酸化K、キサンタンガム、ニオイテンジクアオイ油、アトラスシーダー樹皮油、ラベンダー油、ニューウコウジュ油、トコフェロール、*ヒマワリ種子油 *トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分



ホワイトバーチモイストウォーター

8426 セット 4,400円(税込4,840円)
(レフィル120mLと空ボトルのセット)

8433 レフィル120mL 3,600円(税込3,960円)

8440 トライアルサイズ 15mL 810円(税込891円)

保湿成分として白樺樹液を配合した化粧水です

とろみのあるテクスチャーで、乾いた肌に潤いを与えます。精油を使用しておりませんので、敏感肌の方も心地よくご使用いただけます。

シラカバ樹液、グリセリン、ベタイン、ヒアルロン酸Na、レウコノストック/ダイコン根発酵液、グレープフルーツ種子エキス、*水
*エキスの抽出に使用されたごく微量のキャリアーオーバー成分



ラインリリースモイストアップアイクリーム

8457 20g 6,900円(税込7,590円)

大切な目元をケアするアイクリーム

乾燥しやすい目元に瑞々しいうるおいとハリを与え、乾燥による小ジワを目立たなくさせます。

*効能評価試験済

使用方法:1プッシュを両目周りにお使いください。

<全成分>水、シア脂、プロパンジオール、グリセリン、パルミチン酸、ホホバ種子油、マカデミア種子油、エタノール、ステアリン酸、レシチン、キサンタンガム、ヒポファエラムノイデス果実油、アロエベラ液汁、ジャニアルベンスエキス、オクラ種子エキス、キイチゴエキス、エーデルワイス花/葉エキス、ヤグルマギク花エキス、オープンチアフィクスインジカ種子油、カロットエキス、ツボクサエキス、ゲットウ葉エキス、スクワラン、シロキクラゲ多糖体、トコトリエノール、トコフェロール、パーム油、セラミドNP、パニコラ果実エキス、グレープフルーツ種子エキス、ヒノキチオール、水酸化K、水酸化Na、*ダイズ油 *トコフェロール(天然ビタミンE)に微量に含まれる成分

アロマティッククレンジングクリームラベンダー

8464 150g 4,400円(税込4,840円)

8471 トライアルサイズ 30g 1,200円(税込1,320円)

クレンジングを変えると、肌が潤う ※保湿成分による

「合成界面活性剤」不使用。ラベンダーが香るクレンジング。モチモチの肌に洗い上がる、クリームタイプのメイク落とし。

<全成分>水、オリーブ油、プロパンジオール、ステアリン酸、グリセリン、ホホバ種子油、セタノール、シア脂、エタノール、リゾレシチン、水酸化K、サリックスニグラ樹皮エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、ローズマリーエキス、トコフェロール、ラベンダー油、グレープフルーツ種子エキス、*ダイズ油 *トコフェロール(ビタミンE)に微量に含まれる成分



ライス&グレープ グロウイングウォーター

8488 レフィル 120mL 4,200円(税込4,620円)

【※専用ボトルとセットでご使用ください】

8495 専用ボトル 950円(税込1,045円)

8501 トライアルサイズ 15mL 850円(税込935円)

すみずみまで浸透し、潤いを届ける化粧水

日本山ぶどうの樹液に含まれる美容成分を生かすために非加熱で配合。さらにミネラルやアミノ酸を含む「フルボ酸」、肌のキメを整える「乳酸菌」も配合しました。乾燥でくすんだ肌に潤いを与えます。



<全成分>水、ヤマブドウ樹液、グリセリン、ベタイン、アスベルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、乳酸桿菌、カミツレ花エキス、ゲットウ葉エキス、チャ葉エキス、腐植土抽出物、グレープフルーツ種子エキス、ヒメコウジ葉エキス、マルトデキストリン、エタノール、クエン酸

ライス&グレープ イノセントセラム

8518 30mL 6,800円(税込7,480円)

8525 トライアルサイズ 3mL 780円(税込858円)

肌を健やかに保ち、清らかな印象を与える美容液

ポリフェノールを含む「ラジアータ松樹皮エキス」や、ヨクイニンの名で知られている「ハトムギ種子エキス」など20種類の植物エキスを配合。潤いを与えて肌荒れを防ぎ、健やかに保ちます。

<全成分>水、ヤマブドウ樹液、グリセリン、エタノール、腐植土抽出物、アスベルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、乳酸桿菌、ワカメエキス、カミツレ花エキス、アリステリアチレンシス果実エキス、カニナバラ果実エキス、シロキクラゲ多糖体、セイヨウサンザシ果実エキス、セイヨウニワトコ花エキス、セラミドNP、チャ葉エキス、トウキンセンカ花エキス、ハトムギ種子エキス、ヒアルロン酸Na、ビサボロール、ビルベリー葉エキス、ローズマリーエキス、ヘマトコッカスブルビリス油、ラジアータマツ樹皮エキス、サリックスニグラ樹皮エキス、グレープフルーツ種子エキス、ラベンダー花エキス、マルトデキストリン、ナツミカン果皮油、ユズ果皮油、ラベンダー油、ローマカミツレ花油



ライス&グレープ ラディエンスクリーム

8532 30g 5,500円(税込6,050円)

8549 トライアルサイズ 5g 1,020円(税込1,122円)

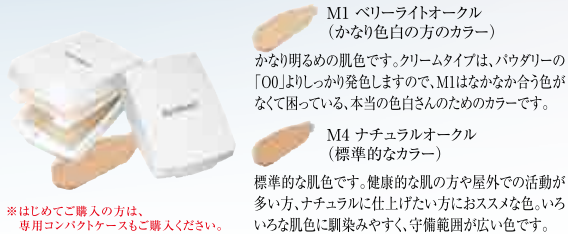
くすみ肌に潤いを与えるオレンジ色のクリーム

美肌へ導く美容成分であるカロテノイドを含む「プアメラ果実オイル」や「アスタキサンチン」を配合。カロテノイドの影響でオレンジ色に染まったクリームです。瑞々しい潤いで肌を守り、輝きを与えます。

<全成分>水、グリセリン、シア脂、ヤマブドウ樹液、ホホバ種子油、パルミチン酸、エタノール、クロヨナ種子油、ステアリン酸、スクワラン、クランベアピシニカ種子油、アスベルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、ベタイン、乳酸桿菌、ビサボロール、レシチン、セラミドNP、ヘマトコッカスブルビリス油、ラジアータマツ樹皮エキス、ヒアルロン酸Na、アロエベラ液汁、オリーブ葉エキス、パンダヌスノイデス果実油、トコフェロール、トコトリエノール、チャ葉エキス、ラベンダー花エキス、ローズマリーエキス、カミツレ花エキス、ヒマワリ種子油、ローズマリー葉エキス、サリックスニグラ樹皮エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、グレープフルーツ種子エキス、β-カロテン、キサンタンガム、水酸化K、マルトデキストリン、パーム油、ナツミカン果皮油、ユズ果皮油、ラベンダー油、ローマカミツレ花油



下記商品はスポット予約品です。お届け日は5/3～5/6になります。



アメージングオーガニックファンデーション クリーミーモイスタチャー SPF50+ PA++++

- ※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください。
- | | | |
|------|---------------|------------------|
| 8556 | M1 ベリーライトオークル | 4,600円(税込5,060円) |
| 8563 | M4 ナチュラルオークル | 4,600円(税込5,060円) |
| 8570 | 専用ケース | 1,100円(税込1,210円) |

自然なツヤと瑞々しさが持続するクリーミーファンデーション
アメージングオーガニックファンデーションのクリームタイプ。肌への優しさはそのままに、ココナッツオイル、ホホバオイル、オリーブスクワランといった美容オイルを贅沢に配合し、クリーミーな潤いをプラス。

<全成分>ホホバ種子油、酸化亜鉛、シリカ、キャンデリラロウ、ミツロウ、スクワラン、ヤシ油、アロエベラ葉エキス、トコトリエノール、トコフェロール、パーム油、※ダイズ油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、ステアリン酸、(+/-)ステアリン酸Mg、マイカ、酸化チタン、酸化鉄 ※トコフェロールに微量に含まれる成分

アメージングオーガニックファンデーション SPF13+PA+/SPF10 PA+(O3ノンチタンライトのみ)

- | | | |
|------|---------------|------------------|
| 8587 | O0 ベリーライトオークル | 4,000円(税込4,400円) |
| 8594 | O1 ライトオークル | 4,000円(税込4,400円) |
| 8600 | P0 ベリーライトピンク | 4,000円(税込4,400円) |
| 8617 | O3 ノンチタンライト | 4,000円(税込4,400円) |
| 8624 | 専用ケース | 1,000円(税込1,100円) |

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください。

素肌感を生かしたセミマット肌へ仕上げる

ふわっと軽い使い心地で、自然に肌を美しくカバーするパウダリーファンデーションです。オーガニックのホホバオイルやアロエベラ葉エキスが肌の乾燥を防ぎ、サングロパウダーが余分な皮脂を吸収。ただメイクオフもとっても楽。透明感と保湿度、カバー力を兼ね備えています。

<全成分>O0/O1/P0>マイカ、シリカ、酸化亜鉛、ホホバ種子油、ステアリン酸Mg、アロエベラ葉エキス、サンゴ末、ヤシ油、ステアリン酸、トコフェロール、ダイズ油、酸化鉄、酸化チタン

<全成分>O3>マイカ、シリカ、酸化亜鉛、ホホバ種子油、ステアリン酸Mg、アロエベラ葉エキス、サンゴ末、ヤシ油、ステアリン酸、トコフェロール、ダイズ油、酸化鉄



- O0 ベリーライトオークル
かなり明るめの肌色です。色白の方や、明るめ標準肌の方、長時間自然に明るく見せたい方にもオススメです。
- O1 ライトオークル
明るめの標準的な肌色です。少し肌色が白めのお客様や、よりナチュラルに仕上げたい色白の方にもオススメです。
- P0 ベリーライトピンク
かなり明るめのピンクベージュです。色白で少しピンク寄りの肌の方にもオススメです。オークル系肌の方でも女性らしい自然に上質したふんわり肌を演出してくれます。
- O3 ノンチタンライト
O1と同じくらい明るめの肌色です。一番白い色を出す酸化チタン不使用なのでO1よりは白さが出ません。明るめの標準的な肌色よりナチュラルで軽、使用感がお好みの方にもオススメです。

スキンドレスパウダー

8631 10g 3,200円(税込3,520円)

※はじめてご購入の方は、専用コンパクトケースもご購入ください

シルクコットンツリーのパウダーがキメの整った肌に仕上げます。天然クレイが皮脂テカリを抑え、ヌーディーでクリアな印象に。

<全成分>マイカ、カオリン、ホホバ種子油、セルロース、アロエベラ葉エキス、ヤシ油、ステアリン酸Mg、トコフェロール、ダイズ油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、酸化鉄、シリカ

8648 プレストパウダー専用コンパクトケース (ブラシ付き) 1,200円(税込1,320円)

スキンドレスパウダー、オールライトサンスクリーンパウダー共用のケースです。ムラなく付けられる ミニパウダーブラシ内蔵。

ダマスクローズチーク<クリーミー>

8655 CC1 ブルームピンク 3g 3,300円(税込3,630円)

8662 CC2 リビングコーラル 3g 3,300円(税込3,630円)

農薬不使用・国産のダマスクローズを使用
サステイナブルなビューティーチーク

[CC1 ブルームピンク]
かわいく上品なライトピンク。愛らしい印象に仕上がります。

[CC2 リビングコーラル]
自然な発色で使いやすい血色カラー。重ねづけると華やかな印象にも。

<全成分>ホホバ種子油、ツバキ種子油、スクワラン、シリカ、キャンデリラロウ、ミツロウ、酸化亜鉛、ヤシ油、アルガニアスピナ核油、ダマスクバラ花エキス、アロエベラ葉エキス、トコトリエノール、トコフェロール、※1ヒマワリ種子油、※2パーム油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、ステアリン酸、ステアリン酸Mg、マイカ、酸化チタン、酸化鉄 ※1トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分 ※2トコトリエノール(天然ビタミンE)に含まれる成分

今号、お休みのお知らせ

ローズアミュレットルージュ

入荷都合により、今回お休みさせていただきます。

ご迷惑をおかけいたしますが、よろしくお願いいたします。

フルーツエナジーリップクリーム

8679 アマナツ 1,300円(税込1,430円)

8686 プルーン 1,300円(税込1,430円)

プルーン、アプリコット、ラズベリーなどのオーガニックフルーツオイルを使用したリップクリームが出来ました。乾燥して荒れやすい方におすすめ。

<フルーツエナジーリップクリーム アマナツ>全成分>アヌス核油、ミツロウ、シア脂、ヒマシ油、ホホバ種子油、ナツミカン果皮油、ヨーロップキイチゴ種子油、クロヨナ種子油、ヘマトコッカスフルビリス油、ラベンダー油、トコトリエノール、トコフェロール、※パーム油 ※トコトリエノール、トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分

<フルーツエナジーリップクリーム プルーン>全成分>プルーン種子油、ミツロウ、シア脂、スクワラン、ホホバ種子油、ヨーロップキイチゴ種子油、クロヨナ種子油、ムラサキ根エキス、トコトリエノール、トコフェロール、※パーム油 ※トコトリエノール、トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分

ベジガーデンリアル ソープシャンプー ラベンダー&ゼラニウム 250mL

8693 3,000円(税込3,300円)

頭皮は顔の皮膚と地続き。スキンケア発想で作った頭皮と髪に優しいシャンプーです。まるでシリコンオイルのように髪につややかな膜を作るオーガニックブロッコリーオイル、そして昔から髪のケアに利用されてきた椿油を配合することで、理想のサラツヤ髪を作ります。

<全成分>水、グリセリン、アボカド油、ラウリン酸、水酸化K、ツバキ種子油、クエン酸、ブロッコリー種子油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、トコフェロール、ヒマワリ種子油※
※トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分

ベジガーデンモイスト コンディショナー オレンジ&ラベンダー 250mL

8709 3,000円(税込3,300円)

ブロッコリー、ダイコンとツバキの種を搾った野菜オイルとアボカドオイルが、髪のパサつきを抑えてうるおいを与えます。シャンプーのあとに使うコンディショナーですが、トリートメントとしてもお使いになります。トリートメント効果を高めるためには、約5分置いてから洗い流して下さい。

<全成分>水、アロエベラ液汁、セタノール、グリセリン、プロパンジオール、ヒマシ油、キサンタンガム、アボカド油、ツバキ種子油、ブロッコリー種子油、ダイコン種子油、オリーブ果実油、マテチャ葉エキス、レウコノストック/ダイコン根発酵液、サリクスニグラ樹皮エキス、腐植土抽出物、クエン酸、マルトデキストリン※1、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油、ラベンダー油、オレンジ果皮油、ヒマワリ種子油※2、ローズマリー葉エキス※2
※1マテチャ葉エキスに含まれる成分 ※2ダイコン種子油に含まれる微量なキラーオーパー成分

合成界面活性剤不使用、口内環境を整える※1歯みがき トータルバランスオーガニックトゥースペースト

8723 100g 2,000円(税込2,200円)

8730 トライアルサイズ 20g 750円(税込825円)

成分を吟味して、四十万十ノキ水やイオン化アパタイト、乳酸菌を配合。合成発泡剤は不使用で、おだやかな泡立ちです。これ1本※2で虫歯を防ぎ、健康な歯と口内へ導きます。植物が織り成すフォレストミントフレーバー。

<全成分>保湿剤:ヒノキ水、清涼剤:炭酸Ca、保湿剤:グリセリン、粘結剤:キサンタンガム、保湿剤:ベタイン、イヌリン、海水、デキストリン、乳酸菌培養液、乳酸桿菌培養液、ウメ、サビツツトリホリアツツ果実エキス、クマイササ葉エキス、腐食土抽出物、甘味料:キシリトール、清涼剤:ヒドロキシアパタイト、pH調整剤:クエン酸、クエン酸Na、洗浄剤:石ケン素地、香料:セロウハッカ油、バコウシアシロイドラ葉油、チョウジ花油、タイム油、ギョウリュウバイ油、水

※1、口中を清浄にすること
※2、ブラッシングにより虫歯を防いで、歯を白くし、口臭を防ぐこと

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/3～5/6になります



自然の恵みをふんだんに詰め込んだ
オーガニックの水ようかんです。
あんこ屋がお届けする水菓子をご堪能ください♪

154 ムソー 常温
果実で
チューチュー りんご 45ml×5本
6ヶ月 **310円**
(税込335円)

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たものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pk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）

8747 ムソー 常温
果実で
チューチュー ぶどう 45ml×5本
6ヶ月 **310円**
(税込335円)

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たものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pk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）、有機濃縮グレープ濃縮果汁（アメリカ）、有機濃縮レモン果汁（スペイン）、てんさい糖（北海道）

155 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの
有機水ようかん・こし 100g
常温で180日 **160円**
(税込173円)



ツルっとした舌触りの、上品なこし餡の水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

8754 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの
有機水ようかん・小倉 100g
常温で180日 **160円**
(税込173円)



小豆の食感を残した小倉あんの水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩

156 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの
有機水ようかん・抹茶 100g
常温で180日 **160円**
(税込173円)



上品な抹茶の香りが広がる、大人のあじわいの水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、葛、食塩

8761 ムソー 常温
ところてん・カップ入り
三杯酢 200g
常温で2ヶ月 **210円**
(税込227円)



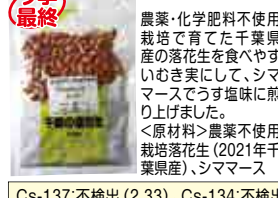
国内産天草を使用したところてんに、さっぱりした三杯酢を添付しました。国内産天草から直接煮出して製造していますので、食感がしなやかでコシがあり、風味もあります。
＜原材料＞天草（静岡県）、醸造酢、タレ：しょうゆ、米酢、発酵調味料

157 ムソー 常温
ところてん・カップ入り
黒糖みつ 205g
常温で2ヶ月 **210円**
(税込227円)



国内産天草を使用したところてんに、コクのある甘味の特製黒糖みつを添付しました。手軽にお召し上がりいただける、カップ入りタイプのところてんです。
＜原材料＞天草（静岡県）、醸造酢、タレ：黒糖（沖縄県）

158 三里塚物産 常温
落花生・むき実 200g
常温で2ヶ月 **980円**
(税込1058円)



農薬・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生を食べやすいむき実にして、シママースでうす塩味に仕上げました。
＜原材料＞農薬不使用栽培落花生（2021年千葉県産）

Cs-137:不検出(2.33)、Cs-134:不検出(2.27)、I-131:不検出(2.12) ()内は検出下限値です。単位:Bq/kg

159 マルシマ 常温
ひねくれきなこ 96g(12本)
常温120日 **270円**
(税込292円)



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）

8785 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう きな粉 45g
製造日より6ヶ月 **350円**
(税込378円)



国産米粉と国産小麦粉を使用。吸油率の低い米油で一度揚げたあとにオーブンで焼き、油分を飛ばしているため、さっくり軽い食感です。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

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



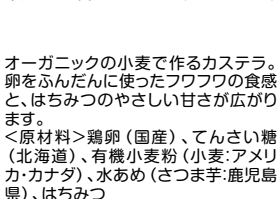
国産米粉と国産小麦粉を使用。吸油率の低い米油で一度揚げたあとにオーブンで焼き、油分を飛ばしているため、さっくり軽い食感です。高知県産しょうがを使用し、香り高くしっかりした風味に仕上がっています。＜原材料＞米粉（米：高知県）、小麦粉（小麦：国産）、卵、粗糖、米油、生姜粉末、糖蜜

8792 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう しょうゆ 45g
製造日より6ヶ月 **350円**
(税込378円)



国産米粉と国産小麦粉を使用。吸油率の低い米油で一度揚げたあとにオーブンで焼き、油分を飛ばしているため、さっくり軽い食感です。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

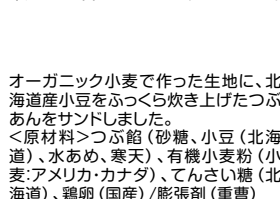
161 ノースカールズ 常温
オーガニック小麦の
蜂蜜カステラ 5個
常温で60日 **580円**
(税込626円)



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、はちみつのか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



162 ノースカールズ 常温
オーガニック小麦の
どらやき 1個
常温で60日 **160円**
(税込173円)



オーガニック小麦で作った生地、北海道産小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）



8808 井村屋 冷凍
オーガニックあずきバー 6本
6本入り **550円**
(税込594円)

井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。
＜原材料＞有機砂糖（ブラジル産）、有機小豆（アメリカ・カナダ）、コーンスターチ（国産）、遺伝子組み換えでない、食塩（国産）

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	寺岡 幸夫
酒類販売管理研修受講年月日	令和3年6月25日
次回研修の受講期限	令和6年6月24日
研修実施団体名	岸和田貝家小売酒販組合

