



スポット予約品

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

※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。

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

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

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

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

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

9034 しでいーぐりーん **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)

99 しでいーぐりーん **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)

9041 しでいーぐりーん **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)

9058 しでいーぐりーん **冷凍**
天日干し 2枚(約170g)
サバフィレーM2枚 **542円**
冷凍で90日

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

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

9072 しでいーぐりーん **冷凍**
天日干し身欠き 300g
にしん B品 **542円**
冷凍で90日

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

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

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

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

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

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

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

102 ムソー **冷凍**
北海道の **200g(4種各50g)**
シーフードミックス4種 **880円**
開封前180日

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1458円)

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

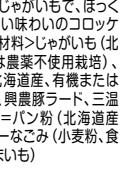
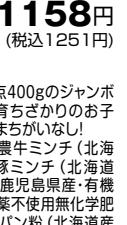
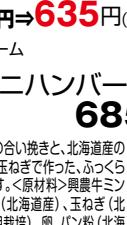
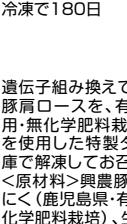
9140 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 活〆骨切り鰐 500g
冷凍で1年 **2980円**
(税込3218円)

9157 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆湯引き鰐 **1500円**
冷凍で1年 (税込1620円)

9164 福山中央水産 **冷凍**
伊予の金色鰐 200g(約20g×10切れ)
活〆炙り鰐 **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 生鮮サヨリフィレー 160g
冷凍で1年 **1350円**
(税込1

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	103	イワタニアイコレクト	冷凍	9201	高生連	冷凍	104	高生連	冷凍	9218	高生連	冷凍
旬さばフィレ	2枚(200g)		上乾ちりめん	40g		土佐沖天然ぶり	120g		小イカ			天然くろさばふぐ	200g	
冷凍で180日	386円	(税込417円)	冷蔵で1ヶ月	498円	(税込538円)	刺身用ブロック	680円	(税込734円)	解凍前90日			切り身	598円	(税込646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。<原産地>長崎県		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		土佐沖で獲った春の到来を告げる旬の「波止ぶり」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		土佐沖で獲れた小イカを冷凍しました。<原産地>高知県		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	9225	高生連	冷凍	106	高生連	冷凍	9232	高生連	冷凍	107	高生連	冷凍
徳用 天然くろさば	500g		うるめいわしの	150g		土佐のお魚	400g(2種)		かます干物			土佐のわら焼	約130g	
ふぐ切り身	1100円	(税込1188円)	三枚おろし	498円	(税込538円)	いろいろセット2種類	999円	(税込1079円)	解凍前90日			かつおたたき	1050円	(税込1134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		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、マツワシ)		高知沖で獲れた季節の鮮魚介類を、その日のうちに、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		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		4月~7月頃に土佐沖で一本釣り漁にて漁獲、高知県産稻藁を使い手焼きした初鰯のたたき					
9249	高生連	冷凍	9256	高生連	冷凍	9263	高生連	冷凍	9270	高生連	冷凍	今号お休みのお知らせ	高生連	冷凍
土佐のかつお	約100g		鰯生節	1節(約270g)		かつお新節削り	50g		鰯上粉			斎藤牛ミンチ		
刺身用ブロック	900円	(税込972円)	冷蔵で4ヶ月	580円	(税込626円)	冷蔵で3ヶ月	278円	(税込300円)	冷蔵で3ヶ月					
	土佐沖捕れ一本釣り漁の初鰯の新鮮な刺身用ブロックです。		鰯を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鰯の風味がいきます。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		新鮮な鰯を3~4回焙乾し、柔らかい内に削ったカツオ節です。<原材料>かつお		鮮の物やおひたし、好み焼きに。豊かな風味が広がります。<原材料>かつお		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	冷凍	9294	高生連	冷凍	108	興農ファーム	冷凍	9300	興農ファーム	冷凍	今号お休みのお知らせ	高生連	冷凍
斎藤牛スライス	200g		斎藤牛ブロック	400g		興農ビーフコロッケ	160g(80g×2)		興農メンチカツ			斎藤牛ミンチ		
冷凍で1年	650円	(税込702円)	冷凍で1年	1280円	(税込1382円)	冷凍で180日	450円	(税込486円)	冷凍で180日					
	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。		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。		興農牛のミンチと北海道産有機または農薬不使用栽培のじゃがいもで、ほっりとおいしく、優しい味わいのコロッケを作りました。<原材料>じゃがいも(北海道産)、有機または農薬不使用栽培)、興農牛、玉ねぎ(北海道産)、有機または農薬不使用栽培)、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)、パッターナコミ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)		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(有機または農薬不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、パッターナコミ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)		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(有機または農薬不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、衣=パン粉(北海道産小麦使用)、パッターナコミ(小麦粉、食塩、砂糖、卵黄、やまいも)					
109	興農ファーム	冷凍	9317	興農ファーム	冷凍	144	興農ファーム	冷凍	9324	興農ファーム	冷凍	110	興農ファーム	冷凍
興農手作り生ジャンボハンバーグ	400g		興農手作り生ハンバーグ	100g×2個		興農手作りミニハンバーグ	35g×5個		バジルポーク			粗挽きポークウインナー		
冷凍で180日	1158円	(税込1251円)	冷凍で180日	655円⇒635円	(税込707円⇒686円)	冷凍で180日	685円	(税込740円)	冷凍で180日			粗挽きポークウインナー	150g	
	ボリューム満点400gのジャンボハンバーグ。育ちさかりのお子さまも大満足間違いなし!<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)、有機栽培または農薬不使用無化肥料栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、フード		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薬不使用栽培の玉ねぎで作った、ふっくら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)、有機または農薬不使用栽培)、卵、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)		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などにより、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		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などにより、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		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などにより、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					
9331	興農ファーム	冷凍	111	興農ファーム	冷凍	9348	興農ファーム	冷凍	9355	興農ファーム	冷凍	110	興農ファーム	冷凍
行者にんにく入り	150g		無塩漬ベーコン	150g		無塩漬ロース	150g		興農豚チャーシュー			粗挽きポークウインナー	150g	
ポークウインナー	620円	(税込670円)	冷凍で180日	830円	(税込896円)	ハムスライス	950円	(税込1026円)	冷凍で180日			粗挽きポークウインナー	620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		新鮮なハラ肉を自然海塩、砂糖(和三盆)、香辛料を肉に直接擦り込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けました。フライパンなどで焼くとカリッとした食感がります。<原材料>興農豚(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、香辛料		新鮮なロース肉を自然海塩、砂糖(和三盆)、香辛料を肉に直接擦り込む乾塩法という昔ながらの方法で塩漬けました。発色剤、着色剤、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		遺伝子組み換えでない国産飼料で育った興農豚ロースを、有機栽培もしくは、農薬不使用・無化学肥料栽培の長ねぎ、生姜、にんにくを使用した特製タレに漬けました。冷蔵庫で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)、有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)、生姜、長ネギ(宮崎県・有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)		遺伝子組み換えでない国産飼料で育った興農豚ロースを、有機栽培もしくは、農薬不使用・無化学肥料栽培の長ねぎ、生姜、にんにく(鹿児島県)、有機栽培または農薬不使用無化学肥料栽培)、生姜、長ネギ(宮崎県・有機栽培または農薬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



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

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。噛むごとにお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

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
冷凍で1ヶ月 1198円
(税込1294円)

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。牛丼だけではなく肉じゃがにも。湯煎でもレンジ加熱でもOKです。



お得な2個セットです

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

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どりをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。



9386 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛(あか牛) 150g
牛丼の具 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、醤油

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



ヒレのとなりの部位で、あさりとしながらもコクのある絶妙な味わいで。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 200g
カイノミステーキ
冷凍で3ヶ月 2080円⇒1980円
(税込2246円⇒2138円)

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どりをした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

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



肉味の濃さ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ている部位の一つです。

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

奥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ーシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

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

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、ジューシーでリッチな味わい。

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

噛み縮める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双璧をなすサーロインという部位。ガツ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。



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

阿蘇赤身和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



9393 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身和牛(あか牛) 200g
ボロネーゼソース 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
阿蘇赤身和牛(あか牛) 200g×2パック
ボロネーゼソース 2食セット
冷凍で3ヶ月 1480円
(税込1598円)

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

牧草牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛丼野菜炒め・牛丼・さき焼き・しぐれ煮等々にオススメです。

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



肉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ている部位の一つです。

9447 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 150g
フィレステーキ 3200円
(税込3456円)
冷凍で2ヶ月

奥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ー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 150g
フィレステーキ 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も柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

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

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、ジューシーでリッチな味わい。

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

噛み縮める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双璧をなすサーロインという部位。ガツ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 800g
Tボーンステーキ 12000円⇒11000円
(税込12960円⇒11880円)

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 800g
トマホーク(骨付きリブロース)
冷凍で2ヶ月 9000円
(税込9720円)



トマホーク(斧)と呼ばれるその正体は「骨付きリブロース」。濃厚でジュー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 シガポートリー 冷凍

4種の野菜入り
つくねボール 250g
冷凍で365日 480円
(税込518円)



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。

お鍋や鍋かけに。

【原材料】鶏肉、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、調味液（醤油、砂糖、味醂、だまり醤油）、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 シガポートリー 冷凍

いろいろ使える
チキンパティ 80g×3枚
冷凍で60日 525円
(税込567円)



いろいろつかえるチキンパティ。国産生乳使用のチーズでコクをだしていま

す。
【原材料】鶏肉、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、黒こしょう

117 シガポートリー 冷凍

塩麹に漬け込んだ
チキンステーキ 115g×2枚
冷凍で60日 525円
(税込567円)



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オ

リジナルの塩麹に漬け込んだ後、オリジナルのスパイスをかけました。

【原材料】鶏むね肉、塩麹（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）

9539 シガポートリー 冷凍

塩麹に漬け込んだ
チキンステーキ
(スパイス風味) 115g×2枚
冷凍で60日 525円
(税込567円)



鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットし、自家製の塩麹・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、塩麹（米麹、

塩、清酒、魚醤、醤油、食塩、ガーリック、

オニオン、生姜、胡椒、バブリカ

118 シガポートリー 冷凍

塩麹入り 270g(固形量240g)
鶏唐揚げ用漬け込み 550円
冷凍で60日 (税込594円)



鶏一番の皮なしむね肉を一口サイズにカットし、自家製の塩麹・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、塩麹（米麹、

塩、清酒、魚醤、醤油、食塩、ガーリック、

オニオン、生姜、胡椒、バブリカ

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（遺伝子組換でない）、ごま油、しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、食塩、ごしょう



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、ごしょう



120 千葉産直サービス 冷凍

鶏もつの甘露煮
冷凍で180日

くせのないエコかざ鶏レバーを喜界島産粗糖と国産丸大豆醤油、国産生姜等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ごと美味しい召し上がりがれます。

【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

冷凍で180日

3個(120g) 417円
(税込450円)

味噌で漬け込んだごぼう

と、助宗タラと小魚のすり身を混ぜ合わせ、米油でじっくりと揚げました。

【原材料】ごぼう（北海道産）、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、ごぼう揚げ用エキス、食塩

5個(175g) 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、馬鈴薯澱粉（北海道産）、水、カツオエキス、粗塩、食用米油

5個(185g) 417円
(税込450円)

9560 高橋徳治商店 冷凍

さつま揚げ・丸形

冷凍で180日

助宗タラと小魚を練り合

わせたせたつま揚。小魚を合

せることで味に深みと

旨みが出来ました。

【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）、水、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 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）、煮出汁、馬鈴薯澱粉（北海道産）、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、粗塩、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 360円
常温で180日 (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）

5個(100g) 460円
(税込497円)

123 吉田ふるさと村 常温

やわらか野菜のお惣菜
筑前煮 80g 460円
常温で180日 (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。食べ切れるサイズで使

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 460円
常温で180日 (税込497円)

地元吉田町のじゃがいも

を使用し、しゃりしゃり味をし

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 298円
開封前360日 (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

とした優しい味の有機の玄米か

ぼちゃポタージュです。豆乳を

入れるおいしいアッ

【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 298円
開封前360日 (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

とした優しい味の有機の玄米か

ぼちゃポタージュです。豆乳を

入れるおいしいアッ

【原材料】有機かぼちゃ（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 298円
開封前360日 (税込322円)

有機ごぼうの甘みと風味を

生かした、なめらかでトロ

とした優しい味の有機の玄米ご

ぼうポタージュです。

【原材料】有機ごぼう（鹿

児島県）、有機たまねぎ（兵

庫県）、有機玄米（秋田県）、な

たね油（菜種・北海道）、食塩

9621 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ
さつまいも 298円
開封前360日 (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

とした優しい味の有機の玄米

さつまいもポタージュです。

【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

9638 富貴食研 常温

有機の玄米ポタージュ
あずき 298円
開封前360日 (税込322円)

有機あずきの風味と色

味を生かした、なめらかでトロ

とした優しい味の有機の玄米あ

ずきポタージュです。

【原材料】有機小豆ベー

スト（北海道）、有機たま

ねぎ（兵庫県）、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ぶんを使用した、小麦が香るもっちりの生地です。
<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 田辺麺店

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 田辺麺店

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 田辺麺店

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 かごしま有機生産組合

常温

有機米のおかゆ

80g

5ヶ月期

389円

(税込420円)

12ヶ月

JAS

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

9683 かごしま有機生産組合

常温

有機野菜のおかゆ

80g

7ヶ月期

417円

(税込450円)

12ヶ月

JAS

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

9690 かごしま有機生産組合

常温

有機かぼちゃと味噌のおかゆ

80g

7ヶ月期

417円

(税込450円)

12ヶ月

JAS

農薬・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)、有機米みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

9706 かごしま有機生産組合

常温

鶏と有機野菜のおかゆ

100g

9ヶ月期

417円

(税込450円)

12ヶ月

JAS

農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミニタブロ。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)、赤鶏鶏むね肉ミニタブロ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)

9713 かごしま有機生産組合

常温

しらすと有機野菜のおかゆ

100g

12ヶ月期

417円

(税込450円)

12ヶ月

JAS

農薬・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)、赤鶏鶏むね肉ミニタブロ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)、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

250g

カーネルコーン

300円

(税込324円)

冷凍で24ヶ月

9720 ムソー

冷凍

オーガニック

250g

いんげん

300円

(税込324円)

冷凍で24ヶ月

JAS

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

250g

ミックスベジタブル

300円

(税込324円)

冷凍で24ヶ月

JAS

農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜、野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、急速冷凍しました。
<原材料>有機スイートコーン(スペイン産)

9737 ムソー

冷凍

オーガニック

300g

フレンチフライ

350円

(税込378円)

冷凍で24ヶ月

JAS

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る輸出世界第1位のベルギー産のライスボートはボートの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じボートでも一度食べると違いがはっきりとおかれたりします。
<原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

127 ムソー

冷凍

オーガニックかぼちゃ

400g

(北海道産)

550円

(税込594円)

冷凍で720日

JAS

北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一一番美味しいくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
<原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

9744 ムソー

冷凍

OG冷凍フルーツ

200g

ストロベリー

400円

(税込432円)

冷凍で24ヶ月

JAS

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

150g

ブルーベリー

570円

(税込616円)

冷凍で24ヶ月

JAS

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

150g

ラズベリー

600円

(税込648円)

冷凍で24ヶ月

JAS

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

200g

ミックスベリー

630円

(税込680円)

冷凍で24ヶ月

JAS

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

9768 森田鰹節

常温

ぶりかけの名人

25g

鰹味

450円

製造日を含め365日

(税込486円)

熟成本枯節に高知県産田節、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>かつおのかれいぶし、そうだおつおのふし、乾のり

9775 森田鰹節

常温

鰹本枯節パック

3g×8袋

製造日を含め365日

485円

(税込523円)

鰹原料にカビ付工程を念入に仕上げました。これにより鰹本枯節独特の風味と香りが醸し出されます。
<原材料>かつおのかれいぶし

130 金沢大地

常温

わたしのぬか床 タッパ付

1kg

※開封前常温

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な漬けキット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけで、ヘルシーなぬか漬けが食べられます。説明書もついています。
<原材料>有機米ぬか(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

わたしのぬか床 補充用たぬか

240g

(税込497円)

製造日より1年

ぬか床のメンテナンス用に。ぬか床の量が少なくなったり、水分が多くなったり、ソンとした臭いがしたら、たぬかを加えてメンテナンスしてください。塩分量はお好みで調節できます。
<原材料>有機米ぬか(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)	9829 純正食品マルシマ 常温 しつとりふりかけ・しそひじき 40g 常温で180日 350円 (税込378円) ※価格改定	131 純正食品マルシマ 常温 しつとりふりかけ・かつおひじき 40g 常温で180日 350円 (税込378円) ※価格改定	9836 純正食品マルシマ 常温 しつとりふりかけ・ちりめんひじき 40g 常温で180日 350円 (税込378円) ※価格改定	132 純正食品マルシマ 常温 しつとりふりかけ・梅ひじき 40g 常温で180日 350円 (税込378円) ※価格改定			
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	瀬戸内海産のひじきを柔らかにふりかけました。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	瀬戸内海産のひじきを柔らかにふりかけにして、国産鰹節をおかかにしてフレンチしました。<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	瀬戸内海産のひじきを柔らかにふりかけにして、国産鰹節をおかかにしてフレンチしました。シソの香りが爽やかです。<原材料>ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、食塩、みりん、昆布粉末、赤しそ	カリカリの梅の歯応えと、やわらか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 しつとりふりかけ・生姜ひじき 40g 常温で180日 350円 (税込378円) ※価格改定	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)	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)	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)	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)			
ひじきの甘みの中に生姜の辛味がピリッとアクセントです。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)	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)	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)	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	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)	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)	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)	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)	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)			
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	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	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、生貯)	吉田町産の米で麹を作り、吉田町産唐辛子を合わせて熟成。<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)	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 杵つきまるこもち 300g 常温で90日 500円 (税込540円)	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)	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)	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)	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)			
煮くずれしにくい、粘りと腰の強いシルクルなもち。<原材料>もち米(島根県産)	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	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)	あわ、ひえ、きび、黒大豆が入っています。栄養満点でヘルシー。<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)	軽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。卵焼きやあひだしなどにも。<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)	9959 吉田ふるさと村 常温 雑穀せんざい 150g 常温で180日 300円 (税込324円)	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	9973 三里塚物産 常温 しそジュース 210g 冷暗所で10ヶ月 435円 (税込470円) ※今季最終のご案内	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)	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)	9997 海の精 冷蔵 福神漬 80g 開封前7ヶ月 480円 (税込518円)	8044 海の精 冷蔵 しば漬 80g 開封前6ヶ月 498円 (税込538円)
玉ねぎ、人参などの野菜を使ったドレッシングです。コマの風味と野菜の旨みが加わり、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、	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。もっちり、ブチブチの雑穀の食感がお楽しみいただけます。<原材料>もろみ(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、ハト麦、青大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小豆、ひえ、どうもろこし、食塩	農薬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>農薬不使用栽培らっきょう(千葉県産)、醸造酢、三温糖、天日塩	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。花粉の季節にも、お好みで薄めてお飲みください。<原材料>農薬不使用栽培しそ(千葉県産)、粗糖、純米酢	梅酢のよく効いたさっぱり味です。<原材料>有機さとうきび、有機なす、みょうが、有機じょうが、有機じゆりん、昆布、干し椎茸、梅酢、有機じゆりん、食塩			
商品写真はイメージのため実物と異なる場合がございます							

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

8051 ケンショー

減塩トマトケチャップ

常温で2年



常温

380g

480円

(税込518円)

8068 ケンショー

中濃ソース

常温で2年

常温

300ml

490円

(税込529円)

※価格改定

8075 角谷文治郎商店

有機三州みりん

常温で1年

常温

500ml

1040円

(税込1144円)



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）

8082 とっぺんフーズ

とっぺん塩

製造日より3年

常温

100g

398円

(税込430円)

長崎県五島列島・上五島で一つづつ丁寧に作り上げた完全日干し塩です。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

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



常温

16g×2袋

400円

(税込432円)

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



常温

18g×2袋

400円

(税込432円)

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



常温

18g×2袋

400円

(税込432円)

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



常温

14g×2袋

400円

(税込432円)

140 ヤマヤム

王国のグリーンカレー

50g

製造より2年

400円

(税込432円)

常温

16g×2袋

400円

(税込432円)

ベースタイプなので、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も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、カフェライムベバー、ターメリック



8129 ヤマヤム

王国のナンプラー

製造より2年

常温

200ml

600円

(税込648円)

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



8136 よつ葉乳業

スキムミルク

365日

冷蔵

150g

250円

(税込270円)



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）

141 よつ葉乳業

パンにおいしい

よつ葉バター

100g

冷蔵で180日

274円

(税込295円)

冷蔵

8143 よつ葉乳業

パンにおいしい

発酵バター

100g

冷蔵で180日

302円

(税込326円)

8150 よつ葉乳業

無塩バター

【数量限定】

150g

冷蔵で6ヶ月

340円

(税込367円)



8167 よつ葉乳業

カマンベールチーズ

100g

冷蔵で6ヶ月

466円

(税込503円)



コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるチーズダーチーズを、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、風味豊かなチーズダーチーズの味わいを、しきりにお楽しみいただけます。

<原材料>生乳、食塩

142 桜井食品

お米を使った

天ぷら粉

200g

常温で12ヶ月

320円

(税込346円)

常温

8181 桜井食品

お米を使った

お好み焼粉

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、お好みで卵を加えて下さる。

<原材料>米粉(岐阜県産)、有機チクベイ豆粉末(アメリカ産)、馬鈴薯(ん粉)(北海道産)、昆布ハウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

8198 桜井食品

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)



143 アムリターラ

アムリターラ

玄米麺

100g

常温

450円

(税込486円)



農薬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、今までになら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。

和洋中を追やす。温でも冷でも美味しいだけです。

<原材料>自然栽培玄米(九州産)、自然栽培馬鈴薯澱粉(北海道)、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)、コニヤクイモ抽出物、食塩

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

340円

(税込367円)

常温

8211 アムリターラ

自然栽培米

十一雑穀 美養粥

常温で1年

270円

(税込292円)

200g

常温

8228 桜井食品

オーガニックココア・

無糖

常温で1年

630円

(税込680円)



安心してお飲みいただけのオーガニックココア。アーモンドやカカオの隠し味にも。<原材料>有機ココアパウダー(ペルー産)

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

大阪府富田林のコーヒーロースター

アンナブルナ



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



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



146 アンナブルナ
ブレンドコーヒー/粉
200g
常温
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(メリ
シコ・グアテマラ・コロンビア産)

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

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



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

ベ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厚的な香りが楽しめます。
<原材料>有機コーヒー豆(ベルー産、コロンビア産)

8280 アンナブルナ
ペルー産コーヒー
豆
200g
常温
836円
(税込903円)
常温
冷蔵
冷蔵で1年

145 アンナブルナ
フレンチブレンド/粉
200g
常温
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 アンナブルナ
ブラジル産コーヒー
豆
200g
常温
924円
(税込998円)
冷蔵
冷蔵で1年

149 アンナブルナ
ブラジル産コーヒー
粉
200g
常温
924円
(税込998円)
冷蔵
冷蔵で1年

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

8310 セーフティーフーム88
粉末茶入り玄米茶
200g
300日
500円
(税込540円)
常温
冷蔵

150 セーフティーフーム88
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)
常温
JAS

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 セーフティーフーム88
水出し有機玄米茶
ティーバッグ
80g
300日
528円
(税込570円)
常温
JAS

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

151 セーフティーフーム88
かりがね
100g
300日
688円
(税込743円)
常温
JAS

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 セーフティーフーム88
特上青柳茶
200g
300日
550円
(税込594円)
常温
JAS

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 セーフティーフーム88
玉心
50g
300日
1080円
(税込1166円)
常温
JAS

「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 セーフティーフーム88
芳緑
50g
300日
914円
(税込987円)
常温
JAS

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

8372 セーフティーフーム88
秋水
50g
300日
460円
(税込497円)
常温
JAS

夏の日差しをいつ
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
有機栽培
三年ねかせた熟番茶
200g
常温
700円
(税込756円)
開封前6ヶ月
JAS

宇治茶の主産地京都・和束町で有
機栽培された新芽の下の硬化した
茶葉と茎を赤くなるまで蒸し、熟
度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
有機栽培
香ばしい京の焙じ茶
120g
常温
500円
(税込540円)
開封前9ヶ月
JAS

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
和三盆ティー(グリーンティー)
100g
常温
800円
(税込864円)
常温で1年
JAS

京都府産有機宇治抹茶と
徳島県産の阿波と三盆を
使用しました。お手前にも
使える上級抹茶と
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
有機栽培宇治抹茶
30g
常温
1000円
(税込1080円)
常温で6ヶ月
JAS

有機栽培の特性で
自然の香味いっぱい
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

amritara



私たちは化粧品の「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。

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認しています。^{*}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)



<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、バオバブ種子油、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/枝条、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、シリコクランゲ多糖体、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花油、アトラスシダ樹皮油、ラベンダー油、ニユウコウジュ油、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

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。



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。

<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(天然ビタミンE)に微量に含まれる成分



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、マカデミアナッツ油、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、ジャニアルベニスエキス、オクラ種子エキス、キチゴエキス、エーデルワイス花/葉エキス、ヤグルマギク花エキス、オブンチャアフクシインジカ種子油、カロットエキス、ツバコエキス、ゲットウ葉エキス、スクワラン、シリコクランゲ多糖体、トコトリエノール、トコフェロール、バーム油、セラミドNP、バニラ果実エキス、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

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、アスペルギルス/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

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(天然ビタミンE)に微量に含まれる成分

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、アスペルギルス/コメ発酵エキス、コメエキス、乳酸桿菌、カミツレ花エキス、アリストテリアチレンシス果実エキス、カニナバラ果実エキス、シリコクランゲ多糖体、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、ヘマトコカスブルピアリス油、ラジアータマツ樹皮エキス、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「ブアメラ果実オイル」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、クランベアビニコトキ種子油、アスペルギルス/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、ヘマトコカスブルピアリス油、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、オーラブ葉エキス、パンタノスコノイデウス果実油、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、バーム油、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



※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。

MI ベリーライトオーカル (かなり色白の方のカラー)

かなり明るめの肌色です。クリームタイプは、パウダリーの「00」よりしっかり発色しますので、M1はなかなか合う色がなくて困っている、本当の色白さんのためのカラーです。

M4 ナチュラルオーカル (標準的なカラー)

標準的な肌色です。健康的な肌の方や屋外での活動が多い方、ナチュラルに仕上げたい方におススメな色。いろいろな肌色に馴染みやすく、守備範囲が広い色です。

アーミングオーガニックファンデーション クリーミーモイスチャーファンデーション SPF50+ PA++++

8556 M1 ベリーライトオーカル 4,600円(税込5,060円)

8563 M4 ナチュラルオーカル 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

アーミ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、キャンドリラロウ、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、バーム油、※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

アーミングオーガニックファンデーション SPF13+PA+/SPF10 PA+(03ノンチタンライトのみ)

8587 00 ベリーライトオーカル 4,000円(税込4,400円)

8594 01 ライトオーカル 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 03 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エキスが肌の乾燥を防ぎ、サンゴパウダーが余分な皮脂を吸収。だけにマイオフもとっても楽。透明感と保湿力、カバーリングを兼ね備えています。

<全成分>00/01/PO>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>03>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



00 ベリーライトオーカル

かなり明るめの肌色です。色白の方や、明るめ標準肌の方で、長時間自然に明るく見せたい方にオススメです。

01 ライトオーカル

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オススメです。オーカル系の肌の方でも女性らしい自然に上気したふんわり肌を演出してくれます。

03 ノンチタンライト

01と似じくらいの明るめの肌色です。一番白い色を出す化粧下地を使用なので01よりは白が出来ません。明るめの標準的な肌色でありナチュラルで軽い使用感が好みの方にオススメです。

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、シリカ、キャンドリラロウ、ミツロウ、酸化亜鉛、ヤシ油、アルガニアスピノサ核油、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バーム油、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

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)

ブルーン、アブリコット、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。潤いが欲しい方におすすめのしっとりタイプです。

8686 ブルーン 1,300円(税込1,430円)

ブルーン、アブリコット、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>アズキ核油、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、ヨーロッパキイチゴ種子油、クロヨナ種子油、ヘマトコカスブルビアリス油、ラベンダー油、トコトリエノール、トコフェロール、※バーム油、※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 ブルーン>全成分>フレーバー油、ミツロウ、シア脂、スクワラン、ホホバ種子油、ヨーロッパキイチゴ種子油、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、※バーム油、※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

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。

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けやすくなる髪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いた椿油を配合することで、理想のサラツや髪を作ります。

<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※2
※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、ダイコンヒツバキの種を搾った野菜オイルとアボカドオイルが、髪のバサつきを抑えてしまうお手入れをええます。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れます。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、ブロッコリーオイル、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、レウコマヌカ花油、サリクスニグラ樹皮エキス、腐植土抽出物、クエン酸、マレーテキストリノ※1、ニオイテンジクアオイ油、ニコウカウジ油、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ャリーオーバー成分

ベジガーデン リアルソープシャンプー & モイストコンディショナー トライアルセット

こちらはシャンプーとコンディショナーのトライアルサイズのセットで、約1週間分の量になります。



各50mL
1,490円
(税込1,639円)

合会界面活性剤不使用、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、四万ヒノキ水やイオン化アバタイト、乳酸菌を配合。合成泡剤は不使用で、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、清掃剤:炭酸Ca、湿潤剤:グリセリン、粘結剤:キサンタンガム、保湿剤:ベタイン、イソラウム、テキストリン、乳酸球菌培養エキス、乳酸桿菌培養液、ウメ、サビンゾウトリヒルアズキス果実エキス、クマイザサエキス、腐食性抽出物、甘味料:キシリトール、清掃剤:ヒドロキシアバタイト、山梨酸、清潔剤:クエン酸、クエン酸Na、洗浄剤:石ケン素地、香料:セイヨウハッカ油、バクホウシアトリオドラ葉油、チヨウジ花油、タイム油、ギリカウバハイ油、水

※1. 口中を清潔にすること

※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



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）

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>有機濃縮白ぶどう果汁（アルゼンチン）、有機コシコドグレーブ濃縮果汁（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）

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♪

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

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

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



ツルツルした舌触りの、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



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



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
常温で2ヶ月



210円
(税込227円)

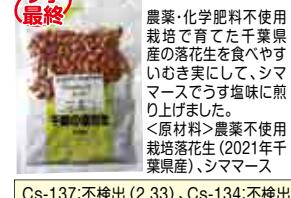
国内産天草を使用したところてんに、さっぱりした三杯酢を添付しました。国産天草から直接煮出して製造していますので、食感がしなやかでコシがあり、風味もあります。
<原材料>天草（静岡県）、醸造酢、タレ:しょうゆ、米酢、発酵調味料

157 ムソー 常温
ところてん・カップ入り
黒糖みつ
常温で2ヶ月



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
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、スママーでうす塩味に煎り上げました。
<原材料>農薬不使用栽培落花生（2021年千葉県産）、スマーマース

8778 三里塚物産 常温
落花生・煎りざや 200g
常温で2ヶ月 **970円**
(税込1048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煎り立てでパックしました。
<原材料>農薬不使用栽培落花生（2021年千葉県産）

159 マルシマ 常温
ひねくれきなこ
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。やさしい甘さとしつ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
ごほうびかりんとう 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ので、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
ごほうびかりんとう 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ので、さっくり軽い食感です。高知県産しょうがを使用し、香り高くしつ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
ごほうびかりんとう 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ので、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います。
<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 ノースカラーズ 常温
オーガニック小麦の 5個
蜂蜜力ステラ **580円**
常温で60日 (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、はちみつのやさしい甘さが広がります。
<原材料>鶏卵（国産）、てんさい糖（北海道）、有機小麦粉（小麦:アメリカ・カナダ）、水あめ（さつま芋:鹿児島県）、はちみつ

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



オーガニック小麦で作った生地に、北海道産小豆をふっくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。
<原材料>ふと餡（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（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

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）
会員向けウェイクリー注文サイト <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



ウェイクリーは大豆やヤシ、バ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。

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
販売管轄者	寺岡 幸夫
管理責任者	寺岡 幸夫
販売管轄者	寺岡 幸夫
受講月日	令和3年6月25日
研修実施団体	岸和田貝塚小売販組合