



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	9/13	9/14	9/15	9/16
ご注文書 提出日	8/30	8/31	9/1	9/2

97 マルニ竹内商店 **冷凍**
干かれい中 3~4枚
冷凍で1ヶ月 **1280円⇒1167円**
(税込1382円⇒1260円)



SALE
脂乗りがよく、
ジューシーで肉厚。
凝縮された旨味が
たまりません。
<原材料>エテガシ
イ、食塩

9003 マルニ竹内商店 **冷凍**
干かれい小 5枚
冷凍で1ヶ月 **1080円⇒980円**
(税込1166円⇒1058円)



SALE
小さめですが、脂の
乗ったかれいです。
焼いて召し上がる
他、丸ごと素揚げに
するのもおすすめ!
<原材料>エテガシ
イ、食塩

9010 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

98 マルニ竹内商店 **冷凍**
のどぐろ開き干し 2~3枚
冷凍で1ヶ月 **1080円⇒917円**
(税込1166円⇒990円)



SALE
のど黒は上品な旨味の高級魚です。と
ろけるような白身が絶品。
<原材料>アカムツ

9027 マルニ竹内商店 **冷凍**
干きす 250g
冷凍で1ヶ月 **452円**
(税込488円)



しっとりとした身質
と、強い旨味が特徴
のニギスです。
<原材料>ニギス、
食塩

9034 マルニ竹内商店 **冷凍**
めざし 60g
冷凍で1ヶ月 **450円**
(税込486円)



<原材料>カタクチイワシ

9041 マルニ竹内商店 **冷凍**
マイワシ煮干し 200g
冷凍で1ヶ月 **638円**
(税込689円)



海から忽然と消え
たマイワシが25年
ぶりに定置網で獲
れるようになりました。
お味噌汁・煮物
のダシ用としてお
すすめ。
<原材料>マイワ
シ、食塩

9058 マルニ竹内商店 **冷凍**
丸干しイカ 150g
冷凍で1ヶ月 **524円**
(税込566円)



小ぶりのイカを丸
ごと干しました。柔
らかく、旨味が強い
です。
<原材料>イカ、食
塩

99 マルニ竹内商店 **冷凍**
マルニおすすめ!
おまかせ塩干 3~4種
冷凍で1ヶ月 **1420円**
(税込1534円)



マルニ竹内商店さ
んおすすめ塩干
が3~4種入ってい
ます。

9065 マルニ竹内商店 **冷凍**
ベニ切りかに
小パック 2~4肩
冷凍で1ヶ月 **2759円⇒2300円**
(税込2980円⇒2484円)



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

9072 マルニ竹内商店 **冷凍**
かに中身 250g
冷凍で1ヶ月 **2500円**
(税込2700円)



かにのほくし身で
す。サラタやチャー
ハンなどにいかが
ですか?

9089 イワタニアイコレクト **常温**
新だし(かつおだし) 8g×24袋
常温で12ヶ月 **1080円**
(税込1166円)



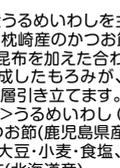
鹿児島県枕崎産のかつお節を主
体に、長崎県産うるめいわし、も
ろみ、羅臼昆布を加えた合わせだ
しです。熟成したもろみが、だし
の旨みを一層引き立てます。
<原材料>かつお節(鹿児島県
産)、うるめいわし(長崎県産)、
もろみ(有機大豆・小麦・食塩、熊
本県産)、昆布(北海道産)

9096 イワタニアイコレクト **常温**
一番だし(いりこだし) 6g×30袋
常温で12ヶ月 **680円**
(税込734円)



長崎県産うるめいわしを主体に、
鹿児島県枕崎産のかつお節、も
ろみ、羅臼昆布を加えた合わせだ
しです。熟成したもろみが、だし
の旨みを一層引き立てます。
<原材料>うるめいわし(長崎県
産)、かつお節(鹿児島県産)、も
ろみ(有機大豆・小麦・食塩、熊本
県産)、昆布(北海道産)

100 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)



101 高橋徳治商店 **冷凍**
笹かまぼこ 5枚(125g)
冷凍で180日 **398円**
(税込430円)

<原材料>タラすり身(助宗タラ:北海
道、砂糖、食塩)、小魚すり身、卵白、ば
れいしよ澱粉(北海道)、砂糖、カツオ
エキス、発酵調味料、清酒、粗塩

**北海道の助宗タラすり身と
旨みの濃い小魚を混ぜ合
わせ、宮城県名産の笹かま
ぼこを焼き上げました。冷蔵
庫で解凍または、皿に移し
500W電子レンジで1分20秒
加熱後、裏返して35秒加熱
してください。**

9102 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)



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

9119 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。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
(長崎県産)、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

102 高橋徳治商店 **冷凍**
おとろふ揚げ 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

103 高橋徳治商店 **冷凍**
ささぎきごぼう
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
ぎきごぼうを混ぜ、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

9126 千葉産直サービス **常温**
房総白浜産
天然ひじき 50g
常温で1年 **637円**
(税込688円)



荒波打ち寄せる房
総の岩場で採取し
たひじきを、釜で炊
き上げ乾燥させま
した。
<原材料>ひじき
(千葉県産)

9133 千葉産直サービス **常温**
いわしっこ 80g
常温で1年 **369円**
(税込398円)



いわしを骨ごと節
加工したものと、そ
うだ節、かつお節を
合わせて顆粒にし
た粉末だしです。
<原材料>いわし
節、そうだ節、かつ
お節

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります



NZ・AUS産 みつば放牧牧草牛

GOODGOODが契約しているニュージーランド・オーストラリア産のみつば放牧牧草牛は、広大な牧草地に100%完全放牧して育てています。通常より栄養価の高いこだわりの牧草（高たんぱくなマメ科の牧草を通常より多く与えることから「みつば」と名付けています）で育てています。厳選された牧草により牧草牛独特のくさみがなく、放牧によりしっかり運動しているため赤身の味がしっかりしている為、どんな料理にもマッチする万能なお肉です。シルキーな肉質と、赤身のうまさ、健康なお肉の成分構成から、世界中の富裕層が求めており、世界的にも流通量はごく少量です。生産コストを抑えるために牧草を与えて育てた一般的な牧草牛とは完全に別物で、最先端の畜産技術に基づいて生産されています。

9140 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 150g
100%ハンバーグ **698円**
(税込754円)



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。噛むことにお肉本来の食感と味わいが伝わります。<原材料>牛肉、香辛料

104 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 150g×2個
100%ハンバーグ2個セット **1280円**
(税込1382円)



冷凍で1ヶ月
お得な2個セットです。
噛み締めるごとに、お肉本来の食感と味わいがダイレクトに伝わります。まるでステーキのようなハンバーグ。

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍
あか牛合い挽きハンバーグ 150g
(阿蘇赤身と牛×北海道放牧豚)
冷凍で1ヶ月 **750円⇒698円**
(税込810円⇒754円)



阿蘇赤身と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)

105 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⇒1280円**
(税込1501円⇒1382円)



冷凍で1ヶ月
お得な2個セットです。

9164 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身と牛(あか牛) 150g
牛丼の具 **789円**
(税込852円)



冷凍で3ヶ月
こんな美味しい牛丼、食べたことない…。スタッフがみんな大絶賛した、阿蘇赤身と牛丼の具。

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。<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

106 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身と牛(あか牛) 150g×2パック
牛丼の具 2食セット **1480円**
(税込1598円)



冷凍で3ヶ月
お得な2個セットです。

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身と牛(あか牛) 200g
ポロネーゼソース **798円**
(税込862円)



冷凍で3ヶ月
「阿蘇赤身と牛」あか牛のポロネーゼソース。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。湯煎またはレンジするだけのかんたん調理。

<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

107 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身と牛(あか牛) 200g×2パック
ポロネーゼソース 2食セット **1480円**
(税込1598円)



冷凍で3ヶ月
お得な2個セットです。

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 200g
カインミ焼肉用 **2180円**
(税込2354円)



冷凍で3ヶ月
ヒレのとなりの部位で、あっさりとしたながらもコクのあつ絶妙な味わいで、食感もよく、グルメさんにおすすすめ。

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 200g
カインミステーキ **2250円**
(税込2430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どろりとした部位です。ジューシーで肉味の濃い味わいです。

9201 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よう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・しゃぶしゃぶ等にオススメです。

9218 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。良質な牧草を食べた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。

9225 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 200g
ハラミステーキ **1950円**
(税込2106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。良質な牧草を食べた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。

9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 150g
タン焼肉用 **3080円**
(税込3326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ーシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

9249 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 150g
タンステーキ **3385円**
(税込3655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ーシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 150g
フィレステーキ **3250円**
(税込3510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、ジューシーでリッチな味わい。

9263 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 **2680円**
(税込2894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。とって柔らかく、ジューシーでリッチな味わい。

9270 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 200g
サーロインステーキ **2980円**
(税込3218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。

9287 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛 800g
Tボーンステーキ **12000円**
(税込12960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。

9294 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) **9000円⇒8670円**
(税込9720円⇒9364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」。濃厚でジューシーな厚切り赤身肉です。オープン、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9/13~9/16になります

108 興農ファーム **冷凍**
興農 160g(80g×2)
ビーフコロッケ **498円**
 冷凍で180日 (税込538円)



9300 興農ファーム **冷凍**
興農 200g(100g×2)
メンチカツ **748円**
 冷凍で180日 (税込808円)



109 興農ファーム **冷凍**
興農手作り 400g
生ジャンポハンバーグ
1280円
 冷凍で180日 (税込1382円)



9317 興農ファーム **冷凍**
興農手作り 100g×2個
生ハンバーグ
722円
 冷凍で180日 (税込780円)



113 興農ファーム **冷凍**
興農豚チャーシュー 200g
 冷凍で180日 **1365円**
 (税込1474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、ほっくりとおいしく、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)

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)

ポリウム満点400gのジャンポハンバーグ。育ちざかりのお子さまも大満足まちがいなし!
 <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

興農牛ミンチと興農豚ミンチの合い焼きと、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、白胡椒、ラード

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タレに漬け込みました。冷蔵庫で解凍してお召上がり下さい。
 <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)

9324 興農ファーム **冷凍**
バジルポーク 150g
ウインナー **684円**
 冷凍で180日 (税込739円)



111 興農ファーム **冷凍**
粗挽きポーク 150g
ウインナー **684円**
 冷凍で180日 (税込739円)



9331 興農ファーム **冷凍**
行者にんにく入り 150g
ポークウインナー
684円
 冷凍で180日 (税込739円)



112 興農ファーム **冷凍**
無塩漬ベーコン 150g
スライス **907円⇒878円**
 冷凍で180日 (税込980円⇒949円)



9348 興農ファーム **冷凍**
無塩漬ロース 150g
ハムスライス **1026円**
 冷凍で180日 (税込1108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で、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ことで、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

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で、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

新鮮なバラ肉を自然海塩、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

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

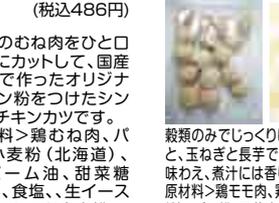
9355 シガポトリー **冷凍**
鶏皮※数量限定 250g
183円
 冷凍で60日 (税込198円)



114 シガポトリー **冷凍**
ひとくちチキンカツ 200g
450円
 冷凍で60日 (税込486円)



9362 シガポトリー **冷凍**
つくねボール 300g
555円
 冷凍で1年 (税込599円)



115 シガポトリー **冷凍**
鶏団子甘酢あん 180g
498円
 冷凍で180日 (税込538円)



焼くだけ!簡単!カリカリ鶏皮
 <原材料>鶏皮

鶏一番のむね肉をひと口サイズにカットして、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけたシンプルなたんこカツです。
 <原材料>鶏むね肉、パン粉(小麦粉(北海道産)、有機パーム油、甜菜糖(国産)、食塩、生イースト)、加工うるち白米粉

穀類のみでじっくりゆったり育てた鶏のモモ肉・むね肉・鶏皮と、玉ねぎと長芋で作ったつくねです。鶏の旨味がしゅりく味わえ、煮汁には香り高いだしも出ます。お鍋におすすりく
 <原材料>鶏モモ肉、鶏むね肉、鶏皮、玉ねぎ(北海道産特別栽培)、パン粉、長芋(国産)、鶏卵、馬鈴薯でん粉(北海道産)

鶏一番のお肉の柔らかい団子を、オリジナルの甘酢タレでからめました。野菜を加えて酢豚風にも。
 <原材料>鶏団子(鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、白だし、食塩、白コショウ)、甘酢あん(砂糖、醤油、米酢、澱粉)

9379 シガポトリー **冷凍**
鶏むね肉生姜焼き用 200g
500円
 冷凍で60日 (税込540円)



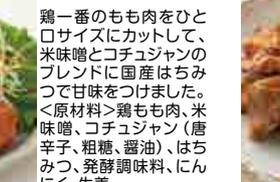
116 シガポトリー **冷凍**
鶏もも肉野菜炒め用(たれ付) 味付け鶏肉150g、たれ40g
498円
 冷凍で60日 (税込538円)



9386 シガポトリー **冷凍**
鶏もも肉の味わい味噌漬 180g
498円
 冷凍で60日 (税込538円)



117 シガポトリー **冷凍**
鶏もも肉ひと口てり焼き 175g
498円
 冷凍で60日 (税込538円)



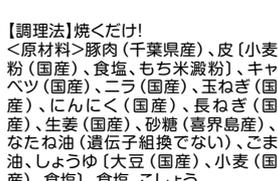
鶏一番のむね肉を千切りして、自社オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンで油を引いて、弱火で時々裏返ししながら、お好みで野菜を加えて焼いてください。
 <原材料>鶏むね肉、タレ(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、加水)、しょうが、塩麹

お好みの野菜(200g目安)と炒め、火が通ったら添付のタレをかけるだけ。お手軽です。
 <原材料>鶏もも肉、調味スパイス(食塩、黒こしょう、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、たれ(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、でん粉)

鶏一番のもも肉をひと口サイズにカットして、米味噌とコチュジャンのブレンドに国産はちみつで甘味をつけました。
 <原材料>鶏もも肉、米味噌、コチュジャン(唐辛子、粗糖、醤油)、はちみつ、発酵調味料、にんにく、生姜

鶏一番のもも肉のひと口サイズと自社オリジナルの照り焼きタレを漬け込みました。
 <原材料>鶏もも肉、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、でん粉)、ブラックペッパー

9393 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚餃子 10個(180g)
509円
 冷凍で180日 (税込550円)



118 千葉産直サービス **冷凍**
ふくらちキンバーグ 2個(160g)
417円
 冷凍で180日 (税込450円)



9409 千葉産直サービス **冷凍**
鶏ももの甘露煮 120g
498円
 冷凍で180日 (税込538円)



【調理法】焼くだけ!
 <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

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

<せのないエゴかき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と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)

鶏一番のもも肉のひと口サイズと自社オリジナルの照り焼きタレを漬け込みました。
 <原材料>鶏もも肉、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、でん粉)、ブラックペッパー

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります

119 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 70g
五豆 **360円**
 (税込389円)
 常温で180日



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)

9416 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜のお惣菜 80g
筑前煮 **460円**
 (税込497円)
 常温で180日



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>だけのご水鶏、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

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



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)

121 補助製麵所 **冷凍**
大判ギョーザの皮 30枚
350円
 (税込378円)
 冷凍で3ヶ月



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)、なたね油、塩(にがりを含んだもと塩)

9423 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ 135g
かぼちゃ **298円**
 (税込322円)
 開封前360日



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。豆乳を入るとおいしさアップ! <原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9430 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ 135g
にんじん **298円**
 (税込322円)
 開封前360日



有機にんじん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。豆乳を入るとおいしさアップ! <原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9447 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ 135g
ごぼう **298円**
 (税込322円)
 開封前360日



有機ごぼうの旨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

9454 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ 135g
さつまいも **298円**
 (税込322円)
 開封前360日



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

9461 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ 135g
あずき **298円**
 (税込322円)
 開封前360日



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>有機小豆ペースト(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9478 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



農業・化学肥料を使わずに栽培した有機米をとう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)

9485 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



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

9492 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



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)、有機米みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

9508 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



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

9515 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



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

122 角谷文治郎商店 **常温**
有機三州みりん 500ml
1040円
 (税込1144円)
 常温で1年



有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃厚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)

9522 大山田農林業公社 **常温**
伊賀産菜種油 500g
やさい油 **870円**
 (税込940円)



伊賀市産なたね種実を食品添加物を使用しない伝統的な搾油法により搾油しています。菜種を焙煎せずにそのまま搾しているため、あっさりとした風味でオリブオイルのようにサラダやパスタにも使えます! 酸度が低く色もきれいなので天ぷらにもお勧めです。

9539 株式会社だいすデイズ **常温**
やわらかスーパー発芽大豆 100g
200円
 (税込216円)
 常温で90日



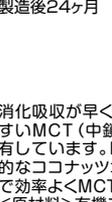
北海道産特別栽培大豆を独自の発芽技術で発芽させ、「新GABAリッチ蒸し製法」で蒸し上げた栄養満点で体においしい蒸し大豆です。そのままおやつに、サラダなどのトッピングに。<原材料>大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、醸造酢

9546 株式会社だいすデイズ **常温**
スーパー発芽黒豆 70g
200円
 (税込216円)
 常温で90日



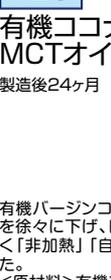
黒豆のおいしさと栄養を発芽で引出して、やわらかく蒸し上げました。サラダ、スープ、煮物と幅広くお使いいただけます。<原材料>黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、黒米酢、米酢

9553 ココウェル **常温**
有機ココナッツ 93g(100ml)
MCTオイル **1200円**
 (税込1296円)
 製造後24ヶ月



消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有しています。MCTの含有率が一般的なココナッツオイルの約1.5倍なので効率よくMCTを摂取できます。<原材料>有機ココナッツオイル

123 ココウェル **常温**
有機ココナッツ 280g(300ml)
MCTオイル **2400円**
 (税込2592円)
 製造後24ヶ月



有機バージンココナッツオイルの温度を徐々に下げ、固まる脂肪酸を取り除く「非加熱」「自然製法」で作られました。<原材料>有機ココナッツオイル

9560 ココウェル **常温**
有機エキストラバージン 360g
ココナッツオイルエクスペラー **2400円**
 (税込2592円)
 常温で2年



粉砕した果肉を40度以下の温風で乾燥させ、水分を0.1%以下にまで取り除いたから低温圧搾する最新のエクスペラー製法を採用。有機JAS認証も取得しました。<原材料>食用やし油

124 ココウェル **常温**
有機プレミアム 500ml
ココナッツオイル **1000円**
 (税込1080円)
 常温で2年



天然の中鎖脂肪酸を豊富に含んでいます。一般の植物油と比較して消化吸収は約4倍、代謝は約10倍も速いため、中性脂肪になりにくい性質があります。炒め物や揚げ物等、加熱した料理に向いています。<原材料>食用やし油

9577 ココウェル **常温**
有機ココナッツシュガー 230g
900円
 (税込972円)
 常温で5年



貴重なココナッツの花蜜を煮詰めた天然シュガー、黒糖に似た香ばしい香り特徴です。<原材料>有機ココナッツの花蜜

9584 ココウェル **常温**
ココソープ・プレーン 100g
(無香) **1200円**
 (税込1320円)
 製造後36ヶ月



洗顔はもちろん、髪や体も洗うことができます。敏感なお肌の方にもご利用いただけます。ただけよう高品質のバージンココナッツオイルを100%使用しました。<全成分>ヤシ油(バージンココナッツオイル)、水、水酸化ナトリウム、トコフェロール(大豆由来ビタミンE)

9591 ココウェル **常温**
オーガニックバージン 140ml
ココナッツオイル(化粧品) **2000円**
 (税込2200円)
 製造後24ヶ月



成分は食用と同じ有機バージンココナッツオイル。髪の毛からつま先まで、全身にお使いいただける美容オイルです。ペットの肉球ケアにもおすすめです。<全成分>有機ヤシ油

9607 ココウェル **常温**
ココリップ プレーン 5g
900円
 (税込990円)
 製造後36ヶ月



主原料には農業不使用で丁寧に栽培されたバージンココナッツオイルをふんだんに使用。カカオ脂や植物油など植物成分が唇を保護し潤いを保ちます。<全成分>ヤシ油、キャンデリラワック、カルナバロウ、カカオ脂、トコフェロール

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります

125 ムソー 冷凍
オーガニック
カーネルコーン **330円**
250g (税込356円)
冷凍で24ヶ月



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときわみの強いスーパー
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(スベ
イン産)

9614 ムソー 冷凍
オーガニック
いんげん **330円**
250g (税込356円)
冷凍で24ヶ月



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 **330円**
250g (税込356円)
冷凍で24ヶ月



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おります。
<原材料>有機スイートコーン(スベ
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)

9621 ムソー 冷凍
オーガニック
フレンチフライ **350円**
300g (税込378円)
冷凍で24ヶ月



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)、有機ブドウ糖
(ベルギー)

9638 ムソー 冷凍
オーガニックかぼちゃ
(北海道産) **580円**
400g (税込626円)
冷凍で720日



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)

127 ムソー 冷凍
OG冷凍フルーツ
ストロベリー **400円**
200g (税込432円)
冷凍で24ヶ月



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)

9645 ムソー 冷凍
OG冷凍フルーツ
ブルーベリー **570円**
150g (税込616円)
冷凍で24ヶ月



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)

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



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)

9652 ムソー 冷凍
OG冷凍フルーツ
ミックスベリー **630円**
200g (税込680円)
冷凍で24ヶ月



色鮮やかで香りと甘みの強いベリー3種をミッ
クしました。<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)

129 吉田ふるさと村 常温
からみちよ **400円**
60g (税込432円)
常温で180日



マイルドな辛さと
味噌のkokoroで、料理
のアレンジが広が
ります。炒め物や薬
味、隠し味。
<原材料>唐辛子
(島根県産、オロチ
の爪)、米味噌、粗
糖、米酢、食塩

9669 吉田ふるさと村 常温
すりおろしにんにく **500円**
60g (税込540円)
常温で180日



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

9676 吉田ふるさと村 常温
赤唐辛子にんにく **400円**
60g (税込432円)
常温で180日



洋風・和風・中華風
と幅広く使えます。
特に肉との相性は
バッチリ!タカの
爪使用。
<原材料>唐辛子
(島根県産)、にんに
く(島根県産)、食塩
(沖縄県産)

9683 吉田ふるさと村 常温
青とうがらし&
ニンニク **400円**
60g (税込432円)
常温で180日



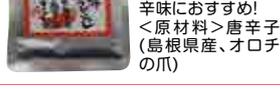
パスタなど洋風の
料理に良く合います。
青とうがらしの
ほのかな香りが、食
欲をそそります。
<原材料>唐辛子
(島根県産、オロチ
の爪)、にんにく(島
根県産)、食塩(沖縄
県産)

130 吉田ふるさと村 常温
一味とうがらし・
ビンタイプ **470円**
15g (税込508円)
常温で1年



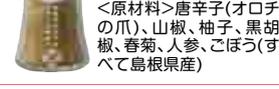
オロチの爪は非常に
高く、後からジワジワと
くる辛味が特徴。きんぴ
らの辛味におすすめ!
<原材料>唐辛子(島根
県産、オロチの爪)

9690 吉田ふるさと村 常温
一味とうがらし・
袋タイプ **400円**
15g (税込432円)
常温で1年



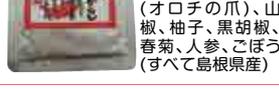
オロチの爪は非常
に香り高く、後から
ジワジワとくる辛味
が特徴。きんぴらの
辛味におすすめ!
<原材料>唐辛子
(島根県産、オロチ
の爪)

131 吉田ふるさと村 常温
七味とうがらし・
ビンタイプ **470円**
15g (税込508円)
常温で1年



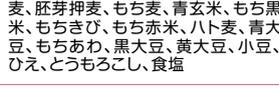
島根県吉田町産の野菜で
作った味わい深い七味。
野菜の甘味とほのかな
柚子の香りが特徴。
<原材料>唐辛子(オロ
チの爪)、山椒、柚子、黒胡
椒、春菊、人参、ごぼう
(すべて島根県産)

9706 吉田ふるさと村 常温
七味とうがらし・
袋タイプ **400円**
15g (税込432円)
常温で1年



島根県吉田町産の
野菜で作った味わ
い深い七味。野菜
の甘味とほのかな
柚子の香りが特徴。
<原材料>唐辛子
(オロチの爪)、山
椒、柚子、黒胡椒、
春菊、人参、ごぼう
(すべて島根県産)

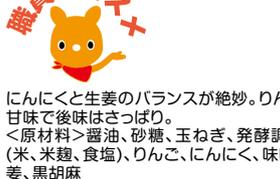
9720 吉田ふるさと村 常温
雑穀ぜんざい **300円**
150g (税込324円)
常温で180日



島根県産の大豆と国産16種の雑穀を
じっくり煮込みました。もちり、チ
ーズ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、
大豆(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、もちぎび、もち赤米、ハト麦、青
大豆、もちあわ、黒大豆、黄大豆、小
豆、とうもろこし、食塩



132 吉田ふるさと村 常温
焼き肉のたれ 甘口 **400円**
150ml (税込432円)
常温で300日



にんにくと生姜のバランスが絶妙。りんごの
甘味で後味はさっぱり。
<原材料>醤油、砂糖、玉ねぎ、発酵調味料
(米、米麹、食塩)、りんご、にんにく、味噌、生
姜、黒胡麻

9713 吉田ふるさと村 常温
焼き肉のたれ 中辛 **400円**
150ml (税込432円)
常温で300日



唐辛子のピリッとした辛味がアクセントに。
野菜炒めなどにも。
<原材料>醤油、砂糖、発酵調味料(米、米
麹、食塩)、玉ねぎ、にんにく、味噌、生姜、黒
胡麻、唐辛子

133 マルシマ 常温
味わいかつお **368円**
30g (税込398円)
常温120日



太平洋で育った鰹を薪でじっくり燻して有機醤油タレに漬け込みました。ちょっと
厚めに削って生ハムのような食感の味わい付き鰹節です。
<原材料>鰹(日本)、有機醤油、発酵調味料、てんさい糖



そのまますまみに、おやつに
サラダのトッピングや、サンドイッ
チ、おのぎりの具材に
チャハンやコロケなどのお料
理に
チーズやマヨネーズと合わせて

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります

ORGANIC HARVEST
MIXED SPICE

有機スパイスミックス



9768 エヌ・ハーベスト 常温

有機ガラムマサラ 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)

厳選したオーガニックスパイスのみを使用したオリジナルガラムマサラです。インド料理やカレーの仕上げだけでなく、炒め物、揚げ物、煮物の風味付けなど幅広くお使いいただけます。辛味のスパイスは入っておりませんので、お子様でも美味しく召し上がれます。<原材料>有機クミン、有機コリアンダー、有機シナモン、有機ジンジャー、有機フェネル、有機ターメリック、有機ナツメグ、有機クローブ



9775 エヌ・ハーベスト 常温

有機大人の辛いガラムマサラ 20g

18ヶ月 580円 (税込626円)

厳選したオーガニックスパイスで作る「辛い」ガラムマサラです。いつものカレーにひと振りするだけで、大人の辛さと香りに。さらにカレーだけでなく、肉料理・トマト料理との相性も抜群。<原材料>有機クミン、有機コリアンダー、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機シヨウガ、有機ターメリック、有機クローブ、有機ガーリック



9737 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 甘口 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)

134 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 甘口 50g

18ヶ月 1100円 (税込1188円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【甘口】は香りのスパイスをふんだんに使った、ひかえめな辛さのスパイスミックスです。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機シヨウガ、有機ターメリック、有機コショウ、有機ニンニク、有機クローブ、有機トウガラシ



9744 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 辛口 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)

135 エヌ・ハーベスト 常温

有機カレースパイス 辛口 50g

18ヶ月 1100円 (税込1188円)

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【辛口】は辛味のスパイスをふんだんに使った、大人のカレー粉です。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機シヨウガ、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機ニンニク、有機クローブ



9751 エヌ・ハーベスト 常温

有機辛くないカレースパイス 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)

136 エヌ・ハーベスト 常温

有機辛くないカレースパイス 50g

18ヶ月 1100円 (税込1188円)

辛味のスパイスを使っていない、お子様から食べられるカレースパイスです。辛味の苦手な方も本格的なカレーをお楽しみいただけます。もちろん辛味は後から足せますので、辛いカレーが好きな方にもおすすめです。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機シヨウガ、有機ターメリック、有機ニンニク、有機パプリカ、有機クローブ



9782 エヌ・ハーベスト 常温

有機お肉のスパイス 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)



お肉を漬け込んで焼いたり、炒め物やスープに使ったりと、使い勝手の良いスパイスミックスです。香りの良いハーブに、食欲をそそるガーリック、全体の味を引き締めるコショウがミックスされています。<原材料>有機コショウ、有機ニンニク、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム、有機パプリカ

9799 エヌ・ハーベスト 常温

有機お魚のハーブブレンド 20g

18ヶ月 580円 (税込626円)



魚介類をより美味しく召し上げるためのハーブミックスです。ムニエルやアックパツァ、パスタにもお使いいただけます。<原材料>有機コショウ、有機フェネル、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム

9805 エヌ・ハーベスト 常温

オーガニック魔法のスパイス 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)



あらゆる料理に活躍する万能スパイスです。炒め物、揚げ物、スープ、ドレッシング、ソースなどなど。アイデア次第でいつものお料理が格段に美味しくなります。<原材料>有機コショウ、有機ニンニク、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム、有機パプリカ

9812 エヌ・ハーベスト 常温

タンドリーマサラ 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)

お肉、お魚、野菜、チーズなどに味付けして、タンドリー料理を作るためのオーガニックスパイスです。お好みの食材で本格タンドリー料理をお楽しみ下さい。



<原材料>パプリカ(スペイン)、岩塩、有機クミン、オニオンパウダー、有機トウガラシ、マンゴーパウダー、有機コリアンダー、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機シヨウガ、ガーリックパウダー、有機クローブ

9829 エヌ・ハーベスト 常温

サラダのスパイス 25g

18ヶ月 580円 (税込626円)

野菜サラダを一層おいしくするスパイスミックスです。ドレッシングやマヨネーズ等の調味料のアクセントにお使いいただけます。またお好みのオイルと酢と本品で美味しいサラダドレッシングが楽しめます。



<原材料>オニオンパウダー(インド)、マンゴーパウダー、ガーリックパウダー、岩塩、有機コショウ、有機ナツメグ、パプリカ、アジュワイン、有機オレガノ、有機セージ、有機タイム、有機ローズマリー

まぜるだけで、美味しさと栄養をプラス！

9836 純正食品マルシマ

牛乳にまぜる本日のきな粉 <抹茶>

75g 308円 (税込333円)

常温で10ヶ月



味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。

<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機抹茶

9843 純正食品マルシマ

牛乳にまぜる本日のきな粉 <ココア>

75g 278円 (税込300円)

常温で1年



味わい深い有機きな粉にホッとさせる香りの有機ココアでリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。

<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機ココアパウダー

9850 純正食品マルシマ

牛乳にまぜる本日のきな粉 <黒ごま>

75g 278円 (税込300円)

常温で1年



味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。

<原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)、有機黒糖、有機黒ごま

9867 名刀味噌本舗

ひしおの糀

550g 900円 (税込972円)



優れた発酵食品として見直されている伝統食品・ひしおを手軽に手作りして楽しめます。<原材料>麦(国産)、大豆(国産)

9874 名刀味噌本舗

名刀ひしお味噌

250g 400円 (税込432円)



国産麦と大豆の麹を、自然塩と共に熟成。自然醸造ならではの飽きのこない風味が特徴です。<原材料>大豆(岡山県産を中心とした国産)、麦(香川県・佐賀県産)、塩(シマラス) ※醤油麹使用

138 名刀味噌本舗

玄米あま酒

400g(約6人分) 450円 (税込486円)



砂糖不使用の三分づき玄米仕込み。麹酵素による自然の甘味と香り特徴です。<原材料>米麹(国産)、米(国産)

9881 名刀味噌本舗

黒米あま酒

400g(約6人分) 520円 (税込562円)



砂糖不使用の純米仕込み。アントシアニン、ビタミン、ミネラルが豊富な黒米入り。<原材料>米麹(国産)、米(国産)、黒米(国産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります

<p>139 海の精 天日干したくあん 冷蔵で1年 冷蔵 1本 435円 (税込470円)</p>  <p>宮崎県産特別栽培の大豆と米ぬか、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＞大豆（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）</p>	<p>9898 海の精 しょうが紅梅漬 冷蔵で6ヶ月 冷蔵 100g 450円 (税込486円)</p>  <p>シソたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬込んだ、酸味のきいた紅しょうが。 ＜原材料＞しょうが、梅酢</p>	<p>140 海の精 福神漬 開封前7ヶ月 冷蔵 80g 480円 (税込518円)</p>  <p>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＞有機大豆、有機なす、有機きゅうり、有機しょうが、こま、干しいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩</p>	<p>9904 海の精 しば漬 開封前6ヶ月 冷蔵 80g 498円 (税込538円)</p>  <p>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</p>
--	--	---	---

<p>9911 よつ葉乳業 スキムミルク 365日 冷蔵 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 パンにおいしいよつ葉バター 冷蔵で180日 冷蔵 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>9928 よつ葉乳業 パンにおいしい発酵バター 冷蔵で180日 冷蔵 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>9935 よつ葉乳業 無塩バター【数量限定】 冷蔵で6ヶ月 冷蔵 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>142 よつ葉乳業 カマンベールチーズ 冷蔵で6ヶ月 冷蔵 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>9942 よつ葉乳業 スライスチェダーチーズ 冷蔵で90日 冷蔵 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、しっかりと楽しみたいだけです。 ＜原材料＞生乳、食塩</p>	<p>9959 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機ブルーベリージャム 常温で24ヶ月 常温 200g 600円 (税込648円)</p>  <p>砂糖を一切加えずにグレープとレモンの果汁で煮つめ、りんご由来のペクチンで仕上げました。美容と健康にも効果的です。＜原材料＞有機ブルーベリー、有機濃縮果汁（グレープ・レモン）、ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）</p>	<p>143 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機ストロベリージャム 常温で24ヶ月 常温 200g 580円 (税込626円)</p>  <p>砂糖を一切加えずにグレープとレモンの果汁で煮つめ、りんご由来のすっきりとした甘酸っぱさが美味しいジャムです。＜原材料＞有機いちご、有機濃縮果汁（グレープ・レモン）、寒天/ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）</p>	<p>9966 アビィ・サンフェルム 砂糖不使用有機オレンジジャム 常温で24ヶ月 常温 200g 560円 (税込605円)</p>  <p>砂糖を一切加えずにグレープとレモンの果汁で煮つめ、りんご由来のペクチンで仕上げました。マイルドな酸味と苦みで、お料理にも最適です。 ＜原材料＞有機オレンジ、有機濃縮果汁（グレープ・レモン）、ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）</p>
---	---	--	---

<p>9973 イーゼン 五穀米膳 常温で1年 常温 300g(約20合分) 950円 (税込1026円)</p>  <p>五穀10種の粒が絶妙に調和した、飽きのこない美味しさです。米に対して約1割加えてください。＜原材料＞もちあわ、もちきび、ひえ、丸麦、押麦、もち麦、たかきび、黒米、赤米、はと麦</p>	<p>9980 イーゼン もち麦膳 常温で1年 常温 270g(約18合分) 650円 (税込702円)</p>  <p>モチモチぶちぶちとした食感で食物繊維が豊富。米に対して約1割加えてください。 ＜原材料＞もち麦</p>	<p>144 がんばカンパニー がんばクッキーりんご 常温で3ヶ月 常温 80g 389円 (税込420円)</p>  <p>サクとした食感と後に広がるりんごの香りが特徴。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、りんごジュース(長野県産)有機ドライアップル、有機バニラオイル</p>	<p>9997 がんばカンパニー がんばクッキーれもん 常温で3ヶ月 常温 80g 389円 (税込420円)</p>  <p>爽やかに香るレモンの風味が後をひきます。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、牛乳、有機レモン果汁、有機レモンマーマレード</p>
---	---	---	--

<p>145 がんばカンパニー がんばクッキーアーモンドココア 常温で3ヶ月 常温 90g 389円 (税込420円)</p>  <p>甘さを控えたココアにアーモンドの香りいっぱい。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、牛乳、古式原糖、沖縄黒糖、ココア、アーモンド(アメリカ産)</p>	<p>8006 がんばカンパニー がんばクッキーぎょうにゅう 常温で3ヶ月 常温 90g 389円 (税込420円)</p>  <p>よつ葉の乳製品たっぷりのクッキー。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、粗糖、牛乳、スキムミルク</p>	<p>8013 がんばカンパニー がんばクッキーみるくココア 常温で3ヶ月 常温 90g 389円 (税込420円)</p>  <p>オーガニックココア×よつ葉牛乳の贅沢なクッキー。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、ココア</p>	<p>146 がんばカンパニー がんばクッキーアーモンドオーレ 常温で3ヶ月 常温 90g 389円 (税込420円)</p>  <p>カフェオーレとアーモンドスライスの食感がたまりません。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、アーモンド(アメリカ産)、コーヒー</p>	<p>8020 がんばカンパニー がんばクッキーココナッツ 常温で3ヶ月 常温 90g 389円 (税込420円)</p>  <p>たっぷりのココナッツがさっくりと香ばしい。 ＜原材料＞小麦粉(国産)、有機ココナッツ(スリランカ産)、バター、粗糖、牛乳</p>
--	---	---	--	---

<p>8037 竹屋製菓 黒豆ケーキ 冷蔵で20日 冷蔵 1本(400g) 1200円 (税込1296円)</p>  <p>バター風味豊かなしっとりとしたパウンドケーキに、大粒の黒豆がごろごろ!長さ約19cm。＜原材料＞砂糖、黒豆(岩手県産)、小麦粉、卵、バター、食塩、膨張剤</p>	<p>147 竹屋製菓 黒豆ゼリー 冷蔵で1ヶ月 冷蔵 1個(85g) 170円 (税込184円)</p>  <p>黒豆の風味を、蜂蜜の自然な甘味が引き立てる和風ゼリー。 ＜原材料＞黒豆(岩手県産)、はちみつ(国産)、寒天、砂糖</p>	<p>8044 竹屋製菓 黒豆甘なつとう 冷蔵で2ヶ月 冷蔵 150g 500円 (税込540円)</p>  <p>風味豊かな黒豆を、甘さ控えめの甘納豆に仕上げました。 ＜原材料＞黒豆(岩手県産)、砂糖(ピートグラニュー糖)</p>	<p>8051 竹屋製菓 大豆き甘なつとう 冷蔵で2ヶ月 冷蔵 150g 450円 (税込486円)</p>  <p>大豆で作った変わり種の甘納豆。素朴な味がクセになります。 ＜原材料＞大豆(岩手県産)、砂糖</p>	<p>8068 竹屋製菓 黒豆羊かん 冷蔵で6ヶ月 冷蔵 380g 900円 (税込972円)</p>  <p>黒豆のおいしさを羊羹に。上品な甘さです。 ＜原材料＞黒豆(岩手県産)、砂糖、寒天</p>
--	---	---	--	---

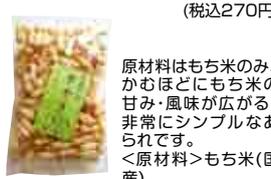
下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります

149 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)

8075 井関製菓 **常温**
素焼きあられ 70g
常温で60日 **250円**
(税込270円)



原材料はもち米のみ。かむほどにもち米の甘み・風味が広がる、非常にシンプルなあられです。<原材料>もち米(国産)

148 井関製菓 **常温**
塩味あられ 70g
常温で60日 **250円**
(税込270円)



あっさりとした塩味がもち米の甘みを引き立てます。<原材料>もち米(国産)、黒ゴマ、天塩、青のり

8082 井関製菓 **常温**
しょうゆあられ 70g
常温で60日 **250円**
(税込270円)



醤油の香ばしい香りが後を引く、素朴なあられです。<原材料>もち米(国産)、醤油、洗双糖

8099 井関製菓 **常温**
バターあられ 70g
常温で60日 **250円**
(税込270円)



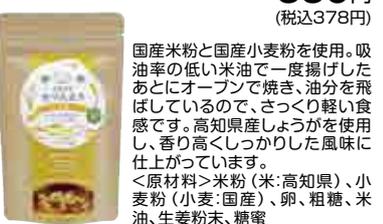
バターのコクと風味が広がる、ちよつと洋風のあられ。<原材料>もち米(国産)、よつ葉バター、天塩

8105 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)



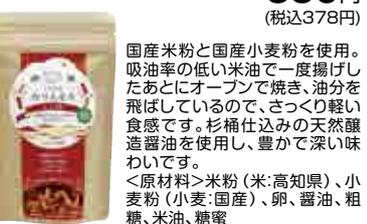
国産米粉と国産小麦粉を使用。吸油率の低い米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、油分を飛ばしているため、さっくり軽い食感です。さな粉には北海道産有機大豆を使用しています。<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、粗糖、卵、米油、有機きな粉、糖蜜

150 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プンで焼き、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、香り高くしつ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

8112 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)



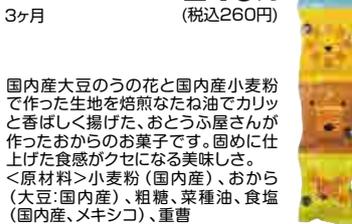
国産米粉と国産小麦粉を使用。吸油率の低い米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、油分を飛ばしているため、さっくり軽い食感です。杉桶仕込みの天然醸造醤油を使用し、豊かで深い味わいです。<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、醤油、粗糖、米油、糖蜜

8129 おとうふ工房いしかわ **常温**
きらず揚げ/天然塩 160g
常温で3ヶ月 **323円**
(税込349円)



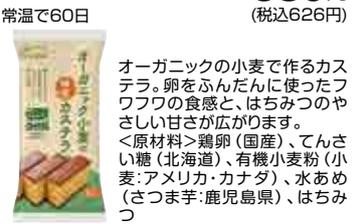
おからで作ったカリカリとかわいい歯ごたえが楽しい揚げ菓子。シンプルな塩味。<原材料>小麦粉(国産)、うの花(国産)、粗糖、天然塩、膨張剤(重曹)、なたね油

8136 おとうふ工房いしかわ **常温**
きらず揚げ しお 20g×4連
3ヶ月 **240円**
(税込260円)



国内産大豆のうの花と国内産小麦粉で作った生地を焙煎なたね油でカリッと香ばしく揚げた、おとうふ屋さんが作ったおからのお菓子です。固めに仕上げた食感がクセになる美味しさ。<原材料>小麦粉(国産)、おから(大豆:国内産)、粗糖、菜種油、食塩(国内産、メキシコ)、重曹

8143 ノースカラス **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、はちみつのはちみつ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

151 ノースカラス **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に、北海道産小豆をふっくら炊き上げたつづあんをサンドしました。<原材料>つづ餡(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)

8150 株式会社だいすていす **常温**
とろふる あずき 110g
製造より90日 **250円**
(税込270円)



なめらかな口当りは葛粉100%の「本葛粉」、ふるふる感は「寒天」で独特のとろふる食感を生み出しました。小豆は北海道産の有機小豆で素材にこだわりました。<原材料>有機きび糖、有機小豆(北海道)、寒天、本葛粉、アセロラ果汁、食塩

8167 株式会社だいすていす **常温**
とろふる くろまめ 110g
製造より90日 **250円**
(税込270円)



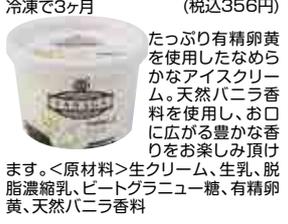
なめらかな口当りは葛粉100%の「本葛粉」、ふるふる感は「寒天」で独特のとろふる食感を生み出しました。黒豆は北海道産特別栽培で素材にこだわりました。<原材料>有機きび糖、黒大豆(北海道産特別栽培)、寒天、本葛粉、黒糖、食塩

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



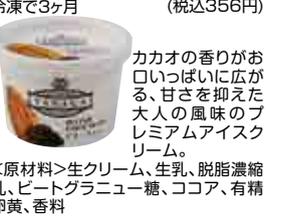
井村屋独自の小豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきアイスです。<原材料>有機砂糖(ブラジル産)、有機小豆(アメリカ・カナダ)、コーンスターチ(国産・遺伝子組み換えでない)、食塩(国産)

153 木次乳業 **冷凍**
VANAGA バニラ 120ml
冷凍で3ヶ月 **330円**
(税込356円)



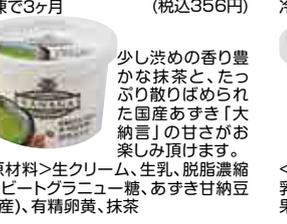
たっぷり有精卵黄を使用したなめらかなアイスクリーム。天然バニラ香料を使用し、お口に広がる豊かな香りをお楽しみ頂けます。<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、有精卵黄、天然バニラ香料

8174 木次乳業 **冷凍**
VANAGA バターチョコ 120ml
冷凍で3ヶ月 **330円**
(税込356円)



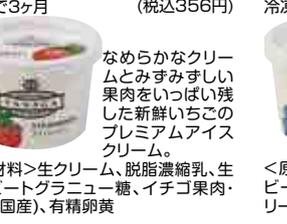
カカオの香りがお口いっぱいに広がる、甘さを抑えた大人の風味のプレミアムアイスクリーム。<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、ココア、有精卵黄、香料

154 木次乳業 **冷凍**
VANAGA 抹茶小豆 120ml
冷凍で3ヶ月 **330円**
(税込356円)



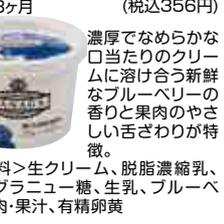
少し渋めの香り豊かな抹茶と、たっぷり散りばめられた国産あずき「大納言」の甘さがお楽しみ頂けます。<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、あずき甘納豆(国産)、有精卵黄、抹茶

8181 木次乳業 **冷凍**
VANAGA イチゴ 120ml
冷凍で3ヶ月 **330円**
(税込356円)



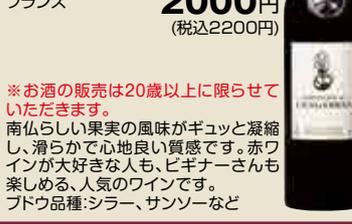
なめらかなクリームとみずみずしい果肉をいっぱい残した新鮮いちごのプレミアムアイスクリーム。<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、生乳、ビートグラニュー糖、イチゴ果肉・果汁(国産)、有精卵黄

8198 木次乳業 **冷凍**
VANAGA ブルーベリー 120ml
冷凍で3ヶ月 **330円**
(税込356円)



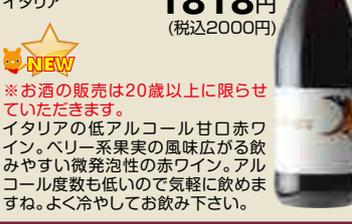
濃厚でなめらかな口当りのクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴。<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、生乳、ブルーベリー果肉・果汁、有精卵黄

8204 ばんどう酒店 **常温**
シュバリエ・ランガラン(赤・ややコクあり) フランス **2000円**
(税込2200円)



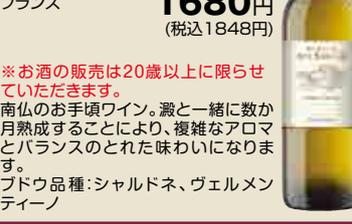
※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。
南仏らしい果実の風味がギュッと凝縮し、滑らかで心地良い質感です。赤ワインが大好きな人も、ピクニアーさんも楽しめる、人気のワインです。
ブドウ品種:シラー、サンソーなど

8211 ばんどう酒店 **常温**
ルスティケット・ロツン(赤・甘口) イタリア **1818円**
(税込2000円)



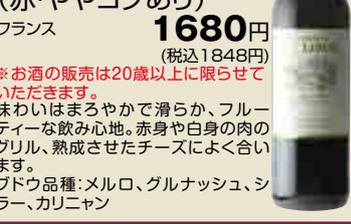
※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。
イタリアの低アルコール甘口赤ワイン。ベリー系果実の風味広がる飲みやすい微発泡性の赤ワイン。アルコール度数も低いので気軽に飲めますね。よく冷やしてお飲み下さい。

8228 ばんどう酒店 **常温**
ドメヌ・ドリループラン(白・辛口) フランス **1680円**
(税込1848円)



※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。
南仏のお手頃ワイン。澱と一緒に数か月熟成することにより、複雑なアロマとバランスのとれた味わいになります。
ブドウ品種:シャルドネ、ヴェルメンティノ

8235 ばんどう酒店 **常温**
ドメヌ・デュ・リループラン(赤・ややコクあり) フランス **1680円**
(税込1848円)



※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。
味わいはまるやかで滑らか、フルーティーな飲み心地。赤身や白身の肉のグリル、熟成させたチーズによく合います。
ブドウ品種:メルロ、グルナッシュ、シラー、カリニャン

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9/13~9/16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
コーヒーフィルター 40枚(2~4人用)
200円
冷蔵で1年 (税込220円)

155 アンナプルナ **冷蔵**
アイスコーヒー/粉 200g×2袋
冷蔵で1年
1665円
(税込1798円)



ペルーとコロンビアのブレンドを、アイスコーヒーに最適な焙煎・挽き方に。すっきりとした味わいです。
<原材料>有機コーヒー豆(ペルー産、コロンビア産)

8266 アンナプルナ **冷蔵**
ブレンドコーヒー/豆 200g
冷蔵で1年
1000円
(税込1080円)



158 アンナプルナ **冷蔵**
ブレンドコーヒー/粉 200g
冷蔵で1年
1000円
(税込1080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)

8242 アンナプルナ **冷蔵**
シティブレンド/豆 200g
冷蔵で1年
900円
(税込972円)

156 アンナプルナ **冷蔵**
シティブレンド/粉 200g
冷蔵で1年
900円
(税込972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
900円
(税込972円)

157 アンナプルナ **冷蔵**
フレンチブレンド/粉 200g
冷蔵で1年
900円
(税込972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
950円
(税込1026円)



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
950円
(税込1026円)



8280 アンナプルナ **冷蔵**
ペルー産コーヒー豆 200g
冷蔵で1年
950円
(税込1026円)



161 アンナプルナ **冷蔵**
ブラジル産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年
950円
(税込1026円)

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

159 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
950円
(税込1026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)

160 アンナプルナ **冷蔵**
ペルー産コーヒー粉 200g
冷蔵で1年
950円
(税込1026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 ポッテガバーチ **常温**
有機穀物コーヒー 100g
常温で2年
890円
(税込961円)



厳選された有機穀物を焙煎したコーヒー風味飲料です。カフェインを含まないので妊娠中の方やお子様にも安心です。*使用料目安:ティーカップ1に対してスプーン2杯
<原材料>有機ライ麦、有機大麦、有機麦芽、有機チコリ、有機イチジク

8327 ポッテガバーチ **常温**
有機穀物コーヒー・タンポポ 50g
常温で2年
660円
(税込713円)



有機タンポポに有機ベルト小麦と有機チコリを加えて焙煎しました。カフェインを含まないので妊娠中の方やお子様にも安心です。*使用料目安:ティーカップ1に対してスプーン2杯
<原材料>有機ベルト、有機チコリ、有機タンポポ

8334 桜井食品 **常温**
オーガニックココア・無糖 120g
常温で1年
630円
(税込680円)



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)

8341 ヤギシヨ **常温**
焙匠 有機麦茶(ティーバッグ) 10g×20袋
2年
420円
(税込454円)



農業・化学肥料不使用の国産大麦を職人が丁寧に三度炒り焙煎しました。自然な香ばしさを感ずる麦茶です。水出しでも。
<原材料>有機大麦(国産)

162 ひしわ **常温**
農薬を使わずに育てた紅茶ティーバッグ 20P
300円
(税込324円)
2年



ケニア山麓は昼夜の寒暖差が激しく、おいしい紅茶の栽培に最適な気候となっています。無農薬栽培された紅茶は渋みが少なく、何杯でも飲みたいくなります。
<茶葉産地>ケニア

8358 ひしわ **常温**
農薬を使わずに育てた生姜紅茶ティーバッグ 20P
380円
(税込410円)
2年



農薬を使わずに育てたケニア紅茶に、国内産のピリッとスパイシーな有機生姜をブレンドしました。身体の芯まで温まります。
<原材料>農薬不使用栽培紅茶(ケニア)、有機生姜(国内産)

8365 ひしわ **常温**
農薬を使わずに育てたルイボスティティーバッグ 20P
330円
(税込356円)
2年



農薬を使わずに育てたルイボステア葉の最高グレードを100%使用しました。雑味が少なく、スッキリした味わいです。
<原材料>有機ルイボス(南アフリカ共和国)

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

8372 住宅企画 **常温**
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24本(24本)
4246円
(税込4586円)
常温で1年(開封前)
大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。<原材料>鉱泉水



よいやなは硬度250mg/Lの硬水ですが、微炭酸により飲みやすく爽やかな飲み口です。また、直接的な飲料用としてだけでなく、煮物、汁物といった料理での利用、化粧水や保湿液として活用、また、入浴時の温泉浴としての活用など、さまざまな使い方をして頂くことが出来ます。

8389 野田ハニー **常温**
有機ざくろジュース(果汁100%ストレート) 140ml
常温で1年
280円
(税込302円)



ざくろの原産地であるトルコで有機栽培された果汁を、国内の有機認定工場に瓶詰しました。果肉部分のみを絞ったので、洗みが少なくフルーティーです。
<原材料>有機ざくろ(トルコ産)

164 野田ハニー **常温**
有機ざくろジュース(果汁100%ストレート) 710ml
常温で1年
1200円
(税込1296円)



ざくろの原産地であるトルコで有機栽培された果汁を、国内の有機認定工場に瓶詰しました。果肉部分のみを絞ったので、洗みが少なくフルーティーです。
<原材料>有機ざくろ(トルコ産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13~9/16になります

8396 葉っぱ日向島園 **常温**
熟成三年番茶 200g
 常温で1年 **750円**
 (税込810円)



葉3割、茎7割の比率でブレンド。三年間熟成させ刺激物を減らした低カフェイン、低タンニンでミネラル豊富な番茶を香ばしく焙じています。

8402 葉っぱ日向島園 **常温**
玄米茶 80g
 常温で1年 **600円**
 (税込648円)



有機玄米茶、有機緑茶と有機玄米をブレンドしました。お米とお茶のミネラルを同時に摂取できます。

165 葉っぱ日向島園 **常温**
ティーバッグ煎茶 2g×15
 常温で1年 **720円**
 (税込778円)



品質の高い煎茶を贅沢に使用。茶葉が広がる三角ティーバッグを使用しています。

8419 葉っぱ日向島園 **常温**
ティーバッグ赤ちゃん番茶 2g×20
 常温で1年 **450円**
 (税込486円)



三年番茶を使用し、カフェインが少なく、吸収性が良いのが特徴。ティーバッグなのでそのまま水筒やティーカップにお湯を注ぐだけ。もちろん大人の方もおいしく飲んで頂けます。

8426 葉っぱ日向島園 **常温**
上煎茶 80g
 常温で1年 **1500円**
 (税込1620円)



少し優雅に高級なお茶を楽しみたい方に。60℃以上のお湯で、香り・甘み・渋みの絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

8433 葉っぱ日向島園 **常温**
煎茶A 80g
 常温で1年 **1100円**
 (税込1188円)



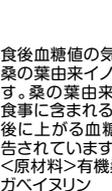
人気の煎茶です。深蒸しにしてあるので、苦みが少なく甘みが多いのが特徴です。

8440 葉っぱ日向島園 **常温**
粉末緑茶スティックタイプ 0.6g×25
 常温で1年 **760円**
 (税込821円)



一煎分の飲みきりタイプ。無農薬のお茶をそのままお召し上がり頂けます。

8457 マルシマ **常温**
有機 恵みの桑の葉青汁 3g×30包
 常温2年 **3000円**
 (税込3240円)



食後血糖値の気になる方に。本品には桑の葉由来イノシトールが含まれます。桑の葉由来イノシトールには、食事に含まれる糖の吸収を抑えて、食後上がる血糖値を抑える機能が報告されています。<原材料>有機桑葉末(国産)、有機アガベイスリン

8464 柿茶本舗 **常温**
柿茶(1L用) 4g×28袋
 常温で2年 **2660円**
 (税込2873円)



農薬・化学肥料不使用、自然栽培の柿葉のみで作りました。ビタミン、ミネラル、ポリフェノールが豊富に含まれています。ノンカフェインですので、妊娠中の方やお子様も安心して飲みたいだけです。<原材料>柿の葉(香川県・徳島県)

8471 倉源 **常温**
ウコン粉末 300g
 常温で3年 **1800円**
 (税込1944円)



肝機能の強化に。そのまま、湯などに溶いて、またはお料理に加えてお召し上がりください。<原材料>農薬不使用栽培ウコン(鹿児島県) ※奄美大島の秋ウコン

8488 べにばな野草園 **常温**
ヨモギ茶 40g
 常温で6ヶ月 **787円**
 (税込850円)



冷房などで冷えやすい女性の身体を、中から温めてくれます。新陳代謝の向上、美肌効果も。<原材料>ヨモギ(山形県産)

8495 べにばな野草園 **冷蔵**
よもぎ水 100ml
 冷蔵で3ヶ月 **1940円**
 (税込2134円)



肌荒れ予防に。ラベンダーの香り。<原材料>ヨモギ(山形県産)、スイカズラ(山形県産)、ラベンダー(山形県産)、無添加焼酎、精製水、グリセリン

8501 べにばな野草園 **冷蔵**
どくだみ水 100ml
 冷蔵で3ヶ月 **1940円**
 (税込2134円)



出来てしまった吹き出物や肌荒れに。ローズマリーの香り。<原材料>ドクダミ(山形県産)、クリ葉(山形県産)、ローズマリー(山形県産)、無添加焼酎、精製水、グリセリン

8518 べにばな野草園 **冷蔵**
かみつれ水 100ml
 冷蔵で3ヶ月 **1940円**
 (税込2134円)



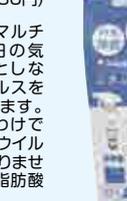
乾燥肌に。カモミールの香り。<原材料>カミツレ(山形県産)、スギナ(山形県産)、カキドオシ(山形県産)、無添加焼酎、精製水、グリセリン

8525 シャボン玉 **常温**
ふきふきせっけんバブルガード 本体 300ml
800円
 (税込880円)



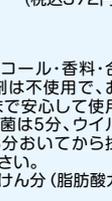
「石けん系」の拭き取り式マルチクリナーが新登場。毎日の気になる汚れをスッキリ落としながら除菌※1、さらにウイルスを99.99%以上不活化※2します。(※1全ての菌を除菌するわけではありません。※2すべてのウイルスを不活化するわけではありません。)<成分>純石けん分(脂肪酸カリウム)

8532 シャボン玉 **常温**
ふきふきせっけんバブルガード 詰替え 250ml
520円
 (税込572円)



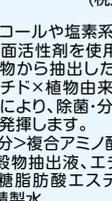
殺菌剤・アルコール・香料・合成界面活性剤は不使用で、お子さま大人まで安心して使用できます。除菌は5分、ウイルス不活化は3分おいてから拭き取ってください。<成分>純石けん分(脂肪酸カリウム)

8549 ナチュラルライフステーション **常温**
自然的生活 除菌・防臭ミスト 本体 300ml
1280円
 (税込1408円)



アルコールや塩素系の化学薬品や界面活性剤を使用せず、植物と殺菌から抽出した複合アミノペプチド×植物由来×殺菌由来成分により、除菌・分解消臭の効果を発揮します。<成分>複合アミノ酸、植物抽出液、殺菌抽出液、エチドロン酸、シヨ糖脂肪酸エステル、クエン酸、精製水

8556 ナチュラルライフステーション **常温**
自然的生活 除菌・防臭ミスト 詰替え 270ml
980円
 (税込1078円)



臭いを別の香りで隠すのではなく、臭いの原因物質を瞬時に吸着して、無臭無害な物質に変換します。一度消臭した悪臭は復活しません。室内、浴槽、トイレ、生ごみ、スリッパ、衣類、ペット用品などのあらゆる生活圏内の抗ウイルス、抗菌、防カビ、消臭、害虫忌避対策に。

8563 ライフテースト **常温**
天然樟脳 10包 (2.5g×2玉入り)×10包
 有効期限:使用開始後約3~4ヶ月間 **980円**
 (税込1078円)



○メントールに似た清涼感があり、トイレや玄関、リビングで芳香剤としても使用いただけます。(1、2個置いてください)
 ○ご使用の目安は衣装箱15L 1包、和服収納箱30L 1~2包、タンスの引出し50L 2包~3包です。
 天然成分樟脳ですので化学防虫剤が苦手な方や、着物の銀糸にも影響がないので安心です。樟脳の匂いは後に残らないので不快感がありません。
 <成分>天然木(クスノキ)

田七人參とは

今こそ、田七人參はいたるところで目にするようになりましたが、数年前まで日本ではまだ田七人參は全くその名も知られていませんでした。中国雲南省を中心に環境の厳しい高山のみに生息し、その生命力は強く、3~7年もの期間をかけて大地の栄養分やエネルギーを吸収しつくし、収穫後の土地はその後十年以上も雑草すら生えないほどに痩せてしまうということです。また、豊富に含まれる栄養素と副作用の心配が全くないことで、古来、中国でも「金不換」と呼ばれ、お金にも換えがたい大変な貴重品として扱われてきました

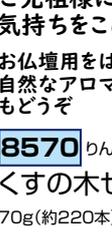
体内への浸透性が群を抜いて高い!田七人參の栄養価

サポニン 田七人參の主要成分 浄化作用	植物ステロール コレステロールが気になる方に人気の成分
有機ゲルマニウム 体内の酸素不足を補う	アセチレン化合物 中高年に欠かせない成分
田七ケトン 巡り成分①	デンシチン 巡り成分②
アルギニン 人間の体を作る必須アミノ酸	フラボノイド 巡り成分③

8587 アドバンス **常温**
白井田七 60g
9259円
 (税込10000円)
 <原材料>有機田七人參、有機玄米

ご先祖様に感謝の気持ちをこめて
 お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ

8570 ひんねしや **常温**
くすの木せんこう 70g(約220本) **940円**
 (税込1034円)



天然木くすのきの抽出液を主成分に、甘い香りを増す為にハチミツを加え、古典的な製法にこだわって練り上げた線香です。化学合成添加物は一切使用していません。<原材料>樟脳白精油(くすのき抽出)、ハチミツ、白樺粉末、タプ粉

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/13～9/16になります

夢水肌シリーズ 「肌を水で満たすー 夢・新感覚」

「肌の水」の研究が始まり、原水としての良質の水を求めて白馬村にたどり着きました。水の違いは「水のきめ細やかさ」にあります。「細胞水」の研究は、千数百年の時を越え、今も美しい木造建築物「法隆寺」のヒノキの木肌のきめ細やかさに惹かれたことから始まりました。きめ細やかな水を含むものは、外気や室内の温度や湿度、乾燥に関係なく、水が蒸発せず、しっとり潤いを保つことができ、古い朽ちることがない…。「しっかり密度の水の潤い化粧水：肌水密度の水」をベースとすることで、微量な美容有効成分で、肌は艶やかに整い潤うことができます。そして、「肌を水で満たすー 夢・新感覚」の夢水肌シリーズが誕生しました。

こんな方におすすめ

- ◎子供の頃のシワやくすみのない素肌に戻りたい!
 - ◎いつまでも美しく素肌年齢を重ねたい!
 - ◎トラブル肌で自分に合う化粧品が見つからない!
- 若い頃の無茶な日焼けで、肌はゴワゴワ、シミだらけ。なんどかしたい! 潤いを早く感じられてお肌に優しく使い続けられるものがほしい。年齢とともにハリがなくなってきたみみずけ。メイクはなるべくシンプルに美しくしたい。肌のキメが粗くて化粧のノリも持ちも悪い…なるべく自然のものをしたい。簡単に素早くスキンケアしたい。もっと潤いがほしい。

8594 オープス **常温**
夢水肌 スキンベースウォーター 200ml
3200円
(税込3520円)

8600 オープス **常温**
夢水肌 パーフェクトエッセンス 150ml
6000円
(税込6600円)

8617 オープス **常温**
夢水肌 トライアルセット 各30ml
1800円
(税込1980円)

8624 オープス **常温**
夢水肌 ミラクルエッセンシャルソープ洗顔用 100g
3500円
(税込3850円)



“肌水密度”の潤いベース

ご使用方法

朝晩の洗顔後、顔全体にまんべんなくスプレーして、手のひらで顔全体に優しくなじませてください。



わらかや艶肌 ローションタイプ 美容液!

ご使用方法

スキンベースウォーターが半乾きになったところで、肌表面に曇が残った状態で、重ねつけて下さい。

油分などのラップ効果では叶わない新感覚の保湿ケア。乾燥した空気や強い日差しからお肌を守り、柔らかく艶やかなお肌に導きます。
<成分>水、グリセリン、ベチレングリコール、グレープフルーツ種子エキス、オウレンエキス、ユーカリ油



「肌を水で満たす」新感覚 4～5日間で体験

使用初めは、たっぷり4～5日間でご使用ください。今までにない、夢水肌スキンケアをご感じただけです。

スキンベースウォーターとパーフェクトエッセンスのミニサイズセットです。旅行や携帯にも。



しっとりもちもちソープ

ご使用方法

手のひらにのせ、ぬるま湯でとくように泡立ててご使用ください。

※成分熟成した状態です。

肌の必要な水分を奪わず、汚れをすっきりと洗い上げます。毛穴の汚れや皮脂を素早くマスキング除去し、しっとり肌の潤いを保ちます。※**熟成過程により製品が琥珀色にかわりますが品質に問題はございません。**
<成分>石けん素地、水、スクロース、グリセリン、エタノール、ソルビトール、クエン酸、オリーブ油、ブドウ種子油、オウレンエキス、ユーカリ油



こち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	9/20	9/21	9/22	9/23
ご注文書 提出日	8/30	8/31	9/1	9/2

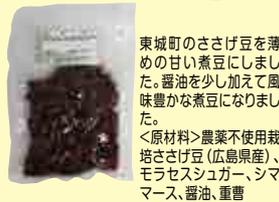
8679 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
ささげ豆煮豆 100g
冷蔵で30日 **250円**
(税込270円)

8686 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
えごまねり味噌 110g
冷蔵で3か月 **550円**
(税込594円)

8693 東城愛農有機野菜の里 **常温**
はぶ草茶 30g
常温で6ヶ月 **280円**
(税込302円)

8631 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
鶏手羽肉の甘酢煮 3本
冷蔵で15日 **417円**
(税込450円)

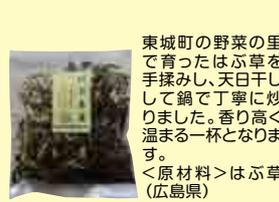
8662 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
黒豆煮豆 100g
冷蔵で3週間 **385円**
(税込415円)



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



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



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



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



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

8709 西井ファーム **冷凍**
西井さんの鶏/ミンチ 300g
冷凍で約2週間 **600円**
(税込648円)



環境を大切にした循環型農業を営む和歌山県・西井ファームで育った健康な鶏のミンチです。

8716 西井ファーム **冷凍**
西井さんの鶏/さばきセット 約650g
冷凍で約1ヶ月 (税込1404円)
もも肉2枚、むね肉2枚、ささみが入っています。

8723 西井ファーム **冷凍**
西井さんの鶏/鶏ガラ 300g
冷凍で約1ヶ月 (税込166円)
鶏ガラからはおいしいスープが取れます。

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)

会員向けウイ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



ウイ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	岸和田貝塚小売酒販組合

