

ウイークリー

WEEKLY by AINO



No
083

2024年8月
第3週

おいしい野菜と喜びを届ける大阪あいのう商品カタログ
一冊まるごと 有機野菜と特別栽培/無添加・無保存料のこだわりの加工品

	火曜	水曜	木曜	金曜
お届け日	8/20	21	22	23
スポット予約品 お届け日	8/27	28	29	30
注文書 提出日	8/6	7	8	9

予約米 083号(8/20~8/23お届け)
091号(9/3~9/6お届け)

夏野菜「ナス」を食べよう!

ナスは、その柔らかい食感と豊富な水分含量で、特に暑い夏にぴったりの食材です。ナスは体を冷やす効果があるため、夏バテ予防にとっても効果的です。また、油との相性が良く、炒め物や揚げ物にしてもおいしく食べられます。焼いて生姜醤油をかけるシンプルな料理もおすすめです。



焼きナス



ナスの煮浸し

32 ナス
約300g **389円**
(税込420円)

中里農園(沖縄県)
上野農園(大阪府)



※イメージ写真につき実際のグラム数とは異なります。

夏が旬の大型で甘みのある京野菜「万願寺とうがらし」!



万願寺とうがらしはとうがらしの仲間ですが、辛さはなくほんのりと甘みがあるのが特徴です。肉厚でやわらかいうえに種が少なく食べやすいので、さまざまな料理に活用できます。やわらかくて甘みがあり、食べごたえ抜群の万願寺とうがらしはそのまま素焼きにしたり素揚げにして、生姜醤油やだし醤油で食べるのがおすすめです。

万願寺とエノキの甘辛炒め



14 万願寺とうがらし
約150g **324円**
(税込350円)

仲野忠史(大阪府)
上野農園(大阪府堺市)
塔原生産者(大阪府)

北海道乙部町姫川水系の大地から生まれた天然シリカ水。

Gaivota(ガイヴォータ)

体に欠かせない
シリカは
ミネラルウォーター
を飲んで補う!

手軽にシリカを摂るには
天然水でシリカ(ケイ素)を
摂るのが体内への吸収率も
高く、日常的にシリカを摂りたい
人にはおすすめです。

シリカは、1日に約10mg/ℓの摂取が必要とされ
「Gaivota」(500ml)には、53mg/ℓのシリカが含まれているので
毎日「Gaivota」1本で、手軽にシリカ生活をスタートできます

Gaivota(ガイヴォータ)は乙部町ならではの珪藻土(けいそう土)を含む地層からなる自然のフィルターをとって、長い年月をかけてゆっくりろ過された天然水です。自然のミネラルをたっぷり含んだお水は、「美のミネラル」と注目される「シリカ(ケイ素)」も豊富に含まれています。

シリカ(ケイ素)とは?

キラキラと輝きのある水晶の主成分で、地球上で「酸素」の次に多く存在している元素です。さびない潤いを保つ為の成分で、私たちの皮膚・髪・骨・血管・爪・歯など、全身の組織に存在している身体には欠かせないミネラルの一種です。



4213 アドバンス
ガイヴォータ

常温

500ml

188円
(税込203円)

261 アドバンス
ガイヴォータ

常温

500ml×24本

4320円
(税込4666円)

4220 アドバンス
ガイヴォータ

常温

2L

288円
(税込311円)

262 アドバンス
ガイヴォータ

常温

2L×6本

1680円
(税込1814円)

注文書の提出を忘れたら?

各コースの最終締切日時までOK!

【火曜コース】

水曜日のお昼12:00まで

【水曜・木曜コース】

金曜日のお昼12:00まで

【金曜コース】

翌週月曜日のお昼12:00まで

※OCR注文用紙提出、FAX、お電話による申込、WEB注文すべての注文の共通締切日時です。(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)



今週のお野菜・果物

【欠品と代替について】悪天候や育成状況により、ご注文頂いた農産物の入荷がない場合がございます。その際、掲載内容と異なる産地または生産者の農産物を代替品としてお届けするか、止むを得ず欠品とさせていただきます。

＜栽培方法の表示について＞※大阪愛農食品は化学肥料は基本的に使用せず栽培しています(使用する場合は必ず記載させていただきます)

- 有機栽培農産物、転換期間中有機農産物です。
有機JAS認証マークを付けてお届けします。
- 有機農産物、転換期間中有機農産物として入荷しますが、
有機JAS認証マーク無しでお届け。
- 有機JAS基準相当の栽培もしくは自然農法
※有機JAS認証はうけていません。
- 90%減
農薬削減・化学肥料不使用栽培
※削減対象農薬の地域慣行に対する削減割合を表示しています。

＜生産者の表示について＞

- 愛 地元(大阪・和歌山・京都地域)および他地域の愛農の生産者で、
作付け計画も会議を開いて決定しています。
地元の生産者は生産者自身が運ぶかまたはセンターのトラックで
引き取りに行っています。
- 提 提携の生産者団体で、上記の生産者で不足する有機農産物などを
供給してもらっています。

堺の有機生産者

仲野さん

2 仲野さんの野菜セット セット参考例

おまかせ3品目 **1093円**(税込1180円)

または マーク愛 仲野忠史(大阪府)

厳選した3品目を
お届けします!
(内容のご指定はできません)

【セット内容】
(おまかせ3品目)

万願寺とうがらし トマト ピーマン
きゅうり リーフレタス 三度豆
ミニトマト ズッキーニ 青しそ

えんさい 等



3 厳選した2品目をお届けします! (内容のご指定はできません)

池上農園の野菜セット セット参考例

おまかせ2品目 **639円**
約100g~150g (税込690円)

マーク愛 池上農園(兵庫県)

【セット内容】(おまかせ2品目)
葉物類:約100g~150g

小松菜 ケール ほうれん草
わさび菜 水菜 小かぶ
菊菜 からし菜 スイスチャード 等

※収穫時期により
じゃがいも等の根
菜類が入る場合も
ございます。



栄養分も豊かな有機の里・塔原から届いた旬の野菜

5 えごまの葉

1パック **222円**
(税込240円)



エゴマの葉は、特有の香りが濃い味付けとよく合うので、焼肉を巻いて食べたり、しょうゆ漬けなどに使われます。また、青じそのように天ぷらにしてもよいでしょう。

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

6 青じそ

10枚 **222円**
(税込240円)



爽やかな香りや風味が特徴で、そのまま食べても美味しいので料理や薬味に使いやすいです。

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

マーク愛 尾崎農園(大阪府)

6026 モロヘイヤ

約80g~100g **250円**
(税込270円)



生だとアクが強いので、ゆでたり炒めたりスープにするのがオススメです。

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

その他の生産者

7 つるむらさき

約150g~200g **250円**
(税込270円)



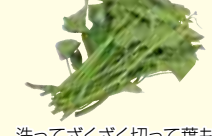
栄養満点の夏野菜で、油との相性が良いので、炒め物や揚げ物に向いています。

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

その他の産地:鹿児島県

8 空心菜(えんさい)

約150g **250円**
(税込270円)



洗ってざくざく切って葉も茎も食べることができ、炒め物に適していますが、クセがないのでサラダやおひたしなどにもよくあいます。

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

4 塔原おまかせ野菜セット

おまかせ3品目 **694円**(税込750円)

愛 塔原生産者(大阪府)

※生産者および栽培方法は、お届け時の情報をご覧ください。
※時期や天候、生育状況により品目、量目共に変更になる場合があります。

厳選した3品目をお届けします! (内容のご指定はできません)

【セット内容(おまかせ3品目)】

えんさい ミニトマト オクラ
つるむらさき トマト ズッキーニ
モロヘイヤ 青じそ
きゅうり ピーマン



9 サンマルツァーノ リゼルバ(トマト)

約300g **463円**
(税込500円)



フロリン(コラーゲンの主成分)10倍
リコピン(抗酸化作用の成分)5倍
グルタミン酸3倍

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

10 シシリアンルージュ

約200g **370円**
(税込400円)



リコピンと
「フロリン」が特に多く含まれている
品種です。程よい酸味が特徴です。

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

11 アイコトマト

約200g **417円**
(税込450円)



甘味と酸味のバランスが絶妙!
プラム型ミニトマト

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

真っ赤なトマトには栄養がいっぱい。

トマトは低カロリーでさまざまな栄養成分が豊富な健康野菜。美肌効果や風邪予防に役立つビタミンC、老化を抑制するビタミンE、塩分の排出を助けるカリウム、腸内環境を整える食物繊維などをバランス良く含んでいます。今とくに注目されているのがリコピンと呼ばれるカロテノイドの一種。トマトの赤い色はこのリコピンの赤なんです。このリコピンですが、生活習慣病予防や老化抑制にも効果があると。

リコピンは熱に強く、脂に溶けやすいのが特徴です。油を使って調理すると、生で食べるよりも吸収率がアップ



トマト

12 約500g **880円**
(税込950円)



マーク愛 当麻グリーンライフ(北海道)

マーク愛 上野農園(大阪府堺市)

13 冷凍トマト

約500g **407円**
(税込440円)



マーク愛 上野農園(大阪府堺市)

マーク愛 塔原生産者(大阪府)



POINT
ココが便利
凍ったまま流水に当てるだけで、皮がツルンとはがれる

14 万願寺とうがらし

約150g **324円**
(税込350円)

辛さはなくほんのりと甘みがあるのが特徴です。肉厚でやわらかいうえに種が少なく食べやすいのでさまざまな料理に活用できます。



マーク愛 仲野忠史(大阪府)

マーク愛 上野農園(大阪府堺市)

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

15 オクラ

約100g **324円**
(税込350円)



ネバネバはムチンと
ペクチン免疫力アップ

マーク愛 かしこ有機生産組合(鹿児島県)

マーク愛 上野農園(大阪府)

マーク愛 塔原生産者(大阪府)

6033 ナンキン 1個

約1kg~2.5kg **889円/kg**
(税込960円/kg)

夏の緑黄色野菜
かぼちゃは
栄養たっぷり



マーク愛 長有研(長崎県)

マーク愛 さとう有機農園(大分県)

マーク愛 犬飼農園(愛知県)



16 ナンキン カット

約500g~1.5kg **889円/kg**
(税込960円/kg)

※別途カット代40円
(例: 500gの場合)
税込480円+カット代40円=520円
となります。

17キャベツ

1個

546円
(税込590円)

農業
化学肥料
不使用

△△△

△

青野農場(長野県)

△△△

△

原農園(愛知県)

△△△

△

その他生産者

6040レタス

1個

592円
(税込640円)

△△△

△

イチローファーム(愛知県)

△△△

△

伊賀有機農産供給センター(三重県)

△△△

△

青野農場(長野県)

18サニーレタス

1パック

481円
(税込520円)

※不足の場合はリーフ
レタスに代替え

△△△

△

伊賀有機農産供給センター(三重県)

△△△

△

奈良農民連(奈良県)

△△△

△

塔原生産者(大阪府)

19青ネギ

1束約100g

324円
(税込350円)

△△△

△

ぐり〜んは〜と(島根県)

△△△

△

塔原生産者(大阪府)

△△△

△

仲野忠史(大阪府)

20にら

1束

352円
(税込380円)

△△△

△

田村農園(高知県)

21ほうれん草

1束約150g

361円
(税込390円)

※山ほうれん草
という品種に
なる場合があります。

△△△

△

愛塔原生産者(大阪府)

△△△

△

ぐり〜んは〜と(島根県)

△△△

△

奈良農民連(奈良県)

22小松菜

1束約150g

324円
(税込350円)

△△△

△

ぐり〜んは〜と(島根県)

△△△

△

奈良農民連(奈良県)

△△△

△

上野農園(大阪府)

23サラダ水菜

1束約150g

324円
(税込350円)

△△△

△

塔原生産者(大阪府)

△△△

△

ぐり〜んは〜と(島根県)

△△△

△

奈良農民連(奈良県)

△△△

△

その他の産地:熊本県

24ミニチンゲンサイ

1束2〜4株

333円
(税込360円)

△△△

△

ぐり〜んは〜と(島根県)

△△△

△

その他の産地:奈良県

25スイスチャード

1束

278円
(税込300円)

味はほうれん草
に近く、えぐみや
アクが少ないの
も特徴で、茹で
ずに調理するこ
とでシャキシャ
キとした食感が
楽しめます。

△△△

△

上野農園(大阪府堺市)

26にがうり

1本

454円
(税込490円)

夏野菜「にがうり」
その独特な風味と
栄養価の高さで
大人気!

△△△

△

その他生産者(沖縄県)

27ズッキーニ

1本

389円
(税込420円)

ズッキーニのチーズ焼き

△△△

△

内山オーガニックファーム(熊本県)

△△△

△

上野農園(大阪府)

28ピーマン

約150g

315円
(税込340円)

ピーマンには免疫力を高めるカロテンが
たっぷり含まれます。しかもこのカロテ
ンは油で炒めると吸収率が高くなるの
が特徴。チンジャオロースなど、肉のタン
パク質と組み合わせると体力増強や疲
労回復にも効果的です。

△△△

△

仲野忠史(大阪府)

△△△

△

塔原生産者(大阪府)

29きゅうり

2本

324円
(税込350円)

△△△

△

中川陽光農園(熊本県)

△△△

△

仲野忠史(大阪府)

△△△

△

塔原生産者(大阪府)

△△△

△

上野農園(大阪府)

30パプリカ

約150g
品種:パプリコ

389円
(税込420円)

※色のご指定は出来ませんので
ご了承ください。

パプリカに含まれるビタミンは、熱によっ
て壊されにくいので、彩り豊かに生のま
まサラダにもおすすめです。加熱しても
効率よく栄養素を摂取できます。

生でも焼いても
美味しいパプリカ

△△△

△

上野農園(大阪府)

31ベビーリーフ

約30g

315円
(税込340円)

ピノグリーン、水菜、
ルッコラ、ロメインレ
タス、オーク、ビート
などの発芽後10-30
日程度の若い葉菜
を集めました。

△△△

△

寺岡有機農場(広島県)

△△△

△

山口農園(奈良県)

6057大容量ベビーリーフ

約120g

481円
(税込520円)

たっぷり入って
お得です!

袋にたっぷりのベビーリーフをお入れ
してお届け致します。

△△△

△

燦燦ファーム 平島(奈良県)

32ナス

約300g

389円
(税込420円)

夏バテ予防にぴったりの
料理「ナスの煮浸し」。

△△△

△

中里農園(沖縄県)

△△△

△

上野農園(大阪府)

33ごぼう

約300g

444円
(税込480円)

△△△

△

かごしま有機生産組合(鹿児島県)

△△△

△

北海道有機(北海道)

△△△

△

しゅいでいぐりん(北海道)

△△△

△

久木留博美(鹿児島県)

6064土生姜

約100g

296円
(税込320円)

△△△

△

かごしま有機生産組合(鹿児島県)

△△△

△

四万十有機農業者ネットワーク(高知県)

3285 太洋社

常温

有機乾燥きくらげ

30g

582円
(税込628円)

製造日より1年

△

JAS

岐阜県郡上市で四方を
山々に囲まれた大自然より
湧き出る地下水を使用し
て育てたオーガニックき
くらげを天日で乾燥させま
した。ビタミンDも豊富に
含まれています。※菌床栽培
＜原材料＞あかきくらげ
(岐阜県)

※イメージ写真と実際とは異なります

スポット予約品

かいわれ大根

冷蔵

6071 1パック

120円
(税込130円)

化学肥料を一切
使用せず、恵
那峡温泉水と
天日塩で育て
たかいわれ大
根です。葉が
大きく、ビタ
ミン類が豊富
です。

△

サラダコスモ(岐阜県)

※通常品とお届け日が異なります。
表紙上部で日程をご確認下さい。

冷蔵

ブロッコリーの新芽

冷蔵

6088 1パック

167円
(税込180円)

化学肥料を一切
使用せず、恵
那峡温泉水と天
日塩で栽培しま
した。ブロッコ
リーの芽(スプラウ
ト)の辛味成分は
活性酸素を無毒
化する働きがあ
ると注目されて
います。

△

サラダコスモ(岐阜県)

根取りもやし

冷蔵

6095 約200g

111円
(税込120円)

有機栽培した緑豆を原料に六甲山系の伏流水で、じっくり
育てました。中国(吉林省、陝西省)の契約農場で有機栽培
された種子を100%使用し
たもやし。太い大きいボ
リューム感があり、歯ごた
えがあり、根きり処理に
あるので調理が簡単です。
酸化防止剤・鮮度保持剤・
殺菌剤・漂白剤などは一切
使用しておりません。

△

サラダコスモ(岐阜県)

スポット予約品

生きくらげ

常温

34 約40g

278円
(税込300円)

※通常品とお届け日が異なります。
表紙上部で日程をご確認
下さい。

全国的にも珍しい国産きくらげ。
先ずは一晩水につけてください。
大きさ・厚み・食べ応えや食感
がさらに増します。

△

浅野産業株式会社(岡山県)

※年内最終のご案内です。

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

ウァクリー 2024年 8月 083号

3

根菜類は栄養豊富です。

どれも家庭で使用する頻度が高く、重宝するものばかり。カレーや肉じゃがをはじめ色々なシチュエーションでお使いいただけます。



じゃがいも

35 約500g 435円
(税込470円)

6101 約5kg 4352円
(税込4700円)

マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)

マルメ 長有研(長崎県)

マルメ その他生産者



玉ねぎ

36 約600g 472円
(税込510円)

6118 約5kg 3935円
(税込4250円)

マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)

マルメ 塔原生産者(大阪府)

マルメ アグリコ(長野県)

マルメ その他生産者

メークイン

6149 約500g 435円
(税込470円)

6156 約5kg 4352円
(税込4700円)



マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)

6163 赤たまねぎ

約500g 389円
(税込420円)



赤玉ねぎはそのまま生食することが多く、サラダやサンドイッチの具材として使用されます。特に、スライスした赤玉ねぎを使ったサラダは色鮮やかで、見た目にも美しい一品となります。

マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)



◎洗いまたは土付き

にんじん

37 約400g 435円
(税込470円)

6125 約4kg 4352円
(税込4700円)

マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)

マルメ その他生産者

根菜3種セット

39 根菜3種セット

1204円
(税込1300円)

【セット内容】

たまねぎ 約600g

じゃがいも 約500g

にんじん 約400g

※生産者および栽培方法は、各野菜の欄をご覧ください。

※野菜の種類は入荷の都合により変更する場合があります。

◎洗いまたは土付き



よく使うから根菜はセットがお買い得!!

にんじんB品

38 約1kg 667円
(税込720円)

◎洗いまたは土付き



マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)

マルメ その他生産者

6132 にんじんB品10kg

6667円
(税込7200円)



マルメ 大雪を開む大地の会(北海道)

マルメ その他生産者

40 大根

1本 546円
(税込590円)



マルメ 青森南部有機(青森県)

マルメ オフィスアン(北海道)

41 ビーツ

約400g 528円
(税込570円)



ビーツのジュース
「食べる輸血」ビーツは葉酸など栄養素が豊富な野菜。ビーツの赤色は抗酸化作用のある「ベタシアニン」

マルメ 東山ベジフル(鹿児島県)

42 西井さんのにんにく

約200g 500円
(税込540円)



マルメ 西井一雄(和歌山県)

43 生たもぎたけ 冷蔵

約100g 278円
(税込300円)

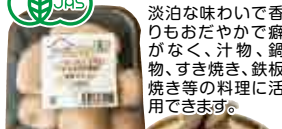


収穫量が少なく幻のきのこと呼ばれているたもぎたけはコレステロール低下物質のロバスタチン、認知症やアルツハイマー病の予防効果が期待されるエルゴチオニンが豊富に含まれています。

マルメ 伯者のきのこ(鳥取県)

44 生ひらたけ 冷蔵

約100g 278円
(税込300円)



淡泊な味わいで香りもおだやかで癖がなく、汁物、鍋物、すき焼き、鉄板焼き等の料理に活用できます。

マルメ 伯者のきのこ(鳥取県)

生しいたけ(大袋) 冷蔵

6170 約180g 454円
(税込490円)



菌床栽培
お得な大袋でお届け致します。
※秀品(A品)だけではなく優品(B品)も混じります。

マルメ 伯者のきのこ(鳥取県)

6187 生しいたけ 冷蔵

約80~100g 315円
(税込340円)



有機JAS認証。生しいたけ(菌床)、農業は一切使用していませんので、安心して召し上がりいただけます。

マルメ 浅野産業株式会社(岡山県)

6194 堂阪さんの生しいたけ 冷蔵

約80~100g 315円
(税込340円)



原木栽培
貝塚市蕎原(そぶら:塔原の隣)原木は奈良と九州の物、または震災前の東北の物を使用しています。

マルメ 堂阪文博(大阪府貝塚市)

6200 マイタケ 冷蔵

約100g 250円
(税込270円)



資材は静岡・山梨・岐阜県産のナラ・コナラのおが粉、ふすまと水のみを使用しています。

マルメ 西川成史(大阪府泉南郡熊取町)

6217 エリンギ 冷蔵

約150g 361円
(税込390円)



原料資材の一つに麦飯石を使用。宮崎県産のおが粉、中国産コーンコブを使用しています。

マルメ しながましじ綾農園(宮崎県綾町)

6224 シメジ 冷蔵

約200g 333円
(税込360円)



原料資材は広葉樹や針葉樹を半年以上堆積したものに、米ぬか、ふすま(長野産)、豆皮、綿実殻などを攪拌し、加水したもの(輸入)を使用しています。

マルメ 奈良農民連(奈良県)

マルメ 古川果樹園(長野県)

6231 なめこ 冷蔵

約100g 204円
(税込220円)

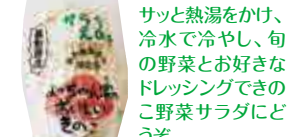


使い切りサイズのなめこは味噌汁や和え物に使って便利♪

マルメ 奈良農民連(奈良県)

6248 エノキ 冷蔵

約180g 380円
(税込410円)



サッと熱湯をかけ、冷水で冷やし、旬の野菜とお好きなドレッシングでのご野菜サラダにどうぞ。

原料培地:コーンカブ、米ぬか等、化学添加物不使用

マルメ きのこ王国(長野県)

有機れんこん粉

6255 100g 1065円
(税込1150円)

6262 100g×3P 3148円
(税込3400円)

マルメ 水の子(熊本県)



レンコンを粉末状にした食品ですので、特に決まった量はございません

レンコンを細かい粉末状にしてありますので、お好みの飲み物に溶かして飲んだり、お料理やお菓子作りに使ったりと、様々な用途で利用できます。



100g×3 おおよそ1日5g(大さじ1杯)



45 有機干しいも(スティックタイプ)

110g 667円
(税込720円)

※冷蔵賞味期限3か月

程よい自然の甘さ食べやすいスティックタイプ

マルメ 健康ファーム(京都府)

スポット予約品

通常品とお届け日が異なります。
表紙上部の日程をご確認ください。



泉北で育った 自然栽培もち麦

46 200g **556円**
(税込600円)
開封後1年
常温 〇 ニュービレッジファーム(大阪府)

直射日光、湿気を避けて冷暗所にて保管して下さい。
夏季は冷蔵庫内での保存を推奨します。お米1合に対して小さじ〜大さじ1杯を目安にお好みで混ぜ、そのまま炊いて下さい。
【原材料】もち米

貴重な無薰蒸バナナ

47 約700g **769円**(税込830円)

※防疫上薰蒸処理された場合、オーガニックバナナとして流通できないため、一週繰越または欠品とさせていただきます。

マーク〇 ヒロインターナショナル(エカアドル)

バナナは、炭水化物やタンパク質の他、ビタミン、ミネラル、葉酸、食物繊維などバランスよく栄養素が含まれている優れた果物。



バナナ×ヨーグルト

バナナにヨーグルトをプラスすることで食べやすくなるだけでなく、栄養バランスがアップします!!

長野県古川果樹園

ワッサークイーン

48 約1kg **1204円**
(税込1300円)
6279 約3kg **3611円**
(税込3900円)
6286 約4.5kg **5417円**
(税込5850円)

50% 〇 古川果樹園(長野県)

農業使用回数:50%減
使用回数 12回 / 通常 28回

※特別栽培(化学肥料・除草剤は不使用)

果肉はやや硬めで桃の甘さと、ネクタリンの酸味がうまく混ざって、ちょうどいい味です。
硬めの食感が特徴の珍しい桃です。



サマーフレッシュ

はっさくのような香りと適度な酸味で、爽快なあと口

そのまま食べても十分おいしいですが、ジュース、マーマレード、ゼリー、または焼き菓子の材料など使用方法もさまざまです。

49 サマーフレッシュ
約1.5kg **1111円** 税込1200円

マーク〇 西川満重(和歌山県)

※重量はあくまでも目安です。大きさの指定は出来ません。
※有機栽培ですが、センターで小分けするため「マーク無し」でお届けいたします。



レモン

50 約500g **574円** (税込620円)

マーク〇 尾崎農園(大阪府)

防腐剤等一切使用しておりませんので、皮まで安心してご利用いただけます。

免疫力を高めるビタミンCと疲労回復効果のあるクエン酸を多く含むのが特徴



たまご



西井オーガニックファーム(和歌山県有田郡) 常温

パック平飼無精卵

4367 6個 **389円**
(税込420円)
52 10個 **565円**
(税込610円)
5951 5kg箱 **3574円**
(税込3860円)

返 バックの返却をお願いします
自家配合飼料を与えた開放鶏舎飼いの鶏の卵です。
<生産者>西井オーガニックファーム(和歌山県)



無精卵の生産者
西井一雄さん
(和歌山県有田郡)

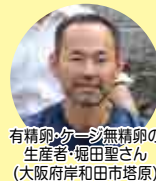


堀田聖(大阪府岸和田市塔原) 常温

パック平飼有精卵

4374 6個 **461円**
(税込498円)
53 10個 **657円**
(税込710円)
5968 5kg箱 **4741円**
(税込5120円)

放飼いでの飼育でオスを数羽放すことにより生命力の強い卵が生まれます。
<生産者>堀田聖(大阪府岸和田市塔原)



有精卵・無精卵の生産者
堀田聖さん
(大阪府岸和田市塔原)



返 バックの返却をお願いします

堀田聖(大阪府岸和田市塔原) 常温

ケージ無精卵 箱

5kg **4019円**
(税込4340円)



抗生物質や合成着色剤などの薬剤は一切使わず、遺伝子組み換えでない飼料を自家配合したエサで育った鶏の卵です。
<生産者>堀田聖(大阪府岸和田市塔原)

平飼いたまご



のびのびと育った健康な鶏が産むたまごは、安全で質も良く、何よりも生命力を感じる濃厚な味わいが楽しめます。



お肉 鶏・牛・豚

冷凍

愛農食品センターで取り扱う鶏・牛・豚のお肉類は定期的に生産者・加工業者を訪問し加工工程を確認しています。センターは生産性を求めず安全性を求め非遺伝子組み換え飼料、抗生物質を添加しない無薬飼育を目指す生産者を応援します。

まあの牛肉 アルプス牛(交雑種)

お肉の部位と肉質の違い



ロース

サーロインと並んで最上位とされています。サシが入りやすく、肉のきめが細かく、風味がよく柔らかいのが特徴。

バラ

胸の部位をいい、肋骨の外側で脂肪は多いが肉はやや硬めです。安価で煮込み料理合います。

モモ

大きな赤肉の塊で、きめは細かく脂肪が少なめです。ローストビーフ、ステーキ、シチューなど幅広い用途に使われます。

〇まあの小村さんのポリシー

「いのちを頂いているということは常に頭に置き流通の特徴をふまえて、生産者のお肉をきちんと届けるベストの方法「一頭買い」で調達しています。肉屋なんだけれども、どんどん売って繁盛したいとは思っていません。生産も小規模ですが小規模なればこそ確かな中身を伝えることができていると思っています。それに、お肉は沢山食べるものじゃなくて、ほんの少し、ほんの少し食べるだけで良いんです。それが身体にも良いんです。」

〇F1牛

父牛が黒毛和牛、母牛はホルスタインの肉牛(F1牛)でゆとりのある牛舎で小頭数を群れ飼っています。抗生物質やホルモン剤は使いません。主なエサのうちトウモロコシは遺伝子組換えフリーのもの、フスマ、大豆は国産です。サイレージは自給、ワラは可能な限り地域自給しています。

焼肉

焼肉に適した風味のあるいろいろな部位(赤身やバラなど)をカットしています。焼きすぎて固くならないように注意して下さい。

煮込めば旨みが出てきます。カレー、シチューなど煮物にどうぞ。繊維がほぐれるくらいまで煮込んだ肉も美味しい。

65 冷凍

アルプス牛(交雑種)

焼肉セット 210g

1910円(税込2063円)

69 冷凍

アルプス牛(交雑種)

角切り 170g

1110円(税込1199円)

焼きすぎないように柔らかくお召し上がり下さい。網で焼いて適当に脂を落とし、ポン酢をつけければあっさりいただけます。

霜降りが適度に入り、味の濃い部分ですので、すき焼き用として最高です。すき焼きの他、炒めもの、牛丼などでも、甘みが生かれます。

脂はそんなに多くありませんが、すき焼きや牛丼以外にも色々使えるオールラウンダーです。

64 冷凍

アルプス牛(交雑種)

上焼肉 170g

2110円(税込2279円)

4480 冷凍

アルプス牛(交雑種)

ローススライス 170g

1850円(税込1998円)

67 冷凍

アルプス牛(交雑種)

スライスセット 210g

1569円(税込1695円)

破れやすいのでそっとはがしてください。ポン酢、ゴマ味噌などでどうぞ。火を通し過ぎないように。巻物には向きません。

1枚ずつそっとはがして、文字通り舌にとろける食感を楽しんで下さい。

肉じゃが、野菜炒め、肉うどん、牛丼などいろいろな料理に使えます。脂の甘みを生かして下さい。

66 冷凍

アルプス牛(交雑種)

モモ赤身しゃぶしゃぶ 170g

1569円(税込1695円)

4473 冷凍

アルプス牛(交雑種)

ロースしゃぶしゃぶ 170g

2020円(税込2182円)

68 冷凍

アルプス牛(交雑種)

バラスライス 170g

1200円(税込1296円)

サイコロ状なら手軽に焼いて食べやすく、量も調節しやすい。

さつとあぶるだけで召し上がれます。味噌に生姜や砂糖などを混ぜた味噌床につけ込んでから、手早く焼く味噌焼きも風味豊かです。

ジューシーで美味! ローストビーフ

4459 冷凍

アルプス牛(交雑種)

サイコロステーキ 170g

2250円(税込2430円)

4466 冷凍

アルプス牛(交雑種)

ロースアミ焼 170g

2150円(税込2322円)

4503 冷凍

アルプス牛(交雑種)

モモブロック 300g

3110円(税込3359円)

ジューシーな
ビーフハンバーグ
みんな大好き!

70 冷凍

アルプス牛(交雑種)

ミンチ 170g

1160円(税込1253円)

4497 冷凍

アルプス牛(交雑種)

モモミニステーキ 170g

1850円(税込1998円)



和歌山ポークTONTONの 豚肉

○自社一貫加工

交配から分娩、授乳育成、肥育までを一貫して行っており、無薬飼育、遺伝子組み換え飼料を使わず育てた豚を精肉やハム・ソーセージに加工しています。

○TONTON大浦さんのこだわり

市販の配合飼料には酸化防止剤が混入する可能性があるため使っていません。遺伝子組換え大豆やトウモロコシは使っていません。外国飼料を頼らないことを目指し、地元産のお米や麦を飼料に使っています。豚の健康管理に気を遣い、大切に育てています。餌にホルモン剤や抗生物質などを混ぜることはありません。

ボリューム満点!簡単、麻婆豆腐
ご飯にのせて麻婆丼にしたり、茹で麵に
かけても美味しいですよ♪

83 和歌山ポークTONTON 冷蔵
豚ミンチ 300g
758円 (税込819円)



3520 光食品 常温
有機麻婆の素 100g(2~3人前)
260円 (税込281円)



柔らかく、赤みと脂身のバランスが美味しい
ロースをうすくスライスしました。

75 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚ローススライス 200g
948円 (税込1024円)



柔らかく、赤みと脂身のバランスが美味しい
ロースをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

77 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚しゃぶ用ロース 200g
948円 (税込1024円)



キメは粗いですが濃厚な脂身が特徴でやわ
らかく、こってりとしてボリュームがあります

4534 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚スペアリブ 300g
948円 (税込1024円)



よく運動する部位なので脂身が少なく赤身が
中心であっさりした味わいです。

78 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚ももスライス 200g
638円 (税込689円)



脂身が少ないのであっさりヘルシーに仕上げ
たい方にオススメです。

79 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚赤身スライス 200g
645円 (税込697円)



キメが細かくてやわらかく、適度な脂肪がつ
いています。とんかつやポークソテーなどに向
いている部位です。

82 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚ロースカット 300g
1234円 (税込1333円)



お肉だけでなく玉ねぎやもやしなどの野菜
と一緒に炒めてたれをからめて美味しく
できます。

76 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚生姜焼き用
ローススライス 200g
948円 (税込1024円)



普通のロースより脂身が多いのでコクがある
濃厚な味わいが楽しめる部位です。幅広いお
料理に活躍します。

81 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚肩ローススライス 200g
829円 (税込895円)



赤身と脂肪が層になっている部位で、バラ
ならではの、脂身の旨味が楽しめます。

80 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚バラスライス 200g
645円 (税込697円)



カレーやシチューはもちろん、
煮込み料理や炒め物にも!

84 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚角切り 200g
645円 (税込697円)



ジューシーな豚バラブロック肉は、
チャーシューや角煮などがっつりお肉
を食べたい時におすすめです!

4527 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚バラブロック 300g
948円 (税込1024円)



85 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚ももブロック 300g
878円 (税込948円)

87 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚ロースブロック 300g
1234円 (税込1333円)

86 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚ヒレブロック 250g
1395円 (税込1507円)

88 冷蔵
和歌山ポークTONTON
豚肩ロースブロック 300g
1168円 (税込1261円)

TONTONの ハム・ソーセージ

71 和歌山ポークTONTON 冷蔵
ボンレスハムスライス 100g
592円 (税込639円)



豚もも肉を使います。成熟された味は
パンにも驚くほどマッチします。
<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、
黒砂糖、香料(天然)

4510 和歌山ポークTONTON 冷蔵
ベーコンブロック 約300g
1625円 (税込1755円)



豚バラ肉を使用。肉の質を問われる製品です。まろやかな風味が肉質の良さを感
じさせます。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、香料(天然)



和歌山ポークTONTON
大浦秀樹さん

72 和歌山ポークTONTON 冷蔵
粗挽きポークソーセージ 130g
678円 (税込732円)



粗挽きの豚肉を天然羊腸に詰めて作りま
す。オーソドックスな味はどなたにでも好
まれる美味しさです。<原材料>自家産
自家配合豚、粗塩、黒砂糖、香料(天然)

紀ノ川平野を一望できる葛城山系の風通しの良い高台で、
人口乳や抗生物質などを一切使用せず、子豚の時から自家
配合の飼料で健康なもち豚三元豚を育てています。ハム・
ソーセージを作る匠・大浦秀樹さんは養豚業界では知る人
ぞ知る存在。「子ぶたにこそいい飼料を」と、当初から自家配
合飼料を使い、もちもちした食感で味が濃くてジューシーな
「もち豚」に。豚肉特有の臭みが少なく、さっぱりと甘みの強い
脂身が特徴。県内外を問わず、有名レストランでも使われ
ている豚肉を生み出しています。

73 和歌山ポークTONTON 冷蔵
ショートウインナー 130g
626円 (税込676円)



豚肉をよく練り、天然羊腸に詰めて作り
ます。香辛料をくっつけて、お子様のお
弁当にもってこい。<原材料>自家産
自家配合豚、粗塩、黒砂糖、香料(天然)

74 和歌山ポークTONTON 冷蔵
フランクソーセージ 230g
848円 (税込916円)



よく練った生地に粗挽き生地を加え、
天然羊腸に詰めて作ります。食べた時
の天然香料の香りが心に残ります。
<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、
黒砂糖、香料(天然)



鶏一番

「新鮮・安全・美味しさ」
Fresh Safety Tasty

○穀類だけで飼料をつくりました

とうもろこしはポストハーベストフリーを使用。穀類主体で動物性のものは使用していません。又、とうもろこし、大豆がすは遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別生産流通管理された物を使用。抗生物質は添加してありません。

○飼育方法について

鶏一番の鶏舎は自然光が入る鶏舎です。その中で鶏たちは安全な飼料を食べながら元気に健康に育っています。又、一般ブロイラーが45～50日で出荷されるのと違い約62日と約2週間長く飼育しています。

【飼育地/自社直営農場(愛知県・滋賀県)】

60 シガボートリー 冷凍

鶏一番モモ 200g

550円
(税込594円)



ご飯がすすむ!
もも甘辛焼き

61 シガボートリー 冷凍

鶏一番むね 200g

440円
(税込475円)



あっさりむね肉で
パクパク食べれる

62 シガボートリー 冷凍

鶏一番ささみ 180g

518円
(税込559円)



お弁当におススメ
ささみの野菜巻

4411 シガボートリー 冷凍

鶏一番手羽モト 200g

380円
(税込410円)



手羽元でサクッと
フライドチキン

63 シガボートリー 冷凍

鶏一番ミンチ 300g

678円
(税込732円)



お豆腐をプラスして
栄養たっぷりハンバーグ

4428 シガボートリー 冷凍

鶏一番手羽先 200g

416円
(税込450円)



カリッと
甘辛照り焼き

4435 シガボートリー 冷凍

鶏一番肝 180g

324円
(税込350円)



栄養価の高い
レバーの煮つけ

パン



大阪市西成区にある障害をもった人達とともに働くパン屋さん

ポッポ

化学合成品・イーストフード(発酵促進剤)、乳化剤(グリセリン、脂肪酸エステル)、防腐剤、着色料を使わない、体に優しい「無添加パン」を製造。

人気の天然酵母山食パンの1.5斤サイズ。国内産小麦粉・天然酵母パン種を使用。サクッと歯ごたえのある食感のパンです。



1.5斤 0.75斤

4558 ポッポ

角食パン

415円
(税込448円)

製造日より3日
1斤



国内産小麦粉・生イーストを使用。懐かしい味わいと食感のパンです。
＜原材料＞国内産小麦、粗糖、よつばの脱脂粉乳、よつばの無塩バター、生イースト、沖縄の塩

4541 ポッポ

天然酵母山食パン1.5斤

635円
(税込686円)

製造日より3日
1.5斤

＜原材料＞国内産小麦、粗糖、酵母、沖縄の塩

89 ポッポ

天然酵母山食パン0.75斤

365円
(税込394円)

製造日より3日
0.75斤

＜原材料＞国内産小麦、粗糖、よつばの脱脂粉乳、よつばの無塩バター、よつばの加塩バター

4565 ポッポ

ロイヤル食パン

製造日より3日

1.5斤

750円
(税込810円)



甘味とバターを加えた、おやつ感覚の甘めの食パンです。素焼きでも十分美味しいです。

＜原材料＞国内産小麦、生イースト、粗糖、沖縄の塩、卵、よつばの脱脂粉乳、よつばの無塩バター、よつばの加塩バター

4718 ポッポ

玄米風味のもちもち食パン

製造日より3日

1.5斤

780円
(税込842円)



玄米粉ともち米で風味と食感を楽しめる一品です。

＜原材料＞小麦粉、粗糖、もち米粉、玄米粉、無塩バター、脱脂粉乳、食塩、生イースト

4589 ポッポ

レーズンパンズ

1個

180円
(税込194円)

製造日より2日



有機レーズン入りで食べやすいサイズでお子様のおやつにもぴったり。パンの生地は角食パンと同じものです。
＜原材料＞国内産小麦、粗糖、よつばの脱脂粉乳、よつばの無塩バター、生イースト、沖縄の塩、有機レーズン



4572 ポッポ

レーズンポッポ食パン

1.5斤

768円
(税込829円)

製造日より3日

天然酵母山食パンに、有機レーズンを入れました。サクッと歯ごたえにレーズンの甘みが口に残ります。

＜原材料＞国内産小麦、粗糖、酵母、沖縄の塩、有機レーズン

4596 ポッポ

チーズフラワー 1個

製造日より2日

180円
(税込194円)



角食パンの生地によつばのシュレッドチーズを散りばめて焼きました。

＜原材料＞国内産小麦、粗糖、よつばの脱脂粉乳、よつばの無塩バター、生イースト、シュレッドチーズ、沖縄の塩

4602 ポッポ

バターロール3個

製造日より2日

3個

450円
(税込486円)



ロイヤル食パン生地と同じ原材料で作上げたロールパン。朝食に、子供さんのおやつにどうぞ。

＜原材料＞国内産小麦、生イースト、粗糖、沖縄の塩、卵、よつばの脱脂粉乳、よつばの無塩バター

さんさんベーカリー

原料一つ一つにこだわる
「子ども達の未来に繋がる食作り」

加工処理内容に安心と信頼を
国産材料と有機食材

日本人の主食であるお米由来
自家製天然酵母使用

泉州・南大阪で障害者が自分らしく働き暮らす社会と輝く未来を目指す
「デイセンターせんなん」が作るこだわりのパン



90 さんさんベーカリー 常温

角食パン

5枚切(1斤)

製造日含め4日

315円
(税込340円)

北海道産小麦

「春よ恋」100%使用。

天然酵母の食パンをあまり食べたことがない人でも食べやすいように四角い食パンの形に焼き上げ、歯切れの良いパンに仕上がるように有機パーム油をいれて、ふんわり食感に仕上げています。

<原材料>国産小麦、天然酵母(国内産米麹)、洗双糖、有機パーム油、食塩



93 さんさんベーカリー 常温

天然酵母食パン

1個

製造日含め4日

296円(税込320円)

シンプルだけど小麦の味と香りがしっかりと感じられます。

<原材料>国産小麦(北海道産春よ恋、ロイヤルストーン石臼引き)、洗双糖、天然酵母(国内産米麹)、食塩



有機のナッツやレーズンをふんだんに使用し、フルーティな仕上がりです。軽く焼いて風味アップ。そのままでも美味しいです。

4862 さんさんベーカリー 常温
パン・オ・ノア

製造日含め4日

310円

(税込335円)

<原材料>小麦粉(北海道)、有機レーズン、有機ウォールナッツ、天然1個酵母、ライ麦(北海道)、砂糖(鹿児島県)、有機カレンス、食塩、有機ローストカシューナッツ

5852 さんさんベーカリー 常温

プレミアムロール 五穀

製造日含め4日

5個
369円
(税込398円)



プレミアムロールに五穀を練り込みました。ふんわりした食感に仕上がっています。
<原材料>小麦粉(北海道)、五穀(小豆煮汁、黒胡麻、黒豆、黒米、小豆、アマランサス、キヌア、赤米)、砂糖(鹿児島県)、バター(よつ葉乳業)、卵(和歌山県)、脱脂粉乳(よつ葉乳業)、食塩

5869 さんさんベーカリー 常温

プティ・ロン プレーン

10個

製造より60日

180円

(税込194円)



<原材料>小麦粉(滋賀県)、バター(よつ葉乳業)、砂糖(北海道)、卵(和歌山県)、牛乳(よつ葉乳業)、食塩

5876 さんさんベーカリー 常温

プティ・ロン ドライフルーツ

10個

製造より60日

180円

(税込194円)



<原材料>小麦粉(滋賀県)、バター(よつ葉乳業)、砂糖(北海道)、有機レーズン、卵(和歌山県)、有機カレンス、有機レモンピール、牛乳(よつ葉乳業)、食塩

5883 さんさんベーカリー 常温

プティ・ロン ココア&ココナッツ

10個

製造より60日

180円

(税込194円)



<原材料>小麦粉(滋賀県)、バター(よつ葉乳業)、砂糖(北海道)、卵(和歌山県)、有機ココナッツ、有機ココアパウダー、牛乳(よつ葉乳業)、食塩

91 さんさんベーカリー 常温

パン・ド・カンパーニュ

製造日含め4日

1個
352円
(税込380円)



フランス語で「田舎パン」を意味し、北海道産小麦「春よ恋」を自家製天然酵母でゆっくり発酵させたやや酸味のある食パン。外はパリッ中はモチモチとした食感で石臼で引いた小麦の香り豊かなパンに仕上がっています。
<原材料>国産小麦、天然酵母(国内産米麹)、洗双糖(種子島産)、食塩(赤穂の天塩)

92 さんさんベーカリー 常温

ソフトフランスパン

1本

製造日含め4日

185円

(税込200円)



国産小麦100%(北海道産と三重県産のブレンド)、自家製酵母、塩だけというシンプルなパン。普通のフランスパンと違い、もちもち食感が売りのソフトなフランスパンです。
<原材料>国産小麦、天然酵母(国内産米麹)、食塩(赤穂の天塩)

4619 さんさんベーカリー 常温

かぼちゃスティックパン

5本

製造日含め4日

333円
(税込360円)



白神こだま酵母を使った生地に有機かぼちゃを裹こして練り込みました。栄養満点の野菜パンです。
<原材料>国産小麦、有機かぼちゃ(国内産)、有機パーム油、洗双糖(種子島産)、天然酵母(白神こだま酵母)、食塩(赤穂の天塩)

4831 さんさんベーカリー 常温

こっぺぱん ブルーベリー

1個

製造日含め4日

220円
(税込238円)



有機ブルーベリーを使用しています。有機ならではの自然な甘さです。
<原材料>小麦粉(北海道)、有機ブルーベリー(カナダ)、天然酵母、砂糖(鹿児島県)、食塩(赤穂の天塩)

4800 さんさんベーカリー 常温

プチこくるみ&レーズン

製造日より4日

4個
350円
(税込378円)



白神こだま酵母を使った生地に、くるみとレーズンの相性が抜群です。ふんわりやさしい食感です。
<原材料>小麦粉(北海道)、砂糖(鹿児島県)、バター(北海道)、有機レーズン、有機くるみ、卵、脱脂粉乳、天然酵母、食塩(赤穂の天塩)

94 さんさんベーカリー 常温

平焼きくるみあんぱん

1個

製造日含め3日

168円
(税込181円)



有機くるみを練り込んだ生地の中にじっくり時間をかけて炊いたあんこが入り、深みのある味わいに仕上げました。
<原材料>小麦粉(国産)、小豆(北海道)、有機くるみ、オーガニック蜂蜜(ブルガリア産)、天然酵母、洗双糖、黒糖、食塩

4626 さんさんベーカリー 常温

こっぺぱんプレーン

1個

製造日含め4日

111円
(税込120円)



北海道産小麦「春よ恋」100%使用。シンプルな材料で、昔懐かしい味わいのこっぺぱんを再現しました。
<原材料>国産小麦、天然酵母(国内産米麹)、洗双糖(種子島産)、食塩(赤穂の天塩)

4817 さんさんベーカリー 常温

こっぺぱんいちじく

1個

製造日含め4日

198円
(税込214円)



自家製の天然酵母生地と北海道産小麦で、昔ながらのパンに仕上がっています。そこに、有機いちじくを使って自然の味に仕上がっています。
<原材料>小麦粉(北海道)、有機干しいちじく、天然酵母、砂糖(鹿児島県)、食塩(赤穂の天塩)

95 さんさんベーカリー 常温

メロンパン

1個

製造日含め3日

150円
(税込162円)



サクサクのビスケット生地のメロン皮と、もちもちの生地が特徴です。ベーキングパウダーは使っていません。
<原材料>小麦粉(国産)、天然酵母、四つ葉バター、卵、脱脂粉乳、洗双糖、食塩

4640 さんさんベーカリー 常温

チーズの女王

1個

製造日含め3日

138円
(税込150円)



生地の甘さとチーズが絡み合っ、シンプルなのに味わい深い一品です。
<原材料>小麦粉(国産)、カマンベールチーズ、天然酵母、洗双糖、食塩

4633 さんさんベーカリー 常温

あんぱん

1個

製造日含め3日

138円
(税込150円)



天然酵母で作った生地は歯切れの良いバター風味で、豊かな味わいに仕上がっています。あんこは時間をかけてゆっくり炊き上げているので、ずっつきとした甘さが特徴です。
<原材料>小麦粉(国産)、小豆(北海道)、四つ葉バター、全卵、オーガニック蜂蜜(ブルガリア産)、脱脂粉乳、天然酵母、洗双糖、黒糖、食塩、白ごま

4824 さんさんベーカリー 常温

あんバター

1個

製造日より3日

198円
(税込214円)



自家製の粒あんこ、四つ葉のバターでやさしい味に仕上がっています。
<原材料>小麦粉(北海道)、バター(北海道)、砂糖(鹿児島県)、小豆(北海道)、卵、天然酵母、有機はちみつ、脱脂粉乳、食塩(赤穂の天塩)、有機黒糖

4848 さんさんベーカリー 常温

ラスク(シュガー・耳つき)

7枚

開封前45日

185円
(税込200円)



角食パンを使ったラスクです。可能な限り薄くスライスし、サクサクに仕上がっています。
<原材料>小麦粉(北海道)、よつ葉バター、砂糖(鹿児島県)、天然酵母、有機パーム油、食塩

4855 さんさんベーカリー 常温

クルトン

150g

製造日含め30日

150円
(税込162円)



少し塩味が効いています。おつまみにもOKです。
<原材料>小麦粉(北海道)、菜種油、有機パーム油、天然酵母、食塩(赤穂の天塩)、砂糖(鹿児島県)

お米

3週スポット予約品

※通常品のお届け日の翌々週にお届け致します。

特別栽培米

高原の恵み米

産地:三重県伊賀市 (2023年産)

7795 玄米 5kg 2835円 (税込3062円)

7801 七分米 5kg 2985円 (税込3224円)

7818 白米 5kg 3135円 (税込3386円)

農薬不使用米

愛農米

産地:広島県庄原市東城町 (2023年産)

7269 玄米 5kg 3785円 (税込4088円)

7276 七分米 5kg 4035円 (税込4358円)

7283 白米 5kg 4165円 (税込4498円)

スポット予約品

※通常品のお届け日の翌週にお届け致します。

有機米ヒノヒカリ (2023年産) 産地:大阪府 上野農園

好評につき予定の数量に達しましたので、一旦ご案内を終了させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願い致します。

お届け日/通常

7740 米ぬか500g

冷蔵 60円 (税込65円)



館製麺所のうどん・そば



館製麺は原料となる小麦粉は国産小麦
こだわり麺作りをされています。

4381 館製麺所 冷蔵
よもぎ生そば2食 230g
夏季6日 486円 (税込525円)



香り高い「よもぎざるそば」のみ使用。生タイプ。
＜原材料＞そば粉、よもぎ粉末、内麦強力粉、伯方塩

4398 館製麺所 冷蔵
生細うどん2食 230g
冬季7日、夏季6日 272円 (税込294円)



館さんの指定生産者による国産小麦粉のみ使用。生タイプ。
＜原材料＞小麦粉、にがり塩

54 館製麺所 冷蔵
生そば2食 230g
冬季7日、夏季6日 486円 (税込525円)



館さんの指定生産者による国産蕎麦粉のみ使用。喉ごしのよいそばです。
＜原材料＞そば粉、小麦粉、にがり塩

55 館製麺所 冷蔵
生うどん2食 230g
冬季7日、夏季6日 272円 (税込294円)



館さんの指定生産者による国産小麦粉のみ使用。もちもちの歯ごたえと小麦の味が楽しめます。
＜原材料＞小麦粉、にがり塩

4404 館製麺所 冷蔵
冷麺スープ(3〜4食用) 150g
冷蔵5日間 328円 (税込354円)



3〜4食用。うすめずしにこ(税込354円)のままご使用下さい。
＜原材料＞醤油(本醸造)、みりん、酢、黒砂糖、ごま油、風味原料(かつお、こなんふ)

56 館製麺所 冷蔵
生中華そば2食 200g
冬季7日、夏季6日 358円 (税込387円)



国産小麦と安全農産供給センターの卵を使用。生タイプ。
＜原材料＞小麦粉、卵、塩

57 館製麺所 冷蔵
ゆでうどん1玉 200g
冬季6日、夏季5日 149円 (税込161円)



館さんの指定生産者による国産小麦粉のみ使用しています。
＜原材料＞小麦粉、食塩

58 館製麺所 冷蔵
ゆで焼そば 150g
冬季6日、夏季5日 149円 (税込161円)



館さんの指定生産者による国産蕎麦粉のみ使用しています。
＜原材料＞小麦粉、卵、食塩

59 館製麺所 冷蔵
ゆで和そば 130g
冬季6日、夏季5日 223円 (税込241円)



館さんの指定生産者による国産蕎麦粉のみ使用しています。
＜原材料＞小麦粉、そば粉、食塩

牛乳乳製品



167 南海牛乳 冷蔵
あいのう牛乳 1リットルパック
製造日含7日 398円 (税込430円)

※横置きしないで下さい

低温保持パスチャライズ殺菌

生乳の持つ栄養分を損なわず、コクのある味と自然のままの風味を生かすため、しぼった牛乳は一気に65℃の殺菌温度にあげてしまうのではなく、じっくりと時間をかけて温度を上げる方法で、丁寧に低温保持パス殺菌(65℃30分)しています

滋賀県信楽の山田牧場の牛乳を使用。
牛乳本来の旨味や栄養価を大切に低温殺菌(65℃で30分間)牛乳です。
＜原材料＞生乳100%、原乳:滋賀県信楽 山田牧場



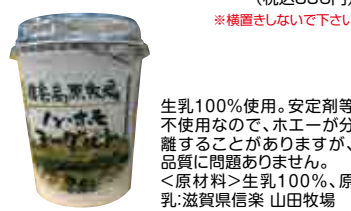
168 南海牛乳 冷蔵
のむヨーグルト 900ml
製造日より15日 540円 (税込583円)



濃厚!飲みやすい甘さで後味もスッキリ!

生乳100%使用。安定剤など不使用なので、ホエーが分離することがありますが、品質に問題ございません。
＜原材料＞生乳、果糖(原乳:信楽山田牧場)

169 南海牛乳 冷蔵
ヨーグルトパック 400cc(無糖) 400cc
製造日含14日 330円 (税込356円)



※横置きしないで下さい

生乳100%使用。安定剤等不使用なので、ホエーが分離することがありますが、品質に問題ありません。
＜原材料＞生乳100%、原乳:滋賀県信楽 山田牧場

170 南海牛乳 冷蔵
ヨーグルトパック100cc 100cc
(果糖) 105円 (税込113円)



生乳100%使用。安定剤等不使用なので、ホエーが分離することがありますが、品質に問題ありません。
＜原材料＞生乳、果糖、原乳:滋賀県信楽 山田牧場

171 よつ葉乳業 冷蔵
よつ葉バター(加塩) 150g
180日 376円 (税込406円)



原料のミルクにこだわった贅沢なバター。パンに塗るだけでなく、お料理の風味づけなどにも重宝します。
＜原材料＞生乳、食塩

172 よつ葉乳業 冷蔵
よつ葉3種シュレッドチーズ 130g
90日 447円 (税込483円)



北海道十勝産の3種類のナチュラルチーズをブレンド。セルロース不使用でチーズ本来の味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞生乳、食塩

173 よつ葉乳業 冷蔵
よつ葉チェダーチーズ 200g
180日 578円 (税込624円)



ナッツのような風味と深いコク、ほのかな酸味が特徴。加熱すると溶けるので、トーストやピザにも。
＜原材料＞生乳、食塩

とうふ・こんにやく
豆・みそ・こうじ製品



174 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
絹こし豆腐 330g
製造日含4日 **277円**
(税込299円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。消泡剤を使わずに丁寧に仕上げました。
<原材料>国産大豆100%、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)

175 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
木綿豆腐 330g
製造日含4日 **277円**
(税込299円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。消泡剤を使わずに丁寧に仕上げました。
<原材料>国産大豆101%、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)

178 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
うす揚げ 1枚
製造日含4日 **249円**
(税込269円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。さっと焼いてそのままおろしやす和え物にも。油抜き不要。
<原材料>大豆(国産)、にがり(青い海)、なたね油

179 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
寿司揚げ 4枚
製造日含4日 **277円**
(税込299円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。しっかりと厚めの生地。いなり寿司や巾着に。油抜き不要。
<原材料>大豆(国産)、にがり(青い海)、なたね油

おぼろ豆腐とよせ豆腐の違い。

四角く成型してないおぼろ豆腐などの豆腐は、基本的に木綿豆腐の工程から作られます。

木綿豆腐は、温かい豆乳に凝固剤を入れて固めたものを、崩して型入れし、圧搾して形作ります。この型入れする前の、温かく固まったばかりのものは、ゆるゆるとやわらかく、崩れやすい状態です。そのおぼろげな様子から、おぼろ豆腐ともいうんだそうです。

これを、寄せる、汲み上げるなどして器に盛ると、寄せ豆腐やくみ豆腐、汲み上げ豆腐と呼ばれます。つまり、工程は同じでも、その状態を示したり、取り出し方や器により、呼び方が異なるわけです。

176 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
おぼろ(寄せ)豆腐 350g
製造日含4日 **294円**
(税込318円)



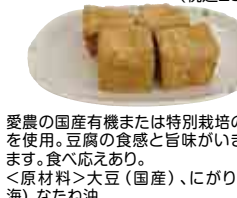
愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。消泡剤を使わずに丁寧に仕上げました。
<原材料>国産大豆102%、凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム)

177 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
よせ豆腐 350g
製造日含4日 **294円**
(税込318円)



ひとつずつ丁寧に合わせました。天然にがりのよせ豆腐です。
<原材料>国産大豆100%、天然にがり

180 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
厚揚げ 4個
製造日含4日 **277円**
(税込299円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。豆腐の食感と旨味が生きています。食べ応えあり。
<原材料>大豆(国産)、にがり(青い海)、なたね油

181 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
絹こし厚揚げ 4個
製造日含4日 **277円**
(税込299円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。消泡剤を使わずに丁寧に仕上げた豆腐を菜種油で揚げました。
<原材料>国内産大豆、塩化マグネシウム、菜種油

182 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
ひろうす 6個
製造日含4日 **354円**
(税込382円)



愛農の国産有機または特別栽培の大豆を使用。油は菜種油を使用。ふんわり揚がりました。
<原材料>国内産大豆、塩化マグネシウム、菜種油、ゴボウ、人参

183 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
おから 200g
製造日含4日 **36円**
(税込39円)



愛農の大豆で作った豆腐からできたおからです。
<原材料>国産大豆

184 とうふしよぶおのえ **冷蔵**
おのえ豆乳 500ml
製造日含4日 **431円**
(税込465円)



とうふショップおのえの豆乳。大豆の風味が非常に濃厚です。
<原材料>大豆(国産)

185 海の精 **常温**
海の精にがり 2ml×6
180円
(税込194円)



豆大島で海水から直接生産する貴重な国産の伝統二がりです。黒潮が運ぶ清らかな海水だけを原料にし、他の二がりや添加物は加えていません。1包(2ml)と、200mlの豆乳で豆腐が作れます。

めいらく有機豆乳パック **冷蔵**
2752 330ml **139円**
(税込150円)



豆腐もできる大豆固形分10%の無調整豆乳です。イソフラボン、大豆たんぱく等の大豆の成分がしっかりと入っています。
<原材料>有機大豆(カナダ、アメリカ産)

スポット予約品

※通常品とお届け日が変わります。**表紙上部**で日程をご確認下さい。



189 牛若納豆 **冷蔵**
牛若納豆(中粒) 80g
製造日含14日 **188円**
(税込203円)



昔ながらの経木三重包装に国産大豆を盛込みました。経木の匂いがほのかにする美味しい納豆です。
<原材料>国産大豆(遺伝子組換えでない)

187 ヒバ食品 **冷蔵**
角こんにやく 240g
3ヶ月 **210円**
(税込227円)



生いものみを使った手作り製法にこだわっています。肉厚なこんにやくの味をお楽しみください。
<原材料>こんにやく手(国内産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

188 ヒバ食品 **冷蔵**
糸こんにやく 200g
3ヶ月 **210円**
(税込227円)



生いものみを使った手作り製法にこだわっています。短時間でも味が染みわたります。
<原材料>こんにやく手(国内産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

2769 大阪愛農食品センター **冷凍**
やさい屋さんの生糀 500g
冷凍で6ヶ月 **1080円**
(税込1166円)



元禄二年より、大阪・堺で醤油・麹などの製造、販売をしている「麹屋雨風」さんにセンターの有機米または農薬不使用米を使って、生糀を作って頂きました。
<原材料>米(国産)

190 牛若納豆 **冷蔵**
あいのカップ納豆(小粒) 50g×2
製造日含14日 **209円**
(税込226円)



国産の大豆を使用したオリジナル納豆です。食べやすい2個パック。
<原材料>国産大豆(遺伝子組換えでない)

191 牛若納豆 **冷蔵**
ひきわり納豆 40g×2
製造日含14日 **183円**
(税込198円)



<原材料>ひきわり大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、納豆菌/たれ(しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、食塩、カツオエキス、昆布エキス、カツオ節エキス、酵母エキス、酒糟)、からし(マスタード)、食塩、醸造酢、着色料(ウコン色素)、酸味料(クエン酸)

ご案内終了のお知らせ
大阪愛農食品センター
やさい屋さんの甘酒



今季終売のためご案内を終了いたします。
ご迷惑をお掛け致しますがよろしく願いいたします。

192 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
千代さんの田舎みそ 750g
5ヶ月 **980円**
(税込1058円)



広島県庄原市東城町産の農業不使用米を使用し、国産大豆で仕上げました。塩はシママスを使用。
<原材料>国産丸大豆、米麹(東城産米使用)、天日塩

193 チョーコー **常温**
有機麦みそ 500g
製造より6ヶ月 **900円**
(税込972円)
※開封後冷蔵



有機JAS規格の大豆・大麦を使用し、天日塩を使用し熟成させました。
<原材料>有機大麦、有機大豆、食塩

194 名刀味噌本舗 **冷蔵**
名刀甘みそ(白みそ) 750g
6ヶ月 **900円**
(税込972円)



栄養価を損なわぬよう大豆を蒸し漂白等の処理を一切行わず、しかも熟成期間を長く採るため味や風味に優れています。
<原材料>米、大豆、食塩

195 名刀味噌本舗 **冷蔵**
名刀合わせ味噌 800g
6ヶ月 **900円**
(税込972円)



岡山県産を中心に厳選した国内産材料を使い、長期熟成。添加物は一切加えていません。出荷時に熟処理をしない生味噌だから、酵母が生きています。
<原材料>米、大豆、食塩

196 まるや八丁味噌 **常温**
有機八丁味噌 400g
8ヶ月 **798円**
(税込862円)



有機大豆と塩のみの原料にこだわりの伝統製法で天然醸造した、こだわりの八丁味噌。
<原材料>有機大豆、食塩

197 名刀味噌本舗 **冷蔵**
名刀乾燥玄米こうじ 500g
6ヶ月 **1000円**
(税込1080円)



玄米と麹菌のみで作っており、味噌や甘酒作りに最適です。
<原材料>玄米、麹菌

198 海の精 **冷蔵**
国産有機・塩麹 170g
製造日より1年 **600円**
(税込648円)



国産有機玄米と米麹、そして伝統海塩「海の精」を使用しました。米が糖化した甘味、玄米ならではの旨味、海の精のいい塩味が深みのある味に仕上がっています。
<原材料>有機玄米(国産)、塩(海の精)

魚介類



2783 有限会社リアス海産店 **冷蔵**
さしみ用生わかめ 120g
524円
(税込566円)



三陸産の天然わかめのうち、生食できるものを厳選したものです。舌ざわりがなめらか。
＜原材料＞わかめ(岩手県産)、食塩、食塩含有率:50%

2790 パパニューギニア海産 **冷凍**
自然そのまま天然海老 ミックスサイズ 200g
980円
(税込1058円)
製造月から6ヶ月



パパニューギニア産の天然エビのみ使用。漁獲後すぐに船の上で急速凍結。薬品・添加物は使用していません。
＜原材料＞パナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(パパニューギニア産)

199 パパニューギニア海産 **冷凍**
自然そのまま天然むき海老 120g
840円
(税込907円)
製造月から6ヶ月



パパニューギニアで採れた海老を船の上で急速凍結。黒変防止剤など薬品は不使用。大阪の自社工場で一度解凍し、一尾ずつ手でむいています。
＜原材料＞パナナ海老、タイガー海老、エンデバー海老(パパニューギニア産)

調味料・油



2806 純正食品マルシマ **常温**
杉桶仕込醤油 卓上密閉ボトル 200ml
528円
(税込570円)
2年



国内産丸大豆と国内産小麦、天日塩を原料に三十日杉桶でじっくり熟成させました。天然醸造ならではの芳醇な香りと深い味わいをお楽しみください。
＜原材料＞国内産大豆(遺伝子組み換えでない)、国内産小麦、天日塩

201 純正食品マルシマ **常温**
純正醤油(濃口) 卓上密封ボトル 200ml
414円
(税込447円)
2年



空気に触れない密封ボトルだから開栓後常温保存でも美味しさを90日間キープします。醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、醤油醸造400年の歴史ある小豆島にて伝承された技術で丸大豆、小麦を原料にじっくりと熟成させたJAS規格本醸造・特級醤油です。
＜原材料＞大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩

204 純正食品マルシマ **常温**
淡口醤油 900ml
779円
(税込841円)
1年半



丸大豆・小麦・天日塩を原料に熟成させた本醸造醤油です。料理素材の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げました。
＜原材料＞大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩

2837 片上醤油 **常温**
国産有機淡口醤油 900ml
1200円
(税込1296円)



有機JAS認定商品、国産有機大豆・国産有機小麦、天日塩で杉桶でじっくりと熟成させた淡口醤油です。
＜原材料＞有機大豆、有機小麦、食塩

純正食品マルシマ **常温**
天然醸造 杉桶醤油
2813 1800ml **2310円**
(税込2495円)
202 900ml **1238円**
(税込1337円)
2年



国内産大豆、国内産小麦を天日塩で仕込みました。ひとつひとつの原料にこだわり、杉桶にてじっくりと熟成させました。4百年の伝統を極めたこだわりの逸品です。
＜原材料＞大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、天日塩

純正食品マルシマ **常温**
濃口醤油
2820 1800ml **1365円**
(税込1474円)
203 900ml **812円**
(税込877円)
2年



醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、丸大豆・小麦・天日塩を原料に熟成させた本醸造醤油です。
＜原材料＞大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦、食塩

寺岡有機醸造 **常温**
寺岡家の有機減塩醤油
4763 150ml **399円**
(税込431円)
4770 300ml **630円**
(税込680円)
製造日より720日



寺岡家ならではのこだわり製法で旨みそのままで塩分48%カット。
＜原材料＞有機大豆、有機小麦、食塩

4879 寺岡有機醸造 **常温**
寺岡家の有機さしみ醤油 150ml
460円
(税込497円)
開封前24ヶ月



麹に熟成した生醤油を塩水の替わりに加えて仕込む「再仕込み」という製法で製造しています。旨味が増して色も濃く、風味の強い醤油に仕上がっています。
＜原材料＞有機大豆、有機小麦、食塩

純正食品マルシマ **常温**
有機純米酢
206 500ml **620円**
(税込670円)
2851 900ml **970円**
(税込1048円)
2年



有機栽培されたうるち米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり製造したお酢です。純米酢独特の香りと旨みを御賞味いただけます。
＜原材料＞有機米(国内産)<酸度>4.5%

205 純正食品マルシマ **常温**
純りんご酢 500ml
730円
(税込788円)
2年



国内産りんご果汁100%を使用した醸造酢です。＜せのないすっきりとした酸味は、ドレッシングやパーモントドリンクに最適です。＜原材料＞りんご果汁

3001 飯尾醸造 **常温**
富士玄米黒酢 500ml
1900円
(税込2052円)
製造日より3年



原料は、京都丹後の山里で栽培期間中農薬不使用栽培の玄米と良質の水のみ。長期熟成させて造った玄米黒酢です。天然のアミノ酸を豊富に含み、体内で作ることのできない必須アミノ酸もバランス良く含んでいます。
＜原材料＞農薬不使用栽培玄米(京都府)

角谷文治郎商店 **常温**
三河本みりん
2905 1800ml **2320円**
(税込2552円)
207 700ml **1020円**
(税込1122円)
2年



もち米の美味しさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特徴です。
＜原材料＞もち米、米こうじ、本格しょうちゅう(国内産米100%使用)

2875 飯尾醸造 **常温**
富士すし酢 360ml
700円
(税込756円)
1年



簡単にお寿司やさんのすし飯が出来ます。蜂蜜と粗糖を甘味に使用していますから、コクと旨味があります。
＜原材料＞米酢、蜂蜜、砂糖(粗糖)、塩

2882 純正食品マルシマ **常温**
かけるだけ酢の物酢 500ml
750円
(税込810円)
1年



どんな素材にもよく合う万能酢です。国産有機純米酢をベースに、杉桶で熟成した有機醤油と厳選した「北海道産昆布」でとっただしをブレンドしました。酢の物、南蛮漬け、マリネなどどんな素材にもよく合う万能酢です。
＜原材料＞有機米酢(有機米(国産))、三温糖、食塩(シママース)、昆布、有機醤油

4336 純正食品マルシマ **常温**
漬かるんで酢 500ml
640円
(税込691円)
1年



国産有機純米酢に粗糖と蜂蜜を加えた、キリッと甘酸っぱいお酢です。野菜、果物の美味しさが際立ちます。ろっくきょう、ピクルスなどに。
＜原材料＞有機米酢(国産有機米)、粗糖、食塩、はちみつ、昆布

2899 アリサン **常温**
バルサミコ酢 250ml
1300円
(税込1404円)
36ヶ月



北イタリアのモデナで有機栽培されたブドウから作られました。ソースやドレッシングにお使い下さい。
＜原材料＞ワインビネガー、濃縮ぶどうジュース

2912 純正食品マルシマ **常温**
米発酵調味料「てり旨」 500ml
770円
(税込832円)
13ヶ月



伝統的な三河味噌の製法を継ぎ、うるち米・もち米で醸造した天日塩を加えた本格調味料です。
＜原材料＞もち米、うるち米、米焼酎、食塩

208 大和川酒造 **常温**
料理酒 蔵の素 720ml
1180円
(税込1298円)



旨味成分となるアミノ酸を多く含むことと照りを生み出します。お燗で飲んでも美味しい自然酒。化学調味料を使っておりません。
＜原材料＞米、米麹、アルコール度:16度

209 ポーソー油脂 **常温**
調合米油(紅花油30%) 1350g
1200円
(税込1296円)
1年



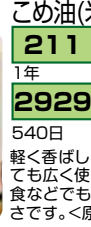
玄米の新鮮な胚芽と米ぬかから生まれた、栄養豊かな米油70%とベニ花油30%をブレンドしたバランスの良い食用油です。
＜原材料＞食用こめ油、食用サフラワー油(ハイリノール)

210 ポーソー油脂 **常温**
米と紅花油 600g
740円
(税込799円)
540日



玄米の新鮮な胚芽と米ぬかから生まれた、栄養豊かな米油70%とベニ花油30%をブレンドしたバランスの良い食用油です。
＜原材料＞食用こめ油、食用サフラワー油(ハイリノール)

米油は、酸化に強い油として知られており、お料理の美味しさが長持ちするので、つくり置きやお弁当のおかずにも最適です。
211 ポーソー油脂 **常温**
こめ油(米油100%) 1350g **1028円**
(税込1110円)
1年
2929 600g **625円**
(税込675円)
540日
軽く香ばしい風味が特徴の美味しい油で、揚げ油としても広く使われています。製菓業界をはじめ、学校給食などでも広く使われ、各業界のプロが認める美味しさです。＜原材料＞食用こめ油



影山製油所

常溫

影山ごま油

212

270g

1480円

(税込1598円)

2936

460g

2400円

(税込2592円)

1年

アフリカ産のごまを圧搾一番搾りしたものです。搾ったあと、放置し2回ろ過しました。調理油の中で酸化が一番強い油です。<原材料>ごま

影山製油所

常溫

影山なたね油

2950

460g

2250円

(税込2430円)

1年

貴重な国産菜種だけを使用。職人が大きな鉄釜で直火で菜種を炒り、伝統的なねじ式の圧搾製法で搾った菜種油です。昔ながらの製法に忠実に作られた、一番絞りのおいしさをお届けします。<原材料>なたね

2967

オーサワジャパン

常溫

胡麻らー油

30g

440円

(税込475円)

1年

餃子やラーメン、冷奴にかけても美味しいです。化学調味料等添加物を一切使わず、香辛料を贅沢に使って、唐辛子の辛味に深みを出しました。<原材料>胡麻油(エチオピア産)、ケイヒ・山椒・八角(中国産)、みかんの皮(和歌山県産)、生姜・長ねぎ(国産)、粉末唐辛子・ホール唐辛子(国産)

4312

井筒ワイン

冷蔵

井筒料理用ワイン赤

720ml

930円

(税込1023円)

「プレスラン」は、二番絞りで作られたワインで、当初は料理酒として提供されていましたが、柔らかな渋みと程よい酸味が調和する、値段が手頃なデ일리ワインとして、人気があります。<原材料>ぶどう品種:コンコードアルコール度:14度未満※お酒の販売は20歳以上の方に限らせて頂きます。

4329

井筒ワイン

冷蔵

井筒料理用ワイン白

720ml

930円

(税込1023円)

「プレスラン」は、二番絞りで作られたワインで、当初は料理酒として提供されていましたが、柔らかな渋みと程よい酸味が調和する、値段が手頃なデ일리ワインとして、人気があります。<原材料>ぶどう品種:ナイアガラアルコール度:14度未満※お酒の販売は20歳以上の方に限らせて頂きます。

2981

三育フーズ

常溫

スペイン産オリーブオイル

500ml

2500円

(税込2700円)

1年半

スペインバレンシア地方の農業を一切使わない自然の中で実ったオリーブから作りしました。風味色合い、香りと最高級のオリーブオイルです。<原材料>オリーブ

213

アリスン

常溫

チュニジア産エキストラバージンオリーブオイル

500ml

1840円

(税込1987円)

18ヶ月

有機JAS認定のチュニジア産オリーブオイル。伝統的なオリーブの産地であるチュニジアのオリーブオイルはフルーティーでまろやかな味わいです。低温圧搾方法なので、オリーブ本来の自然な風味と香りを楽しめます。<原材料>オリーブ

2998

光食品

常溫

有機ヒカリトマトケチャップ

300g

390円

(税込421円)

1年6ヶ月

有機トマトと国内産有機玉葱・にんにくで作りしました。トマトの風味を堪能できるケチャップです。<原材料>トマト、糖類(砂糖・水飴)、醸造酒、食塩、たまねぎ(有機)、にんにく(有機)、香辛料

215

愛農流通センター

常溫

たまごやさんのマヨネーズ

300g

498円

(税込538円)

名古屋愛農のたまご、良質の菜種油と純りんご酢で作りました。抗生物質・各種ホルモン剤は使用しておりません。<原材料>食用植物油、卵黄、りんご酢、食塩、粗糖、香辛料

214

純正食品マルシマ

常溫

胡麻ドレッシング

280ml

670円

(税込724円)

製造日から180日

香りの良い金ごまと杉桶で熟成した有機純正醤油など使用。添加物は一切使用しておりません。生野菜はもちろん、フライ・しゃぶしゃぶ・ハンバーグなどに。分離しておりやすくて、よく振ってからご使用ください。<原材料>食用植物油(なたね油)、有機丸大豆しょうゆ(大豆、小麦を含む)、米酢、三温糖、胡麻、卵黄

4909

寺岡有機醸造

常溫

ノンオイルドレッシング 国産有機にんじん

150ml

420円

(税込454円)

開封前10ヶ月

寺岡有機農場で育った「有機にんじん」をベースにして使用しました。ペパーリーフやサラダに最適なノンオイルドレッシングです。<原材料>砂糖、醸造酢(穀物酢、りんご酢)、有機にんじんペースト、食塩、醤油、ゆず果汁、寒天、こんぶ粉末、かつお節粉末

4916

寺岡有機醸造

常溫

ノンオイルドレッシング 国産紀州南高梅肉

150ml

378円

(税込408円)

開封前10ヶ月

紀州南高梅の梅肉を使用したノンオイルドレッシングです。まろやかな酸味と甘みで、お子さまにもお楽しみいただけます。<原材料>醤油、砂糖、梅肉ペースト(紀州南高梅)、醸造酢(穀物酢、りんご酢)、かつお節エキス、酵母エキス、食塩

4886

寺岡有機醸造

常溫

寺岡家の有機ゆずぽんず

250ml

750円

(税込810円)

開封前12ヶ月

有機ゆず果汁と有機純米酢、有機砂糖に焼津産かつお節から作ったをブレンドして酸味と旨みをバランス良く仕上げました。ゆずの爽やかな香りをお楽しみいただけます。<原材料>有機醤油、有機純米酢、有機ゆず果汁、有機砂糖、かつおだし、食塩、酵母エキス、ビタミンC

216

純正食品マルシマ

常溫

ゆずポン酢

300ml

605円

(税込653円)

製造日より1年半

天然柑橘果汁を主原料とし、純正醤油、かつおだし、みりんをブレンドした、風味豊かな柚子ポン酢です。<原材料>しょうゆ(大豆・遺伝子組み換えでない、小麦を含む)、醸造酢、粗糖、みりん、ゆず果汁、酵母エキス、かつおだし

3018

ケンジョー

常溫

ウスターソース

300ml

520円

(税込562円)

製造日から2年

高知契約農家の新鮮な野菜とくだものに香り高いスパイスを加え、遺伝子組換えのない純粋米酢、ミネラルを含む室戸海洋深層水、じゃこだしや昆布を仕込むことで自然の風味を引き出しました。<原材料>米酢、砂糖、野菜・果実(トマト、たまねぎ、りんご、温州みかん、タマリンド、にんにく)、砂糖、米酢、食塩、コンスターチ、香辛料、じゃこだし(あじ)、昆布だし

3025

ケンジョー

常溫

濃厚ソース

300ml

520円

(税込562円)

製造日から2年

フルーツソースともいわれる、とろりと甘くコクのあるソースです。厳選された原材料で自然の風味を引き出しました。<原材料>野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、にんじん、温州みかん、タマリンド、にんにく)、砂糖、米酢、食塩、コンスターチ、香辛料、じゃこだし(あじ)、昆布だし

217

光食品

常溫

有機ウスターソース

250ml

420円

(税込454円)

常溫で2年

■野菜・果実:100%有機栽培■醸造酢:有機純りんご酢■糖類:有機糖蜜と有機砂糖■醤油:有機本醸造醤油<原材料>リンゴ、玉ねぎ、にんにく、レモン、トマト、みかん、醸造酢、糖類、天日塩、醤油、香辛料(胡椒、ナツメグ、丁子、ローレル、桂皮等)、昆布

3049

光食品

常溫

有機中濃ソース

250ml

420円

(税込454円)

常溫で1年6ヶ月

こだわりの原材料で作った、有機ソース。野菜・果物の旨味と甘味がたっぷり入っています。<原材料>人参、トマト、玉ねぎ、みかん、レモン、ゆず、にんにく、リンゴ、醸造酢、糖類、天日塩、香辛料(胡椒、ナツメグ、丁子、ローレル、桂皮等)、有機コンスターチ、醤油、昆布

218

光食品

常溫

関西風お好みソース

300g

340円

(税込367円)

常溫で1年6ヶ月

マイルドな甘口タイプのお好みソース。隠し味に、オスターソースと魚醤を使用。<原材料>有機野菜・果実(たまねぎ、にんじん、みかん、トマト、レモン、にんにく)、ゆず、しいたけ、砂糖、醸造酢(米酢)、食塩、でんぷん、醤油(大豆、小麦を含む)、オスターエキス、魚醤(イカを含む)、こんぶ、香辛料、本みりん、かつお節

3056

光食品

常溫

有機トマトソース

225g

400円

(税込432円)

常溫で1年6ヶ月

有機トマトたっぷりの、ガーリック&バジル風味のトマトソース。<原材料>有機栽培トマト、にんにく、玉ねぎ、生姜、有機純米酢、食塩、麦芽水飴(国内産非遺伝子組換え原料使用)、香辛料

3063

光食品

常溫

有機ピザソース

225g

440円

(税込475円)

常溫で1年6ヶ月

有機トマトで作ったピザソース。ミートソースやカレーにも。<原材料>有機トマト、有機醸造酢(米酢)、有機たまねぎ、有機にんにく、有機しょうが、食塩、砂糖、香辛料、有機米脱脂調味料

3070

光食品

常溫

オイスターソース

115g

450円

(税込486円)

常溫で1年6ヶ月

新鮮な国産カキから抽出したエキスを使用。炒め物や隠し味に。<原材料>カキエキス(国内産カキ)、国内産粗糖、国内産本醸造醤油、塩(シママース)、三河みりん、魚醤、国内産馬鈴薯澱粉(遺伝子組み換えでない)、国内産特別栽培レモン

3087

福助フーズ

常溫

福助八方だし

360ml

640円

(税込691円)

210日

良質の鰹節と昆布で仕上げました。合成保存料・合成甘味料・タール系・着色料・化学調味料は一切使用しておりません。<原材料>醤油[本醸造(遺伝子組換え大豆不使用・小麦を含む)]、てんさい糖、うるめ節、かつお節、塩、こんぶ、三河みりん

219

愛農流通センター

常溫

あいのうだしつゆパック

900ml

1200円

(税込1296円)

国産丸大豆と国産小麦を原料に小豆島の杉桶で2夏ねかせた天然醸造のあいのうしょうゆと安政元年(1854年)創業の老舗「節屋」の本醸造で作上げた風味豊かなまろやかなだしつゆです。<原材料>しょうゆ(本醸造)、だし(かつお節、宗田節、昆布、干し椎茸)、砂糖、食塩、みりん(原材料の一部に大豆小麦を含む)

4893

寺岡有機醸造

常溫

寺岡家の有機めんつゆ(2倍)

240ml

548円

(税込592円)

開封前18ヶ月

有機大豆、有機小麦を原料とした有機醤油と有機砂糖をブレンドし、かつおだしを加えました。素朴ながらも風味豊かな仕上がりです。<原材料>有機醤油、有機砂糖、かつお節だし、食塩、煮干しエキス、椎茸エキス、酵母エキス

3094

マエカワテイスト

常溫

無添加白だしあわせ

300ml

1430円

(税込1544円)

製造日より10ヶ月

完全無添加の白だし。いわしぶし、とびろお煮干、昆布、しいたけ、4種類の原料の旨み<原材料>風味原料(いわしぶし、とびろお煮干、こんぶ、椎茸)、食塩、砂糖

220

株式会社清長水産部

常溫

田舎味だしパック

10g×8袋

320円

(税込346円)

鰹節・椎茸・昆布を粉砕して「つゆ」にしました。化学調味料は一切使用しておりません。<原材料>さば節、鰹節、宗田節の節、椎茸、粉末昆布

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

ウアカリー 2024年 8月 083号

13

4947 新魚日漁業協同組合 常温
五島あごじまん 10g×8袋
焼きあご 8袋 595円
(税込643円)
製造より1年

五島あごじまんは、魚の臭みが極めて少なく、あっさりしており、風味豊かな焼きあごの旨味成分を料理のだしとして幅広くお使いいただけます。使いやすいティーバッグです。
＜原材料＞
飛魚
(長崎県五島産)

221 株式会社スカイ・フード 常温
四季彩々・和風だし 6g×8袋
24ヶ月 **400円**
(税込432円)

和風料理の「だし」は、さとうとお湯に溶かすだけで、本格だしの風味。
こだわりの原材料で作った、香り高く味い深い顆粒だし。アミノ酸などの化学調味料は一切使わず、自然の旨味をいかしました。
＜原材料＞かつお節(静岡県産)、塩、甜菜糖(北海道産)、酵母エキス、昆布(北海道産)

3117 ムソー 常温
だし亭や・いりこだし 8g×8袋
開封前1年 **470円**
(税込508円)

瀬戸内産・長崎産のいわしと、枕崎産かつお節、北海道産昆布を使用した、いわしの風味が濃厚な顆粒タイプのだしです。
＜原材料＞麦芽糖、食塩、煮干いわし粉末、酵母エキス粉末、鰹節粉末、昆布粉末

222 光食品 常温
チキンコンソメ(液体) 10g×8
8ヶ月 **498円**
(税込538円)

化学調味料・たんばく加水分解物・酵母エキスは不使用。素材の旨味を大切に作りしました。
＜原材料＞とりがらスープ、食塩、醤油(有機)(大豆、小麦を含む)、砂糖、たまねぎ(有機)、にんじん(有機)、キャベツ(有機)、セリリ(有機)、香辛料

3131 麹屋基平 常温
麹屋基平・浅漬けの素 500ml
開封前1年 **460円**
(税込497円)

米ぬかを美味しいぬか床からとった酵母菌、乳酸菌で発酵させることにより、ぬか漬風味のおいしさを作り出しています。アミノ酸調味液、化学調味料、安定剤などは一切使用してません。
＜原材料＞米ぬか、米、食塩、酵母菌、乳酸菌

砂糖
自然塩


223 大阪愛農食品センター 常温
あいのう 1kg
モラセスシュガー 428円
(税込462円)

喜界島のさとうきびが原料です。ミネラル分が多めでしっとりしています。
＜原材料＞国産さとうきび

3148 風と光 常温
有機砂糖 250g **340円**
(税込367円)

ブラジル産の有機さとうきびを使用したグラニュータイプの砂糖です。クセがなく、まろやかでパン・お菓子作りをはじめ、コーヒー・紅茶などに良く合います。
＜原材料＞有機さとうきび(ブラジル)

青い海 シママース **224** 1kg **450円**
(税込486円)
3162 (徳用)4kg **1700円**
(税込1836円)

薪で煮詰めているため、遠赤外線放射により塩が活性化され、まろやかでコクがあります。
＜原材料＞天日塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(沖縄)、＜工程＞溶解、平金

3179 青い海 常温
沖縄の海水塩 500g **1080円**
(税込1166円)

沖縄の海水100%使用。化学的に作られた濃縮海水などは一切使っておりません。
＜原材料＞海水(沖縄)、＜工程＞逆浸透膜、立釜、平金、平金

乾物
加工品


225 ムソー 常温
花かつお 50g **556円**
(税込600円)
開封前6ヶ月

適度に脂ののった鰹を昔ながらの薪を燻して乾燥させる伝統的な焙乾法でつくられた本物のかつお節。
＜原材料＞かつお・ふし(国産)＜密封方法＞不活性ガス充てん、気密容器入

3186 森田鯉節 常温
かつお節パック 3.0g×8袋 **580円**
(税込626円)

土佐の鯉節屋鯉枯本舗のみを削りました。鯉節の独特の風味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞かつお・かれぶし(高知県産)＜原材料＞かつお・かれぶし(高知県産)

3193 ムソー 常温
煮干しいりこ 100g **490円**
(税込529円)
開封前6ヶ月

煮干の産地として有名な瀬戸内海で、獲れたばかりの新鮮なかつおいわしを金だきし、乾燥させました。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりません。
＜原材料＞肩口いわし(瀬戸内海産)

226 みついい昆布 常温
みついい昆布 120g **1080円**
(税込1166円)

北海道産太平洋沿岸で採れた天然昆布だけを原料に、昔ながらの天日乾燥の手作りです。
＜原材料＞昆布1等(北海道日高産)

3209 みついい昆布 常温
みついいきざみ昆布 35g **415円**
(税込448円)

うま味も香りも、栄養もまるごとお召し上がり頂けます。
＜原材料＞昆布1等(北海道日高産)

3216 みついい昆布 常温
みついい昆布パウダー 50g **580円**
(税込626円)

無添加、無着色でパウダーに加工しました。昆布をまるごと味わい、まるごと食べる食品です。
＜原材料＞昆布(北海道日高産)、根昆布(北海道日高産)

3223 純正食品マルシマ 常温
とろろ昆布 30g **290円**
(税込313円)
10ヶ月

国内産昆布を使用しています。
＜原材料＞昆布(国内産)、醸造酢

3230 純正食品マルシマ 常温
塩吹昆布 35g **470円**
(税込508円)
1年

北海道産の昆布を細かく切断して、有機醤油で炊き上げ、乾燥させて塩吹昆布にしました。サラダのトッピングにも。
＜原材料＞有機醤油(小麦・大豆(遺伝子組み換えでない)を含む)、昆布(北海道)、みりん、きんぎょ、食塩、昆布粉末

3247 山口県漁業協同組合平群支店 常温
平郡島ひじき 100g **924円**
(税込998円)

天日乾燥。食物繊維・多糖類など沢山の栄養分を持っています。
＜原材料＞スチームボイルドひじき

227 宝海草株式会社 常温
天然伊勢志摩乾燥わかめ 8g 365日 **380円**
(税込410円)

三重県伊勢志摩産の天然わかめを使いやすくカットして乾燥させました。水で戻すとおよそ10倍になります。
＜原材料＞湯通し塩蔵わかめ(伊勢志摩産)

出汁まで美味しい干し椎茸
3278 武久 常温
有機栽培どんこ椎茸(大分県産) 30g **760円**
(税込821円)
1年

厳選された原木で栽培された有機しいたけです。全国で生産量1位である大分県産の中でも、より厚みがあり香りも良いです。＜原材料＞しいたけ(原木)

228 大塚ファーム 常温
有機切干大根 20g **250円**
(税込270円)

北海道で収穫された有機大根を100%使用しています。
＜原材料＞有機大根(北海道)

3292 桜井食品 常温
オーガニックシナモンパウダー 20g **360円**
(税込389円)
1年

有機JAS認定商品。有機シナモンをパウダーにしました。スパイスとしてお菓子作りなどに。独特の香りをお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機シナモン(スリランカ産)

229 マルコネ 常温
車麩6枚 6枚 **680円**
(税込734円)

膨張剤や品質改良剤を使用せず、グルテン自身の膨張力を利用して焼き上げた麩です。質が緻密で煮崩れせず、煮込むほどに口当たりが滑らかになります。離乳食にもおすすめです。＜原材料＞小麦粉(国産)、小麦グルテン(国産)

3308 ムソー 常温
おつゆ麩(ふ) 30g 1年 **270円**
(税込292円)

国内産小麦粉・グルテン粉を使用。本来の麩の味が生きています。
＜原材料＞小麦粉、小麦タンパク(グルテン)、山芋粉

3315 ムソー 常温
もち麩(ふ) 25g 1年 **270円**
(税込292円)

国内産小麦粉を使用。丁寧に手焼きしました。
＜原材料＞小麦粉、小麦タンパク(グルテン)

3322 ムソー 常温
有機大豆使用にがり凍み豆腐 6枚 6ヶ月 **430円**
(税込464円)

国内産有機丸大豆とにがりを使用した、通常の半分厚みの凍り豆腐です。膨軟剤(重曹)などは使用しておりませんので、多少歯ごたえのある昔のまの風味・食感を味わっていただけます。＜原材料＞有機大豆(国産)、豆腐用凝固剤

3339 ムソー 常温
はるさめ 100g 開封前2年 **335円**
(税込362円)

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法で作った、無漂白に仕上げました。はるさめサラダ、炒め物、酢のものに。
＜原材料＞有機馬鈴薯澱粉(北海道)、甘藷澱粉(鹿児島)

230 ムソー 常温
くずきり 100g 2年 **430円**
(税込464円)

在庫限り
国内産馬鈴薯澱粉を使用。本葛入りのくずきりです。
＜原材料＞馬鈴薯でん粉、本葛



5807 ムソー 常温 国内産有機小麦 500g 全粒粉(中力小麦) 620円 (税込670円) 6ヶ月   国内産有機中力小麦を、ふすまや胚芽を残して製粉した全粒粉です。全粒粉の風味を活かしたパンやクッキー作りに。 <原材料> 有機小麦(国産)	231 大阪愛農食品センター 常温 愛農の薄力粉 1kg (特別栽培) 523円 (税込565円) 製造日より6ヶ月  青森県産の特別栽培北上小麦を使用。 <原材料>特別栽培小麦(農薬、化学肥料50%減、青森県産)	232 大阪愛農食品センター 常温 愛農の強力粉 1kg (農薬・化学肥料不使用) 523円 (税込565円) 製造日より6ヶ月  青森県産、農薬・化学肥料不使用の南部小麦を使用。 <原材料>農薬・化学肥料不使用栽培小麦(青森県産)	234 桜井食品 常温 桜井パン粉 200g 6ヶ月 310円 (税込335円)  契約栽培された小麦粉を使用しています。一度パンを焼き上げた後、粉砕・乾燥して作られました。 <原材料>小麦粉、生イースト、食塩
--	---	---	--

235 大阪愛農食品センター 冷蔵 大豆 500g 2022年産 350円 (税込378円)  北海道産特別栽培大豆です。 <原材料> 大豆(特別栽培、北海道産)	3032 ムソー 常温 国内産有機黒豆 200g (北海道産) 850円 (税込918円) 1年   有機肥料を使って大地を生かし、育て上げた北海道産の有機黒大豆です。 原材料>有機栽培黒豆(北海道)	233 大阪愛農食品センター 常温 北海道産小豆 300g (栽培期間中農薬・化学肥料不使用栽培) 580円 (税込626円) 1年  栽培期間中化学合成農薬、化学肥料を使わずに育てた小豆です。ふくよかな旨みや風味が特徴です。 <原材料>小豆(北海道)	3384 ムソー 常温 ムソ-有機片栗粉 200g 1年 360円 (税込389円)   北海道の有機じゃがいものみを原料に、伝統製法(さらでん粉製法)にこだわって作りました。<原材料>有機馬鈴薯でん粉	3391 ムソー 常温 無双本葛/粒 110g 3年 730円 (税込788円)  南九州産の本葛100%使用。 <原材料> 本葛(国産)
--	--	--	---	---

3407 純正食品マルシマ 常温 国内産有機全粒きな粉 100g 9ヶ月 338円 (税込365円)  豊饒の生命力を宿す国内産有機栽培大豆を香ばしく煎りあげました。 <原材料>有機大豆(遺伝子組み換えでない)	4756 羽沢耕悦商店 常温 (黒豆)きな粉 100g 290円 (税込313円)  良質な国産黒豆を挽いて作った、香ばしいきな粉です。お菓子にももちろん、食事や飲み物の隠し味としてもお使いいただけます。 <原材料> 黒豆(国産)、塩	4954 羽沢耕悦商店 常温 雑穀同量合わせ 450g 1230円 (税込1328円)  もち・あわ・ひえ・いな・きびが同量入っています。不足しがちなマグネシウムなどのミネラルや食物繊維が豊富です。 <原材料>もち、粟、精ひえ、いな、黍	236 和田萬商店 常温 有機黒いりごま 50g 製造日より10ヶ月 220円 (税込238円)   <原材料> 有機黒ごま(産地:ポリビア)	3421 和田萬商店 常温 有機金いりごま 50g 製造日より10ヶ月 300円 (税込324円)   <原材料> 有機金ごま(産地:トルコ)
--	--	--	--	---

3438 和田萬商店 常温 有機白いりごま 50g 製造日より10ヶ月 220円 (税込238円)   <原材料> 有機白ごま(産地:ポリビアまたはエチオピア)	3445 和田萬商店 常温 有機金ごまペースト 80g 製造日より1年 600円 (税込648円)   ごまの中で最も含有油脂の多い金ごまは芳醇な香りと凝縮した旨みが他に類を見ない味わいを醸し出します。 <原材料>有機金ごま(トルコ産) ※原料事情により産地変更の可能性あり	3452 和田萬商店 常温 有機黒ごまペースト 80g 製造日より1年 480円 (税込518円)   ピロート種の黒ごまの特徴である甘味を最大限に生かし、繰り返し繰り上げたペーストは濃厚な味わいと風味が素材と絡み合います。 <原材料>有機黒ごま(ポリビア産) ※原料事情により産地変更の可能性あり	3469 和田萬商店 常温 有機白ごまペースト 80g 製造日より1年 480円 (税込518円)   ごまの風味を生かすため、皮付きのままペースト状に加工しました。なめらかに優しい甘味が特徴の有機ごまペーストです。 <原材料>有機白ごま(エジプト産・パラクアイ産) ※原料事情により産地変更の可能性あり
--	---	---	---



3490 龍神自然食品センター 常温 龍神梅肉エキス 90g 3970円 (税込4287円)  農薬・化学肥料不使用の青梅をすりおろし、絞り、その果汁だけをじっくり時間をかけて煮詰めたものです。 <原材料> 梅(紀州産)	3476 龍神自然食品センター 常温 龍神梅干し 200g 980円 (税込1058円)  農薬・化学肥料を使わずに育てた梅を添加物を使わずに、しそ塩のみで漬け込みました。低温使用です。 <原材料>梅、漬け原料(食塩、しそ)	3483 龍神自然食品センター 常温 龍神つぶれ梅干し 1kg 3110円 (税込3359円)  ご家族でお召し上がりになる方はお徳です。 <原材料>梅、漬け原料(食塩、しそ)	237 光食品 常温 有機肉豆腐の素 100g(2~3人前) 常温で2年 260円 (税込281円)   牛バラ肉、木綿豆腐、長ネギを焼いて本品を加えるだけの簡単調理。 <原材料>有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、有機鶏肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機フスターソース、ばれいしよでんぷん、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)
--	---	---	---

3506 光食品 常温 有機もやし炒めの素 100g(2~3人前) 常温で1年6ヶ月 260円 (税込281円)   肉ともやし、ニラを炒めてあわせるだけの簡単調理。 <原材料>有機米味噌(大豆を含む)、有機たまねぎ、有機砂糖、有機にんにく、ばれいしよでんぷん、有機醤油(大豆・小麦を含む)、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機しょうが、食塩	238 光食品 常温 有機回鍋肉の素 100g(2~3人前) 常温で1年6ヶ月 260円 (税込281円)   有機米味噌をベースに瀬戸内海産カキから作ったオイスターエキスを有機醤油の旨味を加えました。 <原材料>有機米味噌(大豆を含む)、有機砂糖(粗糖)、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、オイスターエキス、有機にんにく、胡麻油、唐辛子、有機醤油(大豆、小麦を含む)	3513 光食品 常温 有機青椒肉絲の素 100g(2~3人前) 常温で1年6ヶ月 260円 (税込281円)   有機醤油をベースに果汁の甘みを加え、瀬戸内海産カキから作ったオイスターエキスを加えました。 <原材料>有機醤油(大豆、小麦を含む)、有機砂糖(粗糖)、有機にんにく、有機コンスターチ、有機米発酵調味料、食塩、有機ごま油、有機しょうが、オイスターエキス	3520 光食品 常温 有機麻婆の素 100g(2~3人前) 常温で1年6ヶ月 260円 (税込281円)   化学調味料を使用せず、有機醤油・有機米味噌をベースに有機にんにく・有機しょうがの香りと有機米発酵調味料や昆布の旨みを加えた、有機麻婆の素です。 <原材料>有機醤油、有機米味噌、有機にんにく、有機砂糖、有機しょうが、有機米発酵調味料、有機砂糖、有機にんにく、有機米、有機しょうが、有機たまねぎ、有機米、有機しょうが、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)	239 光食品 常温 有機ミートソース 140g(1人前) 製造日から2年 310円 (税込335円)   有機JAS認定のミートソース。 <原材料>野菜(有機たまねぎ、有機にんにく、有機トマト、有機にんにく)、有機鶏肉、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機フスターソース、ばれいしよでんぷん、食塩、有機砂糖、有機オリーブオイル、香辛料(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)
---	---	---	---	---

3957

光食品

常温

オーガニック
こどもカレー

100g

310円

(税込335円)

2年



みじん切りの国産有機野菜と、国産有機牛肉の挽肉を使ったキーマカレー風の有機カレーです。バナナとりんご果汁でやさしい甘口仕上げています。＜原材料＞有機たまねぎ(国産)、有機にんじん(国産)、有機バナナピューレ、有機牛肉、有機トマトペースト、有機りんご濃縮果汁、有機じゃがいもでん粉、食塩、有機にんにくでコーラー、有機香辛料

3537

光食品

常温

有機キーマカレー
(中辛)

140g(1人前)

400円

(税込432円)

製造日から2年



とても貴重な北海道産有機牛肉と有機野菜を使用した、有機キーマカレーです。化学調味料を一切使わず、スパイスまで有機にこだわりました。＜原材料＞有機たまねぎ、有機にんじん、有機牛肉、有機ウスターソース、有機トマトペースト、有機トマトケチャップ、有機ばれいしょでん粉、有機香辛料、有機砂糖、食塩、有機にんにくでコーラー

3544

風と光

常温

オーガニックヴィーガン
カレールー(中辛)

150g(約5分)

690円

(税込745円)

製造日から1年



砂糖のかわりに有機がとう果汁を使用し、コク味に有機無糖トマトケチャップを使用しています。原料に動物性のものを一切使用していませんので、ヴィーガンの方にも安心して召し上がりがいただけます。＜原材料＞有機国産小麦粉、有機パーム油、有機濃縮がとう果汁、食塩、有機トマトペースト、有機オニオンパウダー、有機カレーパウダー、有機ケチャップ、有機ジンジャーパウダー、有機ガリックパウダー

3551

向井珍味堂

常温

白コシヨー

20g

320円

(税込346円)

1年



完熟した粒よりのコシヨーの皮を除き粉末にしました。刺激が少なく、香味や風味は最高です。＜原材料＞白コシヨー

3568

向井珍味堂

常温

黒コシヨー

20g

340円

(税込367円)

1年



粒よりの黒コシヨーの独特の香りをそこなうことなく、精選あらびきしました。＜原材料＞黒コシヨー

3575

向井珍味堂

常温

洋からし

20g

250円

(税込270円)

1年



強い辛味の中にもなめらかな舌ざわりと風味があります。＜原材料＞洋からし

3582

向井珍味堂

常温

北海道産山わさび

12g

300円

(税込324円)

開封前360日



北海道産の山わさび(西洋わさび)を無着色のまま粉末にし、シャープな強い辛味と旨味の特徴です。＜原材料＞西洋わさび(北海道)

3599

向井珍味堂

常温

七味

15g

570円

(税込616円)

360日



極上品の七種の和風香辛料を程よく調合しました。辛味をおさえた抜群の香りと風味があります。＜原材料＞本タカ唐辛子、金胡麻、山椒、すじ青のり、チンピ、おの実、けしの実

3612

向井珍味堂

常温

すじ青のり

4g

340円

(税込367円)

1年



すじ青のりを乾燥し、風味豊かに仕上げました。風味の良い香りが、料理の味を引き立てます。＜原材料＞すじ青のり(国産)

5722

向井珍味堂

常温

山椒

5g

590円

(税込637円)

1年



国内産でも少量しか収穫できない、特に大粒のブドウ山椒の果肉だけを粗挽きにしています。＜原材料＞山椒(和歌山県)

4350

向井珍味堂

常温

軸付きタカノ爪

5g

300円

(税込324円)

1年



最高級国産タカノ爪の中から小粒で形の良いものを厳選、天日乾燥後選別し、一粒ずつみがき上げ、軸付きのまま仕上げました。＜原材料＞唐辛子(岐阜県、滋賀県産)

3605

あいのう流通センター

常温

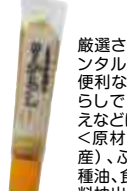
練りからし

40g

398円

(税込430円)

製造日より180日



厳選されたカナダ産オリエンタルからしを使用した、便利なチューブタイプのからしです。おでんや辛し和えなどに。＜原材料＞からし(カナダ産)、ぶどう糖、醸造酢、菜種油、食塩、食物繊維、香辛料抽出物(カラシナ)

240

あいのう流通センター

常温

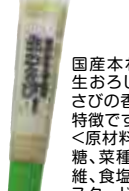
生おろしわさび

40g

417円

(税込450円)

製造日より180日



国産本わさびを使用した、生おろしわさびです。本わさびの香りと、自然な辛さが特徴です。＜原材料＞本わさび、ぶどう糖、菜種油、醸造酢、食物繊維、食塩、香辛料抽出物(マスタードシード)

3629

松谷海苔株式会社

常温

兵庫県産
味付のり卓上

8切40枚(全形6枚分)

700円

(税込756円)

1年



柔らかく風味のよい瀬戸内産の海苔を使用。種子島さとうきび100%の砂糖、三河みりん、天日塩、北海道産昆布でとっただし味を付けました。化学調味料等一切不使用の味付のりです。＜原材料＞乾のり(国産)、砂糖、食塩、みりん、昆布だし

241

ムソー

常温

ムソー焼のり10枚

54g(10枚入)

570円

(税込616円)

開封前6ヶ月



三重県産の上質のりを使い、遠赤外線焼き上げた最高級焼のりです。おにぎりやご飯のお供に。＜原材料＞乾のり(三重県産)

3636

純正食品マルシマ

常温

国産天然岩のり入り
のり佃煮

95g

440円

(税込475円)

1年



九州地方で採れた天然岩のりを使用しています。美味しく食べやすい甘口タイプに仕上げました。＜原材料＞醤油、麦芽水飴、のり(岩のり50%、あまのり25%、ひとえくさ25%)、粗糖、みりん、醸造酢

3643

純正食品マルシマ

冷蔵

天然紅鮭フレーク

60g

550円

(税込594円)

1年



アラスカ産の天然鮭をにほくして瓶詰めしています。着色料や香料等の添加物は一切使用していません。＜原材料＞紅鮭、食塩

3650

株式会社かもめ屋

常温

かつおふりかけ

30g

300円

(税込324円)

1年



国産のかつおぶしと国産有機丸大豆で作った醤油・国産の粗糖・赤穂の天塩、近海の乾のり、有機栽培のごまで仕上げました。＜原材料＞かつお削りぶし、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、ごま、食塩、のり

3698

ひとみ麺業

常温

小豆島手延べそうめん

250g

460円

(税込497円)

1年



そうめんの本場小豆島で国内産小麦を使用し、昔ながらの手法(手延べ製法)で丹精込めて造りました。＜原材料＞国内産小麦粉、食塩、ごま油

3704

稲庭古城堂

常温

古式手延・稲庭うどん

200g

650円

(税込702円)

1年



北海道産の小麦(春よ恋)を使用。弾力と風味のある小麦粉を赤穂の天塩と栗駒伏流水で作りました手延べうどんです。＜原材料＞小麦粉、食塩、澱粉

3711

本田商店

常温

出雲そば

180g

400円

(税込432円)

1年



蕎麦本来の美味しさを味わえるこだわりの挽き立て自家製粉。小麦粉、そば粉は北海道産。食品添加物は不要です。＜原材料＞小麦粉、そば、食塩

4923

本田商店

常温

有機そば 十割
(乾麺)

180g

650円

(税込702円)

1年



有機原料を使用した、つなぎ無しの十割そば。そば本来の味・風味をご賞味下さい。小麦粉を使わない十割そばはグルテンフリーと言えます。健康面でも優れた食品です。＜原材料＞有機そば粉、食塩

243

オーサワジャパン

常温

オーサワの有機スパゲティ

500g

350円

(税込378円)

※入荷不安定



イタリア北部ロンバルディア州カルヴァートネ産の有機デュラム小麦でつくったスパゲッティ。イタリアの有機認証機関ICEA認定のほか、HACCP、IFS、BRC取得。＜原材料＞有機デュラム小麦のセモリナ(イタリア産)

5906

桜井食品

常温

桜井ロングパスタ

300g

400円

(税込432円)

1年



北海道産の小麦粉と国内産の小麦グルテンで作りました。デュラム小麦粉を使用した麺と違い、ソフトな麺質です。＜原材料＞小麦粉(北海道産)、小麦グルテン(国内産)

3728

桜井食品

常温

桜井エルボパスタ

300g

400円

(税込432円)

1年



契約栽培された北海道産の小麦粉だけを使用しています。原料小麦のたんばく質が少ないので、ソフトな食感です。＜原材料＞小麦粉(北海道産) 小麦グルテン

3667

鳥志商店

常温

鳥志/博多中華そば・しょうゆ

1食分

320円

(税込346円)

1年



天然本醸造醤油をベースに仕上げたスープは、飽きのこないおいしさです。＜原材料＞麺:小麦粉(北海道または九州産)、食塩、焼成カルシウム(牡蠣殻)、未焼成カルシウム(牡蠣殻)、水、スープ:醤油、チキンエキス、食塩、菜種油、砂糖、酵母エキス、ラード、オイスターエキス、昆布、ごま油、にんにく、水

3674

鳥志商店

常温

鳥志/博多中華そば・とんこつ

1食分

320円

(税込346円)

1年



九州産豚の肉・背骨・肋骨を臭みがなくなるまで煮込み、こくのあるいっさり味に仕上げました。＜原材料＞麺:小麦粉(北海道または九州産)、食塩、焼成カルシウム(牡蠣殻)、未焼成カルシウム(牡蠣殻)、水、スープ:豚骨エキス、チキンエキス、ラード、醤油、酵母エキス、食塩、砂糖、菜種油、ごま油、たまねぎ、にんにく、胡椒、しょうが、水

3681

鳥志商店

常温

鳥志/博多中華そば・味噌

1食分

320円

(税込346円)

1年



天然本醸造醤油を使用したまろやかで風味豊かな香りの中に、ピリッと唐辛子がアクセント。＜原材料＞麺:小麦粉(北海道または九州産)、食塩、焼成カルシウム(牡蠣殻)、水、スープ:味噌、食塩、砂糖、醤油、にんにく、菜種油、発酵調味料、豚骨エキス、生姜、酵母エキス、たまねぎ、でんぷん、唐辛子、メンマ、水

4794

純正食品マルシマ

常温

尾道いりこらーめん

1食分

240円

(税込259円)

1年



瀬戸内海産いりこにこだわった、だしが香る即席めんです。いりこたっぷりの濃厚スープは、牛・豚・鶏、化学調味料不使用です。コシのある麺はかん水を使用せず、牡蠣殻カルシウムでコシのある麺に仕上げました。＜原材料＞油揚げ麺:小麦粉(国産)、パーム油、馬鈴薯澱粉、小麦たんばく、食塩 スープ:有機醤油、オリーブオイル、いわし煮干し、粗糖、昆布エキス、馬鈴薯澱粉、食塩、かつお節粉末/貝カルシウム、酸味防止剤(ビタミンE)

242

桜井食品

常温

桜井純正ラーメン

100g×5食

800円

(税込864円)

麺は植物油で揚げあっさり味です。国内産小麦粉を使用。かん水は使用していません。スープには動物性原材料は使用しておりません。＜原材料＞麺(国内産小麦粉・植物油・食塩)、スープ(食塩・粉末醤油・糖類(ビート糖)・酵母エキス・粉末味噌・いりごま・野草エキス・発酵調味料・椎茸パウダー・香辛料・ピーナッツバター・アーモンドパウダー・乾燥ねぎ・椎茸エキス・麦芽エキス・胡麻油・粉末昆布・メンマパウダー)

有機発芽玄米おにぎり

3742

コジマフーズ

常温

有機発芽玄米おにぎり

90g×2個

わかれ

385円

(税込416円)

開封前1年
＜原材料＞有機玄米(国産)、わかめ(徳島県産)、食塩(海の精)

3766

コジマフーズ

常温

有機発芽玄米おにぎり

90g×2個

小豆

385円

(税込416円)

開封前1年
＜原材料＞有機玄米(国産)、有機小豆(北海道産)、こま(茨城県産)食塩(海の精)

3735

コジマフーズ

常温

有機発芽玄米おにぎり

90g×2個

プレーン

380円

(税込410円)

開封前1年
＜原材料＞有機玄米(国産)、食塩(海の精)

3759

コジマフーズ

常温

有機発芽玄米おにぎり

90g×2個

しそ

385円

(税込416円)

開封前1年
＜原材料＞有機玄米(国産)、しそ(和歌山県産)、食塩(海の精)

3780

コジマフーズ

常温

玄米粥

200g

190円

(税込205円)

開封前1年

有機JAS認定商品。有機玄米(山形産ひとめぼれ)を使用。鉄釜でじっくりと炊き上げたお粥です。
＜原材料＞有機玄米、塩

3797

コジマフーズ

常温

玄米小豆粥

200g

210円

(税込227円)

開封前1年

有機JAS認定商品。有機玄米(山形産ひとめぼれ)・有機小豆を使用。圧力釜でじっくりと炊きあげたお粥です。
＜原材料＞有機玄米、有機小豆、食塩

3803

コジマフーズ

常温

玄米クリーム

200g

250円

(税込270円)

開封前1年

有機JAS認定商品。有機玄米100%(山形産ひとめぼれ)を使用。ビタミン類が豊富です。
＜原材料＞有機玄米、食塩

3810

ムソー

常温

有機大豆煮豆

145g

420円

(税込454円)

開封前1年

秋田県産有機大豆と有機こんにやくをこだわりのだしで煮込んだ有機認定商品。
＜原材料＞有機大豆(国産)、有機こんにやく、昆布だし、有機砂糖、昆布、本みりん、有機醤油、食塩、かつおだし/水酸化Ca

3827

ムソー

常温

有機金時煮豆

125g

420円

(税込454円)

開封前1年

北海道産有機金時豆をコクある程よい甘さに仕上げた有機認定商品の煮豆です。
＜原材料＞有機金時豆、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴

株式会社かもめ屋

常温

ライトツナフレーク缶 油漬

80g

280円

(税込302円)

244 80g×3缶 830円

(税込896円)

ツナ缶の中身を丸ごと入れたカレー、醤油少々を加えて炊いたツナの炊き込みご飯は絶品です!

化学調味料不使用。菜種一番搾りサラダ油、国産の契約栽培野菜のエキス、赤穂の天塩で漬込みました。エポキシ樹脂不使用缶使用。
＜原材料＞まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩まぐろ、菜種油、野菜エキス、食塩

3872

千葉産直サービス

常温

オイルサーディン

100g

410円

(税込443円)

製造日より36ヶ月

適度に脂ののった銚子産マイワシをNonGMO菜種の一番搾り油と、塩田の天日塩、国産ローリエだけで美味しく仕上げました。
＜原材料＞まいわし(銚子港)、なたね油、ローリエエキス、食塩

3858

千葉産直サービス

常温

いわしのしおやき

100g(固形量80g)

485円

(税込524円)

製造日より36ヶ月

銚子港水揚げの良質なまいわしを限定。焼きの香ばしさとのかに香る燻製の風味が食欲をそそる、骨を気にせずに召し上げられるイワシの塩焼きです。
＜原材料＞マイワシ(銚子港)、燻製こめ油、米酢、食塩、酒、米粉

3865

千葉産直サービス

常温

ミニとろイワシ缶味付

100g

350円

(税込378円)

製造日より36ヶ月

銚子港で水揚げされる真イワシの中から、新鮮なイワシを厳選しています。ヤマヒサの純正醤油と粗製味噌で味付けしました。
＜原材料＞マイワシ(銚子港水揚げ)、砂糖(喜界島・粗糖)、醤油【大豆(国産)、小麦(国産)、食塩】

株式会社かもめ屋

常温

ライトツナフレーク缶 水煮

80g

265円

(税込286円)

245 80g×3缶 780円

(税込842円)

そのままサラダに盛りお好みのドレッシングで召し上がって頂いたり、おにぎりの具など様々な料理に幅広くお使い頂けます。

化学調味料不使用。食塩を使わず、国産の契約栽培野菜を煮出したスープで漬込みました。減塩志向の方へオススメです。エポキシ樹脂不使用缶使用。
＜原材料＞まぐろ、野菜エキス

3889

千葉産直サービス

常温

焼き塩さば缶

100g(固形量80g)

460円

(税込497円)

製造日より36ヶ月

国内水揚げの良質サイズの寒サバを限定して使用。焼いたサバの香ばしさが食欲をそそります。ごはんのおかずにもちょうどいい塩辛さに仕上げました。
＜原材料＞さば(国産)、食塩、酒、米酢

3964

千葉産直サービス

常温

プレミアムとろイワシ

170g(固形量110g)

1000円

(税込1080円)

製造日より36ヶ月

とろイワシ缶シリーズ史上最高峰のプレミアム缶
旬の銚子産いわしの中から、サイズ・太り方・品質のいずれも最上級のいわしを厳選したプレミアムないわし煮です。完全限定生産の「究極のとろイワシ缶」です。
＜原材料＞まいわし(銚子港)、しょうゆ、砂糖、食塩

246

光食品

常温

イタリア産 有機ホールトマト

400g

370円

(税込400円)

在庫限り

甘みが強く濃厚な味のイタリア産トマトのジュース漬けです。肉厚、色・味が濃厚で酸味が少ない品種。トマトソース、パスタ料理、煮込み料理などに。添加物不使用。
＜原材料＞有機トマト、有機トマトジュース

愛農ネット本部

常温

あいのう ブルーベリージャム

150g

550円

(税込594円)

製造日より1年

農業・化学肥料不使用のブルーベリーを使用。粒を残すため、短時間で仕上げました。やわらかな酸味です。
＜原材料＞ブルーベリー(長野県産)、粗糖、レモン果汁(広島県産:農業不使用栽培)、寒天

3933

愛農ネット本部

常温

あいのう なつみかんジャム

150g

500円

(税込540円)

製造日より1年

甘酸っぱくてさわやかな夏みかんジャムです。パンに塗ったり、ヨーグルトにかけたり、お菓子作りにも!広島県の生産者・下田さんが有機栽培した紅甘夏を使用し、鹿児島県産のさとうきび原糖で作りました。
＜原材料＞夏みかん、砂糖

5753

愛農ネット本部

常温

あいのう ふじりんごジャム

150g

550円

(税込594円)

製造日より1年

ふじりんごは長野県産の減農薬・化学肥料不使用栽培。レモン果汁は国産の農業・化成肥料を一切使用せず育て、一つずつ手搾りしました。大きめの果肉でりんごの味を感じられます。
＜原材料＞りんご(長野県産)、砂糖(鹿児島県産)、レモン果汁(国産)

248

豊嶋養蜂園

常温

野山のはちみつ

300g

1480円

(税込1598円)

10種類以上の草木から集められた天然フレンド蜂蜜です。
＜原材料＞蜂蜜(福岡県産)

※白く固まる現象は、「はちみつの結晶」が本来の特性であり、品質にはまったく問題ありません。添加物の入っていない天然100%純粋のはちみつの証拠です。

光食品株式会社

常温

有機ゆずフルーツ スプレッド

260g

620円

(税込670円)

1年6ヶ月

原料は国産有機ゆずと外国産有機ぶどう果汁のみで、砂糖・香料・増粘剤・酸味料などは不使用です。ジャムとしてパンに塗ったり、お湯に溶かしてゆず茶などいろいろな料理にお使いいただけます。＜原材料＞有機ぶどう果汁、有機ゆず

250

福本穀粉

冷凍

あずきたい焼き

4個入り

580円

(税込626円)

サクッと香ばしい生地の中には、風味豊かな十勝小豆の粒あんが入っています。
＜原材料＞皮=小麦粉(兵庫県または長崎県産)、鶏卵(非遺伝子組換え飼料)、砂糖、麦芽水飴、脱脂粉乳、膨張剤(重曹)/あん=砂糖、十勝小豆(北海道産)、麦芽水飴

4022

別所蒲鉾店

常温

お魚チップス・プレーン

40g

265円

(税込286円)

120日

国産のアジを使用したカマボコ屋さんがつくったお魚チップスです。
＜原材料＞魚肉(アジ)、ばれいしょ澱粉、食用なたね油、小麦澱粉、砂糖、食塩、魚粉(アジ)、魚脂(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

4039

別所蒲鉾店

常温

お魚チップス・あおさ

40g

265円

(税込286円)

120日

国産の青海苔を使用したカマボコ屋さんがつくったお魚チップスです。
＜原材料＞魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、食用菜種油、砂糖、あおさ(粉末)、食塩、魚粉(アジ)、魚脂(いわし、食塩)、昆布だし、かつおだし

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

ウアカリー 2024年 8月 083号 17

4046 別所蒲鉾店

常温

お魚チップス・国産えび

40g

120日

265円

(税込286円)



国産えびの風味の良い頭・殻粉末を使用。カマボコ屋さんがつくりました。
<原材料> 魚肉すり身(国産)、馬鈴薯澱粉、食用なたね油、乾燥えび(国産)、砂糖、食塩、魚粉(アジ、食塩)、魚醤(イワシ、食塩)、昆布だし、かつおだし

5708 マルシマ

常温

米粉せんべい きな粉

88g

1年

420円

(税込454円)



国産有機きな粉を使用した、軽やか食感&やさしい甘さのシンプル素材おせんべい。はちみつを使用していますので1歳未満の乳児には与えないでください。
<原材料> 米粉(岡山県)、砂糖(北海道)、鶏卵(岡山県)、有機きな粉(国産)、はちみつ(カナダ)

5715 マルシマ

常温

米粉せんべい 生姜

88g

1年

420円

(税込454円)



国産生姜を使用した、軽やか食感&やさしい甘さのシンプル素材おせんべい。はちみつを使用していますので1歳未満の乳児には与えないでください。
<原材料> 米粉(岡山県)、砂糖(北海道)、鶏卵(岡山県)、しょうが(国産)、はちみつ(カナダ)

5890 純正食品マルシマ

常温

米粉せんべい たまご

63g

120日

420円

(税込454円)



シンプル素材&グルテンフリーのおせんべい。岡山県産の平飼いの鶏のたまごを使用しています。※はちみつを使用していますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。
<原材料> 米粉(米:岡山県)、砂糖(てんさい:北海道)、鶏卵(岡山県)、はちみつ

4053 マルシマ

常温

黄金きなこ飴

80g

※ショートニングを使用

385円

(税込416円)



飴なのに「サクサク」のやみつきになる不思議食感。北海道産の有機大豆のきな粉をたっぷり使用し、きな粉の風味をしっかりと感ぜられる逸品です。<原材料> 砂糖(てんさい:北海道)、有機きな粉、麦芽水飴、米油

4985 マルシマ

常温

抹茶きなこ飴

80g

製造より6ヶ月

410円

(税込443円)



国産オーガニック大豆を使ったきな粉に、葉っぱい向島園の有機抹茶を加えた香り高い一品です。サクサク食感ときな粉の味わいが楽しめます。<原材料> 砂糖(てんさい:北海道)、有機きな粉(大豆:北海道)、麦芽水飴、米油、有機抹茶(静岡県)

249 ヨコノ食品

常温

日本の野菜・極

120日

528円

(税込570円)



無添加・無着色・保存料・化学調味料は一切使用していません。揚げ油は国内産米油・砂糖は種子島産粗糖・塩は鳴門の塩を使用しています。水飴も国内産の馬鈴薯と甘藷からできています。<原材料> 紫芋、金時芋、カロチン芋、植物油、粗糖、馬鈴薯、りんご、柿、蓮根、人参、かぼちゃ、キウイ、水飴、食塩、トレハロース※野菜・果物はすべて国産

3995 ノースカラース

常温

純国産ポテトチップス うすしお

55g

開封前4ヶ月

205円

(税込221円)



国内産の原材料使用。米油を使用する事によって味の劣化や油酔いをしにくいといった特徴があります。じゃがいも本来の美味しさをどうぞ。<原材料> ジャがいも(北海道産)、こめ油(国産)、食塩(北海道産)

251 サンコー

常温

ミレービスケット

165g

開封前5ヶ月

350円

(税込378円)



国内産小麦粉使用。植物油でカラッと揚げました。甘辛味で香ばしいビスケットです。
<原材料> 小麦粉(国内産100%)、植物油(パーム油・米油)、砂糖(てん菜:国産)、ショートニング(パーム油・米油)、ブドウ糖、食塩、膨張剤

4787 志村菓生堂

常温

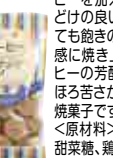
有機コーヒーのカシューナッツコロ

65g

開封前120日

260円

(税込281円)



コロンビア産の有機コーヒーを加えサクとした口どけの良い何個召し上がったも飽きの来ない独特の食感に焼き上げました。コーヒーの芳醇な香りと少しのほろ苦さが大人の味わいの焼菓子です。
<原材料> カシューナッツ、甜菜糖、鶏卵、有機コーヒー豆、膨張剤(重曹)

4060 志村菓生堂

常温

カシューナッツコロ

70g

開封前120日

260円

(税込281円)



カシューナッツ・国産豆乳を使用したヨーロッパ風のお菓子です。サクサクして口どけの良いのが特徴です。
<原材料> カシューナッツ、甜菜糖、鶏卵、豆乳(国内産大豆)、膨張剤(重曹)

3971 ヨコノ食品

常温

芋せん千本

78g

120日

369円

(税込398円)



カリカリとした歯応えのさつま芋スティック。
<原材料> さつま芋(国産)、粗糖(種子島産)、なたね油(国産)

4015 アリモト

常温

玄米木の葉せんべい塩味

80g

開封前4ヶ月

300円

(税込324円)



有機玄米100%使用。玄米本来の甘みを生かすため薄塩味です。
<原材料> 玄米、米油、ゴマ油、黒ゴマ、塩

久保田食品

冷凍

久保田アイス

各110ml

220円

(税込238円)



あっさり、あと口の良い美味しさ

252 バニラ

常温

チョコレート

250g

開封前120日

260円

(税込281円)



253 焙じ茶

常温

ほうじ茶

200g

開封前120日

398円

(税込430円)



自家製黒蜜

4084 ラムレーズン

常温

ラムレーズン

200g

開封前120日

398円

(税込430円)



254 ネオファーム

常温

レーズン

120g

常温で6ヶ月

368円

(税込397円)



4121 ネオファーム

常温

レーズン【徳用】

500g

常温で6ヶ月

1015円

(税込1097円)



255 ネオファーム

常温

ブルー(種ぬき)

120g

常温で6ヶ月

575円

(税込621円)



4138 ネオファーム

常温

ブルー(種ぬき)【徳用】

500g

常温で6ヶ月

2150円

(税込2322円)



お茶

コーヒー



4206 純正食品マルシマ

常温

濃口 生姜湯

8g×5袋

2年

435円

(税込470円)



有機素材のみで作りました。クセになるこの辛さ!有機栽培生姜を現行品の5.7倍使用しました。
<原材料> 有機砂糖、有機生姜、有機黒糖

256 新生わたらい茶

常温

ほうじ茶

200g

開封前120日

398円

(税込430円)



JAS有機栽培茶。火入れには細心の注意を払い遠赤外線での限界を追求しました。独特の香をお楽しみください。
<原材料> 有機緑茶

257 新生わたらい茶

常温

かりがね煎茶

150g

開封前120日

598円

(税込646円)



JAS有機栽培茶。煎茶に比べて渋味が少なく、煎茶では味わえないまろやかな味に仕上がります。
<原材料> 有機き茶



18 ウォーカー 2024年8月 083号

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

5814 純正食品マルシマ 常温
尾道しょうが湯 プレーン 65g(13g×5) **395円** (税込427円)



国産の生姜を皮まで丸ごとすりおろしました。希少な本葛粉、山口県産節蓮根粉末を使用、甘みには鹿児島県産の粗糖を使用しています。
<原材料>粗糖(さとうきび・鹿児島県)、三温糖、生姜(高知県)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯:北海道)、本葛(鹿児島・宮崎)、黒糖、節蓮根粉末(山口県)

5821 純正食品マルシマ 常温
尾道しょうが湯 かりんはちみつ 65g(12g×5) **395円** (税込427円)



直火釜炊き製法で手間と時間をかけて炊き上げていますので、「火香(ひが)」と呼ばれる香ばしいコクと甘味のある奥深い味に仕上がっています。奈良県産のかりん粉末、広島県産はちみつを加えました。<原材料>粗糖(さとうきび・鹿児島県)、有機生姜(島根県・群馬県、長崎県)、馬鈴薯澱粉(馬鈴薯:北海道)、本葛(鹿児島県、宮崎県)、かりん粉末(奈良県)、はちみつ(広島県)、節蓮根粉末(山口県)

5784 純正食品マルシマ 常温
尾道くず湯 15g×3袋 **395円** (税込427円)



南九州産の本葛粉の使用により昔ながらの懐かしいとろっとした飲み口です。
<原材料>粗糖(鹿児島県)、本葛粉(鹿児島県、宮崎県)、節蓮根粉末(山口県)、有機生姜(群馬県、長崎県)

258 金沢大地 常温
国産有機大麦茶(転換期間中) 10g×40包 1年 **600円** (税込648円)



日本の有機農業の仲間たちの有機大麦をブレンドした、新しい国産有機大麦茶です。
<原材料>有機大麦(石川県、長崎県、島根県、熊本県)

259 日本ケニア交友会 常温
ケニア紅茶リーフ「親子」 250g **1150円** (税込1242円)



大粒でココロした丸い紅茶ですが、軽めのテイストでストレート向きのブライト・テイストですが、もちろんミルクを入れて飲んでも、とってもおいしいです!
ケニアの茶畑は昼夜の温度差が大きく冷涼で十分な雨量に恵まれているため、優良茶葉が育つ条件が満たされています。農業不使用。大粒でココロした丸い茶葉。
<原材料>ケニア紅茶100%
<原産地名>ケニア共和国メルル県

4183 100g **1498円** (税込1618円)
260 詰替80g **1200円** (税込1296円)



ダーボン・オーガニック・ジャパン 常温
有機インスタントコーヒー

山の清らかな湧き水と雪解け水が、酸味・コク・風味を引き立たせます。
有機JAS認定品。コロンビア国内の最も美しく自然に恵まれたサンタマルタ山で栽培された有機栽培コーヒーです。
<原材料>100%有機ティピカアラビカ(日陰栽培) コーヒー(コロンビア)

天然水 ジュース



269 125ml×6本 **990円** (税込1069円)
4299 125ml×12本 **1920円** (税込2074円)



光食品 常温
国産有機野菜ジュース

<原材料>有機濃縮にんじん、有機トマト(濃縮還元)、有機かぼちゃ、有機青じそ、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機すだち、有機レモン

大阪愛農が誇る生産者が育てた**果物をそのまま**ストレートに絞りました

大阪愛農食品センター 常温
愛農みかんジュースびん 900ml×1本 **798円** (税込862円)
263 900ml×6本 **4680円** (税込5054円)



愛農柑橘生産組合の有機温州みかんのストレート果汁100%
<原材料>有機つるしゅうみかん

大阪愛農食品センター 常温
愛農りんごジュースびん 900ml×1本 **830円** (税込896円)
265 900ml×6本 **4880円** (税込5270円)



青森県竹嶋有機農園のりんご使用。ストレート果汁100%
<原材料>りんご

北海道・命水乙部のミネラルウォーター
Gaivota(ガイヴォータ)



北海道乙部町姫川水系の井戸水を濾過殺菌充填した美味しいお水です。軟水・中性で口当たりがまろやかであらゆる用途に合い「シリカ(ケイ素)」を多く含んでいます。シリカはカルシウムよりも骨密度に密接な関係があることが報告されています。
<原材料>水(採水地:北海道)

4213 アドバンス 常温
ガイヴォータ 500ml **188円** (税込203円)

4220 アドバンス 常温
ガイヴォータ 2L **288円** (税込311円)

261 アドバンス 常温
ガイヴォータ 500ml×24本 **4320円** (税込4666円)

262 アドバンス 常温
ガイヴォータ 2L×6本 **1680円** (税込1814円)

有機りんごと有機にんじんの甘みを生かしたフルーティな有機JAS認証のミックスジュースです。

光食品 常温
アップルキャロットジュース 160g×5缶 **880円** (税込950円)
264 160g×30缶 **5100円** (税込5508円)



りんごことの混合ジュースになっていますので、にんじんの少ない方でもにんじん臭の少ないさわやかな飲料のため美味しくお召し上がりいただけます。
<原材料>有機果実(りんご、レモン)、有機にんじん

有機果実の甘みだけで後味すっきり有機JAS認証のぶどうサイダーです。

光食品 常温
オーガニックぶどうサイダー+レモン 250g×5缶 **698円** (税込754円)
5777 250g×30缶 **3980円** (税込4298円)



有機白ぶどうと有機赤ぶどうをブレンドし、糖類無添加の有機サイダーを作りました。芳醇ですっきりとした後味です。
<原材料>果実(有機ぶどう、有機レモン)、炭酸

有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、渋みを抑えたすっきりとした味わいです。



光食品 常温
オーガニックぶどうジュース 160g×5缶 **850円** (税込918円)
4275 30缶入りケース **4980円** (税込5378円)



有機赤ぶどう果汁と有機白ぶどう果汁をブレンドした、お子様にも飲みやすいすっきりとした味わいの有機ぶどうジュースです。砂糖・香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。
<原材料>有機ぶどう(アメリカアルゼンチン)

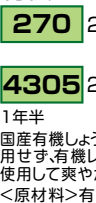
貴重で有機野菜を贅沢に

光食品 常温
有機フルーティーMixジュース プラス野菜 195g×5本 **925円** (税込999円)
4268 195g×15本 **2700円** (税込2916円)



海外産有機ぶどう・りんご・バナナ・レモン・トマトを使用。にんじん・小松菜・エンサイ・つるむらさき・モロヘイヤ・たまねぎ・青じそ・すだちは国産有機です。
<原材料>果実(有機ぶどう、有機りんご、有機バナナ、有機レモン、かぼす、有機すだち)、野菜(有機トマト、有機にんじん、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機青じそ)

光食品 常温
有機ジンジャーエール 250ml×5缶 **698円** (税込754円)
4305 250ml×30缶 **3980円** (税込4298円)



国産有機しょうがを使用。pH調整剤や酸味料を使用せず、有機レモン果汁と国産有機すだち果汁を使用して爽やかな味に仕上げました。
<原材料>有機砂糖、有機りんご果汁、有機しょうが、有機レモン果汁、有機すだち果汁、炭酸

にんじんの臭みを少なくし、有機にんじん本来の自然な甘みが堪能できる有機JAS認証のにんじんジュースです。

光食品 常温
有機人参ジュース缶 160g×5缶 **900円** (税込972円)
268 160g×30缶 **5280円** (税込5702円)



国内産有機にんじんと有機レモンを使用。無塩無糖で食品添加物は一切使用していません。
<原材料>有機濃縮にんじん、有機レモン

光食品 常温
オーガニックりんごジュース 190g×5缶 **790円** (税込853円)
5746 190g×30缶 **4650円** (税込5022円)



海外産オーガニックりんご果汁100%のジュースです。香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。
<原材料>有機りんご果汁(海外産)

日用品 化粧品



5029 ライトウエーブ 常温

ニューバジャン 840g

1970円
(税込2167円)

従来品のバジャンに比べ洗浄力が
30%アップ!なのに使用量は30%
少なくなつて、より環境にやさし
くなりました。溶け残りを大幅に
改善し、ドラム式にも使えます。

<全成分>けい酸塩、重炭酸塩、炭酸
塩、分散剤、酵素、酵素安定剤

縦型・ドラム式、両方の洗濯
機でお使いいただけます。

5043 シャボン玉本舗 常温

シャボン玉 洗たく槽クリーナー 500g

500円
(税込550円)



洗たく槽の裏のかくれたカビ、汚
れを洗浄します。除菌効果あり
、洗たく槽を清潔に保ちます。
※ドラム式洗濯機には使用しな
いでください。
<成分>過炭酸ナトリウム(酸素
系)、界面活性剤(純石鹸分(脂肪
酸ナトリウム))、アルカリ剤(重
曹)

5050 不動化学 常温

新漂白剤(酸素系・顆粒) 1kg

1150円
(税込1265円)



顆粒状で粉せっけん
と一緒に使える酸素
系漂白剤です。木綿、
麻、化学繊維等にお使
い下さい。成分:過炭
酸ナトリウム。
<成分>過炭酸ナトリ
ウム、液性:弱アルカリ
性

ボニー油脂 常温

米ぬか台所用液体石けん

5067 500ml 380円

(税込418円)

5074 詰替 400ml 250円

(税込275円)



お米のぬかに含まれる脂肪
酸とヤシ脂肪酸を原料に
しています。手肌の作用が
穏やかで、環境での生分解
性に優れています。<成分>
純石けん分(30%)、脂肪酸カ
リウム、液性弱アルカリ性

5081 不動化学 常温

台所用
液体せっけん(濃縮)

1リットルパック

1100円

(税込1210円)



濃縮タイプの食器洗い用液体石けん。必
要量を水に溶かして石けん水を作れます
ので便利に使えます。不動化学
<成分>界面活性剤※(28%)、脂肪酸塩
(100%植物性原料使用)※純石けん分
せっけんのみで他の界面活性剤は配合し
ていません

5128 太陽油脂 常温

ボックス重曹F 2kg

1050円
(税込1155円)



食器洗いやお掃除
はもちろん、ケー
キなどの菓子作
りにも使える食品
グレードの重曹
です。
<原材料>炭酸水
素ナトリウム

5555 シャボン玉本舗 常温

シャボン玉スノール

(本体) 1000ml

1000円

(税込1100円)

5562 シャボン玉本舗 常温

シャボン玉スノール

(詰替え) 800ml

700円

(税込770円)

<成分>純石けん分(30% 脂肪酸カリウム、脂肪酸ナトリウム)

蛍光増白剤・香料・着色料・酸化防止剤・LASなどの合成界面活性剤を使用してい

ない無添加の液体洗濯石けんです。大人の方の衣類はもちろん、ベビー服から敏感

肌の方の衣類まで、幅広くご利用いただけます。ふんわりやわらかく洗い上がるの

で、柔軟剤は不要。全自動洗濯機、ドラム式洗濯機どちらでもご利用いただけます。



5142 不動化学 常温

固形浴用せっけん 120g×3個

800円

(税込880円)



石けん成分だけで作っています。エディ
ト酸塩(※変質防止剤)はもちろん、香料も
使用していません。<成分>石ケン素地

無添加せっけんの泡タイプのハンドソープ

5630 シャボン玉石けん 常温

バブルガード(本体) 300ml

645円

(税込710円)

5647 シャボン玉石けん 常温

バブルガード(詰替) 250ml

450円

(税込495円)

無添加せっけんの泡タイプのハンドソープです。アルコール、抗菌剤、さらに香

料、着色料、酸化防止剤、合成界面活性剤不使用の無添加石けんです。汚れをスッ

かり落として、洗い上がりはしっとり。使いやすい泡タイプなので、小さなお子さ

まにもおすすめです。

<成分>水、カリ石けん素地

洗面所だけでなくキッチンでも!



5524 太陽油脂 常温

ボックスナチュロン

衣類のリンス 600ml

850円

(税込935円)

5616 太陽油脂 常温

ボックスナチュロン

衣類のリンス詰替え用 550ml

500円

(税込550円)

天然アロマで愉しく洗える、石けん洗濯専用のリンスです。クエン酸

の力でなめらかで心地よい風合いに仕上げ、石けん洗濯のすき残り

しによる衣類の黄ばみ、においを防ぎます。<成分>クエン酸、天然ガ

ム、エチルアルコール、緑茶エキス、ヒノキチオール、天然香料

5135 太陽油脂 常温

ナチュロン食器洗いスポンジ 1個

200円

(税込220円)



泡立ち、水切れ、耐久性に優れます。
骨格構造の目の粗いスポンジなので、
水切れが良く衛生的です。
<材質>軟質ポリウレタン、耐熱温度/90℃

5548 太陽油脂 常温

ボックスこどもジェル

はみがきフルーツ味 50g

340円

(税込374円)



歯みがきビグナーや歯みがきが苦手
なお子さまにもおすすめのはみがき
研磨剤、発泡剤を使用せず、海藻に含まれる成分
を使用した透明ジェルはみがきです。フルー
ツ味で、歯磨きが苦手なお子様にもオススメ
です。<原材料>水、ソルビトール、グリセリン、
アルギン酸Na、キシリトール、カンゾウ根エキ
ス、クマザサ葉エキス、ハッカ油、オレンジ油、
グレープフルーツ油、ラベンダー油、ローカス
トビンガム、エタノール、ペニバ黄

5166 太陽油脂 常温

ボックスナチュロン

ソルティー石けんはみがき 120g

460円

(税込506円)



自然由来成分のみを使用。
石油由来原料、合成
界面活性剤などの添加
物は不使用です。
<成分>研磨剤:炭酸
Ca、基材:精製水・ケ
イ素、保湿剤:グリセリン、清
浄剤:石けん用素地、清涼
剤:ハッカ油・ユーカリ油、
粘結剤:カラギーナン

5159 不動化学 常温

美の友

せっけんはみがき 130g

598円

(税込658円)



ペパー
ミントで
自然な
爽快感。

合成界面活性剤や防腐剤など不必要な成分は使用して
いません。<成分>水(基剤)、炭酸カルシウム、リン酸2カ
ルシウム、シリカ、リン酸3マグネシウム(研磨剤)、グリセ
リン、ソルビトール(保湿剤)、クエン素地(発泡剤)、セルロ
スガム(粘結剤)、メントール(清涼剤)、香料(香味剤)、

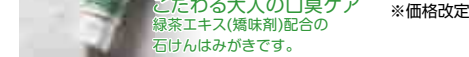
5173 太陽油脂 常温

ボックスナチュロン

緑茶石けんはみがき 120g

860円

(税込946円)



緑茶エキス配合で口臭ケアに。自然由来成分のみを使用。石油

由来原料、合成界面活性剤などの添加物は不使用です。

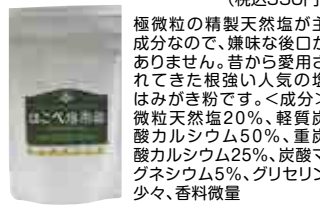
<成分>研磨剤:炭酸Ca、基材:精製水・ケイ素、保湿剤:グリセ
リン、清浄剤:石けん用素地、清涼剤:スベアミント油・ハッカ油、
ユーカリ油、矯味剤:トコフェロール・チャ葉エキス・カンゾウ根
エキス、粘結剤:カラギーナン

5180 はこべ塩歯磨本舗 常温

はこべ塩歯磨(粉) 100g

500円

(税込550円)



極微粒の精製天然塩が主
成分なので、嫌味な後口
がありません。昔から愛用さ
れてきた根強い人気の塩
はみがき粉です。<成分>
微粒天然塩20%、軽質炭
酸カルシウム5%、重炭
酸カルシウム25%、炭酸マ
グネシウム5%、グリセリン
少々、香料微量

5623 あいのう流通センター 常温

あいのうミントジェル

はみがき 80g

490円

(税込539円)



発泡剤不使用のなめらかジェルで
隅々まで磨けます。電動歯ブラ
シにもお使いいただけます。

<成分>水、グリセリン(保湿剤)、
キサンタンガム、カンテン(粘結
剤)、ハッカ油(清涼剤)、クマザ
サ葉エキス、セージ葉エキス、チ
ョウジエキス(矯味剤)、エタノール
(溶剤)

5456 富士サプライ 常温

うれしいトレペ 100m×4個

350円

(税込385円)

※価格改定



雑古紙100%使用。
合成洗剤を使わず
脱墨し、塩素系およ
び酸素系漂白剤も
一切使わず環境に
配慮して作って
います。
<原材料>
雑古紙100%

5388 太陽油脂 常温

ナチュロンUVクリーム 45g

SPF30 PA+++

1300円

(税込1430円)

リニューアルして100%自然由来成分はそのま
まに、日焼け止め効果がパワーアップ。伸びも良
くなって塗りやすくなりました。<成分>水、プ
ロパンジオール、酸化チタン、スクワラン、グリセ
リン、カリ石けん素地、ステアリン酸、パルミチ
ン酸、ペヘン酸、シリカ、ベヘニルアルコール、
シア脂、ローズ水、加水分解シルク、カミツレ花
エキス、カワラヨモギエキス、コメヌカエキス、
リチルリチン酸2K、ヒノキチオール、エタノール



5586 太陽油脂 常温

パックスベビー

うるおいUVクリーム 40g

SPF17 PA+

850円

(税込935円)

はじめてのお出かけから使える自然成分由来
100%のUVクリームです。誤って口に入っても
安心です。<成分>水、プロパンジオール、酸化
チタン、スクワラン、マカデミアナッツ油、グリ
セリン、ホホバ種子油、ステアリン酸K、ステア
リン酸、パルミチン酸、ペヘン酸、シリカ、ベヘ
ニルアルコール、カミツレ花エキス、ローズマ
リー葉エキス、トコフェロール、ヒノキチオール



5272

アバンティ

常温

多目的オーガニック
コットン

48枚

530円

(税込583円)

アバンティ化粧用
オーガニックコットン
がリニューアル。原綿
の柔らかさを最大限
に生かした、オーガ
ニックコットン100%
使用の化粧用コットン
です。
<原材料>オーガニック
コットン

ナチュロンシャンプー

5234

本体 500ml

1140円

(税込1254円)

5241

詰替 500ml

741円

(税込815円)

泡で髪を優しく洗います。合成界面活性剤、合成酸化防止剤、防腐剤、着色料は使用していません。
<成分>水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)、香料、クエン酸

ナチュロンリンス

5258

本体 500ml

1140円

(税込1254円)

5265

詰替 500ml

741円

(税込815円)

ホホバ油・天然ハーブエキスをを使用した髪にやさしいリンスです。シャンプー後の髪を弱酸性に整え、しっとりつやつやかな髪を保ちます。<成分>水、クエン酸、エタノール、グリセリン、ホホバ油、キサンタンガム、香料、クエン酸Na

ナチュロン・ハンドソープ

5203

詰替 450ml

646円

(税込711円)

天然ヒノキの
爽やかな香りでさっぱり

ヒマワリ油を使用した植物性石けんのハンドソープです。
ぬるぬるせず、天然ヒノキの爽やかな香りでさっぱりと洗えます。
<成分>水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)、ヒノキチオール、エタノール、香料、クエン酸

5593

太陽油脂

常温

ナチュロン・ボディソープ
レモン&ミントの香り

500ml

780円

(税込858円)

ヒマワリ油を原料にした植物性石けんのボディソープです。素肌の潤いを保つピロ葉エキスにミントの香りで爽快感をプラス。合成界面活性剤、合成酸化防止剤、防腐剤、着色料不使用です。
<成分>水、カリ石けん素地、グリセリン、レモン果皮油、ハッカ油、ピロ葉エキス、トコフェロール、エタノール、クエン酸

5609

太陽油脂

常温

パックスナチュロン
空ボトル500ml用

500ml

500円

(税込550円)

シンプルでおしゃれな泡状ポンプ式の空ボトルです。ナチュロンボディソープレモン&ミントの容器に最適です。

ナチュロン・ボディソープ

5210

本体 500ml

1140円

(税込1254円)

5227

詰替 500ml

741円

(税込815円)

石けんの主原料にヒマワリ油を使用した、植物性石けんのボディシャンプーです。ピロ葉エキス配合。<成分>水、カリ石ケン素地、グリセリン、トコフェロール(天然ビタミンE)、ピロ葉エキス、エタノール、香料、クエン酸

ケアで差がつく
うるおい保湿

スキンケアは乾燥対策が肝心

センターが扱う化粧品は界面活性剤
香料・防腐剤・色素・酸化防止剤を
一使用していません。

新潟妙高山周辺の天然野草の植物エキス(ドクダミ・スギナ・ビワ葉・アロエ・ニンニク)
自然のチカラが角質層へ浸透、しっとりとした肌を保ちます

5401

ミヤト野草研究所

冷蔵

BFローション(化粧水)

100ml

3000円

(税込3300円)

野草のエキスの働きで角質層への浸透性に優れ、しっとりとした肌を保ちます。冷蔵庫で保存してください。<成分>水、エタノール、グリセリン、BG、ニンニクエキス、ピロ葉エキス、ドクダミエキス、スギナエキス、ヨモギ葉エキス、アロエフェロックス葉エキス

太陽油脂

常温

ナチュロンモイストローション(しっとり化粧水)

5364

100ml

1615円

(税込1777円)

5371

詰替 100ml

1283円

(税込1411円)

べとつきがなくしっとりとした感触です。合成界面活性剤、合成保存料、香料、着色料は使用していません。
<成分>水、グリセリン、トコフェロール、アロエエキス、ピロ葉エキス、シラカバエキス、ヘチマエキス、カンゾウ根エキス、キサンタンガム、ヒノキチオール、クエン酸、クエン酸Na、エタノール

5333

太陽油脂

常温

ナチュロンエモリエントクリーム(保湿)

35g

1520円

(税込1672円)

合成界面活性剤を一切使わず、ひまわり油、ホホバ油を石けんで乳化したシンブルで安全なクリームです。
<成分>水、グリセリン、ハイブリッドヒマワリ油(ハイオイレックヒマワリ油)、ホホバ油、カリ石ケン素地、トコフェロール(天然ビタミンE)、ピロ葉エキス、ヒノキチオール、エタノール

5319

太陽油脂

常温

パックスオリーボディクリーム

110g

1380円

(税込1518円)

合成界面活性剤、合成防腐剤等の化学物質を使用せず、石けんで乳化した全身用保湿クリーム。素肌のうるおいを保つオリーブ油、オリーブスクワラン、スイートアーモンド油を配合。<成分>水、グリセリン、カリ石ケン素地、ホホバ油、スクワラン、オリーブ油、アーモンド油、トコフェロール、ローズマリーエキス、ラベンダー油、ニューコウジュ油、キサンタンガム、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール

5296

ポーソー油脂

常温

スクワナチュレオイル
(湿潤)

60ml

1300円

(税込1430円)

乾燥肌に役立つ、浸透性抜群の純粋スクワラン

深海サメの肝臓から抽出、精製した純粋のスクワラン100%。
軽い感触でべとつきず、浸透性、湿潤性に優れています。
<成分>スクワラン

5289

太陽油脂

常温

フェイスクリアソープ
(洗顔石鹸)

95g

950円

(税込1045円)

キメ細かな泡立ちの
洗顔石けん

ハチミツなどの保湿成分と植物性石けんを、じっくり熟成してできあがった透き通るコハク色です。
【ご使用方法】
手のひらで良く泡立て顔を包み込むように洗います。その後ぬるま湯で十分洗い流してください。
毎日の洗顔でも過度に皮脂を取り過ぎず、肌の持つ自然な防御力を守ります。グリセリン(天然保湿成分)を含むせっけん。<成分>水、クエン素地、グリセリン、ハチミツ、白糖(スクロース)、水、トコフェロール(天然ビタミンE)、エタノール

5302

日興リカ

常温

サンホワイト(高純度ワセリン)

50g

1050円

(税込1155円)

やっぱり無添加がうれしい!
乳幼児から大人の肌まで乾燥を防ぎ、やさしく皮膚を保護

純白、ほとんど無味、無臭。香料、着色料、保存料不使用のグリセリンです。乳幼児のスキンケアとしてご利用下さい。
<成分>白色ワセリン

5326

太陽油脂

常温

パックスナチュロン
ハンドクリーム無香料

70g

850円

(税込935円)

つけていることを感じさせないほど自然に手肌になじむハンドクリームです。香りやべたつきを気にせず使えるので、水仕事やクッキング時にもおすすめです。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ホホバ種子油、スクワラン、ステアリン酸、パルミチン酸、カリ石ケン素地、ハイブリッドヒマワリ油、ペン酸、キタアロエエキス-2、ベニアルコール、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール

5289

太陽油脂

常温

フェイスクリアソープ
(洗顔石鹸)

95g

950円

(税込1045円)

キメ細かな泡立ちの
洗顔石けん

ハチミツなどの保湿成分と植物性石けんを、じっくり熟成してできあがった透き通るコハク色です。
【ご使用方法】
手のひらで良く泡立て顔を包み込むように洗います。その後ぬるま湯で十分洗い流してください。
毎日の洗顔でも過度に皮脂を取り過ぎず、肌の持つ自然な防御力を守ります。グリセリン(天然保湿成分)を含むせっけん。<成分>水、クエン素地、グリセリン、ハチミツ、白糖(スクロース)、水、トコフェロール(天然ビタミンE)、エタノール

5302

日興リカ

常温

サンホワイト(高純度ワセリン)

50g

1050円

(税込1155円)

やっぱり無添加がうれしい!
乳幼児から大人の肌まで乾燥を防ぎ、やさしく皮膚を保護

純白、ほとんど無味、無臭。香料、着色料、保存料不使用のグリセリンです。乳幼児のスキンケアとしてご利用下さい。
<成分>白色ワセリン

5326

太陽油脂

常温

パックスナチュロン
ハンドクリーム無香料

70g

850円

(税込935円)

つけていることを感じさせないほど自然に手肌になじむハンドクリームです。香りやべたつきを気にせず使えるので、水仕事やクッキング時にもおすすめです。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ホホバ種子油、スクワラン、ステアリン酸、パルミチン酸、カリ石ケン素地、ハイブリッドヒマワリ油、ペン酸、キタアロエエキス-2、ベニアルコール、トコフェロール、ヒノキチオール、エタノール

目指したのは
布ナプキンの心地よさ

こんな時、こんな方にオススメ

冷え性

敏感肌

布ナプキンが
困難なとき

5418

G-Place

常温

ナチュラムーン
生理用ナプキン昼用

24個入り全長:21cm

500円

(税込550円)

5425

G-Place

常温

ナチュラムーン
生理用ナプキン夜用

12個入り全長:29cm

500円

(税込550円)

5432

G-Place

常温

ナチュラムーン
生理用ナプキン羽付

16個入り全長:23.5cm

500円

(税込550円)

5449

G-Place

常温

ナチュラムーン
おりもの専用シート

40個入り全長:15.5cm

630円

(税込693円)