



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	9/3	9/4	9/5	9/6
ご注文書 提出日	8/20	8/21	8/22	8/23

97 マルニ竹内商店 冷凍
かれい煮付け用 2~3枚
冷凍で1ヶ月 **1598円**
(税込1726円)



ふっくらと肉厚で脂がのった、大きめのかれいです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

9003 マルニ竹内商店 冷凍
生キス 280g
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



淡白な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

98 マルニ竹内商店 冷凍
生のどろろ小 3匹
冷凍で1ヶ月 **1420円**
(税込1534円)



小ぶりののど黒でお買い得です。とろけるような白身が絶品。内臓未処理。

9010 マルニ竹内商店 冷凍
マイワシ生 3~6匹
冷凍で1ヶ月 **480円**
(税込518円)



定置網で獲れたマイワシです。塩焼きや煮付けがおすすめてです。

9027 マルニ竹内商店 冷凍
マアジ生 3~5匹
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



脂のついています。塩焼きがおいしいです。

9034 マルニ竹内商店 冷凍
赤いか切身 300g
冷凍で1ヶ月 **1580円**
(税込1706円)



弾力のある肉厚の身と、濃厚な甘味が特徴。

9041 マルニ竹内商店 冷凍
ホタルイカ沖漬け 100g
製造日より6ヶ月 **498円**
(税込538円)



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

99 マルニ竹内商店 冷凍
マルニおすすめ! 3~4種類
おまかせ鮮魚 **1583円**
冷凍で1ヶ月 (税込1710円)



マルニ竹内商店さんおすすめの鮮魚のセット。色々な海の幸を少しずつ召し上がりたい方に。

9058 マルニ竹内商店 冷凍
甘エビ大 バック 約8~11尾
冷凍で1か月 **1380円**
(税込1490円)



濃厚な甘みととろけるような食感がたまりません。
＜原材料＞甘エビ

9065 マルニ竹内商店 冷凍
あかもく(海藻) 150g
冷凍で1ヶ月 **350円**
(税込378円)



流水解凍し、さっと湯通しして包丁で細かくすると、とてもねばりが出ます。サラダ、お味噌汁、酢の物などに。

9072 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 **2980円**
(税込3218円)



獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。
＜原材料＞ずわいがに、食塩

100 カネキ南波商店 冷凍
吟ほっけ開き
冷凍で3ヶ月 **646円**
(税込698円)



脂が乗り一段とおいしい時期の真ほっけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。
＜原材料＞ほっけ(北海道産)、食塩(シママース)

9089 カネキ南波商店 冷凍
近海無着色たらこ 70g
冷凍で3ヶ月 **417円**
(税込450円)



北海道近海産の厳選した卵を、添加物を使用せず、塩のみで低温熟成させた無着色のたらこ。
＜原材料＞すけそうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

9096 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬け 50g
冷凍で3ヶ月 **1250円⇒1080円**
(税込1350円⇒1166円)



新鮮な秋鮭の筋子を丁寧に粒状にし、本醸造醤油と純米酒だけで漬けたこだわりの逸品。
＜原材料＞秋鮭卵(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、清酒

101 加持養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン うなぎ蒲焼き(タレ付) 1尾(約130g)
冷凍で180日 **2880円**
(税込3110円)



四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川の伏流水で育て、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の蒲焼きです。フライパンで表裏を焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。
＜原材料＞うなぎ(高知県四万十市)、山椒、醤油(大豆(遺伝子組み換えでない)、小麦を含む)、粗製糖、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、水あめ、うなぎの骨エキス(調理したうなぎの骨を焼き、加熱したタレの中に入れて炊き上げて抽出したもの)

9119 大隅商店 冷凍
尾岱沼産ホタテ貝柱 250g
冷凍で1年 **2222円**
(税込2400円)



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

102 大隅商店 冷凍
別海町産甘塩秋鮭切身 4~6切(約400g)
冷凍で1年 **1900円**
(税込2052円)



摩周湖の清流・西別川が生み出した、強い旨味が味わえます。
＜原材料＞サケ(北海道産)、天日塩

9102 加持養鰻場 冷凍
四万十川優化イオン うなぎ白焼き(タレ付) 1尾(約110~120g)
冷凍で180日 **2710円**
(税込2926円)



四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川の伏流水で育て、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の白焼きです。塩焼きにしてわさび醤油でお召し上がりください。
＜原材料＞うなぎ(高知県四万十市)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗双糖

9126 無茶々園 冷蔵
無茶々園のちりめん 40g
冷蔵で30日(開封前) **495円**
(税込535円)



愛媛県の西南部に位置する明浜海の美しい海で獲れたちりめんです。塩を加えず、ミネラルを含む海水でゆで、昔ながらの天日乾燥をしています。
＜原材料＞いわし稚魚(愛媛県宇和海)

9133 別所蒲鉾店 冷蔵
おさかなソーセージ 45g×2本
冷蔵で90日(開封前) **338円**
(税込366円)



山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰯を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うま味調味料を使用せずに、鰯だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活かしたソーセージです。
＜原材料＞スケソウダラ(北海道)、マエソ、チタイ、カナガシラ(山陰産)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰯・鰯節)、食塩、ゴマ油、こしょう

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

103 味のかまぼこ高坂

ごぼう棒天

冷蔵で2週間



刻んだごぼうを生地に練りこんだ棒天です。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、ゴボウ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

冷蔵

9140 味のかまぼこ高坂

揚げボール

冷蔵で2週間



お団子のような、丸い揚げかまぼこ。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

冷蔵

104 味のかまぼこ高坂

丸天

冷蔵で2週間



食べ応えのある丸天。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油

冷蔵

9157 味のかまぼこ高坂

焼きちくわ

冷蔵で2週間



ポリウム満点！煮物や揚げもの、おつまみ、お弁当に。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

冷蔵

105 味のかまぼこ高坂

焼板かまぼこ

冷蔵で2週間



旨みのつまった上質のかまぼこ。<原材料>たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

冷蔵

9164 味のかまぼこ高坂

ケンチン焼き

冷蔵で2週間



人参、ひじきを練りこんだ、角型のかまぼこ。<原材料>助宗たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、人参、ゴボウ、塩(シママース)、干ひじき(韓国産)

冷蔵

9171 味のかまぼこ高坂

高坂おでんセット

冷蔵で2週間



888円

(税込959円)

5種10個(焼きちくわ・ゲソ巻各1個、ごぼう巻2個、揚げボール・ミニさつま揚げ各3個)

おでんだけでなく、煮物に入れても美味しいです。それぞれ単品で、お弁当やおつまみにも。<原材料>揚げボール=たら(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、本みりん、塩(シママース)、米油/ごぼう巻き=たら(北海道・アラスカ産)、ごぼう、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/ゲソ巻き=たら、イカゲソ、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)、米油/さつま揚げ=たら(北海道・アラスカ産)、砂糖、でん粉、人参、本みりん、塩(シママース)、米油/焼きちくわ=たら(北海道・アラスカ産)、でん粉、砂糖、本みりん、塩(シママース)

9188 知床興農ファーム

興農牛/サーロインステーキ用

冷蔵で60日



300g

2880円

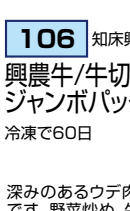
(税込3110円)

赤身が多く豊かな風味が特徴でステーキにぴったりです。解凍後、玉ねぎのサラダでサンドし、サラダオイルを少量かけなじませてから、強火でサッと焼いてください。焼きすぎると硬くなります。

9195 知床興農ファーム

興農牛/牛切落とし

冷蔵で60日



250g

1375円

(税込1485円)

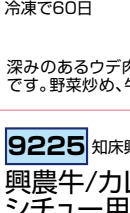
冷蔵



106 知床興農ファーム

興農牛/牛切落とし

冷蔵で60日



400g

1998円

(税込2158円)

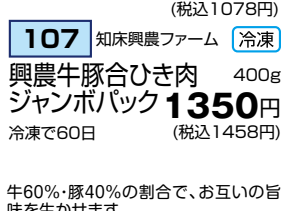
冷蔵

深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。

9201 知床興農ファーム

興農牛豚合ひき肉

冷蔵で60日



250g

998円

(税込1078円)

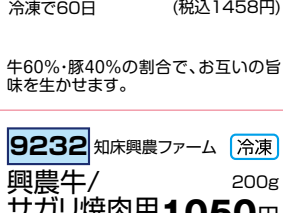
冷蔵



107 知床興農ファーム

興農牛豚合ひき肉

冷蔵で60日



400g

1350円

(税込1458円)

冷蔵

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かせます。

9218 知床興農ファーム

興農牛/ひき肉

冷蔵で60日



250g

1100円

(税込1188円)

冷蔵

バラバラにほぐれた状態で冷凍していますので、必要な量のみお使いいただけます。

9225 知床興農ファーム

興農牛/カレー・シチュー用

冷蔵で60日



200g

1080円

(税込1166円)

冷蔵

煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

108 知床興農ファーム

興農牛/コース焼肉用

冷蔵で60日



200g

1388円

(税込1499円)

冷蔵

味わいのあるコース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

9232 知床興農ファーム

興農牛/サガリ焼肉用

冷蔵で60日



200g

1050円

(税込1134円)

冷蔵

牛1頭から1本しかとれない希少部位です。柔らかい肉質でハラミより脂身が少なくさっぱりとしています。3～4mmの厚さにカットしています。

9249 知床興農ファーム

興農牛/牛すき焼き用

冷蔵で60日



200g

1295円

(税込1399円)

冷蔵

コース、モモまたはバラの単一位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

109 知床興農ファーム

興農牛/牛しゃぶしゃぶ用

冷蔵で60日



200g

1295円

(税込1399円)

冷蔵

コース、モモまたはバラの単一位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

9256 知床興農ファーム

興農牛/スジ肉

冷蔵で60日



200g

658円

(税込711円)

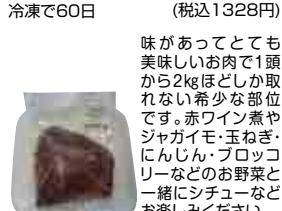
冷蔵

煮込むほどに柔らかくなります。

9263 知床興農ファーム

興農牛/ホホ肉ブロック

冷蔵で60日



300～400g

1230円

(税込1328円)

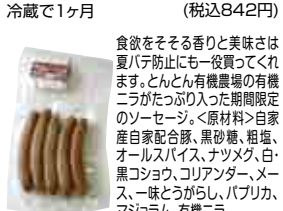
冷蔵

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

110 和歌山ポークTONTON

野菜ソーセージ

冷蔵で1ヶ月



150g

780円

(税込842円)

冷蔵

食欲をそそる香りと美味さは夏バテ防止にも役立ててくれます。とんかつ用有機鶏肉がたっぷり入った期間限定のソーセージ。<原材料>自家産自家配合豚、黒砂糖、粗塩、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味とうがらし、パプリカ、マジウム、有機こ

9270 和歌山ポークTONTON

アグリソーセージ

冷蔵で1ヶ月



300g

1280円

(税込1382円)

冷蔵

布製ケーシングに詰めた、ジューシーな粗挽きソーセージ。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味、パプリカ、マスタード

111 和歌山ポークTONTON

チョリソー

冷蔵で1ヶ月



230g

850円

(税込918円)

冷蔵

唐辛子のきいた、ピリッと辛口のソーセージ。大人の味です。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン

9287 和歌山ポークTONTON

カレーソーセージ

冷蔵で1ヶ月



150g

680円

(税込734円)

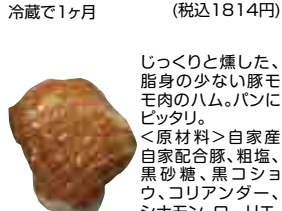
冷蔵

大人も子供も大好きな、カレー風味のあらびきソーセージ。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジウム、カレー粉

9294 和歌山ポークTONTON

ボンレスハムブロック

冷蔵で1ヶ月



300g

1680円

(税込1814円)

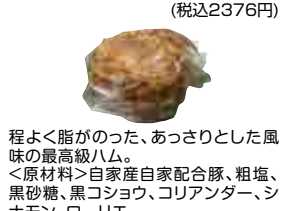
冷蔵

じっくりと燻した、脂身の少ない豚モモ肉のハム。パンにピッタリ。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

112 和歌山ポークTONTON

コースハム

冷蔵で1ヶ月



300g

2200円

(税込2376円)

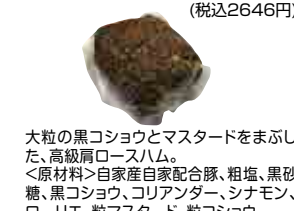
冷蔵

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

9300 和歌山ポークTONTON

スモークドハム

冷蔵で1ヶ月



300g

2450円

(税込2646円)

冷蔵

大粒の黒コショウとマスタードをまぶした、高級肩ロースハム。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ、粒マスタード、粒コショウ

9317 和歌山ポークTONTON

ショルダーベーコン

冷蔵で1ヶ月



300g

1780円

(税込1922円)

冷蔵

肩バラ肉を使った、比較的赤身の多いベーコン。<原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

113 シガボートリー **冷凍**
塩麴で作った
サラダチキン 140g
540円
(税込583円)
冷凍で180日



鶏一番の皮なしむね肉を塩麴だけで味付けしました。あっさりした味付けなので、サラダやサンドイッチなど幅広くお使いいただけます。
＜原材料＞鶏むね肉、米麴、食塩

9324 シガボートリー **冷凍**
梅肉入りささみカツ 220g
698円
(税込754円)
冷凍で60日



鶏一番のささみを開き、紀州産の梅肉を入れたささみカツです。冷凍のまま170～180度の油で揚げて下さい。
＜原材料＞鶏ささみ、パン粉（小麦粉（北海道）、有機パーム油、甜菜糖、食塩、生イースト）、梅肉（和歌山県産）、米粉（国産）

114 シガボートリー **冷凍**
パン粉を使わない
チキンカツ 200g
510円
(税込551円)
冷凍で60日



鶏一番の皮なしむね肉をひと口サイズにカットして、米パフを砕いた衣をつきました。パリッとした食感のグルテンフリーのチキンカツです。
＜原材料＞鶏むね肉、焙煎米（国産米）、加工うるち白米粉（国産米）、食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック

9331 シガボートリー **冷凍**
鶏レバーの
煮込み風味 170g
368円
(税込397円)
冷凍で60日



鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切りにしてオリジナルのタレで漬け込みました。
＜原材料＞鶏きも、タレ（濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油）、生姜

115 シガボートリー **冷凍**
鶏手羽中半割
ハーブ焼き用 300g
760円
(税込821円)
冷凍で60日



鶏一番の手羽中を火が通りやすいように半分に切、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。
＜原材料＞鶏手羽先、調合スパイス（食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック）、香辛料（バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー）

9348 シガボートリー **冷凍**
炭火焼き風やき鶏 230g
680円
(税込734円)
冷凍で180日



鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏ダレで味付けして焦がし油で香り付けしました。
＜原材料＞鶏肩肉、調味液（たまり醤油、発酵調味料、砂糖、醤油、てんぷん）、澱粉、植物油（ひまわり油）

116 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉のスパイス
&ハーブ焼き 180g
498円
(税込538円)
冷凍で60日



鶏一番のむね肉を千切り状にし、オリジナルのスパイスで味付けしてハーブで香り付けしました。
＜原材料＞鶏むね肉、調合スパイス（食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック）、香辛料（バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー）

9355 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉の塩麴
&スパイス焼き 220g
508円
(税込549円)
冷凍で60日



鶏一番のむね肉の千切りを自家製塩麴に漬け込んで、スパイスで味付けしました。
＜原材料＞鶏むね肉、塩麴、調合スパイス（食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック）

117 シガボートリー **冷凍**
ガパオ風
ライスの具 2～3人前
525円
(税込567円)
冷凍で60日



鶏一番の粗挽きむねミンチにアジア風にブレンドした調味液を入れました。お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理。
＜原材料＞鶏むね肉、オイスターソース、魚番、醤油、砂糖

9362 シガボートリー **冷凍**
鶏生つみれ 220g
508円
(税込549円)
冷凍で60日



卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。
＜原材料＞鶏むね肉、鶏もも肉、パン粉（小麦：北海道）、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖（鹿児島県）、食塩、ブラックペッパー

ベジ惣菜シリーズ/調理方法

①②⑤⑥揚げたてを再現したい方は、以下の方法をお試しください。自然解凍して、トースターで3分～4分ほど焼いてお召し上がりください。追加加熱が必要な場合は、1分以内を目安に加熱してお召し上がりください。
③④⑨⑩自然解凍して、電子レンジ600Wで2分30秒～3分ほど加熱してお召し上がりください。追加加熱が必要な場合は、10秒ずつ加熱してお召し上がりください。
⑦⑧自然解凍して、電子レンジ600Wで5分～6分ほど加熱してお召し上がりください。追加加熱が必要な場合は、10秒ずつ加熱してお召し上がりください。
⑪自然解凍して、フライパンに適量油を引き、両面をきつね色になるまで焼いてお召し上がりください。

9379 クックたかくら **冷凍**

①車麴のフライ 90g(5個)

製造後180日



車麴を特製の出汁に漬け込んでフライにしました。動物由来の原料は一切使用していませんので、お肉を使った惣菜に比べてとても低カロリーです。お弁当にも。
＜原材料＞車麴、小麦粉（国産）、パン粉、なたねサラダ油（国産）、洗剤、有機醤油、発酵調味料

118 クックたかくら **冷凍**

②キャベツメンチカツ 200g(4個)

製造後180日



お肉を使わず、大豆ミートとキャベツをふんだんに使ったメンチカツです。キャベツのシャキシャキ食感がクセになる、ヘルシーで食べごたえのある一品です。
＜原材料＞キャベツ（国産有機）、粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、パン粉、小麦粉（国産有機）、食塩、こしょう、オリーブオイル、なたね油（国産）

9386 クックたかくら **冷凍**

③ちっちゃなベジバーグ 180g(6個)

製造後180日

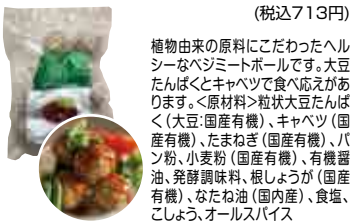


大豆ミートをしっかりと丁寧に仕上げました。ふわり柔らかな食感でとてもヘルシー。お肉の惣菜とかわらないおいしさです。お弁当にも。
＜原材料＞粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、キャベツ（国産有機）、たまねぎ（国産有機）、パン粉、小麦粉（国産有機）、有機醤油、発酵調味料、根しよが（国産有機）、なたね油（国産）、食塩、こしょう

119 クックたかくら **冷凍**

④ベジボール 150g(10個)

製造後180日



植物由来の原料にこだわったヘルシーなベジボールです。大豆たんぱくはキャベツで食べ応えがあります。＜原材料＞粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、キャベツ（国産有機）、たまねぎ（国産有機）、パン粉、小麦粉（国産有機）、有機醤油、発酵調味料、根しよが（国産有機）、なたね油（国産）、食塩、こしょう、オリーブオイル

9393 クックたかくら **冷凍**

⑤ポテトコロッケ 200g(4個)

製造後180日



じゃがいものホクホク感をそのままに楽しむため、余計なものは一切使用していません。ほのかな甘みと新鮮な野菜のアクセントがやみつきになります。＜原材料＞じゃがいも（国産有機）、粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、パン粉、小麦粉（国産有機）、たまねぎ（国産有機）、なたねサラダ油（国産）、食塩、こしょう

120 クックたかくら **冷凍**

⑥豆乳クリームコロッケ 160g(4個)

製造後180日



有機豆乳を贅沢に使いクリーミーに仕上げました。有機栽培の野菜を加え、食感と味わいの深さを引き立てました。
＜原材料＞豆乳（大豆：国産有機）、小麦粉（国産有機）、パン粉、有機人参、有機いんげん、有機とうもろこし、野菜スープ（セロリ、人参、キャベツ）、食塩、こしょう、なたね油（国産）

9409 クックたかくら **冷凍**

⑦豆乳マカロニグラタン 180g

製造後180日



有機豆乳を使った豆乳ソースのマカロニグラタンです。クリーミーながらも後味さっぱりなホワイトソースです。＜原材料＞豆乳（大豆：国産有機）、小麦粉（国産有機）、マカロニ、粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、有機トマト缶、有機トマトケチャップ、有機たまねぎ、野菜スープ（セロリ、人参、キャベツ）、食塩、こしょう

121 クックたかくら **冷凍**

⑧豆乳カレーピラフドリア 180g

製造後180日



カレーピラフに有機豆乳のホワイトソースをふんだんにかけたドリアです。甘酸っぱいレーズンがアクセントとなり、全体のバランスを整えています。＜原材料＞豆乳（大豆：国産有機）、小麦粉（国産有機）、胚芽米（国産有機）、粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、有機干しひよこ豆、有機たまねぎ、有機人参、野菜スープ（セロリ、人参、キャベツ）、有機カレー粉、食塩、こしょう、オリーブオイル、なたね油（国産）

9416 クックたかくら **冷凍**

⑨彩り野菜のキーマカレー風 120g

製造後180日



厳選した有機野菜を使用し、見た目も美しく、食感や味にもこだわりました。ご飯はもちろん、パンとの相性も抜群です。
＜原材料＞粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、トマト（国産有機）、セロリ（国産有機）、ピーマン（国産有機）、人参（国産有機）、有機カレーパウダー、なたねサラダ油（国産）、食塩、こしょう

122 クックたかくら **冷凍**

⑩ベジ中華丼 200g

製造後180日



動物性タンパク質を含まない中華丼の具です。ヘルシーでいて味付けはしっかりと仕上げた上りです。ご飯にかけてお召し上がりください。
＜原材料＞はくさい（国産有機）、たまねぎ（国産有機）、人参（国産有機）、粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、干し椎茸（国産原木栽培）、野菜スープ（セロリ、人参、キャベツ）、ごま油（国産）、澱粉、食塩、こしょう

9423 クックたかくら **冷凍**

⑪ベジ春巻き 60g(3本)

製造後180日



植物由来の珍しい味わいで、大豆たんぱくはフレッシュな野菜を使用しました。通常の春巻きよりヘルシーで、お弁当にも活躍します。
＜原材料＞春巻の皮（国産）、キャベツ（国産有機）、粒状大豆たんぱく（大豆：国産有機）、人参（国産有機）、干し椎茸（国産原木栽培）、春雨、なたねサラダ油（国産）、食塩、有機醤油、澱粉

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

123 ホリ 冷凍
有頭えびのパエリアセット
(3～4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(有頭えび、ほたて貝柱、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[有頭えび(オーストラリア)、蒸しほたて(北海道)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9430 ホリ 冷凍
牡蠣のパエリアセット
(3～4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(大粒牡蠣、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[蒸し牡蠣(岡山県・兵庫県)、えび(パングラディッシュ)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

124 ホリ 冷凍
ずわいがにのパエリアセット
(3～4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(かに爪、蒸しほたて、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[蒸しほたて(北海道)、ずわいがに(アメリカ・カナダ)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9447 ホリ 冷凍
サーモンのパエリアセット
(3～4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:340g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(紅鮭、蒸しほたて、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[紅鮭(ロシア)、蒸しほたて(北海道)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9454 ホリ 冷凍
殻付きホタテのパエリアセット
(3～4人前)
製造から365日 **2800円**
(税込3024円)



具:390g、スープ:500g
フライパンで簡単調理!魚介3種(殻付きホタテ、えび、いか)とパエリアスープがセットになっています。用意するのは生米2合とお好みの野菜のみ。作り方レシピも付属しています。
<原材料>具[ほたて貝(北海道)、えび(パングラディッシュ)、いか(国産)、オリーブ油(イタリア)、白ワイン(チリ)、にんにく(香川県)、スパイス調味料、スープ[チキンコンソメ(創健社)、食塩(香川県)、サフラン(スペイン)]

9461 ホリ 冷凍
瀬戸内産 たこのアヒージョ 130g(固形量85g)
製造から365日 **800円**
(税込864円)



瀬戸内産のボイルたこを使い、その他の素材も品質、産地にこだわりました。ワインのお供やパスタの具や温野菜サラダなど色々使えます。<原材料>ボイルたこ(香川県)、食油オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9478 ホリ 冷凍
香川県産えびのアヒージョ 140g
365日 ※価格改定 (税込864円)



レンジで簡単!香川県産えびのアヒージョ。イタリア産EXバージンオリーブオイル、香川県産えび、岡山県産ブラウンマッシュルームなど原材料にこだわりました。<原材料>えび(香川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9485 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣のアヒージョ 140g
365日 (税込864円)



レンジで簡単!広島県産牡蠣のアヒージョ。ペペロンチーノの具としてもお使いいただけます。<原材料>蒸し牡蠣(広島県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

125 ホリ 冷凍
北海道産帆立のアヒージョ 130g
365日 (税込864円)



レンジで簡単!北海道産ほたてのアヒージョ。家呑みでワインのお供に。<原材料>帆立貝柱(北海道)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9492 ホリ 冷凍
石川県産いかのアヒージョ 140g
365日 ※価格改定 (税込864円)



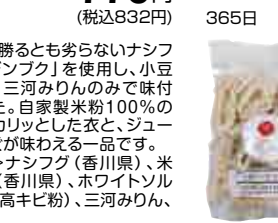
レンジで簡単!石川県産いかのアヒージョ。海鮮温野菜サラダの具材にもお使い下さい。<原材料>いか(石川県)、食用オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9508 ホリ 冷凍
香川県産ふぐの米粉フライ 130g
365日 **770円**
(税込832円)



トラフグに勝るとも劣らないナシフグ「讃岐テンフグ」を使用し、小豆島の醤油、三河みりんのみで味付けしました。自家製米粉100%のパン粉のカリッとした衣と、ジュシーなふぐが味わえる一品です。
<原材料>ナシフグ(香川県)、米粉パン粉(香川県)、ホワイトソルガム粉(白高キビ粉)、三河みりん、醤油、食塩

9515 ホリ 冷凍
国産小麦100%使用パン粉の
いかリングフライ 150g
365日 **999円**
(税込1079円)



国産小麦粉100%使用のパン粉を使用し、サクッと軽い口当たり仕上げたイカリリングフライです。漁獲後すぐに船上で冷凍した日本海産のスルメイカを使用しています。
<原材料>いか(国産)、パン粉(国産小麦)、小麦粉(国産)、食塩

9522 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
天然エビフライ 5尾(95g)
製造から365日 **898円**
(税込970円)



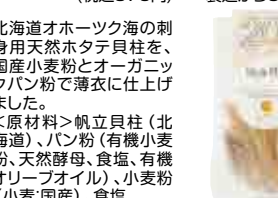
天然エビそのものの味を楽しめるように、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣にしました。
<原材料>天然エビ(パプアニューギニア)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9539 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
ホタテ貝柱フライ 6個(100g)
製造から365日 **898円**
(税込970円)



北海道オホーツク海の刺身用天然ホタテ貝柱を、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。
<原材料>帆立貝柱(北海道)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9546 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
甲いかフライ 115g
製造から365日 **898円**
(税込970円)



瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲いかをスティック状にカットし、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。
<原材料>甲いか(香川県)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9553 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
播磨灘蒸し牡蠣フライ 5個(100g)
製造から365日 **898円**
(税込970円)



栄養豊富な播磨灘海域で通常より大粒に育った1年牡蠣をスチームし、国産小麦粉とオーガニックパン粉で薄衣に仕上げました。
<原材料>蒸し牡蠣(兵庫県・岡山県)、パン粉(有機小麦粉、天然酵母、食塩、有機オリーブオイル)、小麦粉(小麦:国産)、食塩

9560 食通 冷蔵
うずらの卵の水煮 6個入り×2
(ツインパック) **398円**
開封前6ヶ月 (税込430円)



非遺伝子組み換え飼料で育てたうずらの健康な卵を、天日塩だけで水煮にしました。
<原材料>うずら卵(愛知県)、食塩

126 愛農流通センター 冷蔵
愛農板こんにやく 300g
冷蔵で3ヶ月 **270円**
(税込292円)



生芋から丁寧に作りました。こんにやく本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
<原材料>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9577 愛農流通センター 冷蔵
愛農糸こんにやく 250g
冷蔵で3ヶ月 **270円**
(税込292円)



生芋から丁寧に作りました。こんにやく本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
<原材料>有機栽培こんにやく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

127 隆祥房 冷蔵
オーガニック餃子皮 20枚(直径85mm厚さ0.6mm) **259円**
製造日含め16日 (税込280円)

有機小麦粉を使用した餃子の皮です。ご使用前に常温に戻しておくと包みやすくなります。
<原材料>有機小麦粉(国内製造)、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢・酒精

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

9614 札幌中一
さっくりタラフ
冷凍で90日



北海道産の真鱈に小麦粉をつけ、なたね油で揚げ急速冷凍しました。冷凍のままレンジで簡単調理です。
＜原材料＞真鱈（北海道）、パン粉、小麦粉、鶏卵、菜種油、食塩

130 札幌中一
鮭フライ
冷凍で90日



オホーツク産の鮭に衣をつけ、なたね油で揚げ急速冷凍しました。
＜原材料＞鮭（網走産）、なたね油、パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩

9621 札幌中一
さば竜田揚げ
冷凍で120日



北海道産の脂ののったサバを使用し、衣をつけて竜田揚げにしました。レンジなどで温めるだけの簡単調理です。
＜原材料＞真さば（北海道）、でん粉、醤油、味酢、菜種油、生姜

131 札幌中一
カニクリームコロッケ
冷凍で90日



網走産のスウィガニとオリジナルのクリームで作りました。温めるだけで本格的な味わいが楽しめます。＜原材料＞スウィガニ、クリーム（魚介フィヨン、バター、全脂粉乳、カツオエキス）、パン粉、小麦粉、サラダ油、ソフリット

9584 千葉産直サービス
もち豚しゅうまい
冷凍で180日



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

128 千葉産直サービス
豚ニラまるっと餃子
冷凍で180日



もち豚肉と、たっぷりの新鮮なニラ、キャベツなど7種の国産野菜の具材を国産の皮で包みました。素材の旨みが凝縮したニラまんじゅうです。
＜原材料＞豚肉（千葉県産）、ニラ（国産）、玉ねぎ（国産）、キャベツ（国産）、椎茸（九州）、長ネギ（国産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、生姜（国産）、食塩（伊豆大島）、ごま油（国産）、砂糖（鹿児島県喜界島産）、醤油（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、オイスターソース（光食品）、にんにく（国産）、チキンエキス、コンブエキス、胡椒、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））

9591 千葉産直サービス
鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ
冷凍で180日



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

129 千葉産直サービス
手作り風鶏つくね
冷凍で180日



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

9607 ファインフーズ(香川県)
冷凍さぬきうどん
冷凍で1年



国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足踏み工程を再現したコンのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまよ1分～1分半程度ほぐしながら茹でてください。
＜原材料＞小麦粉（国産）、食塩（瀬戸内海産）

9638 ムソー
オーガニックカーネルコーン
冷凍で24ヶ月



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

132 ムソー
オーガニックいんげん
冷凍で24ヶ月



いんげんの和え物
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）

9645 ムソー
オーガニックミックスベジタブル
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こなしております。
＜原材料＞有機スイートコーン（スペイン）、有機にんじん（ベルギー）、有機グリーンピース（スペイン）

133 ムソー
オーガニックフレンチフライ
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）

9652 ムソー
オーガニックかぼちゃ（北海道産）
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い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）

134 アリサン
有機スイートコーン缶
3年

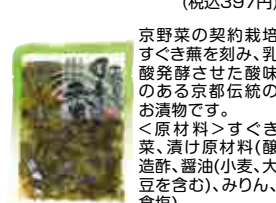
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味があじわえます。
＜原材料＞有機トウモロコシ（タイ産（遺伝子組み換えでない））、食塩

135 東明
刻みみぶ菜
冷蔵で11日



契約栽培農場で栽培した京野菜のみぶ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
＜原材料＞みぶ菜、漬け原材料（食塩、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん）

9683 東明
刻みすぐき
冷蔵で90日



京野菜の契約栽培すぐき蕪を刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。
＜原材料＞すぐき菜、漬け原材料（醸造酢、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん、食塩）

136 東明
ゆず大根
冷蔵で11日



契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。
＜原材料＞大根、ゆず（愛媛県産）、漬け原材料（砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩）

9669 ミヤハラフーズ
有機たけのこ水煮（静岡県産）
常温で60日



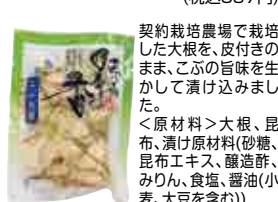
静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さっと水洗い後、ご使用下さい。
＜原材料＞有機たけのこ（静岡県産）

9676 やさか共同農場
干し椎茸
600日



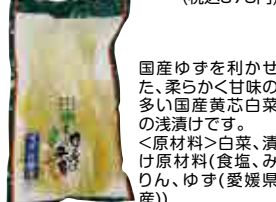
島根県弥栄村の原木を使って山の中で自然栽培した干し椎茸を乾燥させました。殺虫剤や殺菌剤は不使用です。
＜原材料＞原木栽培干し椎茸（島根県産）

9690 東明
こぶ大根
冷蔵で11日



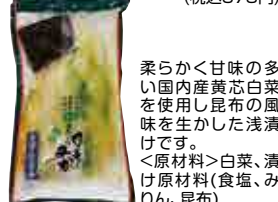
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
＜原材料＞大根、昆布、漬け原材料（砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油（小麦、大豆を含む））

9706 東明
ゆず白菜漬
冷蔵で11日



国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料（食塩、みりん、ゆず（愛媛県産））

9713 東明
昆布白菜漬
冷蔵で11日

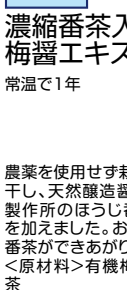
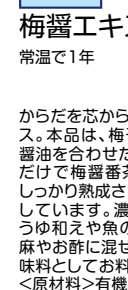
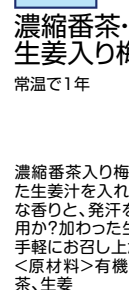


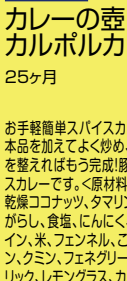
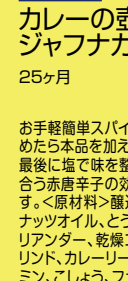
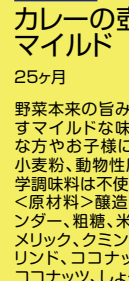
柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料（食塩、みりん、昆布）

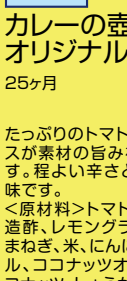
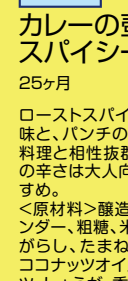
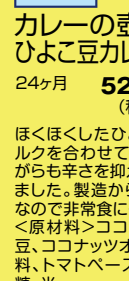
下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

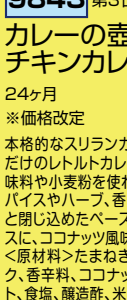
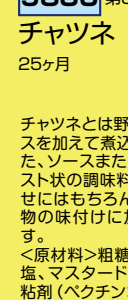
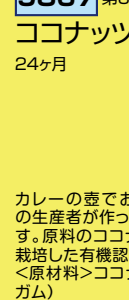
137 無茶々園 冷蔵 しそわかめちりめん(ふりかけ) 40g 冷蔵で30日 580円 (税込626円)  ちりめんにしそと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加え作りました。しその風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろん、チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。 ＜原材料＞ちりめん(愛媛県)、わかめ(愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ	9720 無茶々園 冷蔵 ちりめん大根葉(混ぜごはんの素) 40g 冷蔵で30日 580円 (税込626円)  ちりめんに有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加え作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えゴマ油で炒めるのもおすすめです。 ＜原材料＞ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま	9737 無茶々園 常温 鷹の爪 7g 常温 180日 280円 (税込302円)  愛媛県産の有機栽培唐辛子をそのまま乾燥させました。辛さだけでなく、独特の芳香があります。 ＜原材料＞有機唐辛子(愛媛県)	9744 平譯 優 常温 平譯さんの畑から うすら豆 300g 636円 (税込687円)  十勝平野で栽培期間中農薬・化成肥料を使わずに育てた金時豆です。完熟してから収穫したのでふくよかな旨みや風味があります。 ＜原材料＞うすら豆(北海道)
--	--	--	---

9751 ヘンプキッチン 常温 有機麻の実油 180g 16ヶ月 1750円 (税込1890円)  麻の実(種)をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%も含まれます。コレステロール、トランス脂肪酸はゼロでとてもヘルシー。 ＜原材料＞有機麻の実(カナダ)	138 ヘンプキッチン 常温 有機麻の実油 340g 16ヶ月 2950円 (税込3186円)  ＜原材料＞有機麻の実(カナダ)	9768 ヘンプキッチン 常温 有機麻の実ナッツ 160g 1650円 (税込1782円)  有機麻の実ナッツは非加熱でローフードやロースイーツの材料としても使えます。消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸をバランス良く含んでいます。 ＜原材料＞有機麻の実(カナダ)	9775 ヘンプキッチン 常温 有機ヘンプパウダー(ヘンププロテイン) 160g 1550円 (税込1674円)  ヘンプパウダーは、麻の実を脱脂して微粉末に加工したものです。非加熱なのでローフード食材としてもお使いいただけます。植物性プロテインが豊富で、きな粉に似た味わいがあります。 ＜原材料＞有機麻の実(カナダ)
--	--	--	---

9782 いんやん倶楽部 常温 濃縮番茶入り梅醤エキス 250g 常温で1年 1850円 (税込1998円)  農業を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のほうじ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶ができていきます。 ＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶	139 いんやん倶楽部 常温 梅醤エキス 250g 常温で1年 1650円 (税込1782円)  からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みで。梅しょうゆ和えや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混ぜてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。 ＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油	9799 いんやん倶楽部 常温 濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g 常温で1年 1950円 (税込2106円)  濃縮番茶入り梅醤エキスに、手で絞った生姜汁を入れました。生姜の爽やかな香りと、発汗を促し身体を温める作用か?加わった生姜入り梅醤番茶をお手軽にお召し上がり下さい。 ＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶、生姜
---	--	---

9805 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 80g(2~3人前) カルポルカレーペースト 25ヶ月 310円 (税込335円)  お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!豚肉に合う濃厚な旨みスパイスカレーです。＜原材料＞ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクルーバイン、米、フェネルグ、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ	9812 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 60g(2~3人前) ジャフナカレーペースト 25ヶ月 310円 (税込335円)  お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!魚とよく合う赤唐辛子の効いた爽快な辛さが特徴です。＜原材料＞醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグリーク、ターメリック	140 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 220g(約22皿分) マイルド 25ヶ月 580円 (税込626円)  野菜本来の旨みや甘みを引き出すマイルドな味で、辛味が苦手な方やお子様におすすめです。小麦粉、動物性原料、保存料、化学調味料は不使用です。 ＜原材料＞醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、タマリンド、クミン、たまねぎ、ターメリック、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料
--	---	--

9829 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 220g(約22皿分) オリジナル 25ヶ月 580円 (税込626円)  たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨みを引き出します。程よい辛さと爽やかな風味です。 ＜原材料＞トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、コリアンダー、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	141 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 220g(約22皿分) スパイシー 25ヶ月 580円 (税込626円)  ローストスパイスの香ばしい風味と、パンチの効いた辛味が肉料理と相性抜群。本場さながらの辛さは大人向けカレーにおすすめ。 ＜原材料＞醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、とうがらし、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	9836 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 180g ひよこ豆カレー 辛さ控えめ 24ヶ月 520円⇒505円 (税込562円⇒545円)  ほくほくしたひよこ豆とココナッツミルクを合わせて、スパイス感はありませんが辛さを抑えた優しい味に仕上げました。製造から1年半の保存が可能なので非常食にも。 ＜原材料＞ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米
--	---	--

9843 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 180g チキンカレー 辛口 24ヶ月 520円 (税込562円) ※価格改定  本格的なスリランカカレーが手軽に温めるだけのレトルトカレーになりました。化学調味料や小麦粉を使わずに、18種類以上のスパイスやハーブ、香味野菜のうまみをぎゅっと閉じ込めたペースト「カレーの壺」をベースに、ココナッツ風味のカレーです。 ＜原材料＞たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、米、安定剤(グァーガム)	9850 第3世界ショップ 常温 チャツネ 260g 25ヶ月 580円 (税込626円)  チャツネとは野菜やフルーツにスパイスを加えて煮込んだり漬け込んだりした、ソースまたはジャムのようなペースト状の調味料です。カレーの付け合せにはもちろん、炒め物や煮物、揚げ物の味付けに加えると風味が増します。 ＜原材料＞粗糖、マンゴー、醸造酢、食塩、マスタード、生姜、とうがらし、増粘剤(ペクチン:オレンジ由来)	9867 第3世界ショップ 常温 ココナッツミルク 200ml 24ヶ月 320円 (税込346円)  カレーの壺でおなじみのスリランカの生産者が作ったココナッツミルクです。原料のココナッツは手摘みで栽培した有機認証を取得しています。 ＜原材料＞ココナッツ、安定剤(グァーガム)
---	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

9874 エコネットみなた 常温 蓮根うどん 200g 24ヶ月 418円 (税込451円)  国産小麦粉に、熊本県八代市産の農業・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなのどごしをよさを召喚下さい。 ＜原材料＞小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)	9881 エコネットみなた 常温 あおさ 30g 6ヶ月 598円 (税込646円)  磯の香りがいっぱい詰まった乾燥あおさです。みそ汁や天ぷら、佃煮にどうぞ。 ＜原材料＞あおさ(鹿児島県)	9898 エコネットみなた 常温 あおさ佃煮 120g 6ヶ月 550円 (税込594円)  あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗塩、日本酒だけで作りました。磯の香りがきっちり詰まっています。 ＜原材料＞あおさ(鹿児島県)、粗塩(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)	142 エコネットみなた 常温 ひじき 100g 6ヶ月 680円 (税込734円)  不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあってじっくり天日干しにしました。 ＜原材料＞ひじき(不知火海)	9904 エコネットみなた 常温 ごま油 185g 常温で1年 685円 (税込739円)  釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 ＜原材料＞ごま(アフリカ・南米産)
--	--	--	---	---

143 エコネットみなた 常温 ごま油 825g 常温で1年 2296円 (税込2480円)  釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。 ＜原材料＞ごま(アフリカ・南米産)	9911 エコネットみなた 常温 椿油 100ml 常温で180日 1580円 (税込1738円)  夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわりましょう。 ＜原材料＞つばき(九州産)	9928 日本食品工業株式会社 常温 洋風ブイヨン 15g×10袋 常温で1年 655円 (税込707円)  食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。 ＜原材料＞チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、ポークエキス、こいくちみり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水	9935 日本食品工業株式会社 常温 中華風ブイヨン 15g×10袋 常温で1年 655円 (税込707円)  食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。中華風スープ、八宝菜等、中華料理のベースにお使いいただけます。 ＜原材料＞ポークエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみり醤油、ごま油、ラード、馬鈴薯澱粉、ガーリック、ジンジャー、オニオン粉末、ヤマト寒天、赤唐辛子、水
---	--	--	---

144 アルファフードスタッフ 常温 オーガニック・パンケーキミックス 480g 製造日より12ヶ月 860円 (税込929円)  卵と牛乳だけでホテルの朝食のようなパンケーキが作れます。からだにやさしいオーガニックのパンケーキを。 ＜原材料＞有機小麦粉(オーストラリア)、有機砂糖、食塩、有機サンフラワー粉、ベーキングパウダー(アルミニウムフリー)、香料(天然バニラ香料)	9942 ラムフォード 常温 ベーキングパウダー 113g 常温で2年半 370円 (税込400円)  天然由来の原材料のみで作った、アルミニウムフリーのベーキングパウダーです。 ＜原材料＞第一リン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)26%	9959 アリサン 常温 有機コーンスターチ 100g 常温で1年 250円 (税込270円)  非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりみ付け、揚げ物の衣、カスタードクリームや焼き菓子の具材など幅広くお使いいただけます。 ＜原材料＞有機とうもろこし(オーストラリア産)	9966 やさか共同農場 冷蔵 ゆず味噌 200g 冷蔵で180日 630円 (税込680円)  無農薬ゆずを丸ごと生かした柚子ジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感と柚子の風味が特徴です。※酵母が生きています。冷蔵で保管して下さい。 ＜原材料＞米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖
--	---	--	--

145 無茶々園 常温 れもんストレート果汁 150ml 製造日より180日 600円 (税込648円)  香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的な存在・レモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。 ＜原材料＞レモン(愛媛県産)	9973 無茶々園 常温 青ゆずこしょう 50g 常温で1年 500円 (税込540円)  除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。 ＜原材料＞柚子(愛媛県産)、青唐辛子(愛媛県産)、食塩	9980 ムソー 常温 有機玄米フレーク・ブレーン(砂糖なし) 150g 常温で10ヶ月 ※価格改定(税込562円)  有機玄米を手軽に召し上がれるよう加工した、シンプルなシリアルです。 ＜原材料＞有機玄米(秋田県産)	9997 ムソー 常温 有機玄米フレーク・フロスト(砂糖付き) 150g 常温で10ヶ月 ※価格改定(税込562円)  有機玄米で作った、お子さまにも召し上がりやすい砂糖入りのシリアルです。 ＜原材料＞有機玄米(秋田県産)、有機砂糖(ブラジル産)
--	---	--	--

8006 ムソー 常温 AUGA オーガニック ビーツスープ 400g 常温で1年 555円 (税込600円)  赤色のビーツ(甜菜根)を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応。＜原材料＞有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機玉ねぎ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機てんい糖、有機米粉、有機黒コショウ、有機バセリ	8013 ムソー 常温 AUGA オーガニック トマトスープ 400g 常温で1年 555円 (税込600円)  バジルやオレガノのハーブが入った爽やかトマトのスープ。口当たりもろもろやかでクリーミーな味わいです。＜原材料＞有機人参、有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ	8020 ムソー 常温 AUGA オーガニック キャロットスープ 400g 常温で1年 555円 (税込600円)  ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのあるニンジンポタージュ。飽きのこない、くせになる味わいです。＜原材料＞有機人参、有機ココナッツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機生姜	8037 ムソー 常温 AUGA オーガニック ミネストローネ 400g 常温で1年 555円 (税込600円)  9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わいです。＜原材料＞有機人参、有機キャベツ、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ	8044 ムソー 常温 AUGA オーガニック マッシュルームスープ 400g 常温で1年 555円 (税込600円)  旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュスープ。ココナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。＜原材料＞有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機米粉、食塩、有機西洋ネギ、有機ガーリックパウダー、有機バセリ、有機ペイリーフ、有機オレガノ、有機マジョラム、有機黒コショウ、有機ナツメグ
---	---	--	--	---

8051 木次乳業 冷蔵 カマンベールチーズ 120g 冷蔵で35日 960円 (税込1037円)  マイルドでミルクィなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、白カビ胞子、食塩	8068 木次乳業 冷蔵 プロボローネチーズ 380g 冷蔵で5ヶ月 1900円 (税込2052円)  加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのスモークチーズ。日本酒に良く合います。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	8075 木次乳業 冷蔵 プロボローネピッコロ 100g 冷蔵で90日 540円 (税込583円)  プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	8082 木次乳業 冷蔵 イズモ・ラ・ルージュ 180g 冷蔵で4ヶ月 1010円 (税込1091円)  セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	8099 木次乳業 冷蔵 ナチュラルスナッカー 70g 冷蔵で40日 470円 (税込508円)  クセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩
---	---	--	--	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります



146 アルファードスタッフ 常温
オーガニック
オートミール 300g
480円
(税込518円)
製造日より12ヶ月
JAS
有機栽培されたオーツ麦をオールド
ファッションタイプの厚みに仕上げま
した。厚みのあるタイプなのでグラ
ノーラの材料として最適です。リソッ
トにお茶にも。
＜原材料＞有機オート麦（アメリカ産）



8105 第3世界ショップ 常温
ネパール
ヒマラヤ山麓はちみつ 300g
2年 1800円
(税込1944円)
ネパール、チトワン国立公園を有する
チトワン地域を自由に飛び回るミツバ
チが集めたはちみつです。澄んだ黄金
色、軽やかな花の香り、クセのないさ
わやかな甘さが特徴です。
＜原材料＞はちみつ（ネパール）



8112 第3世界ショップ 常温
リックさんのメープルシロップ 330g
ゴールデン(デリケートテイスト)
製造日より3年 1380円
(税込1490円)
海外の有機認証を取得した、カナダ・ケベ
ック州産のメープルシロップです。4段階ある
メープルシロップの等級で一番高い等級で
大変希少です。繊細な味わい、上品な甘さで
他の素材の風味を損ないません。
＜原材料＞有機メープルシロップ(カナダ産)



147 第3世界ショップ 常温
ヨーグルトと食べる
ドライフルーツ 100g
640円
(税込691円)
常温で180日
海外の有機認証を受けた4種
のドライフルーツで、ヨーグル
トに足りない栄養素である食物
繊維やミネラルをおいしく
手軽に補えます。
＜原材料＞ドライマンゴー、
ドライクランベリー（クラン
ベリー、粗糖、ひまわり油）、
レーズン、ドライパイナップル



8129 第3世界ショップ 常温
メープルグラノーラ
オリジナル 220g
1080円
(税込1168円)
常温で180日
主原料のオートミールの味付けには、砂
糖や油を使わずにメープルシロップの
みを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味に
コクを添えています。原料のオートミ
ール・くるみ・アーモンド・レーズン・ク
ランベリーは海外の有機認証を取得して
います。＜原材料＞シリアル加工品（オート
ミール、メープルシロップ、食塩）、レー
ズン、ドライクランベリー（クランベリー、粗
糖、ひまわり油）、くるみ、アーモンド



8136 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶
リーフタイプ 70g
880円
(税込950円)
中国の茶文化を受け継ぎ育て
る林文経（リンウェンチン）さ
ん一家が栽培から加工まで一
貫して作りあげた黄金色の水
色（スイショク）が美しい烏龍茶
です。林さんは従来から自家製
堆肥の使用など、農業や化学
肥料を使わない栽培方法を実
践しています。
＜原材料＞茶（台湾）



148 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶
ティーバッグ10用 60g
640円⇒625円
(税込691円⇒675円)
烏龍茶を手軽に味わえるよう、
1リットル用の烏龍茶ティー
バッグです。熱湯、冷水、どち
らでもOKです。ティーバッグの
材質は漂白をしていない紙バ
ルブを使用しています。＜原材
料＞茶（台湾）



8143 第3世界ショップ 常温
僕らが作った煎茶 70g
850円
(税込918円)
農業はもちろん、化学肥料や有
機肥料も使わずに、自然栽培に
よって力強く育ったお茶です。お
茶本来のほのかな苦みと優しい
甘みが感じられるあっさりとし
た煎茶です。
＜原材料＞緑茶（山口県）



149 第3世界ショップ 常温
僕らが作った焙じ茶 100g
600円
(税込648円)
香ばしい香りと優しい風味が
楽しめる、自然栽培で育った
茶葉の焙じ茶です。山口県宇
部市の放棄された茶園を若
者たちが再生させました。
＜原材料＞緑茶（山口県）



8150 第3世界ショップ 常温
ダーズリンティ 80g
1200円
(税込1296円)
常温で1年
マスカットフレーバーと呼ば
れる、非常に上品で柔らかな
芳香が特徴です。ストレー
ティで芳醇な香りをお楽し
みいただくのがオススメです。
茶葉は有機JAS認証を取
得ています。
＜原材料＞紅茶（インド）



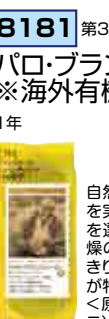
8167 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 80g
700円
(税込756円)
常温で1年
海外の有機認証を受けたシン
ガンパティ紅茶にイタリア産の
ベルガモット精油で香りづけし
た、贅沢な紅茶です。天然香料
であるベルガモット精油のみを
使用し、国内で香りづけして
います。人工香料の強い香りが苦
手な方にもオススメです。
＜原材料＞紅茶（インド）、ベル
ガモット香料（イタリア）



150 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶
ティーバッグ 1.8g×14包
480円
(税込518円)
常温で1年
人気の「アールグレイ紅茶」と
同じ茶葉をカットせずリーフ
のままティーバッグに詰めまし
た。テトラパックで茶葉が十分
に開くので、ポットで淹れたと
きに変わらない、豊かな香り、
味わいが手軽にお楽しみいた
だけます。
＜原材料＞紅茶（インド）、ベル
ガモット香料（イタリア）



8174 第3世界ショップ 常温
シンガンパティ紅茶 100g
500円
(税込540円)
常温で1年
シンガンパティ紅茶の味は、甘い香
りと柔らかな味わいが特徴です。渋み
が少ないので、やや濃い目に出すのがポ
イントです。ストレーにはもちろん、豊
かなコクはミルクとの相性も抜群な
でミルクティーでもおいしくいただけ
ます。シンガンパティ農園は有機認証
を受けており、農業や化学肥料を使
わない茶葉づくりを行っています。
＜原材料＞紅茶（インド）



8181 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランココーヒー豆 200g
※海外有機認証あり 900円
(税込972円)
1年
自然の森の生態系を活かした農
法を実践しています。完熟した実
だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾
燥のコーヒーです。中深煎りです
っきりとした飲み口とまろやかな甘
味が特徴です。
＜原材料＞コーヒー豆（グアテ
マラ）



151 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランココーヒー粉 200g
※海外有機認証あり 900円
(税込972円)
1年
海外の有機認証の他に、レイ
ンフォレスト・アライアンス認
証などを取得しています。
＜原材料＞コーヒー豆（グアテ
マラ）



8198 第3世界ショップ 常温
Stick 黒糖ココア 13g×5本
600円
(税込648円)
1年
フェアトレードにより調達され
たココア、黒糖のみ使用しま
した。海外有機認証を取得し
ています。牛乳はもちろん、お
湯でもおいしくお飲みいた
だけます。
＜原材料＞黒糖、ココアパウ
ダー



8204 第3世界ショップ 常温
Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本
600円
(税込648円)
365日
ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳
のみを原材料とし、すべて素
性が明らかな国産原料を使用
しています。甘さ控えめのや
さしい味で、ほっと一息で
できる一杯です。
＜原材料＞脱脂粉乳、加工黒
糖、ほうじ茶



8211 第3世界ショップ 常温
チャイバック 3g×12包
440円
(税込475円)
1年
紅茶とスパイスが1人分のティー
バックになった便利なチャイバック。6種の
スパイスをブレンドした風味豊かで味
わい深いチャイです。紅茶は海外有
機認証、スパイスは有機JAS認証を取
得しています。※ナツメグのみ農産物
＜原材料＞紅茶（インド）、スパ
イス（スリランカ）：生姜、シナモン、ナツ
メグ、レモングラス、クローブ、カルダ
モン



8228 第3世界ショップ 常温
Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×6袋
620円
(税込670円)
1年
水出しできるバック入りレギュ
ラーコーヒーです。手摘みで完
熟した実だけを収穫し、国内で
深煎り、細挽きに焙煎加工して
います。一晩、水に浸れるだけで
本格コーヒーが出来ます。
(250～350ml/1袋当たり)
＜原材料＞コーヒー粉（生豆生
産国：グアテマラ）



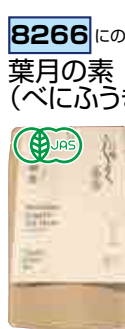
8235 海東ブラザーズ 常温
有機黒烏龍茶
ティーバッグ 1.2g×15包
550円
(税込594円)
製造より2年
旬にこだわった手摘みの茶葉
のみを使っているため、烏龍
茶本来の深い味わいと甘さ、
芳醇な香りをお楽しみいた
だけます。
＜原材料＞有機烏龍茶（中国
福建省）



8242 海東ブラザーズ 常温
有機ジャスミン茶
ティーバッグ 1.2g×15包
550円
(税込594円)
製造より2年
まるで急須で淹れたような
ジャスミンの貴重な香りをお
楽しみいただけます。人に優
しく、安心・安全な環境から生
まれたお茶です。
＜原材料＞有機ジャスミン茶
（中国湖南省）



8259 海東ブラザーズ 常温
有機金花プーアール茶
ティーバッグ 1.2g×15包
550円
(税込594円)
製造より3年
「シルクロードの神秘的なお
茶」と呼ばれ、身体に必要な
アミノ酸、ビタミン、ミネラル
が多種あり、さまざまな栄養
を豊富に含んでいます。
＜原材料＞有機黒茶（中国湖
南省）



8266 のにらく茶園 常温
葉月の素
(べにふうき国産有機緑茶) 85g
1400円
(税込1512円)
オーガニックで丁寧に栽培・
製茶されたべにふうき緑茶
は煮出してもエグ味が少な
く、すっきり飲みやすいで
す。ムスムスの季節にメ
ル化カテキンを摂りたい方は煮
出しがオススメ。
＜原材料＞有機茶葉（愛媛
県）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

大自然の中でたくましい生命力を秘めて育った野草をはじめ、野菜・果物・穀類・海藻などを主原料としました。微生物と酵素を研究し、「健康と長寿」をテーマとした製品を、ひとつひとつ心を込め、手間暇をかけて作っています。



8273 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・赤 500ml
常温で1年 **1050円**
(税込1155円)

8280 ミヤトウ野草研究所 常温
高原の泉・白 500ml
常温で1年 **1050円**
(税込1155円)

厳選素材を優良ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。



8297 ミヤトウ野草研究所 常温
ミヤトウ野草茶 3g×30包
常温で2年 **1500円**
(税込1620円)



野草の逞しい姿に着目し、素材本来の味や香りを大切にした風味豊かな野草ブレンド茶です。

8303 ミヤトウ野草研究所 常温
ユアラゼ・ブルーベリープラス 500ml
常温で2年 **4240円**
(税込4579円)



厳選された素材の栄養を凝縮させた発酵酵素飲料。1日15～20ml程度お召し上がりください。

高原の泉・赤 <原材料>ヤマブドウ、ブルーベリー、カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、大豆、糖類

高原の泉・白 <原材料>カワラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、カンゾウ、タンポポ、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、大豆、糖類

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

ミヤトウ野草茶 <原材料>エビス草、ルイボスティー、玄米、ドクダミ、スギナ、ハト麦、タンポポ、柿の葉、熊笹、甘茶ツル、クコの葉、オオバコの葉、甘茶、ヨモギ

ユアラゼ・ブルーベリープラス <原材料>野草類/アカザ、アカメカシワ、アマチャヅル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エンソウコギ、エビスグサ、オオバコの葉、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、ブロッコリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイヤ、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

8310 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×10包
1年 **550円**
(税込594円)



栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含み、ごぼうの力が凝縮されたうま味と香りの良いお茶です。
<原材料>ごぼう(宮崎県)

152 エコネットみなまた 常温
ごぼう茶 3g×30包
1年 **1280円**
(税込1382円)



やかに1パックあたり500ccの水を入れて沸騰させ5分間蒸らして下さい。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。
<原材料>ごぼう(宮崎県)

8327 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml6本
常温で1年(開封前) **1150円**
(税込1242円)

153 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500mlケース(24本) **4280円**
(税込4622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



8334 第3世界ショップ 常温
ピーカンナッツ 65g
※海外有機認証 **640円⇒610円**
180日 (税込691円⇒659円)



ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみより渋みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いです。食塩や油は使わずにローストしました。<原材料>有機栽培ピーカンナッツ(アメリカ)

154 第3世界ショップ 常温
徳用アーモンド(食塩不使用) 230g
180日 **1480円**
(税込1598円)



生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。原料のアーモンドは海外有機認証を取得しています。
<原材料>海外有機認証アーモンド(アメリカ)

8341 第3世界ショップ 常温
徳用くるみ(生) 200g
180日 **1380円**
(税込1490円)



生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。
<原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)

8358 第3世界ショップ 常温
徳用ミックスナッツ 200g
180日 **1380円**
(税込1490円)



4種類のナッツをバランス良くミックスしました。くるみ・アーモンド・ピスタチオはアメリカの海外有機認証、カシューナッツはスリランカの生産者から届きます。<原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)、海外有機認証アーモンド(アメリカ)、海外有機認証ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ

155 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ 65g
180日 **460円**
(税込497円)



保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証クルミを使用した素材の美味しさが活かされた逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやわらかな口当たり。じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくり絡めてつくりました。
<原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

8365 第3世界ショップ 常温
きな粉くるみ 65g
180日 **460円**
(税込497円)



カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコクが合わさった素朴でやさしい味わいです。
<原材料>くるみ、粗糖、きな粉(大豆・遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

8372 第3世界ショップ 常温
メープルアーモンド 40g
180日 **460円**
(税込497円)



油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上品な風味に、隠し味の塩が味に深みとコクをプラスしています。メープルシロップの繊細で上品な風味がアーモンドの香ばしさを引き立てます。
<原材料>ローストアーモンド(海外有機認証)、メープルシロップ、食塩

8389 第3世界ショップ 常温
カシューナッツカレー味 60g
180日 **550円**
(税込594円)



16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を作りました。ノンフライの本格カシューナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。<原材料>カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油(遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉

156 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス ちりめんのり塩 30g
180日 **480円**
(税込518円)



海外有機認証アーモンドをあおさのりと焼き塩で味付けし、ローストちりめんミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす・静岡県産)、食塩、なたね油、あおさのり

8396 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス 桜えびペペロンチーノ 30g
180日 **480円**
(税込518円)



海外有機認証アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、素干し桜えび(桜えび・静岡県産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

8402 第3世界ショップ 常温
グラノーラクランチ 44g
180日 **480円**
(税込518円)



オートミールとアーモンドにメープルシロップの甘みを加え、香ばしく焼き上げています。オートミール・アーモンド・レーズンは、海外有機認証を取得しています。
<原材料>オートミール(アメリカ製造)、小麦粉(国内製造)、メープルシロップ(カナダ製造)、アーモンド、こめ油、レーズンペースト、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

8419 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 110g
ケーキミックス プレーン
180日 **360円**
(税込389円)



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

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



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

8426 げんきタウン 常温
国産の米粉と大豆粉 110g
ケーキミックス かぼちゃ
180日 **417円**
(税込450円)



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

8433 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装)
緑茶 **380円**
(税込410円)



奈良県月ヶ瀬健康茶園の有機緑茶粉末を使用しました。緑茶の味がまるやかな和クッキーに仕上げました。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖、菜種油、有機豆乳、大豆粉(国産)、有機緑茶粉末(奈良県)、有機ココナッツパウダー、食塩

158 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装)
プレーン **380円**
(税込410円)



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

8440 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ココナッツ 7枚(個包装)
120日 **380円**
(税込410円)



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

8457 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー 7枚(個包装)
黒蜜きなこ **380円**
(税込410円)



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

8464 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ココナッツレモン 50g
120日 **380円**
(税込410円)



あっさりとしながらコクのある繊細なクッキー。ココナッツの甘い香りとしモンの爽やかな酸味が広がります。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖、食用なたね油、大豆粉(大豆:国産)、有機豆乳、有機ココナッツパウダー、有機レモン皮、有機レモン果汁、食塩

159 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ベリーベリー 50g
120日 **380円**
(税込410円)



あっさりとしながらコクのある繊細なクッキー。ストロベリーとラズベリーの甘酸っぱい味わいが広がります。
＜原材料＞米粉(国産)、てんさい糖、食用なたね油、大豆粉(大豆:国産)、有機ストロベリー、有機ラズベリー、有機ココナッツパウダー、有機豆乳、食塩

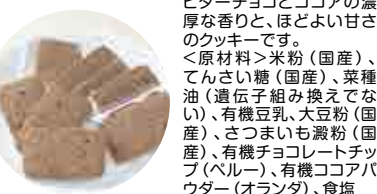
8471 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー ソイラテ 7枚(個包装)
120日 **400円**
(税込432円)



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



8488 げんきタウン 常温
やさしい豆乳クッキー チョコ 7枚(個包装)
120日 **400円**
(税込432円)



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

8495 ネイチャーズ・ファイネスト 常温
芳醇 黄金ささいか 28g
常温120日 **598円**
(税込646円)



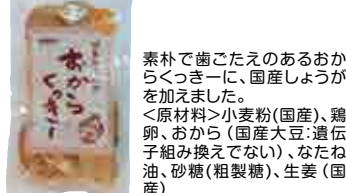
北海道近海産の新鮮な真イカを粗糖、あら塩、旨味成分豊富な料理酒のみで造り上げた、芳醇な美味しさです。
＜原材料＞いか(北海道近海)、砂糖、食塩、清酒

8501 ネイチャーズ・ファイネスト 常温
素焼 あたりめ 24g
常温180日 **598円**
(税込646円)



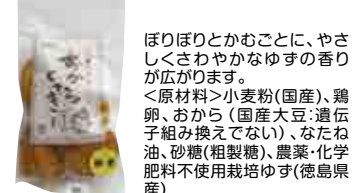
北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りました。かわほどにイカの旨みが味わえます。
＜原材料＞いか(北海道近海)、食塩

8518 きとうむら 常温
おからくっきー・しょうが 75g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



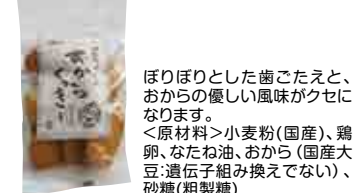
素朴で歯ごたえのあるおからくっきーに、国産しょうがを加えました。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、生姜(国産)

8525 きとうむら 常温
おからくっきー・ゆず 75g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



ほろほろとかむごとに、やさしくさわやかなゆずの香りが広がります。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

8532 きとうむら 常温
おからくっきー・プレーン 75g
常温で6ヶ月 **389円**
(税込420円)



ほろほろとした歯ごたえと、おからの優しい風味がクセになります。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗製糖)

8549 きとうむら 常温
おからくっきー・ごま 75g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ほろほろとかみごたえのあるクッキー。
＜原材料＞小麦粉(国産)、鶏卵、なたね油、おから(国産大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗製糖)、黒ごま(国産)なし

8556 きとうむら 常温
木頭柚子ドリンク 180ml
常温で6ヶ月 **243円**
(税込263円)



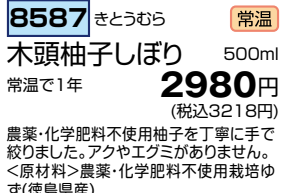
粗糖で甘味をつけた、甘さ控えめの柚子ドリンク。後味すっきり。
＜原材料＞砂糖(粗糖等、鹿児島県産)、柚子果汁(徳島県産農薬・化学肥料不使用栽培ゆず使用)、天然水

8563 きとうむら 常温
ゆずじゃむ 155g
常温で1年 **535円**
(税込578円)



手搾りの柚子皮と、北海道産ビートグラニュー糖で作った、フレッシュな香りのジャム。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)、ビートグラニュー糖(北海道産)

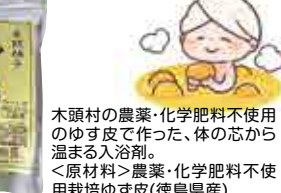
8570 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 250ml
常温で1年 **1680円**
(税込1814円)



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



8594 きとうむら 常温
ゆず湯 25g×5袋
常温で2年 **864円**
(税込950円)



木頭村の農薬・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。
＜原材料＞農薬・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

8600 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(みかん) 95g
250円
(税込270円)
常温6ヶ月



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

在庫限り

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



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

在庫限り

8617 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(伊予柑) 95g
250円
(税込270円)
常温6ヶ月



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

在庫限り

8624 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(ジュシーフルーツ) 95g
250円
(税込270円)
常温6ヶ月



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

在庫限り

8853 エコネットみなた 常温
れんこんのど飴 90g
360円
(税込389円)
12ヶ月



農業不使用栽培れん
こんと生姜のど飴で
す。甘すぎず、れんこ
んの風味を楽しめます。
＜原材料＞麦芽水飴、
洗双糖（鹿児島県）、生
姜（長崎県）、れんこん
粉（熊本県）、こま（熊本
県・長崎県）

8631 中尾食品工業 常温
とろとろんONECUP 三杯酢 150g(とろとろん130g、たれ20g)
210円
(税込227円)
製造日含め90日



寒天からではなく国産
100%の晒（さらし）天
草を使用。硬すぎずほど
良い粘りとコシがあり、
のどごしの良いところ
でんです。
＜原材料＞天草（和歌山
県、千葉県）、米酢、有機
米酢、うすくち醤油、発
酵調味料

在庫限り

161 中尾食品工業 常温
とろとろんONECUP 黒蜜 155g(とろとろん130g、たれ25g)
210円
(税込227円)
製造日含め90日



寒天からではなく国産
100%の晒（さらし）天
草を使用。黒糖本来の
甘みを活かした沖縄県
産黒糖100%の黒みつ
です。
＜原材料＞天草（和歌山
県、千葉県）、米酢、
黒糖（さとうきび：沖縄
県）

在庫限り

8648 井村屋 冷凍
オーガニックあずきバー 6本入り
580円
(税込626円)



井村屋独自の豆加工
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）

8860 エコネットみなた 常温
マーレードジャム 140g
(甘夏みかん) 498円
(税込538円)
6ヶ月



水産産の農業・化学肥
料不使用栽培の甘夏
みかん、隠し味としての
温州みかん果汁と粗
糖だけですべて手
作業で作りました。
＜原材料＞甘夏みかん
（熊本県）、温州みか
ん（熊本県）、粗糖（鹿
児島県）

162 ムソー 常温
果実でチューチューりんご 45ml×5本
370円
(税込400円)
6ヶ月



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

在庫限り

8655 ムソー 常温
果実でチューチューぶどう 45ml×5本
370円
(税込400円)
6ヶ月



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

在庫限り

163 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ
(黄金の果実ミックス) 180ml
598円
(税込646円)
365日



国産果実4種（ネクタリン・りんご・
みかん・レモン）のストレート果汁
をミックスしたかき氷シロップで
す。着色料・香料・保存料は不
使用です。
＜原材料＞砂糖（てんさい：北
海道）、りんご果汁（青森県）、
ネクタリン（山梨県）、みかん果汁
（長崎県）、レモン果汁（広島
県）

在庫限り

8662 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(もも) 180ml
598円
(税込646円)
365日



山梨県の契約農家のももを使
ったかき氷シロップです。着色料・香
料・保存料などは使用していま
せん。
＜原材料＞砂糖（てんさい：北
海道）、もも（山梨県）、レモン果
汁（国産）

在庫限り

8679 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(パイ) 180ml
598円
(税込646円)
365日



沖縄県石垣島の契約農家が、でき
るだけ農業や化学肥料を使わず育
った国産のパイナップルをふんだんに
使用しました。
＜原材料＞砂糖（さとうきび（鹿児島
県））、パイナップル果汁（沖縄県）、

在庫限り

8686 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(みぞれ) 180ml
455円
(税込492円)
365日



北海道産ビートグラニュー糖と国
産純粋はちみつ、スペイン産有機
レモン果汁のみ使用しました。
＜原材料＞ビートグラニュー糖（北
海道）、はちみつ（国産）、レモン果
汁（イタリア・スペイン）

在庫限り

8693 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(緑茶) 180ml
480円
(税込518円)
365日



鹿児島県産有機緑茶を使用した
有機粉末茶使用の和風シロップで
す。あずきを加えても美味。
＜原材料＞砂糖（さとうきび（鹿児島
県））、有機粉末茶（鹿児島県）

在庫限り

164 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ
(有機ぶどう) 180ml
580円
(税込626円)
365日



有機ぶどうの果汁を使用したか
き氷シロップです。ぶどうの豊かな
香りも楽しめます。
＜原材料＞砂糖（さとうきび：鹿児島
県）、有機濃縮ぶどう果汁

在庫限り

8709 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(みかん) 180ml
550円
(税込594円)
365日



長崎県産契約栽培みかんのストレ
ート果汁を使用しました。着色料を
使用していない自然なオレンジ色
が鮮やかです。
＜原材料＞温州みかん果汁（長崎
県）、砂糖（さとうきび（鹿児島
県））

在庫限り

165 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ
(マンゴー) 180ml
598円
(税込646円)
365日



マンゴーの王様と呼ばれる、イン
ド産のアルフォンソマンゴーを贅
沢に使用。かき氷以外にもヨー
グルトやパンケーキなど幅広く活
用いただけるシロップです。
＜原材料＞砂糖（さとうきび（鹿児島
県））、マンゴーピューレ（イン
ド）、レモン果汁（イタリア・ス
ペイン）

在庫限り

8716 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(レモン) 180ml
538円
(税込582円)
365日



スペイン産有機レモンに、ビート
グラニュー糖と国産純粋はちみつ
を加え、すっきりと爽やかな味に
仕上げました。炭酸で割ってスカ
ッシュに！アイデア次第で使い道が
ほとんど広がる、万能なレモン
のシロップです。
＜原材料＞ビートグラニュー糖（北
海道）、レモン果汁（イタリア・ス
ペイン）、はちみつ（国産）

在庫限り

8723 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ
(国産いちご) 180ml
598円
(税込646円)
365日



国産のいちごを贅沢につかい、風
味を最大に引き出せるような配
合にしました。いちごをそのまま
搾ったような味わいです。
＜原材料＞砂糖（さとうきび（鹿児島
県））、いちご（静岡県）

在庫限り

発行：大阪愛農食品センター

〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8

TEL：072-270-5411 / FAX：072-270-5410

電話受付/月～金：9時15分～17時（※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）



(社) 全国愛農会



インターネットでも注文できます！（一部商品を除く）

会員向けウィークリー注文サイト <http://www.e-osaka-ainou.jp/>



大阪愛農食品センター公式サイト <http://www.osaka-ainou.jp/>

大阪愛農Facebookページ <https://www.facebook.com/osaka.ainou>

大阪愛農

検索

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	廣井 智之
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月19日
次回研修の受講期限	令和8年4月18日
研修実施団体名	泉大津小売酒販組合



ウィークリーは大豆やヤシ、
パームなど非食用油を含め
た植物油全般を原料とする
「植物油インキ」を使用し
ています。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

在庫限り

8730 アトレ 常温

宇治抹茶寒天
(有機宇治抹茶入り)
100g
常温180日
280円
(税込302円)

ぶるんとした新食感のこんにゃく入り寒天ゼリーに、有機宇治抹茶を贅沢に配合しました。無香料・無着色でお茶本来の風味が引き立ちます。甘さ控えめでお茶屋ならではの本格的な美味しさです。
<原材料>砂糖、澱粉、有機抹茶(京都府)、寒天、こんにゃく粉

在庫限り

8747 アトレ 常温

京の焙じ茶寒天
(有機ほうじ茶入り)
100g
常温180日
280円
(税込302円)

ぶるんとした新食感のこんにゃく入りゼリーに、有機ほうじ茶を贅沢に使用しました。甘さ控えめでお茶本来の風味が引き立ちます。
<原材料>砂糖(甜菜糖:北海道、粗糖:鹿児島県)、有機ほうじ茶(京都府)、甘しよ澱粉(鹿児島県)、寒天、こんにゃく

在庫限り

8754 アトレ 常温

京のくず餅
(抹茶みつ付き)
100g×2
常温180日
580円
(税込626円)

国産の純良本葛粉を使用。艶のある透明感でもっちりした食感、本葛ならではの美味しさです。抹茶くず餅は有機宇治抹茶をたっぷり使いました。<原材料>抹茶くず餅:砂糖(甜菜糖:北海道、粗糖:鹿児島県)、甘しよ澱粉(鹿児島県)、有機抹茶(京都府)、葛澱粉(吉野葛)、寒天、こんにゃく粉/くず餅:砂糖(甜菜糖:北海道、粗糖:鹿児島県)、甘しよ澱粉(鹿児島県)、葛澱粉(吉野葛)、寒天、こんにゃく粉/抹茶みつ:砂糖(甜菜糖:北海道、有機抹茶(京都府)

8761 遠藤製餡 常温

あんこ屋さんの
有機水ようかん・こし
100g
常温で270日
160円
(税込173円)

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

8778 遠藤製餡 常温

あんこ屋さんの
有機水ようかん・小倉
100g
常温で270日
160円
(税込173円)

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

8785 遠藤製餡 常温

あんこ屋さんの
有機水ようかん・抹茶
100g
常温で270日
160円
(税込173円)

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

8792 フルーツバスケット 常温

みるく小町
80g
常温で1年
325円
(税込351円)

昔ながらの京風ミルク飴です。地元丹那牛乳で作られた全脂粉乳を使用しています。
<原材料>粗糖、麦芽水飴、全粉乳

8808 フルーツバスケット 常温

コーヒー飴
80g
常温で1年
325円
(税込351円)

甘味料、香料、着色料等の添加物は使用しておりません。優しくて素朴な甘さのコーヒーキャンディです。
<原材料>麦芽水飴、粗糖、全脂粉乳、コーヒー(インスタント)

8815 アリモト 常温

玄米ぼん煎餅
7枚
常温で180日
298円
(税込322円)

お米の味をいかしたシンプルな塩味のぼん煎餅です。
<原材料>うるち玄米(鳥取県産)、うるち白米(鳥取県産)、塩

8822 アリモト 常温

ひとくち塩せんべい
75g
常温で150日
298円
(税込322円)

素朴であっさりとした塩味のお煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

8839 アリモト 常温

島醤油せんべい
80g
常温で150日
298円
(税込322円)

国産原料にこだわった素朴でこだわりの醤油であっさりとした一口サイズの煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、醤油、砂糖、水あめ、昆布粉末、鰹節粉、寒天

8846 アリモト 常温

ひとくち海老せんべい
70g
常温で150日
298円
(税込322円)

味付けは素朴なあっさりサラダ味、食べやすい一口サイズの煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、米油、塩、干海老、昆布粉末、鰹節粉

3週スポット
予約品
コーナー

これらの商品については、お届け
日がスポット予約品より1週間遅れ
てのお届けとなります。

※ご確認 ください	火曜 コース	水曜 コース	木曜 コース	金曜 コース
ご予約品 お届け日	9/10	9/11	9/12	9/13
ご注文書 提出日	8/20	8/21	8/22	8/23

8914 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

玄米丸餅
6個
冷蔵で15日
646円
(税込698円)

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

8921 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

白丸餅
6個
冷蔵で15日
613円
(税込662円)

お米の旨味・香りの広がります。なめらかで良くのびます。<原材料>農薬不使用栽培もち米(広島県産)

8938 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

よもぎ丸餅
6個
冷蔵で15日
660円
(税込713円)

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

8976 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

えごま油「元氣」
150g
冷蔵で40日
2980円
(税込3218円)

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

8983 東城愛農有機野菜の里 常温

えごまパウダー
40g
常温で75日
※価格・規格改定
350円
(税込378円)

和え物やそのまま振りかけてお召し上がりください。
<原材料>えごま

8877 東城愛農有機野菜の里 冷凍

あんもち
3個
冷凍で1ヶ月
548円
(税込592円)

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

8884 東城愛農有機野菜の里 冷凍

あんもち
5個
冷凍で1ヶ月
830円
(税込896円)

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

8945 東城愛農有機野菜の里 冷凍

山菜おこわ
200g
冷凍で21日
460円
(税込496円)

もっちりとしたもち米に、山菜の旨味がたっぷり。香ばかしい、あたたかい味のおこわです。
<原材料>もち米(広島県産)、うるち米(広島県産)、ごぼう(広島県産)、人参(広島県産)、鶏肉(広島県産)、たけのこ(広島県産)、わらび(広島県産)、ふき(広島県産)、しいたけ(広島県産)、しょうゆ(国産)、みりん(国産)、昆布(国産)、さば節(国産)、あじ節(国産)、かつお節(国産)

8952 東城愛農有機野菜の里 冷凍

赤飯
200g
冷凍で21日
460円
(税込496円)

甘みのあるもち米と風味豊かな小豆を、塩を効かせてふくらと蒸し上げました。
<原材料>もち米(広島県産)、うるち米(広島県産)、小豆(国産)、塩(シマース)

8891 東城愛農有機野菜の里 冷凍

よもぎあんもち
3個
冷凍で1ヶ月
548円
(税込592円)

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

8907 東城愛農有機野菜の里 冷凍

よもぎあんもち
5個
冷凍で1ヶ月
830円
(税込896円)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

手軽に押すだけで
ふわふわの泡

7375 太陽油脂 常温
パックスオリー
フェイスフォーム 150ml
852円
(税込938円)

7382 太陽油脂 常温
パックスオリー
フェイスフォーム詰替 140ml
640円
(税込704円)

天然成分をたっぷり配合した植物性石けん。シェービング用としても。
<原材料>水、カリ石けん素地、グリセリン、スクワラン、ムクロジエキス、ローズ水、ニュウコウ、ウイキョウエキス、エタノール、クエン酸



7399 太陽油脂 常温
パックスナチュラル/
クリームソープ 100g
173円
(税込190円)



ひまわり油とホホバ油を配合し、しっとりとした洗い上がりに。無香性。
<原材料>石けん素地、ハイブリッドヒマワリ油、ホホバ油、トコリエノール

オリーブ由来の『パックスオリー』は100%自然由来成分*にこだわり、洗浄剤に石けんを使用したサステナブルで、肌にやさしいブランドです。

8990 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ 450ml
1650円
(税込1815円)

7306 太陽油脂 常温
オリー ヘアソープ
詰替え用 400ml
1250円
(税込1375円)

※液体タイプに変わりましたので、旧ボトルにはご使用できません。

100%自然由来成分*にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とりといた液体になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。<成分>水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコリエノール、カミツレエキス、マンダリンオレンジ果皮油、オニサルビア油、ニュウコウジュ油、クエン酸、エタノール



7313 太陽油脂 常温
オリー
ヘアコンディショナー 450ml
1650円
(税込1815円)

7320 太陽油脂 常温
オリー
ヘアコンディショナー
詰替え用 400ml
1250円
(税込1375円)

100%自然由来成分の石けん専用ヘアコンディショナーです。石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪に潤いヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。
<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、テトラデカン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

石けん由来のヘアソープですっきり洗浄した後の地肌や髪に潤いヴェールをまとわせ、健やかな地肌と髪本来の艶やかさへ。



7337 太陽油脂 常温
オリー
ボディソープ 450ml
1400円
(税込1540円)

7344 太陽油脂 常温
オリー
ボディソープ詰替え用 400ml
1000円
(税込1100円)

※泡で出てくるボトルに詰替えてお使いください。

濃密な泡で出るタイプ。手で洗うことで、余計な摩擦を減らす。手にお肌をやさしく洗えます。



7351 太陽油脂 常温
オリー
ボディコンディショナー 450ml
1400円
(税込1540円)

7368 太陽油脂 常温
オリー
ボディコンディショナー
詰替え用 400ml
1000円
(税込1100円)

100%自然由来成分の弱酸性ボディコンディショナーです。保湿ケアの新習慣!石けんボディソープで洗った後に、全身に塗って洗い流すだけの簡単ケア。<成分>水、グリセリン、プロパンジオール、ドコサン、水添ナタネ油アルコール、ベンチレングリコール、水添ファルネセン、キサンタンガム、水添レシチン、スクワラン、オリーブ果実油、オリーブ葉エキス、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、香料、エタノール、クエン酸

バスタイムで完結する保湿の習慣。身体に塗布して洗い流すことで、お風呂上りの過乾燥を防ぎます。



ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。

ダニが繁殖しやすい場所へ置くだけで、天然フルーツ成分配合の誘引剤でゴッソリ捕獲!両面強力粘着シート&大判タイプで捕獲力2倍!捕獲したダニのフン・死骸からのアレル物質を抑制!



7405 ユニチカトレーディング 常温
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5~6畳用) 1枚(25cm×15cm)
1200円
(税込1320円)

天然フルーツ成分配合誘引剤でダニを引き寄せ、強力な粘着剤で逃がしません。ダニがいそうな所に置くだけの簡単シートタイプ。日本アトピー協会推奨品です。
<全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

7412 ユニチカトレーディング 常温
抗アレルゲン配合
ダニ捕りシート(5~6畳用) 3枚セット
3000円
(税込3300円)

お得な3枚セットです。開封後3ヶ月を目安に交換してください。



7429 DrawFour 常温
シルク100%
腹巻き(ロック)
フリーサイズ(腹囲55~100cm)・無染色
2400円
(税込2640円)

「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能的天然繊維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保温性に優れ、吸湿性・放湿性が高く、蒸れにくいので一年通して着用いただけます。妊婦さんにもおすすめ。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

7436 DrawFour 常温
シルク100%
腹巻き(メロウ)
フリーサイズ(腹囲55~100cm)・無染色
2400円
(税込2640円)

無染色キナリのため、色目に差があります。
<素材>シルク100% (別途ゴム糸使用)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/3～9/6になります

7443 まある **常温**
アレppoの石鹸 200g
800円
(税込880円)



シリアのアレppo地方では、1000年ほど前から昔ながらの釜焚きで、地中海地方原産のオリーブオイルとローレルオイルを原料に、添加剤や香料をまったく使用しない石鹸を、伝統を守りながら手作りしています。
<原材料>オリーブ油、ローレル油

7450 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油 25ml
1272円
(税込1399円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。
<成分>馬油



7467 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油 60ml
2650円
(税込2915円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。
<成分>馬油



7474 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油・極 60ml
4770円
(税込5247円)

■皮膚に潤いを与え、乾燥から守ります。■放牧肥育馬のたてがみの下部層の脂のみを使用。■有効成分を壊さない、伝統的な低温製法。■防腐剤、香料不使用。
<成分>馬油



ヨウ素デクリンNEOは
洗濯槽と衣類をW除菌!
部屋干しのニオイも抑えます。

ステンレス槽
プラスチック槽
OK!

全自動・二槽式
全自動ドラム式
OK!



生乾きの
においを
抑制

洗濯物・
洗濯槽を
除菌

毎日使用で
3～4ヶ月
持続!



洗濯時に入れるだけ!衣類もスッパリ除菌、部屋干しのニオイも抑える!洗濯槽の裏側は黒カビの繁殖地帯。その黒カビを防ぐため「水に溶出するヨウ素」を開発しました。ヨウ素は海藻や魚介類に含まれる元素の一つで、非常に高い反応力(除菌力)をもっています。また、ヨウ素は時間と経過と共に気化していくので薬品や洗剤の様に残留するといった事はありません。洗濯するたびに洗濯槽と衣類を一度に除菌できます。
<全成分>中材(ヨウ素担持活性炭粒子)、中袋(ポリプロピレン)、メッシュ袋(ポリエステル、綿)

7481 アーク&エコ **常温**
ヨウ素でクリーンNEO 20g
1886円
(税込2075円)

9種の生薬で体の芯から温めてくれます。

創業210年、漢方・調剤薬局「清心丹」の歴史と現代のノウハウを融合し生まれた、生薬配合の自然派入浴剤で、9種類の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。
家庭用浴槽(約160L)に1包をご使用ください。



【使用方法】

家庭用浴槽(約200L)に本製品パック2袋(15g×2)を投入し、手で揉み、よくかき混ぜた後に入浴してください。

【お勧めの使い方】

- ぬるめの湯(38～40℃)に軽く揉み出します。
 - ゆったりリラックスし10～15分浸かります。その後 体を洗いながら、20分休憩。冷え性の方は、これを何回か繰り返します。
 - お風呂あがりは、湯冷めに注意しましょう。
 - 体温が下がりはじめる時に床に入ると心地よい睡眠がとれ翌朝の目覚めが違います。
 - 「半身浴」や「足湯」など湯量の少ない時は1袋(15g)ご使用ください。
- ※個人差がありますのでご注意ください。

7498 清心丹 **常温**

清癒湯(入浴剤)

(15g×2)×8袋
2800円
(税込3080円)

効果効能

冷え性、痔、肩のこり、神経痛、腰痛、リウマチ、疲労回復、うちみ、あせも、荒れ性、しもやけ、ひび、あかぎれ

自然の恵みを十分に引き出し、健やかに導く入浴剤です。9種の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。※色がつくことがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。
<成分>コウカ、ショウキョウ、センキュウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブコン、タイウキョウ、白鶴霊芝エキス

100%
自然派

清心丹
清癒湯
SIRENA BEAUTE

こだわりの **ジロ吉ごはん** だよ!

7504 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月



酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調節してください。フードの切り替えは、現在の食事に少しずつ混ぜながら行うことをお勧めします。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

7511 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード お試し用 120g
375円
(税込413円)
常温で6ヶ月



酸化防止用のビタミンE以外、添加物は不使用で、人間の食事にも適した原材料を使用しています。給与量は、愛犬の年齢・体質に応じて調節してください。お試しサイズ120g入りです。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

7528 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード 小粒タイプ 1kg
2600円
(税込2860円)
常温で6ヶ月



ジロ吉ドッグフードに小粒タイプが登場。中型～小型犬が食べやすいようにひと回りほど粒が小さくなっています。
<原材料>乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、玄米、にんじん、鰹エキス、ビーフオイル、食用牛骨カルシウム、昆布、豚腎臓、小麦胚芽、ビタミンE

7535 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
キャットフード 500g
1650円
(税込1815円)
常温で6ヶ月



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかずタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
<原材料>魚粉(スリカ7560%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

7542 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
キャットフード お試し用 120g
480円
(税込528円)
常温で6ヶ月



安全な食品作りを行なっている国内の生産者の規格外品を原料にした、一般食(おかずタイプ)成猫用のキャットフードです。製品にも、原料段階においても、合成保存料・着色料・香料を一切使用しておりません。
<原材料>魚粉(スリカ7561%)、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE

驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。



RHYTHM

ELECTRIC SOLAR TOOTHBRUSH
こびりついた歯垢を除去して、そのあと虫歯菌(S.ミュータンス菌)を寄せつけない。リズム2は、音波と電子のチカラを駆使して、歯のつるつるを持続させる、今までにない歯ブラシです。

シケン
音波振動式ソラデーリズム2

7689 スノーホワイト

7696 アイスブルー

7702 ベビーピンク

各7800円⇒**7410円**
(税込8580円⇒**8151円**)

音波と電子で歯垢を除去。
ダブルの電子と音波振動.....

一本一本の毛に
磨きやすさを。
ハニカムポイント毛.....

2モードの音波振動搭載
強モード約22000回/分
標準モード約18000回/分



マイナス電子と音波振動
で歯垢を除去。歯のツル
ツル感がさらに進化。

電子の発生が、
目で見てわかる。
蛍(HOTARU)ランプ.....

「晩中、虫歯菌を寄せつけない。光触媒・ソーラーパネル」

オーラルケアに、性能を。「SOLADEY 5」

大きくなったステンレスボディとソーラーパネルでさらに持ちやすく、磨きやすくなりました。



シケン **ソラデー5**

各2500円⇒**2250円**
(税込2750円⇒**2475円**)

7559 ホワイト 1本

7566 ブラック 1本

7573 ブルー 1本

7580 ピンク 1本

機能紹介ムービー

オーラルケアを水と光で、
SOLADEY5(ソラデー5)



歯垢を除去するメカニズム



ソラデーシリーズは、歯みがき剤を使わずに磨ける歯ブラシ。ボディに内蔵の「TiO2半導体」と「ソーラーパネル」が自然の水と光に反応し、e-(電子)を発生させます。「ステンレスボディ」に触れてブラッシングすることで、e-(電子)がお口に伝わり、お口に蓄積された歯垢へアプローチ。化学のチカラで、毎日のブラッシングを底上げします。

毎日の暮らしに調和するデザインへ。

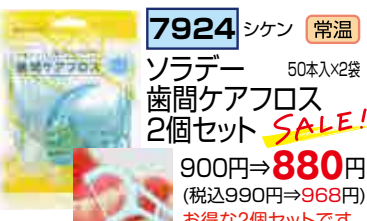


7597 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
4列ワイド 全極細スパイラル毛(ふつう) **1300円⇒1170円**
(税込1430円⇒**1287円**)

全ての毛先が、0.02mmの超極細毛で歯周ポケットの奥まで届きます。備長炭末+銀イオン配合で抗菌効果もプラス。
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂

7917 シケン **ソラデー 歯間ケアフロス** 50本入
500円⇒**450円**(税込550円⇒**495円**)
フロス初心者の方にも使いやすいピック型。超高分子量ポリエチレン製フロスで切れづらく、スムーズに歯間に挿入可能です。
<材質>柄:HIPS、糸(フロス):UHMWPE

7924 シケン **ソラデー 歯間ケアフロス** 50本入2袋
2個セット **900円⇒880円**
(税込990円⇒**968円**)
お得な2個セットです。



7894 シケン **タンクリーナー** (舌ブラシ)
465円
(税込512円)

歯科医院専売で大ヒットのワンタフト
磨きにくい部分にピッタリとフィットするワンタフトブラシ(ポイントブラシ)は、いつもの歯ブラシにもう1本!仕上げ磨きに効果的です。

7900 シケン **ワンタフトふつう・極細毛** 4本入
750円⇒**727円**(税込825円⇒**800円**)

普通の歯ブラシで磨きにくい奥歯の裏側の汚れ、矯正器具のまわりのすき間汚れもピンポイントでブラッシング!ワンタフトは毛先を歯と歯ぐきの境目にそって動かします。力をあまり入れず、ゆっくり軽くなるだけで歯垢が落とせます。

7603 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
4列ワイド 極細(ふつう) **1200円⇒1080円**
(税込1320円⇒**1188円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂

7634 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
3列コンパクト ハニカムポイント毛(ふつう) **1200円⇒1080円**
(税込1320円⇒**1188円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

7610 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
4列ワイド ふつう **1060円⇒954円**
(税込1166円⇒**1049円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

7641 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
3列コンパクト ふつう **1060円⇒954円**
(税込1166円⇒**1049円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

7627 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
4列ワイド やわらかめ **1060円⇒954円**
(税込1166円⇒**1049円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

7658 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
3列コンパクト やわらかめ **1060円⇒954円**
(税込1166円⇒**1049円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

7672 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
乳幼児用 やわらかめ **1060円⇒954円**
(税込1166円⇒**1049円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:PET

7665 シケン **ソラデー替ブラシ** 4本入
3列コンパクト 極細(ふつう) **1060円⇒954円**
(税込1166円⇒**1049円**)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:PET

ROKUSEI
わたしらしさが、自信に変わる。
六角形×黒歯ブラシで歯垢を落とす

紀州備長炭の粉末を配合したハニカム形状(六角形)のブラシで、磨き心地が快適に。歯間や奥歯まできまなくすっきり磨けます。

※ブラシ断面図ズームアップ

7719 シケン **ROKUSEI 六星歯ブラシ** ブルー 毛の硬さ:やわらかめ

7870 シケン **ROKUSEI 六星歯ブラシ** グレー 毛の硬さ:やわらかめ

7863 シケン **ROKUSEI 六星歯ブラシ** ピンク 毛の硬さ:やわらかめ

7887 シケン **ROKUSEI 六星歯ブラシ** グリーン 毛の硬さ:やわらかめ

各300円⇒270円(税込330円⇒**297円**)

人の印象は3秒で決まる。

白い歯で口元に自信を。

「パールホワイト成分」+「高濃度フッ素」
配合で、歯本来の白さを取り戻す!



毎日の食事やコーヒー、ワインによるステイン(着色汚れ)を新開発「パールホワイト成分」でしっかり除去し、歯本来の白さを取り戻します。<有効成分>ポリリン酸ナトリウム、フッ化ナトリウム、グリチルリチン酸ジカリウム、グリチルリチン酸モノカルシウム、酸化チタン、ヒドロキシアパタイト、パール末、濃グリセリン、湿潤剤(濃グリセリン)、溶剤(精製水、1,3-ブチレングリコール、エタノール)、甘味剤(キシリトール)、洗浄剤(クレンジングエッセンス、ショ糖脂肪酸エステル)、粘度調整剤(キサンタンガム、カラギーナン)、pH調整剤(炭酸水素ナトリウム、クエン酸ナトリウム)、可溶性(ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油)、清涼剤(ハッカ油、メントール)、着香料(香料:レモングラストイプ)、粘結剤(ポリビニルピロリドン)

プレミアムな磨き心地

- 効能・効果
- ✓歯を白くする
- ✓口臭の予防
- ✓虫歯の発生および進行の予防
- ✓タバコのヤニの除去

7931 シケン **ソラデー プレミアムホワイト** 100g
F1450 1800円⇒**1620円**
レモンガラス味 (税込1980円⇒**1782円**)

歯を白くするための歯みがき



さわやかな
レモンガラス
の香り