



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	9/10	9/11	9/12	9/13
ご注文書 提出日	8/27	8/28	8/29	8/30

97 渡邊水産 **冷凍**
旬あじ開き 2枚(160g)
冷凍で30日 **583円**
(税込630円)



旬のアジを開き干しにしました。おかずやお酒のアテにもどうぞ。
＜原材料＞アジ(対馬)、食塩

9003 渡邊水産 **冷凍**
干エテカレイ 2尾
冷凍で30日 **533円**
(税込576円)



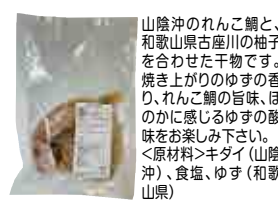
塩干にすることで、ふっくらと肉厚の白身の旨味が、しっかりと引き出されています。
＜原材料＞エテカレイ、食塩

98 渡邊水産 **冷凍**
真ほっけ開き 1尾(200g)
冷凍で90日 **668円**
(税込721円)



北海道利尻産の真ほっけを干物にしました。塩だけで旨味を引出し、じっくり干し上げました。
＜原材料＞真ほっけ(北海道)、食塩

9010 渡邊水産 **冷凍**
ゆず香る
れんこ鯛開き 1尾(150g)
冷凍で90日 **585円**
(税込632円)



山陰沖のれんこ鯛と、和歌山県古座川の柚子を合わせた干物です。焼き上がりのゆずの香り、れんこ鯛の旨味、ほのかに感じるゆずの酸味をお楽しみ下さい。
＜原材料＞キタイ(山陰沖)、食塩、ゆず(和歌山県)

9027 渡邊水産 **冷凍**
赤カマス開き 2尾
冷凍で30日 **550円**
(税込594円)



カマスの中で最も美味とされている赤カマス(本カマス)。脂の乗りが良く旨味が強いです。
＜原材料＞カマス、食塩

9034 渡邊水産 **冷凍**
塩サバ 1尾 1尾
冷凍で30日 **598円**
(税込646円)



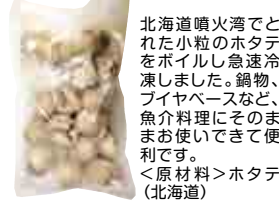
干物としてももちろん美味しいですが、下味のしてある魚としても使えるため料理のアレンジがとてもしやすいです。
＜原材料＞サバ(山陰沖)、食塩

9041 渡邊水産 **冷凍**
スルメイカ 2枚(200g)
冷凍で30日 **698円**
(税込754円)



山陰沖で獲れたスルメイカを開き加工しました。
＜原材料＞スルメイカ(山陰沖)

9058 渡邊水産 **冷凍**
ホタテ(ボイル) 180g
冷凍で30日 **739円**
(税込798円)



北海道噴火湾でとれた小粒のホタテをボイルし急速冷凍しました。鍋物、フイヤベースなど、魚介料理にそのままお使いできて便利です。
＜原材料＞ホタテ(北海道)

99 渡邊水産 **冷凍**
穴道湖のしじみ 180g
冷凍で30日 **450円**
(税込486円)



臭みがなく、コロッとした身に旨味がたっぷり含まれています。
＜原材料＞しじみ(島根県)

9065 渡邊水産 **冷凍**
生モズク 100g×3個
冷凍で30日 **480円**
(税込518円)



細く歯ごたえのあるモズクです。水溶性食物繊維であるフコイダンが豊富。
＜原材料＞モズク(宮古島)

100 渡邊水産 **冷凍**
ふぞろい
干物セット 2〜3種(300g)
冷凍で90日 **480円**
(税込518円)



同じ作り方ですが、皮がめくれている、頭がつぶれている等、8品のセットです。
＜原材料＞マアジ・カレイ・カマス・イカなど(山陰沖)

101 ムソー **冷凍**
北海道の
シーフードミックス4種 200g(4種各50g)
開封前180日 **1360円**
(税込1469円)



北海道近海の4種(甘エビ、スルメイカ、水タコ、帆立貝)の魚介類をカットし、シーフードミックスにしました。酸化防止剤は使用していません。製造過程で次亜塩素酸Na(漂白、殺菌)は使用していません。
＜原材料＞甘エビ(北海道)、帆立貝(北海道)、水タコ(北海道)、スルメイカ(北海道)

9089 高生連 **冷凍**
土佐沖天然ぶり刺身用ブロック 120g
解凍前90日 **880円**
(税込950円)



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

102 高生連 **冷凍**
土佐のさば
三枚おろし 250g(2〜5枚)
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



土佐沖の新鮮なサバをフィレにしました。
＜原産地＞高知県

9096 高生連 **冷凍**
カマスの三枚おろし 150g
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



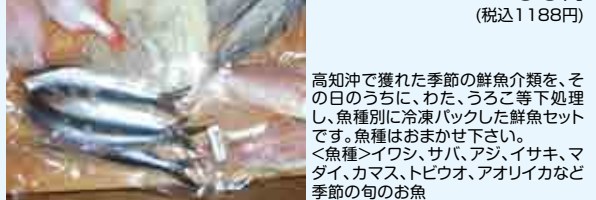
土佐沖で獲れた新鮮なカマスの三枚おろしです。
＜原産地＞高知県

103 高生連 **冷凍**
うるめいわし
(ドレス) 300g
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



頭部・エラ・内臓を除いたウルメイワシのドレス(ヘッドレス)カットです。
＜原産地＞高知県

104 高生連 **冷凍**
土佐のお魚
いろいろセット2種類 400g(2種)
解凍前90日 **1100円**
(税込1188円)



高知県で獲れた季節の鮮魚介類を、その日のうちに、わた、うろこ等下処理し、魚種別に冷凍パックした鮮魚セットです。魚種はおまかせ下さい。
＜魚種＞イワシ、サバ、アジ、イサキ、マダイ、カマス、トビウオ、アオリイカなど季節の旬のお魚

9102 高生連 **冷凍**
しいらの切り身 150g
解凍前90日 **593円**
(税込640円)



高知県で獲れる鮮度抜群のしいらを食べやすい大きさにカットしました。クセのない淡白な白身で、ムニエルやフライ、ソテーがおすすめです。揚げたて南蛮漬けにも。
＜原産地＞高知県

9119 高生連 **冷凍**
かます干物 1枚
解凍前90日 **398円**
(税込430円)



土佐沖で獲れたカマスを冷風乾燥させた干物です。ふっくらとした身と程よく脂ののった、優しい塩味です。
＜原材料＞かます(高知県)、天日塩

105 高生連 **冷凍**
土佐のわら焼かつおたたき 約130g
90日 **1080円**
(税込1166円)



4月〜7月頃に土佐沖で一本釣り漁りに漁獲、高知県産稲藁を使い手焼きした初鰯のたたき

9126 高生連 **冷凍**
土佐のかつお刺身用ブロック 約100g
90日 **900円**
(税込972円)



土佐沖捕れ一本釣りの初鰯の新鮮な刺身用ブロックです。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります

106 高生連 冷蔵
鰹生節 1節(約270g)
冷蔵で4ヶ月 668円⇒**640円**
(税込721円⇒**691円**)



鰹を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鰹の風味がいきています。そのまま召し上がるほか、サラダなどのトッピングにも。<原材料>かつお

9133 高生連 冷蔵
かつお新節削り 50g
冷蔵で3ヶ月 358円⇒**338円**
(税込387円⇒**365円**)



新鮮な鰹を3～4回焙乾し、柔らかい内に削ったカツお節です。<原材料>かつお

9140 高生連 冷蔵
鰹上粉 100g
冷蔵で3ヶ月 380円
(税込410円)



酢の物やおひたし、お好み焼きに。豊かな風味が広がります。<原材料>かつお

9157 高生連 冷凍
斎藤牛ミンチ 200g
※入荷不安定 628円
(税込678円)
冷凍で1年



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

9164 高生連 冷凍
斎藤牛スライス 200g
※入荷不安定 798円
(税込862円)
冷凍で1年



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

9171 高生連 冷凍
斎藤牛ブロック 400g
※入荷不安定 1550円
(税込1674円)
冷凍で1年



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

9188 高橋徳治商店 冷凍
ソフトはんぺん 188g(4枚)
冷蔵で180日 450円
(税込486円)



発泡剤・増粘多糖類を使用せず、卵白と山芋のみで発泡させました。一般的な茹で上げではなく、蒸し釜で加熱することで弾力のある柔らかさに仕上げられています。<原材料>タラすり身(助宗タラ:北海道)、卵白、煮出し汁、山芋、ヨシキリザメ、ばれいしょ澱粉、砂糖、米油、カツオエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁

107 高橋徳治商店 冷凍
笹かまぼこ 5枚(115g)
冷蔵で180日 398円
(税込430円)



北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県名産の笹かまぼこを焼き上げました。冷蔵庫で解凍または、血に移し500W電子レンジで1分20秒加熱後、裏返して35秒加熱してください。<原材料>タラすり身(助宗タラ:北海道)、砂糖、食塩、小魚すり身、卵白、ばれいしょ澱粉(北海道)、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、粗塩

9195 高橋徳治商店 冷凍
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷蔵で180日 428円
(税込462円)



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

108 高橋徳治商店 冷凍
おとうふ揚げ 5個(165g)
冷蔵で180日 360円
(税込389円)



豆腐の風味と魚の旨味、どちらも味わえる人気の練物です。<原材料>魚肉(北海道産タラ)、豆腐(岩手県産大豆)、米油、馬鈴薯澱粉(北海道産)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス

9201 高橋徳治商店 冷凍
さつま揚げ・丸形 5個(165g)
冷蔵で180日 450円
(税込486円)



助宗タラと小魚を練り合わせたさつま揚げ。小魚を合わせることで味に深みと旨みが出ました。<原材料>タラすり身(北海道産)、小魚すり身(宮城県産)、粗塩、発酵調味料、馬鈴薯澱粉(北海道産)、酒、カツオエキス、粗塩、食用米油

109 高橋徳治商店 冷凍
ささがきごぼうさつま揚げ 120g
冷蔵で180日 398円
(税込430円)



北海道産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。<原材料>タラすり身(北海道産)、ごぼう(青森県産)、煮出し汁、馬鈴薯澱粉(北海道産)、発酵調味料、砂糖、カツオエキス、食塩、食用米油

9218 知床興農ファーム 冷凍
興農ビーフコロツケ 160g(80g×2)
冷蔵で180日 550円
(税込594円)



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

110 知床興農ファーム 冷凍
興農メンチカツ 200g(100g×2)
冷蔵で180日 798円
(税込862円)



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

9225 知床興農ファーム 冷凍
興農手作り生ジャンボハンバーグ 400g
冷蔵で180日 1380円
(税込1490円)



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

111 知床興農ファーム 冷凍
興農手作り生ハンバーグ 100g×2個
冷蔵で180日 798円
(税込862円)



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

9232 知床興農ファーム 冷凍
興農手作りミニハンバーグ 35g×5個
冷蔵で180日 798円
(税込862円)



興農牛ミンチと興農豚ミンチの合い挽きと、有機または農業不使用栽培玉ねぎの甘味を加えたミニハンバーグ。冷めても美味しい!<原材料>興農牛ミンチ(北海道産)、興農豚ミンチ(北海道産)、玉ねぎ(北海道産、有機または農業不使用栽培)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、ラード

112 知床興農ファーム 冷凍
興農手作りポークハンバーグ 150g
冷蔵で180日 550円
(税込594円)



興農豚のミンチ100%で作りました。ふわっと柔らかく、合挽きとはまた別の味わいが特徴です。<原材料>興農豚ミンチ(北海道産)、有機玉ねぎ(北海道産、鹿児島県産)、卵、パン粉(北海道産小麦使用)、塩、白胡椒、ラード

9249 知床興農ファーム 冷凍
バジルポークウインナー 150g
冷蔵で180日 758円
(税込819円)



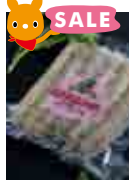
新鮮な豚肉を原料に、屠畜した直後のまだ肉が温かいうちに生地に作ることで、つなぎ剤を一切入れずに製造しています。<原材料>興農豚ミンチ(北海道産)、自然海塩、和三盆糖、バジル、香辛料

113 知床興農ファーム 冷凍
粗挽きポークウインナー 150g
冷蔵で180日 758円
(税込819円)



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

9256 知床興農ファーム 冷凍
行者にんにく入りポークウインナー 150g
冷蔵で180日 758円⇒**720円**
(税込819円⇒**778円**)



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

114 知床興農ファーム 冷凍
無塩漬ベーコンスライス 150g
冷蔵で180日 1020円
(税込1102円)



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

9263 知床興農ファーム 冷凍
無塩漬ロースハムスライス 150g
冷蔵で180日 1150円
(税込1242円)



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

115 知床興農ファーム 冷凍
興農豚チャーシュー 200g
冷蔵で180日 1530円
(税込1652円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります



お試し
セール

9270 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%の
ハンバーグ 140g
750円⇒**720円**
(税込810円⇒778円)
冷凍で製造日より180日
熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわ
り、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、
ナツメグパウダー



お得な
2個セット
です。

116 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%の
ハンバーグ 2個セット 140g×2個
1398円
(税込1510円)
冷凍で製造日より180日



お試し
セール

9287 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 140g
728円⇒**698円**
(税込786円⇒754円)
冷凍で製造日より180日



お得な
2個セット
です。

117 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 2個セット 140g×2個
1380円
(税込1490円)
冷凍で製造日より180日
熊本阿蘇の阿蘇赤身肉や、甘みが特長的な北海道産放牧豚を使ったハンバーグ。牛肉100%とはま
た違い、豚肉の甘みと旨みが合わさり、美味しさの幅を広げています。添加物・つなぎは不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、豚肉(北海道)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ
(国産)、ケチャップ、塩麹、塩、ナツメグパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、粉末昆布)



お試し
セール

9294 GOOD GOOD MEAT 冷凍
蝦夷鹿と牧草牛と
放牧豚のハンバーグ 140g
798円⇒**777円**
(税込862円⇒839円)
冷凍で製造日より180日
和牛の特長である脂身の旨さ、豚肉の甘み、
蝦夷鹿の赤身の美味しさがひとつになったハ
ンバーグ。安心の無添加・つなぎ不使用です。
<原材料>豚肉(北海道)、鹿肉(北海道)、牛肉
(熊本県およびニュージーランド)、牛脂(国
産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産)、塩
麹、塩、ケチャップ、粉チーズ、ガーリックパ
ウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー、
粉末昆布/酵素

こんな美味しい牛丼、食べたことない・・・。
スタッフがみんな大絶賛した、阿蘇赤身肉と牛丼の具。



お試し
セール

9300 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)
牛丼の具 150g
789円⇒**765円**
(税込852円⇒826円)
冷凍で製造日より180日



お得な
2個セット
です。

118 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)
牛丼の具 2食セット 150g×2パック
1480円
(税込1598円)
冷凍で製造日より180日

あか牛の旨味の強い部位をほろほろになるまで煮込みました。あか牛の肉味と
つゆの優しい甘みがマッチしています。牛丼だけでなく肉じゃがにも。湯煎でも
レンジ加熱でもOKです。
<原材料>牛肉(熊本県)、酒、醤油、みりん、砂糖、にんにく、生姜、鰹出汁



お試し
セール

9317 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)
ボロネーゼソース 200g
798円⇒**777円**
(税込862円⇒839円)
冷凍で製造日より180日



お得な
2個セット
です。

119 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉牛(あか牛)
ボロネーゼソース2食セット 200g×2パック
1480円
(税込1598円)
冷凍で製造日より180日

「阿蘇赤身肉牛」あか牛のボロネーゼソース。ごろっとあか牛のミンチが入って
おり、1袋でボリューム満点です。湯煎またはレンジするだけのかんたん調理。
<原材料>牛肉(熊本県)、トマト、玉ねぎ、塩麹、塩、胡椒、砂糖、トマトケチャ
ップ、ローリエ、にんにく

9324 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
カイノミ焼肉用 200g
2180円
(税込2354円)
冷凍で製造日より180日



ヒレのとなりの部
位で、あっさりとし
ながらもコクのある
絶妙な味わいで
す。食感もよく、グ
ルメさんにおすす
め。

9331 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
カイノミステーキ 200g
2250円
(税込2430円)
冷凍で製造日より180日



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

9348 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
肩ロース切落とし 200g
1680円
(税込1814円)
冷凍で製造日より180日



牧草牛の最大の特
徴である赤身の美
味しさを存分に感
じられるとってお
き料理にも合う万
能肉です。お手軽に
牛肉野菜炒め・牛丼
・すき焼き・しゃぶ
等々にオススメです。

120 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
ハラミ焼肉用 200g
1850円⇒**1798円**
(税込1998円⇒1942円)
冷凍で製造日より180日



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

121 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
ハラミステーキ 200g
1950円⇒**1880円**
(税込2106円⇒2030円)
冷凍で製造日より180日



ハラミ肉
セール

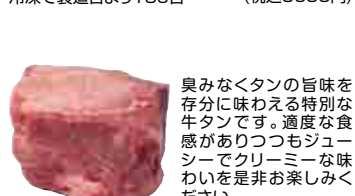
肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部
位です。良質な牧草を食
べて健康的に育った良
さが味わいにも前面に出
ている部位の一つです。

9355 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
タン焼肉用 150g
3080円
(税込3326円)
冷凍で製造日より180日



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

9362 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
タンスターキ 150g
3385円
(税込3655円)
冷凍で製造日より180日



臭みなくタンの旨
味を存分に味わえ
る特別な
牛タンです。適
度な食感
がありつつも
クリーミ
ーな味
わいを是非
お楽しみ
ください。

9379 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
フィレステーキ 150g
3250円
(税込3510円)
冷凍で製造日より180日



GOOD GOOD
MEATの精肉店で
断トツ一番人気
のステーキ肉。み
つば放牧牧草牛
の希少なフィ
レの部位は
とっても柔
らかく、
ジューシー
でリッチ
な味わい。

9386 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
フィレサイコロステーキ 200g
2680円
(税込2894円)
冷凍で製造日より180日



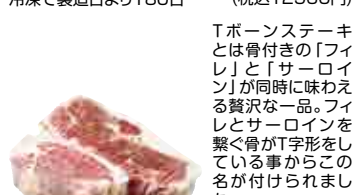
みつば放牧牧草牛
の希少なフィ
レの部位を焼
きやすいサイ
コロステーキ
で。とっても
柔らかく、
ジューシー
でリッチな
味わい。

9393 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
サーロインステーキ 200g
2980円
(税込3218円)
冷凍で製造日より180日



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

9409 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
Tボーンステーキ 800g
12000円
(税込12960円)
冷凍で製造日より180日



Tボーンステーキ
とは骨付きの「フ
ィレ」と「サーロ
イン」が同時に
味わえる贅沢な
一品。フィレと
サーロインを
繋ぐ骨がT字
形をしている
ことからこの
名が付けられ
ました。

9416 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
トマホーク(骨付きリブロース) 800g
9000円
(税込9720円)
冷凍で製造日より180日



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります

122 シガボートリー **冷凍**
キャベツと 235g(固形量180g)
炒める鶏肉のタレ漬け
冷凍で60日 **555円**
(税込599円)



鶏一番の皮なしむね肉をカットして、
醤油ベースのオリジナルのタレで漬け
込みました。カットしたキャベツ200g
と炒めて下さい。
＜原材料＞鶏むね肉（愛知県・滋賀
県）、焼肉たれ（醤油、砂糖、りんご、練
りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、
にんにく皮パウダー）、発酵調味料、米
味噌、米飽、醤油、澱粉

9423 シガボートリー **冷凍**
皮なし鶏むね肉 300g
唐揚げ用 **698円**
(税込754円)



鶏一番のむね肉を唐揚げ
用にカットしました。

123 シガボートリー **冷凍**
鶏むね挽肉 450g
950円
(税込1026円)



鶏一番のむね肉ミンチの
お徳用サイズです。

9430 シガボートリー **冷凍**
ミルフィーユ 220g(4枚)
チキンカツ **528円**
(税込570円)



鶏一番の皮なしむね肉を薄くスライス
して重ね、国産小麦粉で作ったオリジ
ナルのパン粉をつけたシンプルなチキ
ンカツです。
＜原材料＞鶏むね肉、パン粉（小麦：北
海道）、加工うるち白米粉（うるち米：
国産）

124 シガボートリー **冷凍**
鶏手羽元の甘煮 370g(固形量280g) **730円**
(税込788円)



鶏一番の手羽元をチューリップにして
米黒酢ベースの甘ダレを入れました。
＜原材料＞鶏手羽元、砂糖、米黒酢、醬
油（大豆、小麦：国産）、でん粉、生姜

9447 シガボートリー **冷凍**
鶏ごぼう 180g(固形量130g)
ごはんの素(2合用)
冷凍で60日 **520円**
(税込562円)



鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の細切
れにごぼう、人参を加え、無添加調味
液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼ
うごはんの素です。
＜原材料＞鶏もも肉、鶏むね肉、醤油
（大豆、小麦：国産）、砂糖、味醂、たま
り醤油（大豆：国産）、米黒酢、鰹節、鶏
皮エキス、昆布、煮干、椎茸、ごぼう、
人参

125 シガボートリー **冷凍**
いろいろ使える 80g×3枚
チキンパティ **580円**
(税込626円)



いろいろつかえるチキンパティ。国産生
乳使用のチーズでコクをだしています。
＜原材料＞鶏肉、玉ねぎ、パン粉、ナチュ
ラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、
黒こしょう

9454 シガボートリー **冷凍**
塩麹に漬け込んだ 115g×2枚
チキンステーキ **580円**
(税込626円)



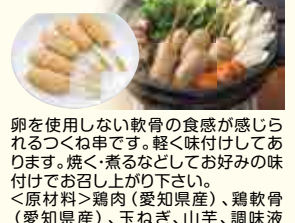
鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをし
て、オリジナルの塩麹に漬け込みまし
た。優しい塩味のステーキです。
＜原材料＞鶏むね肉、塩麹（米麹、食
塩）

126 シガボートリー **冷凍**
塩麹に漬け込んだ 115g×2枚
チキンステーキ(スパイス風味)
冷凍で60日 **580円**
(税込626円)



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オ
リジナルの塩麹に漬け込んだ後、オリジ
ナルのスパイスをかけました。
＜原材料＞鶏むね肉、塩麹（米麹、食塩）、
調合スパイス（食塩、ブラックペッパー、チ
リパウダー、オニオン、ガーリック）

9461 シガボートリー **冷凍**
手作りつくね串 30g×5本
(軟骨入り) **480円**
(税込518円)



卵を使用しない軟骨の食感が感じら
れるつくね串です。軽く味付けしてあ
ります。焼く・煮るなどしてお好みの味
付けでお召し上がり下さい。
＜原材料＞鶏肉（愛知県産）、鶏軟骨
（愛知県産）、玉ねぎ、山芋、調味液
〔たまり醤油（大豆を含む）、発酵調味
料、砂糖、こいくち醤油（大豆、小麦を
含む）〕、パン粉（小麦を含む）、こ
いくち醤油（大豆・小麦を含む）、砂
糖、生姜、食塩

127 ハバアニューギニア産 **冷凍**
天然エビフライ 120g(約6尾)
(L) **898円**
(税込970円)



原料は天然エビ、パン粉、小麦粉、水の
4種のみで、薬品・添加物は一切不使用
の海老フライです。とことん手作りに
こだわった天然エビフライです。
＜原材料＞船凍天然エビ、小麦粉、パン
粉、水

9478 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚餃子 10個(180g) **630円**
(税込680円)



【調理法】焼く
＜原材料＞豚肉（千葉県産）、皮（小麦粉（国産）、食
塩、もち米澱粉）、キャベツ（国産）、ニラ（国産）、玉
ねぎ（国産）、にんにく（国産）、長ねぎ（国産）、生姜
（国産）、砂糖（喜界島産）、なたね油（遺伝子組換
でない）、ごま油、しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国
産）、食塩）、食塩、こしょう

128 千葉産直サービス **冷凍**
ふっくらチキンバーグ 2個(160g) **540円**
(税込583円)



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

9485 千葉産直サービス **冷凍**
手作り風鶏つくね 150g **500円**
(税込540円)



非遺伝子組み換え飼料・平飼開放鶏舎で育ったエ
コかき鶏と、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

129 おへそ **冷凍**
ミニピザ マルゲリータ 15cm **760円**
(税込821円)



市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オ
リーブ油のみで最低24時間以上発酵
させたもちもち生地です。小麦粉は国
産100%（広島産・九州産）。有機トマト
、有機バジルペーストなど、トッピング
も厳選しています。
＜原材料＞生地【小麦粉（小麦：九州
産）、全粒粉（小麦：広島県）、オリーブ
油、天日塩】、具【有機トマトピューレ
漬け、ナチュラルチーズ（生乳：北海
道）、オリーブ油、有機バジルペー
スト、天日塩、胡椒】

9492 おへそ **冷凍**
ミニピザ ホワイトソース&コーン 15cm **920円**
(税込994円)



市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ
油のみで最低24時間以上発酵させたもち
もち生地です。小麦粉は国産100%（広島
産・九州産）。北海道産コーン・バター・チー
ズ、水次乳業の牛乳など、トッピングも厳
選しています。＜原材料＞生地【小麦粉（小麦：
九州産）、全粒粉（小麦：広島県）、オリーブ
油、天日塩】、具【ホワイトソース（生乳（島
根県）、バター（北海道）、小麦粉（小麦：
九州産）、ナチュラルチーズ（生乳：北海
道）、コーン（北海道）、玉ねぎ（広島県）、オリ
ブ油、胡椒、天日塩】

130 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜の お惣菜 五目豆 70g **390円**
(税込421円)



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

9508 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜の お惣菜 筑前煮 80g **500円**
(税込540円)



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

131 吉田ふるさと村 **常温**
やわらか野菜の お惣菜 肉じゃが 100g **500円**
(税込540円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります



9515 隆祥房 **冷蔵**
オーガニック餃子皮
 製造日含め16日 **259円**
 20枚 (税込280円)
 (直径85mm厚さ0.6mm)
 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、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精

9522 田辺麺店 **冷蔵**
生麩・あわ 80g **458円**
 冷蔵で1ヶ月 (税込495円)
 小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加えて作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、あわ

9539 田辺麺店 **冷蔵**
生麩・ごま 80g **458円**
 冷蔵で1ヶ月 (税込495円)
 小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加えて作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、黒ごまペースト

9546 田辺麺店 **冷蔵**
生麩・よもぎ 80g **458円**
 冷蔵で1ヶ月 (税込495円)
 小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加えて作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。
 <原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、よもぎ

9553 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ かぼちゃ 135g **330円**
 開封前360日 (税込356円)
 有機かぼちゃの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ!
 <原材料>有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種・北海道)、食塩

9560 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ にんじん 135g **330円**
 開封前360日 (税込356円)
 有機にんじんの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ!
 <原材料>有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種・北海道)、食塩

9577 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ ごぼう 135g **330円**
 開封前360日 (税込356円)
 有機ごぼうの旨みと風味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米ごぼうポタージュです。
 <原材料>有機ごぼう(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種・北海道)、食塩

9584 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ さつまいも 135g **330円**
 開封前360日 (税込356円)
 有機さつまいもの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米さつまいもポタージュです。
 <原材料>有機さつまいも(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種・北海道)、食塩

9591 富貴食研 **常温**
有機の玄米ポタージュ あずき 135g **330円**
 開封前360日 (税込356円)
 有機あずきの風味と色味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米あずきポタージュです。
 <原材料>有機小豆ペースト(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、なたね油(菜種・北海道)、食塩

9607 かごしま有機生産組合 **常温**
有機米のおかゆ 5ヶ月期 80g **389円**
 12ヶ月 (税込420円)
 農業・化学肥料を使わずに栽培した有機米をとろとろ滑らかに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。初めての離乳食に!
 <原材料>有機米(鹿児島県)

9614 かごしま有機生産組合 **常温**
有機野菜のおかゆ 7ヶ月期 80g **417円**
 12ヶ月 (税込450円)
 農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜を、調味料は使わずに仕上げました。自然なやさしい味わいです。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機たまねぎ(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)

9621 かごしま有機生産組合 **常温**
有機かぼちゃと味噌のおかゆ 7ヶ月期 80g **417円**
 12ヶ月 (税込450円)
 農業・化学肥料を使用せず栽培した有機かぼちゃを使って味噌味に仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機かぼちゃ(鹿児島県)、有機米みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

9638 かごしま有機生産組合 **常温**
鶏と有機野菜のおかゆ 9ヶ月期 100g **417円**
 12ヶ月 (税込450円)
 農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミンチをプラス。調味料を使わずに仕上げました。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)、赤地鶏むね肉ミンチ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)

9645 かごしま有機生産組合 **常温**
しらすと有機野菜のおかゆ 12ヶ月期 100g **417円**
 12ヶ月 (税込450円)
 農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。
 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(鹿児島県)、有機ごぼう(鹿児島県)、しらす干し(鹿児島県)、ひじき(長崎県)

132 ムソー **冷凍**
オーガニックカーネルコーン 250g **370円**
 冷凍で24ヶ月 (税込400円)
 農業や化学肥料に頼らず大切に育てられた甘み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)

9652 ムソー **冷凍**
オーガニックいんげん 250g **370円**
 冷凍で24ヶ月 (税込400円)
 ヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックいんげん。いんげん本来の美しい色と味を損なうことなく、急速冷凍しました。
 <原材料>有機いんげん(ヨーロッパ)

133 ムソー **冷凍**
オーガニックミックスベジタブル 250g **370円**
 冷凍で24ヶ月 (税込400円)
 農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にこなしています。
 <原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

9669 ムソー **冷凍**
オーガニックフレンチフライ 300g **460円**
 冷凍で24ヶ月 (税込497円)
 本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがわかります。
 <原材料>有機じゃがいも(ベルギー)、有機まわり油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)

134 ムソー **冷凍**
オーガニックかぼちゃ(北海道産) 400g **580円**
 冷凍で720日 (税込626円)
 北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。
 かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
 <原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

9676 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツストロベリー 200g **480円**
 冷凍で24ヶ月 (税込518円)
 トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実を旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)

135 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツブルーベリー 150g **570円**
 冷凍で24ヶ月 (税込616円)
 カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。
 <原材料>有機ブルーベリー(カナダ産)

9683 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツラズベリー 150g **690円**
 冷凍で24ヶ月 (税込745円)
 香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。
 <原材料>有機ラズベリー(セルビア産)

136 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツミックスベリー 200g **660円**
 冷凍で24ヶ月 (税込713円)
 色鮮やかで香りとお味の強いベリー3種をミックスしました。
 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)

9690 森田鯉節 **常温**
ふりかけの名人鯉節 25g **540円**
 製造日を含め365日 (税込583円)
 熟成鯉本枯節に高知県産宗田節、国産のりをブレンドしました。上質な香りにコクと旨みがベストマッチ。
 <原材料>かつおのかれふし、そうだおのふし、乾のり

9706 森田鯉節 **常温**
鯉本枯節パック 3g×8袋 **570円**
 製造日を含め365日 (税込616円)
 鯉原料にカビ付工程を入念に仕上げました。これにより鯉本枯節独特の風味と香りが醸し出されます。
 <原材料>かつおのかれふし

9713 森田鯉節 **常温**
味だし名人(無漂白) 10g×20P **860円**
 製造日を含め365日 (税込929円)
 国産天然素材にこだわりました。宗田節にかつお、いわし、昆布などをブレンドする事で風味とコクと旨味が程よくマッチしています。
 <原材料>かつおのふし、そうだがつおのふし、いわしの煮干し、あじの煮干し、さばのふし、昆布

9720 森田鯉節 **常温**
にぼしパック(無漂白) 10g×20P **860円**
 製造日を含め365日 (税込929円)
 国産天然素材で安心、安全。いわし煮干しにあじ煮干し、昆布などを程よくブレンドし、まろやかでコクのある味わいに仕上げました。
 <原材料>いわしの煮干し、あじの煮干し、さばの煮干し、昆布、かつおのふし

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります

9737 純正食品マルシマ 常温
昆布と野菜のだし 5g×12
常温で1年 **720円**
(税込778円)

本品1袋(5g)のご使用例
・種類のかけつゆのだし 1人分約350ml
・種類のつけつゆのだし 2人分約100ml
・みそ汁、すまし汁のだし 3人分約450ml
・煮物、天つゆのだし 3人分約300ml

動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産大根を「特殊製法」で焼き、素材のコクと旨味を引き出しただしです。
＜原材料＞昆布(北海道)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖

9744 純正食品マルシマ 常温
しっとりふりかけ・梅ひじき 40g
常温で180日 **406円**
(税込438円)

カリカリの梅の歯応えと、やわらかいひじきの食感が楽しい、梅の香りが広がるふりかけ。
＜原材料＞ひじき(瀬戸内海産)、てんさい糖、梅肉、食塩、みりん、赤しそ(国産)、昆布粉末、かつお節エキス

9751 純正食品マルシマ 常温
十穀元気 25g×6パック
常温で1年 **570円**
(税込616円)

良質の植物性たんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富な国産の雑穀。
＜原材料＞胚芽押し麦、もちきび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、もち麦、ハトムギ、ひえ

9768 純正食品マルシマ 常温
国産生姜粉末 25g
常温で1年 **550円**
(税込595円)

高知県を中心とした国産の生姜を使用。風味をそのままに乾燥し、粉末にしました。
＜原材料＞生姜(高知県・九州産)

9775 まんがら農場 常温
自然農法 古代の香り (無農薬無肥料栽培古代米) 300g **1000円**
(税込1080円)

【お召し上がり方】
お米1合に大きじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。
保存は冷蔵庫でお願いします。
愛媛県高縄山系の豊かな水に恵まれた美しい棚田で、農薬・肥料に頼らず、米本来のチカラで育った元気いっぱい古代米です。
＜原材料＞黒米、香米、赤米、みどり米

9836 吉田ふるさと村 常温
雑穀ぜんざい 150g **330円**
(税込356円)

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

137 吉田ふるさと村 常温
すりおろしにんにく 60g
常温で180日 **540円**
(税込583円)

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

9782 吉田ふるさと村 常温
杵つきまるこもち 300g
常温で90日 **530円**
(税込572円)

煮くすれしにくい、粘りと腰の強いシンブルな丸もち。
＜原材料＞もち米(島根県産)

9799 吉田ふるさと村 常温
杵つき玄米もち 240g
常温で90日 **530円**
(税込572円)

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

9805 吉田ふるさと村 常温
杵つき蕎麦もち 240g
常温で90日 **530円**
(税込572円)

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

9812 吉田ふるさと村 常温
杵つき五穀もち 240g
常温で90日 **560円**
(税込605円)

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

9829 吉田ふるさと村 常温
おたまはん・関西風 150ml
常温で1年 **350円**
(税込378円)

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

138 吉田ふるさと村 常温
ごまと野菜ドレッシング 150ml
常温で180日 **520円**
(税込562円)

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

買ったその日から使える簡単ぬか床キット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけでヘルシーなぬか漬けが食べられます。

139 金沢大地 常温
オーガニックわたしのぬか床 タッパ付※開封前常温 1kg **1500円**
(税込1620円)

製造日より1年

塩加減、水加減など不要で、届いたその日から使える簡単ぬか床漬けキット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけで、ヘルシーなぬか漬けが食べられます。説明書もついてます。
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)

9843 金沢大地 常温
オーガニックわたしのぬか床 タッパ無し※開封前常温 1kg **1400円**
(税込1512円)

製造日より1年

お気に入りの容器で漬けた方やリピーターの方に。
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)

9850 金沢大地 常温
オーガニックわたしのぬか床 補充用たしぬか(炒りぬか) 240g **460円**
(税込497円)

製造日より1年

ぬか床のメンテナンス用に。ぬか床の量が少なくなったり、水分が多くなったり、ツンとした臭いがしたら、たしぬかを加えてメンテナンスしてください。塩分量はお好みで調節できます。
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)

9867 海の精 冷蔵
天日干したくあん 1本
冷蔵で1年 **495円**
(税込535円)

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

140 海の精 冷蔵
しょうが紅梅漬 100g
冷蔵で10ヶ月 **510円**
(税込551円)

シンたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬け込んだ、酸味のきいた紅しょうが。
＜原材料＞しょうが、梅酢

9874 海の精 冷蔵
福神漬 80g
開封前7ヶ月 **530円**
(税込572円)

着色料不使用ですので、一般市販品のように赤くありません。添加物も使用していないのでお子様も安心して食べられます。
＜原材料＞有機大根、有機なす、有機きゅうり、有機しょうが、こま、干しいたけ、昆布、有機しょうゆ、三河みりん、梅酢、食塩

141 三里塚物産 冷蔵
らっきょう田舎漬 100g
冷蔵で5ヶ月 **625円**
(税込675円)

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

9881 三里塚物産 常温
しそジュース 210g
冷暗所で10ヶ月 **525円**
(税込567円)

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

9898 ケンジョー 常温
減塩トマトケチャップ 380g **480円**
(税込518円)

イタリア産有機トマトの甘味をいかした、昔懐かしい味。市販品と比べ、食塩相当量を60%カット。
＜原材料＞有機トマト(イタリア産)、黄双糖(鹿児島県産)、米酢(兵庫県産)、玉ねぎ、にんにく(高知県産契約栽培)、天日塩、香辛料

142 ケンジョー 常温
中濃ソース 300ml
常温で2年 **490円**
(税込529円)

高知県産契約栽培の野菜を中心に、室戸沖の海洋深層水で仕込みました。やや甘口でマイルドな仕上がり。
＜原材料＞トマト(高知県産)、りんご(長野県産)、玉ねぎ、温州みかん(高知県産)、デーツ(中近東諸国)、にんにく(高知県産)、砂糖(鹿児島県産)、海洋深層水、米酢(兵庫県産)、天日塩、米発酵調味料、小麦でん粉(石川県産)、香辛料、昆布だし、鰹だし(愛媛県産)

9904 角谷文治郎商店 常温
有機三州みりん 500ml
常温で1年 **1040円**
(税込1144円)

有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇な甘みと深い味わいの本みりん。
＜原材料＞有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)

9911 仁井田本家 常温
旬味 720ml **1300円**
(税込1430円)

農業・化学肥料不使用、自然栽培酒米使用。素材の味を最大限に引き出す、旨味の強い料理酒。
＜原材料＞米、米麹

143 とっぺんフーズ 常温
とっぺん塩 100g
製造日より3年 **398円**
(税込430円)

長崎県五島列島・上五島で一つ一つ丁寧に作り上げた完全天日干し塩です。上五島の海水を汲み上げ、一切の火力を使わず、太陽と潮風のみで作りしました。
＜原材料＞海水

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります

9928 アннаブレナ

常温

カレー四重奏/
野菜カレー粉

16g×2袋
400円
(税込432円)

常温で6ヶ月



野菜の甘味加わることで、よりスパイシーに香り高く。
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9935 アннаブレナ

常温

カレー四重奏/
ビーフカレー粉

18g×2袋
400円
(税込432円)

常温で6ヶ月



非常にスパイシーで、牛肉の旨味を引き立てます。
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9942 アннаブレナ

常温

カレー四重奏/
チキンカレー粉

18g×2袋
400円
(税込432円)

常温で6ヶ月



鶏肉に良く合う、奥深い味わいのブレンド。
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9959 アннаブレナ

常温

カレー四重奏/
シーフードカレー粉

14g×2袋
400円
(税込432円)

常温で6ヶ月



シーフードの風味と合わせることでより香り高くなります。
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

144 よつ葉乳業

冷蔵

パンにおいしい
よつ葉バター

100g
317円
(税込342円)

冷蔵で180日



北海道の良質な生乳で作ったよつ葉バターに空気を含ませ、従来品より柔らかく仕上げました。
＜原材料＞生乳、食塩

9966 よつ葉乳業

冷蔵

パンにおいしい
発酵バター

100g
345円
(税込373円)

冷蔵で180日



欧米では主流の発酵バターは、程よい発酵臭と後に残るさわやかな酸味が特徴です。
＜原材料＞生乳、食塩

9973 よつ葉乳業

冷蔵

無塩バター
【数量限定】

150g
396円
(税込428円)

冷蔵で6ヶ月



塩分を控えた方や、お菓子作りに。牛乳の香りが広がる、コクのあるバターです。
＜原材料＞生乳

9980 よつ葉乳業

冷蔵

スキムミルク

150g
275円
(税込297円)

365日



低脂肪でカルシウム・たんぱく質たっぷりの北海道産スキムミルクです。
＜原材料＞生乳（北海道産）

9997 よつ葉乳業

冷蔵

カマンベール
チーズ

90g
488円
(税込527円)



上品で深い味わいの白カビチーズ。生乳の豊かな香りが広がり、クセがなく食べやすいです。
＜原材料＞生乳、食塩

145 よつ葉乳業

冷蔵

スライスチェダー
チーズ

4枚入(100g)
420円
(税込454円)

冷蔵で90日



コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるチェダーチーズを、使いやすいスライスにしました。ボリュームのある厚切りタイプなので、風味豊かなチェダーチーズの味わいを、しっかりお楽しみいただけます。
＜原材料＞生乳、食塩

8365 桜井食品

常温

お米を使った天ぷら粉

200g
330円
(税込356円)

常温で12ヶ月



小麦粉や卵を使用していない、米粉で作った天ぷら粉。サクサク、カラッと揚がります。
＜原材料＞米粉（岐阜県産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、有機チクピー豆粉末（アメリカ産）、食塩、膨張剤（重曹）

8372 桜井食品

常温

お米を使ったお好み焼粉

200g
380円
(税込410円)

常温で12ヶ月



米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用ですので、お好みで卵を加えて下さい。
＜原材料＞米粉（岐阜県産）、有機チクピー豆粉末（アメリカ産）、馬鈴薯でん粉（北海道産）、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤（重曹）

8389 桜井食品

常温

オーガニックお菓子を
作るお米の粉

250g
550円
(税込594円)



有機米を細かく製粉した、製菓用の米粉。お菓子作りの他、天ぷらの衣などのお料理にも。
＜原材料＞有機うるち米（国産）

8396 アムリターラ

常温

アムリターラ
玄米麺

100g
450円
(税込486円)

農業や肥料を使わずに栽培した自然栽培玄米の美味しさを引き出すために、製法と原料、配合率のこだわり、今までにない食感と味わいを目指して開発したグルテンフリー麺です。和洋中を問わず、温冷でも美味しくいただけます。＜原材料＞自然栽培玄米（九州産）、自然栽培馬鈴薯澱粉（北海道）、自然栽培とうもろこし全粒粉（石川県）、菊芋抽出物（菊芋：農薬・化学肥料不使用栽培）、コンニャク芋抽出物、食塩

8402 アムリターラ

常温

美養ごはん

160g
370円
(税込400円)



九州産の自然栽培玄米と、12種の雑穀「美養雑穀」を、自然結晶塩をブレンドしたアムリターラソルトでうまみを引き出しながもちもちと炊き上げ、レトルトにパックしました。
＜原材料＞うるち米（国産）、黒米、緑米、赤米、もち玄米、押麦、丸麦、もちあわ、もちきび、ひえ、はと麦、たかきび、食塩

8419 アムリターラ

常温

美養粥

200g
310円
(税込335円)



九州産の自然栽培7分搗き米と、12種の雑穀をブレンドした「美養雑穀」を、自然結晶塩ブレンドのアムリターラソルトでうまみを引き出しながもちもちと炊き上げました。断食後の回復食にも向いています。
＜原材料＞うるち米（国産）、黒米、緑米、赤米、うるち玄米、もち玄米、押麦、丸麦、もちあわ、もちきび、ひえ、はと麦、たかきび、食塩

8426 小正醸造

常温

特製 玄米焼酎
35度

1800ml
3470円
(税込3817円)



南さつま産の玄米を原料とし、焼酎の原点とも言える本格焼酎です。一味ちがうコクのある果実酒に仕上がります。
アルコール度数：35%
＜原材料＞玄米、米麹

自然米の旨み、甘みを最大限に引き出した濃醇甘口の純米原酒と緻密で滑らかな甘みと奥深い旨みの純米吟醸酒です。

8433 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ
純米原酒

720ml
1500円
(税込1650円)

146 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ
純米原酒

1800ml
3000円
(税込3300円)

8440 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ
純米吟醸

720ml
1700円
(税込1870円)

147 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ
純米吟醸

1800ml
3400円
(税込3740円)

自然米は、米そのものが純粋で、雑味がすくないのが特徴です。そのため通常の酒米より低い精米度で、なめらかに澄んだお酒になります。どんな料理にも相性がよく、毎日飲んで飽きず、ひとくち飲めば二杯めがのめたく。自然が育てた滋味あふれるお酒です。

熟成した旨味と甘みがあり、濃厚な味わいの純米原酒。
アルコール度数：17.3度/日本酒度：-15/酸度：1.6 ＜原材料＞米、米麹 ※原料米：農業・化学肥料不使用栽培酒米（国産、夢の香・豊錦）

優撰より10%多く米を削ることで、より上品で豊かな味わいに。
アルコール度数：16.8度/日本酒度：-15/酸度：1.7 ＜原材料＞米、米麹 ※原料米：農業・化学肥料不使用栽培酒米（国産、夢の香・豊錦）

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

大阪府富田林の コーヒーロースター アンナプルナ

148 アンナプルナ 冷蔵
アイスコーヒー/180g×2袋
粉 **1833円**
(税込1980円)
冷蔵で1年
ペルーとコロンビアのブレンドを、アイスコーヒーに最適な焙煎・挽き方に。すっきりとした味わいです。
＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー、コロンビア産)

8532 アンナプルナ 常温
無漂白
コーヒーフィルター 40枚(2～4人用) **200円**
(税込220円)
冷蔵で1年

8501 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー
豆 200g **999円**
(税込1079円)
冷蔵で1年

152 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー
粉 200g **999円**
(税込1079円)
冷蔵で1年
やわらかく芳醇な香りとコク、すっきりとした苦味の
コーヒー。
＜原材料＞有機コーヒー豆(コロンビア産)

8471 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/豆 200g **990円**
(税込1069円)
冷蔵で1年

149 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/粉 200g **990円**
(税込1069円)
冷蔵で1年

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

8518 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー
豆 200g **999円**
(税込1079円)
冷蔵で1年

153 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー
粉 200g **999円**
(税込1079円)
冷蔵で1年
豊かな香りとコクがあり、後味はすっきり。
＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー産)

8495 アンナプルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/豆 200g **1080円**
(税込1166円)
冷蔵で1年

酸味、コク、香り、のバランスがよく、深い味わい。
＜原材料＞有機コーヒー豆(メキシコ・グアテマラ・コロンビア産)

8488 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/豆 200g **990円**
(税込1069円)
冷蔵で1年

150 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/粉 200g **990円**
(税込1069円)
冷蔵で1年

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

8525 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー
豆 200g **999円**
(税込1079円)
冷蔵で1年

154 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー
粉 200g **999円**
(税込1079円)
冷蔵で1年
驚くほど香り高く、ほんのりうす甘くて後口の良
いまろやかな味わい。
＜原材料＞有機コーヒー豆(ブラジル産)

155 桜井食品 常温
オーガニックココア・無糖 120g **750円**
(税込810円)
常温で1年

安心して飲みいただけるオーガニックココア。お菓子作りやカレーの隠し味にも。
＜原材料＞有機ココアパウダー(ペルー産)

8549 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml6本 **1150円**
(税込1242円)
常温で1年(開封前)

156 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

8570 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g **1294円**
(税込1398円)
300日

一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。
＜原材料＞有機緑茶

8556 セーフティファーム88 常温
粉末茶入り玄米茶 200g 300日 **580円**
(税込626円)

秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日差しをいっぱい浴びて栄養分たっぷりの秋番茶と、深い味わいの粉末茶に玄米の香ばしさが絶妙にマッチしたすっきりとした口当たりの風味豊かなお茶です。
＜原材料＞有機緑茶、玄米、有機粉末緑茶

8563 セーフティファーム88 常温
有機茶粉末スティック詰合せ 0.5g×20本 300日 **660円**
(税込713円)

カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本・計20本入です。
＜原材料＞有機緑茶、有機紅茶、有機大麦、有機玄米

157 セーフティファーム88 常温
水出し有機玄米茶 80g ティーバッグ 300日 **738円**
(税込798円)

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

8570 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g **1294円**
(税込1398円)
300日

一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。
＜原材料＞有機緑茶

8587 セーフティファーム88 常温
ひととき 100g **798円**
(税込862円)
300日

一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香気です。ホッとひとときを満喫してください。
＜原材料＞有機緑茶

158 セーフティファーム88 常温
かりがね 100g 300日 **738円**
(税込798円)

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

8594 セーフティファーム88 常温
特上青柳茶 200g 300日 **738円**
(税込798円)

柳茶とは一番茶芽の収穫の後に残った部分を再度刈り取ったお茶です。見た目は荒いですがサッパリとしていて後味もすっきりしています。
＜原材料＞有機緑茶

8600 セーフティファーム88 常温
玉心 50g 300日 **1157円**
(税込1250円)

「くつろぎ」の微粉末茶。香り高く上品な味わいです。
＜原材料＞有機緑茶

8617 セーフティファーム88 常温
芳緑 50g 300日 **985円**
(税込1063円)

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

8624 セーフティファーム88 常温
秋水 50g 300日 **498円**
(税込538円)

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

下記商品はスポット予約品です。お届け日は9/10～9/13になります。

フィットヴェール ハンドトリートメント

8778 50g 2,700円(税込2,970円)

無防備な手肌を保護し、 潤いと輝きで包み込むハンドクリーム

さらさらつづける手肌を、潤いと輝きで包みこむ醬油由来天然ヒト型セラミドと真珠パウダー配合のオーガニックハンドクリーム。乾燥や紫外線などの外的要因から手肌を保護します。

【使用方法】適量を手に取り、手指によくなじませてください。

<全成分>水、シア脂、プロパンジオール、ホホバ種子油、グリセリン、パルミチン酸、ステアリン酸、エタノール、ゴマ葉エキス、ザクロ花エキス、テルミリアアフルジジアンナ果実エキス、キサンタンガム、スプリリナマキシマエキス、プロコリール種子油、海水、デキストリン、乳酸桿菌培養エキス、ウメ、ヒアルロン酸Na、セラミドAP、セラミドA、セラミドNP、パル、レシチン、カニナバラ果実油、グレープフルーツ種子油、水酸化K、ダマスクバラ花油、ニオイテンジクアオイ花油、パルマローザ油、ラベンダー油、フェネチルアルコール、スクロース※1、トコフェロール、ダイズ油※2 ※1:スプリリナマキシマエキスに含まれる成分 ※2:トコフェロールに含まれる成分

ビューティエイジブルーミングエッセンス

8785 24粒 5,000円
(税込5,500円)

エイジング肌に贈る ナイトオイル美容液



【使用方法】

週に1～2度、1回1～2カプセル使用。夜の洗顔・化粧水のあと、突起部分を手でねじ切ってオイルを手のひらに取り、お顔や首になじませてください。お肌の状態によって美容液やクリームと併用する場合は、お手入れの最後にお使いください。マッサージする場合は、洗顔後直接2～3カプセル使い、最後に温タオルなどで余分なオイルをふき取ります。

<全成分>ルリジサ種子油、ホホバ種子油、アルガニアスピノサ核油、カニナバラ果実油、ハトムギ種子エキス、月見草油、ザクロ種子油、オレングジュ油、ダマスクバラ花油、ジャスミン油、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油、モツヤクジュ油、ヘリクリスアムグステチロウム花油、ムラサキ根エキス、トコフェロール、ハマナス花エキス

オールライトサンスクリーンクリーム SPF18 PA+

8792 40g 4,000円(税込4,400円)

紫外線吸収剤や酸化チタン、酸化亜鉛を使わずに、美容天然ミネラル「酸化セリウム」の力で、紫外線はもちろん、ブルーライトもブロックするサンスクリーンです。お肌にのせるとなめらかに伸びて、日焼け止めとは思えないほどのみずみずしさ。うっすら透明なベールをかけたようにワントーン肌をきれいに見せてくれます。オーガニックのクロヨナ種子油、オリーブオイル、ホホバオイル、シアバター、セラミドNPを配合しているので、ほどよい保湿感をキープ。お顔にもボディにも、化粧下地としてもオススメです。

【使用方法】

化粧水、クリームのあと3、4プッシュ手に取り、お顔や首に薄く伸ばしてください。デコルテやボディにもお使いいただけます。クリームは塗らず、サンスクリーンのみを使用されてもかまいません。

<全成分>水、酸化セリウム、プロパンジオール、オリーブ果実油、パルミチン酸、ホホバ種子油、クロヨナ種子油、グリセリン、ステアリン酸、ヤシ油、エタノール、キサンタンガム、シア脂、コルクガシ樹皮エキス、オーク樹皮エキス、ヒアルロン酸Na、アルギン酸Na、ローマカミツレ花エキス、ローズマリーエキス、セラミドNP、レウコノストック/ダイコン根発酵液、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス、グレープフルーツ種子油、レシチン、水酸化K、トコフェロール、ヒマワリ種子油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油

オールライトサンスクリーンパウダー

8808 レフィル 10g 3,500円(税込3,850円)

オールライトサンスクリーンの3つの特長

1. 肌へのやさしさ
2. 石けんや、やさしいクレンジングで簡単に落とせる
3. 植物由来の保湿成分配合で、肌なじみが良く、潤い長持ち

<全成分>マイカ、酸化セリウム、ホホバ種子油、シリカ、ステアリン酸、ヤシ油、アロエベラ葉エキス、ステアリン酸Mg、トコフェロール、ローズマリー葉油、ナツミカン果皮油※、ヒマワリ種子油 ※トコフェロール(天然ビタミンE)に微量に含まれる成分

8815 プレストパウダー専用コンパクトケース (ブラシ付き) 1,200円(税込1,320円)

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

ベジガーデンリアル ソープシャンプー ラベンダー&ゼラニウム 300mL

8822 3,600円(税込3,960円)

「健やかな頭皮にこそ、美しい髪が育つ」という考えのもと開発した、頭皮と髪にやさしい石鹸シャンプーです。合成界面活性剤や、アミノ酸系洗浄成分は不使用。オーガニックのアボカド油※1をベースに、職人が昔ながらの釜焚き製法で作りました。石鹸シャンプーとは思えないクリーミーな泡立ちで、頭皮の汚れや余分な皮脂をスッキリ洗い流して、健やかな頭皮環境を目指します。真正ラベンダー※2とゼラニウム※3の香り。※<ベジガーデンモイストコンディショナー>と併せてご使用いただくことで、まとまりのあるサラサラの髪に仕上がります。※1保湿成分 ※2ラベンダー油 (芳香成分) ※3ニオイテンジクアオイ花油 (芳香成分)

<全成分>水、グリセリン、アボカド油、ラウリン酸、水酸化K、ツバキ種子油、クエン酸、プロコリール種子油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ花油、トコフェロール、ヒマワリ種子油

ベジガーデンモイスト コンディショナー オレンジ&ラベンダー 250mL

8839 3,300円(税込3,630円)

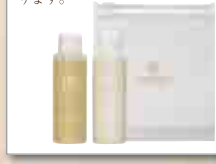
健やかな髪が放つ「天使の輪」を輝かせることを目指して開発した、頭皮と髪にやさしいコンディショナーです。プロコリール種子油※1や、ツバキ種子油※1を配合。髪のバサつきを抑えて、艶やかでサラサラの髪に整えます。石鹸シャンプーでアルカリ性に傾いた髪を中和し、キューティクルを整えて、まとまりのあるめらかな指通りに導きます。オレンジ※2と真正ラベンダー※3の香り。※<ベジガーデンリアルソープシャンプー>と併せてご使用ください。※1保湿成分 ※2オレンジ果皮油 (芳香成分) ※3ラベンダー油 (芳香成分)

<全成分>水、アロエベラ液汁、セサノール、グリセリン、プロパンジオール、ヒマシ油、キサンタンガム、アボカド油、ツバキ種子油、プロコリール種子油、ダイコン種子油、オリーブ果実油、マテチャ葉エキス、腐植土抽出物、クエン酸、乳酸桿菌培養液、マルトデキストリン、スイカズラ花エキス、ダイウイキョウ果実エキス、ウスニアバ(ウイキョウ)エキス、メボウキ花/葉エキス、ニオイテンジクアオイ花油、ニュウコウジュ油、ラベンダー油、オレンジ果皮油、ヒマワリ種子油※、ローズマリー葉エキス ※ダイコン種子油に含まれる微量成分

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

8846 各50mL

トライアルサイズ 1,600円
のセットで、約 (税込1,760円)
1週間分の量になります。



ベジガーデングロッシェヘアオイル オレンジ&ラベンダー 30mL

8853 3,400円(税込3,740円)

髪に潤いと輝きをあたえ、
頭皮マッサージもできるオイル

- 1 鹿児島産の低温圧搾によるツバキ種子油がキューティクルを保護してツヤをあたえる。
- 2 タオルドライ後の毛先になじませて乾かせば、洗い流さないトリートメントに。
- 3 シャンプー前の頭皮マッサージに使用することでより健やかな頭皮に。

痛んだ髪や、バサついた髪をしっとり美しく整えるヘアオイルです。頭皮ケアとしてもお使いいただけます。

<全成分>ツバキ種子油、ホホバ種子油、プロコリール種子油、アボカド油、ダイコン種子油、オレンジ果皮油、ラベンダー油、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油、トコフェロール、ヒマワリ種子油※1、ローズマリー葉エキス※2 ※トコフェロール(天然ビタミンE)に含まれる成分、ダイコン種子油に含まれる微量なキャリーオーバー成分 ※2ダイコン種子油に含まれる微量のキャリーオーバー成分

ベジガーデンヘアワックス 30g 2,200円(税込2,420円)

8860 ナチュラル **8877** ホールド

「ナチュラル」はロングからセミロング、パーマヘアの方の毛先に潤いとツヤ、ソフトな束感を与えます。「ホールド」はセミロング、パーマヘア、ショートヘア、男性の方のスタイリング向きで、しっかりした束感や、カールやセットの保持、トップのボリュームを出したいときにオススメです。香りはローズ(ナチュラル)と柚子(ホールド)。どちらもとても良い香りで、気分までリフレッシュさせてくれます。また、リップクリームやハンドクリーム、ネイルクリーム、お顔のちょっとした乾燥対策としての部分使いなど、バッグに1つあるととても便利なマルチバームとしてもお使いいただけます。

<ベジガーデンヘアワックス ナチュラル:全成分>ツバキ油、オリーブ油、シア脂、ミツロウ、アルガニアスピノサ核油、ダイコン種子油、プロコリール種子油、ニオイテンジクアオイ油、ニュウコウジュ油、ダマスクバラ花油、パルマローザ油、カニナバラ果実油、トコフェロール、*ヒマワリ種子油 *トコフェロールに含まれる成分 <ベジガーデンヘアワックス ホールド:全成分>シア脂、ミツロウ、ヒマシ油、ツバキ油、プロコリール種子油、ダイコン種子油、ユズ油、トコフェロール、*ヒマワリ種子油 *トコフェロールに含まれる成分



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

8884 100g 2,200円(税込2,420円)

8891 トライアルサイズ 20g 790円(税込869円)

成分を吟味して、四万十ヒノキ水やイオン化アパタイト、乳酸菌を配合。合成発泡剤は不使用で、おだやかな泡立ちです。これ1本※2で虫歯を防ぎ、健康な歯と口内へ導きます。植物が織り成すフォレストミントフレーバー。

<全成分>保湿剤:ヒノキ水、清掃剤:炭酸Ca、湿潤剤:グリセリン、粘結剤:キサンタンガム、保潤剤:ベタイン、イソリン、海水、デキストリン、乳酸桿菌培養エキス、乳酸桿菌培養液、ウメ、サビツツトリホリアツス果実エキス、クマイザサ葉エキス、腐植土抽出物、甘味料:キシリトール、清掃剤:ヒドロキシアパタイト、pH調整剤:クエン酸、クエン酸Na、洗浄剤:石けん素地、香料:セイヨウハッカ油、バクホウシアシロイダラ葉油、チョウジ花油、タイム油、ギョウリュウバイ油、水

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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります

159 三里塚物産 常温
落花生・むき実 180g
常温で2ヶ月 **1138円**
(税込1229円)

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



160 マルシマ 常温
ひとくちきなこようかん 52g
常温で1年 **260円**
(税込281円)

国産有機きな粉、豆の風味が強く残った北海道産白いんげん豆、北海道産てん菜糖を使用しました。京都の老舗あんこ屋とコラボレートによる、京風浅焼りで後味すっきりとしたひとくちサイズ羊羹です。
＜原材料＞砂糖（てんさい：北海道）、白生あん（白いんげん豆：北海道）、有機きな粉（大豆を含む）、寒天



8914 マルシマ 常温
ひねくれきなこ 96g(12本)
常温120日 **310円**
(税込335円)

北海道産の有機大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごとまるごと焙煎したきなこと北海道産のてんさい糖をたっぷり練り込みました。やさしい甘さとしっとりした食感がクセになります。
＜原材料＞有機きな粉（有機大豆：北海道）、水飴、てんさい糖（北海道）



8907 三里塚物産 常温
落花生・煎りざや 180g
常温で2ヶ月 **1100円**
(税込1188円)

農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生を煎りたてでバックしました。
＜原材料＞農業不使用栽培落花生（千葉県産）



161 ノースカラース 常温
オーガニック小麦の蜂蜜カステラ 5個
常温で60日 **600円**
(税込648円)

オーガニック小麦で作るカステラ。卵をふんだんに使ったフワフワの食感と、はちみつのかき混ぜが広がります。
＜原材料＞鶏卵（国産）、てんさい糖（北海道）、有機小麦粉（小麦：アメリカ・カナダ）、水あめ（さつま芋：鹿児島）、はちみつ



8921 ノースカラース 常温
オーガニック小麦のどらやき 1個
常温で60日 **170円**
(税込184円)

オーガニック小麦で作った生地、北海道産大豆をふっくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。
＜原材料＞つぶ餡（砂糖、小豆（北海道）、水あめ、寒天）、有機小麦粉（小麦：アメリカ・カナダ）、てんさい糖（北海道）、鶏卵（国産）/膨張剤（重曹）



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

国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さくつき軽い食感に仕上げたかりんとうです。きな粉には北海道産有機大豆を使用しています。
＜原材料＞米粉（米：高知県）、小麦粉（小麦：国産）、粗糖、卵、米油、有機きな粉、糖蜜



8938 マルシマ 常温
ごほうびかりんとう 45g
生姜 **350円**
製造日より6ヶ月 (税込378円)

国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さくつき軽い食感に仕上げたかりんとうです。高知県産しょうがを使用し、香り高くしつかりした風味に仕上がっています。
＜原材料＞米粉（米：高知県）、小麦粉（小麦：国産）、卵、粗糖、米油、生姜粉末、糖蜜



8945 マルシマ 常温
ごほうびかりんとう 45g
しょうゆ **350円**
製造日より6ヶ月 (税込378円)

国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さくつき軽い食感に仕上げたかりんとうです。杉桶仕込みの天然醸造醤油を使用し、豊かで深い味わいです。
＜原材料＞米粉（米：高知県）、小麦粉（小麦：国産）、卵、醤油、粗糖、米油、糖蜜



163 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ココアマール 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

やさしい甘味とオーガニックココアのほろ苦さがマッチした、人気のクッキー。
＜原材料＞小麦粉（国産）、バター、鶏卵、粗製三温糖、三温糖、オーガニックココア



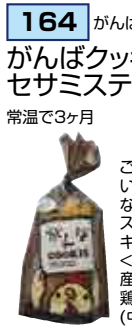
8952 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・沖縄黒糖 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

黒糖独特の甘味と、トッピングの黒糖カリッとした食感がクセになります。
＜原材料＞小麦粉（国産）、沖縄黒糖、バター、鶏卵



164 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・セサミスティック 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

ごまの風味が香ばしい、甘いものが苦手な人にもおすすめのスティック型のクッキー。
＜原材料＞小麦粉（国産）、甜菜糖、バター、鶏卵、有機白・黒ごま（中国産）



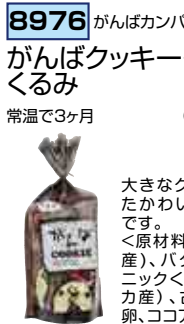
8969 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ウォールナッツレーズン 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

オーガニックくるみとレーズンのカントリー風クッキーです。
＜原材料＞小麦粉（国産）、バター、オーガニックくるみ（アメリカ産）、古式原糖、全粒粉、レーズン（アメリカ産）、鶏卵、りんごジュース



8976 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・くるみ 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

大きなクルミを乗せたかわいくクッキーです。
＜原材料＞小麦粉（国産）、バター、オーガニックくるみ（アメリカ産）、古式原糖、鶏卵、ココア



165 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・チョコチップ 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

オーガニックビターチョコの食感が嬉しいクッキー。
＜原材料＞小麦粉（国産）、バター、古式原糖、チョコチップ、鶏卵



8983 がんばカンパニー 常温
ビスコッティ 70g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)

カリカリと硬い食感が特徴のビスコッティ。プレーンです。
＜原材料＞小麦粉（国産）、きび砂糖、鶏卵、有機栽培オーガニックモンド（イタリア産）、バター



発行：大阪愛農食品センター

〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8 (社) 全国愛農会

TEL：072-270-5411 / FAX：072-270-5410

電話受付/月～金：9時15分～17時（※祝日は16時まで）

※FAXは24時間受付（ご対応は営業時間内となります）

メールでのお問い合わせ：kaiin@osaka-ainou.jp（会員お問い合わせ用）



インターネットでも注文できます！（一部商品を除く）

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



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

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

大阪愛農

検索



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

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	株式会社大阪愛農食品センター 大阪府堺市中区小阪西町8-8
酒類販売管理者の氏名	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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります



8990 中井製茶場 常温
有機栽培 200g
三年ねかせた熟番茶 **880円**
(税込950円)
開封前6ヶ月



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



7306 中井製茶場 常温
有機栽培 120g
香ばしい京の焙じ茶 **600円**
(税込648円)
開封前9ヶ月



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



7313 中井製茶場 常温
和三盆ティー (グリーンティ) 100g
900円
(税込972円)
常温で1年

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



7320 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉＜抹茶＞ 75g
325円
(税込351円)
常温で10ヶ月



味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。
＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機抹茶



7337 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉＜ココア＞ 75g
295円
(税込319円)
常温で1年



味わい深い有機きな粉にホッとする香りの有機ココアでリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。
＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機ココアパウダー



7344 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉＜黒ごま＞ 75g
295円
(税込319円)
常温で1年



味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。
＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機黒ごま



7351 マルシマ 常温
朝のアップル ホットジンジャー 12g×3
370円
(税込400円)
1年半

国産の有機栽培生姜を丸ごとすりおろして、有機肥料を使って育てた広島県産りんごの粉末、有機シナモン粉末、節連根粉末を加えました。
＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、りんご粉末（広島県）、食塩、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節連根粉末



7368 マルシマ 常温
昼のレモン&ジンジャーチャイ 12g×3
370円
(税込400円)
1年半

ホットミルクに溶くと、スパイスの深い香り漂う本格的なチャイを楽しむことができます。紅茶、カルダモン、クローブ、シナモンの香りと、有機黒糖のやさしい甘さで、昼のホットひととき。
＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機シナモンパウダー、本葛粉、紅茶粉末、カルダモン粉末、クローブ粉末、有機黒糖、レモン粉末（広島県）、有機生姜粉末



7375 マルシマ 常温
夜のハーバル ホットジンジャー 11g×3
370円
(税込400円)
1年半

広島県産はちみつ、ラベンダーを使用。カモミール、ローズヒップ、花梨の粉末を加え、安らく香りとやさしい味わいを実現しました。ノンカフェインなので、おやすみ前の癒しの一杯にも。
＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、カモミール粉末、ローズヒップパウダー、本葛粉、はちみつパウダー、レモン粉末、有機シナモンパウダー、花梨粉末、有機生姜粉末、ラベンダー粉末



7382 アリモト 常温
有機玄米プラス 40g
黒胡麻 **220円**
(税込238円)
常温で180日

カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。ゴマをたっぷりプラスしました。ゴマの香ばしさを楽しくください。
＜原材料＞有機玄米（国産）、有機黒ゴマ、有機たまご醤油（大豆を含む）



7399 アリモト 常温
有機玄米プラス 40g
キヌア&チアシード **220円**
(税込238円)
常温で180日

カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。栄養豊富なキヌアとチアシードをプラスしました。ぷちぷちした食感をお楽しみください。
＜原材料＞有機玄米（国産）、有機たまご醤油（大豆を含む）、有機黒ゴマ、有機キヌア、有機チアシード



7405 アリモト 常温
有機玄米プラス 40g
めかぶ **220円**
(税込238円)
常温で180日

カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。海が香るめかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。
＜原材料＞有機玄米（国産）、有機黒胡麻、有機たまご醤油（大豆を含む）、めかぶ



7412 木次乳業 冷凍
VANAGA・バニラ 120ml
冷凍で3ヶ月 **350円**
(税込378円)



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



7429 木次乳業 冷凍
VANAGA・ビターチョコ 120ml
冷凍で3ヶ月 **350円**
(税込378円)



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



7436 木次乳業 冷凍
VANAGA・抹茶小豆 120ml
冷凍で3ヶ月 **350円**
(税込378円)



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



7443 木次乳業 冷凍
VANAGA・イチゴ 120ml
冷凍で3ヶ月 **350円**
(税込378円)



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

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



7467 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)



井村屋独自の大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）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/10～9/13なります

7474 陸物産 常温
ユーカリプタス 100ml
エッセンシャルオイル
7600円
(税込8360円)



除菌や消臭、アレルギー対策に。鼻づまりの解消にも役立ちます。

7481 陸物産 常温
ユーカリプタス 300ml
スプレー **5100円**
(税込5610円)



除菌や消臭、防虫、防カビに。靴箱や押し入れにシュッとひと吹き。
<原材料>ユーカリプタスオイル、LPG

7498 陸物産 常温
ユーカリプタス 100g
石けん **1950円**
(税込2145円)



天然素材100%の石けんに、ユーカリプタスオイルを配合しました。
<原材料>石けん素地、ユーカリ油

<お彼岸企画>
この時期だけの、お取扱いです。



お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

7535 りんねい 常温
くすの木 70g(約220本)
せんこう **1136円**
(税込1250円)

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

7504 ナイアド 常温
ヘナ100% 100g
赤茶系 **1000円**
(税込1100円)
常温で1年



100%植物性の白髪染めです。白髪を赤茶系の色に染め上げます。トリートメント効果もあり、生え際をふんわりボリュームのある艶やかなスタイルに仕上げます。
<原材料>ヘナ

7511 ナイアド 常温
ヘナ+10種のハーブ 100g
赤茶系 **1200円**
(税込1320円)
常温で1年



白髪が赤茶系に染まるヘナ+ハーブ。髪や頭皮に良いとされ、長く親しまれてきたハーブ7種類を厳選し、ヘナに加えました。高いトリートメント効果が実感できるレシピです。髪の傷みが気になる方にも。
<原材料>ヘナ、アンマロク果実、アカシアコンシナ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロバラン果実、アセンヤクノキガム、ブソウゲ花、カンゾウ根

7528 ナイアド 常温
ヘナ+木藍 100g
黒茶系 **1500円**
(税込1650円)
常温で1年



ヘナにハーブと木藍を加えた、白髪を落ち着きのある黒茶系の髪色に染め上げる植物性の白髪染めです。ハーブを配合することでトリートメント効果を高めました。
<原材料>ナンパンアイ葉(木藍)、ヘナ、アンマロク果実、アカシアコンシナ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロバラン果実、アセンヤクノキガム、ブソウゲ花、カンゾウ根

100%オーガニック原材料のみ!32種類の国産有機農産物



手軽に
取り
入れ
たい
方

7542 ZIRA JAPAN 常温
有機酵素 90粒(約1ヶ月分)
錠剤 **3980円**
(税込4298円)
製造より3年

【お召し上がり方】
1日2～3粒を目安に、水またはぬるま湯でお飲みください。

32種類の国産有機野菜と国産有機生果物を皮・種ごと約2年間じっくり発酵熟成しました。旬の時期に収穫し、1種類につき1樽ずつ個別に発酵しています。
<原材料>有機明日葉末、有機植物発酵エキス末、有機アガベインリン、有機大麦若葉粉末

7559 ZIRA JAPAN 常温
有機酵素 180g(約2ヶ月分)
ペースト **9800円**
(税込10584円)
製造より3年

発酵エキスをそのまま取り入れたい方



【お召し上がり方】
起床後または就寝前に1日3gを目安にお召し上がりください。

原材料は有機植物発酵エキス、有機ブルーベリーエキスと有機アガベインリンのみの完全無添加。オーガニック原材料100%で非加熱タイプの身体に優しい有機酵素ペーストです。
<原材料>有機植物発酵エキス、有機ブルーベリーエキス、有機アガベインリン

7566 ZIRA JAPAN 常温
有機植物 500ml(約1ヶ月分)
発酵エキス **13500円**
(税込14580円)
製造より2年

発酵エキスをそのまま取り入れたい方



【お召し上がり方】
1日15mlを原液で、又は2～3倍の水、ぬるま湯、炭酸水でお飲みください。また15mlを500mlの水などに希釈し、1日かけてお飲みください。

有機植物発酵エキス以外の栄養素は一切添加していない100%有機原料を使用しています。大変飲みやすく、続けやすい味です。ファスティング(断食)に興味のある方、菌活、腸活をしたい方にもピッタリです。
<原材料>有機植物発酵エキス、有機ぶどう果汁、有機みかん果汁、有機アガベインリン

7573 ZIRA JAPAN 常温
有機青汁 2g×30包
(国産有機モリンガ使用) **2750円**
(税込2970円)
製造より2年



原材料は希少性の高い、国産有機モリンガ・国産有機桑の葉と有機アガベインリンのみ。モリンガは約100種類もの栄養素を含む「奇跡の木」と呼ばれるスーパーフードです。また、抹茶に近い味わいで飲みやすいのが特徴です。
<原材料>有機モリンガ(滋賀県)、有機桑の葉(滋賀県)、有機アガベインリン(メキシコ)



※写真はBセットです。



※スコープケーキは調理例です。
セット内容にケーキは含まれておりません

かわいい!簡単!クリアコンテナを使用したスコープケーキ

使い勝手の良いサイズ(2種類計3個)に、新鮮チャック袋2枚をお付けしたお得なセットです。

**Aセット限定1
Bセット限定3**

7580 ウィルマックス 常温
クリアコンテナ Aセット **5000円**
(税込5500円)

クリアコンテナM×1XS×2、
新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1
クリアコンテナM(920ml):177mm
×125mm×56mm、XS(380ml):
134mm×90mm×45mm

7597 ウィルマックス 常温
クリアコンテナ Bセット **5600円**
(税込6160円)

クリアコンテナL×1、S×2、
新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1
クリアコンテナL(1300ml):204mm
×141mm×60mm、S(620ml):
154mm×108mm×51mm