



スポット予約品

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

*スポット予約品に関しては、ご注文締切後のキャンセルはお受けできません。
ご了承のうえご注文下さい。

*掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	5/27	5/28	5/29	5/30
ご注文書 提出日	5/13	5/14	5/15	5/16

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 1650円 (税込1782円)	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)	98 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)	9010 マルニ竹内商店 冷凍 生スルメイカ 2~3本 冷凍で1ヶ月 1280円 (税込1382円)	9027 マルニ竹内商店 冷凍 めざし 5~8尾 冷凍で1ヶ月 498円⇒450円 (税込538円⇒486円)
ふっくらと肉厚で脂がのった、大きめのかレイです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。	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。	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です。	独特の歯ごたえがあり、火を通して旨味が強くなります。炒め物や煮物など、様々なお料理に。内臓未処理。	<原材料>カタクチイワシ
9034 マルニ竹内商店 冷凍 ホタルイカ(ボイル済み) 200g 冷凍で1ヶ月 598円⇒498円 (税込646円⇒538円)	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 480円 (税込518円)	99 マルニ竹内商店 冷凍 マルニおすすめ!おまかせ鮮魚 3~4種類 冷凍で1ヶ月 1598円⇒1450円 (税込1726円⇒1566円)	9058 マルニ竹内商店 冷凍 かに身ミックス 250g 冷凍で1ヶ月 3980円 (税込4298円)	<原材料>ホタルイカ 新鮮なホタルイカをボイルしました。色々な料理に。<原材料>ホタルイカ
<原材料>ホタルイカをボイルしました。色々な料理に。<原材料>ホタルイカ	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。	マルニ竹内商店さんのおすすめの鮮魚のセット。色々な海の幸を少しづつ召し上がりたい方に。	<原材料>かに身 かにの指身とほぐし身です。サラダやちらし寿司のトッピング、チャーハンの具などに。	
9065 マルニ竹内商店 冷凍 ベニ切りかに 2~4肩 小パック 2980円 (税込3218円)	9072 大隅商店 冷凍 尾岱沼産ホタテ貝柱 250g 冷凍で1年 2380円 (税込2570円)	100 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 1998円 (税込2158円)	9089 加持養鰻場 冷凍 四万十川優化イオン 1尾(約130g) うなぎ蒲焼き(タレ付) 2880円 (税込3110円)	<原材料>うなぎ(高知県四十市)、山椒、醤油(大豆(遺伝子組み換えてない)、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)
獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。<原材料>すわいかに、食塩	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)	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	<原材料>うなぎ 四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で嘴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。	
101 カネキ南波商店 冷凍 吟ほつけ開き 1枚(約270g) 冷凍で3ヶ月 698円 (税込754円)	9102 カネキ南波商店 冷凍 近海無着色たらこ 70g 冷凍で3ヶ月 450円 (税込486円)	9119 カネキ南波商店 冷凍 いくら醤油漬け 50g 冷凍で3ヶ月 1550円 (税込1674円)	9096 加持養鰻場 冷凍 四万十川優化イオン 1尾(約110~120g) うなぎ白焼き(タレ付) 2710円 (税込2926円)	<原材料>うなぎ(高知県四十市)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗双糖 四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で嘴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。
脂が乗り一段とおいしい時期の真ほつけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。<原材料>ほつけ(北海道産)、食塩(シママース)	北海道近海の厳選した卵を、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>すけうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)	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	<原材料>うなぎ 四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で嘴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。	
102 無茶々園 冷蔵 無茶々園のちりめん 40g 冷蔵で30日(開封前) 550円 (税込594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)	9126 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鶏を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鰹だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活きたソーセージです。<原材料>スケウツラ(北海道)、マヨソ、チダイ、カナガシラ(山陰沖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰹・鰯)、食塩、コマ油、こしょう	味のかまぼこ高坂 廃業により企画終了の為、ご案内を終了いたしました。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願いいたします。

◎ご案内終了のお知らせ

味のかまぼこ高坂

ごぼう棒天

揚げボール

丸天

焼きちくわ

焼板かまぼこ

ケンチン焼き

高坂おでんセット



下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります



110 和歌山ポークTONTON 冷蔵
アグリソーセージ 300g
冷蔵で1ヶ月 **1280円**
(税込1382円)

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、ペッパー、マヨネーズ、一味、パブリカ、マスタード



9270 和歌山ポークTONTON 冷蔵
チョリソー 230g
冷蔵で1ヶ月 **850円**
(税込918円)

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



111 和歌山ポークTONTON 冷蔵
カレーソーセージ 150g
冷蔵で1ヶ月 **680円**
(税込734円)

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、ペッパー、マヨネーズ、カレー粉

9287 和歌山ポークTONTON 冷蔵
ボンレスハムブ 300g
ロック **1680円**
(税込1814円)
冷蔵で1ヶ月

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 冷蔵
ロースハム 300g
冷蔵で1ヶ月 **2200円**
(税込2376円)

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、粒マスター、粒コショウ

9294 和歌山ポークTONTON 冷蔵
スマートドハム 300g
冷蔵で1ヶ月 **2450円**
(税込2646円)

大粒の黒コショウとマスターをまぶした、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、粒コショウ



113 和歌山ポークTONTON 冷蔵
シヨルダーベーコン
※数量限定 **1780円**
(税込1922円)
冷蔵で1ヶ月

肩バラ肉を使った、比較的赤身の300g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

9300 シガポートリー 冷凍
鶏むね肉塩唐揚げ
(唐揚げ粉つき) **825円**
冷凍で60日 (税込891円)
味付け鶏肉:280g、唐揚げ粉:40g



鶏一番の皮なしむね肉のひとくちカットに下味をして、唐揚げ粉を添付しました。塩味のさっぱりとした唐揚げです。
<原材料>鶏肉むね肉、魚醤、食塩、唐揚げ粉(小麦粉(北海道)、馬鈴薯澱粉(北海道)、調合スパイス)

114 シガポートリー 冷凍
塩麹で作った
サラダチキン **540円**
冷凍で180日 (税込583円)



鶏一番の皮なしむね肉を塩麹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、米麹、食塩

9317 シガポートリー 冷凍
梅肉入りささみカツ **722円**
冷凍で60日 (税込780円)



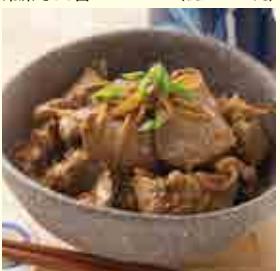
鶏一番のささみを開き、紀州産の梅肉を入れたささみカツです。冷凍のまま170~180度の油で揚げて下さい。
<原材料>鶏ささみ、パン粉(小麦粉(北海道)、有機バーム油、甜菜糖、食塩、生イースト)、梅肉(和歌山県産)、米粉(国産)

115 シガポートリー 冷凍
パン粉を使わない
チキンカツ **510円**
冷凍で60日 (税込551円)



鶏一番の皮なしむね肉をひと口サイズにカットして、米パフを碎いた衣をつけました。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

9324 シガポートリー 冷凍
鶏レバーの
煮込み風味 **368円**
冷凍で60日 (税込397円)



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>鶏きも肉、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜

116 シガポートリー 冷凍
鶏手羽中半割
ハーブ焼き用 **760円**
冷凍で60日 (税込821円)



鶏一番の手羽中を火が通りやすいように半分にして、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(パジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)

9331 シガポートリー 冷凍
炭火焼き風やき鶏 **680円**
冷凍で180日 (税込734円)



鶏一番の肩肉をオリジナルの焼き鶏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、でんぶん)、澱粉、植物油脂(ひまわり油)

117 シガポートリー 冷凍
鶏むね肉の塩麹
&スパイス焼き **508円**
冷凍で60日 (税込549円)



鶏一番のむね肉の千切りを自家製塩麹に漬け込んで、スパイスで味付けしました。
<原材料>鶏むね肉、塩麹、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)

9348 シガポートリー 冷凍
ガパオ風
ライスの具 **525円**
冷凍で60日 (税込567円)



鶏一番の粗挽きむねミンチにアジア風にフ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、オイスター紹興酒、魚醤、砂糖

118 シガポートリー 冷凍
鶏生つみれ **508円**
冷凍で60日 (税込549円)



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

9355 札幌中一 冷凍
鮭フライ 5個(150g) **1158円**
冷凍で90日 (税込1251円)



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

119 札幌中一 冷凍
さば竜田揚げ 100g **498円**
冷凍で120日 (税込538円)



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。レンジなどで温めの簡単調理です。
<原材料>真さば(北海道)、でん粉、醤油、味噌、菜種油、生姜

9362 札幌中一 冷凍
カニクリーム
コロッケ 5個(130g) **980円**
冷凍で90日 (税込1058円)



網走産のズワイ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>ズワイガニ、クリーム(魚介フイヨン、バター、全脂粉乳、カツオエキス)、パン粉、小麦粉、サラダ油、ソリット

120 ファインフーズ(香川県) 冷凍
冷凍さぬきうどん
5食入り **739円**
冷凍で1年 (税込798円)



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シのあるうどんです。沸騰したお湯に冷凍のまま1分~1分半程度ぼ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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります

9379 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））

冷凍

6個(180g)
615円
(税込665円)

121 千葉産直サービス

豚二ラまるっと餃子

冷凍で180日



もち豚肉と、たっぷりの新鮮な二ラ、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二ラまんじゅうです。
【原材料】豚肉（千葉県産）、二ラ（国産）、玉ねぎ（国産）、キャベツ（国産）、椎茸（九州）、長ねぎ（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）、オイスタークリーミングソース（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））

9386 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

122 千葉産直サービス

手作り風鶏つくね

冷凍で180日



非遗伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育った工コかざ鶏と、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

9393 ムソー

冷凍

オーガニック
カーネルコーン

250g
370円
(税込400円)



農薬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）

123 ムソー

冷凍
オーガニック
いんげん

250g
370円
(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）

9409 ムソー

冷凍
オーガニック
ミックスベジタブル

250g
冷凍で24ヶ月
370円
(税込400円)



農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気に行ってあります。
【原材料】有機スイートコーン（スペイン）、有機いんじん（ベルギー）、有機グリーンピース（スペイン）

124 ムソー

冷凍
オーガニック
フレンチフライ

300g
冷凍で24ヶ月
460円
(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ボテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じボ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）、有機フロウ糖（ベルギー）

9416 ムソー

冷凍
オーガニック
かぼちゃ（北海道産）

400g
冷凍で720日
580円
(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）

9423 食通

冷蔵

うずらの卵の水煮
(ツインパック)

6個入り×2
250g
398円
(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

125 愛農流通センター

冷蔵
愛農板こんにゃく
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。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
【原材料】有機栽培こんにゃく芋（群馬県産）、水酸化カルシウム（凝固剤）

9430 愛農流通センター

冷蔵
愛農糸こんにゃく
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。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
【原材料】有機栽培こんにゃく芋（群馬県産）、水酸化カルシウム（凝固剤）

126 隆祥房

冷蔵
オーガニック餃子皮
20枚(直径85mm厚さ0.6mm)
製造日含め16日
259円
(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よく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）

9447 アリサン

常温
有機スイートコーン缶
125g
3年
220円
(税込238円)



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。

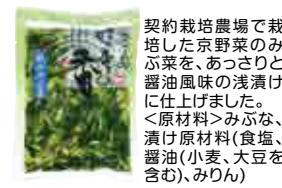
【原材料】有機トウモロコシ（タイ産）
（遺伝子組み換えでない）、食塩

9454 東明

冷蔵

刻みみぶ菜

150g
368円
(税込397円)



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

127 東明

冷蔵
刻みすぐき
120g
冷蔵で90日
368円
(税込397円)



京野菜の契約栽培すぐきを刻み、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、漬け原材料（醤油（小麦、大豆を含む）、みりん、食塩）

9461 東明

冷蔵
ゆず大根
150g
冷蔵で11日
368円
(税込397円)



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）

128 東明

冷蔵
こぶ大根
150g
冷蔵で11日
368円
(税込397円)



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））

9478 東明

冷蔵
ゆず白菜漬
250g
冷蔵で11日
350円
(税込378円)



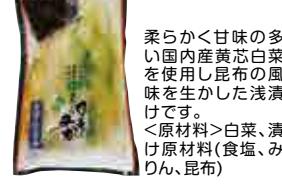
国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
【原材料】白菜、漬け原材料（食塩、みりん、ゆず（愛媛県産））

9485 東明

冷蔵

昆布白菜漬

250g
350円
(税込378円)



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）

129 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
646円
(税込698円)



さとうきび園のシソと宇海産わかめとごだわりの調味料を加えました。シソの風味と味わいた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

9492 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、ごだわりの調味料を加えました。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。ご飯に混せておにぎりに。大根の爪を加えごま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）、たけ、食塩、砂糖、酒、有機ごま

9508 やさか共同農場

常温
干し椎茸
50g
600日
828円
(税込894円)



島根県弥栄村の原木を使って山の中で自然栽培した生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】原木栽培生椎茸（島根県）

130 やさか共同農場

常温
有機切干大根
50g
常温で6ヶ月
370円
(税込400円)



国内産の有機大根を使用した切干大根です。天日乾燥で昔ながらの2度干し仕上げを致しました。
【原材料】有機大根（国内産）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります

9515 ホリ

冷凍

海鮮パエリアハーフセット
(2人前) 1980円
(税込2138円)



具:210g、スープ:375g

フライパンで簡単調理!4種の海鮮とパエリアスープが一緒に成了った2人前のハーフセット。用意するのは生米とお好みの野菜のみ。作り方レシピつき。

<原材料>いか(石川県)、蒸しほたて(北海道)、有頭えび(インドネシア他)、蒸し牡蠣(広島県)、食用オリーブ油、白ワイン、にんにく、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)

131 ホリ

冷凍

有頭えびのパエリアセット
(3~4人前) 3000円
(税込3240円)

製造から365日



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)

9522 ホリ

冷凍

牡蠣のパエリアセット
(3~4人前) 3000円
(税込3240円)

製造から365日



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(バングラデシュ)、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)

9539 ホリ

冷凍

ずわいがにのパエリアセット
(3~4人前) 3000円
(税込3240円)

製造から365日



具:340g、スープ:500g

フライパンで簡単調理!魚介3種(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)

132 ホリ

冷凍

瀬戸内産 130g(固形量85g)
たこのアヒージョ 880円
(税込950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

9546 ホリ

冷凍

香川県産小えびの
アヒージョ 880円
(税込950円)



レンジで簡単!香川県産小えびのアヒージョ。イタリア産EXバージンオリーブオイル、香川県産小えび、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>小えび(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

9553 ホリ

冷凍

広島県産牡蠣のア
ヒージョ 880円
(税込950円)



レンジで簡単!広島県産牡蠣のアヒージョ。ベ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

◎ご案内休止のお知らせ

ホリ

北海道産帆立の
アヒージョ



メーカー休売のため、ご案内を休止いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

9560 ホリ

冷凍

石川県産いかの
アヒージョ 880円
(税込950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

133 ホリ

冷凍

オーガニックパン粉使用
イカリングフライ
(日本海産天然するめいか)
1088円
(税込1175円)



●調理方法: フライパンにたっぷりの油を入れて、凍つままで約170℃で3分間ほど揚げて下さい。またはフライパンに1cm程度油を入れて高めの温度で片面3分ずつひっくり返して揚げ焼でも美味しい食べられます。オーブンレンジ/ソーランヤーなどでも調理可能です。

国産機小麦粉、有機穀物で作ったパン酵母、食塩、有機オリーブオイルの4つの素材で作ったパン粉を使用したイカリングフライです。カリッとした食感が素材本来の味を引き立てます。<原材料>天然するめいか(日本海海域)、オーガニックパン粉、小麦粉(小麦:国産)、食塩(香川県)

9577 ホリ

冷凍

おべんとシリーズ
するめいか 880円
(税込950円)



日本海で水揚げされるするめいかを自社でまるまる1杯ずつさばき丁寧に身、ゲソに分けました。日本海産のするめいかは身に弾力がありうま味も強く様々なお料理にお使い頂けます。使いやすい大きさにカットして今まで解凍後すぐにお使い頂けます。

日本海で獲ってすぐに船上で凍結させたスルメイカを手早く輪切りにしました。<原材料>するめいか(日本海)

134 ホリ

冷凍

【セレクテッドシリーズ】
炊飯器で簡単にできる
海鮮パエリア(2人前) 907円
(税込980円)



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ベビー帆立の海鮮と玉ねぎ、パプリカ、パエリアスープがセットになっています。お米を加えるだけで簡単に炊き込みごはん風のパエリアの味を楽しめます。<原材料>えび(バングラデシュ)、紅鮭(ロシア)、玉ねぎ、ベビー帆立(北海道)、パプリカ、ハーブ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン

9584 ホリ

冷凍

【セレクテッドシリーズ】
天然むきえび
(ミックスサイズ) 880円
(税込950円)



パングラディッシュの天然えびを獲れたてのまま船上冷凍しました。しっかりとした身質でエビの風味が強いです。<原材料>えび(バングラデシュ)、食塩

135 ホリ

冷凍

【セレクテッドシリーズ】100g(5尾)
天然エビフライ
(オーガニックパン粉使用)
880円
(税込950円)



4種の素材だけで作った「オーガニックパン粉」を天然冷凍えびに使用した天然えびフライです。卵、乳製品も不使用です。<原材料>えび(バングラデシュ)、オーガニックパン粉、小麦粉、食塩

9591 ホリ

冷凍

[20%フライシリーズ] 5尾(95g)
天然エビフライ 980円
(税込1058円)



天然エビそのまま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仕上げました。<原材料>天然エビ(パブアニューギニア)、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

◎ご案内休止のお知らせ

ホリ

[20%フライシリーズ]
ホタテ貝柱フライ



メーカー休売のため、ご案内を休止いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

9607 ホリ

冷凍

[20%フライシリーズ]
甲いかフライ 980円
(税込1058円)



瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲イカをステック状にカットし、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

9614 ホリ

冷凍

[20%フライシリーズ] 5個(100g)
播磨灘蒸し牡蠣フライ 980円
(税込1058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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30になります

9621 無茶々園

有機鷹の爪
製造日より180日



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、獨特の芳香があります。
<原材料>有機唐辛子(愛媛県)

9645 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)

9676 いんやん俱楽部

濃縮番茶入り
梅醤エキス
常温で1年



農薬を使用せず栽培した梅を使つた梅干し、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あがります。
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

9706 エコネットみなまた

蓮根うどん
24ヶ月



国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と歯のある、なめらかなどごしのよさをご賞味下さい。
<原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)

9720 エコネットみなまた

ごま油
常温で1年



金で丹念に煎り、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)

136 無茶々園

有機にんにくチップ
製造日より180日



有機にんにくをスライスして乾燥させました。原料約100g分が乾燥後20gに凝縮されています。
<原材料>有機にんにく(愛媛県)

9652 ヘンブキッチン

有機麻の実油
16ヶ月



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)

9676 いんやん俱楽部

梅醤エキス
常温で1年



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。番茶に加えただけで梅醤番茶の完成。しようとゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで、梅の香りと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、番茶、生姜

140 いんやん俱楽部

梅醤エキス
常温で1年



9713 エコネットみなまた

あおさ
6ヶ月



磯の香りがいっぱい詰まつた乾燥あおさです。みそ汁や天ぷら、佃煮にどうぞ。
<原材料>あおさ(鹿児島県)

9720 エコネットみなまた

ごま油
常温で1年



有機にんにくをスライスして乾燥させました。原料約100g分が乾燥後20gに凝縮されています。
<原材料>有機にんにく(愛媛県)

9638 無茶々園

有機かんそうゴボウ
製造日より180日



乾燥野菜は洗ったり切ったりする手間がかかりません。必要なときに必要なだけ無駄なく使用できます。サラダやパスタ、炒めものなどの材料としてお使いください。
<原材料>有機ゴボウ(愛媛県)

9669 ヘンブキッチン

有機麻の実ナツツ
16ヶ月



有機麻の実ナツツは非加熱でロードやロースティーズ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)

137 無茶々園

有機かんそうねぎ
製造日より180日



刻んだ有機ネギを乾燥しました。原料約70g分のネギが乾燥後7gに凝縮されました。
<原材料>有機ねぎ(愛媛県)

139 ヘンブキッチン

有機ヘンプパウダー
(ヘンプロテイン)
160g



ヘンブパウダーは、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かれます。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

9676 いんやん俱楽部

濃縮番茶入り
梅醤エキス
常温で1年



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

140 いんやん俱楽部

梅醤エキス
常温で1年



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

9683 いんやん俱楽部

濃縮番茶・生姜入り
梅醤エキス
常温で1年



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

141 日本食品工業株式会社

洋風ブイヨン
常温で1年



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、こいくちみのり醤油、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

9690 日本食品工業株式会社

中華風ブイヨン
常温で1年



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>ボークエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみのり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ガーリック、シンジャーロード、ヤマト寒天、赤唐辛子、水

9713 エコネットみなまた

あおさ佃煮
6ヶ月



あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りました。磯の香りがぎっしり詰まっています。
<原材料>あおさ(鹿児島県)、粗糖(鹿児島県)、醤油(九州産大豆使用)、日本酒(京都府)

143 エコネットみなまた

ひじき
6ヶ月



不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあててじっくり天日干しにしました。
<原材料>ひじき(不知火海)

9720 エコネットみなまた

ごま油
常温で1年



金で丹念に煎り、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)

144 エコネットみなまた

ごま油
常温で1年



金で丹念に煎り、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)

9737 エコネットみなまた

椿油
常温で180日



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)

145 アルファードスタッフ

オーガニック・
パンケーキミックス
480g



卵と牛乳だけでホテルの朝食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)

9720 エコネットみなまた

ごま油
常温で1年



金で丹念に煎り、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)

144 エコネットみなまた

ごま油
常温で1年



金で丹念に煎り、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)

9737 エコネットみなまた

椿油
常温で180日



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)

145 アルファードスタッフ

オーガニック・
パンケーキミックス
480g



卵と牛乳だけでホテルの朝食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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります

9744 ラムフォード

常温

ベーキングパウダー 113g

常温で2年半

390円

(税込421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ドです。<原材料>第一アーリン酸カルシウム42%、炭酸水素ナトリウム32%、コーンスターチ(遺伝子組換でない)26%

9751 アリサン

常温

有機コーンスターク 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クです。料理のところみ付け、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)

146 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。引き継ぎたまつる甘さと酸味で、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)

9768 無茶々園

常温

青ゆずこしょう

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

9775 やさか共同農場

冷蔵

ゆず味噌

200g

(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。※酵母が生きている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。<原材料>米みそ(有機米・国産大豆・塩)、ゆず(島根県)、洗淑糖

147 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

2026.2.28 **350円→315円**
(税込378円→340円)

お手軽簡単スパイスクレー。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辛スパイスクレーです。<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥コナッツ、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、スクリューバイン、エヌヌル、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

2~3人前 辛さ…★★★★★



9799 第3世界ショップ

常温

カレーの壺 200g(約20皿分)

オリジナル 650円

25ヶ月 (税込702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、ガランガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

辛さ…★★★★★



9812 第3世界ショップ

常温

カレーの壺 180g

チキンカレー 辛口 520円

24ヶ月 (税込562円)

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クーパー、香草野菜のうまみをきゅつ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、ミ、安定剤(グアーガム)

辛口



9843 ムソー

常温

AUGA オーガニック 400g

ビーツスープ 555円

常温で1年 (税込600円)

赤色のビーツ(甜菜大根)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、有機玉ねぎ、有機バブリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ベイリーフ、有機オレガノ

9850 ムソー

常温

AUGA オーガニック 400g

トマトスープ 555円

常温で1年 (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。当たりもまろやかでクリーミーな味わいでです。<原材料>有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機バブリカ、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機生姜

9867 ムソー

常温

AUGA オーガニック 400g

キャロットスープ 555円

常温で1年 (税込600円)

ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのある二三丁ボタージュ。飽きのこない、くせになる味わいでです。<原材料>有機人参、有機ココナッツミルク、有機米粉、有機砂糖、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

9874 ムソー

常温

AUGA オーガニック 400g

ミニストローネ 555円

常温で1年 (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。スパイクの香りが引き立つ濃厚な味わいでです。<原材料>有機人参、有機カットパセリ、有機ボウル、有機ひばり、有機えんじ豆、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、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

9881 ムソー

常温

AUGA オーガニック 400g

マッシュルームスープ 555円

常温で1年 (税込600円)

旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったボタージュスープ。ココナッツミルクでコクを出し、マイドに仕上げました。<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、有機オニオンパウダー、有機西洋ネギ、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

150 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)

マイルドでミルキーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。<原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩

9898 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マートチーズ。日本酒に良く合います。<原材料>生乳、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩

9904 木次乳業

冷蔵

プロボローネ ピッコロ

冷蔵で90日 100g 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、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩

151 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、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩

9911 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、乳酸菌スター、レンネット、白カビ胞子、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30になります



9928 ムソー
有機玄米フレーク・ブレーン(砂糖なし)
常温 150g
常温で10ヶ月
520円
(税込562円)

有機玄米を手軽に召し上がるよう加工した、シンプルなシリアルです。
<原材料>有機玄米(秋田県産)



9935 ムソー
有機玄米フレーク・フロスト(砂糖付き)
常温 150g
常温で10ヶ月
520円
(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)



9942 アルファードスタッフ
オーガニックオートミール
常温 300g
製造日より12ヶ月
615円
(税込664円)

有機栽培されたオーツ麦をオールドファッショント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。リゾット・お粥にも。<原材料>有機オーツ麦(アメリカ産)



152 第3世界ショップ 常温
ネパール ヒマラヤ山麓はちみつ
2年
1800円
(税込1944円)

メーカー在庫限り

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)



9959 第3世界ショップ 常温
リックさんのメープルシロップゴールデン(デリケートティースト)
常温 330g
製造日より3年
1480円
(税込1598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)



9966 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
常温 100g
640円
(税込691円)

海外の有機認定を受けた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



9973 第3世界ショップ 常温
メープルグラノーラ
オリジナル
常温 220g
常温で180日
1080円
(税込1166円)

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



9980 第3世界ショップ 常温
林農園の烏龍茶
リーフタイプ
常温 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。林さんは從来から自家製堆肥の使用など、農薬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)



153 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
常温 60g
640円
(税込691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パルプを使用しています。
<原材料>茶(台湾)



9997 第3世界ショップ 常温
僕らが作った煎茶
常温 70g
850円
(税込918円)

農薬はもちろん、化学肥料や有機肥料も使わずに、自然栽培により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)



154 第3世界ショップ 常温
僕らが作った焙じ茶
常温 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)



8006 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶
常温 80g
常温で1年
800円
(税込864円)

有機栽培を実践しているバラライ農園の茶葉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、国内で香りづけています。人工香料の強い香りが苦手な方にオススメです。
<原材料>紅茶(インド)、ベルガモット香料(イタリア)



8013 第3世界ショップ 常温
パロ・プランココーヒー
豆※海外有機認証あり
150g
1年
900円
(税込972円)

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)



155 第3世界ショップ 常温
パロ・プランココーヒー
粉※海外有機認訟あり
150g
1年
900円
(税込972円)

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)



8020 第3世界ショップ 常温
Artisan 水出しアイスコーヒー
15g×5袋
1年
680円
(税込734円)

水出しだけできるパ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、水に入れるだけで本格コーヒーが出来上がります。(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)



8037 第3世界ショップ 常温
Stick 黒糖ココア
13g×5本
1年
600円
(税込648円)

1杯分ずつ個装されているので、お湯を注ぐだけで、いつでも、どこでも、簡単に、おいしいココアが楽しめます。
フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみを使用しました。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



8044 第3世界ショップ 常温
Stick ほうじ茶ラテ
365日
600円
(税込648円)

1杯分ずつ個装されているので、お湯を注ぐだけで、いつでも、どこでも、簡単に、おいしいラテが楽しめます。
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、ほつと一息できる一杯です。
<原材料>脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶



156 第3世界ショップ 常温
チャイパック
3g×12包
1年
440円
(税込475円)

紅茶とスパイスが1人分のティーパックになった便利なチャイパック。6種のスパイスをフ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。※ナツメグのみ慣行栽培
<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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります

8051 海東プラザーズ 有機黒烏龍茶 ティーバッグ 製造より2年	常温 1.2g×15包 550円 (税込594円)		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）
8068 海東プラザーズ 有機ジャスミン茶 ティーバッグ 製造より2年	常温 1.2g×15包 550円 (税込594円)		まるで急須で淹れたようなジャスマシンの高貴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>有機ジャスマシン茶（中国湖南省）
8075 海東プラザーズ 有機金花プーアール茶 ティーバッグ 製造より3年	常温 1.2g×15包 550円 (税込594円)		「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）
8082 にのらく茶園 葉月の素 (べにふうき国産有機緑茶)	常温 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チ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）

8099 エコネットみなまた 常温 ごぼう茶 3g×10包 1年	157 エコネットみなまた 常温 ごぼう茶 3g×30包 1年	8105 住宅企画 天然炭酸水YOIYANA 500ml6本 常温で1年(開封前)	常温 500ml×6 1150円 (税込1242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)	 やかんに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いだけます。 <原材料>ごぼう(宮崎県)	 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・料理全般など、様々な目的でお使いいただけます。 <原材料>鉱泉水	

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。

8112	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)	
8129	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
ハーブロイン、アルコール度数13%未満

フラケツメイ、アマドコロ、オオバコ、クコ、ハトムギ、ヤマイモ、ヨモギ、クマザサ、アマリ、バレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、ノ

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、タンボポ、ユツクサ、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、さくらう、ほれん草、キャベツ、パセリ、パレショ、大根、にんじん、たまねぎ、パインアップル、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、タンボポ、ユツクサ、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、さくらう、ほれん草、キャベツ、パセリ、パレショ、大根、にんじん、たまねぎ、パインアップル、パパイヤ、大豆、糖類

上圖：明仁宗《聖朝御覽》卷之三

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

8136 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	8143 ミヤトウ野草研究所 常温 ユアラーゼ 500ml ブルーベリープラス 常温で2年
1500円 (税込1620円)	4240円 (税込4579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。

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。

ミヤトウ野草茶 <原材料>エビス草、レイボヌティー、玄米、ドクダミ、スギナ、ハト麦、タンポポ、柿の葉、熊笹、甘茶ツリ、クコの葉、オオバコの葉、甘茶、ヨモギ
ユアラーゼ・ブルーベリープラス <原材料>野草類/アカザ、アカメガシワ、アマチャヅル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エンゴサク、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、キタチアロウ、クコの葉、クコの実、クマササ、ケイヒ、コナラ、スズカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツユクサ、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、マツツギ、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、コボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ねぎ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、セリ、セロリ、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、パイン、パイナップル、トマト/シソの子の昆布、月見草、オリーブ油、里芋、蓮藕、柿胡桃、ヒナフローラ

8150 きとうむら おからくっキー・しょうが 常温で6ヶ月 	8167 きとうむら おからくっキー・ゆず 常温で6ヶ月 	159 きとうむら おからくっキー・プレーン 常温で6ヶ月 	8174 きとうむら おからくっキー・ごま 常温で6ヶ月 
75g 410円 (税込443円)	75g 410円 (税込443円)	75g 389円 (税込420円)	75g 410円 (税込443円)

素朴で歯ごたえのあるおか
らくつきーに、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)

8167 きとうむら
おからくっきー・ゆず
常温で6ヶ月
4
(税込)

ぱりぱりとかむごとに、やさしくさわやかなゆすの香りが広がります。

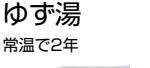
【原材料】小麦粉(国産)、鶏卵、あから(国産大豆:遺伝子組み換えてない)、なたね油、砂糖(粗製糖)、農薬・化学肥料不使用栽培ゆず(徳島県産)

159 きとうむら
おからくっつき・ブレーン 75g
常温で6ヶ月 **389円**
(税込420円)

ぱりぱりとした歯ごたえと、おからの中の優しい風味がウケになります。
<原材料>小麦粉(国産)、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)

8174 きとうむら
おからくつき一・ごま
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、ぱりぱり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

8181 きとうむら 木頭柚子ドリンク 180ml 常温で6ヶ月 243円 (税込263円)	160 きとうむら ゆずじやむ 155g 常温で1年 598円 (税込646円)	8198 きとうむら 木頭柚子しぼり 250ml 常温で1年 1680円 (税込1814円)	8211 きとうむら ゆず湯 常温で2年 864円 (税込950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)		 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)	 木頭村の農薬・化学肥料不使用ゆず皮で作った、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)

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

8198	きとうむら 木頭柚子しづり 常温で1年	常温 250ml 1680円 (税込1814円)
8204	きとうむら 木頭柚子しづり 常温で1年	常温 500ml 2980円 (税込3214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)

ゆず湯
きとうむら
常温で2年
25g×5袋
864円
(税込950円)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります

8228 第3世界ショップ

ピーカンナッツ
※海外有機認証
180日



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)

常温

65g
640円
(税込691円)

161 第3世界ショップ

徳用アーモンド
(食塩不使用)
180日



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)

常温

230g
1480円
(税込1598円)

8235 第3世界ショップ

徳用くるみ(生)
180日



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)

常温

200g
1380円
(税込1490円)

8242 第3世界ショップ

徳用ミックスナッツ
180日



常温

200g
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

8259 第3世界ショップ

黒糖くるみ
180日



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リミを使用した素材の美味しさが活きた逸品です。美味しいの秘密は黒糖のやわらかな口当たり。じっくり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と絡めてつくりました。
<原材料>くるみ、粗糖、きな粉(大豆:遺伝子組み換えてない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

常温

65g
460円
(税込497円)

8266 第3世界ショップ

きな粉くるみ
180日



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:遺伝子組み換えてない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

常温

65g
460円
(税込497円)

8273 第3世界ショップ

メープルアーモンド
180日



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

常温

40g
520円
(税込562円)

8280 第3世界ショップ

カシューナッツ カレー味
180日



常温

60g
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しました。ノンフライの本格ガレースナックです。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、コーンスターク(遺伝子組換でない)、食塩、なたね油(遺伝子組換でない)、ターメリック、カレー粉

162 第3世界ショップ

アーモンドミックス
ちりめんのり塩
180日



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、ローストちりめんとミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす:静岡県)、食塩、なたね油、あおさのり

常温

30g
480円
(税込518円)

8297 第3世界ショップ

アーモンドミックス
桜えびペペロンチーノ
180日



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)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、どうがらし

常温

30g
480円
(税込518円)

8303 第3世界ショップ

グラノーラクランチ
メープル
180日



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、ごめ油、レーズンベースト、食塩

常温

44g
480円
(税込518円)

163 第3世界ショップ

有機ミルクチョコレート
(カカオ分38%)
賞味期限2025年10月2日



780円⇒646円
(税込842円⇒698円)

最終
SALE

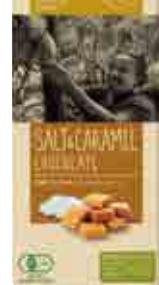
ヘーゼルナッツパウダーを練り込んだ、リッチで口溶けの良いミルクチョコレートです。
<原材料>有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバー、有機カカオマス、有機黒糖、有機ヘーゼルナッツ粉、有機バニラ

8310 第3世界ショップ

有機ソルト&キャラメル
チョコレート(カカオ分55%)
賞味期限2025年7月30日



820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



カリカリ食感のキャラメルクランチと海塩が入ったピーターチョコ。カカオ分55%。
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバー、有機黒糖、食塩、有機バニラ

最終
SALE

164 第3世界ショップ

有機カカオニブチョコレート 100g
(カカオ分55%)
賞味期限2025年9月30日



820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



カカオ分55%のチョコレートに、ほろ苦いカカオニブとコクのあるバター油を加えました。
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバー、有機黒糖、有機バターオイル、有機カカオニブ、有機バニラ

8327 第3世界ショップ

有機オーツチョコレート 80g
オリジナル(カカオ分55%)
賞味期限2025年7月31日



820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



乳原料を使わず、オーツ麦粉を練りこんだ植物性チョコレートです。ミルクチョコレートに引けを取らない味わいと美味しさです。
<原材料>有機粗糖、有機ココアバー、有機カカオマス、有機オーツ麦粉、有機バニラ

最終
SALE

165 第3世界ショップ

有機オーツチョコレート 80g
ヘーゼルクランチ(カカオ分55%)
賞味期限2025年7月31日



820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



最終
SALE

ヘーゼルナッツとキャラメルのザクザク食感。オーツ麦粉を練りこんだ、ほのかな塩味の植物性チョコ。
<原材料>有機粗糖、有機ココアバー、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ、有機オーツ麦粉、有機キャラメル、食塩、有機バニラ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります

8488 アリモト

玄米ぽん煎餅

常温で180日



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

常温

7枚
330円
(税込356円)

8495 アリモト

ひとくち塩せんべい

常温で150日



素朴であっさりとした塩味
の、サクッと柔らかい食感の
お煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、
米油、塩、昆布、鰹節

8501 アリモト

島醤油せんべい

常温で150日



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
味付けした一口サイズのお煎餅
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

8518 アリモト

ひとくち海老せんべい

常温で150日



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
のお煎餅です。
<原材料>うるち米(国産)、
米油、塩、干海老、昆布粉末、
鰹節粉

8525 ネイチャーズ・ファインスト

芳醇 黄金さきいか

常温120日

28g
598円
(税込646円)



北海道近海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作り上
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

常温

80g
330円
(税込356円)

8549 フルーツバスケット

みるく小町

常温で1年



8556 フルーツバスケット

コーヒー飴

常温で1年



常温

80g
325円
(税込351円)

8532 ネイチャーズ・ファインスト

素焼 あたりめ

常温180日

24g
598円
(税込646円)



北海道近海で獲れた
新鮮な真イカを、
あら塩のみで作り上
げた。かむほどに
イカの旨みが味わ
えます。
<原材料>いか(北
海道近海)、食塩

常温

80g
330円
(税込356円)

8563 エコネットみなまた

れんこんのど飴

12ヶ月

90g
425円
(税込459円)



農薬不使用栽培れんこんと生姜のの
ど飴です。甘さすぎず、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)、ごま(熊本県・長崎県)

8570 エコネットみなまた

マーマレードジャム

140g
(甘夏みかん)
6ヶ月



常温

80g
498円
(税込538円)

水俣産の農薬・化学肥料不使用栽培の
甘夏みかん、隠し味として温州みかん
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)

3週スポット
予約品
コーナー



こちらの商品については、お届け
日がスポット予約品より1週間遅
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

6/3

6/4

6/5

3か月

ご注文書
提出日

5/13

5/14

5/15

5/16

8679 東城愛農有機野菜の里

常温

青大豆のきな粉

75g

450円
(税込486円)

3ヶ月



青大豆を炒ってき
な粉にしました。少
量企画にしました。
<原材料>青大豆

8686 東城愛農有機野菜の里

冷蔵

えごま油「元気」

150g
冷蔵で40日

2980円
(税込3218円)



エゴマ油は熱に弱
いため、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)

8693 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



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

8624 東城愛農有機野菜の里

冷蔵

玄米丸餅

6個

739円
(税込798円)

冷蔵で15日

8631 東城愛農有機野菜の里

冷蔵

白丸餅

冷蔵で15日

6個

688円
(税込734円)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30になります



8891 アーク&エコ

常温

ヨウ素でクリーンNEO 20g

1886 円

(税込2075円)

ヨウ素デクリーン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!

洗濯時に入れるだけ!

生乾きの
におい
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!衣類もスッキリ除菌、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(ポリエチル、綿)

これがヨウ素デクリーンNeoの実力です!

家庭のキッチンの排水口カゴにヨウ素デクリーンNeoを入れて、60日間経ちました。
※メーカーによる排水口での試験

試験開始前



試験開始60日後



*一般家庭での例(使用状況により異なります。) ヨウ素無し ヨウ素デクリーンNeo有り

洗濯槽と
衣類を
W除菌! 洗濯時に洗濯物と
一緒に入れるだけ!



+



生乾きのいやな
ニオイを抑えます。

こうなる前に
洗濯槽の
カビ対策!

洗濯槽も給排水
パイプも除菌します。

ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。



天然フルーツ成分配合
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薦品です。

8907 ユニチャトレーディング

常温

抗アレルゲン配合 1枚(25cm×15cm)
ダニ捕りシート (5~6畳用)

1200 円
(税込1320円)

<全成分>マイクロカプセル化フルーツエキス、食品用糊

8914 ユニチャトレーディング

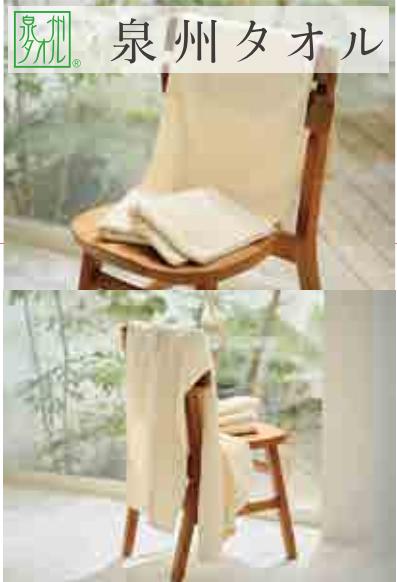
常温

抗アレルゲン配合 3枚セット
ダニ捕りシート (5~6畳用)

3000 円
(税込3300円)



泉州タオル
泉州タオル
130年を超える歴史があります。



暮らしに寄り添う「泉州織り」タオル

緩やかな間隔の絹糸に丁寧にパイルを織り込んでいます。
やさしくて心地いい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のとも乾きやすく、日々の暮らしに寄り添う「日常使いにぴったり」のタオルです。



使いはじめから優れた吸水性

タオルを織りあげてから、糊抜きなどの精練、洗浄、仕上げなどを行う「後晒しあとざらし」製法でつくれられています。
たくさん水を使い何度も洗わることで、清潔で、使いはじめから吸水性抜群のタオルに仕上がります。



お肌の敏感な方にも安心

肌に触れるパイル部分にはオーガニックコットンを贅沢に使用。素材の色をそのままに生かした無漂白・キナリ色を採用しました。



人にも、地球環境にもやさしいものづくり

化学薬品に頼らず、自然由来のチカラを活用したエコ製法(有機精練)を採用。

敏感肌の方にも安心して使って頂けることはもちろん、地球環境にもやさしいものづくりを心がけます。



日常の暮らしに寄り添う

日常使いのオーガニックタオル

8945 Prakriti

常温

オーガニックコットン 5枚組(34×80cm)
無漂白キナリの泉州タオル 2700 円
(税込2970円)

大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをせいたくに使った使いやすいフェイスタオルです。
<素材>綿100% (パイル部分:オーガニックコットン)

8952 Prakriti

常温

オーガニックコットン 2枚組(60×120cm)
無漂白キナリの泉州タオル 3000 円
(税込3300円)

大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをせいたくに使った使いやすいバスタオルです。
<素材>綿100% (パイル部分:オーガニックコットン)



【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ど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。

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。

8969 清心丹

常温

清涼湯(入浴剤)

(15g×2)×8袋

2800 円

(税込3080円)

効能効能

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

自然の恵みを存分に引き出し、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。※色がうつる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、トウキ、カイヨウ末、カミツレ、ショウフン、ダイイキヨウ、白鶴靈芝エキス