



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	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)



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**
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です。

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)



独特の歯ごたえがあり、火を通すことで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。

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)



<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)



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

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)



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!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)



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**
かに身ミックス 250g
冷凍で1ヶ月 **3980円**
(税込4298円)



かにの指身とほくし身です。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

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)



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)

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)



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

9089 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優イオン 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た、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)

101 カネキ南波商店 **冷凍**
吟ほっけ開き 1枚(約270g)
冷凍で3ヶ月 **698円**
(税込754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)

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)



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)

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)



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

9096 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優イオン 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)を四万十川の流れた支流「深木川」の伏流水で育てた、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



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(愛媛県宇和島海)



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鰯を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、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)、マエシ、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・鰯節)、食塩、ゴマ油、こしょう

◎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

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す。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしく願いいたします。



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



お得な
2個セット
です。

9133 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%の
ハンバーグ 140g
750円
(税込810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

103 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



お得な
2個セット
です。

9140 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 140g
728円
(税込786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)

104 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

9157 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
(税込862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。



150g×2パック

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

105 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉と牛
(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



200g×2パック

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

冷凍で製造日より180日

「阿蘇赤身肉」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

106 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉と牛
(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

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
カミノミ焼肉用 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、グルメさんにもおすすめです。

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
カミノミステーキ 200g
2250円⇒2100円
(税込2430円⇒2268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。ジュシーで肉味の濃い味わいです。

ステーキ
セール

9201 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ようなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しゃぶしゃぶ等々にオススメです。

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
ハラミ焼肉用 200g
1850円
(税込1998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。

107 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
ハラミステーキ 200g
1950円⇒1850円
(税込2106円⇒1998円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
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。

9225 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シーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

108 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
タンステーキ 150g
3385円⇒3300円
(税込3655円⇒3564円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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シーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
フィレステーキ 150g
3250円⇒3100円
(税込3510円⇒3348円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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、ジュシーでリッチな味わい。

109 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⇒2580円
(税込2894円⇒2786円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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、ジュシーでリッチな味わい。

9249 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⇒2880円
(税込3218円⇒3110円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

噛み締め程、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。

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
Tボーンステーキ 800g
12000円⇒11000円
(税込12960円⇒11880円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

Tボーンステーキとは骨付きの「フィレ」と「サーロイン」が同時に味わえる贅沢な一品。フィレとサーロインを繋ぐ骨がT字形をしている事からこの名が付けられました。

9263 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」。濃厚でジュシーな厚切り赤身肉です。オープン、BBQグリル、スキレット等でじっくり焼いてお召し上がりください。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは5/27~5/30なります



110 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
アグリッソーセージ 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、メース、一味、パプリカ、マスタード



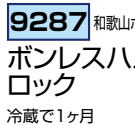
9270 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
チョリソー 230g
冷蔵で1ヶ月
850円
(税込918円)

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



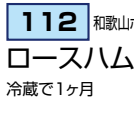
111 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
カレーソーセージ 150g
冷蔵で1ヶ月
680円
(税込734円)

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、パプリカ、マジョラム、カレー粉



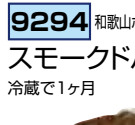
9287 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ボンレスハムブロック 300g
冷蔵で1ヶ月
1680円
(税込1814円)

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**
ローズハム 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



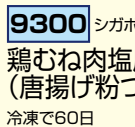
9294 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
スモークドハム 300g
冷蔵で1ヶ月
2450円
(税込2646円)

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



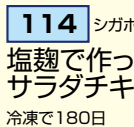
113 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン 300g
※数量限定
1780円
(税込1922円)
冷蔵で1ヶ月

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



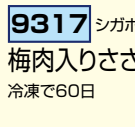
9300 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉塩唐揚げ (唐揚げ粉つき) 825円
冷蔵で60日
(税込891円)

味付け鶏肉:280g、唐揚げ粉:40g



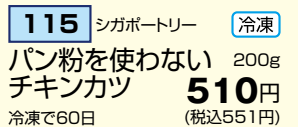
114 シガボートリー **冷凍**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
冷蔵で180日
540円
(税込583円)

鶏一番の皮なしむね肉を塩麹だけで味付けしました。あっさりとした味付けなので、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



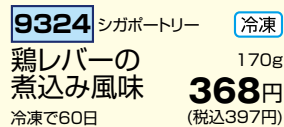
9317 シガボートリー **冷凍**
梅肉入りささみカツ 220g
冷蔵で60日
722円
(税込780円)

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度の油で揚げてください。
＜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)



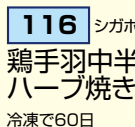
115 シガボートリー **冷凍**
パン粉を使わないチキンカツ 200g
冷蔵で60日
510円
(税込551円)

鶏一番の皮なしむね肉をひと口サイズにカットして、米パフを砕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 シガボートリー **冷凍**
鶏レバーの煮込み風味 170g
冷蔵で60日
368円
(税込397円)

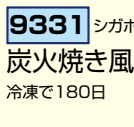
鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切りにしてオリジナルのタレで煮込みました。
＜原材料＞鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜



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

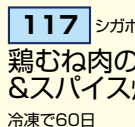


鶏一番の手羽中を火が通りやすいように半分に、ミックスハーブとオリジナルのスパイスで味付けしました。
＜原材料＞鶏手羽先、調合スパイス(食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック)、香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、ローレル、タイム、ローズマリー)



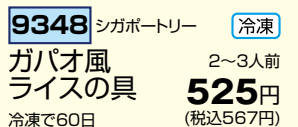
9331 シガボートリー **冷凍**
炭火焼き風やき鶏 230g
冷蔵で180日
680円
(税込734円)

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)



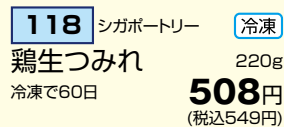
117 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉の塩麹&スパイス焼き 220g
冷蔵で60日
508円
(税込549円)

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

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、魚醤、醤油、砂糖



118 シガボートリー **冷凍**
鶏生つまみれ 220g
冷蔵で60日
508円
(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)
冷蔵で90日
1158円
(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
冷蔵で120日
498円
(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)
冷蔵で90日
980円
(税込1058円)

網走産のス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＞スワイガニ、クリーム(魚介フイオン、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



120 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さぬきうどん 200g×5食
5食入り
冷蔵で1年
739円
(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分半程度ほく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 **冷凍**
もち豚しゅうまい 6個(180g)
615円
(税込665円)
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))

121 千葉産直サービス **冷凍**
豚ニラまるっと餃子 6個(168g)
611円
(税込660円)
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))

9386 千葉産直サービス **冷凍**
鉄板焼き 八甲鴨ハンバーグ 1個(160g)
628円
(税込678円)
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(青森県産)、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 **冷凍**
手作り風鶏つくね 150g
500円
(税込540円)
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

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)
冷凍で24ヶ月



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひととき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)

123 ムソー **冷凍**
オーガニック いんげん 250g
370円
(税込400円)
冷凍で24ヶ月



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

9409 ムソー **冷凍**
オーガニック ミックスベジタブル 250g
370円
(税込400円)
冷凍で24ヶ月



農業や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気に行っております。
＜原材料＞有機スイートコーン(スペイン)、有機いんげん(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
460円
(税込497円)
冷凍で24ヶ月



本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはっきりとお分かりいただけます。
＜原材料＞有機じゃがいも(ベルギー)、有機ひまわり油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)

9416 ムソー **冷凍**
オーガニック かぼちゃ(北海道産) 400g
580円
(税込626円)
冷凍で720日



北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味し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**
うすらの卵の水煮 6個入り×2 (ツインパック) 398円
(税込430円)
開封前6ヶ月



非遺伝子組み換え飼料で育てたうすらの健康な卵を、天日塩だけで水煮にしました。
＜原材料＞うすら卵(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
270円
(税込292円)
冷蔵で3ヶ月



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
270円
(税込292円)
冷蔵で3ヶ月



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ある特徴です。
＜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)
259円
(税込280円)
製造日含め16日



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

9447 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
220円
(税込238円)
3年



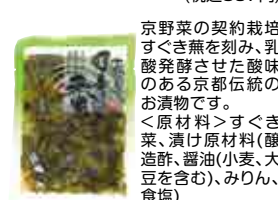
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
＜原材料＞有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9454 東明 **冷蔵**
刻みみぎ菜 150g
368円
(税込397円)
冷蔵で11日



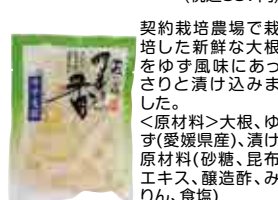
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぎ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
＜原材料＞みぎ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

127 東明 **冷蔵**
刻みすげき 120g
368円
(税込397円)
冷蔵で90日



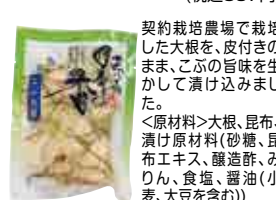
京野菜の契約栽培すげき蕪を刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。
＜原材料＞すげき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9461 東明 **冷蔵**
ゆず大根 150g
368円
(税込397円)
冷蔵で11日



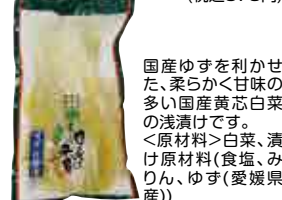
契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。
＜原材料＞大根、ゆず(愛媛県産)、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)

128 東明 **冷蔵**
こぶ大根 150g
368円
(税込397円)
冷蔵で11日



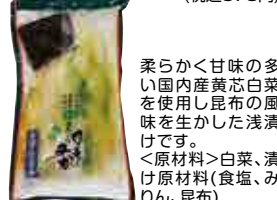
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
＜原材料＞大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

9478 東明 **冷蔵**
ゆず白菜漬 250g
350円
(税込378円)
冷蔵で11日



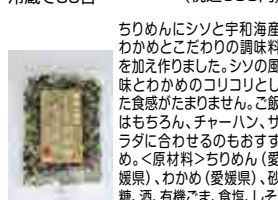
国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料(食塩、みりん、ゆず(愛媛県産))

9485 東明 **冷蔵**
昆布白菜漬 250g
350円
(税込378円)
冷蔵で11日



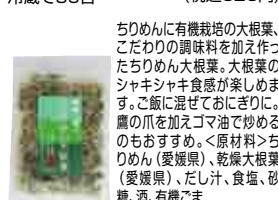
柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)

129 無茶々園 **冷蔵**
しそわかめちりめん(ふりかけ) 40g
646円
(税込698円)
冷蔵で30日



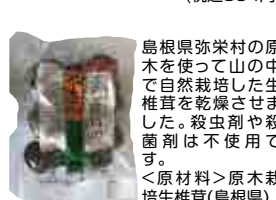
ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろんです。チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん(愛媛県)、わかめ(愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

9492 無茶々園 **冷蔵**
ちりめん大根葉(混ぜごはんの素) 40g
580円
(税込626円)
冷蔵で30日



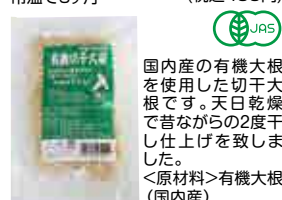
ちりめんには有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマ油で炒めるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

9508 やさか共同農場 **常温**
干し椎茸 50g
828円
(税込894円)
600日



島根県弥栄村の原木を使って山中で自然栽培した生椎茸を乾燥させました。殺菌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**
やさか共同農場の有機切干大根 50g
370円
(税込400円)
常温で6ヶ月



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)
製造から365日



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
スープが一緒になった2人前のハーフセット。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、チキンコンソメ、食塩、サフラン

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
(バングラディシュ)、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(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)]

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)
製造から365日



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
。ワインのお供やバスタの具や温野菜
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 140g **880円**
(税込950円)
365日



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
ブオイル、香川県産小えび、岡山県
産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
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

9553 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣のア
ヒージョ 140g **880円**
(税込950円)
365日



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

◎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
がよろしく願います。

9560 ホリ 冷凍
石川県産いかの
アヒージョ 140g **880円**
(税込950円)
365日



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
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)
製造から365日 **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、凍っ
たままで約170℃で3分間ほ
ど揚げして下さい。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分つ
ひっくり返して「揚げ焼」でも
美味しく食べられます。オー
ブンレンジ/ノンフライヤー
などでも調理可能です。

国産有機小麦粉、有機穀物で作ったパン粉、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 100g **880円**
(税込950円)
365日



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、ゲンに分けま
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すぐで解凍後
すぐにお使い頂けます。

日本海で獲てすぐ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
【セレクトッドシリーズ】
炊飯器で簡単にできる
海鮮パエリア(2人前)
365日 **907円**
(税込980円)
具:140g、スープ:230g



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・
ペ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(バングラディシュ)、紅鮭(ロシア)、
玉ねぎ、ペビー帆立(北海道)、パプリカ、ハ
ーフ&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
【セレクトッドシリーズ】
天然むきえび
(ミックスサイズ) 125g **880円**
(税込950円)
365日



バングラディシュの天然むきえびを獲れた
てのまま船上で凍結しました。しっとりした
身質でエビの風味が強いです。
<原材料>えび(バングラディシュ)、食塩

135 ホリ 冷凍
【セレクトッドシリーズ】
天然エビフライ
(オーガニックパン粉使用)
製造から365日 **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(バングラディシュ)、
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】
天然エビフライ 5尾(95g) **980円**
(税込1058円)
製造から365日



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

◎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
がよろしく願います。

9607 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】
甲いかフライ 115g **980円**
(税込1058円)
製造から365日



瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲
イカ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

9614 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) **980円**
(税込1058円)
製造から365日



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なります

9621 無茶々園

有機鷹の爪

製造日より180日

常温

6g

312円
(税込337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)

136 無茶々園

有機にんにくチップ

製造日より180日

常温

20g

334円
(税込361円)



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

常温

20g

334円
(税込361円)



有機ゴボウを千切りして乾燥させました。原料約250g分のゴボウが乾燥後20gに凝縮されています。

<原材料>有機ゴボウ(愛媛県)

137 無茶々園

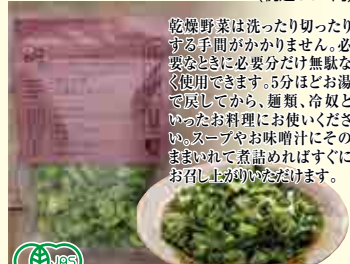
有機かんそうねぎ

製造日より180日

常温

7g

334円
(税込361円)



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)

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

常温

120g

550円
(税込594円)



静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さつと水洗い後、ご使用下さい。

<原材料>有機たけのこ(静岡県)

9652 ヘンプキッチン

有機麻の実油

16ヶ月

常温

180g

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%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

有機麻の実油

16ヶ月

常温

340g

2950円
(税込3186円)



有機麻の実(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%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)

9669 ヘンプキッチン

有機麻の実ナッツ

16ヶ月

常温

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)

139 ヘンプキッチン

有機ヘンプパウダー
(ヘンププロテイン)

16ヶ月

常温

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)

9676 いんやん倶楽部

濃縮番茶入り
梅醤エキス

常温で1年

常温

250g

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あがります。

<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

140 いんやん倶楽部

梅醤エキス

常温で1年

常温

250g

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、梅干しを煮込んだ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、じっく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

9683 いんやん倶楽部

濃縮番茶・生姜入り
梅醤エキス

常温で1年

常温

250g

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

141 日本食品工業株式会社

洋風ブイヨン

常温で1年

常温

15g×10袋

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、ブークエキス、こいくちみりの醤油、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

常温

15g×10袋

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>ブークエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみりの醤油、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

9706 エコネットみなまた

蓮根うどん

24ヶ月

常温

200g

418円
(税込451円)



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。蓮根の風味と腰のある、なめらかなの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)

142 エコネットみなまた

あおさ

6ヶ月

常温

30g

832円
(税込899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)

9713 エコネットみなまた

あおさ佃煮

6ヶ月

常温

120g

550円
(税込594円)



あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りしました。磯の香りがざ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

常温

100g

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

常温

185g

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、一番搾りはま油です。

<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

常温

825g

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、一番搾りはま油です。

<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

常温

100ml

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)

145 アルファフードスタッフ

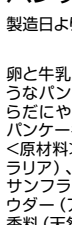
オーガニック・
パンケーキミックス

製造日より12ヶ月

常温

480g

980円
(税込1058円)



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%	9751 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。料理のとりまけ、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)  香りと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）	9768 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	9775 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き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＞みそ（有機米、国産大豆、塩）、ゆず（島根県）、洗双糖
---	--	---	--	--

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やかな辛さが特徴です。＜原材料＞醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、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、スクルーパー、米、フェンネル、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、クロブ	9782 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 2026.2.28 350円⇒315円 (税込378円⇒340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やかな辛さが特徴です。＜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
--	---

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 25ヶ月 650円 (税込702円)  たっぶ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	149 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 200g(約20皿分) スパイシー 25ヶ月 650円 (税込702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	9805 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 (税込562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年半の保存が可能です。＜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
---	--	--

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 24ヶ月 520円 (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）	9829 第3世界ショップ 常温 チャツネ 240g 25ヶ月 680円 (税込734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）	9836 第3世界ショップ 常温 ココナッツミルク 200ml 24ヶ月 360円 (税込389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間暇かけて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）
--	--	--

9843 ムソー 常温 AUGA オーガニック 400g ビーツスープ 常温で1年 555円 (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が入り、トマトの旨味を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、有機黒コショウ、有機バジル、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 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、有機オレガノ	9867 ムソー 常温 AUGA オーガニック 400g キャロットスープ 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	9874 ムソー 常温 AUGA オーガニック 400g ミネストローネ 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、有機マヨナーズ、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 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、有機バセリ、有機オレガノ、有機オースルバシス、有機黒コショウ、有機ナツメグ
---	---	---	---	---

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)  マイルドでミルクリーなカマンベール。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モークチーズ。日本酒に良く合います。＜原材料＞生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	9904 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、乳酸菌スターター、レンネット、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、乳酸菌スターター、レンネット、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、乳酸菌スターター、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5/27~5/30なります



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



9935 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 **520円**
(税込562円)
JAS
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 アルファフードスタッフ 常温
オーガニックオートミール 300g
製造日より12ヶ月 **615円**
(税込664円)
JAS
有機栽培されたオート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。リゾット・お粥にも。
＜原材料＞有機オート麦(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 300g
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(デリケートテイスト) 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 100g
常温で180日 **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 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 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)



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 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。ティーバック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 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を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 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 80g
常温で1年 **800円**
(税込864円)
有機栽培を実践しているパ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つけた、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、国内で香りつけています。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)



8013 第3世界ショップ 常温
パロ・ブランココーヒー 150g
豆※海外有機認証あり **900円**
1年 (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・ブランココーヒー 150g
粉※海外有機認証あり **900円**
1年 (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 13g×5本
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、すべて素性が明確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、レモン草、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 海東ブラザーズ

常温

有機黒烏龍茶
ティーバッグ

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＞有機黒烏龍茶（中国福建省）

1.2g×15包

550円
(税込594円)



8068 海東ブラザーズ

常温

有機ジャスミン茶
ティーバッグ

製造より2年



まるで急須で淹れたようなジャスミ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＞有機ジャスミン茶（中国湖南省）

1.2g×15包

550円
(税込594円)



8075 海東ブラザーズ

常温

有機金花ブーアール茶
ティーバッグ

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）

1.2g×15包

550円
(税込594円)



8082 にのらく茶園

常温

葉月の素
(べにふうき国産有機緑茶)

85g



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）

1400円
(税込1512円)

8099 エコネットみなまた

常温

ごぼう茶

1年



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）

3g×10包

550円
(税込594円)

157 エコネットみなまた

常温

ごぼう茶

1年



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）

3g×30包

1280円
(税込1382円)

8105 住宅企画

常温

天然炭酸水YOIYANA
500ml6本

常温で1年（開封前）

158 住宅企画

常温

天然炭酸水YOIYANA
500mlケース(24本)

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

500ml×6

1150円
(税込1242円)

500ml×24

4280円
(税込4622円)



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熟成させたハーブワイン。アルコール度数13%未満。



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。

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

1500円
(税込1620円)

8143 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、パパイア、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、パパイア、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/アカガ、アカメガシワ、アマチャヅル、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビス草、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、ナルコギリ、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、ニンク、パセリ、馬鈴薯、プロックリー、ホウレン草、舞茸、もやし、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイア、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

8150 きとうむら

常温

おからくっきー・しょうが

常温で6ヶ月



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)

75g

410円
(税込443円)

8167 きとうむら

常温

おからくっきー・ゆず

常温で6ヶ月



ぽりぽりとかむごとに、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)

75g

410円
(税込443円)

159 きとうむら

常温

おからくっきー・プレーン

常温で6ヶ月



ぽりぽりとした歯ごたえと、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)

75g

389円
(税込420円)

8174 きとうむら

常温

おからくっきー・ごま

常温で6ヶ月



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ぽりぽ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

75g

410円
(税込443円)



8181 きとうむら

常温

木頭柚子ドリンク

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

160 きとうむら

常温

ゆずじゃむ

常温で1年



155g

598円
(税込646円)

手搾りの柚子皮と、北海道産ビーツ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)、ビーツグラニュー糖(北海道産)

8198 きとうむら

常温

木頭柚子しぼり

常温で1年

1680円
(税込1814円)

8204 きとうむら

常温

木頭柚子しぼり

常温で1年

2980円
(税込3218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)



8211 きとうむら

常温

ゆず湯

常温で2年



25g×5袋

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5/27~5/30なります

8228 第3世界ショップ

常温

ピーカンナッツ
※海外有機認証
180日

65g
640円
(税込691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)

161 第3世界ショップ

常温

徳用アーモンド
(食塩不使用)
180日

230g
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)

8235 第3世界ショップ

常温

徳用くるみ(生)
180日

200g
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)

8242 第3世界ショップ

常温

徳用ミックスナッツ
180日

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

常温

黒糖くるみ
180日

65g
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と絡めてつくりました。
<原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖

8266 第3世界ショップ

常温

きな粉くるみ
180日

65g
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

8273 第3世界ショップ

常温

メープルアーモンド
180日

40g
520円
(税込562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

8280 第3世界ショップ

常温

カシューナッツ カレー味
180日

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出しました。ノンフライの本格カレースナックです。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

162 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
180日

30g
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

8297 第3世界ショップ

常温

アーモンドミックス
桜えびペレロランチ
180日

30g
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レロランチ風味に味付けし、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、とうがらし

8303 第3世界ショップ

常温

グラノーラランチ
メープル
180日

44g
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

163 第3世界ショップ

冷蔵

有機ミルクチョコレート
(カカオ分38%)
100g

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、有機ココアバター、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

冷蔵

有機ソルト&キャラメル
チョコレート(カカオ分55%)
100g

賞味期限2025年7月30日

820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



最終
SALE

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

164 第3世界ショップ

冷蔵

有機カカオニブチョコレート
(カカオ分55%)
100g

賞味期限2025年9月30日

820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



最終
SALE

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オイルを加えました。
<原材料>有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、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

冷蔵

有機オーツチョコレート
オリジナル(カカオ分55%)
80g

賞味期限2025年7月31日

820円⇒698円
(税込886円⇒754円)



最終
SALE

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、有機ココアバター、有機カカオマス、有機オーツ麦粉、有機バニラ

165 第3世界ショップ

冷蔵

有機オーツチョコレート
ヘーゼルクランチ(カカオ分55%)
80g

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、有機ココアバター、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

8334 無茶々園

寒天ゼリー(みかん)

常温6ヶ月

常温

95g

250円
(税込270円)



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

8341 無茶々園

寒天ゼリー(甘夏)

常温6ヶ月

常温

95g

250円
(税込270円)



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

8358 無茶々園

寒天ゼリー(伊予柑)

常温6ヶ月

常温

95g

250円
(税込270円)



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

8365 無茶々園

寒天ゼリー(ジュシーフルーツ)

常温6ヶ月

常温

95g

250円
(税込270円)



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



8372 アトレ

宇治抹茶寒天(有機宇治抹茶入り)

常温180日

常温

100g

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

8389 アトレ

京の焙じ茶寒天(有機ほうじ茶入り)

常温180日

常温

100g

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

8396 アトレ

京のくず餅(抹茶みつ付き)

常温180日

常温

100g×2

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とした食感、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)

8433 中尾食品工業

ところてんONECUP 三杯酢

製造日含め90日

230円

(税込248円)
150g(ところてん130g、たれ20g)



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てんです。
<原材料>天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、有機米酢、うすくち醤油、発酵調味料

8440 中尾食品工業

ところてんONECUP 黒糖みつ

製造日含め90日

230円

(税込248円)
155g(ところてん130g、たれ25g)



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、静岡県)、米酢、黒糖(さとうきび:沖縄県)

8402 遠藤製菓

あんこ屋さんの有機水ようかん・こし

常温で270日

常温

100g

180円
(税込194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

8419 遠藤製菓

あんこ屋さんの有機水ようかん・小倉

常温で270日

常温

100g

180円
(税込194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

8426 遠藤製菓

あんこ屋さんの有機水ようかん・抹茶

常温で270日

常温

100g

180円
(税込194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、有機小豆、寒天、葛、食塩



8457 ムソー

果実でチュウチュー

6ヶ月

常温

45ml×5本

りんご 380円
(税込410円)

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くちものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pk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)



8464 ムソー

果実でチュウチュー

6ヶ月

常温

45ml×5本

ぶどう 380円
(税込410円)

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くちものドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pk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)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)



8471 井村屋

オーガニックあずきバー

6本

6本入り 580円
(税込626円)

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

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(※月祝は12時・その他祝日は16時まで)

※FAXは24時間受付(ご対応は営業時間内となります)

メールでのお問い合わせ: kaian@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

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5/27～5/30なります

8488 アリモト
玄米ぼん煎餅

常温
7枚

330円
(税込356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＞うるち米(鳥取県産)、うるち米(鳥取県産)、塩

8495 アリモト
ひとくち塩せんべい

常温
75g

330円
(税込356円)



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
80g

330円
(税込356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
70g

330円
(税込356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 黄金さいきか

常温
28g

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煮上げた、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



8549 フルーツバスケット
みるく小町

常温
80g

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



8556 フルーツバスケット
コーヒー飴

常温
80g

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)

8532 ネイチャーズファインスト
素焼 あたりめ

常温
24g

598円
(税込646円)



北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りました。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



8563 エコネットみなまた
れんこんのど飴

常温
90g

425円
(税込459円)

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)



8570 エコネットみなまた
マーマレードジャム

常温
140g

498円
(税込538円)

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)



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	6/3	6/4	6/5	6/6
ご注文書提出日	5/13	5/14	5/15	5/16

8624 東城愛農有機野菜の里
玄米丸餅

冷蔵
6個

739円
(税込798円)



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

8631 東城愛農有機野菜の里
白丸餅

冷蔵
6個

688円
(税込734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＞農業不使用栽培もち米(広島県産)

8648 東城愛農有機野菜の里
よもぎ丸餅

冷蔵
6個

750円
(税込810円)

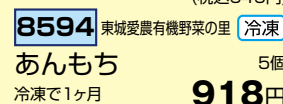


東城町の清らかな自然の中で育ったよもぎが香しい。
＜原材料＞農業不使用栽培もち米(広島県産)、よもぎ(自生)

8587 東城愛農有機野菜の里
あんもち

冷凍
3個

598円
(税込646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業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＞農業不使用栽培もち米(広島県産)、モラセスシュガー、農業不使用栽培小豆(国産)、塩

8594 東城愛農有機野菜の里
あんもち

冷凍
5個

918円
(税込991円)



8655 東城愛農有機野菜の里
山菜おこわ

冷凍
200g

518円
(税込559円)

もちりとしたもち米に、山菜の旨味がたっぷり。昔懐かしい、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)、しらび(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)



8662 東城愛農有機野菜の里
赤飯

冷凍
200g

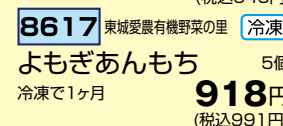
518円
(税込559円)

甘みのあるもち米と風味豊かな小豆を、塩を効かせてふっ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(シママス)

8600 東城愛農有機野菜の里
よもぎあんもち

冷凍
3個

598円
(税込646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＞農業不使用栽培もち米(広島県産)、モラセスシュガー、農業不使用栽培小豆(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5/27～5/30なります

こだわりのジロ吉ごはん

私たち徳岡商會は、ビーフ、ポークなどを原料とした人間の食品をつくってきた会社です。そんな私たちが、犬や猫たちと暮らすうち、この子たちにとって本当によい食べ物って何だろうとの疑問から取り組みはじめたのが、理想のドッグフード&キャットフードづくりです。私たちは、本来の事業で扱っている牛肉・牛骨・牛エキスを中心に、有機農法や減農薬農法にこだわってつくられた国産の野菜や穀物、海産物などを組み合わせ、お母さんの手づくり料理のようなフードをめざしました。そして生まれたのが「こだわりのジロ吉ごはん」です。お母さんの愛情とともに、愛犬・愛猫の日常食としてお使いください

8709 徳岡商會 常温
こだわりのジロ吉 1kg
ドッグフード **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、人間の食事に最適な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

8716 徳岡商會 常温
こだわりのジロ吉 120g
ドッグフード お試し用 **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、人間の食事に最適な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。お試しサイズの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

8723 徳岡商會 常温
こだわりのジロ吉 1kg
ドッグフード 小粒タイプ **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

8730 徳岡商會 常温
こだわりのジロ吉 500g
キャットフード **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いません。
<原材料>魚粉(スケツク 560%)、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

8747 徳岡商會 常温
こだわりのジロ吉 120g
キャットフード お試し用 **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いません。
<原材料>魚粉(スケツク 561%)、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



8860 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



8877 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



8884 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 60ml
極 **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

8839 太陽油脂
パックスオリー
フェイスフォーム

常温
150ml
852円
(税込938円)

8846 太陽油脂
パックスオリー
フェイスフォーム詰替

常温
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

オリブ由来のスクワラン、保湿成分のグリセリンを配合し、乾燥を防ぎます。泡立が良く、洗い残しなく、洗い上がりはさらさら。洗顔後、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぎます。泡立が良く、洗い残しなく、洗い上がりはさらさら。洗顔後、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぎます。



8853 太陽油脂
パックスナチュロン/
クリームソープ

常温
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。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、トコトリエノール

キメの細かいクリーミーな泡立ちと、しっとりとした洗い心地で、顔、全身にお使いいただけます。溶け崩れにくいようにカーブをつけた、大きな豆のようなユーモラスな形。手になじみやすく、使いやすいのが特長です。



8754 太陽油脂
オリー ヘアソープ 450ml
1650円
(税込1815円)

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やさしいヘアソープです。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。



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やさしいヘアソープです。とろりとした液状になり、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、トコトリエノール、カミツルエキス、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

8761 太陽油脂
オリー ヘアソープ 詰替用 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やさしいヘアソープです。とろりとした液状になり、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、トコトリエノール、カミツルエキス、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

8778 太陽油脂
オリー ヘアコンディショナー 450ml
1650円
(税込1815円)

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うるお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。



8785 太陽油脂
オリー ヘアコンディショナー 詰替用 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うるお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、ベンチレンジリコール、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

8792 太陽油脂
オリー ボディソープ 450ml
1400円
(税込1540円)

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



泡で出てくる、100%自然由来成分の石けんボディソープです。オリーブ油を使用した石けんの濃密な泡が、地肌の古い皮脂や汚れをしっかりと取り除きます。<成分>水、カリ石けん素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール

8808 太陽油脂
オリー ボディソープ詰替用 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。



泡で出てくる、100%自然由来成分の石けんボディソープです。オリーブ油を使用した石けんの濃密な泡が、地肌の古い皮脂や汚れをしっかりと取り除きます。<成分>水、カリ石けん素地、プロパンジオール、グリセリン、オリーブ果実油、オリーブ枝エキス、オリーブ果実エキス、α-グルカン、クエン酸、香料、トコフェロール、エタノール

8815 太陽油脂
オリー ボディコンディショナー 450ml
1400円
(税込1540円)

バスタイムで完結する保湿の新習慣。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。



8822 太陽油脂
オリー ボディコンディショナー 詰替用 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、ベンチレンジリコール、水添フアルセシン、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

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



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!

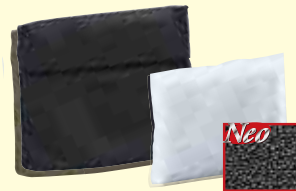
生乾きの
におい
抑制

洗濯物・
洗濯槽を
除菌

毎日使用で
3～4ヶ月
持続!

8891 アーク&エコ 常温
ヨウ素でクリーンNEO 20g
1886円
(税込2075円)

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)を持っています。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)



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



※一般家庭での例(使用状況によりことなります。) 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!



こうなる前に洗濯槽のカビ対策!

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。

8907 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)
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)
3000円
(税込3300円)

8921 DrawFour 常温
シルク100%腹巻き
(ロック)
2400円
(税込2640円)

「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然繊維で、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)

8938 DrawFour 常温
シルク100%腹巻き
(メロウ)
2400円
(税込2640円)

「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能の天然繊維で、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)



泉州タオルは「やさしくて心地いい肌触り」「使い勝手のちょうどいい軽さ」と、「後晒し(あとざらし)製法」による「吸水性」「清潔性」が特徴の『日々の暮らしに寄り添う日常使いのタオル』です。大阪府南部の泉州地域はタオル製造の産地として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

緩やかな間隔の経糸に丁寧にパイルを織り込んでいます。やさしくて心地よい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のときも乾きやすく、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」でつくられています。たくさんのお水を使い何度も何度も洗われることで、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 Praktiti 常温
オーガニックコットン
無漂白キナリの泉州タオル
フェイスタオル
5枚組(34×80cm)
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ぜ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 Praktiti 常温
オーガニックコットン
無漂白キナリの泉州タオル
バスタオル
2枚組(60×120cm)
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ぜいたくに使ったしっかりサイズのバスタオルです。<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。
【お初めの使い方】
●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。

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
清癒湯(入浴剤)
(15g×2)×8袋
2800円
(税込3080円)

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、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブコン、ダイウキョウ、白鶴堂エキス