



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	7/22	7/23	7/24	7/25
ご注文書 提出日	7/8	7/9	7/10	7/11

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。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**
(税込538円)



<原材料>カタクチイワシ

9034 マルニ竹内商店 冷凍
小アジみりん干し 5〜8枚
冷凍で1ヶ月 **646円⇒598円**
(税込698円⇒646円)



<原材料>アジ、本みりん

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! 3〜4種類
おまかせ鮮魚 **1598円**
冷凍で1ヶ月 (税込1726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⇒2680円**
(税込3218円⇒2894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

◎ご案内休止のお知らせ

太陽商店
尾岱沼産ホタテ貝柱
別海町産甘塩秋鮭切身



入荷都合により、今回休止となります。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。

9072 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)



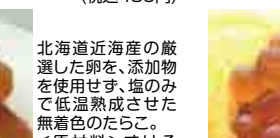
脂が乗り一段とおいしい時期の真ほっけを丁寧に加工し、塩で旨味を引き出しました。
<原材料>ほっけ(北海道産)、食塩(シママース)

9089 カネキ南波商店 冷凍
近海無着色たらこ 70g
冷凍で3ヶ月 **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>すけうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

9096 カネキ南波商店 冷凍
いくら醤油漬け 50g
冷凍で3ヶ月 **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

日本の夏の風物詩
なまざし
土用の丑の日
7月31日(木)

100 加持養鰻場 冷凍
四万十川 1尾(約130g)
優化イオンうなぎ蒲焼き(タレ付)
冷凍で180日 **2880円⇒2750円**
(税込3110円⇒2970円)



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)

9102 加持養鰻場 冷凍
四万十川 1尾(約110〜120g)
優化イオンうなぎ白焼き(タレ付)
冷凍で180日 **2710円⇒2580円**
(税込2926円⇒2786円)



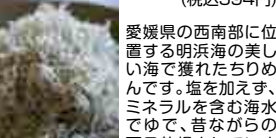
四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の白焼きです。塩焼きにしてわさび醤油でお召し上がりください。
<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、山椒(和歌山県産)、醤油、発酵調味料、洗双糖

101 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)

9119 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されたソーセージです。
<原材料>スケソウダラ(北海道)、マエソ、チダイ、カナガシラ(山陰産)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰯・鯉鰯)、食塩、ゴマ油、こしょう

下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22~7/25なります



お得な
2個セット
です。



お得な
2個セット
です。

9126 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

102 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

9133 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)

103 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

9140 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。



お得な
2個セット
です。

150g×2パック

9157 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

104 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

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



お得な
2個セット
です。

200g×2パック

9164 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

105 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

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
カミノ焼肉用

200g

2180円⇒2100円
(税込2354円⇒2268円)

冷凍で製造日より180日



焼き肉用
セール

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、グルメさんにもおすすめ。

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
カミノステーキ

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。

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
肩ロース切落とし

200g

1680円⇒1598円
(税込1814円⇒1726円)

冷凍で製造日より180日



「阿蘇赤身肉」の最大の特徵である赤身の美味しさを存分に感じられるどん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・しゃぶしゃぶ等にオススメです。

106 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
ハラミ焼肉用

200g

1850円⇒1780円
(税込1998円⇒1922円)

冷凍で製造日より180日



焼き肉用
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。

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
ハラミステーキ

200g

1950円
(税込2106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
タン焼肉用

150g

3080円⇒2980円
(税込3326円⇒3218円)

冷凍で製造日より180日



焼き肉用
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ーシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
タンスステーキ

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。

9225 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。

9232 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。

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
(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壁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
(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。

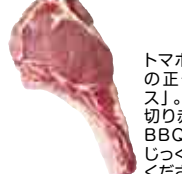
9263 GOOD GOOD MEAT 冷凍

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」。濃厚でジュー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7/22~7/25なります

108 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
野菜ポークソーセージ 150g
 冷蔵で1ヶ月
780円
 (税込842円)

 食欲をそそる香りと美味さは夏バテ防止にも役立ってくれます。とんとん有機農場の有機がたつぷり入った期間限定のソーセージ。
 <原材料>自家産自家配合豚、黒砂糖、粗塩、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味とうがらし、パプリカ、マジロラム、有機こら

9270 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、メース、一味、パプリカ、マスタード

109 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

9287 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、マジロラム、カレー粉

9294 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

110 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

9300 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

9317 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン 300g
※数量限定
 冷蔵で1ヶ月
1780円
 (税込1922円)

 肩バラ肉を使った、比較的肉の多いベーコン。
 <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

111 シガポートリー **冷凍**
鶏むね肉塩唐揚げ
(唐揚げ粉つき) 280g
 冷蔵で60日
825円
 (税込891円)

 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、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)

9324 シガポートリー **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

112 シガポートリー **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、米パン粉を砕いた衣をつけました。パリッととした食感のグルテンフリーのチキンカツです。
 <原材料>鶏むね肉、焙煎米(国産米)、加工うるち白米粉(国産米)、食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック

9331 シガポートリー **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漬込みました。
 <原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜

113 シガポートリー **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)

9348 シガポートリー **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)

114 シガポートリー **冷凍**
ガバオ風ライスの具 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、食塩、醤油、砂糖

9355 シガポートリー **冷凍**
鶏生つまみれ 220g
 冷蔵で60日
508円
 (税込549円)

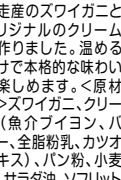
 卵を使用しないつまみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。
 <原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、パン粉(小麦:北海道)、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島)、食塩、ブラックペッパー

9362 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

9379 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

9386 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(魚介ブイヨン、バター、全脂粉乳、カツオエキス)、パン粉、小麦粉、サラダ油、ソフリット

115 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分半程度ほど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7/22~7/25なります

9393 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))

116 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))

9409 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

9416 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

117 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)

9423 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)

9430 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)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)

118 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)

9447 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)

9454 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



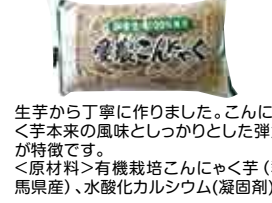
非遺伝子組み換え飼料で育てたうすらの健康な卵を、天日塩だけで水煮にしました。
 <原材料>うすら卵(愛知県)、食塩

119 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



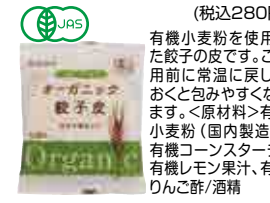
生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
 <原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

9461 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



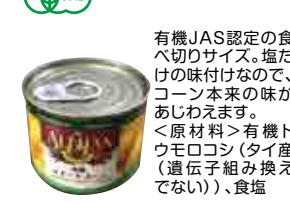
生芋から丁寧に作りました。こんにゃく芋本来の風味としっかりとした弾力が特徴です。
 <原材料>有機栽培こんにゃく芋(群馬県産)、水酸化カルシウム(凝固剤)

120 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



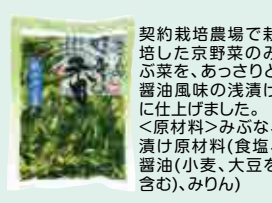
有機小麦粉を使用した餃子の皮です。ご使用前に常温に戻しておくと包みやすくなります。<原材料>有機小麦粉(国内製造)、有機コンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精

9478 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



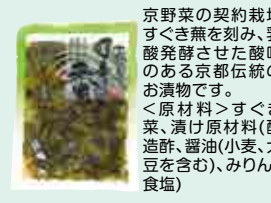
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
 <原材料>有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

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



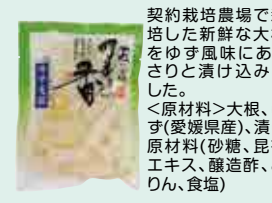
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぎ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
 <原材料>みぎ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

9485 東明 **冷蔵**
刻みすき菜 120g
368円
 (税込397円)
 冷蔵で90日



京野菜の契約栽培すき菜を刻み、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>すき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9492 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)

9515 無茶々園 **冷蔵**
しそわかめちりめん(ぶりかけ) 40g
646円
 (税込698円)
 冷蔵で30日



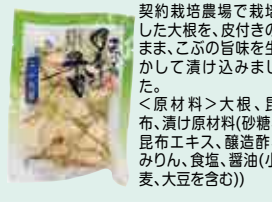
ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまらません。ご飯はもちろんです。チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。<原材料>ちりめん(愛媛県)、わかめ(愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

9522 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



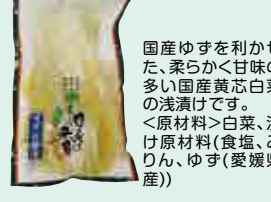
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマ油で炒めるのもおすすめです。<原材料>ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

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



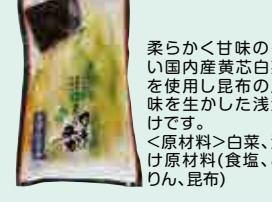
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
 <原材料>大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

9508 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))

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



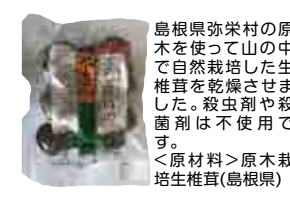
柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした漬けです。
 <原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)

9539 ミヤハラフーズ **常温**
有機たけのこ水煮(静岡県産) 120g
550円
 (税込594円)
 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)

9546 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干し椎茸を乾燥させました。殺虫剤や殺菌剤は不使用です。
 <原材料>原木栽培生椎茸(島根県)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22～7/25なります

◎ご案内終了のお知らせ

ホリ
海鮮パエリアハーフセット
(2人前)
ずわいがにのパエリアセット
(3～4人前)



メーカー終売のため、ご案内を
終了いたします。ご迷惑をお
掛け致しますがよろしくお願
いいたします。

124 ホリ

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
)]

冷凍



9553 ホリ

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
(Bangladesh)、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
)]

冷凍



125 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
他の食材も品質、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

9560 ホリ

冷凍

香川県産小えびの
アヒージョ **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バジーンオリーブ
オイル、香川県産小えび、岡山県産ブラ
ウ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

9577 ホリ

冷凍

広島県産牡蠣の
アヒージョ **880円**
(税込950円)
製造から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。

9584 ホリ

冷凍

石川県産いかの
アヒージョ **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

126 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
ったまま約170℃で3分間
ほど揚げてください。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」でも美味しく
食べられます。オー
ブンレンジ/ノンフライ
ヤードでも調理可能
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
本海産)、オーガニックパン粉、小
麦粉(小麦:国産)、食塩(香川県)

9591 ホリ

冷凍

おべんとシリーズ
するめいか
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、ゲンに分けています。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
トしてありますので解凍後すぐにお
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)

127 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・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(Bangladesh)、
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

9607 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)
365日 **880円**
(税込950円)



Bangladeshの天然むきえびを獲
れたてのまま船上で凍結
しました。しっかりと身質で
エビの風味が強いです。
<原材料>えび(Bangladesh)、食
塩

128 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」を天然凍
えびに使用した天然エビフ
ライです。卵、乳製品も不
使用です。
<原材料>えび(Bangladesh)、
オーガニックパン粉、小麦
粉、食塩

9614 ホリ

冷凍

【20%フライシリーズ】
天然エビフライ
製造から365日 **980円**
(税込1058円)



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

◎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。

9621 ホリ

冷凍

【20%フライシリーズ】
甲いかフライ **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
甲かき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>甲かき(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

9638 ホリ

冷凍

【20%フライシリーズ】
播磨灘蒸し牡蠣フライ
5個(100g)
製造から365日 **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7/22~7/25なります

129 無茶々園 常温
有機天日切り干し大根 35g
製造日より180日
312円
(税込337円)



有機大根を天日と潮風で干し上げました。約700gの大根が、乾燥後35gに凝縮されています。
<原材料>有機大根(愛媛県)

9645 無茶々園 常温
有機鷹の爪 6g
製造日より180日
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)

130 無茶々園 常温
有機にんにくチップ 20g
製造日より180日
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)

9652 無茶々園 常温
有機かんそうゴボウ 20g
製造日より180日
334円
(税込361円)



有機ゴボウを千切りに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)

131 無茶々園 常温
有機かんそうねぎ 7g
製造日より180日
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)

9669 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶入り梅醤エキス 250g
常温で1年
2000円
(税込2160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ます。
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

132 いんやん倶楽部 常温
梅醤エキス 250g
常温で1年
1850円
(税込1998円)



からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを煮たものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みで。梅しよ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

9676 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g
常温で1年
2100円
(税込2268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

133 日本食品工業株式会社 常温
洋風パイオン 15g×10袋
常温で1年
655円
(税込707円)



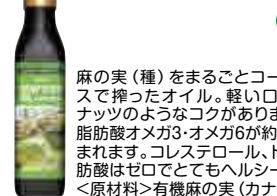
食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。洋風スープ、カレー、ポトフ等のベースにお使いいただけます。
<原材料>チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、ボークエキス、こいくちみのり醤油、有機オリーブオイル、オニオン粉末、馬鈴薯澱粉、ヤマト寒天、ローレル粉末、白胡椒、水

9683 日本食品工業株式会社 常温
中華風パイオン 15g×10袋
常温で1年
655円
(税込707円)



食品添加物および化学調味料は一切使用しておりません。1袋(15g)に対し、お湯300ccで溶解します。中華スープ、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>チキンエキス、チキンエキス、おふくろの塩、洗双糖、こいくちみのり醤油、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

9690 ヘンプキッチン 常温
有機麻の実油 180g
16ヶ月
1750円
(税込1890円)



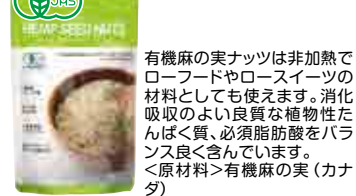
麻の実(種)をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%も含まれます。コレステロール、トランス脂肪酸はゼロでとてもヘルシー。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

9706 ヘンプキッチン 常温
有機麻の実油 340g
16ヶ月
2950円
(税込3186円)



<原材料>有機麻の実(カナダ)

9713 ヘンプキッチン 常温
有機麻の実ナッツ 160g
1650円
(税込1782円)



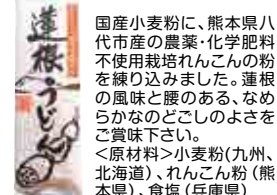
有機麻の実ナッツは非加熱でローフードやローズスイーツの材料としても使えます。消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸をバランス良く含んでいます。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

9720 ヘンプキッチン 常温
有機ヘンプパウダー(ヘンププロテイン) 160g
1550円
(税込1674円)



ヘンプパウダーは、麻の実を脱脂して微粉末に加工したものです。非加熱なのでローフード食材としてもお使いいただけます。植物性プロテインが豊富で、きな粉に似た味わいがあります。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

9737 エコネットみなまた 常温
蓮根うどん 200g
24ヶ月
418円
(税込451円)



国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・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)

134 エコネットみなまた 常温
あおさ 30g
6ヶ月
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)

9744 エコネットみなまた 常温
あおさ佃煮 120g
6ヶ月
550円
(税込594円)



あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、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)

9751 エコネットみなまた 常温
ひじき 100g
6ヶ月
680円
(税込734円)



不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあ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)

9768 エコネットみなまた 常温
ごま油 185g
常温で1年
685円
(税込739円)



釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りはま油です。
<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

135 エコネットみなまた 常温
ごま油 825g
常温で1年
2296円
(税込2480円)



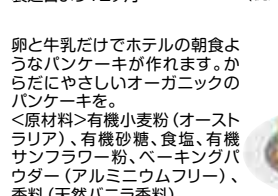
釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りはま油です。
<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

9775 エコネットみなまた 常温
椿油 100ml
常温で180日
1580円
(税込1738円)



夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわりましょう。
<原材料>つばき(九州産)

136 アルファフードスタッフ 常温
オーガニック・パンケーキミックス 480g
製造日より12ヶ月
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)

9775 エコネットみなまた 常温
ごま油 825g
常温で1年
2296円
(税込2480円)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22~7/25なります

9782 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%	9799 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）	137 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）	9805 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	9812 やさか共同農場 冷蔵 ゆず味噌 200g 冷蔵で180日 630円 (税込680円)  無農薬ゆずを丸ごと生かした柚子ジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感と柚子の風味が特徴です。※酵母が生きている生みそです。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）、洗双糖
---	--	---	--	--

9829 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 80g(2~3人前) カルポルカレーペースト 25ヶ月 350円 (税込378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、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	9836 第3世界ショップ 常温 カレーの壺 60g(2~3人前) ジャフナカレーペースト 25ヶ月 350円 (税込378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
---	---

9843 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、ガラナガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料	139 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
--	--

9867 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）	9874 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）
--	--

9898 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、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応＜原材料＞有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機玉ねぎ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ	9904 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。口当たりもまろやかでクリーミーな味わいです。＜原材料＞有機人参、有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ	9911 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、有機パセリ、有機生姜	9928 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	9935 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、有機西洋ネギ、有機ガーリックパウダー、有機パセリ、有機ペイリーフ、有機オースルバイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ
--	---	---	---	--

140 木次乳業 冷蔵 カマンベールチーズ 120g 冷蔵で35日 1050円 (税込1134円)  マイルドでミルクィなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、白カビ胞子、食塩	9942 木次乳業 冷蔵 プロボローネチーズ 380g 冷蔵で5ヶ月 2100円 (税込2268円)  加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのスモークチーズ。日本酒に良く合います。＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	9959 木次乳業 冷蔵 プロボローネピッコロ 100g 冷蔵で90日 600円 (税込648円)  プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	141 木次乳業 冷蔵 イズモ・ラルージュ 180g 冷蔵で4ヶ月 1100円 (税込1188円)  セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	9966 木次乳業 冷蔵 ナチュラルスナッカー 70g 冷蔵で40日 500円 (税込540円)  クセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩
---	---	--	--	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22~7/25なります



9973 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)
☆牛乳のほか、豆乳をかけたり、お好みで粗精糖・ハチミツ・メイプルシロップなどの甘味を加えてください。☆レーズンやナッツ類を加えてもおいしく召し上がいただけます
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)



9980 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)
☆牛乳のほか、豆乳をかけたり、お好みで粗精糖・ハチミツ・メイプルシロップなどの甘味を加えてください。☆レーズンやナッツ類を加えてもおいしく召し上がいただけます
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)

142 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)
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)



9997 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつあかしあ 200g
製造日より24ヶ月 **1852円** (税込2000円)

はちみつの王道あかしあ。日本の中でも最高級の蜂蜜で、あっさりとした使いやすい蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)

◎ご案内終了のお知らせ

竹内養蜂 国産純粋はちみつ みかん



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



8365 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつくろがねもち 200g
製造日より24ヶ月 **1815円** (税込1960円)

日本では珍しい蜂蜜。甘さがしっかりありながらもすっきりとした味わい。
＜原材料＞はちみつ(国内産)



8372 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ百花(春・ゴールド) 200g
製造日より24ヶ月 **1815円** (税込1960円)

愛知県知多半島など国内の厳選地域で採れた百花蜂蜜です。さっぱりとした味わいが特徴の季節・産地で味が変わる楽しい蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)



8389 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつ百花(初夏・ダーク) 200g
製造日より24ヶ月 **1815円** (税込1960円)

北海道や長野県などの国内厳選地域で採れた百花蜂蜜です。独特の癖が楽しめるダークな百花蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)



8396 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつクローバー 200g
製造日より24ヶ月 **1815円** (税込1960円)

草原の香りが広がる爽やかな味の蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)



8402 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつぼだいじゅ 200g
製造日より24ヶ月 **1815円** (税込1960円)

甘味が濃く、しっかりとした蜂蜜の味がします。少しハーブの様な香りです。
＜原材料＞はちみつ(国内産)



8419 竹内養蜂 常温
国産純粋はちみつそば 200g
製造日より24ヶ月 **1815円** (税込1960円)

高鉄分・高ミネラルといわれているのが特徴です。黒蜜のような甘さと独特の癖がある人気の蜂蜜です。
＜原材料＞はちみつ(国内産)



143 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)



8426 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

◎ご案内休止のお知らせ

第3世界ショップ

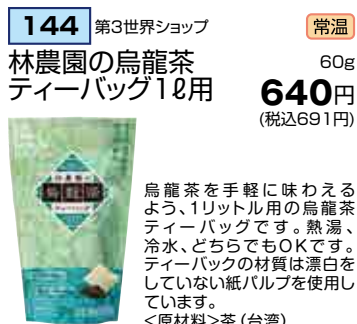


入荷都合により、今回お休みです。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願いいたします。



8433 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(リンウエンチン)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(スィショク)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)



144 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)



8440 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)



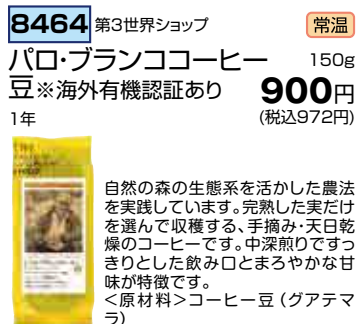
145 第3世界ショップ 常温
僕らが作った焙じ茶 100g
600円 (税込648円)

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)



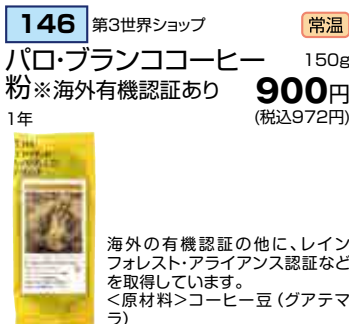
8457 第3世界ショップ 常温
アールグレイ紅茶 80g
常温で1年 **800円** (税込864円)

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)



8464 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 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特徴です。
＜原材料＞コーヒー豆(グアテマラ)



146 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 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)



8471 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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22~7/25なります

8488 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)



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

147 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)



ほうじ茶、加工黒糖、脱脂粉乳のみを原材料とし、すべて素性が明らかな国産原料を使用しています。甘さ控えめのやさしい味で、ほっと一息できる一杯です。
<原材料>脱脂粉乳、加工黒糖、ほうじ茶

8495 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人分のティーバッグ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。※ナツメグの慣行栽培
<原材料>紅茶(インド)、スパイス(スリランカ):生薑、シナモン、ナツメグ、レモングラス、クロブ、カルダモン

◎ご案内休止のお知らせ
エコネットみなまた
ごぼう茶 3g×10包
ごぼう茶 3g×30包



メーカー欠品のため、ご案内をk融資いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いたします。

8501 海東ブラザーズ 常温
有機黒烏龍茶ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年 **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)

8518 海東ブラザーズ 常温
有機ジャスミン茶ティーバッグ 1.2g×15包
製造より2年 **550円**
(税込594円)



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)

8525 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 1.2g×15包
製造より3年 **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)

8532 にのらく茶園 常温
葉月の素(べにふうき国産有機緑茶) 85g
1400円
(税込1512円)



オーガニックで丁寧に栽培・製茶されたべにふうき緑茶は煮出して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)

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。




カワラケツメイ

8549 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)



8556 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。

8563 ミヤトウ野草研究所 常温
ミヤトウ野草茶 3g×30包
常温で2年 **1500円**
(税込1620円)



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

8570 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、ツククサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうり、ほうれん草、キャベツ、パセリ、パレイショ、大根、にんじん、たまねぎ、パイナップル、パパイヤ、大豆、糖類

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

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、エンソウコギ、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、ツククサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの木、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、プロコリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パパイヤ、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

8587 きとうむら 常温
おからくっきー・しょうが 75g
常温で6ヶ月 **410円**
(税込443円)



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

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



ぽりぽりとかみごこに、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)

8594 きとうむら 常温
おからくっきー・プレーン 75g
常温で6ヶ月 **389円**
(税込420円)



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)

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



たっぷり入った黒ごまが香ばしい、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

8600 きとうむら 常温
木頭柚子ドリンク 180ml
常温で6ヶ月 **243円**
(税込263円)



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

150 きとうむら 常温
ゆずじゃむ 155g
常温で1年 **598円**
(税込646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)

8617 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 250ml
常温で1年 **1680円**
(税込1814円)



8624 きとうむら 常温
木頭柚子しぼり 500ml
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)

8631 きとうむら 常温
ゆず湯 25g×5袋
常温で2年 **864円**
(税込950円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22~7/25なります

8648 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)

151 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)

8655 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)

152 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

8662 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

8679 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材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

8686 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

153 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シューナッツです。ほどよい辛さで、辛いものが苦手な方やお子様でもお召し上がりいただけます。
<原材料>カシューナッツ、小麦粉、砂糖、コーンスターチ (遺伝子組換えでない)、食塩、なたね油 (遺伝子組換えでない)、ターメリック、カレー粉

8693 第3世界ショップ

常温

カシューナッツカレー味
スパイシーホット
180日

50g

550円
(税込594円)



甘味のあるクリーミーなカシューナッツに、ノンフライの衣をつけ、唐辛子をしきり利かせた旨辛スパイスミックスをまわせました。大人のおやつやビールのお供に。
<原材料>カシューナッツ、小麦粉、ビート糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩

154 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おおさのりと焼塩で味付けし、ローストちりめんミックスしました。
<原材料>アーモンド (アメリカ)、ちりめん (しらす:静岡県)、食塩、なたね油、おおさのり

8709 第3世界ショップ

常温

アーモンドミックス
桜えびペペロンチーノ
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、とうがらし

8716 第3世界ショップ

常温

グラノーラクランチ
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



8723 住宅企画

常温

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

155 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)
4280円
(税込4622円)

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

8730 無茶々園

常温

寒天ゼリー
(みかん)
常温6ヶ月

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

156 無茶々園

常温

寒天ゼリー
(甘夏)
常温6ヶ月

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

8747 無茶々園

常温

寒天ゼリー
(伊予柑)
常温6ヶ月

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

157 無茶々園

常温

寒天ゼリー
(ジュシーフルーツ)
常温6ヶ月

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

8754 アトレ

常温

宇治抹茶寒天
(有機宇治抹茶入り)
常温180日

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

158 アトレ

常温

京の焙じ茶寒天
(有機ほうじ茶入り)
常温180日

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)、葛澱粉 (吉野葛)、寒天、こんにゃく粉/抹茶みつ:砂糖 (甜菜糖:北海道)、有機抹茶 (京都府)

8761 アトレ

常温

京のくす餅 (抹茶みつ付き)
常温180日

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した食感は、本葛ならではの美味しさです。抹茶くす餅は有機宇治抹茶をたっぷり使いました。
<原材料>抹茶くす餅: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/くす餅: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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは7/22～7/25なります

8778 遠藤製餡 常温
あんこ屋さんの
有機水ようかん・こし 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)
〓オススメ〓 JAS



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

159 遠藤製餡 常温
あんこ屋さんの
有機水ようかん・小倉 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)
〓オススメ〓 JAS



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

8785 遠藤製餡 常温
あんこ屋さんの
有機水ようかん・抹茶 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)
〓オススメ〓 JAS



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

8792 中尾食品工業 常温
ところてんONECUP
三杯酢 **230円**
製造日含め90日 (税込248円)
150g(ところてん130g、たれ20g)
〓オススメ〓



寒天からではなく国産100%の晒(さし)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

160 中尾食品工業 常温
ところてんONECUP
黒糖みつ **230円**
製造日含め90日 (税込248円)
155g(ところてん:130g、たれ:25g)
〓オススメ〓



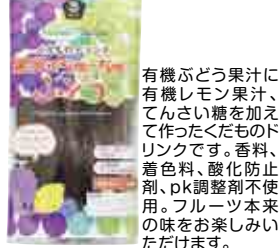
寒天からではなく国産100%の晒(さし)天草を使用。黒糖本来の甘みを活かした沖縄県産黒糖100%の黒みつです。
＜原材料＞天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、黒糖(さとうきび:沖縄県)

8808 ムソー 常温
果実で
チューチュー りんご 45ml×5本
6ヶ月 **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、pH調整剤、pH調整剤、pH調整剤のみ使います。
＜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)

8815 ムソー 常温
果実で
チューチュー ぶどう 45ml×5本
6ヶ月 **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、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機濃縮ぶどう果汁(アルゼンチン)、有機コンコードグレープ濃縮果汁(アメリカ)、有機濃縮レモン果汁(スペイン)、てんさい糖(北海道)

161 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)
JAS



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)

164 フルーツバスケット 常温
みるく小町 80g
常温で1年 **325円**
(税込351円)



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

8860 フルーツバスケット 常温
コーヒー飴 80g
常温で1年 **325円**
(税込351円)



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

8822 アリモト 常温
玄米ぽん煎餅 7枚
常温で180日 **330円**
(税込356円)



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

162 アリモト 常温
ひとつくち塩せんべい 75g
常温で150日 **330円**
(税込356円)



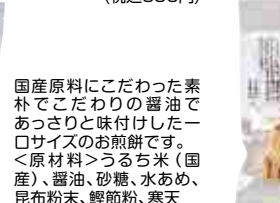
素朴であっさりとした塩味の、サクッと柔らかい食感のお煎餅です。
＜原材料＞うるち米(国産)、米油、塩、昆布、鰹節

8839 アリモト 常温
島醤油せんべい 80g
常温で150日 **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

163 アリモト 常温
ひとつくち海老せんべい 70g
常温で150日 **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

8846 ネイチャーズ・ファINEスト 常温
芳醇 黄金さきいか 28g
常温120日 **598円**
(税込646円)



北海道近海産の新鮮な真イカを粗糖、あら塩、旨味成分豊富な料理酒のみで煮り上げた、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

8853 ネイチャーズ・ファINEスト 常温
素焼 あたりめ 24g
常温180日 **598円**
(税込646円)



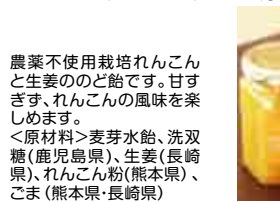
北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りました。かむほどにイカの旨みが味わえます。
＜原材料＞いか(北海道近海)、食塩

165 エコネットみなまた 常温
れんこんのど飴 90g
12ヶ月 **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)

8877 エコネットみなまた 常温
マーマレードジャム(甘夏みかん) 140g
6ヶ月 **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)

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(※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: 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



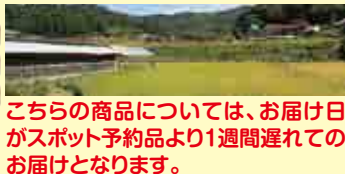
ウィークリーは大豆やヤシ、パームなど非食用油を含めた植物油全般を原料とする「植物油インキ」を使用しています。

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7/22～7/25なります



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	7/29	7/30	7/31	8/1
ご注文書 提出日	7/8	7/9	7/10	7/11

8921 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
玄米丸餅 6個
冷蔵で15日 **739円**
(税込798円)



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

8938 東城愛農有機野菜の里 **冷蔵**
白丸餅 6個
冷蔵で15日 **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＞農薬
不使用栽培もち米
(広島県産)

8976 東城愛農有機野菜の里 **常温**
青大豆のきな粉 75g
3か月 **450円**
(税込486円)



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

8983 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)

8990 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 **350円**
(税込378円)



和え物やそのまま振りかけてお召
上がりください。＜原材料＞えごま

8952 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
山菜おこわ 200g
冷凍で21日 **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)、わらび(広島県産)、ふき
(広島県産)、しいたけ(広島県産)、しょうゆ
(国産)、みりん(国産)、昆布(国産)、さば節
(国産)、あじ節(国産)、かつお節(国産)



8969 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
赤飯 200g
冷凍で21日 **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
マース)



8907 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 3個
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)

8914 東城愛農有機野菜の里 **冷凍**
よもぎあんもち 5個
冷凍で1ヶ月 **918円**
(税込991円)

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



7306 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード 1kg
常温で6ヶ月 **2600円**
(税込2860円)



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

7313 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード お試し 120g
常温で6ヶ月 **375円**
(税込413円)



酸化防止用のビタミンE以外、添加
物は不使用で、人間の食事にも適
した原材料を使用しています。給
与量は、愛犬の年齢・体質に
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

7320 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
ドッグフード 小粒タイプ 1kg
常温で6ヶ月 **2600円**
(税込2860円)



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

7337 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
キャットフード 500g
常温で6ヶ月 **1650円**
(税込1815円)



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(メバク 760%)、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

7344 徳岡商会 **常温**
こだわりのジロ吉
キャットフード お試し 120g
常温で6ヶ月 **480円**
(税込528円)



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(メバク 761%)、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

7351 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

7368 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油 60ml
2650円
(税込2915円)



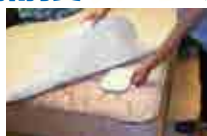
■皮膚に潤いを与え、乾燥
から守ります。■放牧肥育
馬のたてがみの下部層の脂
のみを使用。■有効成分を
壊さない、伝統的な低温製
法。■防腐剤、香料不使用。
＜成分＞馬油

7375 日本創健 **冷蔵**
ナチュラル馬油・極 60ml
4770円
(税込5247円)



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

ダニをしっかりと捕獲、アレルギー抑制。



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。

7504 ユニチカトレーディング **常温**
抗アレルギー配合
ダニ捕りシート
(5～6畳用) 1枚(25cm×15cm)
1200円
(税込1320円)

7511 ユニチカトレーディング **常温**
抗アレルギー配合
ダニ捕りシート
(5～6畳用) 3枚セット
3000円
(税込3300円)
＜全成分＞マイクロカプセル化フルーツエキス、食
品用糊

7528 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
万能的天然繊維
で、肌の成分と同
じアミノ酸で構成
されています。保
温性に優れ、吸湿
性・放湿性が高く、蒸れにくいので一年通
して着用いただけます。妊婦さんにもお
すすめ。
＜素材＞シルク100%(別途ゴム糸使用)
＜素材＞シルク100%(別途ゴム糸使用)

7535 DrawFour **常温**
シルク100%腹巻き
(メロウ) **2400円**
(税込2640円)



無染色キナリのため、色目に差があります。
＜素材＞シルク100%(別途ゴム糸使用)
フリーサイズ(腰围55～100cm)・無染色

