



スポット予約品

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

※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	9/16	9/17	9/18	9/19
ご注文書 提出日	9/2	9/3	9/4	9/5

9003 マルニ竹内商店 **冷凍**
干かれい小 5枚
冷凍で1ヶ月 **1120円⇒1080円**
(税込1210円⇒1166円)



SALE
小さめですが、脂の乗ったかれいです。焼いて召し上がる他、丸ごと蒸揚げにするのもおすすめ!
<原材料>エテカレイ、食塩

97 マルニ竹内商店 **冷凍**
干かれい中 3~4枚
冷凍で1ヶ月 **1290円⇒1090円**
(税込1393円⇒1177円)



SALE
脂乗りがよく、シューシーで肉厚。凝縮された旨味がたまりません。
<原材料>エテカレイ、食塩

9010 マルニ竹内商店 **冷凍**
干きす 250g
冷凍で1ヶ月 **520円⇒498円**
(税込562円⇒538円)



SALE
しっとりとした身質と、強い旨味が特徴のニギスです。
<原材料>ニギス、食塩

98 マルニ竹内商店 **冷凍**
のどぐろ開き干し 2~3枚
冷凍で1ヶ月 **1180円**
(税込1274円)



のど黒は上品な旨味の高級魚です。とろけるような白身が絶品。
<原材料>アカムツ

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**
スルメ一夜干し(中) 2枚
冷凍で1ヶ月 **1380円⇒1294円**
(税込1490円⇒1398円)



SALE
肉厚で旨味たっぷりのスルメイカを一夜干しにしました。
<原材料>スルメイカ、食塩

99 マルニ竹内商店 **冷凍**
丸干しイカ 150g
冷凍で1ヶ月 **650円⇒598円**
(税込702円⇒646円)



SALE
小ぶりのイカを丸ごと干しました。柔らかく、旨味が強いです。
<原材料>イカ、食塩

9041 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



100 マルニ竹内商店 **冷凍**
マルニおすすめ! おまかせ塩干 3~4種
冷凍で1ヶ月 **1598円**
(税込1726円)

マルニ竹内商店さんおすすめの塩干が3~4種入っています。

9058 マルニ竹内商店 **冷凍**
甘えび中パック 12~15尾
冷凍で1ヶ月 **1280円**
(税込1382円)



濃厚な甘みととろけるような食感がたまりません。
<原材料>甘エビ

9065 マルニ竹内商店 **冷凍**
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。

9072 マルニ竹内商店 **冷凍**
ベニ切りかに小パック 2~4尾
冷凍で1ヶ月 **2980円⇒2680円**
(税込3218円⇒2894円)



SALE
獲れたての紅ずわいがいをボイルしました。
<原材料>ずわいかに、食塩

101 ムソー **冷凍**
北海道のシーフードミックス4種 200g(4種各50g)
開封前180日 **1510円**
(税込1631円)



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

9089 高橋徳治商店 **冷凍**
ソフトはんぺん 4枚(188g)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)



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

102 高橋徳治商店 **冷凍**
笹かまぼこ 5枚(115g)
冷凍で180日 **398円**
(税込430円)



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

9096 高橋徳治商店 **冷凍**
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷凍で180日 **428円**
(税込462円)



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

103 高橋徳治商店 **冷凍**
おとうふ揚げ 5個(165g)
冷凍で180日 **360円**
(税込389円)



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

9102 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ丸形 4個(180g)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)



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

104 高橋徳治商店 **冷凍**
ささがきごぼう さつま揚げ 120g
冷凍で180日 **398円**
(税込430円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19なります

9126 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/牛切落とし 250g
冷凍で60日 **1500円**
(税込1620円)



深みのあるウデ肉とバラ肉のミックスです。野菜炒め、牛丼などにどうぞ。

105 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/牛切落とし
ジャンボパック 400g
冷凍で60日 **2250円**
(税込2430円)

9133 知床興農ファーム 冷凍

興農牛豚合ひき肉 250g
冷凍で60日 **1080円⇒1035円**
(税込1166円⇒1118円)



106 知床興農ファーム 冷凍

興農牛豚合ひき肉
ジャンボパック 400g
冷凍で60日 **1518円**
(税込1639円)

牛60%・豚40%の割合で、お互いの旨味を生かれます。

9119 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/サーロインステーキ用 300g
冷凍で60日 **3100円**
(税込3348円)



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

冷凍

107 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/カレー・シチュー用 200g
冷凍で60日 **1200円**
(税込1296円)



煮込み料理に最適な赤身を、2cm角にカットしました。

9140 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/ひき肉 250g
冷凍で60日 **1200円**
(税込1296円)



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

9157 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/コース焼肉用 200g
冷凍で60日 **1550円**
(税込1674円)



味わいのあるコース肉を、焼肉用にスライスしました。(約3mm厚)

9164 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/サガリ焼肉用 200g
冷凍で60日 **1150円**
(税込1242円)



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

9171 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/牛すき焼き用 200g
冷凍で60日 **1400円**
(税込1512円)



コース、モモまたはバラの単一部位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

108 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/牛しゃぶしゃぶ用 200g
冷凍で60日 **1400円**
(税込1512円)



コース、モモまたはバラの単一部位でのお届けとなります。部位のご指定はできません。

9188 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/スジ肉 200g
冷凍で60日 **720円**
(税込778円)



煮込むほどに柔らかくなります。

9195 知床興農ファーム 冷凍

興農牛/ホホ肉ブロック 300~400g
冷凍で60日 **1350円**
(税込1458円)



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

109 合同食品 冷凍

黒毛和牛コロッケ 70g×3個
製造後365日 **528円**
(税込570円)

黒毛和牛たっぷり和牛と玉ねぎの甘味がたまらない美味しさです。
<原材料>じゃがいも(北海道・特別栽培)、牛肉、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、玉ねぎ(兵庫県・北海道)、喜界島粗糖、牛乳(木次乳業)、醤油、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



9201 合同食品 冷凍

黒豚入りポテトコロッケ 60g×3個
製造後365日 **438円**
(税込473円)

じゃがいもの美味しさを感じられるコロッケ。鹿児島黒豚が味のアクセントになっています。
<原材料>じゃがいも(北海道・特別栽培)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、玉ねぎ(兵庫県・北海道)、豚肉(鹿児島)、喜界島粗糖、牛乳(木次乳業)、醤油、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



110 合同食品 冷凍

北海道コーンクリームコロッケ 60g×3個
製造後365日 **458円**
(税込494円)

北海道産スーパースイートコーンがたっぷり。木次ノンホモ牛乳、北海道バター、北海道産小麦粉で作ったホワイトソースだから本物の味がします。
<原材料>コーン(北海道)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、牛乳(木次乳業)、バター(北海道)、喜界島粗糖、食塩



9218 合同食品 冷凍

天然甘えびクリームコロッケ 60g×3個
製造後365日 **580円**
(税込626円)

天然の甘えびをたっぷり贅沢に使用。木次ノンホモ牛乳、北海道バター、北海道産小麦粉で作ったホワイトソースだから本物の味がします。
<原材料>甘えび(アメリカ)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、牛乳(木次乳業)、バター(北海道)、喜界島粗糖、食塩



111 合同食品 冷凍

極上ミンチカツ 60g×3個
製造後365日 **580円**
(税込626円)

国産黒毛和牛と黒豚の合挽きで、肉の旨みがキュッと詰まったミンチカツです。
<原材料>豚肉(鹿児島)、黒豚(鹿児島)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、牛肉(国産)、玉ねぎ(兵庫県、北海道)、喜界島粗糖、牛乳(木次乳業)、醤油、バター(北海道)、食塩



9225 合同食品 冷凍

magoコロっ 60g×3個
製造後365日 **528円**
(税込570円)

国内産の自然栽培じゃがいもに限定し、奥能登自然海塩・小笠原の粗糖のみで作りました。ふわふわソフトな食感の究極の主パン粉と、シンプルな味わいが特徴です。
<原材料>じゃがいも(国内産自然栽培)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、粗糖、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



112 合同食品 冷凍

じゃがバターコロッケ 60g×3個
製造後365日 **498円**
(税込538円)

北海道バターをたっぷり使いました。じゃがいもとの相性抜群のバター薫るコロッケです。
<原材料>じゃがいも(北海道・特別栽培)、パン粉(小麦:北海道)、小麦粉(国産)、バター(北海道)、喜界島粗糖、乾燥マッシュポテト(北海道)、食塩



9232 吉田ふるさと村 常温

やわらか野菜のお惣菜 70g
五目豆 **390円**
常温で180日 (税込421円)

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



113 吉田ふるさと村 常温

やわらか野菜のお惣菜 80g
筑前煮 **500円**
常温で180日 (税込540円)

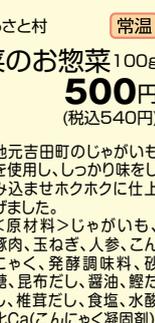
鶏肉の旨味が野菜にしみ込み、やわらかく仕上げました。食べ切りサイズで使いやすいです。
<原材料>たけのこ水煮、鶏肉、ごぼう、人参、乾しいたけ、発酵調味料、砂糖、昆布だし、醤油、鹽だし、椎茸だし、食塩



9249 吉田ふるさと村 常温

やわらか野菜のお惣菜 100g
肉じゃが **500円**
常温で180日 (税込540円)

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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19なります

114 シガポートリー 冷凍
鶏もも肉唐揚げ用 300g
冷凍で60日
850円
(税込918円)

鶏一番のもも肉を唐揚げ用にカットしました。



9256 シガポートリー 冷凍
皮なし鶏むね肉 100g×3枚
カツンテー用 **745円**
冷凍で60日 (税込805円)

使い勝手抜群。料理のレパートリーも広がりとても便利です!



115 シガポートリー 冷凍
ひとくちチキンカツ 200g
冷凍で60日 **498円**
(税込538円)



鶏一番のむね肉をひとくちサイズにカットして、国産小麦粉で作ったオリジナルのパン粉をつけたシンプルなチキンカツです。
<原材料>鶏むね肉、パン粉[小麦粉(北海道)、有機パーム油、甜菜糖(国産)、食塩、生イースト)、加工うるち白米粉

9263 シガポートリー 冷凍
チキンコーン 50g×4個
クリームコロッケ **528円**
冷凍で240日 (税込570円)



分別流通管理されたトウモロコシの飼料を与えた牛乳と、豆乳を主にしたクリームに、鶏肉と国産コーンを入れたクリームコロッケです。冷凍のまま油で5~6分揚げてください。
<原材料>具(牛乳、鶏肉、ばれいしょ、玉ねぎ、ホールコーン、豆乳、人参、小麦粉(小麦:国産)、バター、砂糖、ワイン、白だし、食塩、白胡椒)、衣(パン粉(小麦:国産)、米粉(国産))

116 シガポートリー 冷凍
鶏皮※数量限定 250g
冷凍で60日 **185円**
(税込200円)

簡単! 焼くだけ! カリカリ鶏皮



<原材料>鶏皮

9270 シガポートリー 冷凍
ひとくち鶏団子 180g
甘酢あん **580円**
冷凍で180日 (税込626円)



鶏一番のお肉のひとくちサイズの肉団子を、オリジナルの甘酢あんから作りました。
<原材料>鶏団子(鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、パン粉、玉ねぎ、鶏卵、やま芋、馬鈴薯澱粉、醤油加工品、砂糖、食塩、香辛料、菜種油)、甘酢あん(砂糖、醤油、米酢、澱粉)

117 シガポートリー 冷凍
鶏むね肉 200g
生姜焼き用 **550円**
冷凍で60日 (税込594円)



鶏一番のむね肉を千切りして、自社オリジナルのタレと自家製の塩麹で味付けしました。冷蔵庫内解凍後、フライパンで油を引いて、弱火で時々裏返しながらかき回して、お好みで野菜を加えて焼いてください。
<原材料>鶏むね肉、タレ(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、加水)、しょうが、塩麹

9287 シガポートリー 冷凍
鶏手羽中半割 300g
ハーブ焼き用 **760円**
冷凍で60日 (税込821円)



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

118 シガポートリー 冷凍
鶏むね肉の塩麹&スパイス焼き 220g
508円
冷凍で60日 (税込549円)



鶏一番のむね肉の千切りを自家製塩麹に漬けて、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)

9294 シガポートリー 冷凍
親子丼の素 180g
冷凍で60日 **438円**
(税込473円)



卵と玉ねぎだけで簡単に親子丼が作れます。
<原材料>鶏もも肉、鶏むね肉、醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、だし、食塩

119 シガポートリー 冷凍
鶏肉と油揚げの炊き込みご飯の素 2合用(170g)
冷凍で60日 **498円**
(税込538円)



鶏一番の皮なしもも肉、むね肉のこま切れと、国産大豆で作った油揚げをオリジナルの調味液に入れました。優しい味の炊き込みご飯の素です。
<原材料>鶏もも肉、鶏むね肉、調味液(醤油、砂糖、味噌、たまり醤油、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、食塩、昆布、煮干、椎茸)、油揚げ(大豆(国産)、菜種油(遺伝子組み換えでない)、にがり)

9300 千葉産直サービス 冷凍
房総もち豚餃子 10個(180g)
冷凍で180日 **630円**
(税込680円)



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

120 千葉産直サービス 冷凍
ふっくらチキンバーグ 2個(160g)
冷凍で180日 **540円**
(税込583円)



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

9317 千葉産直サービス 冷凍
手作り風鶏つくね 150g
冷凍で180日 **500円**
(税込540円)



非遺伝子組み換え飼料・平飼開放鶏舎で育ったエコガ鶏と、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

9324 ハバアニーギニア海産 冷凍
天然エビフライ(L) 120g(約6尾)
6ヶ月 **898円**
(税込970円)



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

121 おへそ 冷凍
ミニピザマルゲリータ 15cm
冷凍で365日 **760円**
(税込821円)



市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ油のみで最低24時間以上発酵させたもちもち生地です。小麦粉は国産100%(広島産・九州産)。北海道産コーン・バター・チーズ、木次乳業の牛乳など、トッピングも厳選しています。<原材料>生地(小麦粉(小麦:九州産)、全粒粉(小麦:広島県)、オリーブ油、天日塩)、具[有機トマトピューレ(北海道)、ナチュラルチーズ(生乳:北海道)、オリーブ油、有機バジルペースト、天日塩、胡椒]

9331 おへそ 冷凍
ミニピザホワイトソース&コーン 15cm
冷凍で365日 **920円**
(税込994円)



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

122 アーティザンラティション 常温
有機メイプルシロップ 132g(100ml)
製造後24ヶ月 **700円**
(税込756円)



有機栽培された最高級のサトウカエタから採れる樹液を煮詰めただけの純粋メイプルシロップです。濃い琥珀色でコクのある味わいと深い風味の「ダークロバスターイスト」です。
<原材料>有機かえで樹液(カナダ産)

9348 アーティザンラティション 常温
有機メイプルシロップ 330g(250ml)
製造後24ヶ月 **1300円**
(税込1404円)



他の甘味料に比べてカロリーが低く、ミネラルやビタミンが豊富です。
<原材料>有機かえで樹液(カナダ産)

123 隆祥房 冷蔵
オーガニック餃子皮 20枚
製造日含め22日 (直径85mm厚さ0.6mm) **259円**
(税込280円)

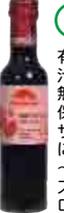


有機小麦粉を使用した餃子の皮です。ご使用前に常温に戻しておくと包みやすくなります。
<原材料>有機小麦粉(国内製造)、有機コーンスターチ、有機レモン果汁、有機りんご酢/酒精

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19になります

<p>9409 仁井田本家 常温</p> <p>旬味 720ml</p> <p>1500円 (税込1650円)</p>  <p>農薬・化学肥料不使用、自然栽培酒米使用。素材の味を最大限に引き出す、旨味の強い料理酒。 <原材料>米、米麹</p>	<p>124 角谷文治郎商店 常温</p> <p>有機三州みりん 500ml</p> <p>常温で1年 1150円 (税込1265円)</p>  <p>有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇な甘みと深い味わいの本みりん。 <原材料>有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)</p>	<p>9416 大山田農林業公社 常温</p> <p>伊賀産菜種油 やさしい油 500g</p> <p>870円 (税込940円)</p>  <p>伊賀市産なたね種実を食品添加物を使用しない伝統的な搾法により搾しています。菜種を焙煎せずにそのまま圧搾しているため、あっさりとした風味でオリーブオイルのようにサラダやパスタにも使えます!酸度が低く色もきれいなので天ぷらにもお勧めです。 <原材料>食用なたね油(三重県)</p>	<p>9423 九鬼産業 常温</p> <p>一番搾り純正胡麻油 170g</p> <p>製造より2年 420円 (税込454円)</p>  <p>伝統的な搾法で搾り、貴重な一番搾りのみを使用したごま油。芳醇なごま油の香りが料理を華やかに仕上げます。 <原材料>食用ごま油(国内製造)</p>	<p>9430 九鬼産業 常温</p> <p>太白純正胡麻油 340g</p> <p>開封前1年半 760円 (税込821円)</p>  <p>厳選したごまを煎らずに低温圧搾法でしぼることで、ごま本来のもつ旨味を活かしたごま油。焙煎ごま油と違いごま油特有の香りが少ないため、普段使いの油としてお使いいただけます。 <原材料>食用ごま油(国内製造)</p>
--	---	--	---	---

<p>9355 かごしま有機生産組合 常温</p> <p>有機米のおかゆ 5ヶ月期 80g</p> <p>389円 (税込420円)</p> <p>300日</p>  <p>農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機米をとろろ滑らかに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。初めての離乳食に! <原材料>有機米(鹿児島県)</p>	<p>9362 かごしま有機生産組合 常温</p> <p>有機野菜のおかゆ 7ヶ月期 80g</p> <p>417円 (税込450円)</p> <p>300日</p>  <p>農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機野菜を、調味料は使わずに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機玉ねぎ(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)</p>	<p>9379 かごしま有機生産組合 常温</p> <p>有機かぼちゃと味噌のおかゆ 7ヶ月期 80g</p> <p>417円 (税込450円)</p> <p>300日</p>  <p>農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機かぼちゃを使って味噌味に仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機かぼちゃ(鹿児島県)、有機米みそ(長野県)、かつお節(静岡県)</p>	<p>9386 かごしま有機生産組合 常温</p> <p>鶏と有機野菜のおかゆ 9ヶ月期 100g</p> <p>417円 (税込450円)</p> <p>300日</p>  <p>農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミンチをプラス。調味料を使わずに仕上げました。 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)、赤地鶏むね肉ミンチ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)</p>	<p>9393 かごしま有機生産組合 常温</p> <p>しらすと有機野菜のおかゆ 12ヶ月期 100g</p> <p>417円 (税込450円)</p> <p>300日</p>  <p>農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。 <原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(鹿児島県)、有機かぼちゃ(鹿児島県)、しらす干し(鹿児島県)、ひじき(長崎県)</p>
---	--	--	---	---

<p>125 メンガツオーリ 常温</p> <p>有機ザクロビネガー 250ml</p> <p>製造より36ヶ月 980円 (税込1058円)</p>  <p>有機ザクロを種ごと搾った果汁を醸造した飲むザクロ酢。無濾過・非加熱で、体を健康に保つ栄養成分を多く含む「マザー(酢酸菌)」が含まれた生にこだわりです。水や炭酸水で8~12倍に割って飲むのがオススメです。 <原材料>有機ザクロ果汁(イタリア)</p>	<p>9447 井筒ワイン 冷蔵</p> <p>井筒ワイン・赤(甘口) 720ml</p> <p>1360円 (税込1496円)</p>  <p>お酒は20歳になってから。20歳未満への酒類の販売は致しておりません。 赤としてはまれな、甘味を残した口当たりが特徴です。 <原材料>ぶどう(長野県産コンコード種) <アルコール度数>14%未満</p>	<p>9454 井筒ワイン 冷蔵</p> <p>井筒ワイン・白(辛口) 720ml</p> <p>1360円 (税込1496円)</p>  <p>お酒は20歳になってから。20歳未満への酒類の販売は致しておりません。 果実の香りや味わいの特徴が明瞭に伝わる、酸味を抑えた辛口。 <原材料>ぶどう(長野県産ナイアガラ種) <アルコール度数>14%未満</p>	<p>9461 だいすデイズ 常温</p> <p>蒸し発芽大豆 100g</p> <p>常温で180日 230円 (税込248円)</p>  <p>大豆のおいしさや栄養を発芽で引き出して、柔らかく蒸し上げました。そのままつまんだり、サラダなどのトッピングに。 <原材料>大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、米酢</p>	<p>9478 だいすデイズ 常温</p> <p>蒸し発芽黒豆 70g</p> <p>常温で180日 230円 (税込248円)</p>  <p>黒豆のおいしさや栄養を発芽で引出して、やわらかく蒸し上げました。サラダ、スープ、煮物と幅広くお使いいただけます。 <原材料>黒大豆(北海道産、遺伝子組み換えでない)、食塩、米酢、米酢</p>
--	---	---	--	---

<p>9485 ココウェル 常温</p> <p>有機ココナッツ MCTオイル 93g(100ml)</p> <p>製造後24ヶ月 1300円 (税込1404円)</p>  <p>消化吸収が早く、エネルギーになりやすいMCT(中鎖脂肪酸)を約95%含有しています。MCTの含有率が一般的なココナッツオイルの約1.5倍なので効率よくMCTを摂取できます。 <原材料>有機ココナッツオイル</p>	<p>126 ココウェル 常温</p> <p>有機ココナッツ MCTオイル 280g(300ml)</p> <p>製造後24ヶ月 2600円 (税込2808円)</p>  <p>有機パーズンココナッツオイルの温度を徐々に下げ、固まる脂肪酸を取り除く「非加熱」「自然製法」で作られました。 <原材料>有機ココナッツオイル</p>	<p>9492 ココウェル 常温</p> <p>有機エキストラバージンココナッツオイルエクスペラ 360g</p> <p>常温で2年 2400円 (税込2592円)</p>  <p>粉砕した果肉を40度以下の温風で乾燥させ、水分を0.1%以下にまで取り除いてから低温圧搾する最新のエクスペラ製法を採用。有機JAS認証も取得しました。 <原材料>食用やし油</p>	<p>9508 ココウェル 常温</p> <p>香りのない有機ココナッツオイル 500ml(460g)</p> <p>常温で2年 1100円 (税込1188円)</p>  <p>天然の中鎖脂肪酸を豊富に含んでいます。一般の植物油と比較して消化吸収は約4倍、中鎖脂肪酸に比べて性質が異なります。炒め物や揚げ物等、加熱した料理に向いています。 <原材料>食用やし油</p>
--	---	---	--

<p>127 ココウェル 常温</p> <p>有機ココナッツシュガー 230g</p> <p>常温で5年 900円 (税込972円)</p>  <p>貴重なココナッツの花蜜を煮詰めた天然シュガー、黒糖に似た香ばしい香りが特徴です。 <原材料>有機ココナッツの花蜜</p>	<p>9515 ココウェル 常温</p> <p>ココソープ・ブレン(無香) 100g</p> <p>製造後36ヶ月 1200円 (税込1320円)</p>  <p>洗顔はもちろん、髪や体も洗うことができます。敏感なお肌の方にもご利用いただけるよう高品質のパーズンココナッツオイルを100%使用しました。 <全成分>ヤシ油(パーズンココナッツオイル)、水、水酸化ナトリウム、トコフェロール(大豆由来ビタミンE)</p>	<p>9522 ココウェル 常温</p> <p>オーガニックパーズンココナッツオイル(化粧品) ※オーガニックコスメ認証 140ml</p> <p>製造後24ヶ月 2000円 (税込2200円)</p>  <p>成分は食用と同じ有機パーズンココナッツオイル。髪の毛からつま先まで、全身にお使いいただける美容オイルです。ベットの肉球ケアにもおすすめ。 <全成分>有機ヤシ油</p>	<p>128 ムソー 冷凍</p> <p>オーガニックカーネルコーン 250g</p> <p>冷凍で24ヶ月 370円 (税込400円)</p>  <p>農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときり甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さつと火を通すだけで甘みが際立ちます。 <原材料>有機スーパースイートコーン(スペイン産)</p>
--	--	---	---

<p>9539 ムソー 冷凍</p> <p>オーガニックいんげん 250g</p> <p>冷凍で24ヶ月 370円 (税込400円)</p>  <p>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)</p>	<p>129 ムソー 冷凍</p> <p>オーガニックミックスベジタブル 250g</p> <p>冷凍で24ヶ月 370円 (税込400円)</p>  <p>農薬や化学肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニック野菜。野菜本来の美しい色と味を損なうことなく、収穫から加工までを短時間で一気にしております。 <原材料>有機スーパースイートコーン(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)</p>	<p>9546 ムソー 冷凍</p> <p>オーガニックフレンチフライ 300g</p> <p>冷凍で24ヶ月 460円 (税込497円)</p>  <p>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つ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)、有機まわり油(ベルギー)、有機ブドウ糖(ベルギー)</p>	<p>130 ムソー 冷凍</p> <p>オーガニックかぼちゃ(北海道産) 400g</p> <p>冷凍で720日 580円 (税込626円)</p>  <p>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くなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。 <原材料>有機かぼちゃ(北海道産)</p>
--	---	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19になります

<p>9553 ムソー OG冷凍フルーツ ストロベリー 200g 480円 (税込518円) 開封前720日</p>  <p>トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実を旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)</p>	<p>131 ムソー OG冷凍フルーツ ブルーベリー 150g 570円 (税込616円) 開封前720日</p>  <p>カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。 <原材料>有機ブルーベリー(カナダ産)</p>	<p>9560 ムソー OG冷凍フルーツ ラズベリー 150g 690円 (税込745円) 開封前720日</p>  <p>香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。 <原材料>有機ラズベリー(セルビア産)</p>	<p>9577 ムソー OG冷凍フルーツ ミックスベリー 200g 660円 (税込713円) 開封前720日</p>  <p>色鮮やかで香りとお味の強いベリー3種をミックスしました。 <原材料>有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)</p>
--	--	--	--

ORGANIC HARVEST MIXED SPICE
有機スパイスミックス



9645 常温
有機ガラムマサラ 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)

厳選したオーガニックスパイスのみを使用したオリジナルガラムマサラです。インド料理やカレーの仕上げだけでなく、炒め物、揚げ物、煮物の風味付けなど幅広くお使いいただけます。辛味のスパイスは入っておりませんので、お子様でも美味しく召し上がれます。
<原材料>有機クミン、有機コリアンダー、有機シナモン、有機ジンジャー、有機フェネル、有機ガーリック、有機ナツメグ、有機クローブ



9652 常温
有機大人の辛いガラムマサラ 20g
18ヶ月
580円 (税込626円)

厳選したオーガニックスパイスで作る「辛い」ガラムマサラです。いつものカレーにひと振りするだけで、大人の辛さと香りに。さらにカレーだけでなく、肉料理・トマト料理などの相性も抜群。
<原材料>有機クミン、有機コリアンダー、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機トウガラシ、有機クローブ、有機ガーリック



9614 常温
有機カレースパイス 甘口 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



9621 常温
有機カレースパイス 辛口 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



9638 常温
有機辛いカレーライス 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



133 常温
有機カレースパイス 甘口 50g
18ヶ月
1100円 (税込1188円)



134 常温
有機カレースパイス 辛口 50g
18ヶ月
1100円 (税込1188円)



135 常温
有機辛いカレーライス 50g
18ヶ月
1100円 (税込1188円)



風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【甘口】は香りのスパイスをふんだんに使った、ひかえめな辛さのスパイスミックスです。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機コショウ、有機クローブ、有機トウガラシ

風味豊かな11種類の有機スパイスをミックスしています。スパイスからカレーを作られる方におすすめです。【辛口】は辛味のスパイスをふんだんに使った、大人のカレー粉です。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機クミン、有機クローブ

辛いスパイスを使っていない、お子様から食べられるカレーライスです。辛い味の苦手な方でも本格的なカレーをお楽しみいただけます。もちろん辛味は後から足せますので、辛いカレーがお好きな方にもおすすめです。<原材料>有機コリアンダー、有機クミン、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、有機ターメリック、有機クミン、有機トウガラシ、有機クローブ

9669 常温
有機お肉のスパイス 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



お肉を漬けて焼いたり、炒め物やスープに使ったりと、使い勝手の良いスパイスミックスです。香りの良いハーブに、食欲をそよめるガーリック、全体の味を引き締めるコショウがミックスされています。<原材料>有機コショウ、有機クミン、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム、有機バジル

9676 常温
有機お魚のハーブブレンド 20g
18ヶ月
580円 (税込626円)



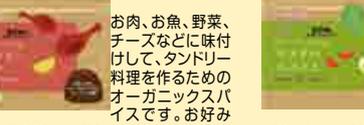
魚介類をより美味しく召し上がるためのハーブミックスです。ムニエルやアクアパッツァ、パスタにもお使いいただけます。<原材料>有機コショウ、有機フェネル、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム

9683 常温
オーガニック魔法のスパイス 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



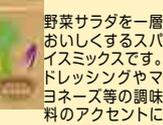
あらゆる料理に活躍する万能スパイスです。炒め物、揚げ物、スープ、ドレッシング、ソースなどなど。アイデア次第でいつものお料理が格段に美味しくなります。<原材料>有機コショウ、有機クミン、有機オレガノ、有機セージ、有機ローズマリー、有機タイム、有機バジル

9690 常温
タンドリーマサラ 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



お肉、お魚、野菜、チーズなどに味付けて、タンドリー料理を作るためのオーガニックスパイスです。お好みの食材で本格タンドリー料理をお楽しみください。<原材料>パプリカ(スペイン)、岩塩、有機クミン、オニオンパウダー、有機トウガラシ、マンゴーパウダー、有機コリアンダー、有機カルダモン、有機シナモン、有機フェネル、有機ショウガ、ガーリックパウダー、有機クローブ

9706 常温
サラダのスパイス 25g
18ヶ月
580円 (税込626円)



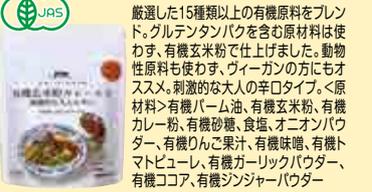
野菜サラダを一層おいしくするスパイスミックスです。ドレッシングやマヨネーズ等の調味料のアクセントにお使いいただけます。またお好みのオイルと酢と本品で美味しいサラダドレッシングが楽しめます。<原材料>オニオンパウダー(インド)、マンゴーパウダー、ガーリックパウダー、岩塩、有機コショウ、有機ナツメグ、パプリカ、アジウワイン、有機オレガノ、有機セージ、有機タイム、有機ローズマリー

132 常温
有機玄米粉ハヤシルウ 100g
開封前1年
880円 (税込950円)



スペインの太陽をたっぷり浴びた完熟トマトの甘さに、絶妙なブレンドのスパイス・ハーブを加え、奥深い味わいに仕上げました。グルテンフリー&動物性原料は不使用。<原材料>有機玄米粉、有機バーム油、有機砂糖、有機トマトパウダー、食塩、有機味噌、有機ハヤシルスパイス、有機ココア、りんご果汁、有機アジウワイン

9584 常温
有機玄米粉カレールウ 100g
開封前10ヶ月
880円 (税込950円)



厳選した15種類以上の有機原料をブレンド。グルテンタンパクを含む原材料は使わず、有機玄米粉で仕上げました。動物性原料も使わず、ヴィーガンの方にもおススメ。刺激的な大人の辛口タイプ。<原材料>有機バーム油、有機玄米粉、有機カレー粉、有機砂糖、食塩、オニオンパウダー、有機りんご果汁、有機味噌、有機トマトピューレ、有機ガーリックパウダー、有機ココア、有機ジンジャーパウダー

9591 常温
有機玄米粉カレールウ 100g
開封前10ヶ月
880円 (税込950円)



コクのあるピリツとした辛さを家族みなで楽しみただけです。<原材料>有機バーム油、有機玄米粉、有機カレー粉、有機砂糖、食塩、オニオンパウダー、有機りんご果汁、有機味噌、有機トマトピューレ、有機ガーリックパウダー、有機ココア、有機ジンジャーパウダー

9607 常温
有機玄米粉カレールウ 100g
開封前10ヶ月
880円 (税込950円)



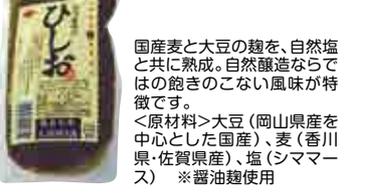
辛味成分ゼロなのに本格的なカレーの風味・旨み。辛くないのでお子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。<原材料>有機玄米粉、有機バーム油、有機カレー粉、有機砂糖、食塩、オニオンパウダー、有機りんご果汁、有機味噌、有機トマトピューレ、有機ガーリックパウダー、有機ココア

9713 冷蔵
名刀味噌本舗
ひしおの糀 550g
冷蔵で1年
1000円 (税込1080円)



優れた発酵食品として見直されている伝統食品・ひしおを手軽に手作りして楽しめます。<原材料>麦(国産)、大豆(国産)

136 冷蔵
名刀ひしお味噌 250g
冷蔵で6ヶ月
450円 (税込486円)



国産麦と大豆の麹を、自然塩と共に熟成。自然醸造ならではの飽きのこない風味が特徴です。<原材料>大豆(岡山県産を中心とした国産)、麦(香川県・佐賀県産)、塩(シママース) ※醤油麹使用

9720 冷蔵
名刀味噌本舗
玄米あま酒 400g(約6人分)
冷蔵で6ヶ月
500円 (税込540円)



砂糖不使用の三分づき玄米仕込み。麹酵素による自然の甘味と香りが特徴です。<原材料>米麹(国産)、米(国産)

9737 冷蔵
名刀味噌本舗
黒米あま酒 400g(約6人分)
冷蔵で6ヶ月
570円 (税込616円)



砂糖不使用の純米仕込み。アントシアニン、ビタミン、ミネラルが豊富な黒米入り。<原材料>米麹(国産)、米(国産)、黒米(国産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19になります

137 吉田ふるさと村 **常温**
からみちよ 60g
 常温で180日 **430円**
 (税込464円)

 マイルドな辛さと味噌のコクで、料理のアレンジが広がります。炒め物や薬味、隠し味に。
 <原材料>唐辛子(島根県産、オロチの爪)、米味噌、粗糖、米酢、食塩

9744 吉田ふるさと村 **常温**
すりおろしにんにく 60g
 常温で180日 **540円**
 (税込583円)

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

9751 吉田ふるさと村 **常温**
赤唐辛子にんにく 60g
 常温で180日 **430円**
 (税込464円)

 洋風・和風・中華風と幅広く使えます。特に肉との相性はパッチリタカノ爪使用。
 <原材料>唐辛子(島根県産)、にんにく(島根県産)、食塩(沖縄県産)

9768 吉田ふるさと村 **常温**
青とうがらし&ニンニク 60g
 常温で180日 **430円**
 (税込464円)

 パスタなど洋風の料理に良く合います。青とうがらしのほのかな香りが、食欲をそそります。
 <原材料>唐辛子(島根県産、オロチの爪)、にんにく(島根県産)、食塩(沖縄県産)

138 吉田ふるさと村 **常温**
一味とうがらし・ビンタイプ 15g
 常温で1年 **500円**
 (税込540円)

 オロチの爪は非常に香り高く、後からジワジワとくる辛味が特徴。きんぴらの辛味におすすり!
 <原材料>唐辛子(島根県産、オロチの爪)

9775 吉田ふるさと村 **常温**
一味とうがらし・袋タイプ 15g
 常温で1年 **430円**
 (税込464円)

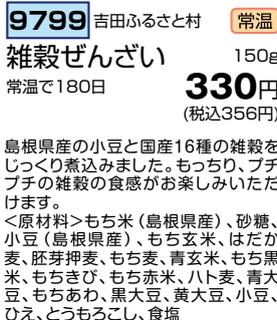
 オロチの爪は非常に香り高く、後からジワジワとくる辛味が特徴。きんぴらの辛味におすすり!
 <原材料>唐辛子(島根県産、オロチの爪)

139 吉田ふるさと村 **常温**
七味とうがらし・ビンタイプ 15g
 常温で1年 **500円**
 (税込540円)

 島根県吉田町産の野菜で作った味わい深い七味。野菜の甘味とほのかな柚子の香りが特徴。
 <原材料>唐辛子(オロチの爪)、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼう(すべて島根県産)

9782 吉田ふるさと村 **常温**
七味とうがらし・袋タイプ 15g
 常温で1年 **430円**
 (税込464円)

 島根県吉田町産の野菜で作った味わい深い七味。野菜の甘味とほのかな柚子の香りが特徴。
 <原材料>唐辛子(オロチの爪)、山椒、柚子、黒胡椒、春菊、人参、ごぼう(すべて島根県産)

9799 吉田ふるさと村 **常温**
雑穀ぜんざい 150g
 常温で180日 **330円**
 (税込356円)

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

140 吉田ふるさと村 **常温**
焼き肉のたれ 甘口 150ml
 常温で300日 **430円**
 (税込464円)

 にんにくと生姜のバランスが絶妙。りんごの甘味で後味はさっぱり。
 <原材料>醤油、砂糖、玉ねぎ、発酵調味料(米、米麹、食塩)、りんご、にんにく、味噌、生姜、黒胡椒

9805 吉田ふるさと村 **常温**
焼き肉のたれ 中辛 150ml
 常温で300日 **430円**
 (税込464円)

 唐辛子のピリツとした辛味がアクセントに。野菜炒めなどにも。
 <原材料>醤油、砂糖、発酵調味料(米、米麹、食塩)、玉ねぎ、にんにく、味噌、生姜、黒胡椒、唐辛子

9812 吉田ふるさと村 **常温**
ごまと野菜ドレッシング 150ml
 常温で180日 **520円**
 (税込562円)

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

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

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

9829 純正食品マルシマ **常温**
牛乳にまぜる本日のきな粉<抹茶> 75g
 常温で10ヶ月 **325円**
 (税込351円)

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

9836 純正食品マルシマ **常温**
牛乳にまぜる本日のきな粉<ココア> 75g
 常温で1年 **295円**
 (税込319円)

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

9843 純正食品マルシマ **常温**
牛乳にまぜる本日のきな粉<黒ごま> 75g
 常温で1年 **295円**
 (税込319円)

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

9850 マルシマ **常温**
味わいかつお 30g
 常温120日 **368円**
 (税込398円)

 お魚のたんぱく質が美しく、食べると手軽に摂れる。
 太平洋で育った鰹を新でじっくり燻して有機醤油タレに漬け込みました。ちよっと厚めに削って生ハムのような食感の味付き鰹節です。
 <原材料>鰹(日本)、有機醤油、発酵調味料、てんさい糖

143 よつ葉乳業 **冷蔵**
パンに美味しいよつ葉バター 100g
 冷蔵で180日 **339円**
 (税込366円)

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

9874 よつ葉乳業 **冷蔵**
パンに美味しい発酵バター 100g
 冷蔵で180日 **367円**
 (税込396円)

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

9881 よつ葉乳業 **冷蔵**
無塩バター 150g
 冷蔵で6ヶ月 **430円**
 (税込464円)

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

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

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

9867 海の特 **冷蔵**
福神漬 80g
 開封前7ヶ月 **565円**
 (税込610円)

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

144 よつ葉乳業 **冷蔵**
スキムミルク 150g
 365日 **284円**
 (税込307円)

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

9898 よつ葉乳業 **冷蔵**
カマンベールチーズ 90g
 冷蔵で6ヶ月 **500円**
 (税込540円)

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

9904 よつ葉乳業 **冷蔵**
スライスチェダーチーズ 4枚入(100g)
 冷蔵で90日 **435円**
 (税込470円)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19なります

9911 吉田ふるさと村
杵つきまるこもち
常温で90日

常温 300g
560円
(税込605円)



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

9928 吉田ふるさと村
杵つき玄米もち
常温で90日

常温 240g
560円
(税込605円)



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

9935 吉田ふるさと村
杵つき蕎麦もち
常温で90日

常温 240g
560円
(税込605円)



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

9942 吉田ふるさと村
杵つき五穀もち
常温で90日

常温 240g
590円
(税込637円)



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

9959 イーゼン
五穀米膳 300g(約20合分)
常温で1年
950円
(税込1026円)



五穀10種の粒が絶妙に調和した、飽きのこない美味しさです。米に対して約1割加えてください。<原材料>もちあわ、もちきび、ひえ、丸麦、押麦、もち麦、たかきび、黒米、赤米、はと麦

9966 イーゼン
もち麦膳 270g(約18合分)
常温で1年
650円
(税込702円)



モチモチぶちぶちとした食感で食物繊維が豊富。米に対して約1割加えてください。<原材料>もち麦

9973 エヌ・ハーベスト
薫りカシューナッツ・ガラムマサラ 60g
開封前6ヶ月
650円
(税込702円)



香ばしくローストした有機カシューナッツに、11種類の有機スパイスを自然栽培米でコーティング。山桜のスマークの香り、ガラムマサラ風味のスナックナッツです。
<原材料>有機カシューナッツ、有機コリアンダー、有機クミン、有機コショウ、有機カルダモン、有機シナモン、有機ジンジャー、有機フェンネル、有機ターメリック、有機トウガラシ、有機カーリック、有機クローブ、米粉、岩塩

9980 エヌ・ハーベスト
薫りカシューナッツ・フレンチサラダ 60g
開封前6ヶ月
650円
(税込702円)



香ばしくローストした有機カシューナッツに、青マンゴーのさわやかな酸味、薫り高いスパイス&ハーブを自然栽培米でコーティングしました。山桜のスマークの香り、フレンチサラダ風味のスナックナッツです。<原材料>有機カシューナッツ、オニオンパウダー、有機カーリック、ヒマラヤピンクソルト、有機コショウ、有機ナツメグ、パプリカ、アジウイン、有機オレガノ、有機セージ、有機タイム、有機ローズマリー、米粉、マンゴーパウダー、岩塩

9997 宮本邦製菓
SOY美EAN 黒豆ブルーベリー 40g
180日
230円
(税込248円)



国産黒豆と長崎県産ブルーベリーで作りました。女性が喜ぶ食物繊維・鉄分・ポリフェノール・アントシアニンが豊富に含まれています。
<原材料>黒大豆(北海道)、てん菜糖(北海道)、ブルーベリーペースト(長崎県)、麦芽水あめ(鹿児島県)

8006 宮本邦製菓
SOY美EAN 黒蜜きな粉大豆 40g
180日
230円
(税込248円)



国産大豆に沖縄県宮古多良間産の黒糖、佐賀県産きな粉で作りました。インフラボン・オリゴ糖・食物繊維が手軽に摂れます。
<原材料>黄大豆(国内産)、黒糖(沖縄県)、砂糖(鹿児島県)、きな粉(佐賀県)、麦芽水あめ(鹿児島県)

8013 宮本邦製菓
SOY美EAN 黒糖くろず黒豆 40g
180日
230円
(税込248円)



沖縄県産黒糖と、国産有機玄米の玄米黒酢、北海道産黒豆で作りました。イソフラボン・ポリフェノール・オリゴ糖などが豊富に含まれています。
<原材料>黒大豆(北海道)、黒糖(沖縄県)、砂糖(鹿児島県)、有機玄米黒酢(福岡県)、麦芽水あめ(鹿児島県)

145 がんばカンパニー
がんばクッキー・りんご 70g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



サクとした食感と後に広がるりんごの香りが特徴。
<原材料>小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、りんごジュース(長野県産)、有機ドライアップル、有機バニラオイル

8020 がんばカンパニー
がんばクッキー・れもん 70g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



爽やかに香るレモンの風味が後をひきます。
<原材料>小麦粉(国産)、三温糖、マーガリン(紅花油使用)、牛乳、有機レモン果汁、有機レモンマーマレード

146 がんばカンパニー
がんばクッキー・アーモンドココア 80g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



甘さを控えたココアにアーモンドの香りいっぱい。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、牛乳、古式原糖、沖縄黒糖、ココア、アーモンド(アメリカ産)

8037 がんばカンパニー
がんばクッキー・ぎゅうにゅう 80g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



よつ葉の乳製品たっぷりのクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、粗糖、牛乳、スキムミルク

8044 がんばカンパニー
がんばクッキー・みるくココア 80g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



オーガニックココア×よつ葉牛乳の贅沢なクッキー。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、ココア

147 がんばカンパニー
がんばクッキー・アーモンドオーレ 80g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



カフェオーレとアーモンドスライスの食感がたまりません。
<原材料>小麦粉(国産)、バター、古式原糖、牛乳、アーモンド(アメリカ産)、コーヒー

8051 がんばカンパニー
がんばクッキー・ココナッツ 80g
常温で3ヶ月
430円
(税込464円)



たっぷりのココナッツがさっくりと香ばしい。
<原材料>小麦粉(国産)、有機ココナッツ(スリランカ産)、バター、粗糖、牛乳

8068 井関製菓
素焼きあられ 70g
常温で60日
288円
(税込311円)



原材料はもち米のみ。かむほどにもち米の甘み・風味が広がる、非常にシンプルなあられです。
<原材料>もち米(国産)

148 井関製菓
塩味あられ 70g
常温で60日
288円
(税込311円)



あっさりとした塩味がもち米の甘みを引き立てます。
<原材料>もち米(国産)、黒ゴマ、天塩、青のり

8075 井関製菓
しょうゆあられ 70g
常温で60日
288円
(税込311円)



醤油の香ばしい香りももち米の甘みを引き立てます。
<原材料>もち米(国産)、醤油、洗汗糖

8082 井関製菓
バターあられ 70g
常温で60日
288円
(税込311円)



バターのコクと風味が広がる、ちょっと洋風のあられ。
<原材料>もち米(国産)、よつ葉バター、天塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19なります

8099 マルシマ 常温
ひとくちきなこ 52g
ようかん 260円
(税込281円)
常温で1年



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

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



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

8105 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう 45g 350円
(税込378円)
製造日より6ヶ月



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

150 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう 45g 350円
(税込378円)
製造日より6ヶ月



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

8112 マルシマ 常温
ごぼうびかりんとう 45g 350円
(税込378円)
製造日より6ヶ月



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

8129 おとうふ工房いしかわ 常温
きらず揚げ/天然塩 140g 340円
(税込367円)
常温で3ヶ月



おからで作ったカリコリと甘い歯ごたえが楽しい揚げ菓子。シンプルな塩味。
<原材料>小麦粉(国産)、うの花(国産)、粗糖、天然塩、膨張剤(重曹)、なたね油

8136 おとうふ工房いしかわ 常温
きらず揚げ しお 20g×4連 280円
(税込302円)
3ヶ月



国内産大豆のうの花と国内産小麦粉で作った生地を焙煎したね油でカリッと香ばしく揚げた、おとうふ屋さんがおからのお菓子です。固めに仕上げた食感がクセになる美味しさ。
<原材料>小麦粉(国産)、おから(大豆:国産)、粗糖、菜種油、食塩(国産)、メキシコ、重曹

151 ノースカラース 常温
オーガニック小麦の 5個 620円
(税込670円)
常温で60日



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

8143 ノースカラース 常温
オーガニック小麦の 1個 195円
(税込211円)
常温で60日



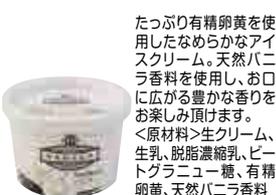
オーガニック小麦で作った生地に、北海道産大豆をふくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。
<原材料>つぶ餡(砂糖、小豆(北海道)、水あめ、寒天)、有機小麦粉(小麦:アメリカ・カナダ)、てんさい糖(北海道)、鶏卵(国産)/膨張剤(重曹)

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



井村屋独自の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)

8150 木次乳業 冷凍
VANAGA・バニラ 120ml 365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月



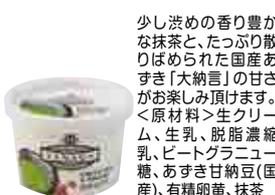
たっぷり有精卵黄を使用したなめらかなアイスクリーム。天然バニラ香料を使用し、お口に広がる豊かな香りをお楽しみ頂けます。
<原材料>生クリーム、生乳、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、有精卵黄、天然バニラ香料

8167 木次乳業 冷凍
VANAGA・ビターチョコ 120ml 365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月



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

153 木次乳業 冷凍
VANAGA・抹茶小豆 120ml 365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月



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

8174 木次乳業 冷凍
VANAGA・イチゴ 120ml 365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月



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

8181 木次乳業 冷凍
VANAGA・ブルーベリー 120ml 365円
(税込394円)
冷凍で3ヶ月



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

8198 ポツテガバーチ 常温
有機穀物コーヒー 100g 980円
(税込1058円)
常温で2年



厳選された有機穀物を焙煎したコーヒー風味飲料です。カフェインを含まないので妊娠中の方やお子様にも安心です。※使用料目安:ティーカップ1に対してスプーン2杯
<原材料>有機ライ麦、有機大麦、有機麦芽、有機チコリ、有機イチジク

8204 ポツテガバーチ 常温
有機穀物コーヒー たんぽぽ 100g 980円
(税込1058円)
900日



シンプルでマイルドなコーヒー風味飲料です。カフェインを含まないので苦味や渋みもなく、妊娠中の方やお子様にも安心です。アイスでもホットでもおいしい100%ナチュラル&オーガニックのドリンクです。お菓子作りの材料にも。
<原材料>有機大麦、有機ライ麦、有機チコリ、有機タンポポ

8211 桜井食品 常温
オーガニックココア・無糖 100g 650円
(税込702円)
常温で1年



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

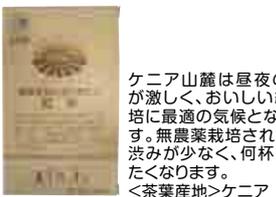
8228 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×6本 1150円
(税込1242円)
常温で1年(開封前)



8228 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24本 4280円
(税込4622円)
常温で1年(開封前)

大分県くじゅう連山黒岳の麓、区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

155 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた 20P
紅茶 ティーバッグ 330円
(税込356円)
2年



ケニア山麓は昼夜の寒暖差が激しく、おいしい紅茶の栽培に最適な気候となっています。無農薬栽培された紅茶は渋みが少なく、何杯でも飲みたいくなります。
<茶葉産地>ケニア

8235 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた 20P
生姜紅茶 ティーバッグ 430円
(税込464円)
2年



農薬を使わずに育てたケニア紅茶に、国内産のピリッとスパイスな有機生姜をブレンドしました。身体の芯まで温まります。
<原材料>農薬不使用栽培紅茶(ケニア)、有機生姜(国内産)

8242 ひしわ 常温
農薬を使わずに育てた 20P
ルイボスティール ティーバッグ 330円
(税込356円)
2年



農薬を使わずに育てたルイボス茶葉の最高グレードを100%使用しました。雑味が少なく、スッキリした味わいです。
<原材料>有機ルイボス(南アフリカ共和国)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19なります

大阪府富田林の
コーヒーロースター

アンナプルナ

8310 アンナプルナ 常温
無漂白 40枚(2~4人用)
コーヒーフィルター **280円**
(税込308円)
冷蔵で1年



8273 アンナプルナ 冷蔵
ブレンドコーヒー/豆 200g
1080円
(税込1166円)
冷蔵で1年



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

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



156 アンナプルナ 冷蔵
アイスコーヒー/粉 180g×2袋
1950円
(税込2106円)
冷蔵で1年

ペルーとコロンビアのブレンドを、アイスコーヒーに最適な焙煎・
挽き方に。すっきりとした味わいです。
<原材料>有機コーヒー豆(ペルー、コロンビア産)

8259 アンナプルナ 冷蔵
シティブレンド/豆 200g
990円
(税込1069円)
冷蔵で1年

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

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

8266 アンナプルナ 冷蔵
フレンチブレンド/豆 200g
990円
(税込1069円)
冷蔵で1年

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

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

8280 アンナプルナ 冷蔵
コロンビア産コーヒー 豆 200g
999円
(税込1079円)
冷蔵で1年



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

やわらかく芳醇な香りとコク、すっきりとした苦味
のコーヒー。
<原材料>有機コーヒー豆(コロンビア産)

8297 アンナプルナ 冷蔵
ペルー産コーヒー 豆 200g
999円
(税込1079円)
冷蔵で1年



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

豊かな香りとコクがあり、後味はすっきり。
<原材料>有機コーヒー豆(ペルー産)

8303 アンナプルナ 冷蔵
ブラジル産コーヒー 豆 200g
999円
(税込1079円)
冷蔵で1年



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

驚くほど香り高く、ほんのりうす甘くて後口の良
いまるやかな味わい。
<原材料>有機コーヒー豆(ブラジル産)

8327 ヤギショー 常温
焙匠 有機麦茶 10g×20袋
(ティーバッグ) **500円**
(税込540円)
2年



農業・化学肥料不使用の
国産大麦を職人が丁寧に三度炒
り焙煎しました。自然な香ばしさを感
じる麦茶です。水出しでも。
<原材料>有機大麦(国産)

8334 茶三代一 常温
くろもじ茶 2g×6袋
500円
(税込540円)
1年



クロモジは、アロマオイルや
エッセンシャル化粧品に使われ
ますが、島根県では古来より貴
重な健康茶として飲み継がれて
きました。高貴な香りとなつ
きりとした味わいでリラックス
効果を実感してください。ノン
カフェインです。
<原材料>クロモジ(島根県)

8341 葉っぴい向島園 常温
熟成三年番茶 200g
750円
(税込810円)
常温で1年



葉3割、茎7割の比率でブ
レンド。三年間熟成させ刺
激物を減らした低カフェ
イン、低タンニンでミネラ
ル豊富な番茶を香ばしく
焙じています。

8358 葉っぴい向島園 常温
玄米茶 50g
600円
(税込648円)
常温で1年



有機玄米茶、有機
緑茶と有機玄米を
ブレンドしました。
お米とお茶のミネ
ラルを同時に摂取
できます。

163 葉っぴい向島園 常温
ティーバッグ煎茶 2g×15
常温で1年 **720円**
(税込778円)



品質の高い煎茶を
贅沢に使用。茶葉が
広がる三角ティー
バッグを使用してい
ます。

8365 葉っぴい向島園 常温
ティーバッグ
赤ちゃん番茶 2g×15
常温で1年 **600円**
(税込648円)



三年番茶を使用し、
カフェインが少な
く、吸収性が良い
のが特徴。ティー
バッグなのでそのま
ま水筒やティーカ
ップにお湯を注ぐ
だけ。もちろん大
人の方もおいしく
飲んで頂けます。

8372 葉っぴい向島園 常温
煎茶 No.1 (旧上煎茶) 50g
常温で1年 **1500円**
(税込1620円)



少し優雅に高級な
お茶を楽しみたい
方に。60℃以上
のお湯で、香り
・甘み・渋みの絶
妙なバランスをお
楽しみ下さい。

8389 葉っぴい向島園 常温
煎茶 No.2 (旧煎茶A) 50g
常温で1年 **1100円**
(税込1188円)



人気の煎茶です。
深蒸しにしてある
ので、苦みが少な
く甘みが多いのが
特徴です。

8396 葉っぴい向島園 常温
粉末緑茶 スティックタイプ 0.6g×25
常温で1年 **760円**
(税込821円)



一煎分の飲みきり
タイプ。無農薬の
お茶をそのままお
召し上がり頂けます。

8402 マルシマ 常温
有機 恵みの桑の葉青汁 ※機能性表示食品 3g×30包
常温2年 **3000円**
(税込3240円)



食後血糖値の気になる方に。本品には桑
の葉由来イノシチン糖が含まれます。桑
の葉由来イノシチン糖には、食事に含ま
れる糖の吸収を抑えて、食後上がる血
糖値を抑える機能が報告されています。
<原材料>有機桑葉末(国産)、有機ア
ゲイヌリン

8419 柿茶本舗 常温
有機柿茶(1リットル用) 4g×28袋
常温で2年 **2920円**
(税込3154円)



農業・化学肥料不使用、四
国産柿葉のみで作りました。
ビタミン、ミネラル、ポリ
フェノールが豊富に含まれて
います。ノンカフェインです
ので、妊娠中の方やお子
様も安心して飲んでくだ
さい。
<原材料>柿の葉(香川県・徳
島県)

164 野田ハニー 常温
有機ざくろジュース (果汁100%ストレート) 710ml
常温で1年 **1500円**
(税込1620円)



ざくろの原産地であるトル
コで有機栽培された果汁を、
国内の有機認定工場
で瓶詰しました。果肉部
分のみを絞ったので、
渋みが少なくフルー
ティーです。
<原材料>有機ざくろ(トル
コ産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19になります

モリンガはこんな方におすすめ!

***健康のバランスが気になる方**

豊富な栄養を含むモリンガを普段の食事にプラスして、栄養バランスの良い食事にすることが出来ます。

***お子様を母乳で育てたい方**

モリンガには、母乳を作るのに必要な鉄分、タンパク質、ビタミンB1、B2が豊富に含まれており、お子様を母乳で育てたいお母様方の強い味方です。

***ストレスを感じている方**

インドの伝統療法アーユルヴェーダでモリンガは昔からハーブ療法に使われており、心・体・行動や環境も含めた全体としての調和を保つのに不可欠な素材として、古くから珍重されています。

栄養豊富なモリンガ茶葉をフレックにしました。ハーブティーとして、またお料理のトッピングとしても。就寝前に飲むと翌朝のスッキリが期待できます。

8433 Girls.be Ambitious 常温

モリンガハーブティー 2g×5袋 (ティーバッグ) **500円**

製造から2年 (税込540円)

<原材料>モリンガ(農薬不使用栽培)

※妊娠中の摂取はお控えください。

※有機JAS申請中

Girls.be Ambitious
Moringa
Moringa Products Book

次世代のスーパーフード
モリンガ。



8426 Girls.be Ambitious

モリンガパウダー

製造から2年 **1380円** (税込1490円)

栄養成分を比較してみると...

カリウム	バナナの	15倍
鉄分	ほうれん草の	28倍
カルシウム	牛乳の	16倍
タンパク質	ヨーグルトの	9倍
ビタミンA	ニンジン	10倍
ビタミンC	みかん	5倍

*モリンガの栄養成分は乾燥した状態での値です。

※有機JAS申請中 ※妊娠中の摂取はお控えください。

常温 無農薬&無添加のモリンガ100%のパウダー

40g



モリンガの豊富な栄養をそのまま摂取いただけます。抹茶の代わりにお茶にしたり、お菓子の材料にしたり、幅広く手軽にお使いいただけます。
<原材料>モリンガ(農薬不使用栽培)

8440 Girls.be Ambitious 常温

モリンガプリリアント

20ml ビューティーオイル 無香料

製造から18ヶ月 **3880円** (税込4268円)



クレオパトラも愛用していたモリンガオイル。保湿力と浸透力の高いパルミチン酸は、お肌にパル感を与え、角質一つ一つがしっかりと水分が保持できるようにサポートし、素肌力を高めてくれます。敏感肌の方にももちろん、お子さまにもお使いいただけます。<原材料>ワサビノキ種子油(モリンガシードオイル) ※イロコスモリンガ認証

8457 Girls.be Ambitious 常温

モリンガプリリアント

20ml ビューティーオイル サンパギータ

製造から18ヶ月 **3880円** (税込4268円)



栄養を奥で届けるパルミチン酸と、肌をなめらかに保つオレイン酸のWエモリエント成分でお肌にハリと潤い。サンパギータ(アラビアジャスミン)精油のエキゾチックな香りで、やすらぎの時間を演出します。<原材料>ワサビノキ種子油(モリンガシードオイル)、サンパギータ精油 ※イロコスモリンガ認証



8471 深吉野よもぎ 常温

深吉野よもぎ粉末

45g

1200円

(税込1296円)

栽培期間中農薬不使用、有機質肥料で栽培したよもぎの粉末です。古来から健康常備薬として利用されてきました。お餅やパン、お菓子作りや野菜ジュースにもご利用ください。<原材料>よもぎ(東吉野村)



深吉野 あったかよもぎ風呂

よもぎ風呂茶は東吉野村で有機肥料で栽培したよもぎの葉、茎、花穂を使用しています。10月下旬~11月中旬まで60~70cmに育てたよもぎを、枯れる直前に刈り取り、軒先で良く乾かし、高温の乾燥機にかけ、植繊機で粉碎したものをパックにしています。よもぎは古くから切り傷など外用や内用に利用され、身体を芯から温め疲労回復効果が期待されます。



風呂茶を1パック浴槽に入れてから、軽く揉んでご利用ください。よもぎの精油成分がパックにしみ出る事がありますが、心配ありません。

8464 深吉野よもぎ 常温

深吉野よもぎ茶

2.5g×30袋

1350円

(税込1458円)

奈良県東吉野村で栽培期間中は農薬不使用、有機肥料で栽培した「よもぎ」を加工し、飲みやすくしました。体を温め、心をリラックスさせる飲み物としてお楽しみください。<原材料>よもぎ(東吉野村)



飲み方

1包を急須に注ぎ入れ熱湯を注ぎ約1分間置いてからお飲みください。1日に3~4回空腹時に飲むのがおすすめ!食前の空腹時がよく吸収し効果が期待できます。作り置きは効果が薄れるので、こまめにお飲みください。

8488 深吉野よもぎ 常温

深吉野

15g×5包

あったかよもぎ風呂

1100円

(税込1210円)

8495 深吉野よもぎ 常温

深吉野

15g×10包

あったかよもぎ風呂

1980円

(税込2178円)

栽培期間中農薬不使用、有機質肥料で栽培したよもぎの葉、茎、花穂を使用しています。よもぎは古くから切り傷など外用・内用を問わず利用されています。体を芯から温め、疲労回復効果が期待されます。<原材料>よもぎ(東吉野村)



※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品お届け日	9/23	9/24	9/25	9/26
ご注文書提出日	9/2	9/3	9/4	9/5

8501 西井ファーム 冷凍

西井さんの鶏/ミンチ

300g

600円

冷凍で約2週間 (税込648円)



環境を大切にしたい循環型農業を営む和歌山県・西井ファームで育った健康な鶏のミンチです。

8518 西井ファーム 冷凍

西井さんの鶏/さばきセット

約650g

1300円

冷凍で約1ヶ月 (税込1404円)

もも肉2枚、むね肉2枚、ささみが入っています。

8525 西井ファーム 冷凍

西井さんの鶏/鶏ガラ

300g

154円

冷凍で約1ヶ月 (税込166円)

※入荷不安定 鶏ガラからはおいしいスープが取れます。

秋のお彼岸



くすの木のオイルとはちみつを使用し、合成原料を加えないで作った棒状のせんこう。お仏壇用をはじめ、自然なアロマ香としてもどうぞ。

<特徴>

くすの木せんこうは、着色剤、染料、防腐剤、香料、燃焼剤など市販のお線香に使用されているすべての添加物を一切使わず製造しました。クスノキから抽出した芳香作用のある白精油の成分が、刺激の少ない優しい香りを醸し出します。そして、クスノキ白精油成分はエッセンシャルオイルとしても人気があるほどです。天然クスノキの抽出液なので、安全性を優先した芳香成分です。さらに、甘い香りを増すためにハチミツを使って、古典的な製法にこだわったお線香に練り上げました。仏事用や神事用だけではなく、日常生活ではクスノキの芳香物質で、ローズマリーにも含有するテルペン系のオイルが心身に爽快感を与えてくれます。ただし、強烈な合成芳香剤に比べると、最初は天然素材の微香性が物足りなく感じます。僅かなニオイを楽しめる嗅覚を取り戻したいと、くすの木せんこうは柔らかな芳香にしました

8549 りんねしゃ 常温

くすの木せんこう

70g(約220本)

1136円

(税込1250円)

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16～9/19なります



田七人參とは
 今でこそ、田七人參はいたるところで目にするようになりましたが、数年前まで日本ではまだ田七人參は全くその名も知られていませんでした。中国雲南省を中心に環境の厳しい高山のみに生息し、その生命力は強く、3～7年もの期間をかけて大地の栄養分やエネルギーを吸収しつくし、収穫後の土地はその後十年以上も雑草すら生えないほどに痩せてしまうという事です。また、豊富に含まれる栄養素と副作用の心配が全くないことで、古来、中国でも「金不換」と呼ばれ、お金にも換えがたい大変な貴重品として扱われてきました

**体内への浸透性が群を抜いて高い！
 田七人參の栄養価**

- サポニン**
田七人參の主要成分 浄化作用
- 植物ステロール**
コレステロールが気になる方に人気の成分
- 有機ゲルマニウム**
体内の酸素不足を補う
- アセチレン化合物**
中高年に欠かせない成分
- 田七ケトン**
巡り成分①
- デンシチン**
巡り成分②
- アルギニン**
人間の体を作る必須アミノ酸
- フラボノイド**
巡り成分③

8556 アドバンス **常温**
 白井田七 60g
9259円
 (税込10000円)
 <原材料>有機田七人參、有機玄米



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

**Bセット
 限定2**

8563 ウィルマックス **常温**
 クリアコンテナ
 Bセット **5600円**
 (税込6160円)

クリアコンテナLx1、Sx2、
 新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1

クリアコンテナ
 L (1300ml) : 204mm × 141mm × 60mm、
 S (620ml) : 154mm × 108mm × 51mm

「善玉バイオ®浄」
 より自然に、より使いやすく
 よりキレイで清潔な衣類に仕上げます。

合成界面活性剤、蛍光増白剤、香料、
 リン無添加で環境にやさしいエコ洗濯剤!

「浄」は一度使えばわかる特長がたくさんあります!

- ① 納得の洗浄力、仕上がりはプロのクオリティ
- ② 黒ズミを抑えて衣類を汚れからガード
- ③ 除菌効果で衣類の清潔を保ちます
- ④ 洗濯環境をより清潔に
- ⑤ 毎日の洗濯コストを抑えます
- ⑥ 健康と環境、そして未来を考えて無添加

165 エコプラッツ **常温**
 善玉バイオ酵素
 洗濯剤 浄 **1346円**
 (税込1480円)

善玉バイオ酵素配合により、界面活性剤の配合量を0.5%までカットしてもしっかりお洗濯できます。洗濯水が泡立たないので、すすぎ回数が1回で節水・時短でエコロシーです。
 <全成分>界面活性剤(0.5%石けん(脂肪酸ナトリウム))、アルカリ剤(炭酸塩)、水軟化剤(クエン酸ナトリウム)、分散剤、再汚染防止剤(カルボキシメチルセルロース)、漂白剤(酵素系)、酵素

浄

善玉バイオ®酵素洗濯剤
 JOE Joy of the Earth《ジョー》



発行：大阪愛農食品センター

〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8

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)



(社) 全国愛農会



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)

会員向けウイ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



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

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	株式会社大阪愛農食品センター 大阪府堺市中区小阪西町8-8
酒類販売管理者の氏名	廣井 智之
酒類販売管理研修受講年月日	令和5年4月19日
次回研修の受講期限	令和8年4月18日
研修実施団体名	泉大津小売酒販組合

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/16~9/19なります

重曹のちから 重曹のアルカリイオン水!!重曹のちからで汚れを落とす、便利で安全なお掃除スプレー(重曹を水と電気分解)

重曹でのお掃除が色々いいのは知ってるけど、いざ使ってみたら「思ったより汚れが落ちない」「水に溶けない」「使い方が面倒」なんてお悩みの方結構いらっしゃいます!そこで重曹をアルカリイオン水にした重曹のちからをお試しください。原料は重曹と水、グレープフルーツ成分だけ! (安全性・環境性)口に入っても安心な成分しか入っていないので、洗剤を使いたくない冷蔵庫や電子レンジの中、キッチン用品や、デリケートなベビー用品やペット用品などのお掃除にピッタリです!



台所・住宅用洗剤です。合成界面活性剤無添加、除菌、消臭に。食器洗い、まな板の除菌、冷蔵庫内など洗剤を避けたい箇所の清掃、玩具の洗浄、消臭、壁・床・OA 機器等清拭などにご利用になれます。そのまま使えるスプレータイプのボトルと、詰め替え用があります。

[液性]弱アルカリ性 [使用期限] 開封後2年

8709 順皇堂 常温
重曹のちから 本体 500ml
開封後2年 **780円**
(税込858円)

原料は重曹と水、グレープフルーツ成分だけなので、口に入っても安心です。洗剤を使いたくない場所や、ベビー用品やペット用品のお掃除にピッタリです。優れた除菌・消臭効果も発揮してくれます。
<成分>精製水、重曹、グレープフルーツシードエキス
<液性>弱アルカリ性

8716 順皇堂 常温
重曹のちから 詰替え 500ml
開封後2年 **580円**
(税込638円)



8723 順皇堂 常温
重曹のちから 濃縮タイプ 2リットル
開封後2年 **2800円**
(税込3080円)

油汚れや頑固な汚れは原液で。食器や床などは3~10倍希釈でお使いください。

使用できないもの 漆器、金箔加工製品、絹、ウール、革製品、高級木材家具、コーティングされていないアルミ・真鍮・銅などアルカリで変色する材質。

◎ご案内終了のお知らせ

bio labo
ウォールケースバス
ホワイト



メーカー休止のため、一旦ご案内終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますが、よろしくお願致します。

夢水肌シリーズ「肌を水で満たす- 夢・新感覚」

「木肌の水」の研究が始まり、原水としての良質の水を求めて白馬村にたどり着きました。水の違いは「水のきめ細やかさ」にあります。「細胞水」の研究は、千数百年の時を越え、今も美しい木造建築物「法隆寺」のヒノキの木肌のきめ細やかさに惹かれたことから始まりました。きめ細やかな水を含むものは、外気や室内の温度や湿度、乾燥に関係なく、水が蒸発せず、しっとり潤いを保つことができ、古い朽ちることがない…。「しっかり密度の水の潤い化粧水:肌水密度の水」をベースとすることで、微量な美容有効成分で、肌は艶やかに整い潤うことができます。そうして、「肌を水で満たす- 夢・新感覚」の夢水肌シリーズが誕生しました。

8730 オープス 常温
夢水肌 スキンベースウォーター 200ml
3300円
(税込3630円)



“肌水密度”の潤いベース

ご使用方法
朝晩の洗顔後、顔全体にまんべんなくスプレーして、手のひらで顔全体に優しくなじませてください。

「肌に潤い溢れる」水の潤い化粧水。お肌のキメを整え、透明感のある素肌へ導きます。
<成分>水、ソウハクエキス、ユキノシタエキス、クチナシエキス、シソエキス

8747 オープス 常温
夢水肌 パーフェクトエッセンス 150ml
6200円
(税込6820円)



わらかや艶肌 ローションタイプ美容液!

ご使用方法
スキンベースウォーターが半乾きになったところで、肌表面に雫が残った状態で、重ねつけて下さい。

油分などのラップ効果では叶わない新感覚の保湿ケア。乾燥した空気や強い日差しからお肌を守り、柔らかく艶やかなお肌へ導きます。
<成分>水、グリセリン、パチレングリコール、グレープフルーツ種子エキス、オウレンエキス、ユーカリ油

8754 オープス 常温
夢水肌 トライアルセット 各30ml
1800円
(税込1980円)



「肌を水で満たす」新感覚 4~5日間で体験

使用初めは、たっぷり4~5日間でご使用ください。今までにない、夢水肌スキンケアをご実感いただけます。

スキンベースウォーターとパーフェクトエッセンスのミニサイズセットです。旅行や携帯にも。

8761 オープス 常温
夢水肌ミラクル エッセンシャルソープ洗顔用 100g
3600円
(税込3960円)



ご使用方法
手のひらにのせ、ぬるま湯でよく泡立ててご使用ください。
※成分熟成した状態です。
肌の必要な水分を奪わず、汚れをすっきりと洗い上げます。毛穴の汚れや皮脂を素早くマスキング除去し、しっとり肌を潤いを保ちます。***熟成過程により製品が琥珀色に変わりますが品質に問題はございません。**
<成分>石けん素地、水、スクロース、グリセリン、エタノール、ソルビトール、クエン酸、オリーブ油、ブドウ種子油、オウレンエキス、ユーカリ油

8778 ボディクレイ 常温
ねんどのフェイスソープ 130g
2000円
(税込2200円)



キメ細かい泡立ちと粘土の吸着力で、くすみの元である古い角質や、毛穴の汚れをやさしく落とします。保湿成分を贅沢に配合し、しっとりした洗い上がりです。<全成分>水、カリ石けん素地(石ケン素地)、オレイン酸K(石ケン素地)、ミリスチン酸K(石ケン素地)、ソルビトール(保湿)、モンモリロナイト(吸着・被膜)、BG(保湿)、カオリン(吸着)、PCA-Na(保湿)、グリセリン(保湿)、ホホバ種子油(保湿)、カミツレ花エキス(保湿)、イリス根エキス(保湿)、カプリル酸グリセリル(防腐)、フェノキシエタノール(防腐)、ユーカリ葉油(香料)

8785 ボディクレイ 常温
ねんどのパック 300g
1900円
(税込2090円)



しみ、くすみの原因である、古い角質や毛穴の汚れを粘土が吸着してすっきり取り除きます。粘土の被膜効果で潤いを保ち、透明感のあるふっくらとした柔らかい肌へ。<全成分>水、モンモリロナイト(吸着・被膜)、ソルビトール(保湿)、BG(保湿)、カオリン(吸着)、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル(ヤシ油原料オイル・保湿)、乳酸Na(保湿)、フェノキシエタノール(防腐)、カプリル酸グリセリル(防腐)、加水分解シルク(保湿)、酸化チタン(紫外線反射効果、白色効果)、PCA(保湿)

8792 ボディクレイ 常温
ねんどのほみがき 100g
1250円
(税込1375円)



研磨剤・発泡剤・石鹸不使用。粘土の優れた吸着力で汚れを取り、磨き上がりは丁寧にしっかり洗えます。<全成分>水、モンモリロナイト(清掃剤)、グリセリン(保湿剤)、ソルビトール(保湿剤)、カオリン(清掃剤)、BG(保湿剤)、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル(保湿剤)、フェノキシエタノール(防腐剤)、カプリル酸グリセリル(防腐剤)、ハッカ油(着香剤)、ティーツリー葉油(着香剤)

8808 ボディクレイ 常温
ねんどのハンドクリーム 50g
1600円
(税込1760円)



ねんどの被膜が肌を保護し、ベタつかないハンドクリームです。シアバターやセラミドなどの保湿成分が荒れた肌をやさしく守ります。<全成分>水、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、モンモリロナイト、グリセリン、BG、ベンチレングリコール、シア脂、ヒアルロン酸Na、カミツレ花エキス、ハトムギ種子エキス、ユズ果実エキス、加水分解シルク、PCA-Na、グリチルリチン酸2K、クエン酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(ラベンダー油、ジャスミン油)

8815 ボディクレイ 常温
わんこのクレイシャンプー 240g
1700円
(税込1870円)



ご使用方法
被毛をぬるま湯で全体的にしめらせた後、適量を手にとり、被毛全体につけてよく泡立てて洗ってください。その後、ぬるま湯でよくすすいで下さい。
ねんどの吸着力で被毛や皮膚の汚れ・ニオイまですっきりきれい。皮膚のデリケートなワンちゃんにもオスメの自然派シャンプーです。

ガーデニング&エクステリアのお手入れにおすすめ!!

農薬を含まない安心エコな除草剤。天日塩とハーブでしつこい雑草を除去!!
除草効果が「3~4ヶ月続く」持続タイプ!!

緩効タイプ
●天日塩は雑草を根から枯らし、ハーブ精油は種子の発芽を防止するW機能を持っています。
●抜いてもしつこく生えてくる雑草の抑制に効果的!!

散布面積 約3㎡

速効タイプ
●農薬成分を含まず、食品原料だけで作りました。
●雑草にすばやく付着して、重曹と天日塩がしつこい雑草をノックアウト。
○手や持ちやすい手にムラなく散布できます。

散布面積 約6~12㎡

●簡単に地面に置いて水をかけるだけ!!お庭・お部屋の庭や駐車場、お庭の雑草の抑制に効果的!!



●効き目が強い雑草：一年草を主としたヨモギ、タンポポ、カナムグラ、ツメクサ、ハギなど
●効き目が弱い雑草：多年草を主としたチガヤ、ススキ、メヒバ、セイタカアワダチソウなど。

8822 パネフリ工業 常温
草枯れ一番プラス 900ml
1200円 (税込1320円)

農薬を含まない安心エコな除草剤。天日塩が雑草を根から枯らし、ハーブ精油は種子の発芽を防止するW機能。枯らすだけでなく、しつこく生えてくる雑草の抑制に効果的な除草剤です。
<全成分>天日塩、ゼオライト(砂)、ハーブ精油



●効き目が強い雑草...一年草を主としたヨモギ、タンポポ、カナムグラ、ツメクサ、ハギなど
●効き目が弱い雑草...多年草を主としたチガヤ、ススキ、メヒバ、セイタカアワダチソウなど

8839 パネフリ工業 常温
草枯れ一番シャワー 1L
1500円 (税込1650円)

食品原料で作られた安心便利な除草剤。雑草の葉や茎にスプレーするだけで素早く枯死させます。希釈の必要もありません。
<全成分>天日塩、重曹、グレープフルーツ種子抽出物

しつこい「コケ」にシュッ!! 主成分はグレープフルーツで安心。

化学合成成分ゼロ
散布面積 約3㎡
コケ駆除剤
農薬ではありません
非農耕地専用
ビニールハウス
水洗い不要!

【色んな場所に使えます】
中性のため、下地を傷める恐れがほとんどありません。コンクリート・タイル・サイディング材、ペンキからガラス・ビニール・金属・石材まで幅広い素材に使用できます。※白木の木材には使用できません。
※ゼココに対しては効果が弱く、一旦枯らしても短時間で再生するケースがあります。※雨の日は有効成分が流されて効果が発揮されませんので使用をお控えください。

8846 パネフリ工業 常温
こけそうじスプレー 500ml
1100円 (税込1210円)

しつこい「コケ」にシュッ!主成分はグレープフルーツで安心。化学合成成分を全く含まないのでエコで安全です。
<全成分>グレープフルーツ種子抽出物

定植後すぐに使用できます。はやめはやめの散布が効果UP!!



植物から抽出した天然由来成分を使用。

強力な自己防衛成分を持つニーム成分が作物の防衛力を強化!

便利!!
スプレーするだけ!!

8877 パネフリ工業 常温
野菜の活力剤 900ml
くるなスプレー
1219円 (税込1341円)

植物から抽出した天然由来成分で、作物の防衛力を強化!定植後すぐに使用できます。早めの散布が効果的です。
<全成分>ニーム種子オイル、ヒバ精油、大豆レシチン、醸造系エタノール

適用作物例
キャベツ・キュウリ・エダマメ
コマツナ・ブロッコリー・ウメ
大根・ピーマン・トウモロコシ
チンゲンサイ・ナス・シソなど

8877 パネフリ工業 常温
野菜の活力剤 900ml
くるなスプレー
1219円 (税込1341円)

家庭の生ゴミから微生物で「たい肥」をつくる!! ゴミ処理&肥料作成で一石二鳥♪

嫌なニオイが少ない!! 発酵分解速度が速い!! 低温時でも発酵!!

約10日~14日分の生ゴミを処理!!
4人家族の標準的な生ゴミ量=約7kgを1サイクル(14日)でたい肥にします。

バケツ型に比べて約2倍の速さで出来上がり
密閉型バケツを使う方式に比べて発酵速度は約2倍、二重の袋構造により不快害虫も防ぎます。

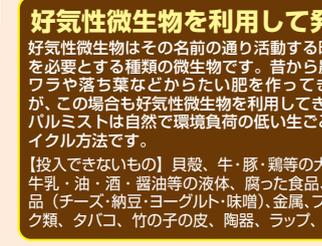
初めての人でも簡単、確実に、たい肥が完成
バケツ式のように定期的にかき混ぜたり、発酵液を取り出したりする必要がないので、初心者でも簡単です。

これ一つで毎日生ゴミを投入可能
発酵用の巾着袋が2枚付いています。1枚目が満杯になったら、もう1枚を使って毎日生ゴミが投入できるので、新たな発酵容器を買い増す必要がなく、大変お得!

好気性微生物を利用して発酵
好気性微生物はその名前の通り活動する時に酸素を必要とする種類の微生物です。昔から農村ではワラや落ち葉などからたい肥を作ってきましたが、この場合も好気性微生物を利用してきました。パルミストは自然で環境負荷の低い生ごみのリサイクル方法です。
【投入できないもの】貝殻、牛・豚・鶏等の大きな骨、牛乳・油・酒・醤油等の液体、腐った食品、発酵食品(チーズ・納豆・ヨーグルト・味噌)、金属、プラスチック類、タバコ、竹の子の皮、陶器、ラップ、種等。

お手持ちのバケツ容器などでもつくれます。
8860 パネフリ工業 常温
生ごみ処理剤パルミスト 500g
500円 (税込550円)

補充用の生ゴミ処理剤です。
<原材料>フスマ(小麦等穀物外皮)、酵素代謝物質



8853 パネフリ工業 常温
かんたんコンポストBAG2
セット内容
パルミスト500gx2、巾着x2、外袋x1
3500円 (税込3850円)

家庭の生ゴミから微生物で「たい肥」を作る!ゴミ処理&肥料作成で一石二鳥♪夏季14日、冬期20日で堆肥ができます。
<材質>外袋:巾着/PP不織布、<処理剤原材料>フスマ(小麦等穀物外皮)、酵素代謝物質