



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。

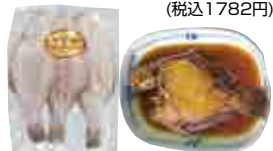
※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

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	9/23	9/24	9/25	9/26
ご注文書 提出日	9/9	9/10	9/11	9/12

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)



淡泊な白身魚で、天ぷらやフライにすると絶品!内臓未処理。

9010 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

9027 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

98 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。

9034 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⇒1480円**
(税込1726円⇒1598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。

9041 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

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いをボイルしました。<原材料>ずわいかに、食塩

99 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)

9072 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

100 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン 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)、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、米ごうし、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(シマース)

9096 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(シマース)

9102 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)



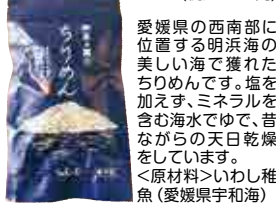
新鮮な秋鮭の筋子を丁寧に粒状にし、本醸造醤油と純米酒だけで漬けたこだわりの逸品。
<原材料>秋鮭卵(北海道産)、醤油(小麦、大豆を含む)、清酒

9089 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン 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)



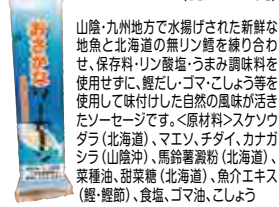
四万十川河口付近で獲れた稚魚(シラス)を四万十川に流れ込む支流「深木川」の伏流水で育てた、肉厚で噛みごたえのある天然のものに近い鰻の白焼きです。塩焼きにしてわさび醤油でお召し上がりください。
<原材料>うなぎ(高知県四万十市)、醤油、発酵調味料、洗双糖

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)

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、焼だし・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)、マエシ、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・鰾鰯)、食塩、ゴマ油、こしょう

9126 札幌中一 **冷凍**
鮭フライ 5個(150g)
冷凍で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

103 札幌中一 **冷凍**
さば竜田揚げ 100g
冷凍で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。レンジなどでも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

9133 札幌中一 **冷凍**
カニクリームコロッケ 5個(130g)
冷凍で90日 **980円**
(税込1058円)



網走産のズワイガニとオリジナルのクリームで作りました。温めるだけで本格的な味わいが楽しめます。
<原材料>ズワイガニ、クリーム(魚介フィヨン、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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります



9140 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
牧草牛100%のハンバーグ 140g
750円⇒**720円**
冷凍で製造日より180日 (税込810円⇒778円)

熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉牛と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわり、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー



お得な
2個セット
です。

104 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
冷凍で製造日より180日 (税込1510円)



9157 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
牧草牛と放牧豚のハンバーグ 140g
728円⇒**698円**
冷凍で製造日より180日 (税込786円⇒754円)

熊本阿蘇の阿蘇赤身肉牛や、甘みが特長的な北海道産放牧豚を使ったハンバーグ。牛肉100%とはまた違い、豚肉の甘みと旨みが合わさり、美味しさの幅を広げています。添加物・つなぎは不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、豚肉(北海道)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産)、ケチャップ、塩麹、塩、ナツメグパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、粉末昆布)



お得な
2個セット
です。

105 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
冷凍で製造日より180日 (税込1490円)

9164 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
蝦夷鹿と牧草牛と放牧豚のハンバーグ 140g
798円⇒**777円**
(税込862円⇒839円)



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、阿蘇赤身肉牛丼の具。



9171 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
阿蘇赤身肉牛(あか牛)牛丼の具 150g
789円⇒**765円**
(税込852円⇒826円)

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。

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



9188 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
阿蘇赤身肉牛(あか牛)ボロネーゼソース 200g
798円⇒**777円**
(税込862円⇒839円)

「阿蘇赤身肉牛」あか牛のボロネーゼソース。ごろっとあか牛のミンチが入っており、1袋でボリューム満点です。湯煎またはレンジで温め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



お得な
2個セット
です。

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

9195 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛カインミ焼肉用 200g
2180円
冷凍で製造日より180日 (税込2354円)



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。

9201 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛カインミステーキ 200g
2250円
冷凍で製造日より180日 (税込2430円)



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。

108 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛肩ロース切落とし 200g
1680円⇒**1580円**
(税込1814円⇒1706円)



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。

9218 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛ハラミ焼肉用 200g
1850円
冷凍で製造日より180日 (税込1998円)



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



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。

9232 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛タン焼肉用 150g
3080円
冷凍で製造日より180日 (税込3326円)



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。

9249 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛タンステーキ 150g
3385円
冷凍で製造日より180日 (税込3655円)



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。

9256 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛フィレステーキ 150g
3250円
冷凍で製造日より180日 (税込3510円)



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。

9263 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
冷凍で製造日より180日 (税込2894円)



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。

9270 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
冷凍で製造日より180日 (税込3218円)



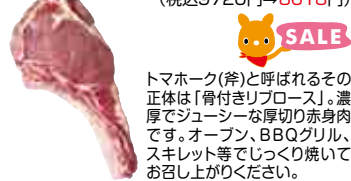
噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双璧をなすサーロインという部位。ガッツリ赤身肉を食べたい!!という時に一推しのステーキ肉です。

9287 GOOD GOOD MEAT **冷凍**
みつば放牧牧草牛Tボーンステーキ 800g
12000円
冷凍で製造日より180日 (税込12960円)



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。

9294 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⇒**7980円**
(税込9720円⇒8618円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります

109 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ちます。とんとん有機農場の有機こぼろがたっ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、マジロム、有機こぼろ	9300 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	110 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	9317 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、マジロム、カレー粉
--	--	---	---

9324 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	111 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	9355 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	9362 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
--	---	---	---

112 シガボートリー 冷凍 鶏むね肉塩唐揚げ 200g (唐揚げ粉つき) 825円 冷凍で60日 (税込891円) 味付け鶏肉:280g、唐揚げ粉:40g  鶏一番の皮なしむね肉のひとくちカットに下味をして、唐揚げ粉を添付しました。塩味のさっぱりとした唐揚げです。 <原材料>鶏肉むね肉、魚鹽、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)	9379 シガボートリー 冷凍 塩麹で作ったサラダチキン 140g 540円 冷凍で180日 (税込583円)  鶏一番の皮なしむね肉を塩麹だけで味付けしました。あっさり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	113 シガボートリー 冷凍 鶏もも肉のハーブ焼き 200g 620円 冷凍で60日 (税込670円)  鶏一番のもも肉をひとくち大の大きさにカットして、ミックスハーブとオリジナルスパイスで味付けしました。 <原材料>鶏肉もも肉、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)	9386 シガボートリー 冷凍 鶏むね肉のハーブカツ 200g 525円 冷凍で60日 (税込567円)  鶏一番の皮なしむね肉を細切りにして、オリジナルのパン粉にハーブをまぶしました。シンプルな味付けでハーブとよく合っています。 <原材料>鶏むね肉、パン粉(小麦粉:北海道)、加工うるち白米粉、食塩、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)	114 シガボートリー 冷凍 鶏レバーの煮込み風味 170g 368円 冷凍で60日 (税込397円)  鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切りにしてオリジナルのタレで漬込みました。 <原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜
--	---	--	---	---

9393 シガボートリー 冷凍 鶏細切りてんぷら用塩麹漬け 220g 冷凍で180日 460円 (税込497円)  鶏一番のむね肉を、自社製造の塩麹で漬け込みました。千切り状にカットしていますので、簡単に天ぷらで上がります。冷蔵庫内で解凍後、天ぷら粉をつけて揚げてください。 <原材料>鶏むね肉、塩麹、食塩、胡椒	115 シガボートリー 冷凍 鶏むね小肉の柚子胡椒焼き 180g 498円 冷凍で60日 (税込538円)  鶏むね肉の希少な部位を自家製の塩麹で味付けして国産の柚子皮で香り付けしました。爽やかな香りと粗挽き黒胡椒が食欲をそそります。 <原材料>鶏むね肉、塩麹、柚子皮、黒胡椒	9409 シガボートリー 冷凍 ガパオ風ライスの具 2~3人前 525円 冷凍で60日 (税込567円)  鶏一番の粗挽きむねミンチにアジア風に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、オースターソース、魚鹽、醤油、砂糖	116 シガボートリー 冷凍 鶏生つまみれ 220g 冷凍で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)、山手、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー	9416 ファインフーズ(香川県) 冷凍 冷凍さぬきうどん 5食入り 200g×5食 冷凍で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)
---	--	--	---	--

電子レンジでも調理できますが、せいろで蒸していただくジュースに仕上がります。 	117 千葉産直サービス 冷凍 もち豚しゅうまい 6個(180g) 冷凍で180日 615円 (税込665円) 【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))	9423 千葉産直サービス 冷凍 豚ニラまるっと餃子 6個(168g) 冷凍で180日 611円 (税込660円)  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)、オースターソース(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))	118 千葉産直サービス 冷凍 手作り風鶏つくね 150g 冷凍で180日 480円 (税込518円)  非遺伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったあかね鶏と、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(熊本県・大分県)、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
--	--	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります

9430 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)]



9447 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(パングラディッシュ)、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)]



119 ホリ 冷凍
瀬戸内産 130g(固形量85g)
たこのアヒージョ **880円**
製造から365日 (税込950円)



瀬戸内産のボイルたこを使い、その他の素材も品質、産地にこだわりました。ワインのお供やパスタの具や温野菜サラダなど色々使えます。
<原材料>ボイルたこ(香川県)、食油、オリーブオイル(イタリア)、マッシュルーム(岡山県)、にんにく(香川県)、アヒージョ用調味料、食塩

9454 ホリ 冷凍
香川県産小えびの アヒージョ 140g
880円
365日 (税込950円)



レンジで簡単!香川県産小えびのアヒージョ。イタリア産EXバージンオリーブオイル、香川県産小えび、岡山県産ブラウンマッシュルームなど原材料にこだわりました。<原材料>小えび(香川県)、食用オリーブオイル(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

9461 ホリ 冷凍
広島県産牡蠣の アヒージョ 140g
880円
製造から365日 (税込950円)



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

9478 ホリ 冷凍
石川県産いかの アヒージョ 140g
880円
365日 (税込950円)



レンジで簡単!石川県産いかのアヒージョ。海鮮温野菜サラダの具材にもお使い下さい。
<原材料>いか(石川県)、食用オリーブオイル(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

121 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**
具:140g、スープ:230g (税込980円)



炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ヘ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(パングラディッシュ)、紅鮭(ロシア)、玉ねぎ、ヘビー帆立(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



120 ホリ 冷凍
オーガニックパン粉使用 150g
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)



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

9485 ホリ 冷凍
おべんとシリーズ するめいか 365日 **880円**
(税込950円)



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)

冷凍 100g
880円
(税込950円)

9492 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
365日 **880円**
(税込950円)



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

122 ホリ 冷凍
【セレクトッドシリーズ】 100g(5尾)
天然エビフライ
(オーガニックパン粉使用)
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」を天然凍乾燥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(パングラディッシュ)、オーガニックパン粉、小麦粉、食塩

9508 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】 5尾(95g)
天然エビフライ **980円**
製造から365日 (税込1058円)



天然エビそのものの味を楽しむように、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

9515 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】 115g
甲いかフライ **980円**
製造から365日 (税込1058円)



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

9522 ホリ 冷凍
【20%フライシリーズ】 5個(100g)
播磨灘蒸し牡蠣フライ **980円**
製造から365日 (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

123 愛農流通センター 冷蔵
愛農板こんにゃく 300g
冷蔵で3ヶ月 **270円**
(税込292円)



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

9539 愛農流通センター 冷蔵
愛農糸こんにゃく 250g
冷蔵で3ヶ月 **270円**
(税込292円)



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

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



有機小麦粉を使用した餃子の皮です。ご使用前に常温に戻して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

9546 アリサン 常温
有機スイートコーン缶 125g
3年 **220円**
(税込238円)



有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
<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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります

9553 Revege 冷凍
国産オーガニック
カット済みブロッコリー 150g
400円
(税込432円)
JAS



国産の有機ブロッコリーをひとくちサイズにカットして冷凍しました。
＜原材料＞有機ブロッコリー（国産）

125 Revege 冷凍
国産オーガニック
乱切りさといも 230g
415円
(税込448円)
JAS



国産の有機さといもの皮をむき、下ゆでして冷凍しました。煮物やつぶしてコロッケにも。
＜原材料＞有機さといも（国産）

9560 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)
JAS



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひときわ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）

126 ムソー 冷凍
オーガニックいんげん 250g
370円
(税込400円)
JAS



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）

9577 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)
JAS



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進めております。
＜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）

127 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)
JAS



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）、有機ひまわり油（ベルギー）、有機ブドウ糖（ベルギー）

9584 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)
JAS



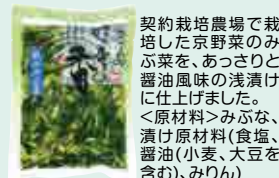
北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
＜原材料＞有機かぼちゃ（北海道産）

9591 食通 冷蔵
うずらの卵の水煮
（ツインパック） 6個入り×2
398円
(税込430円)



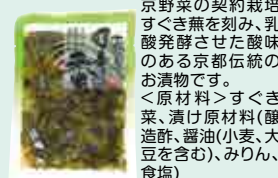
非遺伝子組み換え飼料で育てたうずらの健康な卵を、天日塩だけで水煮にしました。
＜原材料＞うずら卵（愛知県）、食塩

128 東明 冷蔵
刻みみぎ菜 150g
368円
(税込397円)



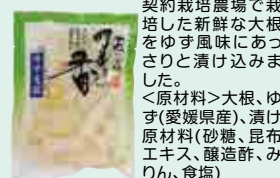
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぎ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
＜原材料＞みぎ菜、漬け原材料（食塩、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん）

9607 東明 冷蔵
刻みすずき 120g
368円
(税込397円)



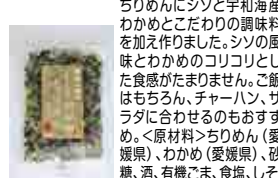
京野菜の契約栽培すずきを刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。
＜原材料＞すずき、漬け原材料（醸造酢、醤油（小麦、大豆を含む）、みりん、食塩）

9614 東明 冷蔵
ゆず大根 150g
368円
(税込397円)



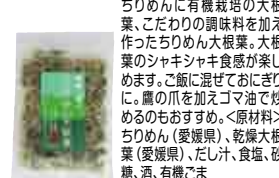
契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。
＜原材料＞大根、ゆず（愛媛県産）、漬け原材料（砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩）

130 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)



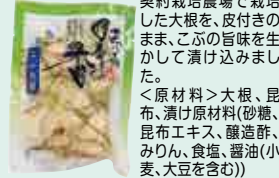
ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろんです。チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん（愛媛県）、わかめ（愛媛県）、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

9645 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)



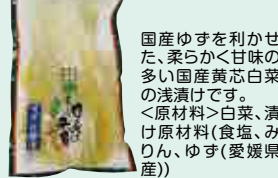
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマ油で炒めるのもおすすめです。＜原材料＞ちりめん（愛媛県）、乾燥大根葉（愛媛県）、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

129 東明 冷蔵
こぶ大根 150g
368円
(税込397円)



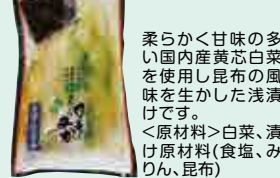
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
＜原材料＞大根、昆布、漬け原材料（砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油（小麦、大豆を含む））

9621 東明 冷蔵
ゆず白菜漬 250g
350円
(税込378円)



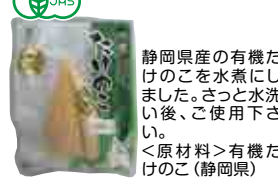
国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料（食塩、みりん、ゆず（愛媛県産））

9638 東明 冷蔵
昆布白菜漬 250g
350円
(税込378円)



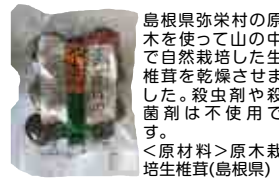
柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。
＜原材料＞白菜、漬け原材料（食塩、みりん、昆布）

9652 ミヤハラフーズ 常温
有機たけのこ水煮
（静岡県産） 120g
630円
(税込680円)
JAS



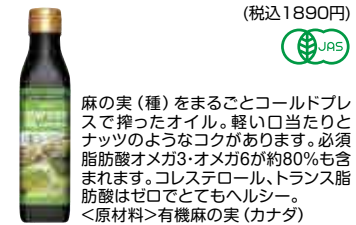
静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さっと水洗い後、ご使用下さい。
＜原材料＞有機たけのこ（静岡県産）

9669 やさか共同農場 常温
干し椎茸 50g
828円
(税込894円)



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（島根県産）

9676 ヘンプキッチン 常温
有機麻の実油 180g
1750円
(税込1890円)
JAS



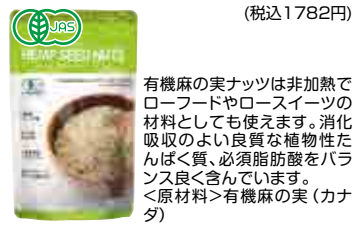
麻の実（種）をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%含まれます。コレステロール、トランス脂肪酸はゼロでとてもヘルシー。
＜原材料＞有機麻の実（カナダ）

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



＜原材料＞有機麻の実（カナダ）

9683 ヘンプキッチン 常温
有機麻の実ナッツ 160g
1650円
(税込1782円)
JAS



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）

9690 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)
JAS



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）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります

132 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)

9706 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)

133 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)

9713 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)

134 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)

9720 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ていきます。
<原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶

135 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、梅干しを煮詰め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、しっかりと熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで。梅しようにゆれや魚の煮つけ等に、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

9737 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

136 日本食品工業株式会社 常温
洋風ブイヨン 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、ブークエキス、こいくちみのり醤油、有機オリブオイル、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

9744 日本食品工業株式会社 常温
中華風ブイヨン 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

137 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年 350円⇒**320円**
2月28日 (税込378円⇒346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!豚肉に合う濃厚な旨辛スパイスカレーです。<原材料>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、スクルーバイン、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reek、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ

2~3人前
辛さ...★★★★★



9751 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年 350円⇒**320円**
2月28日 (税込378円⇒346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快な辛さが特徴です。<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reek、ターメリック

2~3人前
辛さ...★★★★★



138 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 200g(約20皿分)
マイルド
25ヶ月
650円
(税込702円)

野菜本来の旨みや甘みを引き出すマイルドな味で、辛味が苦手な方やお子様におすすめです。小麦粉、動物性原料、保存料、化学調味料は不使用です。<原材料>醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、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

辛さ...★★★★★



9768 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)

たっぷりのトマトとレモングラスが素材の旨みを引き出します。程よい辛さと爽やかな風味です。
<原材料>トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガラナガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

辛さ...★★★★★



9775 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

辛さ...★★★★★



139 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
2026年 520円⇒**478円**
9月19日 (税込562円⇒516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年半の保存が可能なので非常食にも。
<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

辛さ...★★★★★



9782 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)

辛口



9799 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)

常温



9805 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)

常温



下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23~9/26なります

9812 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どうぞ味わってください。 <原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)	140 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)	9829 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。磯の香りがきっちり詰まっています。<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)	141 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)
--	---	---	--

9836 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、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)	142 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、一番搾りごま油です。 <原材料>ごま(アフリカ・南米産)	9843 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)	143 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)
--	--	--	--

9850 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%	9867 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、酸防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりも付け、揚げ物の衣、カスタードクリームや焼き菓子の具材など幅広くお使いいただけます。 <原材料>有機とうもろこし(オーストラリア産)	144 無茶々園 常温 れもんストレート果汁 150ml 製造日より180日 600円 (税込648円)  香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的な存在・レモン。引き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)	9874 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	9881 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
---	--	---	--	--

9898 ムソー 常温 AUGA オーガニック ビーツスープ 400g 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、有機てんさい糖、有機米粉、有機黒コショウ、有機パセリ	9904 ムソー 常温 AUGA オーガニック トマトスープ 400g 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なトマトのスープ。口当たりも柔らかく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、有機パセリ、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 キャロットスープ 400g 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 ミネストローネ 400g 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、有機ポト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機パセリ、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、有機マヨナラ、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 マッシュルームスープ 400g 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、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、有機パセリ、有機ペイリーフ、有機オースルスパイス、有機黒コショウ、有機ナツメグ
---	---	--	---	---

145 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)  マイルドでミルクシーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。 <原材料>生乳、乳酸菌 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。お手軽に試していただける大きさ・価格です。 <原材料>生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	9966 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
---	--	--	--

9973 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	146 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)  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)  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)	9997 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ツ麦をオールドファッショント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。リソット・お粥にも。 <原材料>有機オーツ麦(アメリカ産)
--	--	---	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります

147 竹内養蜂

常温

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



はちみつ王道あかしあ。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）

8006 竹内養蜂

常温

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



日本では珍しい蜂蜜。甘さがしっかりと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）

8013 竹内養蜂

常温

国産純粋はちみつ 200g
百花(春・ゴールド) **1815円**
製造日より24ヶ月 (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）

148 竹内養蜂

常温

国産純粋はちみつ 200g
百花(初夏・ダーク) **1815円**
製造日より24ヶ月 (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）

8020 竹内養蜂

常温

国産純粋はちみつ 200g
クローバー **1815円**
製造日より24ヶ月 (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）

8037 竹内養蜂

常温

国産純粋はちみつ 200g
ぼだいじゅ **1815円**
製造日より24ヶ月 (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）

8044 竹内養蜂

常温

国産純粋はちみつ 200g
そば **1815円**
製造日より24ヶ月 (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）

149 第3世界ショップ

常温

リックさんのメープルシロップ 330g
ゴールデン(デリケートテイスト) **1480円**
製造日より3年 (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)



8051 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 **640円**
常温で180日 (税込691円)

海外の有機認証を受けた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
メープルグラノーラ オリジナル



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。

8068 第3世界ショップ

常温

林農園の烏龍茶 70g
リーフタイプ **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)

150 第3世界ショップ

常温

林農園の烏龍茶 60g
ティーバッグ10用 **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していない紙パルプを使用しています。
＜原材料＞茶(台湾)

8075 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が感じられるあっさりとした煎茶です。
＜原材料＞緑茶(山口県)

151 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)

8082 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)

8099 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 **920円**
1年 (税込994円) ※価格改定



自然の森の生態系を活かした農法を実践しています。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。中深煎りですっきりとした飲み口とまろやかな甘味が特徴です。
＜原材料＞コーヒー豆(グアテマラ)

152 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 **920円**
1年 (税込994円) ※価格改定



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)

8105 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 **700円**
※価格改定(税込756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)

8112 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

153 第3世界ショップ

常温

Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本
2026年3月16日 **600円⇒570円**
(税込648円⇒616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

8129 第3世界ショップ

常温

チャイパック 3g×12包
1年 **460円**
※価格改定(税込497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 grass、クローブ、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



メーカー欠品中のため、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いたします。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23~9/26なります

154 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

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>有機黒烏龍茶(中国福建省)

8136 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

550円⇒500円
(税込594円⇒540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)

8143 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

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)

8150 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。

8167 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)

8174 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ブワイン。アルコール度数13%未満。



8181 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。

8198 ミヤトウ野草研究所 常温

ユアラーゼ・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、ヤマモモ、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、バビヤ、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、ツクサ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマモモ、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、バビヤ、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

ユアラーゼ・ブルーベリープラス <原材料>野草類/アカザ、アカメカシワ、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、ケイト、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、バビヤ、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

8204 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)、生姜(国産)

8211 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)



ぼりぼりとかむごとに、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)

8228 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)



ぼりぼ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)

155 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、ぼりぼ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

8235 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

156 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)

8242 きとうむら

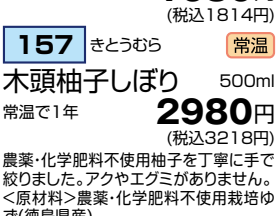
常温

木頭柚子しぼり

250ml

常温で1年

1680円
(税込1814円)



157 きとうむら
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)



8259 きとうむら

常温

ゆず湯

25g×5袋

常温で2年

864円
(税込950円)



木頭川の農薬・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)

8266 アリモト

常温

玄米ぼん煎餅

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ぼん煎餅です。
<原材料>うるち玄米(鳥取県産)、うるち白米(鳥取県産)、塩

8273 アリモト

常温

ひとくち塩せんべい

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



158 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

8280 アリモト

常温

ひとくち海老せんべい

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26なります

8297 第3世界ショップ

常温

ピーカンナッツ
※海外有機認証

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)

159 第3世界ショップ

常温

徳用アーモンド
(食塩不使用)

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)

8303 第3世界ショップ

常温

徳用くるみ(生)

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)

8310 第3世界ショップ

常温

徳用ミックスナッツ

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

160 第3世界ショップ

常温

黒糖くるみ

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さらかな口当たり。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

8327 第3世界ショップ

常温

きな粉くるみ

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

8334 第3世界ショップ

常温

メープルアーモンド

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

161 第3世界ショップ

常温

カシューナッツ カレー味

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

8341 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

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、唐辛子をしっかりと利かせた旨辛スパイスミックスをまわしました。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

8358 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

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

8365 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

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

8372 第3世界ショップ

常温

グラノーラクランチ
メープル

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



8389 井村屋

冷凍

オーガニック
あずきバー 6本入り

580円
(税込626円)

井村屋独自の大豆加工技術により製造した、風味、粒残りの良いあずきバーです。
<原材料>有機砂糖(ブラジル産)、有機大豆(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)

8396 ネイチャーズファインスト 常温

芳醇 黄金さきいか 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造り上げた、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

8402 ネイチャーズファインスト 常温

素焼 あたりめ 24g

598円
(税込646円)



北海道近海で獲れた新鮮な真イカを、あら塩のみで作りしました。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

8419 フルーツバスケット 常温

みるく小町 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

8426 フルーツバスケット 常温

コーヒー飴 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)

8433 エコネットみなまた 常温

れんこんのど飴 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)、ごま(熊本県・長崎県)

8440 エコネットみなまた 常温

マーマレードジャム 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)

162 住宅企画 常温

天然炭酸水YOIYANA 500ml×6

1150円
(税込1242円)

常温で1年(開封前)
8457 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24
4280円
(税込4622円)

常温で1年(開封前)
大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。
<原材料>鉱泉水

162 住宅企画 常温

天然炭酸水YOIYANA 500ml×6

1150円
(税込1242円)

常温で1年(開封前)
8457 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml×24
4280円
(税込4622円)

常温で1年(開封前)
大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧き出しているとても希少な国産天然炭酸水です。健康飲用水・美容水・料理全般と、様々な目的でお使いいただけます。
<原材料>鉱泉水

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/23～9/26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	9/30	10/1	10/2	10/3
ご注文書 提出日	9/9	9/10	9/11	9/12

8525 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

8532 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
えごま油「元氣」 150g
冷蔵で40日 **2980円**
(税込3218円)



エゴマ油は熱に弱いので、ドレッシングや料理の風味付けに適しています。<原材料>農業不使用栽培えごま(広島県産)

8549 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し上がりください。<原材料>えごま

8488 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の素朴な味わい。<原材料>農業不使用栽培もち米(広島県産)

8495 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>農業不使用栽培もち米(広島県産)

8501 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
よもぎ丸餅 6個
冷蔵で15日 **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)

8464 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
あんもち 3個
冷蔵で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



163 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
あんもち 5個
冷蔵で1ヶ月 **918円**
(税込991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大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、農業不使用栽培大豆(国産)、塩

165 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
山菜おこわ 200g
冷蔵で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)



8518 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
赤飯 200g
冷蔵で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)



8471 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
よもぎあんもち 3個
冷蔵で1ヶ月 **598円**
(税込646円)

164 東城愛農有機野菜の里 冷蔵
よもぎあんもち 5個
冷蔵で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、農業不使用栽培大豆(国産)、塩、よもぎ(自生)



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。

8686 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

【効果効能】

冷え性、痔、肩のこり、神経痛、腰痛、リウマチ、疲労回復、うちみ、あせも、荒れ性、しもやけ、ひび、あかぎれ

【使用方法】

家庭用浴槽(約200L)に本製品パック2袋(15g×2)を投入し、手で揉み、よくかき混ぜた後に入浴してください。

【お勧めの使い方】

- ぬるめの湯(38～40℃)に軽く揉み出します。
- ゆったりリラックスし10～15分浸かります。その後 体を洗いながら、20分休憩。冷え性の方は、これを何回か繰り返します。
- お風呂あがりは、湯冷めに注意しましょう。
- 体温が下がりはじめる時に床に入ると心地よい睡眠が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。

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

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9/23～9/26なります

こだわりの ジロ吉ごはん だよ!

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て、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だよ!」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

8556 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

8563 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。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

8570 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

8587 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(おかすタイプ)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・香料は一切使用しておりません。
<原材料>魚粉(メソクダ 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

8594 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(おかすタイプ)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・香料は一切使用しておりません。
<原材料>魚粉(メソクダ 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



8600 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 25ml
1250円
(税込1375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



8617 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 60ml
2600円
(税込2860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



8624 日本創健 冷蔵
ナチュラル馬油 60ml
極 **4700円**
(税込5170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



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!

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!

8631 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)をもっています。また、ヨウ素は時間と経過と共に酸化していくので薬品や洗剤の様に残留するといった事ありません。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。

試験開始前 試験開始60日後

ヨウ素無し ヨウ素デクリーンNeo有り

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。

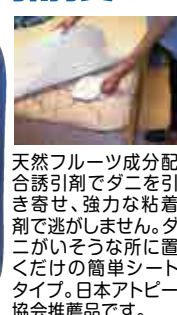
試験開始前 試験開始60日後

ヨウ素無し ヨウ素デクリーンNeo有り

洗濯槽と衣類をW除菌! 洗濯時に洗濯物と一緒に入れるだけ!

生乾きのイヤなニオイを抑えます。 洗濯槽も給排水パイプも除菌します。

ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。



8648 ユニチカレーディング 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)

8655 ユニチカレーディング 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

8662 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。保湿性に優れ、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。妊婦さんにもおススメ。
<素材>シルク100%(別途ゴム糸使用)

8679 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



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。



使いはじめてから優れた吸水性

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、使いはじめて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くことはもちろん、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

8693 Prakriti

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）

8709 Prakriti

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）

オリーブのすべてが育む髪と肌の 健やかさ、芯から美しく。

オリーブ由来の「パックスオリー」は100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用したサステナブルで、肌にやさしいブランドです。健やかな肌と美しい髪をあなたに。



8716 太陽油脂

常温

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にやさしいヘアソープです。とり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にやさしいヘアソープです。とり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、トコリエノール、カミツレエキス、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

8730 太陽油脂

常温

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。



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潤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

8723 太陽油脂

常温

オリー ヘアソープ 400ml
詰替え用 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。

8747 太陽油脂

常温

オリー ヘアコンディショナー 400ml
詰替え用 1250円
(税込1375円)



8754 太陽油脂

常温

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、オリーブ葉エキス、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

8778 太陽油脂

常温

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。



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、水添ファルネン、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

8761 太陽油脂

常温

オリー ボディソープ詰替え用 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。

8785 太陽油脂

常温

オリー ボディコンディショナー 400ml
詰替え用 1000円
(税込1100円)



8792 太陽油脂

常温

パックスオリー フェイスフォーム 150ml
852円
(税込938円)



乾燥を防ぐ成分のグリセリンを配合し、泡立ちが良く、洗い流すだけで乾洗、顔を洗った後、お肌をうるおし、朝の洗顔などにも使えます。

8808 太陽油脂

常温

パックスオリー フェイスフォーム詰替 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

8815 太陽油脂

常温

パックスナチュロン/ クリームソープ 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、大きなそら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。

