



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	10/21	10/22	10/23	10/24
ご注文書 提出日	10/7	10/8	10/9	10/10

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ののった、大きめのカレイです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

9003 マルニ竹内商店 **冷凍**
ホタルイカ (ボイル済み) 200g
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



新鮮なホタルイカをボイルしました。色々な料理に。＜原材料＞ホタルイカ

98 マルニ竹内商店 **冷凍**
めざし 5~8尾
冷凍で1ヶ月 **498円⇒450円**
(税込538円⇒486円)



＜原材料＞カタクチイシ

9010 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**
(税込698円)



＜原材料＞アジ、本みりん

9027 マルニ竹内商店 **冷凍**
ホタルイカ沖漬け 100g
製造日より6ヶ月 **480円**
(税込518円)



国産丸大豆醤油に焼酎仕込みの本みりん、純米酒を配合したホタルイカ沖漬け調味料。

99 マルニ竹内商店 **冷凍**
マルニおすすめ!おかせ鮮魚 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。

9034 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

9041 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。

9058 マルニ竹内商店 **冷凍**
ベニ切りかに小パック 2~4肩
冷凍で1ヶ月 **2980円⇒2680円**
(税込3218円⇒2894円)



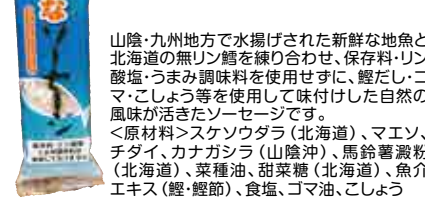
獲れたての紅ずわいがにをボイルしました。＜原材料＞ずわいがに、食塩

100 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)



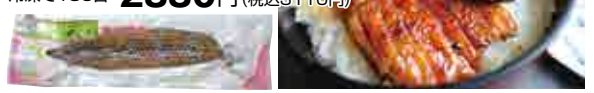
愛媛県の西南部に位置する明浜海の美しい海で獲れたちりめんです。塩を加えず、ミネラルを含む海水でゆで、昔ながらの天日乾燥をしています。
＜原材料＞いわし稚魚(愛媛県宇和島)

9065 別所蒲焼店 **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・うま味調味料を使用せずに、鰯だし・ゴマ・こしょう等を使用して味付けした自然の風味が活かしたソーセージです。
＜原材料＞スケソウダラ(北海道)、マエソ、チタイ、カナガシラ(山陰沖)、馬鈴薯澱粉(北海道)、菜種油、甜菜糖(北海道)、魚介エキス(鰹・鰯節)、食塩、ゴマ油、こしょう

101 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン 1尾(約130g)
うなぎ蒲焼き(タレ付)
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鰻の蒲焼きです。フライパンで表裏を焼き、タレをたっぷりつけると風味が増します。
＜原材料＞うなぎ(高知県四万十市)、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)

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



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

9089 カネキ南波商店 **冷凍**
近海無着色たらこ 70g
冷凍で3ヶ月 **450円**
(税込486円)



す、塩のみで低温熟成させた無着色のたらこ。
＜原材料＞すけそうだらの卵(北海道産)、食塩(シママース)

9096 カネキ南波商店 **冷凍**
いくら醤油漬け 50g
冷凍で3ヶ月 **1550円**
(税込1674円)



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

9072 加持養鰻場 **冷凍**
四万十川優化イオン 1尾(約110~120g)
うなぎ白焼き(タレ付) **2710円**
(税込2926円)



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

9102 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)

103 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

9119 札幌中一 **冷凍**
鮭フライ 5個(150g)
冷凍で90日 **1158円**
(税込1251円)



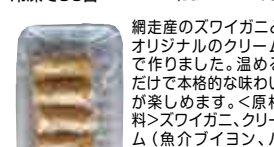
オホーツク産の鮭に衣をつけ、なたね油で揚げ急速冷凍しました。
＜原材料＞鮭(網走産)、なたね油、パン粉、小麦粉、鶏卵、食塩

104 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

9126 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(魚介フィオン、バター、全脂粉乳、カツオエキス)、パン粉、小麦粉、サラダ油、ソフリット

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります



お得な
2個セット
です。



お得な
2個セット
です。

9133 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%の
ハンバーグ 140g
750円
(税込810円)
冷凍で製造日より180日
熊本阿蘇で自社生産する阿蘇赤身肉と世界中で人気のNZ産牧草牛を使ったハンバーグ。肉感にこだわり、お肉とスパイスだけで仕上げています。安心の無添加・つなぎ不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、牛脂(国産)、塩、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー

105 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛100%の
ハンバーグ 2個セット 140g×2個
1398円
(税込1510円)
冷凍で製造日より180日

9140 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 140g
728円
(税込786円)
冷凍で製造日より180日
熊本阿蘇の阿蘇赤身肉や、甘みが特長的な北海道産放牧豚を使ったハンバーグ。牛肉100%とはまた違い、豚肉の甘みと旨みが合わさり、美味しさの幅を広げています。添加物・つなぎは不使用。
<原材料>牛肉(熊本県、ニュージーランド)、豚肉(北海道)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産)、ケチャップ、塩麹、塩、ナツメグパウダー、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、粉末昆布)

106 GOOD GOOD MEAT 冷凍
牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 2個セット 140g×2個
1380円
(税込1490円)
冷凍で製造日より180日

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍
蝦夷鹿と牧草牛と
放牧豚のハンバーグ 140g
798円
(税込862円)
冷凍で製造日より180日



和牛の特長である脂身の旨さ、豚肉の甘み、蝦夷鹿の赤身の美味しさがひとつになったハンバーグ。安心の無添加・つなぎ不使用です。
<原材料>豚肉(北海道)、鹿肉(北海道)、牛肉(熊本県およびニュージーランド)、牛脂(国産)、ソテードオニオン(玉ねぎ(国産)、塩麹、塩、ケチャップ、粉チーズ、ガーリックパウダー、ブラックペッパー、ナツメグパウダー、粉末昆布/酵素

こんな美味しい牛丼、食べたことない・・・。
スタッフがみんな大絶賛した、阿蘇赤身肉と牛丼の具。



お得な
2個セット
です。

9164 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉と牛
(あか牛)牛丼の具 150g
789円
(税込852円)
冷凍で製造日より180日

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

あか牛の旨味の強い部位をほろほろになるまで煮込みました。あか牛の肉味とつゆの優しい甘みがマッチしています。牛丼だけでなく肉じゃがにも。湯煎でもレンジ加熱でもOKです。
<原材料>牛肉(熊本県)、酒、醤油、みりん、砂糖、にんにく、生姜、鰹出汁



お得な
2個セット
です。

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍
阿蘇赤身肉と牛
(あか牛)ボロネーゼソース 200g
798円
(税込862円)
冷凍で製造日より180日

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

「阿蘇赤身肉」あか牛のボロネーゼソース。ごろっとあか牛のミンチが入っており、1袋でボリューム満点です。湯煎またはレンジするだけのかんたん調理。
<原材料>牛肉(熊本県)、トマト、玉ねぎ、塩麹、塩、胡椒、砂糖、トマトケチャップ、ローリエ、にんにく

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
カイノミ焼肉用 200g
2100円
(税込2354円⇒**2268円**)
冷凍で製造日より180日



焼き肉用
セール

ヒレのとりの部位で、あっさりとしながらもコクのある絶妙な味わいです。食感もよく、グルメさんにもおすすめ。

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
カイノミステーキ 200g
2250円
(税込2430円)
冷凍で製造日より180日



人気急上昇中の希少部位ステーキ肉。フィレとハラミの良いとこどりをした部位です。ジュシーで肉味の濃い味わいです。

109 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
肩ロース切落とし 200g
1598円
(税込1814円⇒**1726円**)
冷凍で製造日より180日



SALE

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・しゃぶ煮等々にオススメです。

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
ハラミ焼肉用 200g
1780円
(税込1998円⇒**1922円**)
冷凍で製造日より180日



焼き肉用
セール

肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいにも前面に出ている部位の一つです。

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
ハラミステーキ 200g
1950円
(税込2106円)
冷凍で製造日より180日



肉肉しい風味と赤味の強さを楽しめる超希少な部位です。良質な牧草を食べて健康的に育った良さが味わいにも前面に出ている部位の一つです。

9225 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
タン焼肉用 150g
2980円
(税込3326円⇒**3218円**)
冷凍で製造日より180日



焼き肉用
セール

臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジュシーでクリーミーな味わいを是非お楽しみください。

9232 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
タンスステーキ 150g
3385円
(税込3655円)
冷凍で製造日より180日



臭みなくタンの旨味を存分に味わえる特別な牛タンです。適度な食感がありつつもジュ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
フィレステーキ 150g
3250円
(税込3510円)
冷凍で製造日より180日



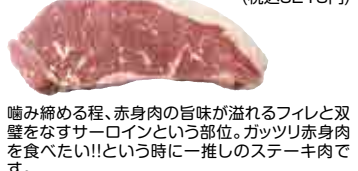
GOOD GOOD MEATの精肉店で断トツ一番人気のステーキ肉。みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位はとっても柔らかく、ジュシーでリッチな味わい。

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
フィレサイコロステーキ 200g
2680円
(税込2894円)
冷凍で製造日より180日



みつば放牧牧草牛の希少なフィレの部位を焼きやすいサイコロステーキで。とっても柔らかく、ジュシーでリッチな味わい。

9263 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
サーロインステーキ 200g
2980円
(税込3218円)
冷凍で製造日より180日



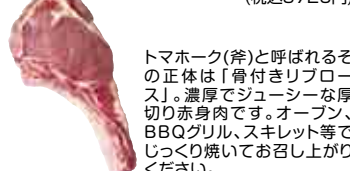
噛み締める程、赤身肉の旨味が溢れるフィレと双壁をなすサーロインという部位。ガッツリ赤身肉を食べたい!!という時に一推しのステーキ肉です。

9270 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
Tボーンステーキ 800g
12000円
(税込12960円)
冷凍で製造日より180日



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

9287 GOOD GOOD MEAT 冷凍
みつば放牧牧草牛
トマホーク(骨付きリブロース) 800g
9000円
(税込9720円)
冷凍で製造日より180日



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります

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



布製ケーシングに詰めた、ジューシーな粗挽きソーセージ。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、メース、一味、パプリカ、マスタード

9294 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、ピリツと辛口のソーセージ。大人の味です。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、唐辛子、オニオン

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



大人も子供も大好きな、カレー風味のあらびきソーセージ。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、オールスパイス、ナツメグ、白・黒コショウ、コリアンダー、パプリカ、マジョラム、カレー粉

9300 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

9317 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

9324 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

9331 和歌山ポークTONTON **冷蔵**
ショルダーベーコン 300g
 ※数量限定 **1780円**
 冷蔵で1ヶ月 (税込1922円)



肩バラ肉を使った、比較的赤身の多いベーコン。
 <原材料>自家産自家配合豚、粗塩、黒砂糖、黒コショウ、コリアンダー、シナモン、ローリエ

9386 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さめきうどん 200g×5食
5食入り **739円**
 冷蔵で1年 (税込798円)



国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰したお湯に。
 <原材料>小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)

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



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

9348 シガボートリー **冷凍**
塩麹で作ったサラダチキン 140g
540円
 冷蔵で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
 冷蔵で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)

9355 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉のハーブカツ 200g
525円
 冷蔵で60日 (税込567円)



鶏一番の皮なしむね肉を薄切りにして、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
 冷蔵で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煮込みました。
 <原材料>鶏きも、タレ(濃口醤油、砂糖、みりん、たまり醤油)、生姜

9362 シガボートリー **冷凍**
鶏細切りてんぷら用塩麹漬け 220g
460円
 冷蔵で180日 (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下さい。
 <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
 冷蔵で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

9379 シガボートリー **冷凍**
ガバオ風ライスの具 2~3人前
525円
 冷蔵で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、オイスターソース、魚醤、醤油、砂糖

116 シガボートリー **冷凍**
鶏生つみれ 220g
508円
 冷蔵で60日 (税込549円)



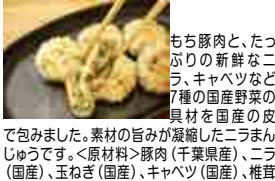
卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。
 <原材料>鶏むね肉、鶏もも肉、パン粉(小麦:北海道)、山芋、青ねぎ、米味噌、生姜、砂糖(鹿児島県)、食塩、ブラックペッパー

117 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚しゅうまい 6個(180g)
 冷蔵で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))

9393 千葉産直サービス **冷凍**
豚こままるっと餃子 6個(168g)
 冷蔵で180日 **611円**
 (税込660円)



で包みました。素材の旨みが凝縮したこままるじゅうです。<原材料>豚肉(千葉県産)、こま(国産)、玉ねぎ(国産)、キャベツ(国産)、椎茸(九州)、長ネギ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、ごま油(国産)、砂糖(鹿児島県喜界島産)、醤油(大豆(国産)、小麦(国産)、食塩)、オイスターソース(光食品)、にんにく(国産)、チキンエキス、コンブエキス、胡椒、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

118 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚餃子 10個(180g)
 冷蔵で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)、こま(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

9409 千葉産直サービス **冷凍**
ぶつくらチキンバーグ 2個(160g)
540円
 冷蔵で180日 (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)、生油、食塩)、鶏脂(青森県産)、食塩、こしょう

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



非遺伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育ったエコかざ鶏と、国産野菜等を使用した手作りのような食感とシンプルながらも素材の旨味が味わえる鶏つくねです。
 <原材料>鶏むね肉(茨城県・栃木県)、鶏皮(国産)、長ねぎ(国産)、玉ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道)、昆布エキス、チキンエキス、砂糖(喜界島)、しょうゆ[大豆(国産)、小麦(国産)食塩)、生姜(国産)、こしょう、食塩

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります

9416 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)]



9423 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)]



120 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

9430 ホリ **冷凍**
香川県産小えびの
アヒージョ **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

9447 ホリ **冷凍**
広島県産牡蠣の
アヒージョ **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

9454 ホリ **冷凍**
石川県産いかの
アヒージョ **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

122 ホリ **冷凍**
【セレクトデッドシリーズ】
炊飯器で簡単にできる
海鮮パエリア(2人前) **907円**
365日 (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



121 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)

9461 ホリ **冷凍**
おべんとシリーズ 100g
するめいか **880円**
365日 (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)

9478 ホリ **冷凍**
【セレクトデッドシリーズ】
天然むきえび(ミックスサイズ) 125g
880円
365日 (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。しつかりとした身質でエビの風味が強いです。
<原材料>えび(パングラディッシュ)、食塩

123 ホリ **冷凍**
【セレクトデッドシリーズ】 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

9485 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

9492 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

9508 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

9515 食通 **冷蔵**
うすらの卵の水煮 6個入り×2
(ツインパック) **398円**
開封前6ヶ月 (税込430円)



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

124 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)

9522 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)



125 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10/21~10/24なります

126 Revege
国産オーガニック
カット済みブロッコリー
冷凍で365日
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)

9546 Revege
国産オーガニック
乱切りさといも
冷凍で365日
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)

127 ムソー
オーガニック
カーネルコーン
冷凍で24ヶ月
250g
370円
(税込400円)
JAS



農薬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)

9553 ムソー
オーガニックいんげん
冷凍で24ヶ月
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)

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



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)

9560 ムソー
オーガニック
フレンチフライ
冷凍で24ヶ月
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)

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



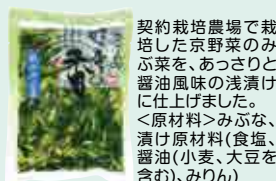
北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。かぼちゃ本来の甘みとホクホクした食感が楽しめます。
<原材料>有機かぼちゃ(北海道産)

9539 アリサン
有機スイートコーン缶
3年
125g
220円
(税込238円)
JAS



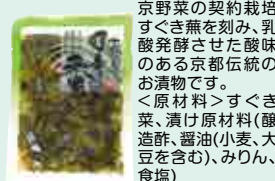
有機JAS認定の食べ切りサイズ。塩だけの味付けなので、コーン本来の味が楽しめます。
<原材料>有機トウモロコシ(タイ産(遺伝子組み換えでない))、食塩

9577 東明
刻みみぎ菜
冷蔵で11日
150g
368円
(税込397円)



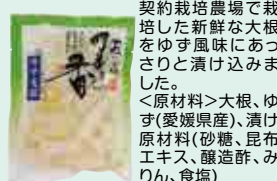
契約栽培農場で栽培した京野菜のみぎ菜を、あっさりとした醤油風味の浅漬けに仕上げました。
<原材料>みぎ菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)

130 東明
刻みすずき
冷蔵で90日
120g
368円
(税込397円)



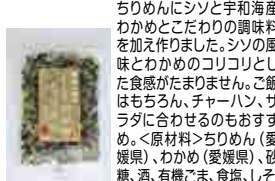
京野菜の契約栽培すずきを刻み、乳酸発酵させた酸味のある京都伝統のお漬物です。
<原材料>すずき、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)

9584 東明
ゆず大根
冷蔵で11日
150g
368円
(税込397円)



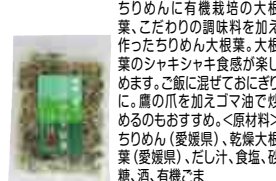
契約栽培農場で栽培した新鮮な大根をゆず風味にあっさりとした漬け込みました。
<原材料>大根、ゆず(愛媛県産)、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩)

9614 無茶々園
しそわかめちりめん
(ふりかけ)
冷蔵で30日
40g
646円
(税込698円)



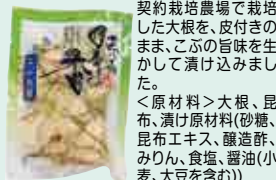
ちりめんシソと宇和海産わかめとこだわりの調味料を加えて作りました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまらない。ご飯はもちろんです。チャーハン、サラダに合わせるのもおすすめです。<原材料>ちりめん(愛媛県)、わかめ(愛媛県)、砂糖、酒、有機ごま、食塩、しそ

9621 無茶々園
ちりめん大根葉
(混ぜごはんの素)
冷蔵で30日
40g
580円
(税込626円)



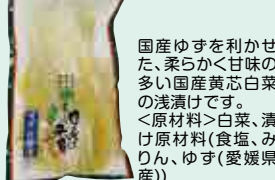
ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加えて作ったちりめん大根葉。大根葉のシャキシャキ食感が楽しめます。ご飯に混ぜておにぎりに。鷹の爪を加えてゴマ油で炒めるのもおすすめです。<原材料>ちりめん(愛媛県)、乾燥大根葉(愛媛県)、だし汁、食塩、砂糖、酒、有機ごま

9591 東明
こぶ大根
冷蔵で11日
150g
368円
(税込397円)



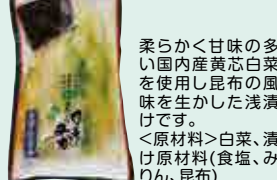
契約栽培農場で栽培した大根を、皮付きのまま、こぶの旨味を生かして漬け込みました。
<原材料>大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エキス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))

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



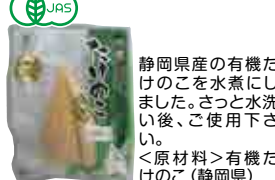
国産ゆずを利かせた、柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜の浅漬けです。
<原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、ゆず(愛媛県産))

9607 東明
昆布白菜漬
冷蔵で11日
250g
350円
(税込378円)



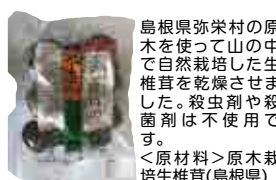
柔らかく甘味の多い国内産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。
<原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)

9638 ミヤハラフーズ
有機たけのこ水煮
(静岡県産)
常温で60日
120g
630円
(税込680円)
JAS



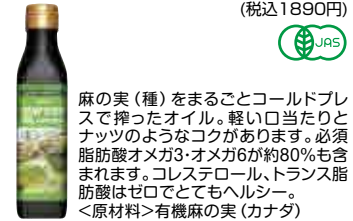
静岡県産の有機たけのこを水煮にしました。さっと水洗い後、ご使用下さい。
<原材料>有機たけのこ(静岡県産)

9645 やさか共同農場
干し椎茸
600日
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)

9652 ヘンプキッチン
有機麻の実油
16ヶ月
180g
1750円
(税込1890円)
JAS



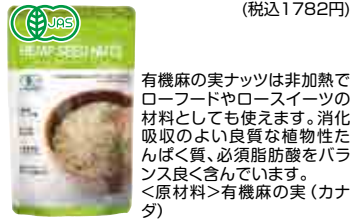
麻の実(種)をまるごとコールドプレスで搾ったオイル。軽い口当たりとナッツのようなコクがあります。必須脂肪酸オメガ3・オメガ6が約80%含まれます。コレステロール、トランス脂肪酸はゼロでとてもヘルシー。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

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



<原材料>有機麻の実(カナダ)

9669 ヘンプキッチン
有機麻の実ナッツ
常温
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ズスイーツの材料としても使えます。消化吸収のよい良質な植物性たんぱく質、必須脂肪酸をバランス良く含んでいます。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

9676 ヘンプキッチン
有機ヘンプパウダー
(ヘンププロテイン)
常温
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使いやすいだけでなく、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10/21~10/24なります

133 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）

9683 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）

134 無茶々園 常温
有機ドライトマト 15g
製造日より180日
334円
(税込361円)



有機トマトをスライスして乾燥させました。完熟トマトならではのしっとりした旨みが魅力です。約300gのトマトを乾燥後15gに凝縮されています。
＜原材料＞有機トマト（愛媛県）

9690 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）

135 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）

9706 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶入り梅醬エキス 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醬番茶ができあがります。
＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油、番茶

136 いんやん倶楽部 常温
梅醬エキス 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醬エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものと醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醬番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さはお好みで。梅ししょうゆ和えや魚の煮つけ等に、また、胡麻やお酢に混ぜてソースにしたりと調味料としてお料理にもお使い下さい。＜原材料＞有機梅干、本醸造醤油

9713 いんやん倶楽部 常温
濃縮番茶・生姜入り梅醬エキス 250g
常温で1年
2100円
(税込2268円)



濃縮番茶入り梅醬エキスに、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醬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

137 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

9720 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

9737 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！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、シナムン、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…★★★★★



9744 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！肉とよく合う赤唐辛子の効いた爽やかな辛さが特徴です。＜原材料＞醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグreek、ターメリック

2~3人前
辛さ…★★★★★



9751 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、コリアンダー、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

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…★★★★★



9782 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に便利です。
＜原材料＞ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米

辛さ…★★★★★



9799 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）

辛さ…★★★★★



9805 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）

辛さ…★★★★★



9812 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）

辛さ…★★★★★



オススメ



ゆずの爽やかな香り・さっぱりとした酸味と鶏がらスープの旨みとコクが織りなす風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

9829 チョーコー 常温

香り立つゆず鍋つゆ
30ml(1人分)×4袋 400円
(税込432円)

1年
長崎県香椎産ゆずと鹿児島県産南国元鶏を使用した濃縮タイプの鍋つゆです。爽やかなゆずの香りと酸味、鶏ガラスープの旨みとコクをお楽しみください。【水200mlに本品1袋(30ml)が1人前です】

<原材料>砂糖、うすくち醤油、食塩、ゆず果汁(ゆず:長崎県)、チキンスープ(鶏:鹿児島県)、醸造酢、魚介エキス

鍋の素

水を加える 濃縮タイプ



138 富貴食研 常温

塩レモン鍋の素
150g(2~3人前) 398円
(税込430円)

製造日より9ヶ月

国産レモンで作った自家製塩レモンにもち米と甘酒の優しい甘さを含ませ、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。

<原材料>もち米、甘酒、鶏ガラスープ、食塩、国産レモン果汁、昆布エキス、煮干しエキス、でん粉、いわしエキス

豊富なラインナップで、鍋のシメまで楽しめます。

酵母エキス・たん白加水分解物不使用。



9836 富貴食研 常温

ごま鍋の素
150g(2~3人前) 398円
(税込430円)

製造日より9ヶ月

濃厚でコクのある金胡麻に、軽やかな口当たりの白胡麻を含ませました。豆乳が胡麻の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。

<原材料>だし(そうだ、鰹節、椎茸、こんぶ)、無調整豆乳、もち米、練り胡麻、醤油(小麦を含む)、甜菜糖、鶏ガラスープ、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、味噌、金すりこぎ、ごま油、もち米でん粉、いわしエキス、生姜、オニオンエキス、唐辛子



139 富貴食研 常温

豆乳鍋の素
150g(2~3人前) 398円
(税込430円)

製造日より9ヶ月

豆乳ともち米が甘味のある優しい味わいに仕上げました。煮出してとったダシが素材の旨味を引き立てます。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。

<原材料>成分無調整豆乳、だし(そうだ、鰹節、椎茸、昆布)、鶏ガラスープ、もち米、甜菜糖、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、うすくち醤油(小麦を含む)、昆布エキス、もち米でん粉、生姜



9843 富貴食研 常温

カレー鍋の素
150g(2~3人前) 398円
(税込430円)

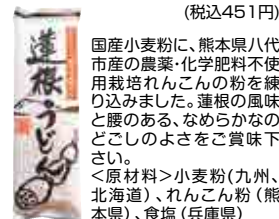
製造日より9ヶ月

スパイシーなカレーを豆乳と和風だしでマイルドに仕上げました。洋風・和風を問わず、どんな具材にも合います。酵母エキス、たん白加水分解物不使用。

<原材料>もち米、無調整豆乳、醤油(小麦を含む)、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、甜菜糖、かつおだし、鶏ガラスープ、カレー粉、野菜エキス(たまねぎ、人参、トマト)、食塩、もち米でん粉、マンゴーチャツネ(りんごを含む)

9850 エコネットみなまた 常温

蓮根うどん 200g 418円
(税込451円)



国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなのどごしをお楽しみください。

<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 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)

9867 エコネットみなまた 常温

あおさ佃煮 120g 550円
(税込594円)



あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りまし。磯の香りがきつり詰まっています。

<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 680円
(税込734円)



不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあってじっくり天日干しにしました。

<原材料>ひじき(不知火海)

9874 エコネットみなまた 常温

ごま油 185g 685円
(税込739円)

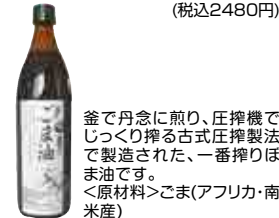


釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。

<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

9881 エコネットみなまた 常温

ごま油 825g 2296円
(税込2480円)



釜で丹念に煎り、圧搾機でじっくり搾る古式圧搾製法で製造された、一番搾りごま油です。

<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

9898 エコネットみなまた 常温

椿油 100ml 1580円
(税込1738円)

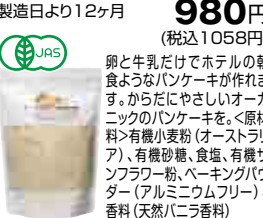


夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわしましょう。

<原材料>つばき(九州産)

9904 アルファードスタッフ 常温

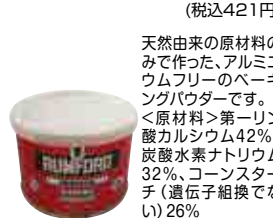
オーガニック・パンケーキミックス 480g 980円
(税込1058円)



卵と牛乳だけでホテルの朝食ようなパンケーキが作れます。からだにやさしいオーガニックのパンケーキを、<原材料>有機小麦粉(オーストラリア)、有機砂糖、食塩、有機シラフラー、有機パンケーキミックス(アルミニウムフリー)、香料(天然バナナ香料)

9911 ラムフォード 常温

ベーキングパウダー 113g 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%

9928 アリサン 常温

有機コーンスターチ 100g 250円
(税込270円)



非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりつけ、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)

9935 無茶々園 常温

れもんストレート果汁 150ml 600円
(税込648円)



香りと酸味を楽しむ柑橘の代名詞的存在・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)

142 無茶々園 常温

青ゆずこしょう 50g 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

9942 やさか共同農場 冷蔵

ゆず味噌 200g 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。

さい。<原材料>米みそ(有機米、国産大豆、塩)、ゆず(島根県)、洗双糖

9959 ムソー 常温

有機玄米フレーク・プレーン(砂糖なし) 150g 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)

9966 ムソー 常温

有機玄米フレーク・フロスト(砂糖付き) 150g 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)

9973 ムソー 常温

AUGA オーガニック ビーツスープ 400g 555円
(税込600円)



赤色のビーツ(甜菜根)を贅沢に使用した東欧の代表料理ベラルシススープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味を食べやすに仕上げました。ヴィーガンに近く、<原材料>有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機玉ねぎ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ

9980 ムソー 常温

AUGA オーガニック トマトスープ 400g 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。口当たりもろろやかでクリーミーな味わいです。<原材料>有機人参、有機トマト、有機トマトペースト、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機菜種油、有機米粉、食塩、有機砂糖、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリーフ、有機オレガノ

9997 ムソー 常温

AUGA オーガニック キャロットスープ 400g 555円
(税込600円)



ココナ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

8006 ムソー 常温

AUGA オーガニック ミネストローネ 400g 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、有機パセリ、有機いんげん、有機えんどう豆、有機パプリカ、有機玉ねぎ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、食塩、有機砂糖、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マヨナマ、有機オレガノ、有機黒コショウ

8013 ムソー 常温

AUGA オーガニック マッシュルームスープ 400g 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、有機ココナツミルク、有機米粉、食塩、有機オニオンパウダー、有機西洋ネギ、有機ガーリックパウダー、有機パセリ、有機ペイリーフ、有機オレガノ、有機黒コショウ、有機ナツメグ

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります

143 木次乳業 冷蔵 カマンベールチーズ 120g 1050円 (税込1134円) 冷蔵で35日  マイルドでミルクキーなカマンベール。独特の香り、コクをお楽しみください。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、白カビ胞子、食塩	8020 木次乳業 冷蔵 プロボローネチーズ 380g 2100円 (税込2268円) 冷蔵で5ヶ月  加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのスモークチーズ。日本酒に良く合います。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	8037 木次乳業 冷蔵 プロボローネピッコロ 100g 600円 (税込648円) 冷蔵で90日  プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽にお試しできる大きさ・価格です。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	144 木次乳業 冷蔵 イズモ・ラルージュ 180g 1100円 (税込1188円) 冷蔵で4ヶ月  セミハードタイプのミニゴダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩	8044 木次乳業 冷蔵 ナチュラルスナッカー 70g 500円 (税込540円) 冷蔵で40日  クセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。 <原材料>生乳、乳酸菌スターター、レンネット、食塩
---	--	---	--	---

8051 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 615円 (税込664円) 製造日より12ヶ月  有機栽培されたオート麦をオールドファッションタイプの厚みに仕上げました。厚みのあるタイプなのでグラノーラの材料として最適です。'リソット'お粥にも。 <原材料>有機オート麦(アメリカ産)	8068 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつあかしあ 200g 1852円 (税込2000円) 製造日より24ヶ月  はちみつの王道あかしあ。日本の中でも最高級の蜂蜜で、あっさりとした使いやすい蜂蜜です。 <原材料>はちみつ(国内産)	145 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつくろがねもち 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  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)	8075 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつ百花(春・ゴールド) 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  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)
--	---	--	--

8082 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつ百花(初夏・ダーク) 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  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)	146 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつクローバー 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  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)	8099 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつぼだいじゅ 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  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ます。 <原材料>はちみつ(国内産)	8105 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつそば 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  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)
---	---	---	--

8112 第3世界ショップ 常温 リックさんのメープルシロップゴールデン(デリケートテイスト) 330g 1480円 (税込1598円) 製造日より3年  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)	8129 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 (税込691円) 常温で180日  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	8136 第3世界ショップ 常温 メープルグラノーラオリジナル 200g 1180円 (税込1274円) 常温で180日 ※規格・価格変更  主原料のオートミールの味付けには、砂糖や油を使わずにメープルシロップのみを贅沢に使い、隠し味の塩で、風味にコクを添えています。原料のオートミール・くるみ・アーモンド・レーズン・クランベリーは海外の有機認証を取得しています。<原材料>シリアル加工品(オートミール、メープルシロップ、食塩)、レーズン、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、くるみ、アーモンド
--	--	---

8143 第3世界ショップ 常温 林農園の烏龍茶リーフタイプ 70g 880円 (税込950円)  中国の茶文化を受け継ぎ育てる林文経(リンウェンチン)さん一家が栽培から加工まで一貫して作りあげた黄金色の水色(スイショク)が美しい烏龍茶です。林さんは従来から自家製堆肥の使用など、農業や化学肥料を使わない栽培方法を実践しています。 <原材料>茶(台湾)	147 第3世界ショップ 常温 林農園の烏龍茶ティーバッグ10用 60g 640円 (税込691円)  烏龍茶を手軽に味わえるよう、1リットル用の烏龍茶ティーバッグです。熱湯、冷水、どちらでもOKです。ティーバッグの材質は漂白をしていない紙パルプを使用しています。 <原材料>茶(台湾)	8150 第3世界ショップ 常温 僕らが作った煎茶 70g 850円 (税込918円)  農業はもちろん、化学肥料や有機肥料も使わずに、自然栽培により力強く育ったお茶です。お茶本来のほのかな苦みと優しい甘み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)	148 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)
---	---	--	--

8167 第3世界ショップ 常温 アールグレイ紅茶 80g 800円 (税込864円) 常温で1年  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)	8174 第3世界ショップ 常温 パロ・ブランココーヒー豆 150g ※海外有機認証あり 920円 (税込994円) 1年  自然の森の生態系を活かした農法を実践しています。完熟した実だけを選んで収穫する、手摘み・天日乾燥のコーヒーです。中深煎りですっきりとした飲み口とまろやかな甘味特徴です。 <原材料>コーヒー豆(グアテマラ)	149 第3世界ショップ 常温 パロ・ブランココーヒー粉 150g ※海外有機認証あり 920円 (税込994円) 1年  海外の有機認証の他に、レインフォレスト・アライアンス認証など取得しています。 <原材料>コーヒー豆(グアテマラ)	8181 第3世界ショップ 常温 Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×5袋 700円 (税込756円) 1年  水出しできるバック入りレギュラーコーヒーです。手摘みで完熟した実だけを収穫し、国内で深煎り、細挽きに焙煎加工しています。一晩、水に入れるだけで本格コーヒーが出来上がります。(250~350ml/1袋当たり) <原材料>コーヒー粉(生豆生産国:グアテマラ)
--	---	--	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24になります

8198

第3世界ショップ

常溫

Stick

黒糖ココア

13g×5本

600円

(税込648円)

1年



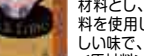
フェアトレードにより調達されたココア、黒糖のみ使用しました。海外有機認証を取得しています。牛乳はもちろん、お湯でもおいしくお飲みいただけます。

<原材料>黒糖、ココアパウダー

8204 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

8211 第3世界ジョップ **常温**
チャイバッグ 3g×12包
 1年 **460円**
 (税込497円)
 紅茶とスパイスが1人分のティーバッグになった便利なチャイバッグ。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。※
 ナムズのみ慣行栽培
 <原材料>紅茶(インド)、スパイス(スリランカ)、生姜、サイメン、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
 びぼう茶 3g×10包
 びぼう茶 3g×30包

8228

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)

製造より2年

旬にこだわった手摘みの茶葉のみを使っているため、烏龍茶本来の深い味わいと甘さ、芳醇な香りをお楽しみいただけます。

<原材料>有機烏龍茶(中国福建省)





8235

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**)

製造より2年




SALE



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)

8242

海東ブラザーズ

常温

有機金花プーアル茶

1.2gx15包

ティーバッグ

550円

(税込594円)

製造より3年



「シルクロードの神秘的なお茶」と呼ばれ、身体に必要なアミノ酸、ビタミン、ミネラルが多種あり、さまざまな栄養を豊富に含んでいます。

<原材料>有機黒茶（中国湖南省）



8259

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)

JAS

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。ムズムズ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。

8266 ミヤト野草研究所 **常温**
高原の泉・赤 500ml
 常温で1年 **1050円**
 (税込1155円)

8273 ミヤト野草研究所 **常温**
高原の泉・白 500ml
 常温で1年 **1050円**
 (税込1155円)

ワイン酵母でじっくりと発酵熟成させた
 コーラー度数13%未満。

対象商品



8280

ミヤトウ野草研究

ミヤトウ野草茶

常温で2年



1500

(税込1500円)



野草の逞しい姿に着目し、
の味や香りを大切にした風
野草ブレンド茶です。

常温

8297

ミヤトウ野草研究所

常温

×30包

0円

20円)

ユアラージェ・ブルーベリープラス

500ml

常温で2年

4240円

(税込4579円)

材料本来

豊かな

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程度を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、ツクシ、ツルナ、ナンテンの葉、ハブソウ、ハトムギ、ヤマミモ、ヨモギ、クマザサ、アマチャヅル、ドクダミ、もやし、きゅうろ、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、バナナ、大豆、糖類

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

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

8303

きとむら

常温

おからくつきー

しょうが

75g

410円

(税込443円)

常温で6ヶ月

素朴で歯ごたえのあるおからくつきーに、国産しょうがを加えました。

<原材料>小麦粉(国産)、鶏卵、おから(国産)大豆・遺伝子組み換えでない、なたね油、砂糖(粗製糖)、生姜(国産)

8310 きとむわら 常温

おからくっきー・ゆず 75g

410円
(税込443円)

常温で6ヶ月



ぽりぽりとかむことに
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)
大豆、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)

150

きとうわら

おからくつきー・プレーン

75

389円

(税込420円)

常温で6ヶ月

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(卵製糖)

8327 きとうむら 常温

おかからっきー・ごま 75g

410円

常温で6ヶ月 (税込443円)

たっぷり入った黒ごまが香ばしい、ほりほ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。

8334

木頭柚子ドリンク 180ml

常温で6ヶ月

きとうむら

243円
(税込263円)

常温



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

常温 155g 598円 (税込646円)	8341	きとうむら	常温
搾りの柚子皮と、 北海道産ビートグラ ー糖で作った、 レッシュな香りの ヤム。	常温で1年	木頭柚子しぼり	250ml
原材料>農薬・化 肥料不使用栽培す る(徳島県産)、 一トグラニュー糖 (北海道産)	8358	きとうむら	常温
搾りの柚子皮と、 北海道産ビートグラ ー糖で作った、 レッシュな香りの ヤム。	常温で1年	木頭柚子しぼり	500ml
原材料>農薬・化 肥料不使用栽培す る(徳島県産)、 一トグラニュー糖 (北海道産)	常温で1年	2980円 (税込3218円)	常温

8365

きとうむら

常温

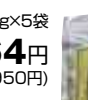
ゆず湯

25g×5袋

864円

(税込950円)

常温で2年

木頭村の農業・化学肥料不使用のゆず皮で作った、体の芯から温まる入浴剤。

<原材料> 農薬・化学肥料不使用栽培ゆず皮(徳島県産)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります

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)



8372 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



8389 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



153 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



8396 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



8402 ネイチャーズファインスト **常温**
芳醇 黄金さきいか 28g
常温120日 **598円**
(税込646円)

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



8419 ネイチャーズファインスト **常温**
素焼 あたりめ 24g
常温180日 **598円**
(税込646円)

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



8426 フルーツバスケット **常温**
みるく小町 80g
常温で1年 **325円**
(税込351円)

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



8433 フルーツバスケット **常温**
コーヒー飴 80g
常温で1年 **325円**
(税込351円)

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



8440 第3世界ショップ **常温**
ピーカンナッツ ※海外有機認証
180日 65g **640円**
(税込691円)

ピーカンナッツは北米原産のくるみ科の樹木です。くるみより渋みが少なくクリーミーで甘みがあり、香りが良いです。食塩や油は使わずにローストしました。
<原材料>有機栽培ピーカンナッツ(アメリカ)



8457 第3世界ショップ **常温**
徳用アーモンド(食塩不使用)
180日 230g **1480円**
(税込1598円)

生のアーモンドを食塩や油を使わずにローストしました。カリカリとした食感とアーモンド本来の甘みが楽しめます。原料のアーモンドは海外有機認証を取得しています。
<原材料>海外有機認証アーモンド(アメリカ)



154 第3世界ショップ **常温**
徳用くるみ(生)
180日 200g **1380円**
(税込1490円)

生のままで味付けをしていないので自然の甘味とコクを楽しめます。カリフォルニア産のくるみは海外有機認証を取得しています。
<原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)



8464 第3世界ショップ **常温**
徳用ミックスナッツ
180日 200g **1380円**
(税込1490円)

4種類のナッツをバランス良くミックスしました。くるみ・アーモンド・ピスタチオはアメリカの海外有機認証、カシューナッツはスリランカの生産者から届きます。
<原材料>海外有機認証くるみ(アメリカ)、海外有機認証アーモンド(アメリカ)、海外有機認証ピスタチオ(アメリカ)、カシューナッツ



8471 第3世界ショップ **常温**
黒糖くるみ 65g
180日 **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した逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやさらかな口当たり、じゅ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つくりと絡めてつくりました。
<原材料>くるみ、加工黒糖、粗糖



155 第3世界ショップ **常温**
きな粉くるみ 65g
180日 **460円**
(税込497円)

カリフォルニア産有機認証くるみに、国内産きな粉と砂糖を絡めました。きな粉の香ばしい風味とほろりとした食感に、くるみのコクが合わさった素朴でやさしい味わいです。
<原材料>くるみ、粗糖、きな粉(大豆:遺伝子組み換えでない)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩



8488 第3世界ショップ **常温**
メープルアーモンド 40g
180日 **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



156 第3世界ショップ **常温**
カシューナッツ カレー味 60g
180日 **550円**
(税込594円)

16種類のスパイスとハーブを巧みにブレンドし、化学調味料や香料を使わずに、複雑で奥深い風味豊かなカレー味を出しました。ノンフライの本格カレーナッツです。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



8495 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
180日 **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とうせました。大人のおやつやビールのお供に。
<原材料>カシューナッツ、小麦粉、ビート糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩



8501 第3世界ショップ **常温**
アーモンドミックス ちりめんり塩 30g
180日 **480円**
(税込518円)

海外有機認証アーモンドをあおさのりと焼き塩で味付けし、ローストちりめんり塩とミックスしました。
<原材料>アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす:静岡県)、食塩、なたね油、あおさのり



157 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
180日 **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



8518 第3世界ショップ **常温**
グラノーラクラッシュ メープル 44g
180日 **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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります

8525 第3世界ショップ 常温
有機ミルクチョコレート 80g
(カカオ分38%)
14ヶ月 **920円**
(税込994円)



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

158 第3世界ショップ 常温
有機ビターチョコレート 80g
(カカオ分55%)
24ヶ月 **920円**
(税込994円)



カカオ分55%でカカオ本来のビターな味わいをお楽しみいただけるチョコレートです。乳化剤や油脂を使わずココアバターのみ使用し、極上の素材で作られた華やかに香るチョコレートをお楽しみ下さい。
＜原材料＞有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ

8532 第3世界ショップ 常温
有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g
(カカオ分38%)
12ヶ月 **980円**
(税込1058円)



丸ごとのヘーゼルナッツがコロコロ入った贅沢なチョコレートです。口溶けの良いミルクチョコレートとヘーゼルナッツ独特の歯ごたえと風味は相性抜群です。
＜原材料＞有機ヘーゼルナッツ、有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機黒糖、有機バニラ

159 第3世界ショップ 常温
有機カカオ71%チョコレート 80g
(税込1058円)
24ヶ月 **980円**
(税込1058円)



カカオ分71%のビターな味わいと、上質の口溶けを両立させた大人の味わいのチョコレート。カカオ本来の味わいがぎゅっと詰まったチョコレートは、通をも唸らせる味わいです。
＜原材料＞有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ

8549 第3世界ショップ 常温
有機ソルト&キャラメルチョコレート 80g
(カカオ分55%)
12ヶ月 **960円**
(税込1037円)



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

160 第3世界ショップ 常温
有機ホワイトチョコレート 80g
(カカオレス)
12ヶ月 **1020円**
(税込1102円)



カカオマスを含まないホワイトチョコレート。ココアバターの濃厚な口どけと、たっぷりのバニラビーンズの甘い香りが人気です。
＜原材料＞有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機脱脂粉乳、有機バニラ

8556 第3世界ショップ 常温
有機カカオニブチョコレート 80g
(カカオ分55%)
14ヶ月 **980円**
(税込1058円)



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

8563 第3世界ショップ 常温
有機ウィンターチョコレート 100g
(カカオ分35%)
12ヶ月 **1020円**
(税込1102円)



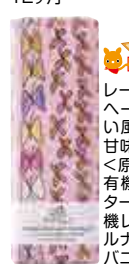
ミルクチョコレートの中にスパイス入りヘーゼルナッツプラネリを閉じ込めた、とろけるように滑らかな口溶けが特徴です。口に含んだ瞬間、シナモンとコリアンダーが醒し出すスパイシーでアロマティックな香りは一度食べたら忘れられることはできません。
＜原材料＞有機粗糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機ヘーゼルナッツ粉、有機カカオマス、有機黒糖、有機シナモン、有機コリアンダー、有機バニラ

161 第3世界ショップ 常温
有機キャラメル&ナッツ植物性チョコレート 80g
(カカオ分55%)
12ヶ月 **960円**
(税込1037円)



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

8570 第3世界ショップ 常温
有機レーズン&ヘーゼルナッツチョコレート 40g
(カカオ分38%)
12ヶ月 **555円**
(税込599円)



レーズンの甘酸っぱさとヘーゼルナッツの香ばしい風味がミルクチョコの甘味を引き立たせます。
＜原材料＞有機全粉乳、有機粗糖、有機ココアバター、有機カカオマス、有機レーズン、有機ヘーゼルナッツ、有機黒糖、有機バニラ

8587 第3世界ショップ 常温
有機ジンジャーレモンチョコレート 40g
(カカオ分55%)
18ヶ月 **555円**
(税込599円)



ビターチョコレートに、ジンジャーキャンディで歯ざわりと辛みを加え、レモンの爽やかな風味をプラス。
＜原材料＞有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機キャンディ(有機粗糖、有機生姜)、有機黒糖、有機こしょう、有機バニラ、レモン香料

162 第3世界ショップ 常温
有機オレンジビターチョコレート 40g
(カカオ分65%)
18ヶ月 **555円**
(税込599円)



柑橘の爽やかな香りのビターチョコレート。
＜原材料＞有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バニラ、オレンジ香料

8594 第3世界ショップ 常温
ラムレーズンチョコ 40g
180日 **520円**
(税込562円)



ほのかに香るラム酒が上品な、大人のラムレーズンチョコ。レーズンにラム酒をさっとまわし、ビターチョコレートでくみみました。
＜原材料＞ラムレーズン(レーズン、ラム酒)、チョコレート(粗糖、カカオマス、ココアバター)

163 第3世界ショップ 常温
珈琲豆チョコ 50g
365日 **520円**
(税込562円)



グアテマラで有機栽培されたコーヒー豆を深煎りにし、有機認証を受けたクーベルチョコレートでコーティングしました。
＜原材料＞チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、有機コーヒー豆

8600 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ 40g
180日 **520円**
(税込562円)



国際的な有機認証を受けたクーベルチョコレート・ドライクランベリーを使用。絶妙な甘酸っぱさです。
＜原材料＞チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)

8617 第3世界ショップ 常温
塩チョコ×カシュー 35g
180日 **520円**
(税込562円)



衣のサクサク食感とほどよい塩気があるとよく合う。海外有機認証を受けたクーベルチョコレート使用。
＜原材料＞チョコレート(粗糖、ココアバター、全粉乳、カカオマス)、カシューナッツ、小麦粉、ビートル糖(てん菜・国産)、コーンスターチ、食塩

164 第3世界ショップ 常温
抹茶チョコ×カシュー 35g
180日 **520円**
(税込562円)



京都産有機抹茶の旨味とほのかな苦み、まろやかなホワイトチョコが癖になります。
＜原材料＞ホワイトチョコ(ココアバター、粗糖、全粉乳)、カシューナッツ、小麦粉、ビートル糖(てん菜・国産)、コーンスターチ、有機抹茶

8624 第3世界ショップ 常温
アールグレイチョコ×くるみ 45g
180日 **520円**
(税込562円)



海外有機認証を受けたカリフォルニアのくるみをアールグレイ紅茶を練り込んだホワイトチョコでコーティングしました。
＜原材料＞ホワイトチョコ(ココアバター、粗糖、全粉乳)、くるみ、アールグレイ紅茶パウダー/ベルガモット香料

165 第3世界ショップ 常温
クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ 40g
180日 **520円**
(税込562円)



クランベリーチョコに、ドライクランベリー・レーズン・ピーカンナッツ・くるみをミックス。甘酸っぱいドライクランベリーが味わいの中心になるミックスです。
＜原材料＞クランベリーチョコレート(チョコレート、ドライクランベリー)、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、ローストピーカンナッツ、レーズン、くるみ

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10/21~10/24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	10/28	10/29	10/30	10/31
ご注文書 提出日	10/7	10/8	10/9	10/10

8679 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＞農薬
不使用栽培もち米
(広島県産)

8686 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
よくのびます。
＜原材料＞農薬
不使用栽培もち米
(広島県産)

8723 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

8730 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

えごま油「元気」

150g

冷蔵で40日

2980円

(税込3218円)



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

8747 東城愛農有機野菜の里 常温

えごまパウダー

40g

常温で75日

350円

(税込378円)



和え物やそのまま振りかけてお召
上がりください。＜原材料＞えごま

8709 東城愛農有機野菜の里 冷凍

山菜おこわ

200g

冷凍で21日

518円

(税込559円)

もちりとしたもち米に、山菜の旨味が
たっぷり。昔懐かしい、あたたかい味
のおこわです。
＜原材料＞もち米(広島県産)、うるち米
(広島県産)、ごぼう(広島県産)、人参
(広島県産)、鶏肉(広島県産)、たけのこ
(広島県産)、わらび(広島県産)、ふき
(広島県産)、しいたけ(広島県産)、しょうゆ
(国産)、みりん(国産)、昆布(国産)、さば節
(国産)、あじ節(国産)、かつお節(国産)



8716 東城愛農有機野菜の里 冷凍

赤飯

200g

冷凍で21日

518円

(税込559円)

甘みのあるもち米と風味豊かな小豆を、
塩を効かせてふ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
マース)



8655 東城愛農有機野菜の里 冷凍

よもぎあんもち

3個

冷凍で1ヶ月

598円

(税込646円)

有機の里・広島県庄原市東城のもち米を
搗いた、なめらかでよくのびるお餅に農
業不使用栽培の小豆と粗糖で作った手
作り餡を入れました。＜原材料＞農薬
不使用栽培もち米(広島県産)、モラセ
スシュガー、農薬不使用栽培小豆(国
産)、塩



8648 東城愛農有機野菜の里 冷蔵

あんもち

5個

冷凍で1ヶ月

918円

(税込991円)

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



8754 エコネットみなまた 常温

れんこんのど飴

90g

12ヶ月

425円

(税込459円)



農薬不使用栽培れん
こんと生姜のど飴です。
甘すぎず、れんこんの
風味を楽しめます。
＜原材料＞麦芽水飴、洗
双糖(鹿児島県)、生姜(長
崎県)、れんこん粉(熊本
県)、こま(熊本県・長崎
県)

8761 エコネットみなまた 常温

マーマレードジャム

140g

6ヶ月

498円

(税込538円)



水俣産の農薬・化学
肥料不使用栽培の
甘夏みかん、隠し味
としての温州みか
ん果汁と粗糖だけ
ですべて手作りで
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)

8778 住宅企画 常温

天然炭酸水YOIYANA

500ml×6

500ml6本

常温で1年(開封前)

※価格改定 (税込1296円)

8785 住宅企画 常温

天然炭酸水YOIYANA

500ml×24

500mlケース(24本)

常温で1年(開封前)

※価格改定 (税込5054円)

大分県くじゅう連山黒岳の麓、庄内町阿蘇野の地より湧
き出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
たできます。
＜原材料＞鉱泉水



こだわりのジロ吉ごはん

私たち徳岡商會は、ビーフ、ポークなどを原料とした人間の食品をつくってきた会社です。そんな私たちが、犬や猫たちと暮らすうち、この子たちにとって本
当によい食べ物って何だろうとの疑問から取り組みはじめたのが、理想のドッグフード&キャットフードづくりです。私たちは、本来の事業で扱っている牛肉・牛
骨・牛エキスを中心に、有機農法や減農薬農法にこだわってつくられた国産の野菜や穀物、海産物などを組み合わせて、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

8792 徳岡商會 常温

こだわりのジロ吉

1kg

ドッグフード

2600円

常温で6ヶ月

(税込2860円)



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

8808 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)



酸化防止用のビタミンE以外、添加物
は不使用で、人間の食事にも適した原
材料を使用しています。給与量は、愛
犬の年齢・体質に応じて調節してくだ
さい。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

8815 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)



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

8822 徳岡商會 常温

こだわりのジロ吉

500g

キャットフード

1650円

常温で6ヶ月

(税込1815円)



安全な食品作りを行なっている国内
の生産者の規格外品を原料にした、一
般食(おかずタイプ) 成猫用のキャッ
トフードです。製品にも、原料段階に
おいても、合成保存料・着色料・香料を
一切使用しておりません。
＜原材料＞魚粉(ミリタ) 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、カツオエキス、昆布、ビタミンE

8839 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)



安全な食品作りを行なっている国内
の生産者の規格外品を原料にした、一
般食(おかずタイプ) 成猫用のキャッ
トフードです。製品にも、原料段階に
おいても、合成保存料・着色料・香料を
一切使用しておりません。
＜原材料＞魚粉(ミリタ) 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、カツオエキス、昆布、ビタミンE



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。やさしくて心地いい肌触りと、使い勝手のちょうどいい軽さが特徴です。お洗濯のときも乾きやすく、日々の暮らしに寄り添う「日常使いにぴったり」のタオルです。



使いはじめから優れた吸水性

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



お肌の敏感な方にも安心

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



人にも、地球環境にもやさしいものづくり

化学薬品に頼らず、自然由来のチカラを活用したエコ製法（有機精練）を採用。敏感肌の方にも安心して使って頂くことはもちろん、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

8952 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)



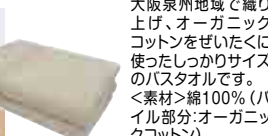
大阪泉州地域で織り上げ、オーガニックコットンをぜいたくに使った使いやすいフェイスタオルです。
＜素材＞綿100%（パイル部分：オーガニックコットン）

8969 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。



8846 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。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。



100%自然由来成分にこだわり、洗浄剤に石けんを使用した肌にやさしいヘアソープです。とろりとした液状になり、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。＜成分＞水、カリ石けん素地、グリセリン、ムクロジエキス、スクワラン、トコリエノール、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

8860 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

8853 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。

8877 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)



8884 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

8907 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

8891 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。

8914 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)

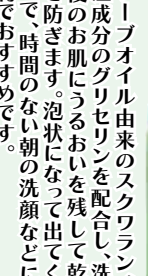


8921 太陽油脂

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。顔を洗った後、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぐ。顔を洗った後、お肌のうるおいを残して、乾燥を防ぐ。



保湿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

8945 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)

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。



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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは10/21~10/24なります

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。

7351 清心丹 清癒湯(入浴剤) (15g×2)×8袋 **2800円** (税込3080円) 常温

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、センキョウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブコン、タイウキョウ、白鶴霊芝エキス

【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。



8976 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



8983 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



8990 日本創健 冷蔵 ナチュラル馬油・極 60ml **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



ヨウ素デクリンNeoは
洗濯槽と衣類をW除菌!
部屋干しのニオイも抑えます。

ステンレス槽
プラスチック槽
OK!

全自動・二槽式
全自動ドラム式
OK!

洗濯時に入れるだけ!

7306 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ンNeoを入れて、60日間経ちました。



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!



ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。



天然フルーツ成分配合誘引剤でダニを引き寄せ、強力な粘着剤で逃がしません。ダニがいそうな所に置くだけの簡単シートタイプ。日本アトピー協会推薦品です。

7313 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)

7320 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

7337 DrawFour 常温 シルク100%腹巻き(ロック) **2400円** (税込2640円)

「繊維の女王」と呼ばれるシルクは万能的天然繊維で、肌の成分と同じアミノ酸で構成されています。保湿性に優れ、吸湿性が高く、蒸れにくいので一年を通して着利用いただけます。妊婦さんにもおススメ。
<素材>シルク100%(別途ゴム糸使用)

7344 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