



# 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<br>お届け日 | 1/27  | 1/28  | 1/29  | 1/30  |
| ご注文書<br>提出日  | 1/13  | 1/14  | 1/15  | 1/16  |

**9003** 渡邊水産 **冷凍**  
旬あじ開き 2枚(160g)  
冷凍で30日 **598円**  
(税込646円)



旬のアジを開き干しにしました。おかずやお酒のアテにもどうぞ。  
＜原材料＞アジ(対馬)、食塩

**97** 渡邊水産 **冷凍**  
笹カレイ2尾 2尾(150g)  
冷凍で30日 **924円**  
(税込998円)



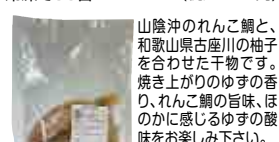
笹カレイは最高級品の一つとされており、上品で豊かな旨味が味わえます。  
＜原材料＞ヤナギムシカレイ(山陰沖)、食塩

**9010** 渡邊水産 **冷凍**  
干エテカレイ 2尾  
冷凍で30日 **598円**  
(税込646円)



塩干にすることで、ふっくらと肉厚の白身の旨味が、しっかりと引き出されています。  
＜原材料＞エテカレイ、食塩

**9027** 渡邊水産 **冷凍**  
ゆず香る れんこ鯛開き 1尾(150g)  
冷凍で90日 **598円**  
(税込646円)



山陰沖のれんこ鯛と、和歌山県古座川の柚子を合わせた干物です。焼き上がりのゆずの香り、れんこ鯛の旨味、ほのかに感じるゆずの酸味をお楽しみ下さい。  
＜原材料＞キダイ(山陰沖)、食塩、ゆず(和歌山県)

**98** 渡邊水産 **冷凍**  
のど黒開き 2尾  
冷凍で30日 **1280円**  
(税込1382円)



白身の高級魚・のど黒の開き干しです。やわらかく濃厚なうまみを含んだ身は、ふっくらと肉厚。今年は高値ですが、少し大き目で美味しいです。  
＜原材料＞アカムツ(山陰沖)、食塩

**9034** 渡邊水産 **冷凍**  
赤カマス開き 2尾(160g)  
2尾 **550円⇒480円**  
冷凍で30日 (税込594円⇒518円)



カマスの中で最も美味とされている赤カマス(本カマス)。脂の乗りが良く旨味が強い。  
＜原材料＞カマス、食塩

**9041** 渡邊水産 **冷凍**  
塩さばフィレ 2枚(200g)  
2枚 **598円**  
冷凍で30日 (税込646円)



脂ののった肉厚のさばをフィレにしました。そのまま焼いても、味噌煮でも。  
＜原材料＞さば(山陰沖)、食塩

**9058** 渡邊水産 **冷凍**  
サワラ・調理用 200g(4〜6切れ)  
冷凍で30日 **550円**  
(税込594円)



フライや塩焼、たっぷりの野菜と一緒にホイル焼きにすると絶品です。  
＜原材料＞サワラ

**99** 渡邊水産 **冷凍**  
赤かれい・調理用 300g(2〜3尾)  
冷凍で30日 **630円**  
(税込680円)



カレイ特有の臭みがなく、上品でいながら旨味が強い。塩焼や煮付けにすると絶品。＜原材料＞赤かれい

**9065** 渡邊水産 **冷凍**  
剣先イカ(白イカ) 1枚(約70g)  
冷凍で30日 **550円**  
(税込594円)



ケンサキイカを開き一夜干しに仕上げています。柔らかく、甘みがあり美味しいです。＜原材料＞ケンサキイカ(山陰沖)

**9072** 渡邊水産 **冷凍**  
スルメイカ 1枚(140g)  
冷凍で30日 **598円**  
(税込646円)



山陰沖で獲れたスルメイカを開き加工しました。  
＜原材料＞スルメイカ

**9089** 渡邊水産 **冷凍**  
アンコウ切身 200g  
冷凍で30日 **1280円**  
(税込1382円)



2枚におろした身のブツ切りです。身150gとアラ50gが入っています。お鍋やから揚げに。  
＜原材料＞アンコウ(山陰沖)

**9096** 渡邊水産 **冷凍**  
真鰯切り身 200g  
冷凍で30日 **585円**  
(税込632円)



寒い冬に旬を迎える白身魚です。たくさん野菜と一緒に煮込めば、ムニエルもおすすすめ。  
＜原材料＞真鰯

**100** 渡邊水産 **冷凍**  
カキ(播磨灘産) 200g  
冷凍で30日 **980円**  
(税込1058円)



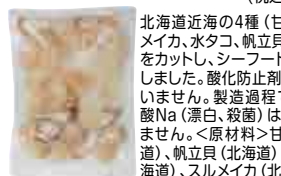
兵庫県播磨灘産の一年牡蠣です。加熱しても縮みにくく、見た目もふっくらして食感もプリプリです。コクと旨味がありながらも口当たりが良く食べやすいのも特徴です。  
＜原材料＞カキ(播磨灘)

**9102** 渡邊水産 **冷凍**  
宍道湖のしじみ 180g  
冷凍で30日 **460円**  
(税込497円)



臭みがなく、コロッとした身に旨味がたっぷり含まれています。  
＜原材料＞しじみ(島根県)

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



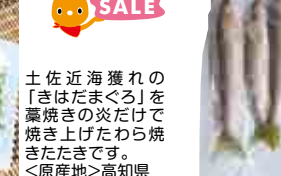
北海道近海の4種(甘エビ、スルメイカ、水タコ、帆立貝)の魚介類をカットし、シーフードミックスにしました。酸化防止剤は使用していません。製造過程で次亜塩素酸Na(漂白、殺菌)は使用していません。＜原材料＞甘エビ(北海道)、帆立貝(北海道)、水タコ(北海道)、スルメイカ(北海道)

**9119** 高生連 **冷凍**  
天然きはだまぐろ 100g  
天然き 998円⇒**850円**  
解凍前90日 (税込1078円⇒918円)



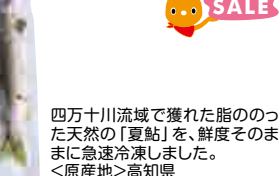
土佐近海獲れの「きはだまぐろ」を天然きの炎だけで焼上げたたら焼きたきです。  
＜原産地＞高知県

**9126** 高生連 **冷凍**  
四万十川の天然鮎 150g(2尾以上)  
解凍前90日 **1880円⇒1650円**  
(税込2030円⇒1782円)



四万十川流域で獲れた脂ののった天然の「夏鮎」を、鮮度そのままに急速冷凍しました。  
＜原産地＞高知県

**9133** 高生連 **冷凍**  
土佐のさば 200g(2〜3枚)  
解凍前90日 **688円**  
(税込743円)



土佐沖の新鮮なサバをフィレにしました。  
＜原産地＞高知県



**102** 高生連 **冷凍**  
土佐沖天然ぶり 120g  
刺身用ブロック **880円**  
(税込950円)

土佐沖で獲った春の到来を告げる旬の「彼岸ぶり」を水揚げ後すぐにさばいて瞬間凍結させた、鮮度抜群のお刺身用ブロックです。適度に脂ののったさっぱりした味わいが特徴です。漬け丼にも。  
＜原産地＞高知県

**9140** 高生連 **冷凍**  
カマスの三枚おろし 120g  
解凍前90日 **688円**  
(税込743円)



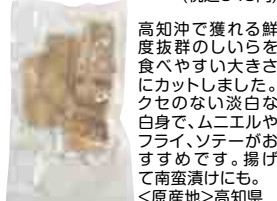
土佐沖で獲れた新鮮なカマスの三枚おろしです。  
＜原産地＞高知県

**103** 高生連 **冷凍**  
うるめいわし(ドレス) 270g  
解凍前90日 **688円**  
(税込743円)



頭部・エラ・内臓を除いたウルメイワシのドレス(ヘッドレス)カットです。  
＜原産地＞高知県

**9157** 高生連 **冷凍**  
しいらの切り身 120g  
解凍前90日 **593円**  
(税込640円)



高知沖で獲れる鮮度抜群のしいらを食べやすい大きさにカットしました。クセのない淡白な白身で、ムニエルやフライ、ソーセージがおすすめです。揚げた南蛮漬にも。  
＜原産地＞高知県



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります



**105** 高生連 **冷凍**  
土佐のお魚 400g(2種)  
いろいろセット2種類  
解凍前90日 **1100円**  
(税込1188円)

高知沖で獲れた季節の鮮魚介類を、その日のうちに、わた、うろこ等下処理し、魚種別に冷凍パックした鮮魚セットです。魚種はおまかせ下さい。  
<魚種>イワシ、サバ、アジ、イサキ、マダイ、カマス、トビウオ、アオリイカなど季節の旬のお魚



**106** 高生連 **冷凍**  
土佐の 約130g  
わら焼かつおたたき **1080円**  
90日 (税込1166円)

4月~7月頃に土佐沖で一本釣り漁にて漁獲、高知県産稲藁を使い手焼きした初鯉のたたき



**9188** 高生連 **冷凍**  
土佐のかつお 約100g  
刺身用ブロック **900円**  
90日 (税込972円)

土佐沖捕れ一本釣り漁の初鯉の新鮮な刺身用ブロックです。

**104** 高生連 **冷凍**  
天然くろさばふぐ 200g  
切り身 **850円**  
解凍前90日 (税込918円)

室戸沖で獲れた毒を持たない「くろさばふぐ」を食べやすい大きさにカットしました。旨味が凝縮したホクホク白身です。  
<原産地>徳島県

**9164** 高生連 **冷凍**  
徳用 400g  
天然くろさばふぐ切り身 **1550円**  
解凍前90日 (税込1674円)

淡泊な白身で鍋や煮つけ、唐揚げにぴったりです。  
<原産地>徳島県

**9171** 高生連 **冷凍**  
かます干物 1枚  
解凍前90日 **398円**  
(税込430円)

土佐沖で獲れたカマスを冷風乾燥させた干物です。ふっくらとした身と程よく脂ののった、優しい塩味です。  
<原材料>かます(高知県)、天日塩

**9195** 高生連 **冷蔵**  
鯉生節 1節(約270g)  
冷蔵で4ヶ月 **668円**  
(税込721円)

鯉を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鯉の風味がいきています。そのまま召し上がるほか、サラダなどのトッピングにも。  
<原材料>かつお

**9201** 高生連 **冷蔵**  
かつお新節削り 50g  
冷蔵で3ヶ月 **358円**  
(税込387円)

新鮮な鯉を3~4回焙乾し、柔らかい内に削ったカツオ節です。  
<原材料>かつお

**9218** 高生連 **冷蔵**  
鯉上粉 100g  
冷蔵で3ヶ月 **380円**  
(税込410円)

酢の物やおひたし、お好み焼きに。豊かな風味が広がります。  
<原材料>かつお

**9225** 高生連 **冷凍**  
斎藤牛ミンチ 200g  
冷蔵で1年 **720円**  
(税込778円)

山地酪農牛乳の原乳をいただいた後の、斎藤牧場の経産牛です。肉質は硬めですが、自然に近い状態で健康に育ったため、肉そのものの旨味が味わえます。

**9232** 高生連 **冷凍**  
斎藤牛スライス 200g  
冷蔵で1年 **908円**  
(税込981円)

山地酪農牛乳の原乳をいただいた後の、斎藤牧場の経産牛です。肉質は硬めですが、自然に近い状態で健康に育ったため、肉そのものの旨味が味わえます。

**9249** 高生連 **冷凍**  
斎藤牛ブロック 400g  
冷蔵で1年 **1750円**  
(税込1890円)

ロース、リブロース、サーロイン、ウチモモ、ソトモモ、ヒレなどのブロック肉です。部位のご指定はできません。



**9256** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・ひき肉 250g  
冷凍で60日 **880円**  
(税込950円)

必要量だけ使えるよう、バラバラにほぐれた状態で冷凍しています。

**107** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・ひき肉 400g  
ジャンボパック **1298円**  
冷凍で60日 (税込1402円)  
お得なジャンボサイズ。



**9263** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・小間切 250g  
冷凍で60日 **980円**  
(税込1058円)

炒め物等に。バラバラにほぐれていまずので、必要量だけ使えます。

**108** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・小間切 400g  
ジャンボパック **1480円**  
冷凍で60日 (税込1598円)  
お得なジャンボサイズ。

**9270** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚 バラスライス 200g  
冷凍で60日 **899円**  
(税込971円)

赤身と脂身のバランスが良く、旨味が強いです。(約2.2mm厚)

**9287** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・バラ焼肉用 200g  
冷凍で60日 **899円**  
(税込971円)

厚めにスライスした、ジューシーなバラ肉です。(約3mm厚)

**9294** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・モモスライス 200g  
冷凍で60日 **858円**  
(税込927円)

スライス面が大きいので、野菜の巻物などにも。(約2.2mm厚)

**9300** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・ヒレ一口カツ用 200g  
冷凍で60日 **1110円**  
(税込1199円)

柔らかいヒレ肉を一口大にカットしました。

**9317** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・ロースしゃぶしゃぶ用 200g  
冷凍で60日 **1098円**  
(税込1186円)

柔らかなロース肉を、薄くスライスしました。

**9324** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・ロースしょうが焼用 200g  
冷凍で60日 **999円**  
(税込1079円)

タレが良くからむ、厚めのスライス(約5mm厚)

**9331** 知床興農ファーム **冷凍**  
興農豚・ローストンカツ用 200g  
冷凍で60日 **1078円**  
(税込1165円)

食べやすい厚さにカットしました。(100g×2枚)

**109** パパニューギニア海産 **冷凍**  
天然エビフライ 120g(約6尾)(L)  
6ヶ月 **980円**  
(税込1058円)

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

**9348** 田辺麩店 **冷蔵**  
生麩・あわ 80g  
冷蔵で1ヶ月 **535円**  
(税込578円)

小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。  
<原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、あわ

**9355** 田辺麩店 **冷蔵**  
生麩・ごま 80g  
冷蔵で1ヶ月 **535円**  
(税込578円)

小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。  
<原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、黒ごまペースト

**9362** 田辺麩店 **冷蔵**  
生麩・よもぎ 80g  
冷蔵で1ヶ月 **535円**  
(税込578円)

小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加え蒸して作る生麩は、高たんぱく食品で、お肉や魚が苦手な方のたんぱく源としても利用されています。  
<原材料>小麦蛋白(グルテン)、もち粉、よもぎ



**110** シガボートリー **冷凍**  
鶏水炊き用セット  
(2~3人前) **1080円**  
冷凍で60日 (税込1166円)  
鶏ガラスープ:340g、鶏もも肉:100g、  
鶏むね肉:100g、鶏団子:6個



ひと口サイズにカット済みの鶏もも肉・鶏むね肉と鶏団子の詰合せに、鶏ガラをじっくり煮込んだスープがセットになりました。お好みの味付けでお召し上がりください。  
＜原材料＞鶏ガラスープ、鶏もも肉、鶏むね肉、鶏団子（鶏むね肉、鶏もも肉、鶏皮、玉ねぎ、パン粉、長芋、鶏卵、馬鈴薯澱粉、砂糖、白だし、食塩、白こしょう）

**9379** シガボートリー **冷凍**  
キャベツと 235g(固形量180g)  
炒める鶏肉のタレ漬け **555円**  
冷凍で60日 (税込599円)



鶏一番の皮なしむね肉をカットして、醤油ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。カットしたキャベツ200gと炒めて下さい。＜原材料＞鶏むね肉（愛知県・滋賀県）、焼肉たれ（醤油、砂糖、りんご、練りごま、にんにく、ごま油、白すりごま、にんにく皮パウダー）、発酵調味料、米味噌、米飴、醤油、澱粉

**111** シガボートリー **冷凍**  
皮なし鶏むね肉 300g  
唐揚げ用 **698円**  
(税込754円)



鶏一番のむね肉を唐揚げ用にカットしました。

**9386** シガボートリー **冷凍**  
鶏むね挽肉 450g  
**950円**  
(税込1026円)



鶏一番のむね肉ミンチのお徳用サイズです。

**112** シガボートリー **冷凍**  
鶏手羽元の甘煮 370g(固形量280g) **730円**  
冷凍で180日 (税込788円)



鶏一番の手羽元をチューリップにして米黒酢ベースの甘だれを入れました。＜原材料＞鶏手羽元、砂糖、米黒酢、醤油（大豆、小麦・国産）、でん粉、生姜

**9393** シガボートリー **冷凍**  
鶏ごぼうごはんの素 (2合用) **520円**  
冷凍で60日 (税込562円)  
180g(固形量130g)



鶏一番の皮なしもも肉・むね肉の細切れにごぼう・人参を加え、無添加調味液を入れた、優しい味付けの鶏ごぼうごはんの素です。  
＜原材料＞鶏もも肉、鶏むね肉、醤油（大豆、小麦・国産）、砂糖、味噌、たまり醤油（大豆・国産）、米黒酢、鰹節、鶏皮エキス、昆布、煮干、椎茸、ごぼう、人参

**113** シガボートリー **冷凍**  
いろいろ使える 80g×3枚  
チキンパティ **580円**  
冷凍で60日 (税込626円)



いろいろつかえるチキンパティ。国産生乳使用のチーズでコクをだしています。＜原材料＞鶏肉、玉ねぎ、パン粉、ナチュラルチーズ、米味噌、生姜、砂糖、食塩、黒こしょう

**9409** シガボートリー **冷凍**  
塩麹に漬け込んだ 115g×2枚  
チキンステーキ **580円**  
冷凍で60日 (税込626円)



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麹に漬け込んだ後、オリジナルのスパイスをかけた。＜原材料＞鶏むね肉、塩麹（米麹、食塩）、調合スパイス（食塩、ブラックペッパー、チリパウダー、オニオン、ガーリック）

**114** シガボートリー **冷凍**  
塩麹に漬け込んだ 115g×2枚  
チキンステーキ(スパイス風味) **580円**  
冷凍で60日 (税込626円)



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麹に漬け込んだ後、オリジナルのスパイスをかけた。＜原材料＞鶏むね肉、塩麹（米麹、食塩）、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）

**9416** シガボートリー **冷凍**  
玄米衣のチキンカツ 200g **498円**  
冷凍で60日 (税込538円)



鶏一番の皮なしむね肉をひとくちサイズにカットして、オリジナルの香辛料で味付けして玄米の衣をつけた、サクサク食感のグルテンフリーチキンカツです。＜原材料＞鶏むね肉（愛知県、滋賀県）、玄米（国産）、調合スパイス、加工うるち白米粉（国産）

**115** シガボートリー **冷凍**  
手作りつくね串 30g×5本  
(軟骨入り) **480円**  
冷凍で60日 (税込518円)



卵を使用しない軟骨の食感が感じられるつくね串です。軽く味付けしてあります。焼く・煮るなどしてお好みの味付けでお召し上がり下さい。  
＜原材料＞鶏肉（愛知県産）、鶏軟骨（愛知県産）、玉ねぎ、山芋、調味液（たまり醤油（大豆を含む）、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油（大豆、小麦を含む））、こいくち醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、生姜、食塩

**9423** シガボートリー **冷凍**  
生姜つみれ 220g **540円**  
冷凍で60日 (税込583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ください。  
＜原材料＞鶏肉（愛知県・滋賀県）、パン粉（小麦・北海道）、やま芋、生姜、青ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペパー

**116** 千葉産直サービス **冷凍**  
もち豚しゅうまい 6個(180g) **615円**  
冷凍で180日 (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））

**9430** 千葉産直サービス **冷凍**  
豚ニラ まるっと餃子 6個(168g) **611円**  
冷凍で180日 (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））

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



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

**9447** 千葉産直サービス **冷凍**  
ぶっくらチキンバーグ 2個(160g) **540円**  
冷凍で180日 (税込583円)



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

**118** 千葉産直サービス **冷凍**  
手作り風鶏つくね 150g **480円**  
冷凍で180日 (税込518円)



非遺伝子組み換え飼料・平飼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（北海道産）、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

**9454** おへそ **冷凍**  
ミニピザ マルゲリータ 15cm **760円**  
冷凍で365日 (税込821円)



市販の酵母は使わず、粉・塩・水・オリーブ油のみで最低24時間以上発酵させたもちり生地です。小麦粉は国産100%（広島産・九州産）。有機トマト、有機バジルペーストなど、トッピングも厳選しています。  
＜原材料＞生地【小麦粉（小麦・九州産）、全粒粉（小麦・広島産）、オリーブ油、天日塩】、具【有機トマトピューレ漬け、ナチュラルチーズ（生乳・北海道）、オリーブ油、有機バジルペースト、天日塩、胡椒】

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



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



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります

9461 高橋徳治商店  
おでん種セット

356g(7種13品)  
1050円  
(税込1134円)



おでんの具材で基本になるものをセットしたおでん種セットです。国産の無リンすり身を使用し、魚の旨みを追求した一品はおでんのスープに溶け込み、絶妙なハーモニーを引き出します。

＜原材料＞さつま揚げ(北海道)、小魚すり身(宮城県)、煮出し汁、発酵調味料、ばれいしよ(北海道)、粗糖、カツオエキス、清酒、食塩、米油[こぼろ]タラすり身(北海道)、こぼろ、小魚すり身、ばれいしよ(北海道)、粗糖、発酵調味料、カツオエキス、清酒、食塩、米油[玉ねぎ揚げ]タラすり身(北海道)、玉ねぎ、豆腐、ばれいしよ(北海道)、米油、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、食塩[ぼたんちくわ]タラすり身(北海道)、アブラツノサメ(日本)、小魚、煮出し汁、米油、ばれいしよ(北海道)、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、食塩[ソフトはんぺん]タラすり身(北海道)、卵白、煮出し汁、山芋おろし、ヨシキリサメ(日本)、ばれいしよ(北海道)、砂糖、米油、カツオエキス、清酒、酒粕、食塩、発酵調味料、レモン汁[白身つみれ]小魚すり身(宮城県)、タラすり身(北海道)、ばれいしよ(北海道)、発酵調味料、長ネギ、清酒、食塩、おろし生姜[小魚つみれ]タラすり身(北海道)、サンマすり身、サバすり身、キントすり身、小魚ボイル、煮出し汁、味噌、ばれいしよ(北海道)、長ネギ、生姜、発酵調味料、食塩

9478 高橋徳治商店  
ソフトはんぺん

冷凍で180日

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

冷凍

188g(4枚)  
520円  
(税込562円)



120 高橋徳治商店  
笹かまぼこ

冷凍で180日

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

冷凍

5枚(115g)  
430円  
(税込464円)



9485 高橋徳治商店  
ごぼう揚げ

冷凍で180日

3個(120g)  
428円  
(税込462円)



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

121 高橋徳治商店  
おとうふ揚げ

冷凍で180日



5個(165g)  
385円  
(税込416円)

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

9492 高橋徳治商店  
さつま揚げ・丸形

冷凍で180日



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

冷凍

4個(180g)  
450円  
(税込486円)

9508 高橋徳治商店  
ささきごぼうさつま揚げ

冷凍で180日



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

冷凍

120g  
398円  
(税込430円)

9515 かしま有機生産組合  
有機米のおかゆ

5ヶ月期

12ヶ月

80g  
389円  
(税込420円)



農業・化学肥料を使わずに栽培した有機米を、とろとろ滑らかに仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。初めての離乳食に！＜原材料＞有機米(鹿児島県)

9522 かしま有機生産組合  
有機野菜のおかゆ

7ヶ月期

12ヶ月



農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜を、調味料は使わずに仕上げました。自然なやさしい味わいです。＜原材料＞有機米(鹿児島県)、有機玉ねぎ(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)

9539 かしま有機生産組合  
有機かぼちゃと味噌のおかゆ

7ヶ月期

12ヶ月



農業・化学肥料を使用せず栽培した有機かぼちゃを使って味噌味に仕上げました。自然なやさしい味わいを感じられます。＜原材料＞有機米(鹿児島県)、有機かぼちゃ(鹿児島県)、有機みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

9546 かしま有機生産組合  
鶏と有機野菜のおかゆ

9ヶ月期

12ヶ月



農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ミンチをプラス。調味料を使わずに仕上げました。＜原材料＞有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機じゃがいも(鹿児島県)、赤地鶏むね肉ミンチ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)

9553 かしま有機生産組合  
しらすと有機野菜のおかゆ

12ヶ月期

12ヶ月



農業・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。＜原材料＞有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(鹿児島県)、有機ごぼう(鹿児島県)、しらす干し(鹿児島県)、ひじき(長崎県)

122 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)



農業や化学肥料に頼らず大切に育てられたひととき甘みの強いスーパースイートコーンを急速冷凍。さっと火を通すだけで甘みが際立ちます。＜原材料＞有機スイートコーン(スペイン産)

9560 ムソー  
オーガニックいんげん

冷凍で24ヶ月



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

123 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)



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しています。＜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)

9577 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)



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

124 ムソー  
オーガニックかぼちゃ  
(北海道産)

冷凍で720日



北海道で育った有機かぼちゃを、収穫後糖度が高まり一番美味し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)

9584 ムソー  
OG冷凍フルーツ  
マンゴー

冷凍で24ヶ月



酸味が少なくコクのある甘味と、舌触りがなめらかでとろけるような食感が特徴のタイ産有機マンゴーです。＜原材料＞有機マンゴー(タイ産)

冷凍

200g  
480円  
(税込518円)

125 ムソー  
OG冷凍フルーツ  
パイナップル

冷凍で24ヶ月



ジューシーな果汁と甘味が特徴のタイ産有機パイナップルです。＜原材料＞有機パイナップル(タイ産)

冷凍

200g  
520円  
(税込562円)

9591 ムソー  
OG冷凍フルーツ  
ストロベリー

冷凍で24ヶ月

200g  
480円  
(税込518円)



トルコの大自然の中で有機栽培されたストロベリーです。風味豊かな果実を旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。＜原材料＞有機ストロベリー(トルコ産)

126 ムソー  
OG冷凍フルーツ  
ブルーベリー

冷凍で24ヶ月



カナダで有機栽培された野生種の有機冷凍ブルーベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。＜原材料＞有機ブルーベリー(カナダ産)

9607 ムソー  
OG冷凍フルーツ  
ラズベリー

冷凍で24ヶ月



香り高く深みある味わいのセルビア産有機ラズベリー。自然解凍してそのまま食べたり、ヨーグルトのトッピングやジュースなどに最適です。＜原材料＞有機ラズベリー(セルビア産)

冷凍

150g  
690円  
(税込745円)

9614 ムソー  
OG冷凍フルーツ  
ミックスベリー

冷凍で24ヶ月



色鮮やかで香りと甘みの強いベリー3種をミックスしました。＜原材料＞有機ストロベリー(トルコ産)、有機ブルーベリー(カナダ産)、有機ラズベリー(セルビア産)

冷凍

200g  
660円  
(税込713円)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります

9621 純正食品マルシマ

常温

昆布と野菜のだし

5g×12

720円  
(税込778円)



動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産大根を「特殊製法」で焼き、素材のコクと旨味を引き出しただしです。  
＜原材料＞昆布(北海道)、椎茸、干し大根、食塩、てんさい糖

127 純正食品マルシマ

常温

しっとりふりかけ・梅ひじき

40g

406円  
(税込438円)



カリカリの梅の歯応えと、やわらかいひじきの食感が楽しい、梅の香りが広がるふりかけ。  
＜原材料＞ひじき(瀬戸内海産)、砂糖(てんさい)、調味梅漬、食塩、粗糖、赤しそ梅酢漬、本みりん、昆布粉末、発酵調味料、梅肉、梅酢

9638 純正食品マルシマ

常温

十穀元気

25g×6パック

570円  
(税込616円)



良質の植物性たんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富な国産の雑穀。  
＜原材料＞胚芽押し麦、もちきび、もち玄米、黒米、とうきび、赤米、もちあわ、もち麦、ハトムギ、ひえ

9645 純正食品マルシマ

常温

国産生姜粉末

25g

550円  
(税込595円)



高知県を中心とした国産の生姜を使用。風味をそのままに乾燥し、粉末にしました。  
＜原材料＞生姜(高知県・九州産)



128 金沢大地

常温

オーガニックわたしのぬか床

1kg

タッパ付※開封前常温

1500円

製造日より1年



塩加減、水加減など不要で、届いたその日から使える簡単ぬか漬けキット。野菜を入れて冷蔵庫で保存するだけで、ヘルシーなぬか漬けが食べられます。説明書もついています。  
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)

9652 金沢大地

常温

オーガニックわたしのぬか床

1kg

タッパ無し※開封前常温

1400円

製造日より1年



お気に入りの容器で漬けたい方やリピーターの方に。  
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)、食塩(石川県)、昆布(北海道)、有機唐辛子(島根県)

9669 金沢大地

常温

オーガニックわたしのぬか床

240g

補充用たしぬか(炒りぬか)

460円

製造日より1年



ぬか床のメンテナンス用に。ぬか床の量が少なくなったり、水分が多くなったり、ツンとした臭いがしたら、たしぬかを加えてメンテナンスしてください。塩分量はお好みで調節できます。  
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)

9676 まんがら農場

常温

自然農法 古代の香り

300g

(無農薬無肥料栽培古代米)

1080円

※価格改定(税込1166円)



愛媛県高縄山系の豊かな水に恵まれた美しい棚田で、農薬・肥料に頼らず、米本来のチカラで育った元気いっぱいの古代米です。  
＜原材料＞黒米、香り米、赤米、みどり米

129 海の精

冷蔵

しょうが紅梅漬

100g

冷蔵で10ヶ月

510円

(税込551円)



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

9683 海の精

冷蔵

福神漬

80g

開封前7ヶ月

565円

(税込610円)



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

130 三里塚物産

冷蔵

らっきょう田舎漬

100g

冷蔵で5ヶ月

625円

(税込675円)



農薬不使用栽培のらっきょうを、じっくり発酵させました。保存料など一切不使用。  
＜原材料＞農薬不使用栽培らっきょう(千葉県産)、醸造酢、三温糖、天日塩

9690 三里塚物産

常温

しそジュース

210g

冷蔵所で10ヶ月

525円

(税込567円)



しそのポリフェノールやミネラル、酢のクエン酸で疲れ知らずの元気な体に。花粉の季節にも。お好みで薄めてお飲みください。  
＜原材料＞農薬不使用栽培しそ(千葉県産)、粗糖、純米酢



9706 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  
長崎県杵岐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、うすくし醤油、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



131 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飴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＞もち米飴、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



9713 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、軽やかな口当たりに仕上げました。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、もち米飴、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、米味噌、金すりごま、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



132 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

豆乳ともち米飴で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、もち米飴、甜菜糖、菜種サラダ油(遺伝子組み換えでない)、食塩、うすくし醤油(小麦を含む)、昆布エキス、もち米でん粉、生姜



9720 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＞もち米飴、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)



9737 ケンジョー

常温

減塩トマトケチャップ

380g

常温で2年

510円

(税込551円)

イタリア産有機トマトの甘味をいかした、昔懐かしい味。市販品と比べ、食塩相当量を60%カット。  
＜原材料＞有機トマト(イタリア産)、黄双糖(鹿児島県産)、米酢(兵庫県産)、玉ねぎ(にんにく(高知県産契約栽培)、天日塩、香辛料



133 ケンジョー

常温

中濃ソース

300ml

常温で2年

520円

(税込562円)

高知県産契約栽培の野菜を中心に、室戸沖の海洋深層水で仕込みました。やや甘口でマイルドな仕上がりに。  
＜原材料＞トマト(高知県産)、りんご(長野県産)、玉ねぎ、温州みかん(高知県産)、デーツ(中近東諸国)、にんにく(高知県産)、砂糖(鹿児島県・タイ産)、海洋深層水、米酢(兵庫県産)、天日塩、米発酵調味料、小麦でん粉(石川県産)、香辛料、昆布だし、鰹だし(愛媛県産)



9744 角谷文治郎商店

常温

有機三州みりん

500ml

常温で1年

1840円

(税込2024円)

有機栽培米を使用し、昔ながらの製法で作った、濃醇な甘みと深い味わいの本みりん。  
＜原材料＞有機栽培もち米(国産)、有機米麹(国産)、有機米焼酎(国産)



134 仁井田本家

常温

旬味

720ml

常温で2年

1500円

(税込1650円)

農薬・化学肥料不使用、自然栽培酒米使用。素材の味を最大限に引き出す、旨味の強い料理酒。  
＜原材料＞米、米麹



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります

9768 アンナブルナ

常温

カレー四重奏/  
野菜カレー粉

16g×2袋  
400円  
(税込432円)

常温で6ヶ月



野菜の甘味加わることで、よりスパイシーに香り高く。  
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9775 アンナブルナ

常温

カレー四重奏/  
ビーフカレー粉

18g×2袋  
400円  
(税込432円)

常温で6ヶ月



非常にスパイシーで、牛肉の旨味を引き立てます。  
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9782 アンナブルナ

常温

カレー四重奏/  
チキンカレー粉

18g×2袋  
400円  
(税込432円)

常温で6ヶ月



鶏肉に良く合う、奥深い味わいのブレンド。  
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

9799 アンナブルナ

常温

カレー四重奏/  
シーフードカレー粉

14g×2袋  
400円  
(税込432円)

常温で6ヶ月



シーフードの風味と合わさることでより香り高くなります。  
＜原材料＞ターメリック、コリアンダー、クミン、シナモン、チリ、カルダモン、グローブ、ブラックペッパー、パプリカ

135 よつ葉乳業

冷蔵

パンにおいしい  
よつ葉バター

100g  
339円  
(税込366円)

冷蔵で180日



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

9805 よつ葉乳業

冷蔵

パンにおいしい  
発酵バター

100g  
367円  
(税込396円)

冷蔵で180日



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

136 よつ葉乳業

冷蔵

無塩バター  
【数量限定】

150g  
430円  
(税込464円)

冷蔵で6ヶ月



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

9836 桜井食品

常温

お米を使った  
天ぷら粉

200g  
350円  
(税込378円)

常温で12ヶ月



小麦粉や卵を使用していない、米粉で作った天ぷら粉。サクサク、カラッと揚げます。  
＜原材料＞米粉(岐阜県産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、有機チクピー豆粉末(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)

9843 桜井食品

常温

お米を使った  
お好み焼粉

200g  
400円  
(税込432円)

常温で12ヶ月



米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用ですので、お好いで卵を加えて下さい。  
＜原材料＞米粉(国内産)、有機チクピー豆粉末(アメリカ産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、昆布パウダー、食塩、椎茸パウダー、膨張剤(重曹)

9812 よつ葉乳業

冷蔵

スキムミルク

150g  
284円  
(税込307円)

365日



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

9829 よつ葉乳業

冷蔵

カマンベールチーズ

90g  
500円  
(税込540円)

冷蔵で6ヶ月



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

137 よつ葉乳業

冷蔵

スライス  
チェダーチーズ

4枚入(100g)  
435円  
(税込470円)

冷蔵で90日



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

9850 桜井食品

常温

オーガニックお菓子を  
作るお米の粉

250g  
750円  
(税込810円)

常温で6ヶ月



シフォンケーキやクッキーなどの他、小麦粉の代わりに天ぷらの衣などのお料理にもお使いいただけます。

有機米を細かく製粉した、製菓用の米粉。お菓子作りの他、天ぷらの衣などのお料理にも。  
＜原材料＞有機うるち米(国産)

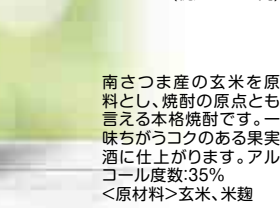
138 小正醸造

常温

特製 玄米焼酎  
35度

1800ml  
4042円  
(税込4446円)

南さつま産の玄米を原料とし、焼酎の原点とも言える本格焼酎です。一味ちがうコクのある果実酒に仕上がります。アルコール度数:35%  
＜原材料＞玄米、米麹



仁井田本家は農業や化学肥料を一切使わない自然米で仕込んだ酒造りを行っています。蔵のある福島県郡山市田村町金沢は、字のごとく田んぼの町。金沢という地名は、一説には稲穂が金色に輝いて見えたことが由来とも言われています。さらに中硬水と軟水の2種類の天然水が採取できる珍しい土地でもありました。しかし、慣行栽培が土壌や生態系に与える影響は非常に大きいもの。この豊かな自然の循環を守っていくための最初の一步として、2003年から自分たちで自然栽培の米づくりを始めました。

蔵人総出で夏は米づくりを、冬は自分たちの米で自然酒造りを行っています。農作業が始まるのは毎年4月。田んぼに水を張るために畦の亀裂や穴を修繕する「くろぬり」や堀の掃除をし、5月下旬からはハウスで育てた苗の田植えを行います。雑草が生えるなどの自然栽培ならではの工夫を施し、9月下旬から10月上旬にかけて刈り取りを済ませます。そして来年のために種籾を確保し、稲藁・稲殻・畔の草などの田んぼから採れた物だけを栄養として田んぼに還元してあげる。米づくりには八十八もの手間がかかると言われていたように、仁井田本家では人の手で自然に沿った米づくりを毎年続けています。

自然米の旨み、甘みを最大限に引き出した濃醇甘口の純米原酒と緻密で滑らかな甘みと奥深い旨みの純米吟醸酒です。

9867 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ  
純米原酒

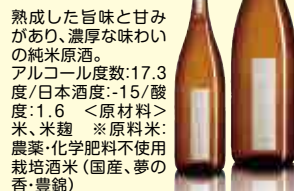
720ml  
1750円  
(税込1925円)

139 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ  
純米原酒

1800ml  
3300円  
(税込3630円)



熟成した旨味と甘みがあり、濃厚な味わいの純米原酒。  
アルコール度数:17.3度/日本酒度:-15/酸度:1.6 <原材料>米、米麹 ※原料米:農薬・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)

9874 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ  
純米吟醸

720ml  
2000円  
(税込2200円)

140 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ  
純米吟醸

1800ml  
3800円  
(税込4180円)



優撰より10%多く米を削ることで、より上品で豊かな味わいに。アルコール度数:16.8度/日本酒度:-15/酸度:1.7 <原材料>米、米麹 ※原料米:農薬・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊錦)

※お酒の販売は20歳以上に限らせていただきます。

◎ご案内終了のお知らせ

井筒ワイン  
井筒ワイン・赤(甘口)



今季終売のため、ご案内を終了させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。

9881 井筒ワイン

冷蔵

井筒ワイン・白(辛口)

720ml  
1360円  
(税込1496円)

果実の香りや味わいの特徴が明瞭に伝わる、酸味を抑えた辛口。  
＜原材料＞ぶどう(長野県産ナイヤガラ種) <アルコール度数>14%未満



141 桜井食品

常温

オーガニックココア・無糖

100g  
650円  
(税込702円)

常温で1年



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



9898 アンナブルナ

冷蔵

ブレンドコーヒー/豆

200g  
1280円  
(税込1382円)

冷蔵で1年

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

9904 アンナブルナ

常温





無漂白  
コーヒーフィルター






40枚(2~4人用)  
280円  
(税込308円)











下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| <p><b>143</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>粉末茶入り玄米茶 200g<br/>300日 <b>680円</b><br/>(税込734円)</p>  <p>秋番茶・中級煎茶粉末と玄米をブレンドしました。夏の日差しをいっぱい浴びて栄養分たっぷりの秋番茶と、深い味わいの粉末茶に玄米の香ばしさが絶妙にマッチしたすっきりとした口当たりの風味豊かなお茶です。＜原材料＞有機緑茶、玄米、有機粉末緑茶</p> | <p><b>9911</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>有機茶粉末 0.5g×20本<br/>スティック詰合せ <b>660円</b><br/>300日 (税込713円)</p>  <p>カップ一杯分の粉末茶スティックタイプです。緑茶・ほうじ茶・和紅茶・玄米茶・大麦緑茶青汁の5種類が各4本・計20本入です。＜原材料＞有機緑茶、有機紅茶、有機大麦、有機玄米</p> | <p><b>9928</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>水出し有機玄米茶 80g<br/>ティーバッグ <b>862円</b><br/>300日 (税込930円)</p>  <p>柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとゴクゴク飲める味に仕上げました。便利なティバッグタイプです。＜原材料＞有機緑茶、有機米</p> | <p><b>9935</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>くつろぎ 100g<br/>300日 <b>1294円</b><br/>(税込1398円)</p>  <p>一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香気です。少し贅沢なくつろぎ時間を満喫してください。＜原材料＞有機緑茶</p> | <p><b>9942</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>ひととき 100g<br/>300日 <b>798円</b><br/>(税込862円)</p>  <p>一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香気です。ホッとするひとときを満喫してください。＜原材料＞有機緑茶</p> |
|---|---|---|---|---|

|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p><b>144</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>かりがね 100g<br/>300日 <b>738円</b><br/>(税込798円)</p>  <p>一番茶の茎の部分を選別し仕上げたお茶です。若々しい爽やかな風味が特徴でサッパリした喉ごしが楽しめます。＜原材料＞有機緑茶</p> | <p><b>9959</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>特上青柳茶 200g<br/>300日 <b>785円</b><br/>(税込847円)</p>  <p>柳茶とは一番茶芽の収穫の後に残った部分を再度刈り取ったお茶です。見た目は荒いですがサッパリとしていて後味もすっきりしています。＜原材料＞有機緑茶</p> | <p><b>145</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>玉心 50g<br/>300日 <b>1157円</b><br/>(税込1250円)</p>  <p>「くつろぎ」の微粉末茶。香り高く上品な味わいです。＜原材料＞有機緑茶</p> | <p><b>9966</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>芳緑 50g<br/>300日 <b>985円</b><br/>(税込1063円)</p>  <p>「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にとる事ができます。＜原材料＞有機緑茶</p> | <p><b>9973</b> セーフティ・リ・ファーム88 常温</p> <p>秋水 50g<br/>300日 <b>554円</b><br/>(税込598円)</p>  <p>夏の日差しをいっぱいあびた茶葉を微粉末にしたお茶です。ごくごく飲んでもあきのこない味わいです。料理やお菓子作りにもどうぞ。＜原材料＞有機緑茶</p> |
|---|--|---|---|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p><b>146</b> 中井製茶場 常温</p> <p>和三星ティー (グリーンティ) 100g<br/>常温で1年 <b>950円</b><br/>(税込1026円)</p>  <p><b>在庫限り</b><br/>京都府産有機宇治抹茶と徳島県産の阿波和三星を使用しました。お手前にも使える程の上級抹茶と和三星糖のグリーンティーは、上品でまろやかな甘みの中に程よい渋みとコクが楽しめる逸品です。＜原材料＞有機緑茶（京都府）、和三星（徳島県）</p> | <p><b>9980</b> 純正食品マルシマ 常温</p> <p>牛乳にまぜる本日のきな粉＜抹茶＞ 75g<br/>常温で10ヶ月 <b>325円</b><br/>(税込351円)</p>  <p>味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機抹茶</p> | <p><b>147</b> 純正食品マルシマ 常温</p> <p>牛乳にまぜる本日のきな粉＜ココア＞ 75g<br/>常温で1年 <b>295円</b><br/>(税込319円)</p>  <p>味わい深い有機きな粉にホッとする香りの有機ココアでリラックス。溶かしてきな粉ドリンクや、アイス・ヨーグルトのトッピングにも。＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機ココアパウダー</p> | <p><b>9997</b> 純正食品マルシマ 常温</p> <p>牛乳にまぜる本日のきな粉＜黒ごま＞ 75g<br/>常温で1年 <b>295円</b><br/>(税込319円)</p>  <p>味わい深い有機きな粉に香ばしい黒ごまをブレンドしました。牛乳などに溶かしてきな粉ドリンクに、ご飯やお餅・団子のトッピングにも。＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機黒ごま</p> |
|--|--|--|--|

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>8358</b> マルシマ 常温</p> <p>朝のアップル ホットジンジャー 12g×3<br/>1年半 <b>425円</b><br/>(税込459円)</p>  <p>国産の有機栽培生姜を丸ごとすりおろして、有機肥料を使って育てた広島県産りんごの粉末、有機シナモン粉末、節連根粉末を加えました。＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、りんご粉末（広島県）、食塩、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節連根粉末</p> | <p><b>8365</b> マルシマ 常温</p> <p>昼のレモン&amp;ジンジャーチャイ 12g×3<br/>1年半 <b>425円</b><br/>(税込459円)</p>  <p>ホットミルクに溶くと、スパイスの深い香り漂う本格的なチャイを楽しむことができます。紅茶、カルダモン、クローブ、シナモンの香りと、有機黒糖のやさしい甘さで、昼のホットとひとときに。＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、有機シナモンパウダー、本葛粉、紅茶粉末、カルダモン粉末、クローブ粉末、有機黒糖、レモン粉末（広島県）、有機生姜粉末</p> | <p><b>8372</b> マルシマ 常温</p> <p>夜のハーバル ホットジンジャー 11g×3<br/>1年半 <b>425円</b><br/>(税込459円)</p>  <p>広島県産はちみつ、ラベンダーを使用。カモミール、ローズヒップ、花梨の粉末を加え、安らぐ香りとやさしい味わいを実現しました。ノンカフェインなので、おやすみ前の癒しの一杯にも。＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、有機生姜ペースト、馬鈴薯澱粉、カモミール粉末、ローズヒップパウダー、本葛粉、はちみつパウダー、レモン粉末、有機シナモンパウダー、花梨粉末、有機生姜粉末、ラベンダー粉末</p> |
|---|--|---|

|   |  |
|---|--|
| <p><b>8389</b> 三里塚物産 常温</p> <p>落花生・むき実 180g<br/>常温で2ヶ月 <b>1468円</b><br/>(税込1585円)</p>  <p>農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生を食べやすいむき実にして、シママースでうす塩味に煎り上げました。＜原材料＞農業不使用栽培落花生（千葉県産）、シママース</p> | <p><b>148</b> ノースカラース 常温</p> <p>オーガニック小麦の蜂蜜カステラ 5個<br/>常温で60日 <b>620円</b><br/>(税込670円)</p>  <p>オーガニックの小麦で作るカステラ。卵をふんだんに使ったフワフワの食感と、はちみつのやさしい甘さが広がります。＜原材料＞鶏卵（国産）、てんさい糖（北海道）、有機小麦粉（小麦：アメリカ・カナダ）、水あめ（さつま芋：鹿児島県）、はちみつ</p> |
|---|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>8396</b> 三里塚物産 常温</p> <p>落花生・煎りざや 180g<br/>常温で2ヶ月 <b>1400円</b><br/>(税込1512円)<br/>※価格改定</p>  <p>農業・化学肥料不使用栽培で育てた千葉県産の落花生を煎りたてでパックしました。＜原材料＞農業不使用栽培落花生（2021年千葉県産）</p> | <p><b>◎ご案内休止のお知らせ</b><br/>三里塚物産<br/>農業不使用栽培<br/>ピーナツペースト</p>  <p>1・2月はメーカー休止のため、ご案内を休止させていただきます。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。</p> | <p><b>8402</b> ノースカラース 常温</p> <p>オーガニック小麦のどらやき 1個<br/>常温で60日 <b>195円</b><br/>(税込211円)</p>  <p>オーガニック小麦で作った生地に、北海道産大豆をふくらみ上げたつぶあんをサンドしました。＜原材料＞つぶあん（砂糖、大豆（北海道）、水あめ、寒天）、有機小麦粉（小麦：アメリカ・カナダ）、てんさい糖（北海道）、鶏卵（国産）、膨張剤（重曹）</p> |
|---|---|--|



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります

**8419** bjornsted 常温  
オーガニックチョコレート 100g  
ダーク85% **778円**  
(税込840円)  
24ヶ月



甘さを抑えた大人の味のダークチョコレート。芳醇なカカオの香りと深い味わいをお楽しみいただけます。

<原材料>有機カカオマス、有機ココアバター、有機砂糖、全粉乳

**149** bjornsted 常温  
オーガニックチョコレート 100g  
ダーク70% **778円**  
(税込840円)  
24ヶ月



苦すぎず、甘すぎず、バランスの良い味わいのダークチョコレート。中南米産カカオをブレンドしたことにより花のような香りをお楽しみいただけます。

<原材料>有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、全粉乳

**8426** bjornsted 常温  
オーガニックチョコレート 100g  
ダーク70%ミルク **778円**  
(税込840円)  
18ヶ月



ミルクのコクとナッツの様なカカオの香りがバランスのミルクチョコレートで、クリーミーで濃厚な味わいがおいっぱいに広がります。※カカオ含有率34% <原材料>有機砂糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機カカオマス、有機クリームパウダー、有機脱脂粉乳/バニラ香料

**150** bjornsted 常温  
オーガニックチョコレート 100g  
カプチーノ **778円**  
(税込840円)  
18ヶ月



コーヒー味のチョコレートにホワイトチョコを載せた2層タイプのチョコレートで、口いっぱいにカプチーノのほろ苦く甘い香りが広がります。※カカオ含有率40% <原材料>有機砂糖、有機ココアバター、有機全粉乳、有機クリームパウダー、有機脱脂粉乳、有機脱脂粉乳、有機ホエイ/バニラ香料

**8433** bjornsted 常温  
オーガニックチョコレート 80g  
ソルティキャラメル **778円**  
(税込840円)  
18ヶ月



ミルクチョコレートにサクサク食感の香ばしいキャラメルクリスプと、ピンクソルトを使用した塩味がアクセント。<原材料>有機ココヤシシュガー、有機カカオマス、有機ココアバター、有機全粉乳、有機キャラメルクリスプ(有機砂糖、有機コーンシロップ、有機バターオイル、食塩)、有機クリームパウダー、食塩/有機バニラ香料

**151** bjornsted 常温  
オーガニックチョコレート 80g  
ホワイトバニラ **778円**  
(税込840円)  
16ヶ月



なめらかな口どけとミルクな味わいが口いっぱいに広がるバニラ風味のホワイトチョコレート。

<原材料>有機ココアバター、有機全粉乳、有機砂糖、有機脱脂粉乳、有機バターオイル、有機バニラビーンズ/バニラ香料

**8440** iChoc 常温  
オーガニックチョコレート 80g  
プレーン(クラシック) **647円**  
(税込699円)  
16ヶ月



濃厚でココのまろやかなチョコレート。隠し味の塩がリッチな味わいを引き立たせます。

<原材料>有機てんさい糖、有機ココアバター、有機てんさい糖、有機カカオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料

**152** iChoc 常温  
オーガニックチョコレート 80g  
スーパーナッツ **647円**  
(税込699円)  
14ヶ月



なめらかな口どけのチョコレート生地にタイガーナッツパウダーとローソストしたヘーゼルナッツを丸ごと加えた食感楽しいチョコレート。

<原材料>有機てんさい糖、有機ココアバター、有機ヘーゼルナッツ、有機てんさい糖、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツ加工品(有機砂糖、有機ヘーゼルナッツ、有機グルコースシロップ、有機カラメルシロップ)、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料

**8457** iChoc 常温  
オーガニックチョコレート 80g  
ソルティプレッツェル **647円**  
(税込699円)  
16ヶ月



ミルクの代わりにそば粉やタイガーナッツパウダーを使用したなめらかなチョコに、プレッツェルのカリッとした食感が楽しい塩味が効いたチョコレート。

<原材料>有機てんさい糖、有機ココアバター、有機てんさい糖、有機カカオマス、有機プレッツェル、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料

**153** iChoc 常温  
オーガニックチョコレート 80g  
チョコクッキー **647円**  
(税込699円)  
16ヶ月



なめらかなオーガニックチョコレートにチョコレートビスクケットをミックス。サクサクした食感で満足感アップ。

<原材料>有機てんさい糖、有機ココアバター、有機てんさい糖、有機カカオマス、有機タイガーナッツパウダー、有機アーモンドオイル、有機ヘーゼルナッツペースト、食塩、全粉乳/バニラ香料

**8464** マルシマ 常温  
ひとくちきなこようかん 52g **260円**  
(税込281円)  
常温で1年



食べやすい口サイズ。ちよっと小腹がすいたときや、ティータイムのお供にぴったりです。

国産有機きな粉、豆の風味が強く残った北海道産白いんげん豆、北海道産てんさい糖を使用しました。京都の老舗あんこ屋とコラボレートによる、京風浅焼で後味すっきりとしたひとくちサイズ羊羹です。

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



柔らかすぎず固すぎない、もっちりとした絶妙な食感

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

<原材料>有機きな粉(有機大豆:北海道)、水飴、てんさい糖(北海道)

**8471** マルシマ 常温  
ごほうびかりんとう 45g **350円**  
(税込378円)  
製造日より6ヶ月



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

<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、粗糖、卵、米油、有機きな粉、糖蜜

**155** マルシマ 常温  
ごほうびかりんとう 45g **350円**  
(税込378円)  
製造日より6ヶ月



国産米粉と国産小麦粉を使用。米油で一度揚げたあとにオープンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。高知県産しょうがを使用し、香り高くしっとりした風味に仕上がっています。

<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、粗糖、米油、生姜末、糖蜜

**8488** マルシマ 常温  
ごほうびかりんとう 45g **350円**  
(税込378円)  
製造日より6ヶ月



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

<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、醤油、粗糖、米油、糖蜜

**156** アリモト 常温  
有機玄米プラス 黒胡麻 40g **250円**  
(税込270円)  
常温で180日



カラダにいいのはわかっていけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。ゴマをたっぷりプラスしました。ゴマの香ばしさをお楽しみください。

<原材料>有機玄米(国産)、有機黒ゴマ、有機たまり醤油(大豆を含む)

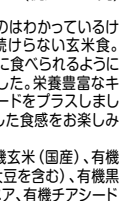
**8495** アリモト 常温  
有機玄米プラス キヌア&チアシード 40g **250円**  
(税込270円)  
常温で180日



カラダにいいのはわかっていけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。栄養豊富なキヌアとチアシードをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。

<原材料>有機玄米(国産)、有機たまり醤油(大豆を含む)、有機黒ゴマ、有機キヌア、有機チアシード

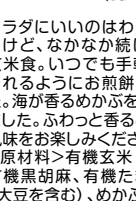
**8501** アリモト 常温  
有機玄米プラス めかぶ 40g **250円**  
(税込270円)  
常温で180日



カラダにいいのはわかっていけど、なかなか続けられない玄米食。いつでも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。海が香るめかぶをプラスしました。ふわっと香るめかぶの風味をお楽しみください。

<原材料>有機玄米(国産)、有機黒胡麻、有機たまり醤油(大豆を含む)、めかぶ

**157** 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アイスです。

<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)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります



**8518** がんばカンパニー  
がんばクッキー・  
ココアマールブル  
80g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



やさしい甘味とオーガニックココアのほろ苦さがマッチした、人気のクッキー。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、鶏卵、粗製三温糖、三温糖、オーガニックココア



**158** がんばカンパニー  
がんばクッキー・沖縄黒糖  
80g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



黒糖独特の甘味と、トッピングの黒糖カリッとした食感がクセになります。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、沖縄黒糖、バター、鶏卵



**8525** がんばカンパニー  
がんばクッキー・  
セサミスティック  
80g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



こまの風味が香ばしい、甘いものが苦手な人にもおすすめのスティック型のクッキー。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、甜菜糖、バター、鶏卵、有機黒ごま(中国産)



**8532** がんばカンパニー  
がんばクッキー・  
ウォールナツレーズン  
80g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



オーガニックくるみとレーズンのカントリー風クッキーです。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、オーガニックくるみ(アメリカ産)、古式原糖、全粒粉、レーズン(アメリカ産)、鶏卵、りんごジュース



**159** がんばカンパニー  
がんばクッキー・くるみ  
80g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



大きなクルミを乗せたかわいいクッキーです。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、オーガニックくるみ(アメリカ産)、古式原糖、鶏卵、ココア



**8549** がんばカンパニー  
がんばクッキー・  
チョコチップ  
80g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



オーガニックビターチョコの食感が嬉しいクッキー。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、バター、古式原糖、チョコチップ、鶏卵



**160** がんばカンパニー  
ビスコッティ  
70g  
430円  
(税込464円)  
常温で3ヶ月



カリカリと硬い食感が特徴のビスコッティ。プレーンです。  
＜原材料＞小麦粉(国産)、きび砂糖、鶏卵、有機栽培ローストアーモンド(イタリア産)、バター



**8556** 木次乳業  
VANAGA・  
バニラ  
120ml  
365円  
(税込394円)  
冷凍で3ヶ月

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



**8563** 木次乳業  
VANAGA・  
ビターチョコ  
120ml  
365円  
(税込394円)  
冷凍で3ヶ月

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



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

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



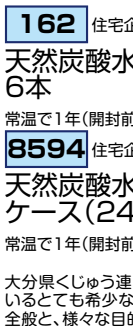
**8570** 木次乳業  
VANAGA・  
イチゴ  
120ml  
365円  
(税込394円)  
冷凍で3ヶ月

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

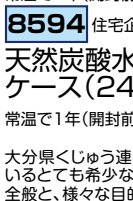


**8587** 木次乳業  
VANAGA・  
ブルーベリー  
120ml  
365円  
(税込394円)  
冷凍で3ヶ月

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



**162** 住宅企画  
天然炭酸水YOIYANA 500ml  
6本  
500ml×6  
1200円  
(税込1296円)  
常温で1年(開封前)



**8594** 住宅企画  
天然炭酸水YOIYANA 500ml  
ケース(24本)  
500ml×24  
4680円  
(税込5054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



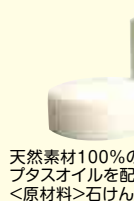
**8600** 睦物産  
ユーカリプタス  
エッセンシャルオイル  
100ml  
7600円  
(税込8360円)  
常温



**8617** 睦物産  
ユーカリプタス  
スプレー  
300ml  
5100円  
(税込5610円)  
常温



**8624** 睦物産  
ユーカリプタス  
石けん  
100g  
1950円  
(税込2145円)  
常温



天然素材100%の石けんに、ユーカリプタスオイルを配合しました。  
＜原材料＞石けん素地、ユーカリ油

## 染めるたびに艶やかな髪へ ヘナの白髪染め ナイアード



**ヘナとは？**  
ヘナはミソハギ科の植物で、インドなどで古くから髪染めやボディペイントなどに使用されてきたハーブです。北インドのラジャスターン州はヘナの一大産地として有名で、学名をLawsonia inermisといい、和名は、指甲花(シロウカ)、ツマクネナノキと言います。ヘナの「葉」の部分の白髪染めとして使われますが、かつては花も高価な香油の原料として、重宝されていました。ヘナは、成長すると木の高さが3~6mの低木になります。白髪染めとして使うヘナは、大きく育ちすぎると染色力が落ちるため腰から肩ほどの高さで育った状態で収穫します。葉は先の尖った、長さ3cm、幅1.5cmほどの楕円形で、葉に赤色色素のローソン(lawson)を含み、色をつけるため古くからインドなどでは髪染めやボディペイントに使われてきた植物です。

### ヘナの魅力と効果効果

ヘナの魅力は大きく2つ。1つ目は、化学染料を使用せず、白髪を自然素材100%のみで染められること。2つ目は、髪染めをする度に得られるトリートメント効果です。ヘナのトリートメント効果ではハリ、コシ、ツヤが実感でき、髪がまとまりながら得られるボリューム感と艶感を使った方に喜ばれるヘナの大きな魅力の1つです。ヘナが持つ取れん作用が髪をおおっているうろこ状のキューティクルを引き締め、髪の毛の潤いを保ち、摩擦をやわらげます。また、頭皮に優しく、毛穴の余分な皮脂を取り除くことで健やかな地肌を保ち頭皮ケアの効果もあります。ヘナは、白髪染めとしてだけでなく、トリートメントとしても優れた植物なのが最大の特徴です。



**8631** ナイアード  
ヘナ100%  
赤茶系  
100g  
1000円  
(税込1100円)  
常温で1年

黒髪に混ぜて生えたと光って目立ってしまう白髪を赤茶に染めるだけで驚くほど目立たなくなります。  
100%植物性の白髪染めです。白髪を赤茶系の色に染め上げます。トリートメント効果もあり、生え際をふんわりボリュームのある艶やかなスタイルに仕上げます。  
＜原材料＞ヘナ



**8648** ナイアード  
ヘナ+10種のハーブ  
赤茶系  
100g  
1200円  
(税込1320円)  
常温で1年

白髪が赤茶系に染まるヘナ+ハーブ。髪や頭皮に良いとされ、長く親しまれてきたハーブ7種類を厳選し、ヘナに加えました。高いトリートメント効果が実感できるレシピです。髪の傷みが気になる方にも。  
＜原材料＞ヘナ、アンマロク果実、アカシアコンシナ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロラン果実、アセンヤクノキガム、フッソウゲ花、カンゾウ根



**8655** ナイアード  
ヘナ+木藍  
黒茶系  
100g  
1500円  
(税込1650円)  
常温で1年

ヘナにハーブと木藍を加えた、白髪を落ち着いた黒茶系の髪色に染め上げる植物性の白髪染めです。ハーブを配合することでトリートメント効果を高めました。  
＜原材料＞ナンパンアイ葉(木藍)、ヘナ、アンマロク果実、アカシアコンシナ果実、タカサブロウ葉、セイタカミロラン果実、アセンヤクノキガム、フッソウゲ花、カンゾウ根



驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。



# RHYTHM

ELECTRIC SOLAR TOOTHBRUSH

こびりついた歯垢を除去して、そのあと虫歯菌(S.ミュータンス菌)を寄せつけない。リズム2は、音波と電子のチカラを駆使して、歯のつるつるを持續させる、今までにない歯ブラシです。

シケン  
音波振動式ソラデーリズム2

8808 スノーホワイト

8815 アイスブルー

8822 ベビーピンク

音波と電子で歯垢を除去。  
ダブルの電子と音波振動

一本一本の毛に  
磨きやすさを。  
ハニカムポイント毛

2モードの音波振動搭載  
強モード約22000回/分  
標準モード約18000回/分



マイナス電子と音波振動  
で歯垢を除去。歯のツル  
ツル感がさらに進化。

電子の発生が、  
目で見てわかる。  
蛍(HOTARU)ランプ

各7800円(税込8580円)

オーラルケアに、性能を。「SOLADEY 5」

大きくなったステンレスボディとソーラーパネルでさらに持ちやすく、磨きやすくなりました。



シケン  
ソラデー5

各2500円  
(税込2750円)

8662 ホワイト 1本

8679 ブラック 1本

8686 ブルー 1本

8693 ピンク 1本

機能紹介ムービー

オーラルケアを求むと光で、  
SOLADEY5(ソラデー5)



ソラデーシリーズは、歯みがき剤を使わずに磨ける歯ブラシ。ボディに内蔵の「TiO2 半導体」と「ソーラーパネル」が自然の水と光に反応し、e-(電子)を発生させます。「ステンレスボディ」に触れてブラッシングすることで、e-(電子)がお口に伝わり、お口に蓄積された歯垢へアプローチ。化学のチカラで、毎日のブラッシングを底上げします。

毎日の暮らしに調和するデザインへ。



8709 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
4列ワイド 全極細スパイラル毛(ふつう) 1300円(税込1430円)

全ての毛先が0.02mmの超極細毛で歯周ポケットの奥まで届きます。備長炭末+銀イオン配合で抗菌効果もプラス。  
<材質>  
毛:飽和ポリエステル樹脂  
柄:飽和ポリエステル樹脂

8716 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
4列ワイド 極細(ふつう) 1200円(税込1320円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。  
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂

8723 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
4列ワイド ふつう 1100円(税込1210円) ※価格改定

ソラデーシリーズにお使いいただけます。  
<材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

8730 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
4列ワイド やわらかめ 1100円(税込1210円) ※価格改定

ソラデーシリーズにお使いいただけます。  
<材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

8792 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
乳幼児用 やわらかめ 1100円(税込1210円) ※価格改定

ソラデーシリーズにお使いいただけます。  
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:PET

8747 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
3列コンパクト 強ラバーポイント毛 1300円(税込1430円)

3つのラバー毛を巻きつけて、歯垢を強力に除去できます。先端ポイント加工でポイント磨きができます。  
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂、熱可塑性エラストマー 柄:飽和ポリエステル樹脂

8754 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
3列コンパクト ハニカムポイント毛(ふつう) 1200円(税込1320円)

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8761 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
3列コンパクト ふつう 1100円(税込1210円) ※価格改定

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8778 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
3列コンパクト やわらかめ 1100円(税込1210円) ※価格改定

ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8785 シケン 常温  
ソラデー替ブラシ 4本入  
3列コンパクト 極細(ふつう) 1100円(税込1210円) ※価格改定

ソラデーシリーズにお使いいただけます。  
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:



8907 シケン 常温  
ソラデー 50本入  
歯間ケアフロス 500円(税込550円)

8914 シケン 常温  
ソラデー 50本入×2袋  
歯間ケアフロス2個セット 900円(税込990円)

フロス初心者の方にも使いやすいピック型。超高分子量ポリエチレン製フロスで切れづらく、スムーズに歯間に挿入可能です。  
<材質>柄: HIPS、糸(フロス): UHMWPE

8877 シケン 常温  
タンククリーナー(舌ブラシ) 465円(税込512円)



歯科医院専売で大ヒットのワンタフト



8891 シケン 常温  
ワンタフトふつう 4本入  
極細毛 750円(税込825円)

普通の歯ブラシで磨きにくい奥歯の裏側の汚れ、矯正器具のまわりのすき間汚れもピンポイントでブラッシング!ワンタフトは毛先を歯と歯ぐきの境目にそって動かします。力をあまり入れず、ゆっくり軽くなぞるだけで歯垢が落とせます。

六角形×黒歯ブラシで歯垢を落とす  
ROKUSEI わたしらしさが、自信にかわる。



※ブラシ断面図  
ズームアップ  
紀州備長炭の粉末を配合したハニカム形状(六角形)のブラシで、磨き心地が快適に。歯間や奥歯までできなくすっきり磨けます。

8839 シケン 常温 ROKUSEI ブルー 六星歯ブラシ  
8846 シケン 常温 ROKUSEI ピンク 六星歯ブラシ  
8853 シケン 常温 ROKUSEI グレー 六星歯ブラシ  
8860 シケン 常温 ROKUSEI グリーン 六星歯ブラシ  
毛の硬さ: やわらかめ 各300円(税込330円)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは1/27~1/30なります

人の印象は3秒で決まる。  
**白い歯で口元に自信を。**  
「パールホワイト成分」+「高濃度フッ素」  
配合で、歯本来の白さを取り戻す!



オトナの歯のための、  
薬用歯みがき「ソラデープレミアムホワイトF1450」  
白く強く、美しい歯を目指して。

歯を白くするための歯みがき

163 シケン

常温

ソラデー プレミアムホワイト 100g  
F1450  
レモンガラス味 **1800円**(税込1980円)

毎日の食事やコーヒー、ワインによるステイン(着色汚れ)を新開発「パールホワイト成分」でしっかり除去し、歯本来の白さを取り戻します。＜有効成分＞ポリリン酸ナトリウム、フッ化ナトリウム、グリチルリチン酸ジカリウム、清掃剤(無水ケイ素、ピロリン酸カルシウム、酸化チタン、ヒドロキシアパタイト、パール末、濃グリセリン)、湿潤剤(濃グリセリン)、溶剤(精製水、1,3-ブチレングリコール、エタノール)、甘味剤(キシリトール)、洗浄剤(キラエキス、ショ糖脂肪酸エステル)、粘度調整剤(キサンタンガム、カラギーナン)、pH調整剤(炭酸水素ナトリウム、クエン酸ナトリウム)、可溶剤(ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油)、清涼剤(ハッカ油、メントール)、着香料(香料:レモンガラスタイプ)、粘結剤(ポリビニルピロリドン)

プレミアムな磨き心地

効能・効果

- ✓歯を白くする
- ✓口臭の予防
- ✓虫歯の発生および進行の予防
- ✓タバコのヤニの除去

さわやかな  
レモンガラス  
の香り

100%オーガニック原材料のみ!32種類の国産有機農産物



手軽に  
取り入れた  
方

164 ZIRA JAPAN

常温

有機酵素  
錠剤 90粒(約1ヶ月分)  
**3980円**  
(税込4298円)  
製造より3年

【お召し上がり方】  
1日2~3粒を目安に、水またはぬるま湯でお飲みください。

32種類の国産有機野菜と国産有機生果物を皮・種ごと約2年間じっくり発酵熟成しました。旬の時期に収穫し、1種類につき1樽ずつ個別に発酵しています。＜原材料＞有機明日葉末、有機植物発酵エキス末、有機アガベインリン、有機大麦若葉粉末

8921 ZIRA JAPAN

常温

有機酵素  
ペースト 180g(約2ヶ月分)  
**9800円**  
(税込10584円)  
製造より3年

発酵エキスをそのまま取り入れた方



【お召し上がり方】  
起床後または就寝前に1日3gを目安にお召し上がりください。

原材料は有機植物発酵エキス、有機ブルーベリーエキスと有機アガベインリンのみの完全無添加。オーガニック原材料100%で非加熱タイプの身体に優しい有機酵素ペーストです。＜原材料＞有機植物発酵エキス、有機ブルーベリーエキス、有機アガベインリン

8938 ZIRA JAPAN

常温

有機植物  
発酵エキス 500ml(約1ヶ月分)  
**13500円**  
(税込14580円)  
製造より2年

発酵  
ドリンク  
で  
したい方



【お召し上がり方】  
1日15mlを原液で、又は2~3倍の水、ぬるま湯、炭酸水でお飲みください。また15mlを500mlの水などに希釈し、1日かけてお飲みください。

有機植物発酵エキス以外の栄養素を一切添加していない100%有機原料を使用しています。大変飲みやすく、続けやすい味です。ファスティング(断食)に興味のある方、菌活、腸活をしたい方にもピッタリです。＜原材料＞有機植物発酵エキス、有機ぶどう果汁、有機みかん果汁、有機アガベインリン

8945 ZIRA JAPAN

常温

有機青汁  
(国産有機モリンガ使用) 2g×30包  
**2750円**  
(税込2970円)  
製造より2年



原材料は希少性の高い、国産有機モリンガ・国産有機桑の葉と有機アガベインリンのみ。モリンガは約100種類もの栄養素を含む「奇跡の木」と呼ばれるスーパーフードです。また、抹茶に近い味わいで飲みやすいのが特徴です。＜原材料＞有機モリンガ(滋賀県)、有機桑の葉(滋賀県)、有機アガベインリン(メキシコ)

EMBALANCE CLEAR CONTAINER

165 ウィルマックス

常温

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

クリアコンテナ Bセット

**5600円⇒4980円**  
(税込6160円⇒5478円)

最終セール  
Bセット  
限定2

クリアコンテナL×1、S×2、  
新鮮チャック袋(大)×1、(小)×1

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

発行：大阪愛農食品センター



〒599-8264 大阪府堺市中区小阪西町 8-8 (社) 全国愛農会

TEL: 072-270-5411 / FAX: 072-270-5410

電話受付/月~金:9時15分~17時(※月祝は12時・その他祝日は16時まで)

※FAXは24時間受付(ご対応は営業時間内となります)

メールでのお問い合わせ: kaiin@osaka-ainou.jp(会員お問い合わせ用)



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)

会員向けウィークリー注文サイト <http://www.e-osaka-ainou.jp/>

大阪愛農食品センター公式サイト <http://www.osaka-ainou.jp/>

大阪愛農Facebookページ <https://www.facebook.com/osaka.ainou>

大阪愛農

検索



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

酒類販売管理者標識

|               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| 販売場の名称及び所在地   | 株式会社大阪愛農食品センター<br>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                        |