



# スポット予約品

## お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

\*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。

※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	1/27	1/28	1/29	1/30
ご注文書 提出日	1/13	1/14	1/15	1/16

<b>9003</b> 渡邊水産 冷凍 旬あじ開き 2枚(160g) 冷凍で30日 <b>598円</b> (税込646円)	<b>97</b> 渡邊水産 冷凍 笹力レイ2尾 2尾(150g) 冷凍で30日 <b>924円</b> (税込998円)	<b>9010</b> 渡邊水産 冷凍 干エテカレイ 2尾 冷凍で30日 <b>598円</b> (税込646円)	<b>9027</b> 渡邊水産 冷凍 ゆず香る れんこ鯛開き 1尾(150g) 冷凍で90日 <b>598円</b> (税込646円)	<b>98</b> 渡邊水産 冷凍 のど黒開き 2尾 冷凍で30日 <b>1280円</b> (税込1,382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	笹力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	塩干にすることで、ふくらと肉厚の自身的旨味が、しっかりと引き出されています。 <原材料>エテカレイ、食塩	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)	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、ふくらと肉厚。今年は高値ですが、少し大きめで美味しいです。 <原材料>アカムツ(山陰沖)、食塩			
<b>9034</b> 渡邊水産 冷凍 赤カマス開き 2尾(160g) <b>550円⇒480円</b> 冷凍で30日 (税込594円⇒518円)	<b>9041</b> 渡邊水産 冷凍 塩さばフィレ 2枚 2枚(200g) 冷凍で30日 <b>598円</b> (税込646円)	<b>9058</b> 渡邊水産 冷凍 サワラ・ 調理用 200g(4~6切れ) 冷凍で30日 <b>550円</b> (税込594円)	<b>99</b> 渡邊水産 冷凍 赤かれい・ 調理用 300g(2~3尾) 冷凍で30日 <b>630円</b> (税込680円)	<b>9065</b> 渡邊水産 冷凍 剣先イカ (白イカ) 1枚(約70g) 冷凍で30日 <b>550円</b> (税込594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です。 <原材料>カマス、食塩	脂ののった肉厚のさばをフィレーにしました。そのまま焼いても、味噌煮でも。 <原材料>さば(山陰沖)、食塩	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	カレイ特有の臭みがなく、上品でな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	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)			
<b>9072</b> 渡邊水産 冷凍 スルメイカ 1枚 1枚(140g) <b>598円</b> (税込646円)	<b>9089</b> 渡邊水産 冷凍 アンコウ切身 200g 冷凍で30日 <b>1280円</b> (税込1382円)	<b>9096</b> 渡邊水産 冷凍 真鰐切り身 200g 冷凍で30日 <b>585円</b> (税込632円)	<b>100</b> 渡邊水産 冷凍 力キ(播磨灘産) 200g 冷凍で30日 <b>980円</b> (税込1058円)	<b>9102</b> 渡邊水産 冷凍 宍道湖のしじみ 180g 冷凍で30日 <b>460円</b> (税込497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	2枚におろした身のフツ切りです。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)	寒い冬に旬を迎える白身魚です。たくさんのお野菜と一緒にお鍋に。ムニエルもおすすめ。 <原材料>真鰐	兵庫県播磨灘産の一年牡蠣です。加熱しても縮みにくく、見た目もふくらっていて食感もプリプリです。コクと旨味がありながらもクセがなく食べやすいのも特徴です。 <原材料>力キ(播磨灘)	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)			
<b>101</b> 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) <b>1510円</b> (税込1631円)	<b>9119</b> 高生連 冷凍 天然きはだまぐろ 薙焼きたたき 100g 解凍前90日 <b>998円⇒850円</b> (税込1078円⇒918円)	<b>9126</b> 高生連 冷凍 四万十川の天然鮎 150g(2尾以上) 解凍前90日 <b>1880円⇒1650円</b> (税込2030円⇒1782円)	<b>9133</b> 高生連 冷凍 土佐のさば 三枚おろし 200g(2~3枚) 解凍前90日 <b>688円</b> (税込743円)	<b>102</b> 高生連 冷凍 土佐沖天然ぶり 刺身用ブロック 120g <b>880円</b> (税込950円)	<b>9140</b> 高生連 冷凍 カマスの三枚おろし 120g 解凍前90日 <b>688円</b> (税込743円)	<b>103</b> 高生連 冷凍 うるめいわし (ドレス) 270g 解凍前90日 <b>688円</b> (税込743円)	<b>9157</b> 高生連 冷凍 しいらの切り身 120g 解凍前90日 <b>593円</b> (税込640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ないません。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)	土佐近海獲れた「きはだまぐろ」を薙焼きの炎だけで焼き上げたわら焼きたたきです。 <原産地>高知県	四万十川流域で獲れた脂ののつた天然の「夏鮎」を、鮮度そのままに急速冷凍しました。 <原産地>高知県	土佐沖の新鮮なサバをフィレにしました。 <原産地>高知県	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。適度に脂が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	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	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	高知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。クセのない淡白な身で、ムニエルやフライ、ソテーがおすすめです。揚げて南蛮漬けにも。 <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 わら焼かつおたたき 約130g  
90日 1080円  
(税込1166円)  
4月～7月頃に土佐沖で一本釣り漁にて漁獲、高知県産稻藁を使い手焼きした初鰹のたたき



**9188** 高生連 冷凍  
土佐のかつお 刺身用ブロック 約100g  
90日 900円  
(税込972円)  
土佐沖捕れ一本釣り漁の初鰹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 切り身 200g  
解凍前90日 850円  
(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 天然くろさばふぐ切り身 400g  
解凍前90日 1550円  
(税込1674円)

淡白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 398円  
解凍前90日  
(税込430円)

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

鰆を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鰆の風味がいいています。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>かます(高知県)、天日塙

**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)

新鮮な鰆を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  
鰆上粉 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  
冷凍で1年 720円  
(税込778円)

山地酪農牛乳の原  
乳をいたいたい後の  
、斎藤牧場の経  
産牛です。肉質は  
硬めですか、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  
冷凍で1年 908円  
(税込981円)

山地酪農牛乳の原  
乳をいたいたい後の  
、斎藤牧場の経  
産牛です。肉質は  
硬めですか、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  
冷凍で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。



**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  
すので、必要量だけ使えます。

**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・ ロースしうが焼用 200g  
冷凍で60日 999円  
(税込1079円)

タレがよくからむ、  
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、調味料・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、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

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

**110** シガポートリー 冷凍

鶏水炊き用セット  
(2~3人前) **1080円**  
(税込1166円)

冷凍で60日  
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。お好みの味付けて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、練りごま、にんにく、ごま油、白りんご、にんにく皮パウダー）、発酵調味料、米味噌、米飴、醤油、澱粉

**9379** シガポートリー 冷凍

キャベツと炒める鶏肉のタレ漬け  
235g(固形量180g)  
冷凍で60日 **555円**  
(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、白りんご、にんにく皮パウダー）、発酵調味料、米味噌、米飴、醤油、澱粉

**111** シガポートリー 冷凍

皮なし鶏むね肉 唐揚げ用 **300g**

**698円**  
(税込754円)

鶏一番の皮なしむね肉を唐揚げ用にカットしました。

**9386** シガポートリー 冷凍

鶏むね挽肉 **450g**  
冷凍で180日 **950円**  
(税込1026円)

鶏一番の皮なしむね肉をチューリップにして米黒酢ベースの甘ダレを入れました。<原材料>鶏むね元、砂糖、米黒酢、醤油（大豆、小麦：国産）、でん粉、生姜

**112** シガポートリー 冷凍

鶏手羽元の甘煮  
冷凍で180日 **730円**  
370g(固形量280g) (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ダレを入れました。<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** シガポートリー 冷凍

鶏ごぼうごはんの素  
(2合用) **520円**  
冷凍で60日  
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、味醂、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** シガポートリー 冷凍

いろいろ使える  
チキンパティ **580円**  
冷凍で60日  
80g×3枚



いろいろつかえるチキンパティ。国産牛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** シガポートリー 冷凍

塩麹に漬け込んだ  
チキンステーキ **580円**  
冷凍で60日  
115g×2枚



鶏一番の皮なしむね肉を塩麹に漬け込みました。優しい塩味のステーキです。<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** シガポートリー 冷凍

塩麹に漬け込んだ  
チキンステーキ(スパイス風味) **580円**  
冷凍で60日  
115g×2枚



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ました。<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** シガポートリー 冷凍

玄米衣の  
チキンカツ **498円**  
冷凍で60日  
200g



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いた、ザクザ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、加工うらち白米粉（国産）

**115** シガポートリー 冷凍

手作りつくね串 **480円**  
(税込518円)  
冷凍で60日



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て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：含む）、発酵調味料、砂糖、こいくち醤油（大豆、小麦を含む）、パン粉（小麦：北海道）、やまと、生姜、青ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー

**9423** シガポートリー 冷凍

生姜つみれ **540円**  
冷凍で60日  
220g



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て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）、やまと、生姜、青ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー

**116** 千葉産直サービス 冷凍

もち豚しゅうまい **615円**  
冷凍で180日  
6個(180g)



【調理法】蒸す又は電子レンジ  
<原材料>豚肉（千葉県産）、二郎（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）、にんにく（国産）、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））、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））

**9430** 千葉産直サービス 冷凍

豚二郎  
まるっと餃子 **611円**  
冷凍で180日  
6個(168g)



もち豚肉と、たっぷりの新鮮な二郎、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二郎まんじゅうです。<原材料>豚肉（千葉県産）、二郎（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）、にんにく（国産）、皮（小麦粉（国産）、食塩（伊豆大島））、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 **630円**  
冷凍で180日  
10個(180g)



【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）、二郎（国産）、玉ねぎ（国産）、生姜（国産）、砂糖（喜界島産）、なたね油（遺伝子組換でない）、ごま油、しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、ごしょう

**9447** 千葉産直サービス

ふっくらチキンバーグ **540円**  
(税込583円)  
冷凍で180日



【調理法】ポイルまたは電子レンジ  
<原材料>鶏ネズミ肉（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）、鶏脂（青森県産）、食塩、ごしょう

**118** 千葉産直サービス

手作り風鶏つくね  
冷凍で180日



非遗伝子組み換え飼料・平飼い開放鶏舎で育った工コかづ鶏と、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）、長ネギ（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）、ごしょう、食塩

**9454** おへそ

ミニピザ マルゲリータ **480円**  
冷凍で365日  
15cm



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っちり生地です。小麦粉は国産100%（広島県・九州産）。北海道産コーン・バター・チーズ、本次乳业の牛乳など、トッピングも厳選しています。

**9454** おへそ

ミニピザ マルゲリータ **760円**  
冷凍で365日  
15cm



<原材料>生地 [小麦粉（小麦：九州産）、全粒粉（小麦：広島県）、オリーブ油、天日塩]、具 [有機トマトピューレ漬け、ナチュラルチーズ（生乳：北海道）、オリーブ油、有機バジルベースト、天日塩、胡椒]

**119** おへそ

ミニピザ ホワイトソース&コーン **920円**  
冷凍で365日  
15cm



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っちり生地です。小麦粉は国産100%（広島県・九州産）。北海道産コーン・バター・チーズ、本次乳业の牛乳など、トッピングも厳選しています。  
<原材料>生地 [小麦粉（小麦：九州産）、全粒粉（小麦：広島県）、オリーブ油、天日塩]、具 [ホワイトソース（生乳（島根県）、バター（北海道）、小麦粉（小麦：九州産）、ナチュラルチーズ（生乳：北海道）、コーン（北海道）、玉ねぎ（広島県）、オリーブ油、胡椒、天日塩]

## 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

冷凍で180日



**1050円**  
(税込1134円)

おでんの具材を基本になるものをセットしたので、国産の味わいを楽しめます。おでんの旨みを追求した商品を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。

冷凍

<原材料>【さつま揚げ】タラすり身(北海道)、小魚すり身(宮城県)、煮出汁、発酵調味料、ばれいしょ澱粉(北海道)、粗糖、カツオエキス、清酒、食塩、米油【ごぼう】タラすり身(北海道)、ごぼう、小魚すり身、ばれいしょ澱粉(北海道)、砂糖、カツオエキス、清酒、食塩、米油【芋】タラすり身(北海道)、芋(山芋)、米油、砂糖、カツオエキス、清酒、食塩、米油【えんどう】タラすり身(北海道)、豆(えんどう)、米油、砂糖、カツオエキス、清酒、食塩、米油【さつま揚げ】タラすり身(北海道)、小魚すり身(宮城県)、タラすり身(北海道)、ばれいしょ澱粉(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、さばすり身、キントすり身、小魚ボイル、煮出汁、味噌、ばれいしょ澱粉(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

**520円**  
(税込562円)

冷凍

<原材料>【山芋】芋(山芋)、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、蒸し煮で加熱することで弾力のある柔らかさに仕上げています。<原材料>【タラすり身】助宗タラ(北海道)、卵白、煮出汁、山芋、ヨシキリザメ、ばれいしょ澱粉、砂糖、米油、カツオエキス、清酒、食塩、米油、砂糖、カツオエキス、清酒、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)、ばれいしょ澱粉(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、さばすり身、キントすり身、小魚ボイル、煮出汁、味噌、ばれいしょ澱粉(北海道)、長ネギ、生姜、発酵調味料、食塩

**120** 高橋徳治商店

笹かまぼこ

冷凍で180日

**430円**  
(税込464円)

冷凍

<原材料>北海道の助宗タラすり身と旨みの濃い小魚を混ぜ合わせ、宮城県産の笹かまぼこを焼き上げました。冷蔵庫で解凍または、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)、砂糖、食塩)、小魚すり身、卵白、ばれいしょ澱粉(北海道)、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、粗塩

**9485** 高橋徳治商店

ごぼう揚げ

冷凍で180日



冷凍

**428円**  
(税込462円)

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

**121** 高橋徳治商店

おとうふ揚げ

冷凍で180日



冷凍

**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、魚介エキス

**9492** 高橋徳治商店

さつま揚げ・丸形

冷凍で180日



冷凍

**450円**  
(税込486円)

助宗タラと小魚を練り合せたさつま揚げ。小魚を合せることで味に深みと旨みが出来ました。  
<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

**9508** 高橋徳治商店

ささがきごぼうさつま揚げ

冷凍で180日



冷凍

**398円**  
(税込430円)

北海道産の助宗タラのすり身に、国産のささがきごぼうを混ぜ、食べやすいサイズに揚げました。  
<原材料>【タラすり身】(北海道産)、ごぼう(青森県産)、煮出汁、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

**9515** かごしま有機生産組合

常温

有機米のおかゆ

80g  
5ヶ月期

**389円**  
(税込420円)



農薬・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** かごしま有機生産組合

常温

有機野菜のおかゆ

80g  
7ヶ月期

**417円**  
(税込450円)



農薬・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** かごしま有機生産組合

常温

有機かぼちゃと味噌の

おかゆ  
7ヶ月期



農薬・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)、有機米みそ(長野県)、かつお荒節(静岡県)

**9546** かごしま有機生産組合

常温

鶏と有機野菜のおかゆ

100g  
9ヶ月期

**417円**  
(税込450円)



農薬・化学肥料を使用せず栽培した有機野菜に、和歌山県産の赤鶏ニンニクをプラス。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)、赤地鶏むね内ミンチ(和歌山県)、米発酵調味料(米、米こうじ、塩)

**9553** かごしま有機生産組合

常温

しらすと有機野菜のおかゆ

100g  
12ヶ月期

**417円**  
(税込450円)



農薬・化学肥料を使用せずに栽培した有機野菜に鹿児島県産のしらす干しをプラス。  
<原材料>有機米(鹿児島県)、有機にんじん(鹿児島県)、有機まなねぎ(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

冷凍

オーガニック  
カーネルコーン  
**370円**

(税込400円)



農薬や化学肥料に頼らず大切に育てられたひとときわ甘みの強いスーパーイーストコーンを急速冷凍。さっと火を通して甘みが際立ちます。  
<原材料>有機スイートコーン(スペイン)

**9560** ムソー

冷凍

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

冷凍

オーガニック  
ミックスベジタブル

**370円**

(税込400円)



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、収穫から加工まで短時間で一氣に行ってあります。  
<原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ペルギー)、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

**460円**  
(税込497円)

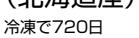


本場ベルギーのフレンチフライです。フレンチフライの発祥地であり輸出世界第1位のベルギー産のフライドポテトはポテトの甘みとサクサクホクの食感で、同じポテトでも一度食べると違いがはっきりと分かるだけです。  
<原材料>有機じゃがいも(ベルギー)、有機ひまわり油(ベルギー)、有機フワフワ糖(ベルギー)

**124** ムソー

オーガニックかぼちゃ

(北海道産)



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

**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)

**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)

**9591** ムソー

OG冷凍フルーツ  
ストロベリー

冷凍で24ヶ月

**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ャムなどに最適です。  
<原材料>有機ラズベリー(セルビア産)

**9614** ムソー

OG冷凍フルーツ

ミックスベリー

冷凍で24ヶ月



色々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)

## 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

昆布と野菜のだし

常温で1年



常温

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ました。  
<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

しつとりふりかけ・梅ひじき  
常温で6ヶ月



常温

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)、調味梅漬け、食塩、粗糖、赤しそ梅酢漬け、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

十穀元氣

常温で1年



常温

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

国産生姜粉末

常温で1年



常温

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

オーガニックわたしのぬか床  
タッパ付※開封前常温  
1kg  
製造日より1年

常温

**1500円**  
(税込1620円)

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

オーガニックわたしのぬか床  
タッパ無し※開封前常温  
1kg  
製造日より1年

常温

**1400円**  
(税込1512円)

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

オーガニックわたしのぬか床  
補充用たぬか(炒りぬか)  
240g  
製造日より1年

常温

**460円**  
(税込497円)



9676 まんから農場

常温

自然農法 古代の香り  
(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)

シソのつぶりの赤梅酢にしょうがを漬け込んだ、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

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、干しあいだけ、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

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  
冷暗所で10ヶ月

**525円**  
(税込567円)

しそのポリフェノールやミネラル、酢のケ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

//オススメ//

なす  
スリガの旨みとコクが織りなす  
ゆずの爽やかな香り  
お楽しみいただけます。

鍋の素  
水を加える 濃縮タイプ

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。

9706 チョーコー

常温

香り立つゆず鍋つゆ

30ml(1人分)×4袋  
1年

**400円**  
(税込432円)

長崎県吉岐産ゆずと鹿児島県産南国元氣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



9737 ケンショー

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

131 富貴食研

常温

塩レモン鍋の素

150g(2~3人前)  
製造日より9ヶ月

**398円**  
(税込430円)

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

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合わせ、鶏ガラスープでさっぱりと仕上げました。酵母エキス、たん白加水分解物は不使用。

<原材料>もち米飴、甘酒、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)  
製造日より9ヶ月

**398円**  
(税込430円)

豆乳とともに甘味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、たん白加水分解物は不使用。

<原材料>だし(そだ)鰆骨、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、金りごま、ごま油、もち米でん粉、いわしエキス、生姜

9713 富貴食研

常温

ごま鍋の素

150g(2~3人前)  
製造日より9ヶ月

**398円**  
(税込430円)

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

<原材料>だし(そだ)鰆骨、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、金りごま、ごま油、もち米でん粉、いわしエキス、生姜

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

**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します。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

カレー四重奏/  
野菜カレー粉

常温で6ヶ月



野菜の甘味が加わることで、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、パブリカ

常温

16g×2袋  
**400円**  
(税込432円)

9775 アンナブルナ

カレー四重奏/  
ビーフカレー粉

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、パブリカ

常温

18g×2袋  
**400円**  
(税込432円)

9782 アンナブルナ

カレー四重奏/  
チキンカレー粉

常温で6ヶ月



鶏肉に良く合う、奥深い味わいのフレンド。  
<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、パブリカ

常温

18g×2袋  
**400円**  
(税込432円)

9799 アンナブルナ

カレー四重奏/  
シーフードカレー粉

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、パブリカ

常温

14g×2袋  
**400円**  
(税込432円)

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)



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)



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)



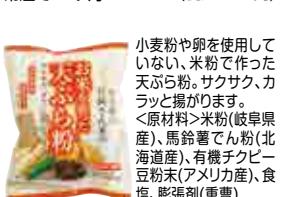
塩分を控えたい方や、お菓子作りに牛乳の香りが広がる、コクのあるバターです。  
<原材料>生乳

9836 桜井食品

常温

お米を使った  
天ぷら粉

200g  
**350円**  
(税込378円)



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、カリッと揚がります。  
<原材料>米粉(岐阜県産)、馬鈴薯でん粉(北海道産)、有機チクベイ豆粉末(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)



米粉を使ったお好み焼粉。動物性材料不使用ですので、お好みで卵を加えて下さい。  
<原材料>米粉(国内産)、有機チクベイ豆粉末(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)



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

力マンベールチーズ

90g  
冷蔵で6ヶ月  
**500円**  
(税込540円)



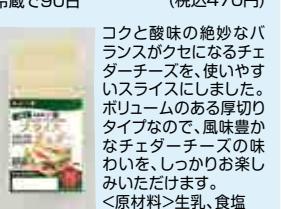
上品で深い味わいの白カビチーズ。生乳の豊かな香りが広がり、クセがなく食べやすいです。  
<原材料>生乳、食塩

137 よつ葉乳業

冷蔵

スライス  
チeddarチーズ

4枚入(100g)  
冷蔵で90日  
**435円**  
(税込470円)



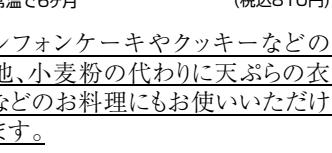
コクと酸味の絶妙なバランスがクセになるチeddarチーズを使いやすいスライスにしました。ボリュームのある厚切りタイプなので、風味豊かなチeddarチーズの味わいを、しっかりとお楽しみいただけます。  
<原材料>生乳、食塩

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)



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。

138 小正醸造

常温

特製 玄米焼酎

1800ml  
35度  
**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

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  
ナイアガラ種) <アルコール度数>14%未満

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 720ml  
純米原酒  
**1750円**  
(税込1925円)

139 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ 1800ml  
純米原酒  
**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 720ml  
純米吟醸  
**2000円**  
(税込2200円)

140 仁井田本家

常温

にいだしぜんしゅ 1800ml  
純米吟醸  
**3800円**  
(税込4180円)



※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いたします。

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)



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>有機ココアバ  
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  
冷蔵で1年  
**1280円**  
(税込1382円)



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)

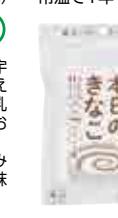
9904 アンナブルナ

常温

無漂白  
コーヒーフィルター  
冷蔵で1年  
**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

<b>143</b> セーフティーフーム88 常温 粉末茶入り玄米茶 200g 300日  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	<b>9911</b> セーフティーフーム88 常温 有機茶粉末 スティック詰合せ 0.5g×20本 300日  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	<b>9928</b> セーフティーフーム88 常温 水出し有機玄米茶 ティーバッグ 80g 300日  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。便利なティーバッグタイプです。<原材料>有機緑茶、有機玄米	<b>9935</b> セーフティーフーム88 常温 くつろぎ 100g 300日  一番茶の最高級煎茶。味は濃く、香り豊かな香氣です。少し贅沢なくつろぎ時間を持たせてください。<原材料>有機緑茶	<b>9942</b> セーフティーフーム88 常温 ひととき 100g 300日  一番茶の上級煎茶。味はすっきり、さわやかな香氣です。ホットとするほどを喫してください。<原材料>有機緑茶	
<b>144</b> セーフティーフーム88 常温 かりがね 100g 300日  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	<b>9959</b> セーフティーフーム88 常温 特上青柳茶 200g 300日  柳茶とは一番茶芽の叢穂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	<b>145</b> セーフティーフーム88 常温 玉心 50g 300日  「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	<b>9966</b> セーフティーフーム88 常温 芳緑 50g 300日  「ひととき」の微粉末茶。お茶の栄養をまるごと手軽にどんごできます。<原材料>有機緑茶	<b>9973</b> セーフティーフーム88 常温 秋水 50g 300日  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。ごくごく飲んでもさ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	
<b>146</b> 中井製茶場 和三盆ティー (グリーンティー) 常温で1年  京都府産有機宇治抹茶と徳島県産の阿波和三盆を使用しました。お手前にも使える程の上級抹茶と和三盆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）、和三盆（徳島県） <b>在庫限り</b>	<b>9980</b> 純正食品マルシマ 牛乳にまぜる本日のきな粉＜抹茶＞ 常温で10ヶ月  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	<b>147</b> 純正食品マルシマ 牛乳にまぜる本日のきな粉＜ココア＞ 常温で1年  味わい深い有機きな粉にホットする香りの有機ココアでアーラックス。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	<b>9997</b> 純正食品マルシマ 牛乳にまぜる本日のきな粉＜黒ごま＞ 常温で1年  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		
<b>8358</b> マルシマ 朝のアップル ホットジンジャー 12g×3 1年半  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、節蓮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、有機生姜ベースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節蓮根粉末	<b>8365</b> マルシマ 昼のレモン&ジンジャーチャイ 12g×3 1年半  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、昼のホッピングに。<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	<b>8372</b> マルシマ 夜のハーバル ホットジンジャー 11g×3 1年半  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	<b>8389</b> 三里塚物産 落花生・むき実 180g 常温で2ヶ月  農薬・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>農薬不使用栽培落花生（千葉県）、シママース	<b>1468</b> 三里塚物産 落花生・むき実 180g 常温で2ヶ月  農薬・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>農薬不使用栽培落花生（千葉県）、シママース	<b>148</b> ノースカラーズ オーガニック小麦の蜂蜜カステラ 5個 常温 620円 (税込670円)
<b>8396</b> 三里塚物産 落花生・煎りざや 180g 常温で2ヶ月  農薬・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>農薬不使用栽培落花生（2021年千葉県産）	<b>◎ご案内休止のお知らせ</b> 三里塚物産 農薬不使用栽培」ビーナツペースト ※価格改定 農薬・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>農薬不使用栽培落花生（2021年千葉県産）	<b>8402</b> ノースカラーズ オーガニック小麦のどらやき 1個 常温 195円 (税込211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

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、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/ハニラ香料

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、濃厚な味わいがお口いっぱいに広がります。<原材料>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、有機カカオマス、有機クリームパウダー、有機コーヒー、有機脱脂粉乳、有機ホエイ/ハニラ香料

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。<原材料>有機ココアシューク、有機カカオマス、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、有機ホエイ/ハニラ香料

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をベースにザクザク食感の香ばしいキャラメルクリスピと、ピンクソルトを使用した塩味がアクセント。<原材料>有機ココアシューク、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ピ(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/有機ハニラ香料

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キー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



濃厚でコク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てさせます。<原材料>有機てんさい糖、有機ココアバター、有機そば粉、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/ハニラ香料

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パウダー、有機そば粉、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/ハニラ香料

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、フレッシュ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、有機そば粉、有機カカオマス、有機ヘーゼルナッツパウダー、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/ハニラ香料

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、有機そば粉、有機ココアスケット、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/ハニラ香料

8464 マルシマ 常温

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



食べやすい一口サイズ。  
と腹がすいたときや、ティー<sup>1</sup>  
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、北海道産てん菜糖を使用しました。京都の老舗あんこ屋とコラボレーントによる、京風浅焼で後味すっきりのひと口サイズ羊羹です。<原材料>砂糖(てんさい:北海道)、白生あん(白いんげん豆:北海道)、有機きな粉(大豆を含む)、寒天

154 マルシマ 常温

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



柔らかすぎず固すぎない、  
もちもちとした絶妙な食感

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。やさしい甘さとしつりした食感がクセになります。<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

8471 マルシマ 常温

ごほうびかりんとう 45g  
きな粉 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。米油で一度揚げしたあとにオーブンで焼き、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、生姜粉末、糖蜜

155 マルシマ 常温

ごほうびかりんとう 45g  
生姜 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。米油で一度揚げしたあとにオーブンで焼き、さっくり軽い食感に仕上げたかりんとうです。高知県産生姜を用いて、香り高くしつりした風味に仕上がっていきます。<原材料>米粉(米:高知県)、小麦粉(小麦:国産)、卵、粗糖、米油、生姜粉末、糖蜜

8488 マルシマ 常温

ごほうびかりんとう 45g  
しょうゆ 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。米油で一度揚げしたあとにオーブンで焼き、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  
常温で180日 250円  
(税込270円)



カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けられない玄米食。いつも手軽に食べられるようにお煎餅にしました。コマをたっぷりプラスしました。コマの香ばしさをお楽しみください。<原材料>有機玄米(国産)、有機黒ごま、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  
常温で180日 250円  
(税込270円)



カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けられない玄米食。いつ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。ふちふちした食感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)、有機黒ごま、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  
常温で180日 250円  
(税込270円)



カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けられない玄米食。いつ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。ふわふわ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(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・  
ココアマーブル

常温で3ヶ月

80g

常温  
430円  
(税込464円)

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

常温で3ヶ月



**8525** がんばカンパニー

がんばクッキー・  
セサミスティック

常温で3ヶ月

80g

常温  
430円  
(税込464円)

黒糖独特の甘味と、  
トップ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



**160** がんばカンパニー

ビスコッティ

常温で3ヶ月

70g

常温  
430円  
(税込464円)

ご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、有機白・黒ごま(中国産)

**8532** がんばカンパニー

がんばクッキー・  
ウォールナツツレーズン 80g

常温で3ヶ月

430円  
(税込464円)



**159** がんばカンパニー

がんばクッキー・くるみ 80g

常温で3ヶ月

430円  
(税込464円)



**8549** がんばカンパニー

がんばクッキー・  
チョコチップ 80g

常温で3ヶ月

430円  
(税込464円)



**160** がんばカンパニー

ビスコッティ

常温で3ヶ月

70g

常温  
430円  
(税込464円)

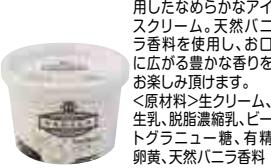
カリカリと硬い食感が特徴のビスコッティ。フレーンです。  
<原材料>小麦粉(国産)、きび砂糖、鶏卵、有機栽培ローストアーモンド(イタリア産)、バター

**8556** 木次乳業

VANAGA・  
バニラ 120ml

冷凍で3ヶ月

365円  
(税込394円)



冷凍

**8563** 木次乳業

VANAGA・  
ビターチョコ 120ml

冷凍で3ヶ月

365円  
(税込394円)



冷凍

**161** 木次乳業

VANAGA・  
抹茶小豆 120ml

冷凍で3ヶ月

365円  
(税込394円)



冷凍

**8570** 木次乳業

VANAGA・  
イチゴ 120ml

冷凍で3ヶ月

365円  
(税込394円)



**8587** 木次乳業

VANAGA・  
ブルーベリー 120ml

冷凍で3ヶ月

365円  
(税込394円)

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、生乳、ビートグラニュー糖、イチゴ果肉・果汁(国産)、有精卵黄

**162** 住宅企画

天然炭酸水YOIYANA 500ml 6本

常温で1年(開封前)

常温

1200円  
(税込1296円)

8594 住宅企画

天然炭酸水YOIYANA 500ml 500ml×24  
ケース(24本)

常温で1年(開封前)

常温

4680円  
(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だけます。

<原材料>鉱泉水

**8600** 睦物産

ユーカリピタス  
エッセンシャルオイル 100ml

7600円  
(税込8360円)



除菌や消臭、アレルギー対策に。鼻づまりの解消にも役立ちます。

**8617** 睦物産

ユーカリピタス  
スプレー 300ml

5100円  
(税込5610円)



除菌や消臭、防虫、防火ビニ。靴箱や押し入れにシューとひと吹き。  
<原材料>ユーカリピタスオイル、LPG

**8624** 睦物産

ユーカリピタス  
石けん 100g

1950円  
(税込2145円)



天然素材100%の石けんに、ユーカリピ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(シコウカ)、ツマクレナインオキと言います。ヘナの「葉」の部分が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、重宝していました。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へなは、大きく育つまでするところが特徴で、色力が落ちるため腰から肩ほど高い位置に育つ状態で収穫します。葉は先の尖った、長さ3cm、幅1.5cmほどの橢円形で、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。

ヘナの魅力と効能効果

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、コシ、ツヤが実感でき、髪がまとまらないから得られるボリューム感と艶感は使った方に喜ばれるヘナの大きな魅力の1つです。ヘナが持つれん作用が髪をおおっているうごこち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。



白髪が赤茶に染まり、ハリ・コシを

**8631** ナイアード

ヘナ100%

赤茶系 100g

常温で1年

1000円  
(税込1100円)

黒髪に混ざって生えると光って目立つ  
も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



白髪が赤茶に染まり、まとまりを

**8648** ナイアード

ヘナ+10種のハーブ

赤茶系 100g

常温で1年

1200円  
(税込1320円)

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。

<原材料>ヘナ、アンマロク果実、アカシア  
シアンシナ果実、タカラブロウ葉、セイタカミロバ  
ラン果実、アセンヤクノキガム、ブッソウケ  
花、カンゾウ根



白髪が落ち着いた黒茶に染まる

**8655** ナイアード

ヘナ+木藍

黒茶系 100g

常温で1年

1500円  
(税込1650円)

ヘナに木藍を加えた、白髪を落ち着いた  
黒茶系の髪色に染め上げます。木藍を  
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>ナンバンアイ葉(木藍)、ヘナ、  
アンマロク果実、アカシアシナ  
果実、タカラブロウ葉、セイタカミロバ  
ラン果実、アセンヤクノキガム、ブッソウ  
ケ花、カンゾウ根

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

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  
ごひ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、歯のつるつるを持続させる、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

**各 7800円** (税込8580円)

音波と電子で歯垢を除去。

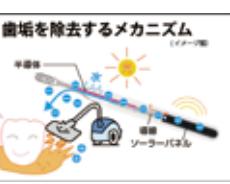
ダブルの電子と音波振動  
一本一本の毛に  
磨きやすさを。  
ハニカムポイント毛

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

電子の発生が  
目で見てわかる。  
螢(HOTARU)ランプ

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ー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

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+銀イオン配合で抗菌効果もプラス。

<材質>  
毛: 飽和ポリエチル樹脂  
柄: 飽和ポリエチル樹脂

**8747** シケン

常温

ソラデー替ブラシ  
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: 飽和ポリエチル樹脂、熱可塑性エラストマー  
柄: 飽和ポリエチル樹脂

**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: 飽和ポリエチル樹脂  
柄: 飽和ポリエチル樹脂

**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: 飽和ポリエチル樹脂  
柄: 飽和ポリエチル樹脂

**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: 飽和ポリエチル樹脂  
柄: PET

**8792** シケン

常温

ソラデー替ブラシ 4本入  
乳幼兒用 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: 飽和ポリエチル樹脂  
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 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。  
<材質>毛: 飽和ポリエチル樹脂  
柄: 飽和ポリエチル樹脂

**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**  
※価格改定 (税込1210円)

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

**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**  
※価格改定 (税込1210円)

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

**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**  
※価格改定 (税込1210円)

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

**8907** シケン

常温

ソラデー  
歯間ケアプロフロス

**500円** (税込550円)

お得な2個  
セットです。

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

**8914** シケン

常温

ソラデー  
歯間ケアプロフロス2個セット

**900円** (税込990円)

**8884** シケン

常温

ハグキブラシ 1本

**500円** (税込550円)

健康で引き締まった歯茎を保つためのハグキ専用マッサージブラシです。歯磨きのあと、歯茎にて軽くゆっくりマッサージします。

<材質>ブラシ部:シリコンゴム  
柄:ポリプロピレン

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  
六星歯ブラシ

**8846** シケン

常温

ROKUSEI  
六星歯ブラシ

**8853** シケン

常温

ROKUSEI  
六星歯ブラシ

**8860** シケン

常温

ROKUSEI  
六星歯ブラシ

毛の硬さ:  
やわらかめ

**各 300円** (税込330円)

**8877** シケン

常温

タンクリーナー  
(舌ブラシ)

**465円**

(税込512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!



### 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

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



さわやかな  
レモングラス  
の香り

**163** シケン 常温  
ソラデー プレミアムホワイト 100g  
F1450  
レモングラス味 **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」でしっかりと除去し、歯本来の白さを取り戻します。<有効成分>ボ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、ヒドロキシアバタイト、パール末、濃グリセリン)、潤滑剤(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(カラヤエキス、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)、着香剤(香料:レモングラスタイプ)、粘結剤(ポリビニルピロリドン)

### 100%オーガニック原材料のみ!32種類の国産有機農産物



**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



**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



**8945** ZIRA JAPAN 常温  
有機青汁 2g×30包  
(国産有機モリンガ使用)  
**2750円** (税込2970円)  
製造より2年



手軽に  
取り入れたい方

**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、有機アガベイヌリン、有機大麦若葉粉末

【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、有機ブルーンエキスと有機アガベイヌ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、有機ブルーンエキス、有機アガベイヌリン

【お召し上がり方】  
1日15mlを原液で、又は2~3倍程の水、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。

原材料は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、有機アガベイヌリン

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ヌリンのみ。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)、有機アガベイヌリン(メキシコ)

### EMBALANCE - CLEAR CONTAINER

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。

最終セール

Bセット  
限定2

**165** ウイルマックス 常温

クリアコンテナ Bセット

**5600円⇒4980円**  
(税込6160円⇒5478円)

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



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)



VEGETABLE OIL INK



インターネットでも注文できます!(一部商品を除く)  
会員向けウェブサイト <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

ヴィーカリーは大豆やヤシ、バ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。