



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。
ご了承のうえで注文下さい。

※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	8/4	8/5	8/6	8/7
ご注文書 提出日	7/21	7/22	7/23	7/24



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)



9003 マルニ竹内商店 冷凍
生のどぐろ小 3~4匹
冷凍で1ヶ月 **1180円**
(税込1274円)



ふっくらと肉厚で脂がのった、大きめのカレイです。煮付けや唐揚げに。内臓処理済み。

98 マルニ竹内商店 冷凍
生キス 280g
冷凍で1ヶ月 **598円**
(税込646円)



淡泊な白身魚で、天ぷらやフライにするると絶品!内臓未処理。

99 マルニ竹内商店 冷凍
マルニおすすめ!おまかせ鮮魚 3~4種類
冷凍で1ヶ月 **1598円**
(税込1726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。

9010 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。

9027 マルニ竹内商店 冷凍
生わかめ 150g
冷凍で1ヶ月 **415円**
(税込448円)



熱湯でさっと茹で、そのまま醤油で、サラダや味噌汁、和え物に。

100 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らない。
<原材料>甘エビ

9034 マルニ竹内商店 冷凍
かに中身 250g
冷凍で1ヶ月 **3180円**
(税込3434円)



かにのほくし身です。サラダやチャーハンなどにいかがですか?

9041 マルニ竹内商店 冷凍
べにかに姿お徳用 2~3匹
冷凍で1ヶ月 **3980円**
(税込4298円)



小ぶりですが身入りもよくて美味しいです。カニみそもあります。

101 加持養鰻場 冷凍
四万十川 1尾(約130g)
優化イオンうなぎ蒲焼き (タレ付き)
冷凍で180日 **2950円**
※価格改定 (税込3186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。フライパンで表面を焼き、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、米こうじ、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)

9058 加持養鰻場 冷凍
四万十川 1尾(約110~120g)
優化イオンうなぎ白焼き (タレ付き)
冷凍で180日 **2780円**
※価格改定 (税込3002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)

102 上杉商店(福井県) 冷凍
しめさば 1枚(約100~150g)
冷凍で90日 **739円**
(税込798円)



国産のさばを用い、厳選した調味料でしめさばにしました。冷蔵庫内で解凍し、お好みの大きさにカットしてお召し上がり下さい。
<原材料>さば(国産)、純米酢(福井県)、本みりん、粗糖、昆布、食塩

9065 無茶々園 冷蔵
無茶々園のちりめん 40g
冷蔵で30日(開封前) **568円**
(税込614円)



愛媛県の西南部に位置する明浜海の良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(愛媛県宇和海)

9072 別所蒲鉾店 冷蔵
おさかなソーセージ 40g×2本
冷蔵で90日(開封前) **338円**
(税込366円)



山陰・九州地方で水揚げされた新鮮な地魚と北海道の無リン鰯を練り合わせ、保存料・リン酸塩・うまみ調味料を使用せずに、鰹だし・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、チダイ、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

103 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 **498円**
(税込538円)



北海道近海産の厳選した卵を、添加物を使用せず、塩のみで低温熟成させた無着色のたらこ。
<原材料>すけそ(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 **2389円**
(税込2580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

◎ご案内休止のお知らせ

和歌山ポークTONTON
アグリソーセージ
チョリソー
カレーソーセージ
ボンレスハム
ロースハム
スモークドハム
ショルダーベーコン
入荷都合により、今回お休みです。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い致します。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4～8/7になります



お得な
2個セット
です。



お得な
2個セット
です。

9102 GOOD GOOD MEAT 冷凍

牧草牛100%の
ハンバーグ

120g

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

104 GOOD GOOD MEAT 冷凍

牧草牛100%の
ハンバーグ 2個セット

120g×2個

1398円

(税込1510円)

冷凍で製造日より180日

9119 GOOD GOOD MEAT 冷凍

牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ

120g

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)

105 GOOD GOOD MEAT 冷凍

牧草牛と放牧豚の
ハンバーグ 2個セット

120g×2個

1380円

(税込1490円)

冷凍で製造日より180日

9126 GOOD GOOD MEAT 冷凍

蝦夷鹿と牧草牛と
放牧豚のハンバーグ

120g

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。

150g×2パック

9133 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)

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

106 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)



お得な
2個セット
です。

200g×2パック

9140 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)

「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

107 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)

9157 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
カイノミ焼肉用

200g

2180円

(税込2354円)

冷凍で製造日より180日



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

9164 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
カイノミステーキ

200g

2250円⇒2100円

(税込2430円⇒2268円)



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

9171 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
肩ロース切落とし

200g

1680円

(税込1814円)

冷凍で製造日より180日



牧草牛の最大の特徴である赤身の美味しさを存分に感じられるどんなお料理にも合う万能肉です。お手軽に牛肉野菜炒め・牛丼・すき焼き・しゃぶしゃぶ等々にオススメです。

9188 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
ハラミ焼肉用

200g

1850円

(税込1998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。

9195 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
ハラミステーキ

200g

1950円⇒1850円

(税込2106円⇒1998円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
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。

9201 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
タン焼肉用

150g

3080円

(税込3326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試しください。

9218 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
タンスステーキ

150g

3385円⇒3300円

(税込3655円⇒3564円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
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試しください。

9225 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
フィレステーキ

150g

3250円⇒3100円

(税込3510円⇒3348円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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。

9232 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⇒2580円

(税込2894円⇒2786円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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。

9249 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⇒2880円

(税込3218円⇒3110円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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

9256 GOOD GOOD MEAT 冷凍

みつば放牧牧草牛
Tボーンステーキ

800g

12000円⇒11000円

(税込12960円⇒11880円)

冷凍で製造日より180日



ステーキ
セール

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。

9263 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8/4～8/7になります

108 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉・たれセット
(照り焼きたれ付)
鶏肉100g、たれ40g
398円
(税込430円)
冷凍で60日



お好みの野菜と炒めるだけの簡単調理。
＜原材料＞鶏むね肉、鶏ささみ、たれ
(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油)、
生姜

9270 シガボートリー **冷凍**
野菜と炒める 280g(固形量200g)
あらびき鶏そぼろ
冷凍で60日
598円
(税込646円)



鶏一番の皮なしむね肉とささみを粗挽
きにして、オリジナルのタレに入れた
ま。お好みの野菜と炒めて下さい。
＜原材料＞鶏むね肉、鶏ささみ、たれ
(濃口醤油、砂糖、味噌、たまり醤油)、
生姜

109 シガボートリー **冷凍**
塩麹で作った
サラダチキン
180g
646円
(税込698円)
※価格改定
冷凍で180日



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

9287 シガボートリー **冷凍**
鶏もも肉の
タンドリーチキン風
230g(固形量180g)
620円
(税込670円)
※価格改定
冷凍で60日



鶏一番もも肉をひと口サイズにカットし
て、タンドリーチキン風に味付けしました。
＜原材料＞鶏もも肉、はち酢乳、中濃ソー
ス、醤油、砂糖、みりん、清酒、黒酢、だ
い、食塩、香辛料、ジンジャー、オニオン、
ガーリック

110 シガボートリー **冷凍**
鶏もも肉の
コチュジャン焼き
220g(固形量180g)
620円
(税込670円)
※価格改定
冷凍で60日



そぎ切りにした鶏もも肉に、オリジナル
のガラスープにコチュジャンとすりごま
ベースの調味液に漬け込みました。
＜原材料＞鶏もも肉、コチュジャン(こ
し味噌、唐辛子、粗糖、醤油)、ガラスー
プ、醤油、練りごま、砂糖

9294 シガボートリー **冷凍**
鶏もも肉の
ハーブ焼き
200g
680円
(税込734円)
※価格改定
冷凍で60日



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)

111 シガボートリー **冷凍**
鶏むね肉の
ハーブカツ
200g
598円
(税込646円)
※価格改定
冷凍で60日



鶏一番の皮なしむね肉を細切りにし
て、オリジナルのパン粉にハーブをま
ぶしました。シンプルな味付けでハー
ブとよく合っています。
＜原材料＞鶏むね肉、パン粉(小麦粉:
北海道)、加工うるち白米粉、食塩、
香辛料(バジル、オレガノ、オニオン、
ローレル、タイム、ローズマリー)

9300 シガボートリー **冷凍**
鶏レバーの
煮込み風味
170g
410円
(税込443円)
※価格改定
冷凍で60日



鶏一番の肝の心臓を取り除き、そぎ切
りにしてオリジナルのタレで漬込み
ました。
＜原材料＞鶏ささみ、タレ(濃口醤油、砂
糖、みりん、たまり醤油)、生姜

112 シガボートリー **冷凍**
鶏細切りてんぷら用
塩麹漬け
220g
498円
(税込538円)
※価格改定
冷凍で180日



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

9317 シガボートリー **冷凍**
鶏むね小肉の
柚子胡椒焼き
180g
550円
(税込594円)
※価格改定
冷凍で60日



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

113 シガボートリー **冷凍**
鶏生つみれ
220g
568円
(税込613円)
冷凍で60日



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、プ
ラックペッパー

9324 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚しゅうまい 6個(180g)
冷凍で180日
615円
(税込665円)



【調理法】蒸す又は電子レンジ
＜原材料＞豚肉(千葉県産)、有機玉
ねぎ(国産)、馬鈴薯でん粉(北海道
産)、生姜(国産)、食塩(伊豆大島)、
砂糖(鹿児島県喜界島産)、にんにく
(国産)、皮(小麦粉(国産)、食塩(伊
豆大島))

114 千葉産直サービス **冷凍**
豚ニラ
まるっと餃子
6個(168g)
611円
(税込660円)
冷凍で180日



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)、こ
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、
小麦粉(国産)、食塩(伊豆大島))

9331 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚餃子 10個(180g)
冷凍で180日
630円
(税込680円)



【調理法】焼くだけ!
＜原材料＞豚肉(千葉県産)、皮(小麦
粉(国産)、食塩、もち米澱粉)、キャ
ベツ(国産)、ニラ(国産)、玉ねぎ(国
産)、にんにく(国産)、長ネギ(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

115 千葉産直サービス **冷凍**
ふっくら
チキンバーグ 2個(160g)
598円
(税込646円)
※価格改定
冷凍で180日



【調理法】ボイルまたは電子レンジで
＜原材料＞鶏ムネ肉(茨城県産)、玉
ねぎ(国産)、鶏皮(茨城県産)、鶏卵(千
葉県産)、パン粉(小麦粉(国産)、生
イースト、食塩)、鴨脂(青森県産)、食
塩、こしょう

9348 千葉産直サービス **冷凍**
房総もち豚コロッケ 3個(180g)
冷凍で180日
645円
(税込697円)



房総もち豚と有機じゃがいもの素材がおいしい
コロッケ。冷凍のまま175℃～185℃の油で4～
6分揚げして下さい。
＜原材料＞有機じゃがいも(日本)、豚肉(千葉
県産)、衣(パン粉、小麦粉(小麦:日本))、玉ねぎ
(日本)、砂糖、乾燥マッシュポテト、しょうゆ、牛
乳、食塩

116 千葉産直サービス **冷凍**
鴨らしくない
鴨クリームコロッケ 3個(180g)
冷凍で180日
698円
(税込754円)



希少な八甲鴨と国産ノンホモ牛乳の特製ホイ
トソースがおいしいクリームコロッケ。冷凍のま
ま175℃～185℃の油で4～6分揚げして下さい。
＜原材料＞牛乳、衣(パン粉、小麦粉(日本))、鴨
肉(青森県産)、玉ねぎ、小麦粉(小麦:日本)、パ
ター、砂糖、食塩、ブラックペッパー

9355 千葉産直サービス **冷凍**
手作り風鶏つくね 150g
550円
(税込594円)
※価格改定
冷凍で180日



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

117 ファインフーズ(香川県) **冷凍**
冷凍さぬきうどん 200g×5食
5食入り
789円
(税込852円)
冷凍で1年



国産小麦と瀬戸内海から作った塩のみを使用。足
踏み工程を再現したコシのあるうどんです。沸騰
したお湯に冷凍のまま1分～1分半程度よくしな
がら茹でてください。
＜原材料＞小麦粉(国産)、食塩(瀬戸内海産)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4~8/7になります



9362 札幌中一 **冷凍**
鮭フライ 5個(150g)
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



118 札幌中一 **冷凍**
さば竜田揚げ 100g
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



9379 札幌中一 **冷凍**
**カニクリーム
コロッケ** 5個(130g)
980円
(税込1058円)

網走産のス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＞スワイガニ、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



9386 ホリ **冷凍**
**有頭えびのパエリアセット
(3~4人前)** 3080円
(税込3326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)]



9393 ホリ **冷凍**
**牡蠣のパエリアセット
(3~4人前)** 3080円
(税込3326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(バングラディッシュ)、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)]



9409 ホリ **冷凍**
**瀬戸内産
たこのアヒージョ** 130g(固形量85g)
918円
(税込991円)
製造から365日

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



119 ホリ **冷凍**
**香川県産小えびの
アヒージョ** 140g
918円
(税込991円)
365日

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



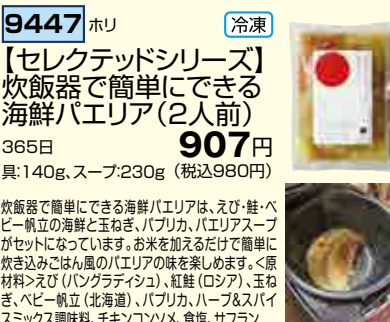
9416 ホリ **冷凍**
**広島県産牡蠣の
アヒージョ** 140g
918円
(税込991円)
製造から365日

レンジで簡単!広島県産牡蠣のアヒージョ。ベロ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



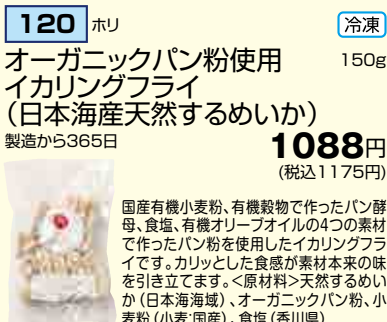
9423 ホリ **冷凍**
**石川県産いかの
アヒージョ** 140g
918円
(税込991円)
365日

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



9447 ホリ **冷凍**
**【セレクトッドシリーズ】
炊飯器で簡単にできる
海鮮パエリア(2人前)** 365日
907円
具:140g、スープ:230g (税込980円)

炊飯器で簡単にできる海鮮パエリアは、えび・鮭・ペー・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(バングラディッシュ)、紅鮭(ロシア)、玉ねぎ、ペー・帆立(北海道)、パプリカ、ハーブ&スパイスミックス調味料、チキンコンソメ、食塩、サフラン



120 ホリ **冷凍**
**オーガニックパン粉使用
イカリングフライ
(日本海産天然するめいか)** 150g
1088円
(税込1175円)
製造から365日

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



9430 ホリ **冷凍**
**おべんとシリーズ
するめいか** 100g
880円
(税込950円)
365日

日本海で獲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)



9454 ホリ **冷凍**
**【セレクトッドシリーズ】
天然むきえび
(ミックスサイズ)** 125g
880円
(税込950円)
365日

バングラディッシュの天然えびを獲れたてのまま船上で凍結しました。しっかりとした身質でエビの風味が強いです。＜原材料＞むきえび(バングラディッシュ)、食塩



121 ホリ **冷凍**
**【セレクトッドシリーズ】
天然エビフライ
(オーガニックパン粉使用)** 100g(5尾)
880円
(税込950円)
製造から365日

4種の素材だけで作った「オーガニックパン粉」を天然冷凍えびに使用した天然えびフライです。卵、乳製品も不使用です。
＜原材料＞えび(バングラディッシュ)、オーガニックパン粉、小麦粉、食塩



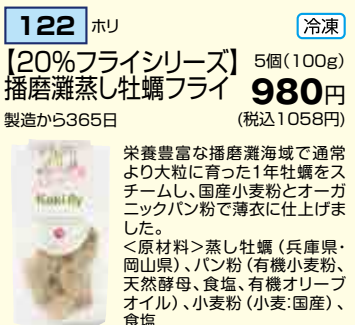
9461 ホリ **冷凍**
**【20%フライシリーズ】
天然エビフライ** 5尾(95g)
980円
(税込1058円)
製造から365日

天然エビそのものの味を楽しめるように、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



9478 ホリ **冷凍**
**【20%フライシリーズ】
甲いかフライ** 115g
980円
(税込1058円)
製造から365日

瀬戸内香川県産の肉厚の刺身用甲いか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



122 ホリ **冷凍**
**【20%フライシリーズ】
播磨灘蒸し牡蠣フライ** 5個(100g)
980円
(税込1058円)
製造から365日

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



9485 食通 **冷蔵**
**うすらの卵の水煮
(ツインパック)** 6個入り×2
398円
(税込430円)
開封前6ヶ月

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



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

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



9492 愛農流通センター **冷蔵**
愛農糸こんにやく 250g
270円
(税込292円)
冷蔵で3ヶ月

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

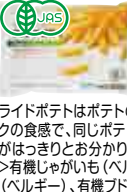


124 アリサン **常温**
有機スイートコーン缶 125g
220円
(税込238円)
3年

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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4~8/7になります

9508 Revege 国産オーガニック 熟成紅はるか焼きいも 350g 715円 (税込772円) 冷蔵で365日  有機農法で丹念に育てた「紅はるか」を使用し、まるでスイートポテトのような滑らかで濃厚な甘さの焼き芋に仕上げました。有機栽培なので皮まで安心して召し上がりがいただけます。 <原材料>有機さつまいも(国産)	125 Revege 国産オーガニック カット済みブロッコリー 150g 400円 (税込432円) 冷蔵で365日  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)	9515 ムソー オーガニック カーネルコーン 250g 370円 (税込400円) 冷蔵で24ヶ月  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)	126 ムソー オーガニック いんげん 250g 370円 (税込400円) 冷蔵で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)
--	--	--	--

9522 ムソー オーガニック ミックスベジタブル 250g 370円 (税込400円) 冷蔵で24ヶ月  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气に行っております。<原材料>有機スイートコーン(スペイン)、有機にんじん(ベルギー)、有機グリーンピース(スペイン)	127 ムソー オーガニック フレンチフライ 300g 460円 (税込497円) 冷蔵で24ヶ月  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)	9539 ムソー オーガニック かぼちゃ (北海道産) 400g 580円 (税込626円) 冷蔵で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)	9607 ミヤハラフーズ 有機たけのこ水煮 (静岡県産) 120g 630円 (税込680円) 常温で60日  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)	9614 やさか共同農場 干し椎茸 50g 828円 (税込894円) 常温  島根県弥栄村の原木を使って山中で自然栽培した生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)
--	--	--	---	--

9546 東明 刻みみず菜 150g 415円 (税込448円) 冷蔵で11日  契約栽培農場で栽培した京野菜のみず菜を、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>みず菜、漬け原材料(食塩、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん)	9553 東明 刻みすずき 120g 415円 (税込448円) 冷蔵で90日  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>すずき菜、漬け原材料(醸造酢、醤油(小麦、大豆を含む)、みりん、食塩)	128 東明 ゆず大根 150g 415円 (税込448円) 冷蔵で11日  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)	9560 東明 こぶ大根 150g 415円 (税込448円) 冷蔵で11日  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))	9577 東明 ゆず白菜漬 250g 400円 (税込432円) 冷蔵で11日  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))
--	---	---	---	---

9584 東明 昆布白菜漬 250g 400円 (税込432円) 冷蔵で11日  柔らかく甘味の多い国産黄芯白菜を使用し昆布の風味を生かした浅漬けです。 <原材料>白菜、漬け原材料(食塩、みりん、昆布)	9652 いんやん倶楽部 濃縮番茶入り梅醤エキス 250g 2000円 (税込2160円) 常温で1年  農薬を使用せず栽培した梅を使った梅干し、天然醸造醤油を練り合わせ、西製作所のほうじ番茶を煮詰めたものを加えました。お湯を注ぐだけで梅醤番茶がでかあります。 <原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶	133 いんやん倶楽部 梅醤エキス 250g 1850円 (税込1998円) 常温で1年  からだを芯から温めてくれる梅醤エキス。本品は、梅干しを裏ごしたものとお醤油を合わせたエキス。番茶に加えるだけで梅醤番茶の完成。しょうゆは、しっかり熟成させた本醸造醤油を使用しています。濃さは好みで、梅しよゆや酢や魚の煮つけ等に、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	9669 いんやん倶楽部 濃縮番茶・生姜入り梅醤エキス 250g 2100円 (税込2268円) 常温で1年  濃縮番茶入り梅醤エキスに、手で絞った生姜汁を入れました。生姜の爽やかな香りと、発汗を促し身体を温める作用が？加わった生姜入り梅醤番茶をお手軽にお召し上がり下さい。 <原材料>有機梅干、本醸造醤油、番茶、生姜
--	---	--	---

129 無茶々園 しそわかめちりめん (ふりかけ) 40g 646円 (税込698円) 冷蔵で30日  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作りしました。シソの風味とわかめのコリコリとした食感がたまりません。ご飯はもちろん、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	130 無茶々園 有機天日切り干し大根 35g 312円 (税込337円) 製造日より180日  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)	9621 無茶々園 有機鷹の爪 6g 312円 (税込337円) 製造日より180日  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)	9638 無茶々園 有機ドライトマト 15g 334円 (税込361円) 製造日より180日  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のっぴか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)
--	---	---	---

9591 無茶々園 ちりめん大根葉 (混ぜごはんの素) 40g 580円 (税込626円) 冷蔵で30日  ちりめん有機栽培の大根葉、こだわりの調味料を加え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	131 無茶々園 有機にんにくチップ 20g 334円 (税込361円) 製造日より180日  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)	9645 無茶々園 有機かんそうゴボウ 20g 334円 (税込361円) 製造日より180日  有機ゴボウを千切りにして乾燥させました。原料約250g分のゴボウが乾燥後20gに凝縮されています。 <原材料>有機ゴボウ(愛媛県)	132 無茶々園 有機かんそうねぎ 7g 334円 (税込361円) 製造日より180日  刻んだ有機ねぎを乾燥しました。原料約70g分のねぎが乾燥後7gに凝縮されました。 <原材料>有機ねぎ(愛媛県)
--	---	---	---

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4~8/7になります

9676 ヘンプキッチン 常温
有機麻の実油 180g
16ヶ月 **1750円**
(税込1890円)

 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)

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

 <原材料>有機麻の実(カナダ)

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

 有機麻の実ナッツは非加熱でローフードやロース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ばく質、必須脂肪酸をバランスよく含んでいます。
<原材料>有機麻の実(カナダ)

9690 ヘンプキッチン 常温
有機ヘンプパウダー(ヘンププロテイン) 160g
1550円
(税込1674円)

 ヘンプパウダーは、麻の実を脱脂して微粉末に加工したものです。非加熱なのでローフード食材としてもお使いいただけます。植物性プロテインが豊富で、きな粉に似た味わいがあります。
<原材料>有機麻の実(カナダ)



9706 ヘンプキッチン 常温
有機ヘンプ&ピープロテイン100 255g
18ヶ月 **3250円**
(税込3510円)

 原材料は100%オーガニックの麻の実粉末とエンドウ豆粉末の2つのみ。植物本来のシンプルな栄養をカラダに届けます。牛乳やスムージー、ヨーグルトに加えれば忙しい朝でも栄養が摂れます。
<原材料>有機麻の実粉末、有機エンドウ豆粉末

9713 エコネットみなまた 常温
蓮根うどん 200g
24ヶ月 **418円**
(税込451円)

 国産小麦粉に、熊本県八代市産の農薬・化学肥料不使用栽培れんこんの粉を練り込みました。蓮根の風味と腰のある、なめらかなのどごしのよさをご賞味下さい。
<原材料>小麦粉(九州、北海道)、れんこん粉(熊本県)、食塩(兵庫県)

135 エコネットみなまた 常温
あおさ 30g
6ヶ月 **832円**
(税込899円)

 磯の香りがい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)

9720 エコネットみなまた 常温
あおさ佃煮 120g
6ヶ月 **550円**
(税込594円)

 あおさを佃煮にしました。濃口しょうゆと粗糖、日本酒だけで作りしました。磯の香りがつしり詰まっています。
<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)



9737 エコネットみなまた 常温
ひじき 100g
6ヶ月 **680円**
(税込734円)

 不知火海で獲れたひじきを乾燥させ、その後潮風にあててじっくり天日干しにしました。
<原材料>ひじき(不知火海)

9744 エコネットみなまた 常温
ごま油 185g
常温で1年 **685円**
(税込739円)

 釜で丹念に煎り、压榨機でじっくり搾る古式压榨製法で製造された、一番搾りごま油です。
<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

136 エコネットみなまた 常温
ごま油 825g
常温で1年 **2380円**
(税込2570円)

 釜で丹念に煎り、压榨機でじっくり搾る古式压榨製法で製造された、一番搾りごま油です。
<原材料>ごま(アフリカ・南米産)

9751 エコネットみなまた 常温
椿油 100ml
常温で180日 **1620円**
(税込1782円)

 夏の紫外線を浴びて疲れた髪やお肌を、つばき油でいたわりましょう。
<原材料>つばき(九州産)

137 第3世界ショップ 常温
チキンカレー(辛口)×ひよこ豆カレー(マイルド)
チキンカレー、ひよこ豆カレー各90g、チャツネ15g **820円**
2年 (税込886円)

 チキンカレーとひよこ豆カレーとチャツネを一皿に盛り付けて、自分好みに混ぜながら味の重なりを楽しむ、スリランカスタイルの本格派トルトルカレーです。
<原材料>チキンカレー(鶏肉、ココナッツミルク、たまねぎ、カレーリーフ、マスタードシード、タマリンド、しょうが、その他香辛料、米、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸造酢、粗糖) ひよこ豆カレー(ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、にんにく、カレーリーフ、コリアンダー、マスタードシード、その他香辛料、トマトペースト、醸造酢、食塩、粗糖、米) チャツネ(粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし、増粘剤/オレンジ由来)

9768 第3世界ショップ 常温
ポークキーマカレー(中辛)×ダルカレー(中辛)
ポークキーマカレー、ダルカレー各90g、チャツネ15g **830円**
2年 (税込896円)

 ポークキーマカレーとダルカレーとチャツネを一皿に盛り付けて、自分好みに混ぜながら味の重なりを楽しむ、スリランカスタイルの本格派トルトルカレーです。
<原材料>ポークキーマカレー(ココナッツミルク、豚肉、米、トマトペースト、なす、レモン草、ターメリック、その他香辛料、ココナッツオイル、たまねぎ、食塩) ダルカレー(ココナッツミルク、レンズ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、コリアンダー、とうがらし、その他香辛料、食塩) チャツネ(粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし、増粘剤/オレンジ由来)

138 第3世界ショップ 常温
ジャックフルーツカレー(中辛)×ダルカレー(中辛)
ジャックフルーツカレー、ダルカレー各90g、チャツネ15g **790円**
2年 (税込853円)

 ジャックフルーツカレーとダルカレーとチャツネを一皿に盛り付けて、自分好みに混ぜながら味の重なりを楽しむ、スリランカスタイルの本格派トルトルカレーです。
<原材料>ジャックフルーツカレー(ジャックフルーツ、ココナッツミルク、にんにく、コリアンダー、カレーリーフ、ターメリック、レモン草、とうがらし、マスタードシード、シナモン、スクルーバイン、その他香辛料、ココナッツオイル、たまねぎ、食塩、粗糖、米、醸造酢) ダルカレー(ココナッツミルク、レンズ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、コリアンダー、とうがらし、その他香辛料、食塩) チャツネ(粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタードシード、しょうが、とうがらし、増粘剤/オレンジ由来)

9799 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 マイルド 200g(約20皿分)
650円
25ヶ月 (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

139 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 オリジナル 200g(約20皿分)
650円
25ヶ月 (税込702円)

 たっぶりのトマトとレモン草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、レモン草、食塩、たまねぎ、米、にんにく、ガランガル、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、香辛料

9805 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 スパイシー 200g(約20皿分)
650円⇒550円
2027年3月 (税込702円⇒594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。
<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

9775 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 カルボルカレーペースト 80g(2~3人前)
350円
(税込378円)

 お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!豚肉に合う濃厚な旨辛スパイスカレーです。
<原材料>ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクルーバイン、米、フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモン草、カルダモン、クロブ

9782 第3世界ショップ 常温
カレーの壺 ジャフナカレーペースト 60g(2~3人前)
350円
(税込378円)

 お手軽簡単スパイスカレー。材料をサッと炒めたら本品を加えてよく炒め、水を加えたら最後に塩で味を整えればもう完成!魚とよく合う赤唐辛子の効いた爽快感が特徴です。
<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、フェネグリーク、ターメリック

9812 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けたんだらした、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)

9829 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摘みで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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4~8/7になります

9836 ラムフォード 常温 ベーキングパウダー 113g 常温で2年半 390円 (税込421円) 天然由来の原材料のみで作った、アルミニウムフリーのベーキングパウダーです。 ＜原材料＞第1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%	9843 アリサン 常温 有機コーンスターチ 100g 常温で1年 250円 (税込270円) 非遺伝子組み換え、酸化防止剤不使用のコーンスターチです。料理のとりみ付け、揚げ物の衣、カスタードクリームや焼き菓子の具材など幅広くお使いいただけます。 ＜原材料＞有機とうもろこし（オーストラリア産）	140 無茶々園 常温 れもんストレート果汁 150ml 製造日より180日 600円 (税込648円) 香りや酸味を楽しむ柑橘の代名詞的な存在・レモン。引き締まった香りと酸味で、ドレッシングやお菓子作りなどにぴったり。さまざまな用途にお使いいただけます。 ＜原材料＞レモン（愛媛県産）	9850 無茶々園 常温 青ゆずこしょう 50g 常温で1年 500円 (税込540円) 除草剤・化学肥料、農薬を使用せずに栽培した青ゆずと青唐辛子に、塩を加えて練りました。 ＜原材料＞柚子（愛媛県産）、青唐辛子（愛媛県産）、食塩	9867 やさか共同農場 冷蔵 ゆず味噌 200g 冷蔵で180日 695円 (税込751円) 無農薬ゆずを丸ごと生かした柚子ジャムをやさか甘口味噌と合わせた、クリーミーな食感と柚子の風味が特徴です。※酵母が生きている生みそです。冷蔵庫で保管して下さい。 ＜原材料＞みそ（有機米、国産大豆、塩）、ゆず（島根県）、洗双糖
--	---	---	---	---

141 むそう 常温 activus OGコーンスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円) 甘味のあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加え、コーンの旨味をより感じられる味に仕上げました。大人にもお子様にもおすすめ。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ	9874 むそう 常温 activus OGチリビーンズ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円) ピリ辛スパイスとじっくり煮込んだ豆の旨味がとけ合う、クセになる味わいのスープ。野菜の甘味とトマトのコクが絶妙に重なり、ひと口ごとに深まるおいしさ。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機トマト、有機ピーマン、有機コーン、有機金時豆、有機黒いんげん豆、有機トマトペースト、有機菜種油、有機キヌア、有機ガーリックパウダー、有機コリアンダー、有機青唐辛子、有機ローストオニオン、有機オニオンパウダー、食塩、有機米粉、有機てんさい糖	9881 むそう 常温 activus OGビーツスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円) 赤色のビーツ（甜菜大根）を贅沢に使用した東欧の代表料理ボルシチスープ。じゃがいもや人参などの野菜が入り、トマトの旨味で食べやすく仕上げました。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機ビーツ、有機じゃがいも、有機人参、有機トマトペースト、有機てんさい糖、食塩、有機ローストオニオン、有機米粉、有機菜種油、有機パセリ、有機黒コショウ
---	---	---

142 むそう 常温 activus OGトマトスープ 400g 開封前18ヶ月 556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。口当たりもさらやかでクリーミーな味わいです。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機人参、有機トマト、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、有機米粉、食塩、有機てんさい糖、有機パプリカパウダー、有機黒コショウ、有機バジル、有機ペイリフ、有機オレガノ	9898 むそう 常温 activus OGキャロットスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円) ココナッツミルクを使った濃厚で甘みのあるニンジンポタージュ。飽きのこない、くせになる味わいです。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機人参、有機ココナッツクリーム、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、有機生姜、有機パセリ	9904 むそう 常温 activus OGミネストローネ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円) 9種類の有機野菜が一度に摂れる旨味の詰まったスープ。スパイスの香りが引き立つ濃厚な味わいです。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機人参、有機キャベツ、有機ポテト、有機いんげん、有機えんどう豆、有機玉ねぎ、有機パプリカ、有機西洋ネギ、有機トマトペースト、有機菜種油、有機てんさい糖、食塩、有機米粉、有機ガーリックパウダー、有機バジル、有機マジョラム、有機オレガノ、有機黒コショウ
--	---	--

143 むそう 常温 activus OGマッシュルームスープ 400g 開封前18ヶ月 556円 (税込600円) 旨味のあるマッシュルームを贅沢に使ったポタージュスープ。ココナッツミルクでコクを出し、マイルドに仕上げました。ヴィーガン対応 ＜原材料＞有機マッシュルーム、有機ココナッツミルク、有機米粉、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、有機ペイリフ、有機オースルパイ、有機黒コショウ、有機ナツメグ、有機西洋ネギ	9911 ムソー 常温 有機玄米フレーク・プレーン（砂糖なし） 150g 常温で10ヶ月 650円 (税込702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）	9928 ムソー 常温 有機玄米フレーク・フロスト（砂糖付き） 150g 常温で10ヶ月 650円 (税込702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）	9935 アルファフードスタッフ 常温 BIONOWAオーガニックオートミール 300g 製造日より12ヶ月 590円 (税込637円) 有機栽培されたオーツ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。リットル・お粥にも。 ＜原材料＞有機オーツ麦（アメリカ産）
--	--	--	---

144 木次乳業 冷蔵 カマンベールチーズ 120g 冷蔵で35日 1050円 (税込1134円) マイルドでミルク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 Starter、レンネット、白カビ胞子、食塩	9942 木次乳業 冷蔵 プロボローネチーズ 380g 冷蔵で5ヶ月 2100円 (税込2268円) 加熱すると糸を引くように伸びるハードタイプのスモークチーズ。日本酒に良く合います。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	9959 木次乳業 冷蔵 プロボローネピッコロ 100g 冷蔵で90日 600円 (税込648円) プロボローネチーズの食べ切りサイズ。お手軽に試しできる大きさ・価格です。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	9973 木次乳業 冷蔵 ナチュラルスナッカー 70g 冷蔵で40日 500円 (税込540円) クセがなく食べやすい、裂けるチーズです。おやつやサラダ、おつまみに。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩
---	---	---	--

9966 木次乳業 冷蔵 イズモ・ラ・ルージュ 180g 冷蔵で4ヶ月 1100円 (税込1188円) セミハードタイプのミニゴーダチーズ。上品な味で、加熱すると柔らかく溶けます。 ＜原材料＞生乳、乳酸菌 Starter、レンネット、食塩	9980 ミヤト野草研究所 常温 ミヤト野草茶 3g×30包 常温で2年 1500円 (税込1620円) 野草の逞しい姿に着目し、素材本来の味や香りを大切にした風味豊かな野草ブレンド茶です。 ＜原材料＞エビス草、ルイボスティー、玄米、ドクダミ、スギナ、ハト麦、タンポポ、柿の葉、熊笹、茶苔、ルッコラの葉、オオバコの葉、茶葉、ヨモギ	9997 ミヤト野草研究所 常温 ユアラゼ・ブルーベリープラス 500ml 常温で2年 4240円 (税込4579円) 厳選された素材の栄養を凝縮させた発酵酵素飲料。1日15~20ml程度お召し上がりください。 ＜原材料＞野草類/アカガ、アカメカシワ、アマチャシ、イチヨウの葉、ウコギ、ウコン、エソウコギ、エビスグサ、オオバコの葉、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツメイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、コナラ、スイカズラ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツクシ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテンの葉、ハトムギ、ハブソウ、マタタビの葉、マツ葉、ヨモギ/野菜類=カブ、キャベツ、キュウリ、ゴボウ、小松菜、椎茸、大根、玉ネギ、トマト、ナタ豆、ニラ、ニンジン、ニンニク、パセリ、馬鈴薯、ブロッコリー、ホウレン草、舞茸、モヤシ、山芋、レンコン/果物類=ブルーベリー、パイナップル、リンゴ、レモン/その他=昆布、貝化石、オリゴ糖、黒糖、蔗糖、トレハロース
---	---	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4~8/7になります

145 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  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)	8006 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) 日本では珍しい蜂蜜。甘さがしっかりとありながらもすっきりとした味わい。 ＜原材料＞はちみつ(国内産)	8013 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつ 百花(春・ゴールド) 200g 1815円 (税込1960円) 愛知県知多半島など国内の厳選地域で採れた百花蜂蜜です。さっぱりとした味わいが特徴の季節・産地で味がかわる楽しい蜂蜜です。 ＜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 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)	8020 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)	8037 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、しっとりとした蜂蜜の味がします。少しハーブの様な香りです。 ＜原材料＞はちみつ(国内産)	8044 竹内養蜂 常温 国産純粋はちみつ そば 200g 1815円 (税込1960円) 製造日より24ヶ月  高铁分・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)
---	---	---	---

147 第3世界ショップ 常温 Artisan ネパールはちみつ 170g 1750円 (税込1890円) 2年  ネパールの少数民族チェパン族が養蜂したはちみつです。まろやかな甘みと深いコク、キャラメルのような濃厚な味わいが特長です。 ＜原材料＞はちみつ(ネパール)	8051 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)	8068 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おいしく手軽に補えます。 ＜原材料＞ドライマンゴー、ドライクランベリー(クランベリー、粗糖、ひまわり油)、レーズン、ドライパイナップル	148 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  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、風味の塩で、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
--	--	--	--

8075 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)さんが栽培から加工まで一貫して作りあげた黄金色の水色(スィンヨウ)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)	149 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 5g×12包 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)	8082 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)	8099 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づけした、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、国内で香りづけしています。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)
---	--	--	--

8105 第3世界ショップ 常温 パロ・ブランコーヒー豆 150g 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が特徴です。 ＜原材料＞コーヒー豆(グアテマラ)	150 第3世界ショップ 常温 パロ・ブランコーヒー粉 150g 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)	8112 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  水出しできるパ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)	8136 第3世界ショップ 常温 チャイパック 3g×12包 460円 (税込497円) 1年  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パック。6種のスパイスをブレンドした風味豊かで味わい深いチャイです。紅茶は海外有機認証、スパイスは有機JAS認証を取得しています。※ナツメグのみ慣行栽培 ＜原材料＞紅茶(インド)、スパイス(スリランカ):生姜、シナモン、ナツメグ、レモン草、クローブ、カルダモン
--	---	--	---

8129 第3世界ショップ 常温 Stick 黒糖ココア 13g×5本 680円 (税込734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	151 第3世界ショップ 常温 Stick ほうじ茶ラテ 13g×5本 680円 (税込734円) 1年  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	8143 にのらく茶園 常温 葉月の素 85g 1400円 (税込1512円)  オーガニックで丁寧に栽培・製茶されたべにふうき緑茶は煮出してもエグ味が少なく、すっきり飲みやすいです。ム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)	8150 エコネットみなた 常温 ごぼう茶 3g×10包 550円 (税込594円) 1年  栽培期間農薬・化学肥料不使用の宮崎県産ごぼうを使用したごぼう茶です。食物繊維やポリフェノールを多く含み、ごぼうの力が凝縮されたうま味と香りの良いお茶です。 ＜原材料＞ごぼう(宮崎県)	152 エコネットみなた 常温 ごぼう茶 3g×30包 1280円 (税込1382円) 1年  やかんに1パックあたり500ccの水を入れて沸騰させ5分間蒸らして下さい。ホットでもアイスでも美味しくいただけます。 ＜原材料＞ごぼう(宮崎県)
--	--	--	---	--

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4～8/7になります



8167 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)



8174 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 (税込594円)
製造より2年
まるで急須で淹れたようなジャスミンの貴重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)



8181 海東ブラザーズ 常温
有機金花ブーアール茶
ティーバッグ 1.2g×15包
550円 (税込594円)
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)

8198 第3世界ショップ 常温
ピーカンナッツ(生)
※海外有機認証
180日
65g
640円 (税込691円)



有機ピーカンナッツを国内でバックしました。そのまま生でお召し上がりいただけますが、軽くローストすることで香ばしい食感と甘みを楽しめます。
＜原材料＞有機栽培ピーカンナッツ (アメリカ)

153 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)

8204 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)

8211 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

154 第3世界ショップ 常温
黒糖くるみ
180日
65g
460円 (税込497円)



保存料・着色料不使用。沖縄県産のサトウキビから作られた黒糖と、コクのあるカリフォルニア産有機認証クルミを使用した素材の美味しさが活きた逸品です。美味しさの秘密は黒糖のやわらかな口当たり、じっくりと煮詰めた黒糖液に香ばしくローストしたくるみをさっくりと絡めてつくりました。
＜原材料＞くるみ、加工黒糖、粗糖

8228 第3世界ショップ 常温
きな粉くるみ
180日
65g
520円 (税込562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

8235 第3世界ショップ 常温
メープルアーモンド
180日
40g
520円 (税込562円)



油を使わずに香ばしくローストしたアーモンドとメープルシロップの上品な風味に、隠し味の塩が味に深みとコクをプラスしています。メープルシロップの繊細で上品な風味がアーモンドの香ばしさを引き立てます。
＜原材料＞ローストアーモンド (海外有機認証)、メープルシロップ、食塩

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



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

8242 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
180日
50g
550円 (税込594円)



甘味のあるクリーミーなカシューナッツに、ノンフライの衣をつけ、唐辛子をしっかりと利かせた旨辛スパイスミックスをまとうせました。大人のおやつやビールのにお供に。
＜原材料＞カシューナッツ、小麦粉、ピーター糖、コーンスターチ、なたね油、スパイスミックス、食塩

156 第3世界ショップ 常温
アーモンドミックス
ちりめんのかき揚げ
180日
30g
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、ローストちりめんをミックスしました。
＜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

8259 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
180日
30g
480円 (税込518円)



海外有機認証アーモンドを、ガーリックと唐辛子を効かせたペペロンチーノ風味に味付けし、香ばしく炒った桜えびとミックスしました。
＜原材料＞アーモンド (アメリカ)、素干し桜えび (桜えび・静岡県)、食塩、なたね油、ガーリックパウダー、とうがらし

8266 第3世界ショップ 常温
グラノーラクランチ
メープル
180日
44g
480円 (税込518円)



オートミールとアーモンドにメープルシロップの甘みを加え、香ばしく焼き上げています。オートミール・アーモンド・レーズンは、海外有機認証を取得しています。
＜原材料＞オートミール (アメリカ製造)、小麦粉 (国内製造)、メープルシロップ (カナダ製造)、アーモンド、こめ油、レーズンペースト、食塩

157 無茶々園 常温
寒天ゼリー(みかん)
常温6ヶ月
95g
260円 (税込281円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわりの無添加ゼリーです。
＜原材料＞温州みかん果汁 (愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

8273 無茶々園 常温
寒天ゼリー(甘夏)
常温6ヶ月
95g
260円 (税込281円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわりの無添加ゼリーです。
＜原材料＞甘夏果汁 (愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

158 無茶々園 常温
寒天ゼリー(伊予柑)
常温6ヶ月
95g
260円 (税込281円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわりの無添加ゼリーです。
＜原材料＞伊予柑果汁 (愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

8280 無茶々園 常温
寒天ゼリー
(ジュースフルーツ)
常温6ヶ月
95g
260円 (税込281円)



化学農薬、化学肥料不使用の無茶々園ジュース果汁40%を使用したこだわりの無添加ゼリーです。
＜原材料＞河内晩柑果汁 (愛媛県産)、洗双糖、無漂白寒天、こんにゃく芋

8297 アトレ 常温
有機抹茶の
寒天ゼリー
常温180日
100g
300円 (税込324円)



ぶるんとした新食感のこんにゃく入り寒天ゼリーに、有機宇治抹茶を贅沢に配合しました。無香料・無着色でお茶本来の風味が引き立ちます。甘さ控えめでお茶屋ならではの本格的な美味しさです。
＜原材料＞甜菜糖、有機抹茶ペースト、甘藷澱粉、有機抹茶、寒天、蒟蒻粉

159 アトレ 常温
有機ほうじ茶の
寒天ゼリー
常温180日
100g
300円 (税込324円)



ぶるんとした新食感のこんにゃく入りゼリーに、有機ほうじ茶を贅沢に使用しました。甘さ控えめでお茶本来の風味が引き立ちます。
＜原材料＞甜菜糖、甘藷澱粉、有機ほうじ茶、寒天、蒟蒻粉

8303 アトレ 常温
京のくず餅
(抹茶みつ付き)
常温180日
100g×2
620円 (税込670円)



国産の純良本葛粉を使用。艶のある透明感でもっちりした食感は、本葛ならではの美味しさです。抹茶くず餅は有機宇治抹茶をたっぷり使いました。
＜原材料＞抹茶くず餅・甜菜糖、有機抹茶ペースト、甘藷澱粉、有機抹茶、寒天、蒟蒻粉、本葛粉、くず餅・甜菜糖、甘藷澱粉、寒天、蒟蒻粉、本葛粉、抹茶みつ・甜菜糖、有機抹茶

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4～8/7になります



160 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん-こし 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)

ツルっとした舌触りの、上品なこし餡の水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩



8310 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん-小倉 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)

小豆の食感を残した小倉あんの水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機小豆、寒天、葛、食塩



161 遠藤製菓 常温
あんこ屋さんの有機水ようかん-抹茶 100g
常温で270日 **180円**
(税込194円)

上品な抹茶の香りが広がる、大人のあじわいの水ようかん。
＜原材料＞有機砂糖、有機いんげん豆、有機抹茶、寒天、葛、食塩



8327 中尾食品工業 常温
ところてんONECUP 三杯酢 **266円**
(税込287円)
製造日含め90日 150g(ところてん130g、たれ20g)

寒天からではなく国産100%の晒(さらし)天草を使用。硬すぎずほど良い粘りとコシがあり、のどごしの良いところてんです。
＜原材料＞天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、有機米酢、つすく醤油、発酵調味料



162 中尾食品工業 常温
ところてんONECUP 黒糖みつ **266円**
(税込287円)
製造日含め90日 155g(ところてん:130g、たれ:25g)

寒天からではなく国産100%の晒(さらし)天草を使用。黒糖本来の甘みを活かした沖縄県産黒糖100%の黒みつです。
＜原材料＞天草(和歌山県、千葉県、静岡県)、米酢、黒糖(さとうきび:沖縄県)



素材本来の風味を活かした 無添加かき氷シロップ



8334 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(みぞれ) 180ml
365日 **470円**
(税込508円)

シンプルな原料で作った
昔なつかしいみぞれシロップ

北海道産ビートグラニュー糖と国産純粋はちみつ、有機レモン果汁のみを使用しました。
＜原材料＞ビートグラニュー糖(北海道)、はちみつ(国産)、レモン果汁(イタリア・スペイン)



8341 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(みかん) 180ml
365日 **555円**
※価格改定(税込599円)

温州みかん果汁のフレッシュな
風味が生きたかき氷シロップ

長崎県産契約栽培みかんのストレート果汁を使用しました。着色料を使用していない自然なオレンジ色が鮮やかです。
＜原材料＞温州みかん果汁(長崎県)、砂糖(さとうきび(鹿児島県))



163 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(ぶどう) 180ml
365日 **590円**
(税込637円)

有機ぶどうの豊かな香りが
美味しいかき氷シロップ

アメリカ産有機ぶどう果汁を使用したかき氷シロップです。ぶどうの豊かな香りも楽しめます。
＜原材料＞砂糖(さとうきび:鹿児島県)、有機濃縮ぶどう果汁



8358 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(レモン) 180ml
365日 **560円**
(税込605円)

幅広く活躍!甘酸っぱい
はちみつ入りレモンシロップ

有機レモン果汁に、ビートグラニュー糖と国産純粋はちみつを加え、すっきりと爽やかな味わいに仕上げました。炭酸で割ってスカッシュに!アイデア次第で使い道がどんどん広がる、万能なレモンのシロップです。
＜原材料＞ビートグラニュー糖(北海道)、有機レモン果汁、はちみつ



8365 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(緑茶) 180ml
365日 **495円**
(税込535円)

鹿児島産有機緑茶のほのかな
苦みと甘さ

鹿児島県産有機緑茶を使用した有機粉末茶使用の和風シロップです。あずきを加えても美味。
＜原材料＞砂糖(さとうきび(鹿児島県))、有機粉末茶(鹿児島県)



164 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(国産いちご) 180ml
365日 **620円**
(税込670円)

いちごとお砂糖だけで作った、
無添加が自慢のかき氷シロップ

国産のいちごを贅沢につかい、風味を最大に引き出せるような配合にしました。いちごをそのまま搾ったような味わいです。
＜原材料＞砂糖(さとうきび(鹿児島県))、いちご(静岡県)



8372 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(パイン) 180ml
365日 **635円**
(税込686円)

沖縄県産のパイナップルを贅沢に
使用した爽やかなシロップ

沖縄県の契約農家が、できるだけ農業や化学肥料を使わず育てた国産のパイナップルをふんだんに使用しました。
＜原材料＞砂糖(さとうきび(鹿児島県))、パイナップル果汁(パイナップル:沖縄県)



165 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(マンゴー) 180ml
365日 **650円**
(税込702円)

「マンゴーの王様」アルフォンソ
マンゴーの魅力が詰まった
かき氷シロップ

マンゴーの王様と呼ばれる、アルフォンソマンゴーを贅沢に使用。かき氷以外にもヨーグルトやパンケーキなど幅広くご利用いただけるシロップです。
＜原材料＞砂糖(さとうきび(鹿児島県))、マンゴーピューレ、有機レモン果汁



8389 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(もも) 180ml
365日 **620円**
(税込670円)

山梨県産ももの芳醇な香りが
魅力のシロップ

山梨県の契約農家のももを使ったかき氷シロップです。着色料・香料・保存料などは使用していません。
＜原材料＞砂糖(てんさい:北海道)、もも(山梨県)、レモン果汁



8396 フルーツバスケット 常温
かき氷シロップ(黄金の果実ミックス) 180ml
365日 **635円**
(税込686円)

黄金に輝くネクタリンの
甘酸っぱさが特徴のシロップ

国産果実4種(ネクタリン・りんご・みかん・レモン)のストレート果汁をミックスしたかき氷シロップです。着色料・香料・保存料は不使用です。
＜原材料＞砂糖(てんさい:北海道)、りんご果汁、ネクタリン、みかん果汁、レモン果汁

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4～8/7になります



8402 ムソー 常温
果実でチューチュー 45ml×5本
りんご **380円**
(税込410円)
6ヶ月

有機りんご果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったかき氷のドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機濃縮りんご果汁（アルゼンチン）、有機濃縮レモン果汁（スペイン）、てんさい糖（北海道）



8419 ムソー 常温
果実でチューチュー 45ml×5本
ぶどう **380円**
(税込410円)
6ヶ月

有機ぶどう果汁に有機レモン果汁、てんさい糖を加えて作ったかき氷のドリンクです。香料、着色料、酸化防止剤、pH調整剤不使用。フルーツ本来の味をお楽しみいただけます。
＜原材料＞有機濃縮ぶどう果汁（アルゼンチン）、有機濃縮レモン果汁（スペイン）、てんさい糖（北海道）



8426 井村屋 冷凍
オーガニック
あずきバー 6本入り **600円**
(税込648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）

8433 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA
500ml6本 **1200円**
(税込1296円)
常温で1年（開封前）

8440 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA
500mlケース(24本) **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



8457 エコネットみなまた 常温
れんこんのど飴 90g **425円**
(税込459円)
12ヶ月



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

8464 エコネットみなまた 常温
マーメイドジャム
(甘夏みかん) 140g **498円**
(税込538円)
6ヶ月



水産産の農業・化学肥料不使用栽培の甘夏みかん、隠し味としての温州みかん果汁と粗糖だけですべて手作りで作りました。
＜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）

8471 アリモト 常温
玄米ぽん煎餅 7枚 **360円**
(税込389円)
常温で180日



お米の味をいかしたシンプルな塩味のぽん煎餅です。
＜原材料＞うるち玄米（鳥取県産）、うるち白米（国産）、塩

8488 アリモト 常温
ひとくち塩せんべい 75g **360円**
(税込389円)
常温で150日



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

8495 アリモト 常温
島醤油せんべい 80g **360円**
(税込389円)
常温で150日



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

8501 アリモト 常温
ひとくち海老せんべい 70g **360円**
(税込389円)
常温で150日



味付けは素朴なあっさりサラッ味、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

8518 ネイチャーズ・ファインスト 常温
芳醇 黄金さきいか 28g **598円**
(税込646円)
常温120日



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

8525 ネイチャーズ・ファインスト 常温
素焼 あたりめ 24g **598円**
(税込646円)
常温180日



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

8532 フルーツバスケット 常温
みるく小町 80g **325円**
(税込351円)
常温で1年



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

8549 フルーツバスケット 常温
コーヒー飴 80g **325円**
(税込351円)
常温で1年



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ーです。
＜原材料＞麦芽水飴、粗糖、全粉乳、コーヒー（インスタント）

お盆企画

くすの木せんこう

天然木くすのきの抽出液を主成分に、甘い香りを増す為にハチミツを加え、古典的な製法にこだわって練り上げた線香です。化学合成添加物は一切使用していません。

8556 りんねい 常温
くすの木せんこう 70g(約220本) **1136円**
(税込1250円)
＜原材料＞樟脳白精油（くすのき抽出）、ハチミツ、白樺粉末、タブ粉

仏事用や神事用だけではなく、日常生活ではクスノキの芳香物質で、ローズマリーにも含有するテルペン系のオイルが心身に爽快感を与えてくれます。

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（※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 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8年4月15日
次回研修の受講期限	令和11年4月14日
研修実施団体名	泉大津小売酒販組合

下記の商品はスポット予約品です。お届けは8/4～8/7になります

8693 徳岡商会 常温
 こだわりのジロ吉
 ドッグフード 1kg
 常温で6ヶ月 **2600円**
 (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

8709 徳岡商会 常温
 こだわりのジロ吉
 ドッグフード 小粒タイプ 1kg
 常温で6ヶ月 **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

8716 徳岡商会 常温
 こだわりのジロ吉
 キャットフード 500g
 常温で6ヶ月 **1650円**
 (税込1815円)



安全な食品作りを行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いません。
 <原材料>魚粉（スツグ 560%）、乾燥おから、牛肉粉、ビーフエキス、食用牛骨カルシウム、鶏レバー、玄米、まぐろ血合い、ビーフオイル、にんじん、かつを節、カツオエキス、昆布、ビタミンE



8723 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

8730 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

8747 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



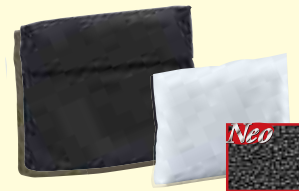
8754 アーク&エコ 常温
 ヨウ素でクリーンNEO 20g
1886円
 (税込2075円)

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!

生乾きの
 におい
 抑制
 洗濯物・
 洗濯槽を
 除菌
 毎日使用で
 3～4ヶ月
 持続！

洗濯時に入れるだけ！衣類もスリキリ除菌、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。

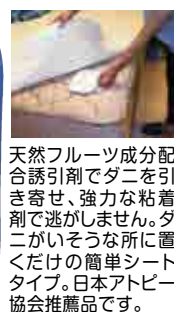


※一般家庭での例（使用状況により異なります。） ヨウ素無し ヨウ素デクリンNeo有り

洗濯槽と衣類を **W除菌！** 洗濯時に洗濯物と一緒に入れるだけ！



ダニをしっかりと捕獲、アレル物質抑制。



8761 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 1枚(25cm×15cm)
 (5～6畳用) **1200円**
 (税込1320円)

8778 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 3枚セット
 (5～6畳用) **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、食品用糖

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。

8785 DrawFour 常温
 シルク100%腹巻き
 (ロック) **2400円**
 (税込2640円)

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

8792 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



9種の生薬で体の芯から温めてくれます。

【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。
 【おためめの使い方】
 ●ぬるめの湯（38～40℃）に軽く揉み出します。
 ●ゆつたりリラックスし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。

8808 清心丹 常温
 清癒湯（入浴剤）
 (15g×2)×8袋
3600円
 (税込3960円)
 ※価格改定

自然の恵みを存分に引き出し、健やかに導く入浴剤です。9種の生薬で温浴効果を高め、血行促進を促します。※色がうつることがありますので、残り湯は洗濯に使用しないで下さい。
 <成分>コウカ、ショウキョウ、センキュウ、チンピ、トウキ、ガイヨウ末、カミツレ、ショウブコン、ダイウキョウ、白鶴堂芝エキス

【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