



スポット予約品

※スポット予約品に関しては、ご注文締切後のキャンセルはお受けできません。
ご了承のうえご注文下さい。

※掲載商品は商品イメージのため、実物とは異なります。

お届け日について

通常品とお届け日が異なります。

※ご確認ください	火曜コース	水曜コース	木曜コース	金曜コース
ご予約品 お届け日	9/15	9/16	9/17	9/18
ご注文書 提出日	9/1	9/2	9/3	9/4

97 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

9003 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(160g)
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

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

9027 渡邊水産 **冷凍**
赤カマス開き2尾 2尾(160g)
冷凍で30日 **620円**
(税込670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

9034 渡邊水産 **冷凍**
塩さばフィレ2枚 2枚(160g)
冷凍で30日 **598円**
(税込646円)



塩さばのフィレです。そのまま焼いても、味噌煮でも。
＜原材料＞さば(山陰沖)、食塩

99 渡邊水産 **冷凍**
赤かれい切身 3切(200g)
冷凍で30日 **598円**
(税込646円)



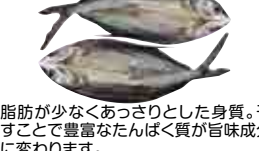
山陰沖の赤かれいは肉厚でふっくらしています。煮付けや唐揚げに。
＜原材料＞赤かれい

9041 渡邊水産 **冷凍**
マナガツオ丸干し 2〜3尾(170g)
冷凍で30日 **580円**
(税込626円)



山陰沖で獲れたマナガツオを丸干しにしました。小ぶりですが、身がふっくらしていて美味しいです。
＜原材料＞マナガツオ(山陰沖)、食塩

9058 渡邊水産 **冷凍**
とびうお開き 2尾(130g)
冷凍で30日 **550円**
(税込594円)



脂肪が少なくあっさりとした身質。干すことで豊富なたんぱく質が旨味成分に変わります。
＜原材料＞トビウオ(島根県沖)、塩水(室戸深層水の水塩)

100 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)



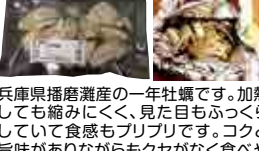
ケンサキイカを開き一夜干しに仕上げられています。柔らかく、甘みがあり美味しいです。
＜原材料＞ケンサキイカ(山陰沖)

9065 渡邊水産 **冷凍**
エボ鯛開き3尾 3尾(240g)
冷凍で30日 **739円**
(税込798円)



＜原材料＞エボ鯛

9072 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＞カキ(播磨灘)

101 渡邊水産 **冷凍**
宍道湖のしじみ 180g
冷凍で30日 **520円**
(税込562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)

9089 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 **1780円**
(税込1922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)

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



土佐近海獲れの「きはだまぐろ」を、薫焼きの炎だけで焼き上げたわら焼きたたきです。

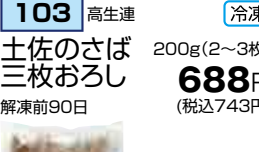
＜原材料＞天然きはだまぐろ
＜原産地＞高知県

9096 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**
(税込2030円)



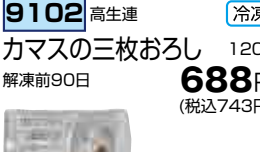
四万十川流域で獲れた脂ののった天然の「夏鮎」を、鮮度そのままに急速冷凍しました。
＜原産地＞高知県

103 高生連 **冷凍**
土佐のさば三枚おろし 200g(2〜3枚)
解凍前90日 **688円**
(税込743円)



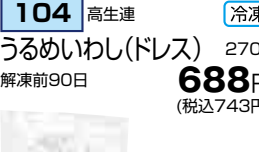
土佐沖の新鮮なサバをフィレにしました。
＜原産地＞高知県

9102 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)



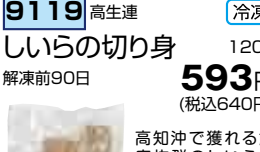
土佐沖で獲れた新鮮なカマスの三枚おろしです。
＜原産地＞高知県

104 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

9119 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、ソテーがおすすめです。揚げても南蛮漬けにも。
＜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9/15～9/18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

9126 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



106 高生連 **冷凍**
土佐のわら焼 約130g
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

9133 高生連 **冷蔵**
鰹生節 1節(約270g)
冷蔵で4ヶ月 **668円**
(税込721円)

鰹を加熱し、一度だけ燻製したものです。柔らかく、鰹の風味がいきいます。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

9140 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)

新鮮な鰹を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

9157 高生連 **冷蔵**
鰹上粉 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

◎ご案内休止のお知らせ
高生連
土佐沖天然ぶり刺身用ブロック
土佐のかつお刺身用ブロック

メーカー休止のため、ご案内を休止いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願ひいたします。

◎ご案内休止のお知らせ
高生連
斎藤牛ミンチ
斎藤牛スライス
斎藤牛ブロック

入荷都合により、ご案内を休止いたします。10月頃再開予定です。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願ひいたします。

9164 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・ひき肉 250g
冷凍で60日 **968円**
(税込1045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 **1448円**
冷凍で60日 (税込1564円)

お得なジャンボサイズ。

9188 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 **998円**
(税込1078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)

9195 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・バラ焼肉用 200g
冷凍で60日 **998円**
(税込1078円)

厚めにスライスした、ジューシーなバラ肉です。(約3mm厚)

9201 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 **950円**
(税込1026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)

9171 知床興農ファーム **冷凍**
興農豚・小間切 250g
冷凍で60日 **1080円**
(税込1166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 **1630円**
冷凍で60日 (税込1760円)

お得なジャンボサイズ。

9218 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 **1200円**
(税込1296円)

柔らかいヒレ肉を一口大にカットしました。

9225 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 **1200円**
(税込1296円)

柔らかなロース肉を、薄くスライスしました。

9249 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 **1188円**
(税込1283円)

食べやすい厚さにカットしました。(100g×2枚)

9232 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 **1100円⇒1068円**
(税込1188円⇒1154円)

タレが良くからむ、厚めのスライス(約5mm厚)

109 パパアニューギニア海産 **冷蔵**
天然エビフライ(L) 120g(約6尾)
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

大人気
110 おへそ **冷凍**
ミニピザ マルゲリータ 15cm
冷凍で365日 **630円**
(税込680円)

市販の酵母は使わず、粉・塩・水・米油のみで最低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:広島県)、米油、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)、米油、有機バジルペースト、天日塩、胡椒]

【食べ方・使用方法】
約15分、自然解凍してください。
オーブントースター 500～600Wで約7分ほど、または、フライパンに入れふたをして中火で約5～6分ほど、加熱してください。
一度解けたものを再び凍らせると品質が変わることがありますので、再凍結はおやめください。

大人気
9256 おへそ **冷凍**
ミニピザ ホワイトソース&コーン 15cm
冷凍で365日 **680円**
(税込734円)

市販の酵母は使わず、粉・塩・水・米油のみで最低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:広島県)、米油、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)、米油、胡椒、天日塩]

111 シガボートリー **冷凍**
野菜と炒める鶏むね肉の
焼肉タレ漬け 550円
 冷凍で60日 (税込594円)
 200g(固形量150g)



鶏一番の皮なしむね肉を加熱しやすいようにそぎ切りして、醤油ベースのオリジナルのタレで漬け込みました。鶏肉を炒めた後、お好みの野菜と残ったタレと一緒に炒めて下さい。
 <原材料>鶏むね肉(愛知県・滋賀県)、調味液(たまり醤油、発酵調味料、砂糖、濃口醤油、澱粉)、焼肉タレ(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)、香辛料

9263 シガボートリー **冷凍**
野菜と炒める鶏もも肉の
カレー焼き 620円
 冷凍で60日 (税込670円)
 200g(固形量150g)



鶏一番のもも肉をひと口カットにし、鶏ガラと玉ねぎ、人参を圧力釜で煮込んだガラスープをベースにしてカレー風味にしました。解凍後、中火で鶏肉を炒め、お好みの野菜とタレ、水を少々加えて蒸し焼きして下さい。
 <原材料>鶏もも肉(愛知県・滋賀県)、鶏ガラスープ(鶏骨、玉ねぎ、人参)、ヒカリ中濃ソース、醤油加工品(醤油、砂糖、みりん、清酒、米黒酢、食塩)、香辛料、食塩、シンジャー、オニオン、ガーリック、澱粉

112 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 598円
 冷凍で60日 (税込646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)、焼肉タレ(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、米粕、醤油、澱粉

9270 シガボートリー **冷凍**
皮なし鶏むね肉 300g
唐揚げ用 739円
 (税込798円)



鶏一番のむね肉を唐揚げ用にカットしました。
 <原材料>鶏むね肉(愛知県・滋賀県)

113 シガボートリー **冷凍**
鶏むね挽肉 450g
1080円
 (税込1166円)



鶏一番のむね肉ミンチのお徳用サイズです

9287 シガボートリー **冷凍**
鶏手羽元の 370g(固形量280g)
甘煮 798円
 冷凍で180日 (税込862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煮を入れました。
 <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

114 シガボートリー **冷凍**
鶏ごぼうごはんの素
(2合用) 580円
 冷凍で60日 (税込626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、味醂、たまり醤油(大豆・国産)、米黒酢、乾鰯、鶏皮エキス、昆布、煮干、椎茸、ごぼう、人参

9294 シガボートリー **冷凍**
チーズチキン 80g×3枚
ハンバーグ 646円
 冷凍で60日 (税込698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

115 シガボートリー **冷凍**
塩麴に漬け込んだ
チキンステーキ 115g×2枚
648円
 (税込700円)



鶏一番の皮なしむね肉を筋切りをして、オリジナルの塩麴に漬け込みました。優しい塩味のステーキです。
 <原材料>鶏むね肉、塩麴(米麹、食塩)

9300 シガボートリー **冷凍**
塩麴に漬け込んだ 115g×2枚
チキンステーキ(スパイス風味)
648円
 (税込700円)



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

116 シガボートリー **冷凍**
玄米衣の 200g
チキンカツ 550円
 冷凍で60日 (税込594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、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、加工うるち白米粉(国産)

9317 シガボートリー **冷凍**
手作りつくね串 30g×5本
(軟骨入り) 535円
 冷凍で60日 (税込578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) 澱粉)、パン粉(小麦を含む)、こいくち醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、生姜、食塩

117 シガボートリー **冷凍**
生姜つみれ 220g
598円
 冷凍で60日 (税込646円)



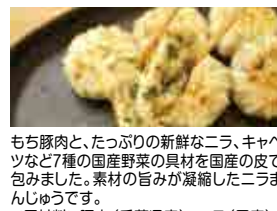
卵を使用しないつみれの素です。軽く味付けしてありますので、お鍋やハンバーグにしてお好みの味付けでお召し上がりください。
 <原材料>鶏肉(愛知県・滋賀県)、パン粉(小麦・北海道)、やま芋、生姜、青ねぎ、米味噌、砂糖、食塩、ブラックペッパー

9324 千葉産直サービス **冷凍**
もち豚 6個(180g)
しゅうまい 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))

118 千葉産直サービス **冷凍**
豚ニラ 6個(168g)
まるっと餃子 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))

9331 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)、食塩、こしょう

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

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



房総もち豚と有機じゃがいも素材がおいしいコロック。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(日本)、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

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



希少な八甲鴨と国産ノンホモ牛乳の特製ホワイトソースがおいしいクリームコロック。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)、玉ねぎ、小麦(小麦(日本)、バター、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
 冷凍で180日 (税込594円)



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

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります



9362 高橋徳治商店 **冷凍**
ソフトはんぺん 188g(4枚)
冷凍で180日 **520円**
(税込562円)

発泡剤・増粘多糖類を使用せず、卵白と山手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げられています。
＜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、ばれいしよ澱粉、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



121 高橋徳治商店 **冷凍**
笹かまぼこ 5枚(115g)
冷凍で180日 **430円**
(税込464円)

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、血に移し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、ばれいしよ澱粉(北海道)、砂糖、カツオエキス、発酵調味料、清酒、粗塩



9379 高橋徳治商店 **冷凍**
ごぼう揚げ 3個(120g)
冷凍で180日 **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



122 高橋徳治商店 **冷凍**
おとうふ揚げ 5個(165g)
冷凍で180日 **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(若手県産大豆)、米油、馬鈴薯澱粉(北海道産)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス



9386 高橋徳治商店 **冷凍**
さつま揚げ・丸形 4個(180g)
冷凍で180日 **450円**
(税込486円)

助宗タラと小魚を練り合わせたさつま揚げ。小魚を混ぜ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



123 高橋徳治商店 **冷凍**
ささがきごぼう さつま揚げ 120g
冷凍で180日 **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



9393 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**
12ヶ月 (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)



9409 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**
12ヶ月 (税込450円)

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)



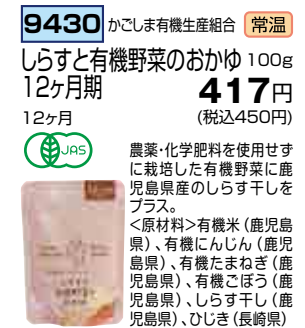
9416 かごしま有機生産組合 **常温**
有機かぼちゃと味噌のおかゆ 80g
7ヶ月期 **417円**
12ヶ月 (税込450円)

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)



9423 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**
12ヶ月 (税込450円)

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)



9430 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**
12ヶ月 (税込450円)

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)



124 ムソー **冷凍**
オーガニックカーネルコーン 250g
冷凍で24ヶ月 **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きり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)



9447 ムソー **冷凍**
オーガニックいんげん 250g
冷凍で24ヶ月 **370円**
(税込400円)

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、急速冷凍します。
＜原材料＞有機いんげん(ヨーロッパ)



125 ムソー **冷凍**
オーガニックミックスベジタブル 250g
冷凍で24ヶ月 **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こなしております。
＜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)



9454 ムソー **冷凍**
オーガニックフレンチフライ 300g
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レンチフライ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)



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

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)



9461 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツマンゴー 200g
冷凍で24ヶ月 **480円**
(税込518円)

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)



9478 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツパイナップル 200g
冷凍で24ヶ月 **520円**
(税込562円)

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)



9485 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツストロベリー 200g
冷凍で24ヶ月 **646円**
(税込698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)



127 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツブルーベリー 150g
冷凍で24ヶ月 **720円**
(税込778円)

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)



9492 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツラズベリー 150g
冷凍で24ヶ月 **690円**
(税込745円)

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)



9508 ムソー **冷凍**
OG冷凍フルーツミックスベリー 200g
冷凍で24ヶ月 **739円**
(税込798円)

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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります



128 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ 135g
かぼちゃ **368円**
(税込397円)
開封前360日
有機かぼちゃの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ!
＜原材料＞有機かぼちゃ(北海道)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩



9515 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ 135g
にんじん **368円**
(税込397円)
開封前360日
有機にんじんの甘みと旨みを生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米かぼちゃポタージュです。豆乳を入れるとおいしさアップ!
＜原材料＞有機にんじん(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩



9522 富貴食研 常温
有機の玄米ポタージュ 135g
ごぼう **368円**
(税込397円)
開封前360日
有機ごぼうの旨みと風味を生かした、なめらかでトロっとした優しい味の有機の玄米ごぼうポタージュです。
＜原材料＞有機ごぼう(鹿児島県)、有機たまねぎ(兵庫県)、有機玄米(秋田県)、なたね油(菜種:北海道)、食塩

9539 田辺麩店
生麩・あわ
冷蔵で1ヶ月



80g
535円
(税込578円)
小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加えて蒸して作る生麩は、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

129 田辺麩店
生麩・ごま
冷蔵で1ヶ月



80g
535円
(税込578円)
小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加えて蒸して作る生麩は、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

9546 田辺麩店
生麩・よもぎ
冷蔵で1ヶ月



80g
535円
(税込578円)
小麦粉からとれたグルテンに、餅粉を加えて蒸して作る生麩は、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



9553 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
(税込1166円)
お米1合に大きじ1杯程を混ぜ、数時間浸漬してから炊いてください。保存は冷蔵庫でお願いします。
愛媛県高知市山系の豊かな水に恵まれた美しい棚田で、農業・肥料に頼らず、米本来のチカラで育った元気いっぱい古代米です。
＜原材料＞黒米、香り米、赤米、みどり米

素材の味を引き立てたい料理にオススメです。特に魚の臭いやお肉の苦手な方などにおすすめします。また「だし巻卵」や「茶碗蒸し」などには特によくあいます。

130 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)
常温で1年



素材の味を活かした粉末タイプのだし素です
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

9560 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)
常温で6ヶ月



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

131 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)
常温で1年



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

9577 純正食品マルシマ 常温
国産生姜粉末 15g
630円
(税込680円)
常温で1年



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



132 金沢大地 常温
オーガニックわたしのぬか床 1kg
タッパ付 **1500円**
(税込1620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(長根県)

9584 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 **1400円**
(税込1512円)
製造日より1年
お気に入りの容器で漬けた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(長根県)

9591 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**
(税込497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整できます。
＜原材料＞有機ぬか(有機玄米:国産)

133 海の精
しょうが紅梅漬 100g
冷蔵で10ヶ月



伝統海塩のいい塩味に、国産梅のヘルシーな酸味がプラス。自然な色、味、香りのしょうがで、薄くスライスしただけ。いろんな料理にお使いいただけます。
シソたっぷりの赤梅酢にしょうがを漬けたんだ、酸味のきいたしょうが。
＜原材料＞しょうが、梅酢

9607 海の精 冷蔵
福神漬 80g
開封前7ヶ月



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

134 三里塚物産 冷蔵
らっきょう田舎漬 100g
冷蔵で5ヶ月



農業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＞農業不使用栽培らっきょう(千葉県産)、醸造酢、三温糖、天日塩

9614 三里塚物産 常温
しそジュース 210g
冷蔵暗所で10ヶ月



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＞農業不使用栽培しそ(千葉県産)、粗糖、純米酢



135 ケンジョー 常温
減塩トマトケチャップ 380g
550円
(税込594円)
常温で2年
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、食塩相当量が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



9621 ケンジョー 常温
中濃ソース 300ml
常温で2年
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。
＜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、経だし(愛媛県産)

136 仁井田本家 常温
旬味 720ml
1500円
(税込1650円)
農業・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

◎ご案内休止のお知らせ
角谷文治郎商店
有機三州みりん
メーカー休止のため、ご案内を休止させていただきます。9月再開予定。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願いいたします。

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります

9638 アナプルナ

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

9645 アナプルナ

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

9652 アナプルナ

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

9669 アナプルナ

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せることでより香り高くなります。
＜原材料＞タメリック、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

137 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

9676 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

9683 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

138 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)

9690 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

139 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。ポリウ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、しっかりお楽しみいただけます。
＜原材料＞生乳、食塩

9706 アルマテラ

常温

有機アガベシロップ
GOLD

330g
600円
(税込648円)

製造から18か月



自然な上品な甘さで後口もスッキリしており、どんな料理にも砂糖の代わりにお使いいただけます。GI値が21と砂糖・ハチミツの約1/3と低く、血糖値を気にされているにもお奨めです。
＜原材料＞有機ブルーアガベ(メキシコ)

9713 桜井食品

常温

お米を使った
天ぷら粉

200g
370円
(税込400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)、有機チキピー豆粉末(アメリカ産)、食塩、膨張剤(重曹)

140 桜井食品

常温

お米を使った
お好み焼粉

200g
420円
(税込454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、お好みで卵を加えて下さい。
＜原材料＞米粉(国内産)、有機チキピー豆粉末(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)

9720 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



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)



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しています。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だと言われています。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。田んぼに水を張れるよう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。雑草が生えにくくなるようにわさと水田の水位を維持す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穂を確保し、稲葉・初穂・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こぼしてあげます。米づくりには八十八もの手間がかかると言われてるように、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。

9737 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)

142 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)

9744 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)

143 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)

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 ※原材料:農薬・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊隣)

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 ※原材料:農薬・化学肥料不使用栽培酒米(国産、夢の香・豊隣)

※お酒の販売は20歳以上に限定させていただきます。

141 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

9751 井筒ワイン

冷蔵

井筒ワイン・赤
(甘口)

720ml
1360円
(税込1496円)



赤としてはまれな、甘味を残した口当たりが特徴です。
＜原材料＞ぶどう(長野県産コンコード種) <アルコール度数>14%未満

9768 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確に伝わる、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

9799 アナプルナ
無漂白
コーヒーフィルター
冷蔵で1年
40枚(2~4人用)
280円
(税込308円)



9775 アナプルナ

冷蔵

アイスブレンド/豆

180g
1200円
(税込1296円)

145 アナプルナ

冷蔵

アイスブレンド/粉

180g
1200円
(税込1296円)

ペルーとグアテマラのブレンドを、アイスコーヒーに最適な焙煎・挽き方に。すっきりとした味わいです。
＜原材料＞有機コーヒー豆(ペルー・グアテマラ産)

9782 アナプルナ

冷蔵

ブレンドコーヒー/豆

200g
1280円
(税込1382円)

146 アナプルナ

冷蔵

ブレンドコーヒー/粉

200g
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)



下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります

147 セーフティファーム88 常温
粉末茶入り玄米茶 200g
300日 **750円**
(税込810円)



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

9805 セーフティファーム88 常温
有機茶粉末 0.5g×20本
スティック詰合せ **750円**
300日 (税込810円)



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

9812 セーフティファーム88 常温
水出し有機玄米茶 80g
ティーバッグ **888円**
300日 (税込959円)



柳と玄米をブレンドし、夏に最適なさっぱりとコクコ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

148 セーフティファーム88 常温
くつろぎ 100g
300日 **1294円**
(税込1398円)



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

9829 セーフティファーム88 常温
ひととき 100g
300日 **831円**
(税込897円)



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

149 セーフティファーム88 常温
かりがね 100g
300日 **762円**
(税込822円)



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

9836 セーフティファーム88 常温
特上青柳茶 200g
300日 **831円**
(税込897円)



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

9843 セーフティファーム88 常温
玉心 50g
300日 **1269円**
(税込1371円)



「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

9850 セーフティファーム88 常温
芳緑 50g
300日 **1015円**
(税込1097円)



「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

9867 セーフティファーム88 常温
秋水 50g
300日 **578円**
(税込624円)



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

150 桜井食品 常温
オーガニックココア・無糖 100g
常温で1年 **770円**
(税込832円) ※価格改定



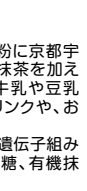
安心してお飲みいただけるオーガニックココア。お菓子作りやカレーの隠し味にも。
＜原材料＞有機ココアパウダー（ペルー産）

9874 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉 75g
＜抹茶＞ **540円**
常温で10ヶ月 (税込583円)



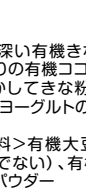
味わい深い有機きな粉に京都宇治産の香り高い有機抹茶を加えた贅沢な一品です。牛乳や豆乳に溶かしてきな粉ドリンクや、お菓子作りの材料にも。
＜原材料＞有機大豆（遺伝子組み換えでない）、有機黒糖、有機抹茶

151 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉 75g
＜ココア＞ **295円**
常温で1年 (税込319円)



味わい深い有機きな粉にホッとさせ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

9881 純正食品マルシマ 常温
牛乳にまぜる本日のきな粉 75g
＜黒ごま＞ **295円**
常温で1年 (税込319円)



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

9898 マルシマ 常温
朝のアップルホットジンジャー 12g×3
1年半 **425円**
(税込459円)



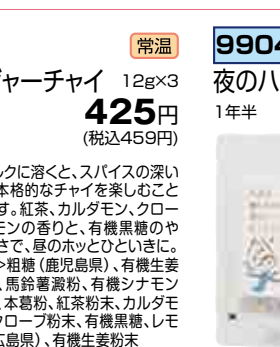
国産の有機栽培生姜を丸ごとすりおろして、有機肥料を使って育てた広島県産りんごの粉末、有機シナモン粉末、節運根粉末を加えました。
＜原材料＞粗糖（鹿児島県）、りんご粉末（広島県）、食塩、有機生姜ペースト、有機生姜粉末、有機黒糖、有機シナモン粉末、節運根粉末

152 マルシマ 常温
昼のレモン&ジンジャーチャイ 12g×3
1年半 **425円**
(税込459円)



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、有機シナモン粉末、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

9904 マルシマ 常温
夜のハーバルホットジンジャー 11g×3
1年半 **425円**
(税込459円)



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

153 三里塚物産 常温
落花生・煎りざや 180g
常温で2ヶ月 **1400円**
(税込1512円)



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（千葉県産）

9911 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・ココアマールブル 80g
常温で3ヶ月 **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

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



黒糖独特の甘味と、トッピングの黒糖カリ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

9928 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・セサミスティック 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)



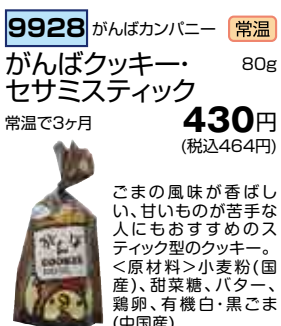
こまの風味が香ばしい、甘いものが苦手な人にもおすすめのスティック型のクッキー。
＜原材料＞小麦粉（国産）、甜菜糖、バター、鶏卵、有機白・黒ごま（中国産）

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



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

9935 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・くるみ 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)



大きなクルミを乗せたかわいいくッキーです。
＜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

156 がんばカンパニー 常温
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)



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

9942 がんばカンパニー 常温
ビスコッティ 70g
常温で3ヶ月 **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。プレーンです。
＜原材料＞小麦粉（国産）、きび砂糖、鶏卵、有機栽培ローズターモント（イタリア産）、バター

9928 がんばカンパニー 常温
がんばクッキー・セサミスティック 80g
常温で3ヶ月 **430円**
(税込464円)



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、有機白・黒ごま（中国産）

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります

157 マルシマ 常温
ひとくちきなこ 52g
260円
(税込281円)
常温で1年



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、北海道産で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トによる、京風浅炸りで後味すっきり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

158 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

9966 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、香り高くしっか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、生姜粉末、糖蜜

9973 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

9959 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



北海道産の有機大豆を、尾道のきな粉工房で皮ごと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)

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、香り高くしっか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、生姜粉末、糖蜜

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、香り高くしっか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、生姜粉末、糖蜜

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

159 アリモト 常温
有機玄米プラス 40g
黒胡麻 **280円**
(税込302円)
常温で180日



カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けない玄米食。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。ぶちぶ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)、有機黒ゴマ、有機キヌア、有機チアシード

9980 アリモト 常温
有機玄米プラス 40g
キヌア&チアシード **280円**
(税込302円)
常温で180日



カラダにいいのはわかっているけど、なかなか続けない玄米食。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

160 ノースカールズ 常温
オーガニック小麦の 5個
蜂蜜カステラ **620円**
(税込670円)
常温で60日



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、はちみつのかさじ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)、はちみつ

8501 ノースカールズ 常温
オーガニック小麦の 1個
どらやき **195円**
(税込211円)
常温で60日



オーガニック小麦で作った生地に、北海道産小豆をふくら炊き上げたつぶあんをサンドしました。
<原材料>つぶあん(砂糖、小豆(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)

161 木次乳業 冷凍
VANAGA 120ml
バニラ **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

162 木次乳業 冷凍
VANAGA 120ml
抹茶小豆 **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、あずき大納言(国産)、有精卵黄、抹茶

8525 木次乳業 冷凍
VANAGA 120ml
イチゴ **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

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



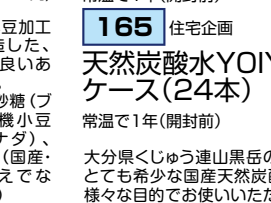
濃厚でなめらかな口当たりのクリームに溶け合う新鮮なブルーベリーの香りと果肉のやさしい舌ざわりが特徴。
<原材料>生クリーム、脱脂濃縮乳、ビートグラニュー糖、生乳、ブルーベリー果肉・果汁、有精卵黄

164 井村屋 冷凍
オーガニックあずきバー 6本
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)

8532 住宅企画 常温
天然炭酸水YOIYANA 500ml 6本
1200円
(税込1296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

165 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

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

◎ご案内終了のお知らせ

今季終売のため、ご案内を終了いたします。ご迷惑をお掛け致しますがよろしくお願い申し上げます。

ムソー

果実でチューチューりんご

果実でチューチューぶどう



遠藤製菓

あんこ屋さんの有機水ようかん
こし／小倉／抹茶



中尾食品工業

ところてんONECUP
三杯酢／黒糖みつ



8549 陸物産 常温
ユーカリプタス 100ml
エッセンシャルオイル
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。



8556 陸物産 常温
ユーカリプタス 300ml
スプレー **5100円**
(税込5610円)

除菌や消臭、防虫、防カビに。靴箱や押し入れにシュッとひと吹き。

<原材料>ユーカリプタスオイル、LPG



8563 陸物産 常温
ユーカリプタス石 100g
けん **1950円**
(税込2145円)

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

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(シコウカ)、ツマクレナイノキと言います。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に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(lawsone)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。



ヘナはどんな人におすすめ？

白髪染めはしたいけど髪へのダメージや染める事で身体や頭皮への負担が気になる方、今後数十年髪染めをするとなるとなるべく身体に優しい物で染めたいと考えている方にはヘナはぴったりです。

8570 ナイアード 常温
ヘナ100% 赤 100g
茶系 **1000円**
(税込1100円)
常温で1年



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

8587 ナイアード 常温
ヘナ+10種のハーブ 100g
赤茶系 **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

8594 ナイアード 常温
ヘナ+木藍 100g
黒茶系 **1500円**
(税込1650円)
常温で1年



ヘナにハーブと木藍を加えた、白髪を落ち着きのある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

梅のチカラで健康に発酵の



8600 ZIRA JAPAN 常温
有機梅発酵エキス 500ml
充填月より2年 **5537円**
(税込5980円)



サトウキビから一番搾りのシロップを加えました

奈良県産のオーガニック青梅と超希少な鹿児島産有機さとうきびを使用した梅発酵ドリンク。5倍希釈を目安に夏はアイス、冬はホットで1年中ご愛飲いただけます。
<原材料>有機梅(奈良県)、有機黒糖(ブラジル)、有機さとうきび(鹿児島県)、きび酢(鹿児島県)



取り入れるに手軽に

8617 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

8624 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い方



【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

8631 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

発酵スチレンクでいたい方



【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、腸活、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

8648 ZIRA JAPAN 常温
有機青汁 (国産有機モリンガ使用) 2g×30包
製造より2年 **2750円**
(税込2970円)



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)

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります

音波でみがく。電子でまもる。驚きのキレイを、あなたも体感してみてください。
ミライ菌ブラシ。

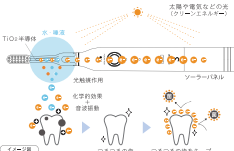


RHYTHM 3 ソラデー リズム 3

音波と電子で、
歯垢を除去。



一晩じゅう、
虫歯菌を
寄せつけない。



一本一本の毛に、
磨きやすさを。

〈星形キャッチ極細毛〉
断面が星形のブラシの片方を
極細にしたブラシを採用。

3モードの
音波振動搭載。

〈ソフトモード / ノーマルモード / パワフルモード〉

【自動OFF機能】

【モードメモリー機能】

電子の発生が、
目で見てわかる。

〈螢(HOTARU)ランプ〉

仕様	ブラシ部
柄の材質	飽和ポリエステル樹脂
毛の材質	飽和ポリエステル樹脂
毛のかたさ	やわらかめ
耐熱温度	60℃
●充電スタンド・コンセントコード付	
※ペースメーカー・除細動器を ご使用の方は使用しないでください。	
※ソラデーシリーズの替ブラシを すべて使用できます	

本体部	
カラー	ピュアホワイト / ピアブラック / ピンクベージュ
寸法	W25 × D30 × H230 mm
重量	約77g
使用電源	USBタイプC
使用時間目安	およそ20日(1日2回使用した場合)
振動数	ソフトモード(約18,000回/分) ノーマルモード(約22,000回/分) パワフルモード(約26,000回/分)

8655 シケン 常温
音波振動式ソラデーリズム3 1本
ピュアホワイト

8662 シケン 常温
音波振動式ソラデーリズム3 1本
ピアノブラック

8679 シケン 常温
音波振動式ソラデーリズム3 1本
ピンクベージュ
各9082円
(税込9990円)



毎朝、きれいに磨けていますか？きれいはずっと、つづいていますか？
SOLADEY5 (ソラデー 5) は、光と水でe- (電子) を発生させて、
ブラッシングで歯垢を落とす。そして、寄せつけない。
あなたの口内環境に、化学のチカラを。歯ブラシにも、性能がありました。

オーラルケアに、性能を。

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。



毎日の暮らしに調和するデザインへ。



シケン
ソラデー5
各2500円
(税込2750円)

8686 ホワイト 1本

8693 ブラック 1本

8709 ブルー 1本

8716 ピンク 1本

機能紹介ムービー

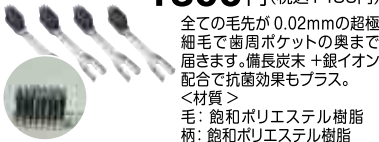


8822 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 4本入
乳幼児用 やわらかめ
1100円(税込1210円)



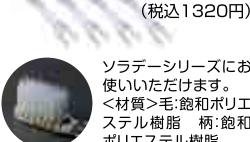
ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:PET

8723 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)



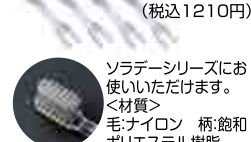
全ての毛先が0.02mmの超極細毛で歯周ポケットの奥まで届きます。偏長炭末+銀イオン配合で抗菌効果もプラス。
<材質>
毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂

8730 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

8747 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)



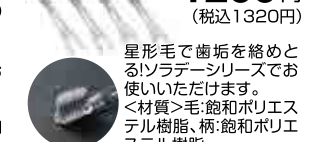
ソラデーシリーズにお使いいただけます。
<材質>毛:ナイロン 柄:飽和ポリエステル樹脂

8754 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)



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

8785 シケン 常温
ソラデー替ブラシ 3列コンパクト 4本入
星形キャッチ極細毛 1200円(税込1320円)



星形毛で歯垢を絡めとるソラデーシリーズで使いやすいいただけます。
<材質>毛:飽和ポリエステル樹脂 柄:飽和ポリエステル樹脂

8761 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

8778 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 1200円(税込1320円)



ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8792 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)



ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8808 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)



ソラデーシリーズにお使いいただけます。

8815 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)



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:

下記の商品はスポット予約品です。お届けは9/15～9/18なります

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



8884 シケン 常温
ハグキブラシ
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、歯茎にあ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

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)



円すい状ブラシが凹凸部分にしっかりフィット

毎日の歯ブラシに
もう1本
歯ブラシだけでは
届きにくい
ポイントの清掃に

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。

ROKUSEI 2

歯科衛生士と共同開発！ 毎日の歯磨きが楽しくなるようなデザイン、使用感や毛質にもとことんこだわりました！



【星形キャッチ毛】

星形ブラシのエッジで歯垢をしっかり絡めとります。

【極細毛】

極細加工した毛先で歯周ポケットまでしっかり入り込みます。

【コンパクトヘッド】

小さめヘッドで奥歯までスムーズに入り、操作性に優れています。

8839 シケン 常温
ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(スターダストブルー)

8846 シケン 常温
ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(キルティングピンク)

8853 シケン 常温
ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(キルティンググレー)

8860 シケン 常温
ROKUSEI2
六星2歯ブラシ
(スターダストパープル)

毛の硬さ:やわらかめ

300円
(税込330円)

①星形ブラシで歯垢をしっかり絡めとる。
②極細毛で歯周ポケットまで入り込む。
③小さめヘッドで奥歯までスムーズに入る。＜材質＞ブラシ部:PBT 柄:AS樹脂

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」
歯を白くするための歯みがき

白く強く、美しい歯を目指して。

8907 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)



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

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6種の「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。

＜全成分＞無水ケイ酸、ピロリン酸カルシウム、含水ケイ酸、酸化チタン、パール末、濃グリセリン、精製水、1,3-ブチレングリコール、エタノール、キシリトール、キヤエキス、ラウリン酸POE(20)ソルビタン、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、キサンタンガム、カラギーナン、炭酸水素ナトリウム、クエン酸ナトリウム、DL-リンゴ酸、ポリオキシエチレン硬化ヒマシ油、ハッカ油、メントール、香料(レモンガラスタイプ)、ポリビニルピロリドン

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