

みどり共同購入会

TEL 076-493-6261 FAX 076-493-6260

2024年 11月 3週

お届け日 11/19火 20水 21木 22金

注文受付 10/28 ~ 11/10まで

引落し ゆうちょ12月26日 銀行 12月12日

農 のチカラ



てらぼら
農園

変わった名前の農園の正体は、ゴーバルを創業した梶本夫妻の息子さんによる「自然に学び 自然と生きる」実践農場です。丁寧な土づくりから生まれた新進気鋭の農産加工品は、どちらも身体に力が宿ります。

舌が驚き、身体が喜ぶ



三里塚
農法の会

農法の会の人参、今季初登場

059 人参

約600g / 245円

みどりの野菜を毎日仕分しているパートの方も「三里塚のものは他の人参よりも香り高い」と評判が高いです。農薬を使わず、病虫害はできる限り手作業で防除し、それでダメだったら諦めるという潔い栽培の人参です。

488 にんにくおかず味噌

100g / 616円

私たちが量販店で買う味を「飼いやられた味」とするならば、これはまさしく「野生の味」。にんにくの辛みと主張する味噌にびっくりするかも。炒めると一転して角がとれ、豊かなコクと深い香りが料理に加わります。●原材料：にんにく、味噌（岐阜産）、粗糖（鹿児島産）、ごま油、料理酒・りんご酢（国内産）



金時生姜シロップ

486 100ml / 903円

487 200ml / 1698円

とろりとした褐色が特徴のシロップです。金時生姜の辛みと黒糖が普通の生姜シロップにはない濃厚感を出しています。4~5倍希釈となっていますが、そのまま少量飲んでも美味しく、身体への良い刺激になります。●原材料：金時生姜（岐阜産）、粗糖（鹿児島産）、黒糖、有機レモン果汁

18ページに
ハックルベリージャムも紹介しています



パモジヤ
農園

食べごろを迎えるみかん

代表の金谷の経験では、この時期あたりからパモジヤ農園のみかんは1番美味しくなるそうです。「特に今年は夏が暑かったから間違いない！」とのこと。

みかん

085 約800g / 585円を **556円**

086 約2kg / 1462円を **1316円**

特別企画

製パン・お菓子作り材料企画
エコロジのオーガニックワイン
うさぎ百貨 守りたい伝えたい職人の道具たち
家庭画報が選んだ本当の出会い 自然食通信社の本
クリスマスギフトの児童書 地球ながもち屋 馬油ほか

パモジヤ農園のみかんが5%以上値引き →5ページ
こんにゃくがセットでセール →6ページ
わっぱの会のキムチが6%引き →8ページ
ゴーバルのチーズ・バジルソーセージが10%引き →12ページ
三陸水産の鮭・マスが10%引き →14ページ

Sale

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
卵	1	上村さん他	平飼卵(自然卵)	10個	586	毎		南砺市・上村さん。オスとメスをいっしょに開放鶏舎で飼育。
	2	セイアグリー	セイアグリー卵	10個	373	毎		高岡市・セイアグリーシステム。ケージ飼い。薬剤不使用の安心卵
米	3	土遊野	有機米・イセヒカリ玄米	5kg	4420	月1		[有]富山市・土遊野農場。中山間地でアイガモ除草した有機認証米。
	4	土遊野	有機米・イセヒカリ五分搗き	4.75kg	4420	月1		[有]富山市・土遊野農場。中山間地でアイガモ除草した有機認証米。
	5	土遊野	有機米・イセヒカリ白米	4.5kg	4420	月1		[有]富山市・土遊野農場。中山間地でアイガモ除草した有機認証米。
	6	ビー&ベッチ	有機米こしひかり 玄米	5kg	3620	毎		[有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん
	7	ビー&ベッチ	有機米こしひかり 五分搗	4.75kg	3620	毎		[有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん
	8	ビー&ベッチ	有機米こしひかり 白米	4.5kg	3620	毎		[有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん
	9	置田さん	置田さんの こしひかり玄米	5kg	3400	毎		[無]富山県南砺市・置田さん
	10	置田さん	置田さんの こしひかり五分搗き	4.75kg	3400	毎		[無]富山県南砺市・置田さん
	11	置田さん	置田さんの こしひかり白米	4.5kg	3400	毎		[無]富山県南砺市・置田さん
	12	Trinity	在来種(早生銀坊主)・玄米	2kg	2160	月1		[無]富山県上市町・Trinity。在来種、自然栽培のお米。新米。
	13	Trinity	在来種(早生銀坊主)・白米	2kg	2160	月1		[無]富山県上市町・Trinity。在来種、自然栽培のお米。新米。
お餅	14	わっばの会	玄米餅プレーン	280g	571	月1		[無]わっば知多共働事業所。自家栽培の玄米使用。
	15	わっばの会	玄米餅よもぎ	280g	617	月1		[無]わっば知多共働事業所。自家栽培の玄米に採取したよもぎペースト入り。
	16	わっばの会	玄米餅古代米	280g	617	月1		[無]わっば知多共働事業所。自家栽培の玄米・古代米使用。
	17	わっばの会	玄米餅ミックス	280g	617	月1		[無]わっば知多共働事業所。玄米餅、よもぎ餅、古代米餅3種のミックス。
	18	わっばの会	白切り餅	280g	617	月1		[無]わっば知多共働事業所。自家栽培の白米もち米使用。

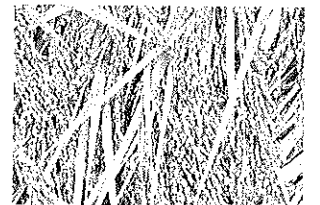
Trinity(トリニティ)の在来種・自然栽培米 今回より新米です！

昨年よりお米の取り組みが始まった富山県上市町・立山町に圃場を持つ石田さん達のグループ・Trinityの在来種米のお米です。今シーズンお届けするお米は「穂増」「早生銀坊主」「ハッピーヒル」の3種類を毎月1回。交互にお届けする予定です。

Trinityでは江戸時代の農法を現代風にアレンジ。稲が健康的に成長するように観察しながら、肥満米にならない様に余分な有機物を入れ込まず、①農薬不使用、②無肥料、③土壌攪拌(土壌表面に自然発生する光合成細菌や草を土壌に入れ込む攪拌を成長を見ながら最大8回実施)の3つを理念とする循環農法で、種子も薬剤を使用せず温湯を使用しています。有機米として認証を受けられるようすすめています。有機米からさらにこだわった自然栽培米のお米です。

- 【12】 在来種(早生銀坊主)・玄米
 - 【13】 在来種(早生銀坊主)・白米
- 各 2kg / 2160円

明治時代に富山の農家が発見した品種が「銀坊主」です。無肥料の圃場で栽培したとは思えないその姿は茎がとて太く、高い草丈で圧巻です。その力強い姿に比例してお米の粒は大きく食べ応えがあります。お米の粒の丸くて個性的で、香りが強く、程よい旨みがあり、甘さや粘りは控えめで在来種米の中でも食べやすいお米です。新しくチャレンジされる方にもおすすめ。そのまま炊飯していただいてもいいですが、古代米のように1〜2割を他のお米と混ぜて利用していただいても結構です。

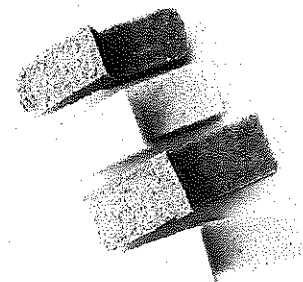


自家栽培した「わっばの会」のお餅

「わっばの会」は障がい者と健常者が共に働く共同作業所。愛知県知多半島にある農場で小麦や野菜などを農薬・化学肥料不使用で栽培しています。もち米も栽培品目の一つ。冬のシーズンだけ、お餅を作っています。特に玄米もちは3日間水につけ、4日目に搗き、5日目にパック詰めする受注生産。冬シーズン毎月1回お届けします。

- 【14】 玄米餅プレーン 280g / 571円
- 【15】 玄米餅よもぎ 280g / 617円
- 【16】 玄米餅古代米 280g / 617円
- 【17】 玄米餅ミックス 280g / 617円

栄養価の高い玄米をお餅にしました。粒々感があり比較的歯切れがよく白もちより粘りが少ないお餅です。「よもぎ」は農場で採集したよもぎを茹でてペースト状にして練り込みました。「古代米」は農場で生産した紫黒米、赤米を使用した珍しいお餅です。「ミックス」は2種類の古代米と玄米、よもぎの3つの味をお楽しみいただけます。



- 【18】 白切り餅 280g / 617円

自家栽培された精米した白米のもち米を使用しました。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
雑穀・米粉	19	オーサワ	オーサワのもちぎび	200g	756	月1		国内産。もちもちした食感とほのかな甘みの雑穀です。
	20	オーサワ	オーサワの高ぎび	200g	864	月1		岩手産。ほのかな甘みと弾力ある歯ごたえの雑穀です。
	21	オーサワ	オーサワのもちあわ	200g	945	月1		岩手・北海道産。農薬不使用。もちもちした食感と粘りある雑穀。
	22	オーサワ	オーサワのひえ	200g	777	月1		[無]岩手産。淡泊でやさしい味わいの雑穀です。
	23	嵯峨農園	雑穀ブレンド五穀	300g	907	隔週		岩手県の大麦・もちぎび・もちあわ・ひえ・ハトムギのブレンド
	24	嵯峨農園	雑穀ブレンド十穀	300g	907	隔週		岩手県の上記5品にそば・黒大豆・青大豆・茶大豆・大豆のブレンド
	25	小原営農	有機黒米	300g	518	隔週		[有]富山県富山市・小原営農センター
	26	わっぱの会	赤米	150g	400	月1		[無]愛知県知多郡・わっぱ知多農場。古代米の一種のもち米。
	27	ビ-&A' ㄐ	有機もち麦(ダイシモチ)	500g	594	隔週		[有]自家栽培した大麦を食べやすく割りました
28	ビ-&A' ㄐ	こめっ粉・白米	300g	270	月1		[無]自家栽培の白米を粉にしました。お菓子やパン作りにも。	
29	ビ-&A' ㄐ	こめっ粉・玄米	300g	240	月1		[無]自家栽培の玄米を粉にしました。お菓子やパン作りにも。	
豆・豆水煮	30	オーサワ	有機ひよこ豆	300g	648	月1		[有]アメリカ産ひよこ豆使用。ポクポクした食感でカレーや煮込み料理に
	31	オーサワ	有機大豆の水煮	230g	280	月1		[有]国産大豆に海の精で味付け。レトルトパック。
	32	小島フーズ	国内産小豆の水煮	230g	270	月1		北海道産小豆に海の精で味付け。レトルトパック。
	33	オーサワ	有機黒豆の水煮	230g	356	月1		[有]国産黒豆に海の精で味付け。レトルトパック。
葉野菜	34	みどり	野菜セット	1組	1048	毎	蔵	[無]葉物を始め旬の野菜を4~6種類詰合せたおすすめセット
	35	かごしま	小松菜	150g	195	毎	蔵	[有]鹿児島県・かごしま有機生産組合
	36	かごしま	ほうれん草	150g	240	毎	蔵	[有]鹿児島県・かごしま有機生産組合
	37	横瀬さん	チンゲン菜	2~3株	245	毎	蔵	茨城県・横瀬さん他。農薬・化学肥料半減の特別栽培
	38	富田さん	水菜	150g	216	毎	蔵	茨城県・富田さん他。農薬・化学肥料の特別栽培。
	39	オーガニックハイツ	春菊	100g	212	毎	蔵	[有]茨城県・オーガニックハイツ他。風味がよく食べ応えがある露地栽培。
	40	木村さん	有機ベビーリーフ	35g	216	毎	蔵	[有]茨城県・木村さん
	41	軽井沢有機	キャベツ	1玉	295	毎	蔵	群馬県・北軽井沢有機ファミリィ他。農薬・化学肥料慣行栽培の半減。
	42	ビ-&A' ㄐ	長ねぎ	約300g	220	毎		[無]富山市・西島さん。青味部分の葉付き。
	43	田村さん	有機ニラ	100g	183	毎	蔵	[有]高知県・田村さん他
	44	MKファーム	トマト	約300g	395	毎	蔵	[無]徳島県・MKファーム/楠さん他
	45	MKファーム	ミニトマト	約150g	228	毎	蔵	[無]徳島県・MKファーム/楠さん他

今週の野菜

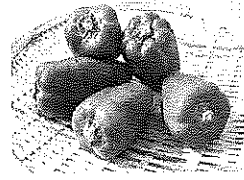
[37] チンゲン菜 2~3株 / 245円

生産者は茨城県行方市・横瀬さんまたは関さん。多少えぐみはありますが、生でも食べられます。柔らかく、シャッキシャキでみずみずしく肉厚なチンゲン菜です。葉物の中でも炒めたり、汁の実、煮びたしなど用途の広い野菜です。栽培方法は減農薬・無化学肥料の特別栽培基準となっています。



[47] ピーマン 150g / 235円

高知県・かめのご農園。高知県で静かに広がる約20種類近くの天敵昆虫をハウス内に入れて様々な害虫防除に対応し、農薬に頼らない天敵農法で生まれた「虫守ピーマン」です。有機肥料100%での栽培で、甘いピーマンはお子さんが生でも食べられるおすすめのピーマン。



[53] グリーンパイヤ 1個 / 738円

生産者は高知県・おもいやり農園の宮本さん。仁淀川の伏流水を使って栽培されています。果物のパイヤが熟す前に収穫したもので、青パイヤとも呼ばれます。青いうちに野菜として食べると栄養満点で生食やスムージにして飲んでいただくも腸内環境も良くなったり、美容や健康面で最近注目されている野菜です。肉料理、特に煮込み料理に使っていただくと酵素の力で肉がホロホロになります。宮本さんのパイヤはアク抜きなどは必要なくそのままサラダで食べられますし、タイ料理のソムタムなどにも利用できます。農薬・化学肥料不使用栽培。



＜商品案内の見方について＞

・「税込価格」は食品は8%、雑貨やお酒などは10%の消費税を含んだ価格で表示しています。
 ・「扱」の中で〈特価〉となっているものは通常は定価の5%offのものを表示しています。それ以外の値引きのものは備考欄や商品説明欄で補足しています。

・「扱」欄の略称 毎=毎週企画 隔週=1週おきの企画 月1=4週おきの企画
 月3=1ヶ月4回の中で3回企画 年4=3か月に1回を目安に企画
 空白=次回企画が未定

・「温度」欄の略称 蔵=冷蔵でお届け 凍=冷凍でお届け 空白=常温でお届け
 <野菜のページ>

[有]=2年以上化学的農薬や肥料を使用せず、第三者機関の認定によって有機認証を取得した有機野菜です。[無]=農薬や化学肥料を使用せず栽培されたものです。

「商品カタログ」は3週間前の予定産地をお知らせしています。この間の天候不順などで予定通りの出荷がなかった場合、同様の栽培方法などを行っている産地に変更させていただくことがあります。その場合は、毎週お届けしている「野菜だより」でご確認下さい。

<総菜のページ>

[調]=自然解凍や湯せんまたは電子レンジ・オーブントースターで簡単に調理できるもの調理済み食品です。

<その他のページ>

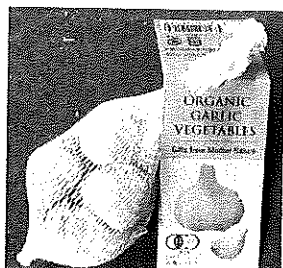
[有]=国内・海外の有機認証機関で認証を受けた加工品について表示しています。

[季]=夏シーズンや秋~冬どシーズンなど季節で取り扱いが限定される商品です

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
実・茎野菜	46	細川さん	きゅうり	2本	235	毎	蔵	高知県・細川さん他。農薬使用4回の減農薬栽培。
	47	かめのご農園	ピーマン	150g	235	毎	蔵	高知県・かめのご農園他。有機許容農薬のみ使用した天敵栽培。
	48	五嶋さん	なす	3本	282	毎	蔵	高知県・五嶋さん他。減農薬・減化学肥料栽培。
	49	ぱっくん畑	パプリカ	2個	348	毎	蔵	高知県・ぱっくん畑他。農薬2回使用
	50	ティエラス	ブロッコリ	1株	355	毎	蔵	愛知県・ティエラス。有機許容農薬のみ使用・無化学肥料栽培
	51	臼杵さん	平さやインゲン	100g	266		蔵	[無]香川県 臼杵さん
	52	秋場農園	かぼちゃ	約500g	238	毎	蔵	[有]北海道・秋場農園他。1/2~1/4カットでお届け。
	53	おもいやり	グリーンパパイア	1個	738			[有]高知県・おもいやり農園。熟す前のアオハパイアを料理用に。
根菜	54	大雪	じゃがいも(男爵)	約800g	325	毎		[有]または[無]北海道・大雪を囲む会他
	55	大雪	じゃがいも(キタアカリ)	約800g	325	毎		[有]北海道・大雪を囲む会他。黄色の果肉でホクホクした粉質の芋。
	56	大雪	じゃがいも(メークイン)	約800g	325	毎		[有]北海道・大雪を囲む会他。淡い黄色でさめ細かく煮物に向いた芋。
	57	大雪	玉ねぎ	約800g	358	毎		[有]または[無]北海道・大雪を囲む会他
	58	大雪	赤玉ねぎ	約400g	175	毎		[有]北海道・大雪を囲む会
	59	農法の会	人参	約600g	245	毎		[無]千葉県山武郡・三里塚農法の会。泥付き。
	60	かごしま	紅はるか(さつま芋)	約600g	407	毎		[無]鹿児島県・かごしま有機生産組合
	61	かごしま	安納芋	約500g	320	毎		[有]鹿児島県・かごしま有機生産組合
	62	農法の会	里芋	約500g	320	毎		[無]千葉県・三里塚農法の会
	63	大雪	ごぼう	約250g	285	毎	蔵	[有]北海道・大雪を囲む会
64	マルハ	れんこん	約250g	399	毎	蔵	佐賀県・マルハ園芸。農薬使用4回までの減農薬栽培。	
65	天野G	大根	1本	295	毎		[無]天野グループ	
66	オーガニックハイツ	有機小かぶ	約450g	260	毎	蔵	[有]茨城県・オーガニックハイツ他	
67	ケーアイ農産	長芋(山芋)	約350g	346	毎	蔵	青森産・ケーアイ農産。農薬2回使用・化学肥料一部使用。	
香味野菜	68	大地と自然	有機にんにく	40g	185	毎		[有]高知県・大地と自然の恵み。大粒の「平戸にんにく」のバラ
	69	雲の上G	ドライローリエ	5枚	278	毎		[無]高知県・雲の上ガーデン。皮ごと生食できるかぼちゃです。「月桂樹」の葉を乾燥させました。
	70	カヤファーム	バイマックル	30g	216			[無]高知県・カヤファーム。タイ料理に欠かせない香味野菜。
	71	大地と自然	有機生姜	100g	285	毎	蔵	[有]高知県・大地と自然の恵み
	72	ナカジマ	青じそ	10枚	105	毎	蔵	愛知県豊橋市・中島さん。農薬最大4回まで、化学肥料少量使用。
きのこ	73	西尾さん	しめじ	200g	195	毎	蔵	[無]高知県・西尾さん。菌床栽培。
	74	めひの野	生しいたけ	100g	270	毎	蔵	[無]富山県富山市・めひの野園。菌床栽培。
	75	横田きのこ	極みえのき	200g	185	毎	蔵	[無]高知県・横田きのこ。海洋深層水を使用した栄養価をアップさせたえのき。
	76	タッグ	まいたけ	100g	265	毎	蔵	[無]北海道愛別町・農事組合法人タッグ
	77	下伏生産組合	なめこ	150g	214	毎	蔵	[無]北海道愛別町・農事組合法人下伏古生産組合
	78	下伏生産組合	株なめこ	160g	214	月1	蔵	[無]北海道愛別町・農事組合法人下伏古生産組合
	79	渡邊マッシュルーム	マッシュルーム	約100g	345	毎	蔵	[無]千葉県・渡邊マッシュルーム組合
	80	ミスズライフ	エリンギ	100g	286	毎	蔵	[無]長野県・ミスズライフ
	81	信長きのこ	生きくらげ	約65g	288	毎	蔵	[無]愛知県刈谷市・信長きのこ園

【68】有機にんにく 40g / 185円

生産者は高知県香美市の有機生産者グループ「大地と自然の恵み」。品種は大粒になりしっかりと味で辛みもある「平戸にんにく」。鱗片が大きいので、丸揚げにしてもおいしくいただけます。バラでネット入りのお買い得品です。有機認証品。



今週の野菜・きのこ



【70】バイマックル 30g / 216円

生産者は高知県・カヤファーム。聞きなれない名前だと思いますがコブミカンの葉でカフィアライムリーフとも呼ばれます。ライムのさわやかな香りでスープや炒め物などタイ料理に欠かせない食材です。生でも火を通して利用できますが、生だと香りがさらに強く感じます。冷凍したり、乾燥して保存も可能です。農薬・化学肥料不使用栽培。

【75】極みえのき 200g / 185円

生産者は高知県・横田きのこ。農薬・化学肥料を使用せず菌床栽培で育てていますが、きのこ栽培の培地に海洋深層水を使用しています。そのためカルシウムや糖類が増加して、きのこ独特の臭みが消え甘みがあり鮮度が長持ちするのが特徴です。市販品は100g入り多いのですが200gと量もたっぷりあります。



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
果物	82	小坂さん	りんご(ふじ他)	約1kg	710	毎		長野県下高井郡・小坂さん。農薬使用年8回。除草剤、化学肥料不使用。
	83	小坂さん	りんご(シナノホッペ他)	約1kg	710			長野県下高井郡・小坂さん。農薬使用年8回。除草剤、化学肥料不使用。
	84	さんさんファーム	洋なし(ラ・フランス)	2個	648			長野県松川町・さんさんファーム。農薬使用9回・除草剤・化学肥料不使用。
	85	パモジャ園	みかん	約800g	556	5%引		愛媛県松山市・パモジャ農園。農薬使用年2回・除草剤不使用。
	86	パモジャ園	みかん・2kg	約2kg	1316	10%引		愛媛県松山市・パモジャ農園。お徳用企画。
	87	パモジャ園	レモン	約300g	322	毎		[無]愛媛県松山市・パモジャ農園。2〜3個入り。
	88	若水会	ゆず	3玉	248	毎		[無]高知県・若水会他
	89	大紀コープ	柿(富有柿)	約900g	598	毎		奈良県・大紀コープファーム。約4個。
	90	大紀コープ	柿(富有柿)わけあり	約1.2kg	495	毎		奈良県・大紀コープファーム。約6個。規格外のお買い得品。
	91	パモジャ園	キウイフルーツ	約250g	285	毎		[無]愛媛県松山市・パモジャ農園。品種「ハイワード」。
92	AgroPacha	有機バナナ	約500g	430	毎		[有]ベルギー産。甘みの強いもちりした「キャベンデッシュ」種。3〜4本入り。	
冷凍果菜	93	むそう商事	OGミックスベジタブル	250g	400	月1	凍	[有]ベルギー他海外産のスイトコーン・人参・グリーンピースのミックス
	94	むそう商事	OGカーネルコーン	250g	400	月1	凍	[有]ベルギー産の甘みの強いスーパースイート種のコーンを冷凍。
	95	むそう商事	OGグリーンピース	250g	400	月1	凍	[有]ベルギー他ヨーロッパ産のグリーンピースを冷凍しました。
	96	むそう商事	OGフレンチフライポテト	300g	497	月1	凍	[有]ベルギー産ポテト細切りにして植物油で揚げました。
	97	むそう商事	OGいんげん	250g	400	月1	凍	[有]ベルギー産他の小ぶりないんげんを軽くゆで冷凍しました。
	98	むそう商事	OGかぼちゃ・北海道産	400g	626	月1	凍	[有]北海道産のかぼちゃを糖度を高め熟成して軽く蒸しました
	99	むそう商事	OGブルーベリー	150g	616	月1	凍	[有]カナダ産他の甘酸っぱく甘みが凝縮されたブルーベリーを冷凍
	100	むそう商事	OGミックスベリー	200g	713	月1	凍	[有]海外産のストロベリー・ブルーベリー・ラズベリーを冷凍しました

今週の果物

【83】りんご(シナノホッペ他)

約1kg / 710円

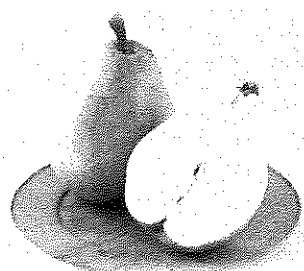
シナノホッペは長野県果樹試験場で育成された“シナノシリーズ”のりんごの一つで2013年に品種登録され「あかね」と「ふじ」を交配して生まれました。果皮は濃い紅色の鮮やかな色をして、糖度が高く酸味が少なく甘みを感じやすく、熟すと蜜が入りやすいのが特徴のりんごです。生産者は長野県・小坂さん。栽培方法は他のりんごと変わりません。



【84】洋なし(ラ・フランス)

2個 / 648円

生産者は長野県松川町のさんさんファーム。ラ・フランスは日本での栽培が最も多いポピュラーな洋なしで多汁でとろけるように柔らかく、濃厚で適度の甘みがあります。芳醇な芳香があり、西洋梨の最高峰といわれてきました。2個パックで500g前後となっています。農薬の使用は年9回(うち2回は有機許容農薬の使用)。除草剤は使用せず。肥料には豚ふんを利用した自家製堆肥を使用し化学肥料は使用していません。洋梨は収穫後追熟を待って食べるなしなのでへたの部分が柔らかくなってからお召し上がり下さい。



【85】みかん

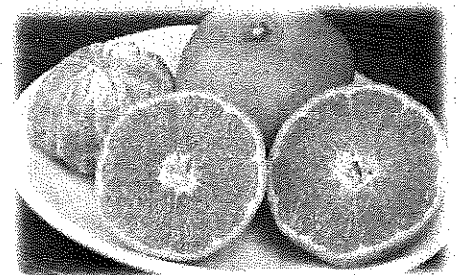
約800g / 585円を 556円

【86】みかん・2kg

約2kg / 1462円を 1316円

生産者は愛媛県・パモジャ農園。今シーズンは高温と小雨のためみかんの着色・酸抜けが早く例年以上に美味しいみかんに育っています。パモジャ農園のみかんが最も美味しい季節はこれから12月の初め頃。美味しい時期にたっぷり食べていただきたいので2kg企画でもお届けします。防除は夏・冬のマシン油とダイセンの散布のみで、6月下旬以降のマシン油以降の薬剤の散布はありません。除草剤は使用せず、年数回の草刈り作業を行い、ざっそうを敷きくさの形で有機物として土に還元しています。肥料は有機配合を使用し、米ぬかや落ち葉などの有機物も利用しています。<生産者・パモジャ農園の和田さんより>

今夏の極暑も昨年以上に酷く、9月の平均気温は記録を取り始めた134年以来、最高の気温になりました。野生動物のイノシシ・ハクビシン・タヌキなどの被害が顕著になり、電気柵等の設置で対策はしているものの実害は顕著で、生産者の高齢化とあまり生産意欲まで喪失するほどの深刻な被害が発生しています。地球温暖化と自然環境の変化に、生産者は対応を迫られています。先の見えない闘いは続きそうです。



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
農産加工品	101	泰泉寺	お山の干しいも	100g	543	隔週		[無]高知県・泰泉寺さんが栽培から天日干しまで手作業で作った干し芋です
	102	無茶々園	切り干し大根	40g	281	隔週		[無]無茶々園の有機大根を天日乾燥しました。無漂白。
	103	無茶々園	揚げないにんにくチップ	20g	286	月1		[無]無茶々園の有機にんにくを乾燥させ使いやすいようチップにしました。
	104	無茶々園	乾燥ねぎ	7g	400			[無]無茶々園の有機ねぎを乾燥し使いやすいようにカット
	105	無茶々園	鷹の爪(乾燥唐辛子)	7g	259	月1		[無]無茶々園産の有機とうがらしを天日乾燥させ加工しました。
	106	食通	熊本産きくらげ・スライス	12g	390	月1		[無]熊本産のきくらげを乾燥させました。スライスタイプ。
	107	食通	熊本産きくらげ・ホール	12g	390	月1		[無]熊本産のきくらげをまるごと乾燥させました。
	108	ムソー	有機生芋板こんにやく・広島原料	250g	292	月1		[有]広島産有機こんにやく芋を使用した伝統製法の板こんにやく
	109	ムソー	有機生芋系こんにやく・広島原料	150g	227	月1		[有]広島産有機こんにやく芋を使用した伝統製法の系こんにやく
こんにやく	110	愛農	みやままさりの生芋100%板こんにやく	250g	178	隔週		みやままさり種の国産生芋を使用した板こんにやく
	111	愛農	みやままさりの生芋100%板こんにやく・3個	250g×3	454	13%引		お徳用企画
	112	愛農	みやままさりの生芋100%系こんにやく	250g	178	隔週		みやままさり種の国産生芋を使用した系こんにやく
	113	愛農	みやままさりの生芋100%系こんにやく・3個	250g×3	454	13%引		お徳用企画
	114	愛農	みやままさりのツルツとしらたき	180g	148	隔週		みやままさり種の国産こんにやく精粉を使用したしらたき
	115	井上食品	生芋板こんにやく	250g	184	毎		東京都検原村他の国産こんにやく芋の生芋8割、精粉2割使用。
	116	井上食品	生芋しらたき	200g	184	毎		東京都検原村他の国産こんにやく芋の生芋8割、精粉2割使用。
生麩ほか	117	宮田麩司	生麩・白	120g	729	月1	蔵	国産小麦グルテン・もち粉だけで作ったシンプルな生麩
	118	宮田麩司	生麩・よもぎ	120g	729	月1	蔵	国産小麦グルテン・もち粉・よもぎで作った香り高い生麩
	119	丸和食品	味付け入り京がんも	10個	394	月1	蔵	国産丸大豆を使用した豆腐に野菜とえびを入れた小型のがんも
	120	丸和食品	味付けうの花料理	150g	346	月1	蔵	国産大豆・野菜使用。だしのきいた甘さ控えめのうの花。
豆腐・揚げ	121	孫兵衛	絹ごし豆腐	1丁	191	毎	蔵	西島さんの契約大豆と能登のがり、庄川の地下水を使用した絹豆腐
	122	孫兵衛	もめん豆腐	1丁	199	毎	蔵	西島さんの契約大豆と能登のがり、庄川の地下水を使用した木綿豆腐
	123	孫兵衛	焼き豆腐	1丁	204	毎	蔵	西島さんの契約大豆と能登のがり、庄川の地下水を使用した焼き豆腐
	124	孫兵衛	厚揚げ	1丁	228	毎	蔵	同上+非遺伝子組み換えのなたね油で揚げた厚揚げ
	125	孫兵衛	油揚げ	1枚	221	毎	蔵	同上+非遺伝子組み換えのなたね油で揚げた薄揚げ
	126	孫兵衛	がんもどき	2個	240	毎	蔵	同上+非遺伝子組み換えのなたね油で揚げた具たくさんのがんも
納豆・てんぺ	127	小原営農	有機百姓納豆	90g×2	335	毎	蔵	[有]自家栽培の大粒の「エンレイ」大豆を生産者が加工しました
	128	小原営農	有機百姓納豆(小粒)	90g×2	340	毎	蔵	[有]自家栽培の小粒の「コスズ」大豆を生産者が加工しました
	129	登喜和食品	有機納豆 日本の農(中粒)	40g×2	218	毎	蔵	[有]秋田産有機大豆を使用した中粒の納豆。タレ、辛子付。PSPトレイ入。
	130	登喜和食品	登喜和パック納豆(小粒)	40g×3	213	毎	蔵	北海道十勝産スズマル大豆使用。タレ・辛子付 PSPトレイ入り。
	131	登喜和食品	雪しずか 小粒納豆	40g×3	184	毎	蔵	北海道十勝産大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	132	登喜和食品	十勝の息吹 大粒納豆	40g×2	195	毎	蔵	北海道十勝産トヨホル大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	133	登喜和食品	十勝の息吹ひきわりパック納豆	40g×2	195	毎	蔵	北海道十勝産トヨホル大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	134	登喜和食品	匠味・ひきわり納豆	40g×3	261	毎	蔵	北海道十勝産トヨホル大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	135	登喜和食品	丸大豆テンペ	100g	324	毎	蔵	北海道産大豆を使用し無塩発酵させ加熱処理しました

あいのう流通センターのこんにやく セットでセール

板こんにやくは生いもを使用しあく抜き処理し、使いやすい波状にカットしているのもそのまま使用でき味染みもよくなっています。「しらたき」はこんにやく芋の精粉を使用したきしめん風の太さです。鍋物にはもちろん、すき焼き・煮物・サラダにしてもおいしく召し上がれます。きな粉や黒蜜をかけて、デザートとしてもおすすめです。 ●賞味期限:120日 ●原材料:こんにやく芋、貝殻焼成カルシウム

<ここがおすすです>



★みやままさりという品種の国産こんにやく芋を使用

「マンナン」が含有量が多い在来品種の『和玉』に『赤城大玉』をかけあわせた品種が『みやままさり』。赤城山の『赤城大玉』、妙義山の『妙義豊』、榛名山の『榛名黒』、3つの山のこんにやく芋よりまざることからこの名前が付けました。粘度があり、味が良いのが特徴のこんにやく芋です。

★エグミが抑えられあく抜き不要

こんにやくのあくには2種類あり、一つはこんにやく芋が本来持っているあくで、もう一つは凝固剤が持っている消石灰(水酸化カルシウム)のエグミです。本品は缶の中に原料を流し込み、8時間以上熱水で仕上げる缶蒸し製法で造っている為、製造の工程でもあくが抜けます。また、凝固剤にはホタテの貝殻から作られる貝殻焼成カルシウムを使用している為、こんにやく臭が抑えられています。中に入っている水は貝殻焼成カルシウムを溶かしたアルカリ水になりますので、表面を軽くサッと洗うだけでそのままお使い頂けます。

★昔ながらのバタ練り製法による味染み・食感について

バタ練りは大きな手のひらで混ぜるかのように練る機械で、練る際にバタバタと音を立てて練り上げる昔ながらの製法。バタバタと練る際に蒟蒻糊に空気を含ませることで細かな気泡ができ、味のみの良い弾力のある蒟蒻に仕上がります。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備 考
乳製品	136	飛騨酪農	飛騨酪農カスタードプリン	90g×3	275	隔週	蔵	飛騨周辺の低温殺菌牛乳と卵・砂糖だけで作ったプリン
	137	よつ葉乳業	スキムミルク	150g	310	月1		北海道産原乳を使った脱脂粉乳を飲料・料理用にパウダーにしました
	138	飛騨酪農	ノンホモ飛騨牛乳	900ml	360	毎	蔵	生産者指定の低温殺菌・ホモジナイズ処理をしない牛乳。瓶は返却。
	139	飛騨酪農	低温殺菌牛乳(パスタライズ牛乳)	1000ml	335	毎	蔵	生産者指定の65度30分殺菌の低温殺菌牛乳。紙パック入り。
	140	飛騨酪農	飛騨高原牛乳(UHT)	1000ml	330	毎	蔵	飛騨周辺の原乳を使った超高温殺菌120℃2秒殺菌牛乳。
	141	四国乳業	成分無調整・牧太郎	1000ml	319	毎	蔵	生乳の乳脂肪を2%にカットした成分無調整・低脂肪の牛乳です
	142	飛騨酪農	飛騨プレーンヨーグルト	400g	320	毎	蔵	新鮮な生乳を使用しアシドフィルス菌で発酵させました。無糖。
	143	飛騨酪農	飛騨ノンホモヨーグルト	90g×3	330	毎	蔵	岐阜産のノンホモ乳を使用。原材料は生乳と粗糖のみ使用。
	144	木次乳業	すこやかプレーンヨーグルト	400g	345	毎	蔵	島根県出雲の健康な牛の原乳と乳製品だけを使用。無糖。
バター	145	よつ葉乳業	よつ葉バター 有塩	150g	412	月1	蔵	北海道産の生乳100%使用したバター。有塩。
	146	よつ葉乳業	よつ葉バター 無塩	150g	433	月1	蔵	北海道産の生乳100%使用したバター。食塩不使用。
	147	よつ葉乳業	パンに美味しい発酵バター	100g	410	月1	蔵	パンに使用しやすいホイップバターを使った小容量の発酵バター
チーズ	148	よつ葉乳業	よつ葉シュレッドチーズ	250g	756	月1	蔵	北海道十勝地方の原乳使用。3種のチーズをブレンド、セルロース不使用。
	149	よつ葉乳業	北海道十勝の3種のチーズ	130g	458	月1	蔵	北海道十勝地方の原乳使用。3種をミックスした濃厚な味わいのチーズ。
	150	よつ葉乳業	カマンベールチーズ	90g	632	月1	蔵	北海道十勝地方の原乳を使ったナチュラルチーズ。白カビタイプ
	151	よつ葉乳業	クリームチーズ	100g	298	月1	蔵	北海道十勝地方の原乳とバターミルクから作ったミルク風味豊かなチーズ
	152	よつ葉乳業	チェダーチーズ	100g	397	月1	蔵	北海道十勝地方の原乳使用。コクと酸味があるセミハードタイプ。
	153	よつ葉乳業	スライス・チェダーチーズ	100g	474	月1	蔵	チェダーチーズを食べやすいスライスしました。トーストにはさんでも。
	154	よつ葉乳業	ゴーダチーズ	100g	407	月1	蔵	北海道十勝地方の原乳使用。まろやかな口当たりで4ヶ月以上熟成。
	155	よつ葉乳業	おつまみチーズゴーダ	30g	238	月1	蔵	ゴーダチーズを食べやすいサイズにカット。ビールにぴったり。
丹那牛乳の乳製品	156	函南東部農協	飲むヨーグルト・小	500ml	226		蔵	香料・安定剤・乳化剤不使用。丹那の限定酪農家の原乳を使用しました。
	157	函南東部農協	飲むヨーグルト・大	1000ml	348		蔵	お徳用サイズ
	158	函南東部農協	丹那 生クリーム	200ml	648		蔵	乳脂肪47%。非遺伝子組み換え飼料飼育の限定酪農家の原乳から製造しました。
	159	函南東部農協	ほっぺがよるこぶ牛乳プリン	90g×3	387		蔵	丹那の限定酪農家の原乳と平飼卵で作ったプリン
	160	函南東部農協	南箱根のモッツアレラチーズ	100g	743		蔵	丹那地区の良質な原乳で作ったフレッシュタイプのナチュラルチーズ
	161	函南東部農協	南箱根のゴーダチーズ	200g	1685		蔵	丹那地区の良質な原乳を使って2カ月熟成させたチーズ
	162	函南東部農協	南箱根のゴーダチーズ(ハーフ)	100g	950		蔵	ゴーダチーズを半分にしたハーフサイズ企画
	163	函南東部農協	南箱根のさけるチーズ	90g	797		蔵	モッツアレラチーズをスナック感覚に手でさけるようにしました

原乳までこだわった 丹那牛乳

【158】 丹那 生クリーム 200ml/ 648円

酪農家が毎日しぼる新鮮で優良な生乳からつくりました。乳脂肪分47%の純度の高い生クリームです。

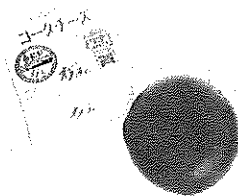
- 賞味期限:7日
- 原材料:生乳100%



【161】 南箱根のゴーダチーズ 200g/ 1685円

【162】 南箱根のゴーダチーズ(ハーフ) 100g/ 950円

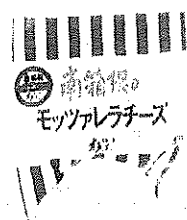
生乳を2か月間じっくり熟成させて、くせのないまろやかな風味に仕上げたゴーダタイプのナチュラルチーズです。1日に84個しかできない完全手作り品。表皮の赤い部分は取り除いてお召し上がりください。
●賞味期限:120日 ●原材料:生乳、食塩



【160】 南箱根のモッツアレラチーズ

100g/ 743円

ほのかな酸味が美味しいフレッシュタイプです。良質な新鮮牛乳の美味しさ。そのまま召し上がるのももちろん、ピザやトーストなど幅広い用途でお楽しみいただけます。 ●賞味期限:35日 ●原材料:生乳(国内産)、食塩



【163】 南箱根のさけるチーズ

90g/ 797円

モッツアレラチーズと同様のチーズを使用し、手軽に楽しめるように手で裂いて食べるタイプにしました。スナック感覚で本格的な味が楽しめます。おつまみにもどうぞ。
●賞味期限:35日 ●原材料:生乳、食塩

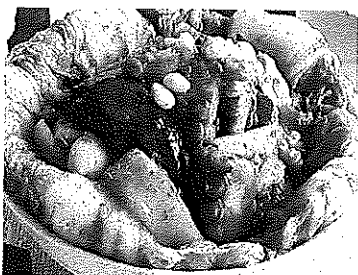


	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
発酵乳の素	164	中垣技術	ホームメイド・ヴィーリ	1g×10	1437	月1	蔵	ホームメイドできるフィンランド原産の発酵乳の素
	165	中垣技術	ホームメイド・ケフィア	1g×10	1437	月1	蔵	ホームメイドできるコーカサス原産の発酵乳の素
	166	中垣技術	ホームメイド・プロバイオティクス	1g×10	1437	月1	蔵	ホームメイドできるブルガリア原産の発酵乳の素
わっぱの会	167	わっぱの会	らっきょうの柴漬け	120g	382	月1	蔵	農場産の農薬不使用のらっきょうを梅酢を加えて付けました
	168	わっぱの会	白菜キムチ	120g	358	6%5	蔵	農場産の農薬不使用の白菜をオリジナル調味料で漬けました
	169	わっぱの会	甘酢しょうが	120g	382	月1	蔵	農場産の農薬不使用の生姜を梅酢に漬けました
	170	わっぱの会	たくあん漬け	150g	383	月1	蔵	農場産の農薬不使用の大根を使用したたくあん漬けです
しぼもの	171	オーサワ	天日干したくあん	100g	388	月1		宮崎産の大根を天日干し・氷温熟成した素朴な味わいのたくあん
	172	オーサワ	熟成たくあん	100g	427	月1		半年以上寝かせて乳酸発酵させた塩分控え目の沢庵
	173	オーサワ	しば漬け	120g	378	月1		国産原料を使用したしば漬け
	174	オーサワ	国産がりしょうが	50g	324	月1		国産生姜の柔らかい部分を甘酢漬けにしてスライスしました
	175	オーサワ	煮込みメンマ	80g	313	月1		台湾産の柔らかいメンマを本醸造醤油などで煮込みました
魚谷キムチ	176	魚谷キムチ	本格白菜キムチ(刻み)	180g	471	月1	蔵	刻んだ白菜を主原料に深い旨みのある辛さの手作りの白菜キムチ
	177	魚谷キムチ	ファミリー白菜キムチ	180g	463	月1	蔵	辛さの中にも甘みもある家族で味わっていただける手作りの白菜キムチ
	178	魚谷キムチ	マイルド白菜キムチ	180g	471	月1	蔵	辛味を抑え時間の経過とともに味も変化する手作り白菜キムチ
	179	魚谷キムチ	新はくさいキムチ	180g	471	月1	蔵	雑穀やアミエビなどを加えたまろやかな甘みもある手作りの白菜キムチ
	180	魚谷キムチ	エリンギのキムチ	150g	463	月1	蔵	プリプリしたエリンギの歯ごたえとヘルシーさを生かした手作りキムチ
	181	魚谷キムチ	王様キムチ(ポッサム)	300g	797	月1	蔵	包まれた白菜の中にナッツや魚介の珍味を詰めた豪華なキムチ
	182	魚谷キムチ	ビビンバセット	230g	864	月1	凍	野菜の具材で作った7品目の本格的なセット。専用のタレ付き。
	183	魚谷キムチ	豚ブルコギ丼	150g	401	月1	凍	国産豚肉入りの丼の素。卵と玉ねぎを加えていただくとブルコギに。
	184	魚谷キムチ	チャプチェ	180g	494	月1	凍	さつま芋を使用した韓国産春雨を使用したしょうゆベースの韓国惣菜
	185	魚谷キムチ	にらとねぎのチヂミ	200g	463	月1	凍	もち粉を入れた韓国のお好み焼き。スタンダードタイプ。
	186	魚谷キムチ	いか入り野菜チヂミ	200g	463	月1	凍	もち粉を入れた韓国のお好み焼き。いか入り。
	187	魚谷キムチ	白菜キムチチヂミ	200g	463	月1	凍	もち粉を入れた韓国のお好み焼き。自家製白菜キムチ入り。
	188	魚谷キムチ	チヂミのたれ甘口	50g	170	月1	凍	チヂミ専用の甘口タイプのタレ
	189	魚谷キムチ	チヂミのたれ辛口	50g	177	月1	凍	チヂミ専用の辛口タイプのタレ
	190	魚谷キムチ	魚谷・キムチ鍋の素	70g	401	月1	凍	コチュジャンなどオリジナルブレンドした鍋の素。
	191	魚谷キムチ	スンドゥブチゲ用スープ	300g	586	月1	凍	魚介や豆腐・野菜などを入れるだけで作れるチゲ鍋の素
	192	魚谷キムチ	神山鶏のもも肉参鶏湯(サムゲタン)	約1kg	1635	月1	凍	銘柄鶏のもも肉に薬用食材を詰め込んだ栄養満点のスープ

化学調味料不使用 魚谷さんが作る本場のキムチ

徳島県で「魚谷キムチ」というお店を営む代表である文美欄(みらん)さん。18年間修業を重ね手造りキムチや韓国家庭料理を製造しています。魚谷キムチでは、全てを手作業で製造し、コクと旨みが出るように国産の野菜や近海物の魚、北海道産の日高昆布などの素材にこだわり自家製のタレ作りから始めています。たくさんの商品を製造している中で、共同購入会では合成添加物を使用せず国産野菜、魚介類などを使用しているものをお届けしています。定番のキムチに加えてご紹介するのはお家で食べるオモニの味。美蘭の韓国家庭料理です。●賞味期限:15日 ●基本材料 [唐辛子粉(韓国産)、にんにく・生姜・砂糖・麦芽水飴(国内産)]、アミエビ(韓国・中国産)、ニラ、人参、魚介エキス、イワシ、ねぎ、日本酒、米、ごま、みりん、昆布、玉ねぎ、タラ

【181】 王様キムチ(ポッサム) 300g/ 797円



基本材料に加えて白菜で包まれた中には、タコ、イカ、キクラゲ、りんごにピーナッツなど各種の木の实や魚貝類珍味がぎっしりつまっています。韓国では祝いの席には欠かせないキムチとされ、日本ではなかなかお目にかかれないご馳走キムチです。

【190】 魚谷・キムチ鍋の素 70g/ 401円



鍋シーズンのこれからの季節おすすめの調味料です。具材は用意していただけますが、味付けは魚谷キムチさんの本格的なレシピに沿って作られました。本品とお好きなキムチ300g、豚肉100g、豆腐1/2丁、えのき25g、ごま油少量などを用意していただくと美味しいキムチ鍋ができます。キムチがなければ白菜などの野菜を加えて下さい。<キムチ鍋におすすめの具材>キムチ鍋に肉は欠かせませんが豚肉以外に鶏肉や牛肉も。野菜はニラやねぎ、キャベツやもやしなどを加え、お餅や麺、アサリなどを加えると更にボリュームアップします。じゃがいもやトマトも以外に合う食材です。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
ねりもの	193	いちろうこ	おでん種セット	4種14品	719	隔週	蔵	ちくわ2本、いわし団子4個、ごぼう巻3個、小判揚げ3枚のセット
	194	高橋徳治	おでん種 4種セット	4種7品	625	隔週	凍	ぼたんちくわ・小魚つみれ・ごぼう天・玉ねぎ揚げの4種7品のセット
	195	高橋徳治	さつま揚げ	33g×5個	447	隔週	凍	スケソウダラを始め国産原料で作ったプレーンなさつま揚げ
	196	高橋徳治	お好みさつま揚げ	80g×2	419	隔週	凍	スケソウダラに野菜とホタテをたっぷり加えたさつま揚げ
	197	高橋徳治	7種の野菜揚げ	33g×5	351	隔週	凍	7種類の国産野菜を入れた柔らかく弾力あるさつま揚げ
	198	高橋徳治	おとうふ揚げ	33g×5個	334	隔週	凍	国産大豆の豆腐と魚肉のすり身を合わせて作ったねりもの
	199	高橋徳治	おとうふ揚げ (五目)	33g×5個	367	隔週	凍	「おとうふ揚げ」に5種の野菜・きのこの具材を加えました
	200	別所蒲鉾	おさかなソーセージ	2本90g	302	月1	蔵	日本近海の小さなお魚など魚肉で作りました。リン酸塩・うま味調味料不使用。
	201	ヤマモ水産	かに風味かまぼこ	75g	286	毎	蔵	無リンすり身にカニエキスを加えたかまぼこ
	202	いちろうこ	小ちくわ	30g×5	390	毎	蔵	卵不使用。無リンすり身を主原料にした小ぶりのちくわ。
	203	いちろうこ	なると巻き	120g	343		蔵	無リンすり身を使用し、紅麴で着色しました。
	204	いちろうこ	白かまぼこ(うろこちゃん)	150g	421	毎	蔵	無リンすり身を主原料に蒸し加工をした板かまぼこ
	205	矢野博	焼ちくわ	50g×2	248	月1	蔵	愛媛県八幡浜の魚を骨ごとすり身にして串に巻いて作ったちくわ
	206	矢野博	上板蒲鉾(白)	100g	356	月1	蔵	愛媛県八幡浜の魚を骨ごとすり身にして作った小ぶりのかまぼこ
207	矢野博	じゃこ天ぷら	50g×3枚	335	月1	蔵	愛媛県八幡浜で水揚げされたじゃこを加えた丸天	
208	矢野博	ごぼうじゃこ天	35g×5枚	384	月1	蔵	じゃこ天の原料にごぼうを加えた棒状のねりもの	
209	矢野博	野菜天	50g×2	346	月1	蔵	愛媛県八幡浜の白身魚と野菜を主原料にした丸天	
鎌倉ハムの加工肉	210	鎌倉ハム	串刺しフランクフルト	40g×5	361	隔週	蔵	基本材料を使用。フレンチドッグにも使えるためのソーセージ
	211	鎌倉ハム	マイルド・ポークウインナー	94g	239	毎	蔵	基本材料(国産豚肉・塩・砂糖・香辛料)を使用したウインナー
	212	鎌倉ハム	マイルド・あらびきウインナー	85g	255	毎	蔵	基本材料を使用した粗挽きタイプのジューシーなウインナー
	213	鎌倉ハム	つかいきりミニポークウインナー2p	49g×2	208	毎	蔵	基本材料に豚脂肪を加えたミニサイズの皮なしウインナー
	214	鎌倉ハム	コースハムスライス2p	40g×2	374	毎	蔵	基本材料を使用したスライスハム
	215	鎌倉ハム	バラベーコン スライス	85g	368	毎	蔵	基本材料+豚脂肪。豚肉は脂身もあるバラ肉を使用。

月2回お届け 高橋徳治商店の練り製品

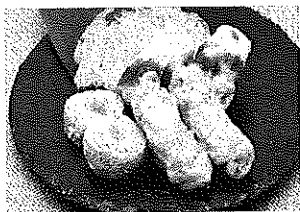
●賞味期限:180日

★原料は国産主義。市販品では輸入すり身を使うことが多いのですが、北海道産スケソウダラや地元の小魚をすり身にします。揚げ油は国産米油使用。塩を除き調味料も国内原料・国内製造の商品を使用しています。

★増量剤・乳化剤・弾力剤・PH調整剤・離水防止剤・保存料・着色料・酸化防止剤・人工甘味料など練り製品も最も添加物が多用される商品の一つ。1977年に無添加商品を開発して以来、添加物を使用しない練り製品を作り続けています。

★市販品の練り製品の原料の魚の割合は3割程度に対し、高橋徳治商店では5~7割以上の魚を使用します。できるだけ生のすり身を使用し、石臼を使って練り、魚種に合わせて練る時間と塩を加減し、味と粘りを出しています。素材の良さを生かし、工夫し手間をかけることで美味しい商品づくりを進めています。

【194】 おでん種 4種セット 4種7品/ 625円



主原料は北海道産の助宗タラすり身や国産のサメ肉や小魚。焼き・蒸し・揚げの練り物がバランスよく、最後に残ったスープまで美味しく召し上がりいただける少人数でも利用できるセット。 ●内容: ぼたん竹輪、小魚つみれ、ごぼう揚げ×2、玉ねぎ揚げ×1

【199】 おとうふ揚げ (五目) 33g×5個/ 367円



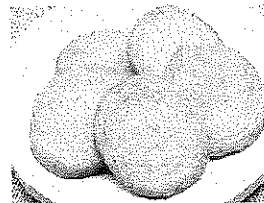
「おとうふ揚げ」に、国産の人参・筍・ごぼう・しいたけ・枝豆をカットして練り込みました。すり身の旨みと豆腐の甘みに加え、野菜の旨みと食感、彩りも楽しめます。

【196】 お好みさつま揚げ 80g×2/ 419円



北海道産のスケソウダラのすり身をベースに国産ホタテと野菜をたっぷり入れたお好み焼き風の揚げ蒲鉾です。魚介のタンパク質と野菜の栄養価が同時に摂取でき魚が苦手なお子さんから年配の方まで人気の商品です。

【195】 さつま揚げ 33g×5個/ 447円



輸入魚が多くつかわれる中で北海道産のリン酸塩を使用しない無添加タラすり身使用。三陸沖で水揚げされた小魚も加え、つなぎと調味料は最低限にとどめ本来の魚のうま味を楽しめる逸品です。

品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
216	ゴーバル	野菜ソーセージ	120g	464	月1	蔵	基本材料〔豚肉、塩、トマトピューレ、黒砂糖、香辛料、羊腸〕+きくらげ
217	ゴーバル	ジビエソーセージ(シカ)	100g	410		蔵	基本材料に加えて地元で獲れた鹿肉を入れたソーセージ
218	ゴーバル	ウインナーソーセージ	110g	583	月1	蔵	基本材料だけを使った最もポピュラーなソーセージ
219	ゴーバル	バジルソーセージ	182g	729	10%引	蔵	基本材料にバジルを加えハーブの風味を効かせたソーセージ
220	ゴーバル	辛口チョリソー	約162g	810	月1	蔵	基本材料に唐辛子を加えたフランクフルトサイズの辛口ソーセージ
221	ゴーバル	チーズソーセージ	3本入り	778	10%引	蔵	[季]基本材料に3種類のチーズを入れた秋~春限定のソーセージ
222	ゴーバル	玄米ウインナー	85g	410		蔵	基本材料に炊き立ての玄米を入れた香ばしいウインナー
223	ゴーバル	チキンウインナー	85g	297		蔵	基本材料の豚肉の代わりに愛農会の鶏親肉を使用した細挽きタイプ
224	ゴーバル	ベリーベーコン	約190g	1047	月1	蔵	豚バラ肉を塩、黒砂糖、香辛料で味付けし燻煙したブロックタイプ
225	ゴーバル	ショルダーベーコンスライス	83g	626	月1	蔵	豚肩肉を塩、黒砂糖、香辛料で味付けし燻煙したブロックタイプ
226	ゴーバル	ショルダーベーコンブロック	約190g	1047	月1	蔵	肉が柔らかく脂身の少ないショルダーベーコンをスライス。
227	ゴーバル	料理用ベーコン	230g	1134	月1	蔵	ベリーベーコンの端肉を集めたお買い得品。料理の素材にも。
228	ゴーバル	あっさり料理用ベーコン	230g	1134	月1	蔵	ショルダーベーコンの端肉を集めたお買い得品。料理の素材にも。
229	ゴーバル	ろくなんベー	約162g	583	月1	蔵	基本材料を使用した軟骨バラ肉のベーコンです。煮込み料理に。
230	ゴーバル	ロースハムスライス	78g	626	月1	蔵	ハムの基本材料(豚肉、天日塩、岩塩、黒砂糖、香辛料)だけを使用。
231	ゴーバル	布巻きロースハム	約270g	1925	月1	蔵	ロース肉を使用した脂身もあるしっとりしたハム
232	ゴーバル	手巻きボンレスハム	260g	1797		蔵	ボンレスハムのブロックタイプ
233	ゴーバル	イタリアンローストチキン	1本	356	月1	蔵	親鶏肉をワインに漬けローズマリーをまぶした炭火で焼きました
234	ゴーバル	骨付きハム	1本	1512		蔵	基本材料の豚肉に骨付きももを使用し、コショウをまぶした野性味あるハム
235	ゴーバル	焼き豚	約260g	1599	月1	蔵	豚肉に醤油・みりん・生姜・ねぎの調味液に漬け加工しました
236	ゴーバル	ソフトサラミ	56g	507	月1	蔵	基本材料に唐辛子・にんにく・生姜を加え発酵させたミニサラミ
237	ゴーバル	ポークハンバーグ	2枚115g	367	月1	蔵	生地を筒状に成形し、炭火で焼いたミートローフ風ハンバーグ
238	ゴーバル	アップルマスタード(瓶入り)	100g	514		蔵	マスタードやりんご果汁などで作ったゴーバルオリジナル調味料
239	ゴーバル	アップルマスタード(袋入り)	100g	324	月1	蔵	お得な袋入り。詰替え用に。
240	ゴーバル	ハーブソルト	65g	324		蔵	天日塩にハーブを加えたオリジナルの調理用ソルトです
241	ゴーバル	ペッパーソルト	65g	324		蔵	モンゴル天日塩に2種類の胡椒をブレンドしバイシーに仕上げた調理用ソルトです
242	ゴーバル	chefs seasoning spice	50g	432			肉料理の仕上げに。ゴーバルシェフが考案したシーズニングスパイス。

ゴーバルの加工肉・香辛料

ゴーバルオリジナルの調味料

※画像は調味料の内容イメージです

【238】アップルマスタード(瓶入り) 100g/ 514円

【239】アップルマスタード(袋入り) 100g/ 324円

ゴーバルのマスタードは、ソーセージにつけると、味がぐっと引き立ちますが、サラダやスープの隠し味などにも、とても便利です。開封しても、かびたり、傷んだりしないのも、使いやすいことのひとつです。●原材料:マスタード、リンゴ果汁、リンゴ酢、ワインビネガー、醸造酢、赤ワイン、白ワイン、食塩(天日湖塩)、黒砂糖、アップルビネガー、レモン果汁



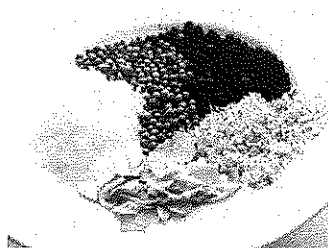
【240】ハーブソルト 65g/ 324円

マジョラムとローズマリーの香りが絶妙。サラダやスープの他焼き肉やチャーハンなど、一味違った味を出したい時にはとても便利です。●原材料:天日塩、ローズマリー、バジル、黒砂糖、マジョラム、コリアンダー、杜松子、黒コショウ



【241】ペッパーソルト 65g/ 324円

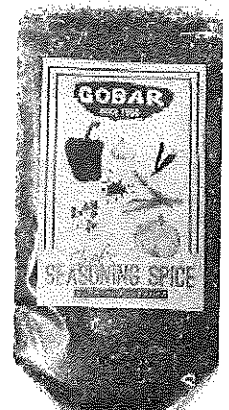
ハーブソルトよりもガツンとひと味出したとき、これをひとふり、黒・白ふたつのコショウとニンニク、タマネギの香りが広がります。●原材料:天日塩・黒コショウ・白コショウ・乾燥玉ネギ・乾燥ニンニク



【242】chefs seasoning spice

50g/ 432円

ゴーバルのシェフ考案のシーズニングスパイスです。タコスやピザ、唐揚げにもぴったり!肉料理の仕上げに使うとすごく便利です。●原材料:豚肉・トマト・天日塩・韓国唐辛子・黒砂糖・香辛料・天然羊腸



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
恵 フ ア ー ム の 牛 肉	243	上田さん	牛厚切りリブロース	400g	2615	月3	凍	七尾市・上田さん。背中から腰の柔らかい部位
	244	上田さん	牛厚切り肩ロース	400g	2433	月3	凍	七尾市・上田さん。肩の部分のきめが粗いが味が良い部位。
	245	上田さん	牛サーロインステーキ	200g	1441	月3	凍	七尾市・上田さん。牛の背中の柔らかく味も濃厚な部位。
	246	上田さん	牛サイコロステーキ	200g	1221	月3	凍	七尾市・上田さん。ステーキ用の肉をカットしたお買い得な部位。
	247	上田さん	牛しゃぶしゃぶ用	200g	1195	月3	凍	七尾市・上田さん。味の濃い赤身の部分を薄くスライスしました。
	248	上田さん	牛焼肉用リブローススライス	200g	1393	月3	凍	七尾市・上田さん。肩の部分の部位を厚めにスライスしました。
	249	上田さん	牛焼肉用モモスライス	200g	1195	月3	凍	七尾市・上田さん。お尻の部分の柔らかい部位。
	250	上田さん	牛焼肉用パラスライス(カルビ)	200g	1307	月3	凍	七尾市・上田さん。あばら骨付近の赤身と脂身が層になった部位。
	251	上田さん	牛すき焼肉肩ローススライス	200g	1363	月3	凍	七尾市・上田さん。肩の部分の部位を薄くスライスしました。
	252	上田さん	牛モモうす切り(すき焼用)	200g	1195	月3	凍	七尾市・上田さん。赤身が多く脂肪の少ない部位。
	253	上田さん	牛バラうす切り	200g	1122	月3	凍	七尾市・上田さん。赤身と脂肪のあるお腹の部分を薄くスライス。
	254	上田さん	牛角切り	200g	1195	毎	凍	七尾市・上田さん。カレーや煮込み料理にサイコロ状にカット。
	255	上田さん	牛小間切れ	200g	1066	月3	凍	七尾市・上田さん。各部位の端肉のお買い得な部位。
	256	上田さん	牛挽き肉	200g	1004	月3	凍	七尾市・上田さん。赤身が多くやや固い部位を使用しました。
257	上田さん	牛すね(煮込用)	200g	1006	月3	凍	七尾市・上田さん。	
ま ま ば の 豚 肉	258	まきば	豚モモしゃぶしゃぶ用	200g	518	隔週	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。しゃぶしゃぶなど鍋料理に。
	259	まきば	豚バラバラ切落とし	300g	624	隔週	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。小間切れ肉を使いやすいようにバラ凍結しました。
	260	まきば	豚ヒレブロック	200g	862	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。脂肪が少なく一番柔らかい部位
	261	まきば	豚モモブロック	250g	586	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。脂肪が少なく焼き豚やローストに。
	262	まきば	豚ロース切身	2枚200g	670	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。柔らかく形のそろった上肉。約1~1.4cm厚。
	263	まきば	豚ローススライス	200g	662	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。柔らかく形のそろった上肉。約2~3mm厚。
	264	まきば	豚肩ロース生巻焼用スライス	200g	582	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。肩ロースをやや厚めにスライスしました。
	265	まきば	豚モモスライス	200g	517	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。脂肪が少ない厚みがある肉
	266	まきば	豚パラスライス	200g	592	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。脂肪が多いバラ肉。
	267	まきば	豚バラブロック	250g	721	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。脂肪が多いバラ肉。煮込み料理に。
	268	まきば	豚角切り	200g	480	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。シチューなどの煮込み料理に
	269	まきば	豚挽き肉	200g	345	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。餃子や肉団子などの材料に。
	270	まきば	豚小間切れ	200g	421	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。各部位の端肉。お買い得品。
	271	まきば	豚肩ロースブロック	250g	708	月1	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。ブロック肉。
シ ガ ポ ー ト リ ー の 鶏 肉	272	シガポトリ	鶏もも	200g	583	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。弾力感あり適度に脂がついた部位
	273	シガポトリ	鶏むね	200g	532	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。脂肪が少なく臭みもない汎用性が広い部位
	274	シガポトリ	鶏こにく	180g	455	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。首や胸回りのジューシーな部位
	275	シガポトリ	鶏ササミ	180g	543	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。脂肪が少なくあっさりとした肉
	276	シガポトリ	鶏手羽先	240g	463	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。脂肪とゼラチンが多い羽根の先。
	277	シガポトリ	鶏手羽中(チキンティック)	240g	540	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。脂肪とゼラチンが多い羽の中間部分。
	278	シガポトリ	鶏手羽元	240g	447	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。脂肪とゼラチンが多い羽根の根元。
	279	シガポトリ	鶏挽き肉	200g	503	毎	凍	愛知・滋賀の直営農場より。鶏肉をミンチにしました。
	280	シガポトリ	鶏手羽元バラ凍結	450g	708	月1	凍	愛知・滋賀の直営農場より。手羽元の部分をバラで凍結しました。
平 飼 い 鶏 肉	281	地主共和会	平飼い鶏肉 モモ	300g	463	年4	凍	自家配合飼料と開放鶏舎で健康飼育された親鶏の鶏モモ肉
	282	地主共和会	平飼い鶏肉 ムネ	300g	463	年4	凍	自家配合飼料と開放鶏舎で健康飼育された親鶏の鶏ムネ肉
	283	地主共和会	平飼い鶏肉 ササミ	300g	463	年4	凍	自家配合飼料と開放鶏舎で健康飼育された親鶏の鶏ササミ肉
	284	地主共和会	炭火焼 平飼い鶏	100g	370	年4		平飼い鶏肉に塩・コショウで味付けし炭火で焼きました
	285	地主共和会	平飼い鶏そぼろ	100g	432	年4		平飼い鶏肉を醤油と砂糖で味付けしそぼろにしました

人気2品！地主共和会の平飼い鶏肉と鶏加工品

【283】平飼い鶏肉 ササミ 300g/ 463円

平飼いの開放鶏舎で飼育した採卵用の親鶏を使用した鶏肉です。エサは非遺伝子組み換えのトウモロコシや大豆かすに、地元の飼料米を5%配合しています。その肉はとてもコクがあり味わい深いものですが、市販のプロイラーの若鶏に比べ筋があり、固めの肉となっています。少し硬いですが、昔ながらのなつかしい低脂肪の肉。スジ切りのみを行い食べやすくしています。 ●賞味期限:1年

【285】平飼い鶏そぼろ 100g/ 432円

平飼い鶏肉を有機丸大豆醤油、てんさい糖でこだわりの味付けをしたそぼろです。●原材料:鶏挽肉(三重県産)、有機丸大豆醤油(大豆・小麦・食塩・醸造アルコール)、南国糖(さとうきび)、てんさい糖、酒精[米・米麴・醸造用糖類・醸造アルコール・酸味料(乳糖・コハク酸)]、本みりん(もち米・米麴・糖類・醸造アルコール)、しょうが ●賞味期限:7ヶ月



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
ムーの惣菜	286	角田商店	日本のやさしいアジフライ	50g×4	702	月1	凍	鳥取・境港港のアジを使用。生パン粉を衣に付けています。油で揚げて下さい。
	287	おへそ	ピザクラスト	2枚	680	月1	凍	国産小麦で作った生地に石窯で焼き上げたプレーンなピザベース
	288	杏掛冷食	春巻	50g×5本	810	月1	凍	外はバリバリ、中はジューシーな国産原料で作った手巻きの春巻き
	289	杏掛冷食	有機70%と有機Aのえびがら	130g×2	670	月1	凍	【調】濃厚なホワイトソースにエビとブロッコリをトッピングしました
口福広場の惣菜	290	美勢商事	口福広場・野菜たっぷり餃子	16g×12個	378	月1	凍	たっぷりの白菜・キャベツ・ニラを包んだ食肉不使用の野菜餃子
	291	美勢商事	口福広場・肉餃子(塩麴入)	18g×12個	572	月1	凍	塩麴で熟成した肉と野菜を使った餃子です。豚肉と鶏肉を具材に36%配合しました。
	292	美勢商事	口福広場・海鮮餃子	16g×12個	583	月1	凍	ホッケ、イカ・エビ、昆布入りの海鮮餃子。
	293	美勢商事	口福広場・ひとくち餃子	9g×20個	551	月1	凍	肉と野菜をバランスよく包んだ小ぶりの餃子
	294	美勢商事	口福広場・海鮮えび焼売	22g×8	697	月1	凍	魚肉すり身を使用しふわふわ食感に玉ねぎの甘みと海老・ホタテの旨みを生かし焼売
	295	美勢商事	口福広場・海老にらまんじゅう	30g×6	637	月1	凍	えびの赤とニラの緑が鮮やかな米粉を入れたもちもちの海鮮風のまんじゅう
	296	美勢商事	口福広場・肉焼売(海老入)	24g×8	670	月1	凍	具材の42%の豚肉、5%にエビを使用した贅沢なシューマイです
	297	美勢商事	口福広場・海老ワンタン	10g×15	535	月1	凍	海老といかを入れた海鮮の風味を感じるワンタンです
ニッコーの惣菜	298	ニッコー	徳用北京餃子	18g×15	455	隔週	凍	国産小麦の皮を使ったお徳用。刺激が少ないファミリータイプの餃子。
	299	ニッコー	お好みお弁当セット	3種×2	501	月1	凍	【調】お弁当用のきんぴら、五目煮、小松菜の煮浸しの3種のおかずセット
	300	ニッコー	ふんわり豆腐ハンバーグ	3個270g	509	月1	凍	【調】国産大豆の豆腐と鶏肉を使ったヘルシーなハンバーグ
	301	ニッコー	お手軽カップ和惣菜	3種×2	463	月1	凍	【調】いんげん胡麻和え、五目煮、れんこんの3種おかずセット
	302	ニッコー	ぶちプリエビカツ	20g×6	365	月1	凍	【調】原料の2割にエビを入れ国産小麦のパン粉に包み揚げました。
	303	ニッコー	大きな豆腐肉団子(黒酢あん)	40g×8	540	月1	凍	【調】国産大豆の豆腐に黒酢あんをかけたヘルシーな団子です。
	304	ニッコー	ごぼうとひじきの豆腐団子	18g×8	424	月1	凍	【調】豆腐にひじき、ごぼう、ごまなどを入れてヘルシーな団子にしました。
	305	ニッコー	大判焼き(カスタード)	80g×4	455	月1	凍	【調】国産小麦粉の生地に自家製カスタードクリームを入れました
	306	ニッコー	ミニたい焼き(チョコレート)	45g×6	419	月1	凍	【調】国産小麦粉の生地に自家製チョコレートクリームを入れました
	307	ニッコー	ねぎ入りたこ焼き	20g×15	448	月1	凍	【調】国産小麦粉にねぎとタコの具を入れた醤油味のたこ焼き
	308	ニッコー	ミニアメリカンドッグ	25g×6本	505	月1	凍	【調】国産小麦のオリジナルミックス粉に無添加ウイナーを入れました
	309	ニッコー	天津包子あんまん	55g×5	560	月1	凍	【調】国産小麦と生クリームを使った皮を使用。国産小豆のゴマあん入り。
	310	ニッコー	天津包子肉まん	55g×5	560	月1	凍	【調】国産小麦と生クリームを使った皮を使用。国産肉・野菜の具がたっぷり。
	311	ニッコー	プチ肉まん	30g×8	569	月1	凍	【調】国産小麦と生クリームを使った皮を使用。肉まんをミニサイズに。

皮も国産、具も国産 中華点心の「口福広場」

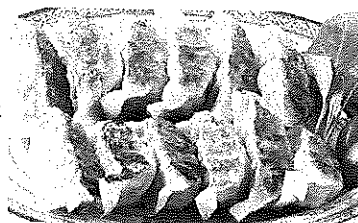
●賞味期限:1年

「口福広場」の中華天津は長野県塩尻市の「美勢商事」で製造されています。豊かな伏流水に恵まれた塩尻市は高原野菜のキャベツの一大産地だったことから、キャベツを主原料にしたチルド餃子からスタートした会社です。その後より健康的な商品をめざして冷凍食品を始め中華点心の専門メーカーとなりました。原材料には中華総菜に多用される化学調味料(アミノ酸)を始め着色料・保存料・発色剤・酸化防止剤なども一切使っていません。餃子やシューマイの皮など国産小麦を生かした自家製で、自家栽培のニラを始め野菜や豚肉・鶏肉など具も国内産原料を基本にしています。味はしっかり、あと味さっぱり、旬の野菜をたっぷり使ったの飽きのこない美味しさです。

【290】口福広場・野菜たっぷり餃子

16g×12個/ 378円

食肉は使用せず、ヒカリのオイスターが味の基調です。新鮮な白菜・キャベツ・ニラをたっぷり包んだ餃子です。 ●原材料:具【野菜/白菜・キャベツ、にら、にんにく、生姜】、豚脂、粒状大豆たん白、パン粉、馬鈴薯でん粉、オイスターソース、砂糖、塩、チキンエキス調味料、コショウ、一味唐辛子



【291】口福広場・肉餃子(塩麴入)

18g×12個/ 572円

原材料の1/3に豚・鶏の合挽き肉を配合し、信州地酒で作った塩麴を使い美味しさをアップさせた餃子です。 ●原材料:具【野菜/キャベツ、にら、白菜、玉ねぎ、にんにく、しょうが】、豚肉、鶏肉、豚脂、塩こうじ、ばれいしょでん粉、ごま油、しょうゆ、オイスターソース、清酒、酵母エキス、皮【小麦粉、食塩】、打ち粉/ばれいしょでん粉

【292】口福広場・海鮮餃子

16g×12個/ 583円

塩ずり処理した日本近海の良質なホッケと、エビ、イカ、北海道産昆布で海鮮風味豊かに仕上げた餃子です。焼いても茹でてもおいしい餃子です。

●原材料:具【魚肉/えび(ベトナム・インドネシア産)、ホッケすり身、いか、野菜【長ねぎ、人参、しいたけ、生姜】、豚脂、清酒、砂糖、塩、昆布】、皮【小麦粉、塩】唐辛子】、皮【小麦粉、食塩】

【295】口福広場・海老にらまんじゅう

30g×6/ 637円

海老の赤とニラの緑が鮮やかな海鮮風のまんじゅうです。国産小麦と米粉をブレンドした皮はもちもちの食感です。

●原材料:具【えび(ベトナム・インドネシア産)、野菜【にら、長ねぎ、生姜】、鶏肉、砂糖、豚脂、馬鈴薯でん粉、ごま油、食塩、ラード、酵母エキス、コショウ】、皮【小麦粉、白玉粉、ラード、砂糖、食塩】、重曹

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
千葉産直サービスの鴨肉・鴨総菜	312	千葉産直	八甲鴨・ロースステーキ用	1枚	1666	月1	凍	青森産の八甲鴨のロース肉。1枚230~280g。
	313	千葉産直	八甲鴨・ロースライス	200g	1358	月1	凍	[季]青森産産バルバリ種種の鴨肉。最上級部位のロース肉。
	314	千葉産直	八甲鴨・モモ肉ブロック	2枚	1358	月1	凍	[季]青森産産バルバリ種種の鴨肉。幅広い料理に使えるモモ肉。
	315	千葉産直	八甲鴨・モモ肉スライス	200g	980	月1	凍	[季]青森産産バルバリ種種の鴨肉。鍋物・焼肉・煮物などに。
	316	千葉産直	八甲鴨・ミンチ	150g	497	月1	凍	[季]青森産産バルバリ種種の鴨肉。つみれやハンバーグなどに。
	317	千葉産直	八甲鴨 鍋セット2~3人分	1セット	2361	月1	凍	[季]八甲鴨肉につくね、スープを付けた2~3人分のセット
	318	千葉産直	八甲鴨 鍋セット4~5人分	1セット	5030	月1	凍	[季]八甲鴨肉につくね、スープを付けた4~5人分のセット
	319	千葉産直	鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ	160g	629	月1	凍	青森県産バルバリ種種の鴨肉を使ったハンバーグ
	320	千葉産直	八甲鴨・鴨ネギまるっと餃子	28g×6	571	月1	凍	鴨挽肉に相性の良いねぎを入れた餡を国産小麦の皮で包みました
	321	千葉産直	八甲鴨・鴨ネギまるっと餃子・徳用	28g×15	1188	月1	凍	お徳用サイズ
322	千葉産直	八甲鴨のレバーパテ	60g	454	月1	凍	[季]青森産産バルバリ種種の鴨肉を使用したレバーパテ	
千葉産直サービスの惣菜	323	千葉産直	もち豚・白もつ(ボイル済み)	200g	509	月1	凍	健康飼育した房総もち豚の内臓の腸の部分ボイルしました。
	324	千葉産直	もち豚・豚丼の具	160g	443	月1	凍	[調]房総もち豚に有機玉ねぎの相性が抜群のつくだ豚丼の具
	325	千葉産直	もち豚・豚生姜丼の具	120g	555	月1	凍	[調]房総もち豚にたっぷりの国産生姜を効かせた豚丼の具
	326	千葉産直	もち豚・肉団子プレーン	150g	498	月1	凍	[調]房総もち豚を使用したプレーンタイプの肉団子。パン粉不使用。
	327	千葉産直	もち豚・ぎょうざ	18g×10	606	月1	凍	6種の国産餃子と房総もち豚肉を使用。エキス系調味料不使用。
	328	千葉産直	純国産もち豚しゅうまい	30g×6	617	月1	凍	[調]房総もち豚と国産原料の安心素材で作ったシューマイです
	329	千葉産直	もち豚・落花みそ漬	180g	630	月1	凍	房総もち豚の豚肉に落花生と3種の味噌で味付けしました
	330	千葉産直	手作りつくね	10g×15	486	月1	凍	[調]つなぎに卵を使用せず、ふんわり食感にこだわった鶏肉のつくね
	331	千葉産直	ふっくらチキンハンバーグ	80g×2	517	月1	凍	[調]健康飼育の鶏肉使用。ソースなしでも素材の旨味を味わえます。
	332	千葉産直	ノンフライ若鶏和風から揚げ	180g	498	月1	凍	[調]鶏ムネ肉をたまり醤油などで和風に味付けノンフライ加工しました
	333	千葉産直	ノンフライ若鶏塩から揚げ	180g	498	月1	凍	[調]鶏ムネ肉を3種の塩と鴨油の塩ダレで味付けノンフライ加工しました
	334	千葉産直	筑波鶏・手羽元の照り焼き	220g	602	月1	凍	[調]つくば鶏の手羽元をオリジナルたれに漬けてロースト

シーズン初登場

千葉産直サービスの鴨肉 鴨肉を使った総菜

<飼育について>

- ・種鴨は純血のフランス鴨(バルバリ種)をフランスから輸入しています。
- ・雄大な自然広がる八甲田山の麓と津軽エリア、それぞれの農場で(株)ジャパンフォアグラ社がヒナから平飼いで一貫飼育したものを「八甲鴨」と呼んでいます。
- ・飼養期間中の抗生物質は、初生雛時に飲水投与のみ病気予防の為に使用。他一切なし。ワクチンは初生雛時に飲水投与のみ使用しています。

<食味について>

- ・合鴨(チェリバリ種)に比べると皮下脂肪が少なく、鴨特有のクセもなく、しっかりとした旨味と味わい深いコクがあります。

[317] 八甲鴨 鍋セット2~3人分 1セット/ 2361円

[318] 八甲鴨 鍋セット4~5人分 1セット/ 5030円

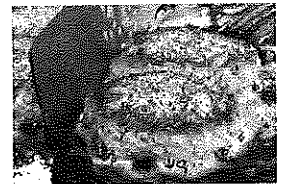
リピートの多い人気商品。貴重な鴨の鴨肉に加えつなぎを減らした贅沢な鴨つくねは表面だけ火を入れて、芯はあえて非加熱。ご家庭で煮込む際に鴨の旨みが出るように仕上げています。スープはこの鍋のためだけに開発した専用スープです。●セット内容 小:モモ肉スライス200g、つくね150g、スープ200g 大:ロース肉200g、モモ肉スライス200g、つくね150g×2、スープ200g×2 ●原材料:鴨肉(青森産) [スープ]醤油・発酵調味料・鰹だし・鰹節エキス(国内産)、塩、砂糖(国内産) [つくね]鴨肉、長ねぎ・鶏卵・パン粉・馬鈴薯でん粉・生姜(国内産)、塩、砂糖



人気商品

[319] 鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ 160g/ 629円

鴨肉は生の肩肉を贅沢に使用し旨味を逃さないように鉄板でひとつひとつ職人が焼き上げた、解凍して温めるだけの本格的なハンバーグです。●原材料:鴨肉、玉ねぎ(国内産)、パン粉・鶏卵(国内産)、塩、コショウ、ナツメグ



[320] 八甲鴨・鴨ネギまるっと餃子 28g×6/ 571円

[321] 八甲鴨・鴨ネギまるっと餃子・徳用

28g×15/ 1188円

鴨肉に相性抜群のねぎをたっぷり加えた餡を国産小麦の皮で包みました。素材の旨みを生かして砂糖・旨みエキスも一切使用していません。●原材料:鴨肉、長ねぎ、鶏肉(茨城産)、玉ねぎ、馬鈴薯でん粉、醤油、生姜、オイスターソース、ごま油、塩、コショウ(皮)小麦粉(国内産)、塩

品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
335	ムソー	秋鮭スモークサーモンスライス	40g×2	756	月1	凍	北海道産の脂ののった秋鮭を塩だけ味付けしスモークしました
336	三陸水産	紅鮭スモークサーモンスライス	50g	670	月1	凍	ロシア産の紅鮭を塩・砂糖・香辛料で味付けしスモークしました
337	三陸水産	紅鮭スモークサーモン切り落とし	80g	598	月1	凍	紅鮭スモークサーモンの切り落とし部分のお買い得品です
338	三陸水産	しめさば	1枚	602	月1	凍	国産の脂ののった真サバを米酢・塩だけしめさばにしました
339	三陸水産	炭火焼かつおたたき(ハ-7)	1本	1103	月1	凍	鹿児島産のぼり鰹を船内凍結し直火焼きにしました
340	三陸水産	びんちょうまぐろたたき	1本約200g	1103	月1	凍	太平洋産の良質でくせがないびんちょうまぐろをたたきにしました
341	三陸水産	秋鮭切身	80g×2	633	月1	凍	北海道産の秋鮭を天日塩だけで加工しました。
342	三陸水産	(骨なし)秋鮭切身	2切	679	月1	凍	北海道産の秋鮭の骨を丁寧に取り除き切身にしました
343	三陸水産	紅鮭切身	80g×2	764	月1	凍	ロシア産の天然紅鮭の切身。甘塩タイプ。
344	三陸水産	紅鮭切身・大	80g×5	1805	月1	凍	お徳用タイプ
345	三陸水産	紅鮭切落とし(カマ・他)	300g	736	10%引	凍	ロシア産の天然紅鮭のカマなどの切り落とし。甘塩タイプ。
346	三陸水産	天然さくらます切身	2切	598	12%引	凍	宮城県産さくらますを塩だけで味付けし切り身にしました
347	丸共水産	開きほっけ一夜干し	1枚	702	月1	凍	北海道稚内産の真ホッケを塩で味付けし乾燥させました
348	三陸水産	干しカレイ	2枚	702	月1	凍	北海道産のヒレグロカレイを天日塩で味付けし干しました
349	三陸水産	金目鯛開き	2枚	579	月1	凍	宮城または青森産。小ぶりの金目鯛を開きにしました。
350	三陸水産	さんま開き	2枚	571	月1	凍	北海道産のサンマを塩だけで加工しました。
351	三陸水産	千葉県産 いわし丸干し	5尾	409	月1	凍	千葉県産の真いわしを塩だけで加工しました
352	三陸水産	カラフトししゃも	10尾	478	月1	凍	アイスランド産の子持ちのカラフトししゃも。特上品。
353	三陸水産	ぶり切身	2切れ	548	月1	凍	三陸産。焼き物や煮物などに。
354	三陸水産	銀ダラ切身(無塩)	2切れ	849	月1	凍	アメリカ産。クセがなく鍋物やフライ、ムニエルなどにおすすめ
355	三陸水産	サバ味噌漬け	2切	486	月1	凍	国内産の脂ののったサバを特製味噌ダレに漬け込みました
356	三陸水産	(国産) サバ塩こうじ漬け	2切れ	486	月1	凍	国産のさばを自家製の塩麹に麹漬けて加工しました
357	三陸水産	サバみりん干し	80g×2切	501	月1	凍	国内産のサバを自家製のみりんダレに漬けました
358	三陸水産	こだわりのみりん粕漬け(紅鮭)	100g	780	月1	凍	ロシア産紅鮭をみりん粕に漬けました。味の母と大吟醸練り粕を使用。
359	三陸水産	スモークサバ	1枚	494	月1	凍	ノルウェー産のさばを塩と胡椒で味付けしスモークしました
360	三陸水産	国内産 しらす干し	100g	679	月1	凍	国産産のしらすを釜茹でした後、軽く乾燥させました
361	三陸水産	鮭フレーク(ピン)	90g	694	月1	蔵	ロシア産の鮭をみりんや塩で味付けしフレークしました
362	三陸水産	シーフードミックス	180g	694	月1	凍	国産いか・ホタテ貝に南アジア産むきえびを湯通ししました
363	三陸水産	お刺身ベビーホタテ	150g	733	月1	凍	青森県産の小ぶりのホタテを軽くボイルしました。刺身や料理素材に。
364	三陸水産	一夜干しするめ	180g	1049	月1	凍	福島産真いかを一夜干しにしました。ゲソも柔らかくいただけます。
365	ムソー	無着色たらこ	60g	702	月1	凍	北海道沖のスケソウダラ卵をシママース塩だけで漬けました

ムソー & 三陸水産の魚介類

古代の海の天日塩だけで味付けした 三陸水産の干物

●賞味期限:60日

【348】干しカレイ 2枚 / 702円

北海道産の大ぶりのヒレグロナメタカレイの干物です。焼いてお召し上がりください。アレンジレシピとして、甘めの煮付けや片栗粉で唐揚げにしても美味しくお召し上がりいただけます。 ●原材料:ヒレグロナメタカレイ(北海道産)、食塩



【349】金目鯛開き 2枚 / 579円

縁起物としても食べられている金目鯛の開きです。小ぶりながら、そのふっくらとした白身には脂が乗っています。 ●原材料:金目鯛(宮城または青森産)、食塩



【350】さんま開き 2枚 / 571円

年々不漁になっているサンマですが、脂乗りの良いものを選んで開きました。古代の海の天日塩だけで味付けした上品な塩加減をお楽しみください。 ●原材料:さんま(国内産)、食塩



【351】千葉県産 いわし丸干し 5尾 / 409円

栄養豊富な真いわしを塩のみで仕上げました。 ●原材料:真いわし(千葉県産)、食塩



【352】カラフトししゃも 10尾 / 478円

卵をたくさん抱えた子持ちししゃもです。大きくて質の良いカラフトししゃもを厳選してお届けします。 ●原材料:カラフトししゃも(カナダ産)、食塩



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
塩・砂糖	366	真南風	粟国の塩	250g	794	隔週		沖縄県粟国島のきれいな海水を煮詰めて作った純国産塩
	367	アルファード	粗製糖	1kg	417	隔週		鹿児島県種子島産。さとうきびのミネラル分も残した甘味料です。
	368	青い海	シママース沖縄の塩	1kg	486	毎		輸入天日塩を沖縄の海水で溶かしじっくり煮詰めた海塩
味噌・醤油・酢	369	味の醸造	味の母(みりん風味)・小	720ml	918	隔週		国産米と米麴を原料にした料理用醗酵調味料。塩を添加
	370	やさか	甘口みそ	750g	683	隔週	蔵	約9か月熟成。国産大豆・国産米を原料に米の割合が多い甘口みそ。
	371	やさか	中辛口みそ	750g	683	隔週	蔵	約15か月の長期熟成。国産大豆・国産米使用したみそ。
	372	やさか	白みそ	500g	551	隔週	蔵	麴を中辛口みその3倍入れた甘味を生かしました。料理にも。
	373	やさか	麦みそ	500g	417	隔週	蔵	約8か月熟成。国産大豆・麦使用し麦の香りを生かしたみそ。
	374	丸中醤油	三年熟成しょうゆ 720ml	720ml	1742	隔週		特別栽培の大豆・小麦・天日塩だけを伝統の古式醸造で3年熟成しました
	375	キサイチ	純米酢	500ml	316	隔週		国産米を自家醸造で発酵後、3か月醸造しました。アルコール無添加。
	376	キサイチ	純リンゴ酢	500ml	353	隔週		青森産りんご果汁だけを使用し3か月醸造しました。アルコール無添加。
	377	無茶々園	れもんストレート果汁	150ml	583	隔週		無茶々園の低農薬栽培レモンを丸絞りのみ果汁100%
378	飯尾醸造	純米富士酢	900ml	1296	月1		京都・丹後の農薬不使用の米使用	
ソース・ドレッシング	379	光食品	ウスターソース	360ml	421	月1		国産有機栽培の野菜・果実の本来の甘みを生かしたウスターソース
	380	光食品	中濃ソース	360ml	421	月1		国産有機栽培の野菜・果実の本来の甘みを生かしたやや辛口の中濃ソース
	381	光食品	濃厚ソース	360ml	421	月1		国産有機栽培の野菜・果実の本来の甘みを生かした濃厚なソース
	382	オーサワ	オーサワの豆乳マヨ	150g	486	月1		卵・砂糖不使用。国産大豆など植物性素材で作ったマヨネーズ風味調味料。
	383	オーサワ	オーサワの豆乳タルタルソース	100g	442	月1		卵・砂糖不使用。豆乳マヨに玉ねぎなど野菜を加えた植物性素材のソース。
	384	光食品	有機トマトケチャップ・チューブ	300g	421	隔週		[有]海外産と国産の有機完熟トマトを使用したケチャップ
食用油	385	オーサワ	グレープシードオイル	460g	1274	月1		100%ぶどうの種のエキストラバージンオイル
	386	オーサワ	OGフラックスシードオイル	190g	1771	月1		[有]ニュージーランド産亜麻油。冷圧製のマイルドでクセのない食用油。
	387	九鬼産業	ヤマザシ純正胡麻油	170g	443	隔週		輸入ごま使用。薬剤を使用せず圧搾製法で作られたごま油。
	388	九鬼産業	太白胡麻油(缶)	1600g	2451	隔週		輸入ごま使用。圧搾製法で作られた臭いが少なく使いやすいごま油。
だし	389	オーサワ	和風だし	5g×8	562	月1		植物性素材でつくった和風だしの素。顆粒タイプ。
	390	オーサワ	和風だし・徳用	5g×30	1512	月1		お徳用サイズ
	391	オーサワ	中華だし	5g×8	518	月1		植物性原料だけを使った中華だし。顆粒タイプ。
	392	オーサワ	中華だし徳用	5g×30包	1566	月1		お徳用サイズ
	393	オーサワ	野菜ブイヨン	5g×8	464	月1		野菜の旨みが凝縮。純植物性洋風だしの素。顆粒タイプ。
	394	オーサワ	野菜ブイヨン徳用	5g×30	1458	月1		お徳用サイズ
みそ汁・スープ・鍋の素	395	オーサワ	有機みそ汁(生みそタイプ)	3食入	248	月1		[有]有機米みそに植物性だしと3種の具材を加えた生タイプのみそ汁
	396	オーサワ	有機立科みそ汁	7.5g×3	615	月1		[有]立科米みそを使用した野菜の旨味と芳醇な香りのインスタントみそ汁
	397	オーサワ	赤だしみそ汁	9.2g×3	615	月1		八丁みそ・立科みそを使用した濃厚な味わいのインスタントみそ汁
	398	オーサワ	わかめスープ	6.5g×7	831	月1		国産わかめ、有機白ごまに植物性素材だけで作ったインスタントスープ
	399	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (トマト)・箱	17g×12	2642	3%引		[有]トマトの旨みと酸味を生かしたフリーズドライの粉末ポタージュ
	400	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (コーン)・箱	17g×12	2642	3%引		[有]コーンの甘みと滑らかな口当たりを生かしたフリーズドライの粉末ポタージュ
	401	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (えだ豆)・箱	17g×12	2642	3%引		[有]枝豆の風味とコクを生かしたフリーズドライの粉末ポタージュ
	402	オーサワ	緑黄色野菜を使った有機ポタージュ	140g	378	月1		[有]かぼちゃとにんじんをベースに有機野菜の旨みと野菜を生かしました
	403	オーサワ	野菜を使った有機ポタージュ	140g	378	月1		[有]トマトとにんじんをベースに8種類の国産野菜でつくりました
	404	日食	わかめみそ汁	9g×6	329	隔週		風味の良い乾燥味噌を使用したわかめ入りのインスタントみそ汁
	405	日食	赤だし味噌汁	9g×6	329	隔週		風味の良い乾燥味噌・白みそを使用したインスタントみそ汁
	406	オーサワ	ベジ坦鍋つゆ	150g	508	月1		[季]植物性原料を使ったごまと豆板醤の辛味のきいた2~3人分の濃縮つゆ。
	407	オーサワ	ベジごま豆乳鍋つゆ	150g	508	月1		[季]植物性原料を使った豆乳と昆布だしの2~3人分の濃縮つゆ。
408	富貴食研	塩レモン鍋の素	150g	464	月1		レモン入りの鶏ガラスープのさっぱり味の2~3人用の濃縮鍋の素	
409	富貴食研	麻婆鍋の素	150g	464	月1		辣油と豆板醤の辛味を生かした2~3人用の濃縮鍋の素	
410	富貴食研	ごま鍋の素	150g	464	月1		ごまと豆乳をブレンドしコクのある濃厚な2~3人用の濃縮鍋の素	
411	富貴食研	豆乳鍋の素	150g	464	月1		豆乳鍋に鶏ガラスープでまろやかでやさしい味わいにした2~3人用の濃縮鍋の素	
412	富貴食研	カレー鍋の素	150g	464	月1		スパイシーなカレーを豆乳と和風だしで仕上げた2~3人用の濃縮鍋の素	
413	富貴食研	キムチ鍋の素	150g	464	月1		コチュジャンに味噌と豆乳を合わせコクのある2~3人用の濃縮鍋の素	

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
レトルト惣菜	414	日食	ホワイトシチュー	115g×2	480	隔週		動物性油脂不使用。国産小麦粉を使用した固形のシチュールー。12皿分。
	415	日食	ハヤシルウ	115g×2	535	隔週		動物性油脂不使用。国産小麦粉を使用した固形のハヤシルウ。12皿分。
	416	日食	カレールウ	115g×2	480	隔週		国産小麦粉を使用し年代を問わず食べやすい固形のカレールウ。12皿分。
	417	オーサワ	オーサワのカレールウ(甘口)	160g	778	月1		植物性素材だけで作ったフレックタイプのカレールウ。7~8皿分。
	418	オーサワ	オーサワのカレールウ(中辛)	160g	788	月1		植物性素材だけで作ったフレックタイプの中辛のカレールウ。7~8皿分。
	419	オーサワ	スパイス香るカレールウ(中辛)	120g	572	月1		玄米粉と有機カレー粉をブレンドした植物性カレールウ
	420	オーサワ	ベジカレー (甘口)	210g	410	月1		植物性原料のレトルト惣菜。野菜の旨味たっぷりの甘口タイプ
	421	オーサワ	ベジカレー (中辛)	210g	410	月1		植物性原料のレトルト惣菜。野菜の旨味たっぷりの中辛タイプ
	422	オーサワ	ベジひよこ豆カレー	210g	399	月1		植物性原料のレトルト惣菜。ひよこ豆のほくほく食感のカレー。
	423	オーサワ	豆腐ハンバーグ(和風ソース)	120g	432	月1		植物性原料のレトルト惣菜。醤油味のきのこソースの味付けのハンバーグ。
424	オーサワ	豆腐ハンバーグ (トマトソース)	120g	432	月1		植物性原料のレトルト惣菜。野菜の素材感と旨味あるトマトソースのハンバーグ。	
結わえるレトルト惣菜	425	結わえる	五香粉香るルーロー飯	140g	488	月1		八角と五香粉の風味よ生かした本格台湾風ルー口飯の素
	426	結わえる	ごろごろ野菜の麻辣丼	150g	488	月1		豆板醤の辛さと花椒の香りがクセになる麻辣丼
	427	結わえる	バジル香る国産鶏のガパオ	140g	488	月1		唐辛子の辛さとバジルとナンプラーが香る本格アジア飯の素
	428	結わえる	和風だしときのこのポークカレー	150g	438	月1		醤油麹・塩麹を使ってきのこ豚肉の旨みを引き出した和風カレー
	429	結わえる	塩こうじとまいたけのポークカレー	150g	438	月1		まいたけ、玉ねぎ、舞茸を使用し塩麹のコクを生かしたカレー
	430	結わえる	野菜ごろごろひよこ豆のチキンカレー	150g	438	月1		ゴロゴロ野菜と鶏肉、ひよこ豆も入れた酸味と甘さが特長の甘口レトルトカレー
	431	結わえる	豆乳レモンチキンカレー	150g	438	月1		炒め玉ねぎの甘みと国産豆乳のkokorashimonの酸味、大ぶり鶏肉を入れたカレー
	432	結わえる	レンコンとトマトのキーマカレー	150g	438	月1		蓮根、鶏ひき肉を使用しトマトの酸味を生かしたレトルトカレー
海藻類	433	三陸水産	新・板のり	10枚	609	月1		宮城県産の黒のり100%使用。特上品。
	434	三陸水産	お徳用のり	30枚	1018	月1		有明海産の新のり。お買い得品。
	435	三陸水産	新・焼きのり(全型)	10枚	633	月1		宮城県産の黒のりを焼きのりにしました。特上品。
	436	三陸水産	新・徳用焼きのり	20枚	764	月1		宮城県産黒のりの徳用サイズ。お買い得品。
	437	三陸水産	食卓焼きのり	4枚×25	609	月1		宮城県産の黒のりを焼きのりにして、食べやすく個包装にしました
	438	三陸水産	お刺身生昆布	300g	501		蔵	三陸産の肉厚で柔らかい塩蔵生昆布。刻んでサラダに。
	439	三陸水産	刻みねこあしがごめ昆布	50g	555			北海道産の粘りの強いねこあし昆布にがごめ昆布を混ぜています
	440	三陸水産	三陸産 すき昆布	1枚	517			三陸産の生昆布をボイルし、粹に入れ乾燥させた料理に使いやすい昆布
	441	三陸水産	結び昆布	150g	447		蔵	お煮しめやこぶになどにおすすめの昆布
	442	ムソー	日高昆布	80g	864	月1		北海道日高地方で採れる昆布。家庭用に昆布などに。
	443	道南伝統食品	根昆布入りこんぶ粉末	50g	540	月1		北海道産真昆布の旨みと羅臼昆布のkokorashimonを合わせた昆布茶です
	444	しっでい	昆布森産だし用昆布(一等品)	50g	320	隔週		釧路市昆布森産の棹前(長)昆布。だし用の一等品。
	445	しっでい	昆布森産調理用昆布	60g	365	隔週		釧路市昆布森産の棹前(長)昆布。煮崩れにくい調理用。
	446	道南伝統食品	函館産とろろ昆布(富士酢使用)	25g	432	月1		北海道尾札部産の昆布と富士酢を使用して作ったとろろ昆布
	447	三陸水産	生芽かぶとろろ	100g	309		凍	わかめの芽かぶの部分のボイルして細かく刻みました
448	三陸水産	ふのり	25g	625	月1		三陸産の海藻のふのりを乾燥させました。食物繊維豊富なダイエット食品。	
449	三陸水産	青のりバラ干し	20g	440	月1		熊本産の青のりを干しました	
450	三陸水産	芽ひじき	50g	775	月1		長崎産の柔らかい葉の部分の芽ひじきです。水戻しして約10倍に膨らみます。	
451	無茶々園	ひじき	30g	409	隔週		愛媛産の天然ひじきを天日干しにしました	

「結わえる」のレトルト惣菜・カレー

●賞味期限：1年以上

化学調味料・香料・着色料・酵母エキス無添加。玄米ごはんがおすすめですが、白米でも美味しくいただける「結わえる」の丼・レトルトカレーです。電子レンジやお湯で温めればすぐに食べられます。



【432】レンコンとトマトのキーマカレー 150g/ 438円

レンコンの食感、鶏挽肉の旨味、程よいトマトの酸味が特長の辛口カレーです。国産の鶏肉、レンコン、炒め玉ねぎを使用しています。

●原材料：炒め玉ねぎ(国内製造)、れんこん、鶏肉、トマトペースト、チキンエキス、カレー粉、砂糖、全粉乳、菜種油、食塩、おろししょうが、香辛料



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
乾物	452	オーサワ	本葛(微粉末)国産	100g	799	月1		国内産葛粉100%。伝統の寒晒し製法で作りました。粉末タイプ。
	453	オーサワ	国産吉野本葛	150g	1188	月1		国内産葛粉100%。伝統の寒晒し製法で作りました。
	454	オーサワ	オーガニック パン粉	100g	346	月1		[有]国産小麦に天然酵母で作ったパンを丸ごと粉砕乾燥させました
	455	オーサワ	車麩 6枚	6枚	324	月1		膨張剤不使用。青森産全粒粉を使用。コクとうまみのあるもっちりとした麩。
	456	オーサワ	高野豆腐	6枚50g	486	月1		膨張剤不使用。国産大豆を「生搾り製法」でしっかりした歯ごたえに仕上げました。
	457	オーサワ	極小こうや(高野豆腐)	70g	464	月1		「生搾り製法」で作った極小サイズの高野豆腐。汁ものや炊き込み御飯に。
	458	オーサワ	素干しえび(国産)	40g	421	月1		国産アキアミ100%。素干ししてエビの上品な風味を生かしました。
	459	ムソー	かんぴょう	40g	594	月1		栃木県産。天日干しの無漂白かんぴょう。
ごま	460	九鬼産業	二度焙煎すりごま(黒)	85g	313	隔週		海外産黒ごまを二度焙煎でじっくり煎りました。半すりタイプ。
	461	九鬼産業	二度焙煎すりごま(白)	85g	313	隔週		海外産白ごまを二度焙煎でじっくり煎りました。半すりタイプ。
	462	九鬼産業	深煎りいりごま(黒)	65g	211	隔週		海外産黒ごまを深煎りした風味の強い煎りごま。
	463	九鬼産業	深煎りいりごま(白)	65g	211	隔週		海外産白ごまを深煎りした風味の強い煎りごま。
	464	九鬼産業	純ねりごま(黒)SP	120g	378	隔週		海外産黒ごまを皮ごと煎り練り上げました。スタンドパウチ。
	465	九鬼産業	純ねりごま(白)SP	120g	378	隔週		海外産白ごまを皮を除去し煎り練り上げました。スタンドパウチ。
煮豆・魚介煮	466	関商店	北海道・金時豆(煮豆)	140g	324	月1	蔵	北海道産の金時豆をてんさい糖と塩で味付けし地釜でじっくり炊きました
	467	関商店	北海道・豆昆布(煮豆)	140g	324	月1	蔵	北海道産の大豆に昆布を加えててんさい糖と塩で味付けし地釜で炊きました
	468	関商店	北海道・白花豆(煮豆)	125g	324	月1	蔵	北海道産の白花豆を地釜でじっくり煮ててんさい糖と塩で味付けしました
	469	兼由	北海道産 いわしの味噌煮	95g×3	675	5%引		北海道産のいわしを味噌で味付け。食べ切りタイプのレトルトパック。
	470	兼由	北海道産 さんま味噌煮	95g×3	800	5%引		北海道産のさんまを味噌で味付け。食べ切りタイプのレトルトパック。
	471	兼由	北海道産 さばの水煮	120g×3	800	5%引		北海道産のさばを塩だけで味付け。食べ切りタイプのレトルトパック。
	472	兼由	北海道産 さばの味噌煮	120g×3	800	5%引		北海道産のさばを味噌で味付け。食べ切りタイプのレトルトパック。
缶詰・ビン詰	473	オーサワ	オーサワの豆板醤	85g	433	10%引		国産大豆に唐辛子やさか味噌、純米酒などで作った濃厚な万能調味料
	474	オーサワ	オーサワキムチの素	85g	482	10%引		キムチ特有の辛みと、奥深い旨みがある即席キムチや鍋・炒め物にできる調理素材即席キムチやキムチ類に
	475	オーサワ	オーサワのコチュジャン	85g	506	10%引		2種類の味噌と唐辛子をブレンドしたコクのある甘辛い唐辛子みそ
	476	無茶々園	青ゆずこしょう	50g	508	月1		農薬不使用の青ゆずに唐辛子、塩を加えねりあげた辛味調味料
	477	千葉産直	ミニとろいわし・味付け	100g	356	月1		旬の脂ののったマイワシを粗製糖と醤油で味付けしました
	478	かもめ屋	ライトツナフレーク(油漬)3個	80g×3	903	隔週		野菜スープを使用しまぐろの旨味を引き立てたツナのオイル漬
	479	かもめ屋	ライトツナフレーク(水煮)3個	80g×3	855	隔週		野菜スープを使用しまぐろの旨味を引き立てたノンオイルのツナの水煮。無塩。
	480	千葉産直	とろいわし水煮	150g	497	月1		千葉産の真いわしを塩と純米酢だけで柔らかく煮込みました
	481	千葉産直	おくの牡蠣	150g	1180			岡山産の旬の邑久(おく)牡蠣だけを使用したカキの水煮。7~9粒入り。
	482	創健社	有機ホールトマト	400g	230	16%引		[有]2024年12月1日の賞味期限なのでセール価格にしました。
	483	創健社	有機ダイストマト	400g	270	隔週		[有]イタリア産。カットタイプ。クエン酸不使用。
	484	わっぱの会	サルサ・ポモドーロ・フレスカ	240g	738	月1	蔵	農薬不使用のトマトにハーブ・香辛料で味付けしたパスタソース
	485	わっぱの会	バジルペースト	140cc	669	月1	蔵	農薬不使用のバジルを使用した調味料。パスタなどに。

オーサワの中華調味料 お得な10%off

【473】オーサワの豆板醤
85g/481円を **433円**



国産大豆・唐辛子使用した熟成された辛みと旨みを持つ発酵調味料。中華料理や、炒め物などの調味料としてご利用ください。●賞味期限:180日 ●原材料:味噌、唐辛子、大豆、塩、酒

【474】オーサワキムチの素
85g/535円を **482円**



キムチ特有の辛みと、奥深い旨みがあり、即席キムチやキムチ鍋に利用できるキムチの素。炒め物などの万能調味料としてもご利用いただけます。●賞味期限:180日 ●原材料:りんご、麦芽水飴、甘酒、にんじん、唐辛子、たまねぎ、長ねぎ、食塩、にんにく、昆布粉末、デーツ、しいたけ粉末、米粉、味噌、生姜

【475】オーサワのコチュジャン
85g/562円を **506円**



まろやかな辛みと甘み、コクのある味わいの甘辛い唐辛子みそ。ピビンパなどの韓国料理や、さまざまな料理の薬味として。●賞味期限:180日 ●原材料:味噌、麦芽水飴、有機甘酒、唐辛子(韓国)、りんご酢

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
COMEN	486	てらぼら農園	金時生姜シロップ	100ml	903		蔵	自家栽培の希少な金時人参を原糖、黒糖、有機レモン果汁でシロップに
	487	てらぼら農園	金時生姜シロップ・大	200ml	1698			お徳用サイズ
	488	てらぼら農園	にんにくおかず味噌	100g	616			自家栽培のにんにくと地元産大豆味噌やこだわり調味料で味付けした調理みそ
	489	てらぼら農園	ヨーグルトにかけるハックルベリー	100g	616			自家栽培のハックルベリーをコンフィチュールジャムにしました
粉類	490	東日本	内麦薄力粉	1kg	433	隔週		岩手県産小麦粉。低グルテンでお菓子作りや天ぷら粉などに。
	491	東日本	南部小麦粉(中力粉)	1kg	433	隔週		岩手県産小麦粉。中力粉。うどんの他、パン作りなどにも。
	492	江別製粉	ケーキミックスおやつイン	500g	345	隔週		北海道産小麦を使用した万能ミックス粉。お菓子作りに。
	493	江別製粉	北海道産小麦粉春よ恋100%	1.25kg	651	月1		北海道産小麦粉。グルテン分の多い強力粉。パン作りなどに。
	494	ムソー	国内産有機小麦・全粒粉	500g	670	月1		国内産有機小麦を、ふすまや胚芽を残して粉にしました。
	495	オーサワ	玄米粉パンケーキミックス	200g	313	月1		北海道産大豆と国産玄米粉を使用したグルテンフリーのミックス粉
生麺	496	三立食品	みちのく春巻きの皮	10枚	345	月1	蔵	岩手・北海道産小麦粉と天塩のみ使用。19cm角のパリっとした皮
	497	亀製麺	生うどん細切	300g	313	月1	蔵	国産小麦に自然海塩「海の精」を使用した細切りの生うどん
	498	亀製麺	生うどん太切	300g	313	月1	蔵	国産小麦に自然海塩「海の精」を使用した太切りの生うどん
	499	亀製麺	焼きそば	150g×2	356	月1	蔵	国産小麦と平飼い卵を使用した生焼きそばです。ソース付き。
	500	亀製麺	お鍋ひとつでラーメン(しょうゆ味)	2食	516	月1	蔵	国産小麦と天然かんすいで作ったラーメン。しょうゆスープ付き。
	501	亀製麺	お鍋ひとつでタンメン	2食	488	月1	蔵	国産小麦と天然かんすいで作ったラーメン。塩味スープ付き。
	502	亀製麺	お鍋ひとつで函館塩ラーメン	2食	594	月1	蔵	国産小麦と天然かんすいで作ったラーメン。ハタハタの塩汁スープ付き。
	503	亀製麺	小麦と塩の生パスタ スパゲティ	120g×2	351	月1	蔵	国産小麦と平飼い卵を使用したもちもちのパスタ
	504	亀製麺	小麦と塩の生パスタ フィットチーネ	120g×2	351	月1	蔵	国産小麦と平飼い卵を使用したフィットチーネパスタ
	505	ムソー	冷凍・さぬきうどん	200g×3	356	月1	凍	香川産のコシのある新品種「さぬきの夢」小麦粉と食塩だけで作りました
	506	Trinity	米からCOMEN玄米	120g	298	月1		農薬・化学肥料不使用の玄米で作った常温保存できる生タイプの米麺
	507	Trinity	米からCOMEN玄米 3個	120g×3	867	3%引		お徳用セット
	508	Trinity	米からCOMEN白米	120g	298	月1		農薬・化学肥料不使用米で作った常温保存できる生タイプの米麺
	509	Trinity	米からCOMEN白米 3個	120g×3	867	3%引		お徳用セット
乾麺	510	江別製粉	パスタ・スパゲティタイプ	500g	435	隔週		北海道産小麦を使用したスパゲティタイプのパスタ。麺の太さ1.7mm。
	511	江別製粉	パスタ・マカロニタイプ	200g	239	隔週		北海道産小麦を使用したマカロニタイプのパスタ。
	512	桜井食品	純正ラーメン	5食	864	月1		国産小麦を使用し動物性原料を使用しないラーメン。
	513	桜井食品	エルボパスタ	300g	394	月1		北海道産契約栽培の小麦を使ったマカロニタイプのパスタ
	514	オーサワ	有機スパゲティ	500g	378	月1		[有]イタリア産デュラム小麦使用。太さ1.7mm
	515	ミトク	フィリッティ・OGペンネ	300g	410	月1		[有]イタリア産デュラム小麦100%のもちもち感あるペンネ。

「農ある暮らし」から生まれた、てらぼら農園の加工品

てらぼら農園は岐阜県恵那市の串原の最奥の集落にあります。農薬・化学肥料を使用せず野菜や米の栽培やそこで収穫したものを加工して販売しています。美濃の国の東南端、自然豊かな里山の中にある小さなこだわり農園です。農園主・榎本草平さんはグローバルの創業者・榎本夫妻のお子さんです。今回そのようなご縁で手作りの加工品をご紹介します。

【489】ヨーグルトにかけるハックルベリー 100g / 616円

ハックルベリーは生で食すと独特の臭みとあくがありますが、ジャムにすると驚くほど爽やかな味わいになります。そんなハックルベリーを農薬や化学肥料を一切使用せずに栽培し、あく抜きをしてから種子島産の粗糖と煮詰め、素材の味だけで美味しいさらりとした甘みを抑えたコンフィチュールジャムに仕上げました。粘り気はなくさらりとした仕上がりになっていて、ヨーグルトに入れてお召し上がりになるのがおすすめです。パンケーキやアイスなどに乗せて食べても。
●原材料：ハックルベリー（岐阜産）、粗糖、レモン果汁



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	取	温度	備考
ナシ フルーツ	516	ノヴァ	有機ウォールナッツ	80g	759	月1		[有]アメリカ産。甘みが強く渋みが少ないチャンドラー種の殻むきくるみ。
	517	ノヴァ	有機ローストアーモンド	80g	741	月1		[有]イタリア産。大粒のプレミアムサイズを香ばしくローストしました。
	518	ノヴァ	有機ローストヘーゼルナッツ	80g	685	月1		[有]トルコ産。油分を豊富に含む栄養価の高いナッツです。
	519	ノヴァ	有機ローストカシューナッツ	80g	861	月1		[有]スリランカ産。大ぶりで甘味も強い最高品質のカシューナッツ。
	520	ノヴァ	有機ひまわりの種	70g	407	月1		[有]中国産。リノール酸や葉酸が豊富なナッツです
	521	ノヴァ	有機かぼちゃの種	70g	426	月1		[有]中国産。旨味と程よい油分があるかぼちゃの種です
	522	ノヴァ	有機レーズン	120g	439	月1		[有]アメリカ産。天日乾燥。ノンオイル。皮が薄く甘みの強いトンプソン種。
	523	ノヴァ	有機カレンズ	100g	426	月1		[有]アメリカ産。天日乾燥・ノンオイル。種のない小粒の干しぶどう
	524	ノヴァ	有機干しいちじく白	150g	833	月1		[有]トルコ産。大粒で皮が薄いスミルナ種。濃厚な甘みとつぶつぶの食感。
	525	ノヴァ	有機干しあんず	100g	667	月1		[有]トルコ産。大粒で酸味が少なく、甘味がある品種。
	526	ノヴァ	有機ドライ・ブルーベリー	60g	879	月1		[有]カナダ産。有機砂糖・ひまわり油使用。野生種の小粒のブルーベリー。
	527	ノヴァ	有機ドライ・クランベリー	70g	518	月1		[有]アメリカ産。有機砂糖・ひまわり油使用。酸味あり鮮やかな赤色です。
	528	ノヴァ	有機ブルーン(種あり)	150g	723	月1		[有]アメリカ産。鉄分・ビタミンも豊富なフルーツ。
529	ノヴァ	有機デーツ(種なし)	100g	555			[有]アメリカ産。上質の黒糖のような味。乾燥させたなつめやし。	
530	ノヴァ	有機ドライバナナコイン	70g	528			[有]スリランカ産。5ミリの輪切りカット。	
531	ノヴァ	有機プレミアムドライマンゴー	50g	685			[有]タイ産。天然のマンゴーをスライスして1/10に乾燥させました	
532	ノヴァ	有機オレンジスティック	80g	513	月1		[有]イタリア産。オレンジの皮をレモンジュースと砂糖・コーンシロップで味付け。	
甘味料・ジャム	533	オーサワ	玄米水飴(プラボトル)	300g	961	月1		玄米を大麦麦芽だけで糖化した甘味料。砂糖の代用品として。
	534	オーサワ	もち米あめ(卓上)	200g	648	月1		国産もち米を糖化して、ふくよかな甘味を出しました。容器入り。
	535	オーサワ	OGアガベシロップGOLD	330g	648	月1		[有]メキシコ産ブルーアガベから作った低GIの天然甘味料
	536	コサナ	マヌカハニーMGO100+	250g	3013	10%引		ニュージーランド産マヌカハニー100%。MGO100+
	537	コサナ	マヌカハニーMGO250+	250g	4763	10%引		ニュージーランド産マヌカハニー100%。MGO250+
	538	コサナ	マヌカハニーMGO400+	250g	6318	10%引		ニュージーランド産マヌカハニー100%。MGO400+
	539	コサナ	マヌカハニーMGO600+	250g	9526	10%引		ニュージーランド産マヌカハニー100%。MGO600+
お茶	540	わっぱの会	いちごジャム	150g	685	月1		農薬不使用の露地いちごを使用しました。ペクチン不使用。
	541	わっぱの会	いちじくジャム	150g	598	5%引		減農薬の契約栽培のいちじくを使用。ペクチン不使用。
	542	わっぱの会	紅玉りんごジャム	150g	545	月1		長野県・矢澤さんの減農薬の紅玉りんごを使用。ペクチン不使用。
	543	わっぱの会	レモンマーマレード	150g	544			農薬不使用の国産レモン果汁と皮を使用したマーマレード。ペクチン不使用。
	544	アンナフルナ	自然緑茶	100g	1215	隔週		阿蘇の高原で農薬・化学肥料不使用で育った緑茶です
	545	アンナフルナ	自然ほうじ茶	100g	1215	隔週		阿蘇の高原で農薬・化学肥料不使用で育ったほうじ茶です
	546	川原製粉所	六条大麦 麦茶パック	10g×20	346	毎		[無]農薬不使用の国産六条大麦を二度炒り焙煎しました
	547	オーサワ	有機三年番茶・小	100g	464	月1		[有]宮崎県北部の山間地にある自然豊かな五ヶ瀬町で有機栽培で育てた茶樹の茎と葉をつかったお茶
	548	オーサワ	有機三年番茶・大	500g	1987	月1		[有]宮崎県五ヶ瀬町産有機茶100% 香り高く、まろやかな甘み
	549	オーサワ	有機熟成三年番茶(ティーバッグ)	1.8g×20	432	月1		[有]京都産の有機緑茶を3年以上熟成しました。ティーバック入り。
550	オーサワ	黒炒り玄米ティーバッグ	3g×20	1080			黒炒り玄米を微粉末にした玄米を10時間以上じっくり焙煎、湯で溶くとコーヒー風	
551	オーサワ	有機ごぼう茶	1.5g×20	799	月1		[有]皮ごと北海道産ごぼう使用マイルドに仕上げたティーバックタイプのお茶	
552	オーサワ	徳島産よもぎ茶	2g×20	669	月1		徳島産のヨモギを使用したまろやかな香りのお茶	
553	オーサワ	みんなのはとむぎ茶	8g×20	648	月1		国内産はとむぎ使用。ティーバックタイプ。	

コサナのマヌカハニー 今回10%offセール

- 【536】 マヌカハニーMGO100+ 250g/3348円を **3013円**
【537】 マヌカハニーMGO250+ 250g/5292円を **4763円**
【538】 マヌカハニーMGO400+ 250g/7020円を **6318円**
【539】 マヌカハニーMGO600+ 250g/10584円を **9526円**

ニュージーランドにのみ自生するマヌカの木。採蜜期間が1年の中でおよそ4週間という希少価値の高さから、マヌカハニーは「ハチミツの王様」と呼ばれています。他のハチミツには無い独特の香りとコク、そして群を抜いて多い天然の生成物(MGO)が最大の魅力です。抗生物質不使用・非加熱。 ●賞味期間:4年 ●原材料:マヌカはちみつ(ニュージーランド産)

<マヌカハニーの殺菌力について>

MGOとはマヌカハニーの生理活性物質(食物メチルグリオキサール)のことです。1kgあたりに含まれるMGO(mg)を数値として表示しています。数値が高いほど良質なマヌカハニーとされています。100+とはマヌカハニー1kgにMGO100mg含有されているという意味です。

- ・MGO 100+...毎日マヌカハニーを続けたい方に
- ・MGO 250+...おいしく体調管理したい方に
- ・MGO 400+...美容と健康維持を目的とする方に
- ・MGO 600+...トップクラスの高ランクのマヌカハニーです

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
飲料	554	無茶々園	ジューシーフルーツジュース	720ml	875	隔週		無茶々園産河内晩柑果汁100%のストレート果汁ジュース
	555	無茶々園	温州みかんジュース	720ml	875	隔週		無茶々園産みかん果汁100%のストレートジュース
	556	無茶々園	不知火ジュース	720ml	875	隔週		無茶々園産不知火果汁100%のストレートジュース。
	557	無茶々園	甘夏ジュース	720ml	849	3%引		無茶々園産甘夏果汁100%のストレートジュース
	558	光食品	有機野菜飲むならこれ!1日分	190g×6	1102	隔週		[有]1缶で350g相当が摂取できる20種類の野菜ジュース。無塩。
	559	光食品	有機アップル・キャロット	190g×6	1102	隔週		[有]有機りんごと・人参・レモン果汁で作ったジュース
	560	光食品	みかんサイダー+レモン	250ml×6	972	隔週		[有]国産みかんと有機レモン、天然水を使用したサイダー
	561	光食品	レモンサイダー	250ml×6	972	隔週		有機レモン果汁にビート糖・天然水で作ったサイダー
	562	光食品	OGジンジャエール	250ml×6	972	隔週		[有]国産生姜を使用し香料・着色料不使用のジンジャーエール
	563	有機醸造	豆乳で元気	125ml×24	4333	5%引		特別栽培の国産大豆から絞った飲みやすいサイズの成分無調整豆乳
	564	寺田本家	寺田本家の米(マイ)グルト1本	160ml	350	隔週	蔵	お米から作ったヨーグルト。ノンアルコールの100%植物性飲料。
	565	寺田本家	寺田本家の米(マイ)グルト10本	160ml×10	3430	2%引	蔵	お得な10本企画
	566	筑波乳業	濃いアーモンド'ミルク砂糖不使用	125ml×15	2123	6%引		アーモンドからつくられた濃厚なココの植物性ミルク。無糖。
	567	九州乳業	スゴイダイズ(北海道産) 無調整	950ml	324	月1		北海道産大豆粉だけを使用し薄皮だけをカットした大豆飲料
	568	九州乳業	みどり有機豆乳(無調整)	1000ml	300	月1		[有]輸入大豆だけを使用した成分無調整の豆乳
	569	アト・コーポレーション	天然炭酸水 YOIANO	500ml×4	821	月1		大分県の九重山系から採取した加熱・炭酸ガス含有の天然鉱泉水。軟水。非加熱。
	570	アト・コーポレーション	天然炭酸水 YOIANO ケース	500ml×24	4679	6%引		お得なケース企画。
571	日本ビール	龍馬1865	350ml×24	3283	5%引		しっかりした麦の香りと苦みのドイツ産麦芽100%のノンアルコール	
FRUIT	572	エコーレ	モカ・イルガチェフ 豆(中煎り)	150g	1050			●エチオピア産。フェアトレード、有機認証豆。
	573	エコーレ	モカ・イルガチェフ 粉(中煎り)	150g	1050			バランスよくふくよかな味わい
	574	エコーレ	グアテマラ ラタタ豆(中煎り)	150g	1125			●グアテマラ産。スペシャルティコーヒー
	575	エコーレ	グアテマラ ラタタ粉(中煎り)	150g	1125			明るい印象、杏の甘さとココ。
	576	エコーレ	東チモール ロビボ集落 豆(深煎り)	150g	870			●東チモール産。フェアトレード、有機認証豆使用。
	577	エコーレ	東チモール ロビボ集落 粉(深煎り)	150g	870			トーストのような香ばしさ、クリーミーな口当たり。明るいココ香とココ。
	578	エコーレ	デカフェ メキシコ豆(中深煎り)	150g	1050			●メキシコ産。有機認証豆使用。マウンテンウォーター製法。
	579	エコーレ	デカフェ メキシコ粉(中深煎り)	150g	1050			軽やかであっさりした味わい。
	580	エコーレ	マンデリンブルーリントン豆(深煎)	150g	1275			●インドネシア産。スペシャルティコーヒー。
	581	エコーレ	マンデリンブルーリントン粉(深煎)	150g	1275			しっかりとしたココと輪郭。スパイシー。
	582	エコーレ	カフェバッグ	6個	900	月1		スペシャルティコーヒーを手軽にティーバッグで抽出できます。すっきりした味わい。
583	エコーレ	加糖カフェオレベース	600ml	1100	月1		てんさい糖入り。3~4倍の牛乳や豆乳で割って。	
FRESH	584	ATJ	東ティモール (豆)	200g	886	隔週		●東ティモール産。小規模生産者との民衆交易品。
	585	ATJ	東ティモール (粉)	200g	886	隔週		<中細挽き>しっかりとした苦み、ほのかな甘み、やわらかな酸味が特徴
	586	ピオピュール	オーガニック穀物コーヒー	100g	1404	月1		[有]有機穀物で作ったコーヒー風飲料。ノンカフェイン。

自家焙煎の店「エコーレ」 今月の珈琲

珈琲豆の原料不足により、一時休止していた定番の「モカ・イルガチェフ」が再登場しました。これを機に初めての方も、是非お試しください。少し気分を変えたい方にはマンデリンがおすすめです。

【572】モカ・イルガチェフ 豆(中煎り)

150g/ 1050円

【573】モカ・イルガチェフ 粉(中煎り)

150g/ 1050円

<<酸味☆☆☆☆☆ コク★★★★☆ 苦味☆☆☆☆>>

瑞々しい白い花の香り。まろやかな口当たりで洗練された味わい。紅茶のような明るい印象のコーヒーです。生産者はエチオピア・オロミア州のオロミアコーヒー生産者組合連合。フェアトレード、有機栽培生豆使用。

【580】マンデリンブルーリントン豆(深煎)

150g/ 1275円

【581】マンデリンブルーリントン粉(深煎)

150g/ 1275円

<<酸味☆☆☆☆☆ コク★★★★☆ 苦味★★★★★>>

インドネシア・スマトラ島の最高品質のマンデリンフレイバー。しっかりとしたココと輪郭、スパイシーなスペシャルティコーヒーです。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
アイス類	587	久保田食品	パニラアイスクリーム	110ml×3	714	毎	凍	乳脂肪分10.5%。パニラビーンズ・卵黄を使用した濃厚、あと味さっぱりアイス。
	588	久保田食品	チョコレートアイスクリーム	110ml×3	714	毎	凍	乳脂肪分10.5%。ベルギーのクーベルチョコ入りの芳醇なアイス
	589	久保田食品	ラムレーズンアイスクリーム	110ml×3	714	毎	凍	乳脂肪分12%。ラム酒に漬けたレーズンのコクがクセになるアイス。卵黄使用。
	590	久保田食品	いちごアイスクリーム	100ml×3	714	隔週	凍	乳脂肪分9.5%のアイスクリーム。旬の高知産いちごと牛乳・砂糖を使用しました。
	591	久保田食品	パニラ最中	110ml×3	420	隔週	凍	アイスクリーム。乳脂肪8%のパニラビーンズ入りの最中
	592	久保田食品	パニラと小豆の最中	110ml×3	420	隔週	凍	アイスクリーム。乳脂肪8%の小豆粒あん入り最中。
	593	久保田食品	抹茶と小豆の最中	110ml×3	420	隔週	凍	アイスクリーム。乳脂肪7.5%の抹茶と小豆粒あん入りの最中。
	594	久保田食品	ブルーベリーアイスクャンデー	80ml×3	551	今季終	凍	氷菓。原材料は高知産ブルーベリー果汁、砂糖、レモン果汁。
	595	久保田食品	宇治金時アイスクャンデー	80ml×3	356	今季終	凍	氷菓。原材料は北海道産小豆あん、砂糖、牛乳、抹茶。
	596	久保田食品	南国土佐のすももアイスクャンデー	80ml×3	551	今季終	凍	氷菓。原材料は高知産すもも果汁、果肉、砂糖。
597	久保田食品	抹茶アイスクャンデー	80ml×3	551	今季終	凍	アイスクリーム。原材料は乳製品、砂糖、抹茶。	
餡・チョコレート	598	オーサワ	蓮根生姜飴(切飴)	100g	308	5%引		[季]熊本県産蓮根、国産生姜を使ったやさしい甘みのソフトタイプの飴
	599	オーサワ	蓮根生姜飴(ハードタイプ)	80g	308	5%引		[季]熊本県産蓮根、国産生姜を使ったやさしい甘みとハードタイプ飴。個包装。
	600	ichoc	OGチョコレート・プレーン(クラッシュ)	80g	648		蔵	[季][有]《詳しくは別途チラシを参照して下さい》
	601	ichoc	OGチョコレート・スーパーナッツ	80g	648		蔵	[季][有]《詳しくは別途チラシを参照して下さい》
	602	ichoc	OGチョコレート・ソルティプレッツェル	80g	648		蔵	[季][有]《詳しくは別途チラシを参照して下さい》
	603	ichoc	OGチョコレート・チョコクッキー	80g	648		蔵	[季][有]《詳しくは別途チラシを参照して下さい》
	604	ichoc	OGチョコレート・ホワイトエスプレッソ	80g	648		蔵	[季][有]《詳しくは別途チラシを参照して下さい》
ようかん	605	オーサワ	ひとつくち芋ようかん	58g×3	658	3%引		砂糖不使用。食べ切りサイズ。鳴門金時芋使用砂糖不使用程よい塩味とすっきりとした甘み
	606	オーサワ	ひとつくち小豆ようかん	58g×3	658	3%引		砂糖不使用。食べ切りサイズ。北海道産小豆100使用砂糖不使用程よい塩味とすっきりとした甘み
	607	オーサワ	ひとつくち塩ようかん	58g×3	658	3%引		砂糖不使用。食べ切りサイズ。小豆と石垣の塩を使用。砂糖不使用程よい塩味とすっきりとした甘み
	608	オーサワ	ひとつくちようかん3種	58g×3	678	月1		オーサワの一口ようかん3種類のセット
ぱっかん菓子	609	Trinity	ぱっかん小袋	50g	216	月1		玄米、てんさい糖、ヒマラヤ岩塩を使用した定番のぱっかん菓子
	610	Trinity	ぱっかん大袋	150g	518	月1		お徳用サイズのぱっかん菓子
	611	Trinity	ぱっかんナチュラル	50g	194	月1		砂糖を塩を使用せず玄米だけを使ったプレーンなぱっかん菓子

なつかしのポン菓子をアレンジした「ぱっかん屋」のお菓子

★ここがポイントです

- ・西島さんの有機米を主原料に現代風にアレンジしたポン菓子です。
- ・おやつだけでなく食事として利用できるような無塩・無糖タイプやシリアルを加えて商品もあります。
- ・糖分はオリゴ糖を豊富に含んだ北海道産の糖蜜を含むてんさい糖を使用しています。

【609】 ぱっかん小袋 50g/ 216円

【610】 ぱっかん大袋 150g/ 518円

西島さんの有機玄米と北海道産てんさい糖、ヒマラヤ岩塩で味付けした定番のお菓子です。てんさい糖の優しい甘味と岩塩の塩気が朝食でもおやつでも使える味のバランスに仕上がっています。小皿に入れてそのままポリポリ食べても美味しいですし、牛乳をかけたりフルーツヨーグルトのトッピング、グラスの底に入れてからヨーグルトや生クリームの層を作ってカフェ風にしたりできます。たくさん食べても有機のお米なので、安心のお菓子です。

【611】 ぱっかんナチュラル 50g/ 194円

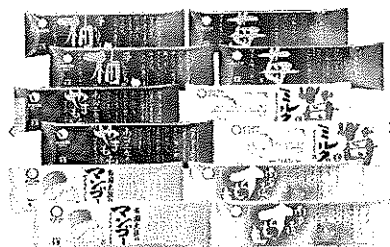
味付けしない「ぱっかん」。サラダにかけたり、お菓子作りにもご利用いただけます。



久保田のアイスクャンデー 今季最終です！

真夏に大活躍したアイスクャンデーが今季最終です。名残惜しい方は忘れずにご注文下さい。カップアイスや最中は冬もお買い求めいただけます。

- 【594】 ブルーベリーアイスクャンデー 80ml×3/ 551円
 【595】 宇治金時アイスクャンデー 80ml×3/ 356円
 【596】 南国土佐のすももアイスクャンデー 80ml×3/ 551円
 【597】 抹茶アイスクャンデー 80ml×3/ 551円



品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
612	ホトトギス	米粉のブラウニー ダーク	約29g	316	月1		自家米粉と平飼い卵を使用したカカオ味のグルテンフリーのブラウニー
613	ホトトギス	米粉のブラウニー くるみ	約29g	316	月1		自家米粉と平飼い卵を使用したくるみや黒豆焙煎粉入りのグルテンフリーのブラウニー
614	ホトトギス	米粉のブラウニー ほうじ茶	約29g	316	月1		自家米粉と平飼い卵を使用したほうじ茶入りのグルテンフリーのブラウニー
615	ホトトギス	米粉のブラウニー 緑茶	約29g	316	月1		自家米粉と平飼い卵を使用した緑茶入りのグルテンフリーのブラウニー
616	ホトトギス	米粉のブラウニー オレンジカカオ	約29g	316	月1		自家米粉と平飼い卵を使用したグルテンフリーのブラウニー
617	ホトトギス	米粉のオートミールクッキー シナモンレーズン	約45g	288	月1		米粉を使用したシナモンレーズン味のグルテンフリーのクッキー
618	ホトトギス	米粉のオートミールクッキー くるみチョコ	約45g	288	月1		米粉を使用したくるみ入りチョコ味のグルテンフリーのクッキー
619	ダンスカ	信州小麦まんじゅう粒あん	3個	443	月1		国産原料を主体に作った、昔懐かしいおまんじゅうです。
620	ダンスカ	信州小麦まんじゅうこしあん	3個	443	月1		国産原料を主体に作った、昔懐かしいおまんじゅうです。
621	ダンスカ	薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)	約43g×3	443	月1		山芋と米粉の皮で餡を包み蒸した上品な味わいの昔ながらの饅頭
622	ホトトギス	ビスコッティ	100g	421	月1		有機アーモンドを散りばめて2度焼きしたやや固めの焼き菓子
623	ホトトギス	クルンクン	80g	443	月1		ブルー・レーズン・アーモンド入りフィリングの焼き菓子
624	ホトトギス	くるみのクッキー	80g	356	月1		国産小麦にくるみとココナッツを入れたさつくりクッキー
625	オーサワ	菊芋ポリポリ	20g	380	月1		農薬・化学肥料不使用の菊芋を食べやすくチップスに加工しました
626	オーサワ	オーサワの黒こしょうせんべい	10枚	248	月1		国産小麦をうるち米を使用した粗挽き黒こしょうのスパイシーなせんべい
627	オーサワ	オーサワのゆず七味せんべい	10枚	248	月1		国産小麦をうるち米を使用したゆずと七味で味付けしたせんべい
628	オーサワ	全粒粉ビスケット	40g	259	月1		国産小麦粉の生地には有機レーズンを入れたザクザクした食感のビスケット
629	オーサワ	VEGEN PROTIN BAR(プレーン)	2本	259	月1		砂糖・卵・乳製品不使用。手軽にプロテインも補給できるメープルの甘みのバー。
630	オーサワ	VEGEN PROTIN BAR(ココア)	2本	259	月1		砂糖・卵・乳製品不使用。甘さ控えめビターなココア味のバー。
631	花田食品	横綱一番(ひねり揚げ)	68g	184	月1		国産小麦100%使用 サクッと軽い口当たり、程よい塩味

農園菓子工房 ホトトギスの米粉菓子

●賞味期限:75日

岡山市摂津の自然豊かな里山で、自家栽培の米粉と平飼い地鶏卵でつくる焼き菓子のお店が農園菓子工房『ホトトギス』。吉原修蔵・サラ夫妻がされています。もとはパン屋をされていたが、サラさんにグルテンのアレルギーが発症し、小麦を使えなくなりました。何を作るか？どのような味を目指すのか？体調を崩しながらも試行錯誤を続け、サラさんの故郷の味であるブラウニーを岡山在来種の米粉で、しかも小麦に負けない美味しさを実現しました。地元の食品廃棄物を循環飼料にして鶏やお米を育て、一つの食べ物として自分自身が心の底から納得できるものを作ること。そして農家の人が楽しく、幸せに育てることで、育てられている鶏や、食べる人に幸せが伝わっていくことを吉原さん夫妻は目指しています。

【614】米粉のブラウニー ほうじ茶

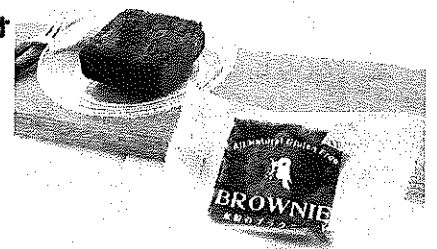
約29g / 316円

隠れたお茶の名産地・岡山県美作産ほうじ茶をカカオの代わりに使った、ほうじ茶味。トッピングにはポピーシードを使い、ぶちぶちとした食感が楽しめます。 ●原材料：基本原料、ほうじ茶パウダー（岡山産）、ポピーシード

【616】米粉のブラウニー オレンジカカオ

約29g / 316円

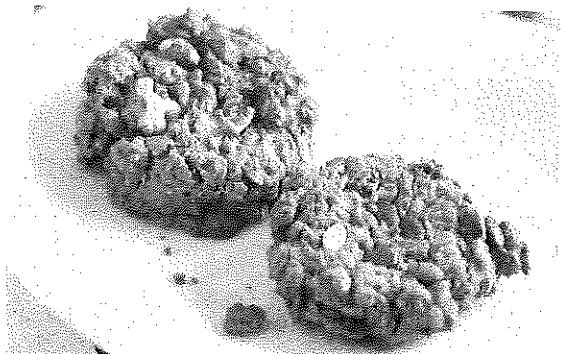
オレンジの爽やかな酸味とカカオのほろ苦さが絶妙なバランス。濃厚で贅沢な味わいの焼き菓子です。 ●原材料：基本材料、有機オレンジペースト[有機オレンジの皮、有機コーンシロップ、有機砂糖、有機濃縮レモンジュース]カカオパウダー、チョコレート[カカオマス、砂糖、ココバター]、洋酒、オレンジ粉末[オレンジ濃縮果汁、タピオカ澱粉]、コリアンダー/レシチン



【617】米粉のオートミールクッキー シナモンレーズン

約45g / 288円

ざっくり＆むぎゅつとした食感のオートミールクッキーです。自家栽培したバターナッツのペースト・米粉の他、オーガニックオートミール・ココナッツオイル・素焚糖など、身体にやさしい材料を使用して丁寧に焼き上げました。オーブントースターであたためると、焼きたてのザクザク感を味わえておすすめです。 ●原材料：オートミール(海外産)、米粉、ココナッツオイル、バターナッツペースト、黒砂糖、粗製糖、レーズン、鶏卵、ココナッツ、焙煎オーツ麦粉末、かぼちゃの種、シナモン、サイリウム粉末、塩/膨張剤



エコロジのオーガニックワイン

価格は消費税込みです

愛知県知多町にある「エコロジ」では代表の兒玉義和さんがヨーロッパをはじめ各国のワイナリーを訪問し、生産者に直接会い、醸造所を見て仕入れたオーガニックのワインの卸会社です。

生産量が限られてる希少価値の高いワインも多く、みどり共同購入会では会員の方にも気軽に楽しんでいただけるよう1000円～2000円台のワインを中心に企画しています。商品に付いた数字が注文番号です。

原料・資材・運賃・外貨高騰のため2024年9月から値上がりします



(オーガニックワインについて)

原料のぶどうは3年以上の栽培期間中に化学合成農薬や化学肥料を使用せず、海外の第三者機関によって有機栽培の認証を得たワインです。製品についても人工的な味の加工や補正は禁止され、香料・調味料・着色料などの添加は禁止。一般のワインに使用されるメタ重亜硫酸カリウムなどの保存料は禁止されています。ワインの有機認証では伝統的な保存料の二酸化イオウを微量に添加することだけは認められています。

*[無添加]で表示したものは伝統的な保存料も使用しません
*[ヴィーガン]で表示されたものは製造工程でも動物性由来のものを使用していません

【151408】シゲアル コネホ ガルナッチャ 赤 750ml / 1650円

濃厚な味わいで滑らかな口当たり。畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成は樽で4ヶ月行います。よく熟した果実味、しっかりとしたタンニンと骨格が感じられます。飲み頃温度：16度



- 生産者：パラヘス デル ヴィノ
- 原産地：カタラユード地方
- 使用ぶどう：ガルナッチャ 100%
- アルコール度数：14.5%

【151501】シゲアル コネホ マカベオ 白 辛口 750ml / 1650円

濃厚な味わいで滑らかな口当たり。新鮮な白い果実の甘く豊かなアロマが広がります。口に含むとフレッシュで凝縮された果実味が感じられ、口当りはやわらかく、とても親しみやすい味わいです。飲み頃温度：6～8度



- 生産者：パラヘス デル ヴィノ
- 原産地：カタラユード地方
- 使用品種：マカベオ 100%
- アルコール度数：13.0%

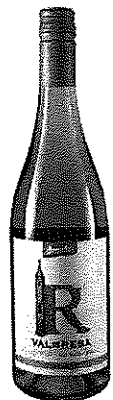
【150405】ナヴァルソティーリョ ヴァル・デ・ レサ オレンジ (白) 辛口 750ml / 2420円

飲みやすいオレンジワイン

柔らかい黄色の反射のある美しいオレンジ色。酸味は控えめでやや甘やかな長い余韻が心地よいワインです。

食前酒として、魚介料理全般、サラダ、ソフトチーズにと相性が良いです。

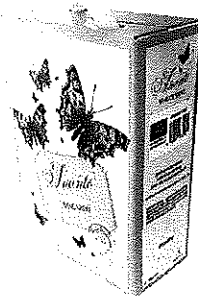
- 生産者：ボデガス・ナヴァルソティーリョ
- 原産地：スペイン / ナヴァラ地方
- 使用品種：ガルナッチャ・ブランカ 100%
- アルコール度数：12.5%



【150509】シエラノルテ アナント ブランコ <白 辛口ワイン> 3000ml / 4950円

淡い黄色、緑がかったニュアンス、果実や上質なハーブの香りと心地よい酸味。フルーティーでさわやかな白ワインです。100%

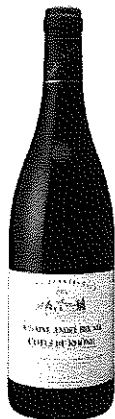
- 生産者：ボデガス・シエラ・ノルテ
- 原産地：スペイン / バレンシア地方
- 使用品種：マカベオ 100%
- アルコール度数：12%



★フランス

【150706】
コートデュローヌ キュヴェ
ルーシュ <赤>
375ml / 1320円

低い温度での発酵過程を10日間ほど経てステンレスタンクで10ヶ月の熟成。コートデュローヌ特有の新鮮で親しみやすい気品を持つ、ベリー系や香辛料的な風味、そしてプロヴァンスのハーブの芳香も感じられるワインです。



- 生産者：ドメヌ クロー・ミラン
- 原産地：フランス・ローヌ地方
オランジュの西
- 使用品種：シラー55%、グルナッシュ45%
- アルコール度数：13.5%

【150800】
フィットウ <赤・フルボディ>
750ml / 1980円

年間の日照日数は平均300日、常に山から乾いた風が吹くため、平均樹齢55年のぶどうの樹は健全な状態に保たれています。収穫は手摘みで行なわれ、非常に乾いた気候のため、実は小さく収穫量は自然に抑えられています。カリニャンは深い色合いと構成を、グルナッシュは滑らかさを、シラーは豊かな風味と余韻をワインに与えています。味わいは力強く、余韻には、凝縮された果実味のフレイバーがいつまでも続きます。



- 生産者：ドメヌ・ド・ロラン
- 原産地：ラングドックルシオン
- 使用品種：カリニャン60%、グルナッシュ30%、シラー10%
- アルコール度数：13%

【150903】ラ・コット <赤>
750ml / 2200円
<赤フルボディ>

手摘みでぶどうを収穫しステンレスタンクで貯蔵しています。9ヶ月熟成貯蔵し、その後静置し食物繊維でろ過を行い瓶詰めしています。11~12度に冷やして飲むと黒い果実の香りと共に軽やかなタンニンを楽しませて、絹のようななめらかな余韻を味わえます。



- 生産者：ドメヌ ル・フエイ ヴォンサン・カイユ
- 原産地：ロワール地方
- 使用品種：コット(マルベック)100%
- アルコール度数：11.25%

★スペイン

【151605】
ノエムス テンプラニーリョ プ
ランコ白
750ml / 2200円

新登場

麦わら色、マンゴーや地中海産のりんごなどの香りが感じられるさわやかな酸味のドライな白ワインです。スムーズでまとまりよい味わいが口にひろがり、バランス良い酸味の余韻が長く残る。



- 生産者：ポディガス・ナヴァルソテリョ
- 原産地：スペイン リオハ地方
- 使用品種：テンプラニーリョ・ブランカ 100%
- アルコール度数：12.5%

【1517093】
シグナチュール ピノ・ノワール <赤・ミディアム>
750ml / 1980円

ドメヌ・レ・フガデレの畑。地中海沿岸で主に石灰岩の土壌。ぶどうは手摘み収穫。21日間の低温発酵のワインです。



- 生産者：メゾン・アルベール
- 原産地：ラングドック地方
- 使用品種：ピノ・ノワール 100%
- アルコール度数：13.5%

★イタリア

【150208】
モンテプリチャーノ
ダブルツォ
<赤フルボディ>
750ml / 2090円

モンテプリチャーノに10%のサンジョヴェーゼを加えています。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘さを感じる、熟成された力強さのあるワインです。赤身の燻製肉や小型のジビエ料理に合います。

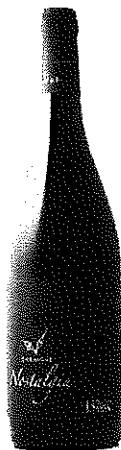


- 生産者：バローネ コルナッキア
- 原産地：イタリア/アブルッツォ州
- 使用品種：モンテプリチャーノ90%、サンジョヴェーゼ10%

品名横 6ケタの番号が注文番号です。

【151003】バサック
ノスタルジア<赤>
750ml / 2366円

フランス南部で「懐かしさ」を意味するノスタルジア。カシスジャムのやさしく甘い香り。ダークチョコレートのようなやわらかいタンニン。さくらんぼのような風味深い酸味の、長くきれいな余韻です。大変クールなグルナッシュで、ラタトゥイユ、根菜、牛リブローズステーキ等と合います。



- 生産者：ドメヌ・バサック
- 原産地：ラングドック地方
- 使用品種：グルナッシュ 100%
- アルコール度数：14.0%

【151200】ヴィニウム
シ・ジャヴェ・アン・テル・ネ
サン・スフル<赤>
750ml / 2475円 [無添加]

青みがかった濃い赤色、ライラックやラズベリーの香り。ドルトーニュ河の右岸のサン・テミリオン地区の砂地の土壌。平均樹齢40年以上の古木から手摘みで収穫されます。力強くフルーティな味わいで、牛フィレ肉ステーキと相性が良いワインです。



- 生産者：ヴィネアム
- 原産地：フランス 南西部地方
- 使用品種：メルロ 100%
- アルコール度数：14%

【151304】ピオ・フル ボル
ドールージュ
<赤・ライトボディ>
750ml / 2475円 [無添加]

濃い紫色。サワーチェリー、ラズベリー、赤カシスのフルーティな香り。渋みは穏やかで、なめらかなライトボディがエレガント。フルーティでなめらかな無添加ボルドー。



- 生産者：ヴィネアム
- 原産地：ボルドー地方
- 使用品種：メルロ 100%
- アルコール度数：13%

【150301】
トレッピーアーノ
ダブルッツォ<白>
750ml / 2090円

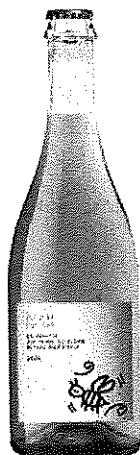
自社畑で有機栽培された葡萄から造られています。収穫は手摘みで、発酵は12~14日間です。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。



- 生産者：パローネ コルナツキア
- 原産地：イタリア / アブルッツォ州
- 使用品種：トレッピーアーノ 100%

【151802】
ルフリア ペット・ナット カタ
ラット<白・微発泡>
750ml / 3850円

シチリアの風を感じる、さわやかな自然派ペットナット、『弱発泡で自然のまま』という意味です。食前酒でもよく、サラダ、エビ、ロブスター、白身魚や豚や鶏のグリルなどに合います。柑橘系、トロピカルフルーツ、パンなど表情豊かな香りです。



- 生産者：ディ ジョヴァンナ
- 原産地：イタリア シチリア州
- 使用品種：カタラット 100%
- アルコール度数：10.5%

【151906】
トレス パラシオス ソービニオン
ブラン・グランレゼルバ 白
750ml / 1980円

輝きのあるグリーンがかった黄色。洋ナシ、レモン、グレープフルーツの柑橘系の果実の繊細なアロマ、この品種らしいハーブや若草の香りとミネラル、かすかにスパイシーなニュアンスも感じられます。フレッシュで非常にバランスがよく、しっかりとした酸とミネラルの風味が感じられます。



- 生産者：トレス パラシオス
- 原産地：マイボヴァレー
- 使用品種：ソービニオンブラン 100%
- アルコール度数：13.0%

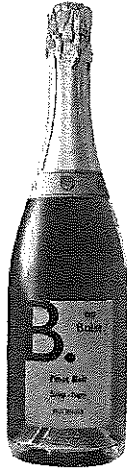
<表示価格は消費税込みです>

品名横 6ケタの番号が注文番号です。

【152006】ボレット カバ ピノ・
ノワール ブルット リゼルヴァ
(ロゼ・発泡)
750ml/3410円

新登場

美しいローズピンク色。
イチゴ、チェリー、洋ナシ
の甘い香りです。フレッシュ
な酸味でなめらかな味わ
い。ピノ・ノワールの上品
なフルーティーな風味がた
まりません。食前酒として
もお楽しみいただけます。



- 生産者：ボレット
- 原産地：スペイン カタルーニャ地方
- 使用品種：ピノ・ノワール 100%
- アルコール度数：11.5%

【152100】トレス・パラシオス
メルロ・グラン・レゼルヴァ
<赤・フルボディ>
750ml / 1980円

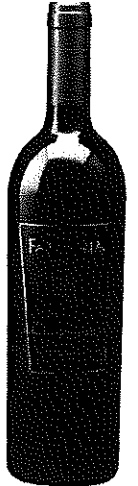
収穫は4月に手摘みで行
います。ブラックベリーや
プラム、カシスのアロマの
中に、ブラックペッパーや
クローヴのスパイシーな要
素が感じられます。口当
たりはたっぷりとして、豊
かな果実味があります。非
常にやわらかくしなやか。複
雑さはありながら、とても
バランスが良く、親しみや
すいスタイルです。



- 生産者：トレス・パラシオス
- 原産地：マイボヴァレー
- 使用品種：メルロー 100%
- アルコール度数：13.5%

【152203】
カラムネール グラン レゼルヴァ
<赤・フルボディ>
750ml / 2620円

収穫を通常より2か月遅
らせることで水分を減らし
果実のエキスを濃縮させた
「アパッシメント(陰干し)」
のぶどうを使用します。輝
きがある深い色合い。粘性
が高く、非常に濃厚で、煮
詰めたプラムやバナナ、洋
タバコの葉、スモーキーで
香ばしい香りがあります。



- 生産者：フレサティ
- 原産地：エルキ ヴァレー
- 使用品種：カラムネール 100%
- アルコール度数：15.0%

★ポルトガル

【152307】
ナンバーワン
<赤・フルボディ>
750ml / 4400円

標高2000mの畑から
生まれるワインです。カ
ベルネ ソーヴィニオン
とシラーはフレンチオー
クで、カラムネールはア
メリカンオークでそれぞ
れ12ヶ月樽熟します。
ブレンドし、3ヶ月タン
クで置いてから瓶詰しま
す。赤いベリーやバナナ
、チョコレートの香りと
風味が感じられます。樽
は強すぎず、バランスの
取れたワインとなってい
ます。



- 生産者：ビーニャ・ファレルニア
- 原産地：エルキ ヴァレー
- 使用品種：カベルネソーヴィニオン 50%
シラー 25%、カラムネール 25%
- アルコール度数：15.0%

【152400】
ロメオロゼ <ロゼ 辛口>
750ml / 2376円

ドライで調和のとれた酸
味、まるやかな口あたり
です。フルーティーな味わ
いが広がり、複雑で深い余
韻が残ります。驚くような
果実香を味わえるのもこ
のワインの個性です。



- 生産者：クレメンテ・メネレス
- 原産地：ポルト東方ロメオ村
- 使用種：ツリーガ・ナショナル、
テンタ・ロリンツ、ツリーガ・フ
ランカ
- アルコール度数：12.55%

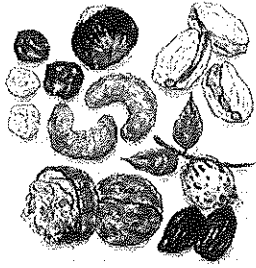
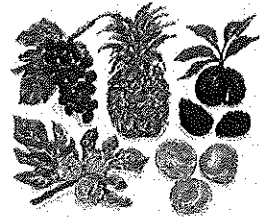
【152504】
ロメオ・レゼルヴァ
<白>
750ml / 2992円

樽熟成によりしっかり
と整った余韻も深いワイ
ンです。ポジティブな濃
密さと複雑さが若さの特
徴。シトラス系のフル
ーティーな味わいが広が
ります。12-14℃で最もお
いしく頂けます。



- 生産者：クレメンテ・メネレス
- 原産地：ポルト東方ロメオ村
- 使用品種：ゴウヴェイオ、
ヴィオジーニョ、アレント
- アルコール濃度：12.9%

そのままでも、お菓子やパン材料にも ノヴァの有機ドライフルーツ・ナッツ



<ノヴァのドライフルーツ・ナッツ>

ノヴァが提供するの、太陽と大地の恵みがたっぷり詰まった有機ドライフルーツや有機ナッツ、パンづくりに役立つ有機小麦粉や各種有機素材など。「美味しく、安心な食」を理念に、世界各地を訪ねて探し出した生産者から、最高の味わい、品質、安全性を兼ね備えた、最高グレードの品だけを直輸入。いずれも各国の厳しい有機認定を取得し、輸入後も徹底した品質管理を実践しています。その特徴は—

<生産者>

- ・ 土壌の段階から3年以上化学肥料を使用せず、有機肥料のみを使用
- ・ 成長ホルモン剤、殺虫剤、殺菌剤、除草剤などの化学合成農薬などを収穫前3年以上使用せず、収穫後も化学合成農薬などの汚染、混入がない。

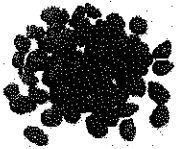
<加工>

- ・ 原料に有機農産物を使用し、加工・貯蔵などの工程においても化学合成薬品の使用や汚染がない。
- ・ 収穫後のフルーツは、天日乾燥または低温オープンで乾燥する。

<流通・梱包>

- ・ ポストハーベスト(収穫後の農薬使用)は行わず、保管時も薬品の使用や汚染の内容管理する。
- ・ 自社予約コンテナにて輸入、痛みやすいものは冷蔵コンテナを使用。輸入後は低温倉庫で保管。
- ・ 日本の港で植物検査があり、検査後に燻蒸されたものは販売しない。
- ・ 合成保存料などの添加物を一切使用しない

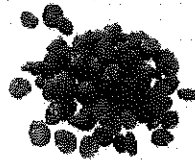
[142305]有機レーズン 350g/833円
[142409]有機レーズン 1kg/2268円



皮が薄く、種なしで甘みの強い完熟したぶどうだけを天日乾燥しています。ノンオイル。

●原産地:アメリカ

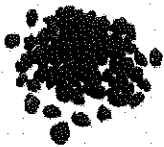
[142502]有機サルタナレーズン 350g/787円
[142606]有機サルタナレーズン 1kg/2160円



色は薄くてゴールドカラー。レーズンに比べて皮が薄く甘いので食べやすいのが特徴です。ノンオイル。

●原産地:トルコ

[142700]有機カレンズ 1kg/2808円



粒が揃っていて甘みが強く、軽い酸味が特徴の山ぶどう。大きさはぶどうの1/3位です。クッキーやフルーツパンに好適です。ノンオイル・天日乾燥。

●原産地:アメリカ

[142803]有機干しあんず 1kg/4860円



大粒で酸味が少なく、甘みが強い品種です。自然なコクのある甘みは、そのままおやつとして、ジャムやお菓子作りにも。

●原産地:トルコ

[142907]有機ブルー(種なし) 1kg/4428円



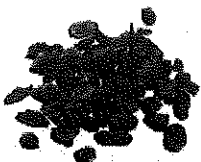
種の周りの果肉が一番おいしいので、そのまま食べるのなら種ありがおすすめ。紅茶に漬けたり、煮込み料理にも。●原産地:アメリカ

[143007]有機干しいちじく白 280g/1379円
[143100]有機干しいちじく白 1kg/3888円



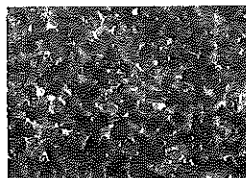
いちじくの濃厚な甘みとつぶつぶ感があとを引く美味しさ。その年に収穫される一番大きな粒の「スミルナ」という品種に限定してお届けします。●原産地:トルコ

[143204]有機ドライランベリー 1kg/4968円



酸味があり鮮やかな赤色が特徴でミネラル分やビタミンが豊富です。オイルコーティングしているので、気になる時や洋酒漬けにする際は、軽く湯通しして下さい。●原産地:アメリカ

[143308]国産ゆずピール 1kg/3240円



栽培期間中に農薬を使わずに育てた国産柚子と、有機砂糖のみを使用。低温加熱の新製法でフレッシュな香りと製パン・製菓に最適な堅さを実現しました。5mm角ダイスカット。

●原産地:日本

<表示価格は税込み価格です。>

【141105】北海道産パン用粉春よ恋100%

1.25kg/651円

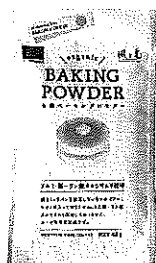
春よ恋



「はるゆたか」の血統を継いだ、今一番勢いのある国産小麦粉。はるゆたかのややデリケートな性質を改良し、扱いやすさを高めることができました。蛋白12.0±1.0% 灰分0.45±0.05% 「はるゆたか」の後継品種「春よ恋」100%。

【141302】有機ベーキングパウダー

10gX4/529円



機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹だけで作ったベーキングパウダーです。第一リン酸カルシウム、アルミニウム不使用。

●賞味期限3年●原材料:有機コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)51%、酒石酸(有機果汁由来)25%、炭酸水素ナトリウム24%

【141209】四万十の米粉 あきつつ粉 800g/594円



四万十産の特別栽培米を原料にした米粉です。微粉末で、パウダーが細かいのでダマになりにくく、グルテンが含まれません。唐揚げやお好み焼き粉をはじめ、調理の際に扱いやすい米粉です。

●賞味期限:3ヶ月以上 ●原材料:米(高知産) ●メーカー:高生連

【141406】ベーキングパウダー 113g/400円



アルミニウム無添加。非遺伝子組み換えコーンスターチ使用のベーキングパウダー。

●賞味期限3年●原材料:第一リン酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、コーンスターチ ●メーカー:ラムフォード社

【141500】ドライイースト 小袋入 7gX3/448円



温度適応が強くパンがよく膨らみます。酵母を増殖させる飼料には化学薬品を使わず、「モラセス」のみを使用。乳化剤などの添加物を使用しない天然イーストです。5~4倍の水(38~40度)に溶かしてから生地混ぜ込んで下さい。

●賞味期限:2年●原材料:イースト(メキシコ産)●メーカー:RED STAR

【141603】ドライイースト 100g/1026円



廃糖蜜で時間をかけてイーストを培養する昔ながらの製法を40年以上続けています。容量が大きいので頻りにパンを焼く方におすすめ。15分予備発酵させてからお使いください。

●賞味期限:18ヵ月●原材料:イースト(ドイツ産) ●メーカー:アリサン

【141707】ホシノ天然酵母 50gX5/1420円



お米由来の酵母を国産小麦、国産米、麴、水でゆっくり大切に育てた日本古来の醸造技術を応用した天然酵母。オールマイティに使えるもちりと味わい深いパンに。

●原材料:小麦粉・米(国内産)、酵母、麴●賞味期限:冷蔵1年●メーカー:ホシノ天然酵母パン種

【141800】白神こだま酵母 10gX5/842円

【141904】白神こだま酵母 200g/2608円



種起こし不要で、予備発酵5分ですぐに使える天然酵母。国産小麦との相性が良く柔らかい焼き上がりやさしい甘さが特徴で特に菓子パンに向いています。●原材料:酵母(国内産)●賞味期限:18ヵ月*夏季冷蔵●メーカー:サラ秋田白神

【142004】有機穀物で作った天然酵母 9g/205円

【142108】有機穀物で作った天然酵母 3gX10/637円



使いやすいドライイーストタイプの天然酵母です。予備発酵不要で小麦粉に直接混ぜて使用できます。3gで食パン一斤分。●原材料:酵母、有機小麦・とうもろこし(ドイツ産)●賞味期限:360日●メーカー:風と光

【142201】北海道産グラニュー糖

1kg/424円



北海道十勝地方産甜菜(さとう大根)を原料としています。サトウキビを原料とした砂糖に比べあっさりとしたあ、甘さがあると言われています。●原材料:てん菜(北海道産) ●メーカー:アルファフードスタッフ

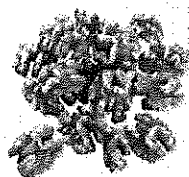
3401】有機ピーナッツ 1kg/2592円



伝統品種の落花生を有機栽培したものを、植物油と食塩で加工しました。そのままでも、クッキー、ブラウニーなどのお菓子や料理などに

【143505】有機ウォールナッツ 180g/1527円

【143609】有機ウォールナッツ 1kg/5832円

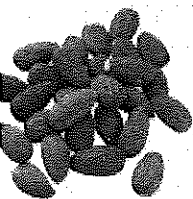


粒が大きく、甘みが強く渋みの少ないチャンドラー種。噛むごとに口の中に広がるジューシーな味わいが特徴です。テーブルナッツとしておつまみにも。

●原産地：アメリカ産

3702】有機ローストアーモンド 180g/1481円

3806】有機ローストアーモンド 1kg/6372円



ロースト加減で本来の旨みを味わっていただけるように浅煎りにしました。無塩。●原産地：スペイン

【143900】有機洗い白ごま 1kg/2808円

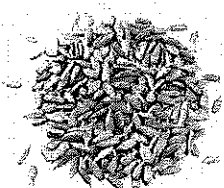
【144000】有機洗い黒ごま 1kg/2808円



有機栽培されたごまを日本で水洗いし、乾燥・選別しています。トッピングにしたり、生地に練り込んだりしてパンやお菓子の味わいや彩りに。炒ってお料理に。●原産地：ボリビア他

4103】有機ひまわりの種 180g/407円

4207】有機ひまわりの種 1kg/2322円



太陽をたっぷり受けて育った、野趣あふれる力強い味わいのひまわりの種を国内で選別しています。栄養も豊富で各種パンのアクセントやおやつにもぴったりです。●原産地：中国

【144300】有機アーモンドスライス 1kg/6480円



イタリア・シチリア産のトゥオノ種を使用し、渋皮を除いてスライスしました。豊かな香りと甘みがある濃厚な味わいが特徴。軽くローストすることでさらに香ばしさが増します。●原産地：イタリア

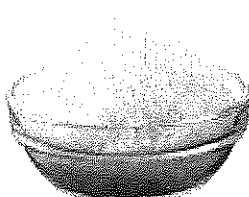
4404】有機アーモンドプードル 1kg/6480円



イタリア・シチリア産のトゥオノ種を使用。味が濃く、豊かな香りがあり、どんな副材料とでも相性が良いのが特徴です。油分が多く、加えると味に深みが出て風味が増し、しっとり感も加わります。●原産地：イタリア

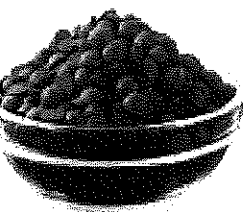
【144508】有機ココナッツ(ファイン)

1kg/2700円



混ぜものなしの100%ココナッツパウダーです。特有の甘みと上品な香り、独特の歯ごたえ、ほどよい油分が、クッキーをはじめとする焼き菓子やパンに最適。加えることで豊かなコクが生まれます。●原産地：スリランカ

44601】有機チョコチップビター 1kg/3980円



クッキー、パン、ケーキのコーティングに最適な、クーベルチュールのチョコチップ。油分が少なく、味、香りともに抜群。フランスの有機認定を取得。●原産地：フランス。冷蔵

【144705】有機ココアパウダー

1kg/3834円



ドミニカ産の有機栽培カカオ100%のココアパウダー。ココアでバター20~22%含有の豊かで深い風味が、チョコペーストやブラウニー等に向きます。●原産地：オランダ

●製パン・お菓子作り用材料企画●



《東日本産業の小麦粉》

岩手県盛岡市紫波町に工場があり。水田の転作で南部小麦を栽培しています。南部小麦は除草剤・農薬をほとんど使用せず、グルテン質を比較的多く含み風味が良いことから使用するパン屋さんも数多くあります。ポストハーベスト汚染のない国産小麦粉を扱っています。

【140102】ゆきちから(強力粉) 5kg/1912円



製パン用小麦として開発された品種:ゆきちから小麦だけを挽いた小麦粉です。ハードブレッドなどに。岩手県産100%使用です。蛋白11.0% 灰分0.48%

【140206】内麦薄力粉 5kg/1912円



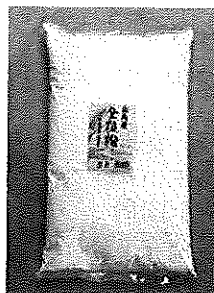
国内産小麦100%使用。外国産薄力粉よりグルテン質が若干多いのですが、ちょっとした工夫で菓子、てんぷら等に風味のあるおいしいものが作れます。

【140300】南部小麦粉(中力粉) 5kg/1912円



岩手県産ナンブコムギ100%使用。パン、うどん、菓子等、用途はさまざまです。小麦特有の風味、味わいをお楽しみ下さい。

【140403】国内産全粒粉 5kg/2546円



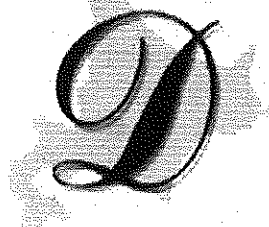
岩手県産ナンブ小麦をまるごと粉にしました。ナンブ小麦本来の豊かな香りをお楽しみ下さい。

《江別製粉の粉》

北海道江別市にある“どさんこ製粉所”として国産小麦粉を幅広く扱っています。パン用粉としてはるゆたかは有名ですが、それ以外でも多様な用途に対応できるよう道産小麦粉の開発を進めています。

【140507】ドルチェ(薄力粉) 5kg/2609円

北海道産小麦100%



輸入小麦を一切使用していない、北海道産小麦100%の菓子用薄力粉です。しっとりとした食感と小麦本来の味を楽しめます。ほんのり甘い小麦の香りも、よりいっそう美味しさをひきたてます。たん白含有量: 9.3±0.5% 灰分:0.34±0.03%

【140600】全粒粉(強力粉) 5kg/3100円



北海道産小麦のみを使用。小麦の栄養が詰まった「強力タイプの全粒粉」です。たん白含有量:1.3±0.3% 灰分:11.2±0.5%

【140704】ライ麦全粒粉 5kg/2780円



種起しに最適なあらびきタイプのライ麦全粒粉です。穏やかな酸味で、外皮の食感と香ばしさが残る仕上がりになります。灰分1.6% 粗タンパク8%

【140808】はるゆたかブレンド 5kg/3150円



現在大人気の「春よ恋」の前身となった幻の小麦粉。国産小麦の代名詞的な存在であるはるゆたかを主体としたブレンドパン用粉です。味・食感・香りが良いプレミア感のある小麦粉。蛋白11.3±0.5% 灰分0.46±0.03% 北海道小麦100%。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
パン	632	黒部	食パン ブロック	1.5斤	276	毎	蔵	北海道産小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・塩を原料にイースト発酵させた食パン
	633	黒部	食パン スライス	1斤6枚	184	毎	蔵	「食パンブロック」をスライスしました。
	634	黒部	天然酵母食パン	1.5斤	348	毎	蔵	北海道産小麦粉、砂糖、塩にカナダ産小麦胚芽を加え天然酵母で発酵
	635	ノースウズ	OG小麦粉のもっちりパン プレーン	3個	861	5%引		オーガニック小麦使用。長期常温保存可能なヴィーガン対応パン。
	636	ノースウズ	OG小麦粉のもっちりパン レーズン	3個	892	5%引		オーガニック小麦とレーズン使用。長期常温保存可能なヴィーガン対応パン。
	637	ペーマ	①有機全粒ライ麦パン (フォルツァー 0-ト)	375g6枚	518	月1		[有]全粒ライ麦を使用。オーソドックスな味と酸味のドイツの伝統的黒パン。
	638	ペーマ	②有機全粒ライ麦パン (ブンパーニッケル)	375g6枚	518	月1		[有]全粒ライ麦を使用。ほのかな甘みとマイルドな酸味のドイツの伝統的黒パン。
	639	オーサワ	VIID'パン プレーン	1個	248	月1		卵・乳不使用のヴィーガンパン。常温90日保存。しっとり柔らかなプレーン味。
	640	オーサワ	VIID'パン プレーン&あずき	1個	264	月1		卵・乳不使用のヴィーガンパン。常温90日保存。かこのあずきのしっかりした甘み。
	641	オーサワ	VIID'パン プレーン&くるみ	1個	264	月1		卵・乳不使用のヴィーガンパン。常温90日保存。くるみの香ばしさとやさしい甘さ。
	642	オーサワ	VIID'パン チョコチップ	1個	302	月1		卵・乳不使用のヴィーガンパン。常温90日保存。有機チョコチップ入り。
	643	ピノキオ	ふくらむ魔法のメロンパン	84g×4	606	月1	凍	加熱すると焼き立てとなる国産小麦・白神酵母使用の冷凍メロンパン
	644	ピノキオ	ふくらむ魔法のクロワッサン	52g×4	657	月1	凍	加熱すると焼き立てとなる国産小麦・白神酵母使用の冷凍クロワッサン
	645	ピノキオ	ふくらむ魔法のあんバターぱん	83g×3	508	月1	凍	加熱すると焼き立てとなる国産小麦・白神酵母使用の冷凍あん入りバターぱん
646	ピノキオ	ふくらむ魔法のバターボールプレーン	61g×4	569	月1	凍	加熱すると焼き立てとなる国産小麦・白神酵母使用の冷凍バターボールパン	
647	ピノキオ	ふくらむ魔法のバターボールクルミ	72g×4	605	月1	凍	加熱すると焼き立てとなる国産小麦・白神酵母使用の冷凍くるみ入りパン	
雑貨	648	Nネットワーク	衣服ガード 引出用・簡易包装	18個	990	月1		天然植物油と樟脳の油などを原料にした引き出し用の防虫剤
	649	Nネットワーク	衣服ガード 洋服タンス用・簡易包装	4本	946	月1		天然植物油と樟脳の油などを原料にした洋服タンス用の防虫剤
	650	木曾路物産	セスキプラス(洗濯用洗剤)無香料詰替	1000g	1298	月1		7.5%炭酸ナトリウムに酸素系漂白剤と4種類の酵素配合の洗濯用洗剤
	651	地の塩社	クリーン食器洗い乾燥機専用洗浄剤	500g	560	月1		重曹と炭酸塩を主原料にした専用洗浄剤
	652	フュームン	おりもの専用シート	40個	693	月1		高分子吸収剤不使用、敏感肌の方にもやさしいオーガニックコットン使用のシート
	653	フュームン	おりもの専用シートロング	36個	792	月1		「おりもの専用シート」のロングタイプ
	654	フュームン	ナプキン昼用(羽なし)	24個	550	月1		オーガニックコットン使用の生理用ナプキン。長さ21cm。
	655	フュームン	ナプキン多い日昼用(羽なし)	18個	550	月1		オーガニックコットン使用の生理用ナプキン。長さ23.5cm。
	656	フュームン	ナプキン多い日昼用(羽つき)	16個	550	月1		オーガニックコットン使用の生理用ナプキン。長さ23.6cm。
	657	フュームン	ナプキン多い日夜用(羽なし)	12個	550	月1		オーガニックコットン使用の生理用ナプキン。長さ29cm、厚さ4mm。
	658	フュームン	ナプキン多い日夜用(羽つき)	10個	550	月1		オーガニックコットン使用の生理用ナプキン。長さ29cm、厚さ5mm。
	659	フュームン	吸水パンティライナー	30個	693	月1		オーガニックコットンの不織布使用。少しの漏れにも対応
	660	フュームン	吸水パッド	14個	693	月1		オーガニックコットンの不織布使用。多めの漏れにも対応。

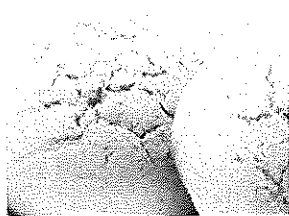
おうちで簡単に焼きたてパン! 「ブーランジュリーピノキオ」

●賞味期限:6ヵ月以上

整形して二次発酵させた冷凍パン。オープンまたはオーブントースターで焼くと、膨らみながら発酵して焼き上げることが出来ます。(※電子レンジ機能だけのものは調理できません)発酵・解凍不要で、外はサクサク、中はふんわりの本物の焼き立てパンをいつでも簡単に楽しみいただけます。個包装で真空パックされているので変質せず長期保存できるのも魅力です。

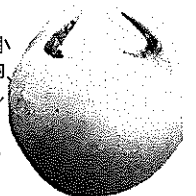
【643】 ふくらむ魔法のメロンパン 84g×4 / 606円

外は「サクッ」中は「ふわふわ」。きめの細かいパン生地は、口どけが違います。焼き立てのおいしいメロンパンをご堪能ください。 ●原材料名:小麦粉・砂糖・鶏卵・米油(国内産)、粉糖、全粉乳・バター(国内産)、パン酵母、加糖練乳、食塩、レモン果汁



【645】 ふくらむ魔法のあんバターぱん 83g×3 / 508円

熱々のうちにバターをのせると溶けたバターがじわっと餡に染み込みます。生地:小倉あん(砂糖、小豆)(国内製造)、小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、米油、砂糖、バター、全粉乳、パン酵母、食塩、レモン果汁、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)バター:生乳(国産)、食塩、(一部に乳成分を含む)



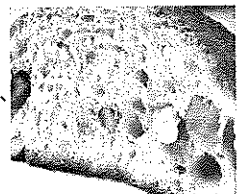
【644】 ふくらむ魔法のクロワッサン 52g×4 / 657円

リッチなバターの香りと、サクサクの食感が楽しめます。きめの細かいパン生地は口どけが違います。 ●原材料:小麦粉、バター、鶏卵、砂糖、パン酵母、食塩



【647】 ふくらむ魔法のバターボールクルミ 72g×4 / 605円

ふんわり柔らかく、もちもちした食感サクサクのクルミを練り込みあつさりとした甘さと絶妙な風味が楽しめます。 ●原材料:小麦粉、鶏卵、クルミ(アメリカ産)、米油、砂糖、バター、全粉乳、パン酵母、食塩、レモン果汁





BROWNIE
ホトギスファーム



自家製の米粉と平飼い卵 自給自足の中で培われた ブラウニー 各29g/316円

●基本原料:米粉・玄米粉(自家栽培/岡山産)、粗製糖(国内産)、鶏卵(岡山産)、ココナッツオイル(フィリピン産)、食塩
●賞味期限:30日以上

613 くるみ

深煎り焙煎の黒豆パウダーと焙煎オーツ麦粉を使用し、キャラメルのような風味。●原材料:基本原料、クルミ(アメリカ産)、黒砂糖(国内産)、焙煎黒豆粉末、焙煎オーツ麦粉末



612 ダーク

力強いカカオの風味に、焙煎オーツ麦粉の香ばしさを加えました。●原材料:基本原料、OGカカオパウダー、焙煎オーツ麦粉末、カカオマス、カカオニブ



22ページに
他のブラウニーや
クッキーも紹介



615 緑茶

岡山産の緑茶の香りが豊かで爽やかなブラウニー。カカオニブのカリッとした食感がアクセントに。●原材料:基本材料、粉末緑茶(岡山産)、カカオニブ



ホトギスファーム

岡山県津の里山で吉原修蔵・サラ夫妻が農作業の傍らで作るブラウニーです。修蔵さんのパン職人として培った技術とサラさんの故郷で親しまれているブラウニーへの想い、岡山の在来品種のアケボロ米を気流粉碎製粉で微粉末にする技術、そしてサラさんがグルテンへのアレルギーを抱えていることが合わさって作られました。循環養鶏の平飼卵を使い、一つの食べ物として修蔵さん自身が納得できるものを作り続けています。

丹那牛乳 の乳製品を扱い始めました

7ページに丹那牛乳の生クリームやチーズもあります

静岡県の丹那(たんな)盆地に牛乳工場がある函南東部農業協同組合は1955年に酪農家の皆さんが設立した組合です。「丹那牛乳」のブランドで地元で宅配している他、牛乳、ヨーグルト、チーズ、バター等の製品を製造しています。3戸の酪農家で作る低温殺菌牛乳生産者部会ではトウモロコシなど穀物飼料は遺伝子組み換えでない分別されたものを使用し、牛にストレスを与えない仕切り壁のない風通しの良い牛舎で飼育し、低温殺菌牛乳を生産しています。



156 飲むヨーグルト・小
500ml / 226円

157 飲むヨーグルト・大
1000ml / 348円

159 ほっぺがよるこぶ牛乳プリン
90g×3 / 387円

牛乳と平飼い鶏の全卵を主原料に、ゼラチンや乳化剤などは使わずに仕上げました。●賞味期限:冷蔵10日 ●原材料:牛乳、クリーム、砂糖(ピートグラニュー糖)、全卵、全粉乳、寒天、食塩

試飲してみました

酸味が立った、一般的な市販品に比べると甘さが控え目のヨーグルトです。家族で飲んだところ、相方と長女からは高評価で、男の子2人は酸味が気になる様子。酸っぱさの感じ方って男女差があるのかもしれませんが、といってもすぐに慣れて男の子もガブガブ飲み始めました。派手な主張をしません、普段飲むものとしていいバランスのヨーグルトです。(スタッフ花坂)

●賞味期限:12日 ●原材料:牛乳(静岡産)、砂糖、乳製品

