

みどり共同購入会

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

2024年 9月 4週

お届け日

9/24 火 25 水 26 木 27 金

注文受付 9/3 ~ 9/15 まで

引落し ゆうちよ10月28日 銀行 10月15日



609 スペルト小麦のレーズンクッキー

70g / 398円

原材料: 国産小麦粉、菜種油、有機レーズン、有機メープルシロップ、食塩



623 小豆のつぶあん 300g / 594円

原材料: 小豆(国産)、麦芽水飴、食塩



616 焼き菓子・ココアのココ 14個 / 398円

原材料: 国産小麦粉・全粒粉、有機メープルシロップ、菜種油、有機ココア、有機くるみ、食塩



お砂糖も、バターも、牛乳も使わない美味しさがあります。

みれっとファームではノーシュガー、ノーバター、ノーミルク、ノーケミカルの焼き菓子をお届けしています。国産小麦粉を主原料に有機ドライフルーツや米飴などでやさしい甘味をつけ、玉締め压榨法の国産菜種油や自然海塩「海の精」など厳選した調味料を使って素材の持つ素朴な味を引き出しています。また、穀物や野菜・豆は農業や化学肥料を使わず、無肥料もしくは有機質肥料を使用したものを取り入れています。●賞味期限: 各90日以上、「たると」は14日



610 焼き菓子・太郎くん 8枚 / 398円

原材料: 国産小麦粉、全粒粉、有機カレンズ、菜種油、食塩



611 焼き菓子・花子さん 6枚 / 398円

原材料: 国産小麦粉、全粒粉、有機アーモンド、麦芽水飴、菜種油、りんごジュース(国産)、食塩



622 なつつたと 1個 / 322円

原材料: 小麦粉・菜種油・スライスアーモンド・くるみ・ホールアーモンド・ヘーゼルナッツ・麦芽米飴・自然塩

エコロジのオーガニックワイン
日焼け止め・防虫特集
Youゆう21スペシャル
エコデバIT2413 フェイトンα
エコデバIT2415 万古焼ごはん土鍋

グローバル ソフトサラミ 10%OFF → 8ページ
わっぱの会 干し大根キムチ 6%OFF → 19ページ
わっぱの会 バジルペースト 5%OFF → 14ページ
三陸水産 ますや鮭が最大15%OFF → 11ページ

Sale

みれっとファームへようこそ!

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	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	ビー&ベッチ	有機米こしひかり 玄米	5kg	3410	毎		[有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん
	4	ビー&ベッチ	有機米こしひかり 五分搗	4.75kg	3410	毎		[有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん
	5	ビー&ベッチ	有機米こしひかり 白米	4.5kg	3410	毎		[有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん
	6	ビー&ベッチ	特裁米てんたかく 玄米	5kg	2783			富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん。農薬使用2回
	7	ビー&ベッチ	特裁米てんたかく 五分搗	4.75kg	2783			富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん。農薬使用2回
	8	ビー&ベッチ	特裁米てんたかく 白米	4.5kg	2783			富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん。農薬使用2回
	9	土遊野	里山の麓 有機コシヒカリ玄米	5kg	4420			[有]富山県富山市・土遊野。山の麓で収穫したお米です。
	10	土遊野	里山の麓 有機コシヒカリ五分	4.75kg	4420			[有]富山県富山市・土遊野。山の麓で収穫したお米です。
	11	土遊野	里山の麓 有機コシヒカリ白米	4.5kg	4420			[有]富山県富山市・土遊野。山の麓で収穫したお米です。
雑穀・米粉	12	オーサワ	オーサワのもちきび	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。
	13	オーサワ	オーサワの高きび	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。
	14	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。
	15	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。
	16	オーサワ	オーサワの実そば	250g	702	月1		岩手・秋田産。農薬不使用。豊かな香りとほのかな甘みの雑穀。
	17	オーサワ	オーサワの国産アマランサス	80g	561	月1		[無]岩手産。ぷちぷちとした食感の雑穀です。
	18	嵯峨農園	雑穀ブレンド五穀	300g	907	隔週		岩手県の大麦・もちきび・もちあわ・ひえ・ハトムギのブレンド
	19	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
	20	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
	21	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。
	22	ビー&ベッチ	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削りました
23	ビー&ベッチ	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。	
24	ビー&ベッチ	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。	
25	オーサワ	十五穀シリアル	150g	594	月1		国産原料100%。パフ化させた15種の穀物をブレンド	
豆・豆水煮	26	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
	27	平譚さん	大豆(トムスメ・トマサリ)	200g	273	月1		[無]北海道幕別町・平譚さんの豆。煮物やサラダなどいろいろな料理。
	28	平譚さん	手亡豆	200g	329	月1		[無]北海道幕別町・平譚さんの豆。白いんげん豆。和菓子や料理に。
	29	平譚さん	中長うずら	200g	393	月1		[無]北海道幕別町・平譚さんの豆。食物繊維が豊富な昔ながらの豆。
	30	平譚さん	小豆(えりも小豆)	200g	415	月1		[無]北海道幕別町・平譚さんの豆。洗みが少なく甘みと風味がある豆。
	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。

土遊野のコシヒカリが新米です

- 【9】里山の麓 有機コシヒカリ玄米 5kg/ 4420円
【10】里山の麓 有機コシヒカリ五分 4.75kg/ 4420円
【11】里山の麓 有機コシヒカリ白米 4.5kg/ 4420円

・農薬・化学肥料は一切使用せず、有機JAS認証を取得しているお米です。
・お米は春まで「もみ保存」をしており、鮮度と温度を適度に保ち、精米したてのものをお届けいたします。



「里山の麓-fumoto-」

土遊野がはじめて引き受けた棚田から少し降りた神通川流域に広がる田んぼを、「頼むちゃ」と、地元の先輩農家さんから引き継ぎはじめました。6月からは鮎釣りの名所としても有名な清流流域です。しっかり粘土質の土質もあり、美味しいお米が育ちます。
「冬水田んぼ」を基本に、土の中に微生物たちの力を借りて土作りをしています。

ビー&ベッチの米粉

- 【23】こめっ粉・白米 300g/ 270円
【24】こめっ粉・玄米 300g/ 240円

こめっ粉の生産者は富山市大沢野町のビー&ベッチの西島さん。農薬を使わず栽培したコシヒカリを原料にした米粉です。生産者が規格外の破砕米を直接粉にしました。西島さんの米粉は上新粉にあたる粉で小麦の代用品としてお好み焼き、団子、クッキーやシフォンケーキなどに。ダメになりづらいのでシチューやホワイトソースの材料に。揚げ衣に使うとカラッと仕上がります。米粉パンに利用される場合は小麦粉やグルテンを混ぜていただいた方が美味しく仕上がります。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
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種類詰めたおすすめセット
	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	横瀬さん	チンゲン菜	2~3株	245	毎	蔵	茨城県・横瀬さん。農薬・化学肥料半減の特別栽培
	37	木村さん	有機ベビーリーフ	35g	216	毎	蔵	[有]茨城県つくば市・木村さん。数種の葉物をそのままサラダで。
	38	小久保農園	サンチュ	10枚	228	毎	蔵	愛知県田原市・小久保農園。殺虫剤2回まで・無化学肥料栽培。
	39	青野さん	キャベツ	1玉	295	毎	蔵	長野県・青野さん。有機許容農薬6回、無化学肥料栽培
	40	青野さん	レタス	1玉	265	毎	蔵	長野県・青野さん。有機許容農薬2回、無化学肥料栽培
	41	田村さん	有機ニラ	100g	183	毎	蔵	[有]高知県・田村さん
実・茎野菜	42	当麻グリーン	トマト	約350g	395	毎	蔵	[有]北海道・当麻グリーンファーム
	43	当麻グリーン	ミニトマト	約150g	270	毎	蔵	[有]北海道・当麻グリーンファーム
	44	当麻グリーン	きゅうり	約300g	260	毎	蔵	[有]北海道・当麻グリーンファーム
	45	鈴木さん	なす	3本	247	毎	蔵	[無]埼玉県・鈴木さん。他産地の変わる場合も。
	46	SOEL	ピーマン	150g	235	毎	蔵	高知県・SOEL松尾さん。有機許容農薬のみ使用した天敵栽培。
	47	高生連	オクラ	約100g	258	毎	蔵	[無]高知県・三宮さん他
	48	安藝スマート	パプリカ	1~3個	390	毎	蔵	高知県・安藝スマートファーム他。減農薬栽培。
	49	大雪	かぼちゃ	約500g	285	毎	蔵	[有]北海道・大雪を囲む会。1/2~1/4カットでお届け。
	50	食育畑	コリンキーカボチャ	2本	370	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。
	51	石田農園	とうもろこし	2本	448	毎	蔵	[無]群馬県長野原町・石田農園
根菜	52	大雪	じゃがいも(男爵)	約800g	325	毎		[有]北海道・大雪を囲む会。果肉は白く粉質の芋。
	53	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。黄色の果肉でホクホクした粉質の芋。
	54	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。淡い黄色できめ細かく煮物に向いた芋。
	55	大雪	じゃがいも(インカのめざめ)	約700g	378	毎		[有]北海道・大雪を囲む会。鮮やかな黄色の果肉の甘みも強い芋。
	56	大雪	玉ねぎ	約800g	358	毎		[有]北海道・大雪を囲む会。シーズン初期のため産地・品種変更も。
	57	大雪	人参	約600g	361	毎	蔵	[有]北海道・大雪を囲む会。果肉がしっかり長く貯蔵できます。
	58	かごしま	さつまいも	約600g	407	毎		[無]鹿児島県・かごしま有機生産組合
	59	松浦さん	金時芋	約500g	532	毎		[無]高知県・松浦さん
	60	かごしま	里芋	約500g	421	毎		[有]または[無]鹿児島県・かごしま有機生産組合。
	61	かごしま	有機ごぼう	約200g	318	毎	蔵	[有]鹿児島県・かごしま有機生産組合
	62	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。
	63	福尾農園	大根	1本	295	毎	蔵	[有]北海道新篠津町・福尾農園
64	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	65	福沢さん	にんにく	50g	324	毎		[無]青森産・福沢さん他
	66	わたなべ農産	生姜	100g	295	毎	蔵	[無]高知県・わたなべ農園。
	67	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。
	68	カヤファーム	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。

今週の野菜

【39】キャベツ 1玉 / 295円

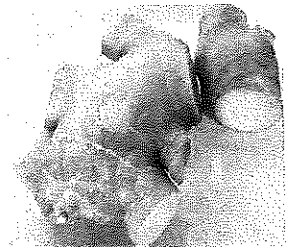
【40】レタス 1玉 / 265円

生産者は長野県・青野さん。標高1300mの高原地帯の野辺山に圃場があり、二代目となる勝さんは牛を飼い高原野菜を有機的に育てています。化学肥料は使用せず、農薬の仕様も有機栽培で認められた農薬のみ。キャベツは6回、レタスは2回使用しています。



【66】生姜 100g / 295円

生産者は高知県・わたなべ農園。自家採取した生姜種を農薬・化学肥料不使用で栽培しています。土づくりに力を入れ夏場、緑肥(ソルゴー)を栽培し、EM菌を使ったぼかし堆肥で土を熟成させ、高生連の生産者の中でも評価の高い野菜を出荷されます。



【68】ドライローリエ 5枚 / 278円

生産者は高知県・雲の上ガーデン。「月桂樹」の葉を乾燥させたもので、芳香がある葉は煮込み料理のスパイスや臭み消しに利用されます。葉を折ったり、ちぎったりして使うとより香りが増します。農薬・化学肥料不使



▲画像はイメージです

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
きのこ	69	西尾さん	しめじ	200g	195	毎	蔵	[無]高知県・西尾さん。菌床栽培。
	70	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。
	71	ヒット	えのき	200g	214	毎	蔵	[無]北海道愛別町・農事組合法人ヒット
	72	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
	73	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
	74	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
	75	ウエルライフ	生きくらげ	約60g	325	毎	蔵	[無]高知県・ウエルライフフェア
果物	76	パモジャ園	みかん	約800g	585	毎		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。
	77	小坂さん	りんご(津軽)	約1kg	785	毎	蔵	長野県・小坂隆さん。農薬使用8回、除草剤・化学肥料不使用。
	78	大紀コブ	たねなし柿	約900g	580	毎		奈良県・大紀コブファーム。4~7個。
	79	さんさんファーム	和梨(ゴールド二十世紀)	2個	580			長野県・さんさんファーム。2個で500g以上
	80	小坂さん	ぶどう(巨峰)	約350g	741	毎	蔵	長野県・小坂隆さん。農薬8回、除草剤・化学肥料不使用。
	81	平岩農園	ぶどう(マスカット)	約350g	1450		蔵	[無]愛知県・平岩農園。
	82	稲泉農園	ぶどう(スチューベン)・箱	1kg	2314	毎	蔵	[有]お買い得の箱企画
	83	AgroPacha	有機バナナ	約500g	430	毎	蔵	[有]ペルー産。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	84	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
	85	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。
	86	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。
	87	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。
	88	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。
	89	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
	90	むそう商事	北海道産有機原料皮付カットじゃが芋	300g	518	月1	凍	北海道産有機じゃが芋を皮付きのままカットし冷凍しました。油不使用。
	91	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
	92	むそう商事	OGストロベリー	200g	518	月1	凍	[有]トルコ産他の旬の時期に収穫されたいちごを冷凍しました
	93	むそう商事	OGラズベリー	150g	745	月1	凍	[有]トルコ産他の甘酸っぱく深みある味わいのラズベリーを冷凍
	94	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



【76】みかん 約800g/ 585円

生産者は愛媛県・パモジャ農園。10月までの早生みかんは青味が残り酸味が強いのが特徴で小玉が多くなります。病害虫の予防に環境に比較的低毒性のマシン油と水和イオウを冬と6月下旬に年2回づつ散布しています。園内では除草剤を使わず、手刈りで草を取り、有機物として土に還元しています。また、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。



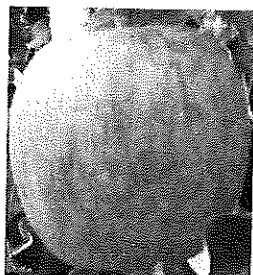
<パモジャ農園・和田さんより>

炎暑お見舞い申し上げます。昨年同様今夏も高温が続いていますが、月曜日(8月19日)に約1ヶ月ぶりの恵雨があり一息ついているところです。今年は昨年夏期からの初秋の異常高温と乾燥のため、収穫予想量は30%減の予想です。味は過日の果実分析では凍さん共に高い傾向ですが、これからの天候次第だと思います。今シーズンもよろしくお願ひします。

【77】りんご(津軽)

約1kg/ 785円

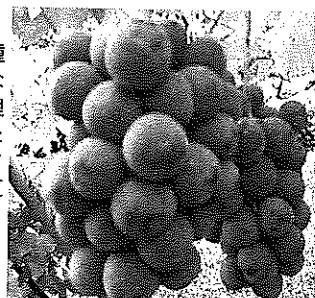
生産者は長野県・小坂さん。津軽はその名の通り青森県生まれのりんごですが、長野県で全国の生産量の1/3を占めています。りんごは新品種が次々に生まれていますが、早生りんごの代表格として長年親まれてきたのは、他のりんごにはない魅力があるからです。甘みが強く果汁がとって豊富で甘くて爽やかな無袋栽培の「サンつがる」をお届けします。農薬使用は年8回、除草剤と化学肥料は使用していません。



【80】ぶどう(巨峰)

約350g/ 741円

生産者は小坂さん。黒色系の代表品種の巨峰も最近では種なしのものも多くなりました。ホルモン剤のジベレリン処理をしていない巨峰を希望する消費者のため、一部の園場を種ありの巨峰を育てており、これから10月中旬まで種ありの巨峰をお届けしています。農薬使用年8回、除草剤・化学肥料は使用していません。



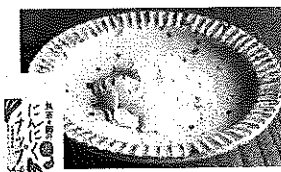
	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
農産加工品	95	井上食品	生芋板こんにやく	250g	184	毎		東京都検原村他の国産こんにやく芋使用。生芋80%、精粉20%。
	96	井上食品	生芋しらたき	200g	184	毎		東京都検原村他の国産こんにやく芋使用。生芋80%、精粉20%。
	97	ムソー	有機生芋板こんにやく・広島原料	250g	292	月1		[有]広島産有機こんにやく芋を使用した伝統製法の板こんにやく
	98	ムソー	有機生芋系こんにやく・広島原料	150g	227	月1		[有]広島産有機こんにやく芋を使用した伝統製法の系こんにやく
	99	無茶々園	乾燥ねぎ	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
	100	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。
	101	無茶々園	切り干し人参	30g	313	月1		[無]無茶々園の有機人参を天日乾燥しました
	102	無茶々園	かんそう大根葉	20g	259	月1		[無]無茶々園の有機大根葉を乾燥させカットしました
	103	無茶々園	乾燥たまねぎ	20g	313	月1		[無]無茶々園の有機たまねぎをスライスした乾燥しました
	104	無茶々園	乾燥ゴボウ	20g	313	月1		[無]無茶々園の有機ごぼうをささがけにして乾燥しました
	105	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。
	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	無茶々園	鷹の爪(乾燥唐辛子)	7g	259	月1		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。	
生麩ほか	109	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
	110	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
	111	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
	112	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	113	孫兵衛	絹ごし豆腐	1丁	185	毎	蔵	西島さんの契約大豆と能登のにがり、庄川の地下水を使用した絹豆腐
	114	孫兵衛	もめん豆腐	1丁	192	毎	蔵	西島さんの契約大豆と能登のにがり、庄川の地下水を使用した木綿豆腐
	115	孫兵衛	焼き豆腐	1丁	198	毎	蔵	西島さんの契約大豆と能登のにがり、庄川の地下水を使用した焼き豆腐
	116	孫兵衛	厚揚げ	1丁	204	毎	蔵	同上+非遺伝子組み換えのなたね油で揚げた厚揚げ
	117	孫兵衛	油揚げ	1枚	204	毎	蔵	同上+非遺伝子組み換えのなたね油で揚げた薄揚げ
	118	孫兵衛	がんもどき	3個	355	毎	蔵	同上+非遺伝子組み換えのなたね油で揚げた異たくさんのがんも
納豆・てんペ	119	小原堂農	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
	120	小原堂農	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
	121	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。
	122	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。
	123	登喜和食品	雪しずか パック入り(小粒)	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。
	124	登喜和食品	朝食の納豆	40g×2	238	隔週	蔵	群馬産小粒大豆使用。PSPトレイ入り。
	125	登喜和食品	十勝の息吹 大粒納豆	40g×2	195	毎	蔵	北海道十勝産トヨミズ大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	126	登喜和食品	十勝の息吹ひきわりパック納豆	40g×2	195	毎	蔵	北海道十勝産トヨミズ大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	127	登喜和食品	匠味・ひきわり納豆	40g×3	261	毎	蔵	北海道十勝産トヨミズ大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。
	128	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

無茶々園の干し野菜

【105】揚げないにんにくチップ

20g/ 286円

にんにくをスライスして乾燥させました。サラダやパスタ、炒め物の材料として。揚げてスナックとして。



【99】乾燥ねぎ

7g/ 400円

生の有機ネギ約175g分。有機ネギを使いやすいサイズにカットして乾燥させました。味噌汁や薬味、お料理の彩りなどに。



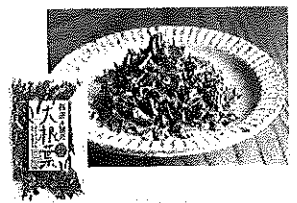
【101】切り干し人参 30g/ 313円

水で戻すだけで簡単に使えるので、食卓の彩りに重宝します。約300gの人参を天日乾燥して作りました。

【102】かんそう大根葉

20g/ 259円

原料約220g分の有機大根葉使用。5分ほどお湯で戻してからお使いください。スープやお味噌汁にそのまま入れて煮詰めればすぐにお召上がりいただけます。



【103】乾燥たまねぎ 20g/ 313円

生の有機タマネギ約270g分あります。5分ほどお湯で戻して。スープやお味噌汁にそのまま入れて煮詰めれば、すぐにお召上がりいただけます



【100】切り干し大根 40g/ 281円

甘みたっぷり、素朴な昔ながらの保存食です。約800gの大根を天日乾燥して作りました。



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
乳製品	129	飛騨酪農	ノンホモ飛騨牛乳	900ml×7	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。
	130	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。
	131	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。
	132	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
	133	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
	134	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。
	135	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。
	136	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使用。原材料は生乳・乳製品。無糖。
	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
バター	138	よつ葉乳業	よつ葉バター 有塩	150g	381	月1	蔵	北海道産の生乳100%使用したバター。有塩。
	139	よつ葉乳業	よつ葉バター 無塩	150g	377	月1	蔵	北海道産の生乳100%使用したバター。食塩不使用。
	140	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
	141	よつ葉乳業	パンに美味しいよつ葉バター	100g	375	月1	蔵	パンに利用しやすいホイップしたほど良い塩味とミルク風味のバター
	142	よつ葉乳業	パンに美味しいはちみつ&バター	100g	475	月1	蔵	バターとオレンジ蜂蜜をブレンド。トーストやパンケーキに。
	143	よつ葉乳業	パンに美味しいバター&ひまわりオイル	100g	373		蔵	なめらかで塗りやすいようにバターにひまわりオイルをブレンドしました
チーズ	144	蔵王酪農	蔵王シュレッドチーズ	180g	648	隔週	蔵	国産モッツアレラ・ゴーダチーズを細かくカット。
	145	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。
	146	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。
	147	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
	148	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
	149	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。
	150	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くスライスしました。トーストにはさんでも。
	151	よつ葉乳業	おつまみチーズチェダー	30g	238	月1	蔵	チェダーチーズを食べやすいサイズにカット。ワインにぴったり。
	152	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。
	153	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。
発酵乳の素	154	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
	155	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
	156	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
わっぱの会のしそもの漬物	157	わっぱの会	うり粕漬け	120g	370	月1	蔵	農場産の農薬不使用のうりを酒粕に漬けました
	158	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
	159	わっぱの会	大根のサワー漬け	150g	382	月1	蔵	農場産の農薬不使用の大根をさっぱり爽やかに酢漬けしました
	160	わっぱの会	白菜キムチ	120g	382	月1	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
	161	わっぱの会	干し大根のキムチ	120g	358	6%割引	蔵	農場産の農薬不使用の大根を干してオリジナル調味料で漬けました
	162	わっぱの会	干し大根のパリパリ漬け	120g	382	月1	蔵	農場産の農薬不使用の大根を干してパリパリに漬けました
	163	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
	164	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
しそもの漬物	165	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
	166	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
	167	オーサワ	しば漬け	120g	378	[170]		国産原料を使用したしば漬け
	168	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
	169	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
	170	小野崎靴店	しその実たまり漬	80g	416	月1	蔵	しその実を栃木の老舗みそ店の味噌たまりで漬けました

今週の漬物

【161】 干し大根のキムチ 120g/382円を **358円**

干し大根の甘みと歯ごたえに加え、下漬したたなり駅のうま味と特製キムチベースの深みが後を引く美味しさです。食べやすく小口切りにしています。
 ●賞味期限:30日 ●原材料:大根(愛知/農場産)、本たまり(国内産)、自家製キムチベース [にんにく・玉ねぎ・生姜・唐辛子(農場産)、ごま、りんご、ごま油、塩、粗糖、本みりん、純米酢、あみ塩辛、昆布、むろあじさば]

【170】 しその実たまり漬 80g/ **416円**

栃木の老舗みそ店の小野崎靴店。農薬不使用栽培のしその実を自社製品のみそのたまりで漬け込みました。お弁当やおむすびの具にしても。 ●賞味期限:60日 ●原材料:しその実・みそたまり(国内産)

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
魚谷キムチ	171	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
	172	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
	173	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
	174	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
	175	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
	176	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
	177	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。
	178	魚谷キムチ	豚プルコギ丼	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プルコギに。
	179	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
	180	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。
	181	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。
	182	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。
	183	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
	184	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
	185	魚谷キムチ	お肉の万能たれ	200g	579	月1	蔵	焼肉や炒め物、中華など肉料理に向けたオリジナルのタレ
ねりもの	186	いちうろこ	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竹輪。
	187	いちうろこ	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
	188	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
	189	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
	190	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
	191	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
	192	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
	193	高橋徳治	おとうふ揚げ(五目)	33g×5個	367	隔週	凍	人気の「おとうふ揚げ」に5種の野菜・きのこを加えました
	194	別所蒲鉾	おさかなソーセージ	2本90g	302	月1	蔵	日本近海の小魚など魚肉で作りました。リン酸塩・うま味調味料不使用。
	195	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
	196	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
	197	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
	198	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
	199	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

すぐに作れてお弁当でも活躍！ 魚谷キムチのお惣菜

●賞味期限：30日以上

主菜に

【178】豚プルコギ丼 150g/ 401円

国産豚肉入りのプルコギ丼の素。自然解凍後玉ねぎ30gと溶き卵を使って調理して頂ければごはん一杯分のプルコギが出来あがります。●原材料:豚肉(国内産)、醤油、玉ねぎ・梨・にんにく・りんご・大根・麦芽水飴(国内産)、胡麻油、青唐辛子、生姜、ごま



▲冷凍庫ではコンパクトに保存できるサイズ

副菜に

【177】ビビンバセット

230g/ 864円



魚谷キムチの美味しさが7品味わえるおすすめセット。法蓮草ナムル、ミンチ、大根ナムル、もやしナムル、椎茸ナムル。白菜ナムルにタレがついたセットです。●原材料:大根、白菜、大豆もやし、法蓮草、豚肉、コチュジャン(自家製)、椎茸、ごま油、玉ねぎ、ねぎ、砂糖、にんにく、ごま、人参、酢、醤油、落花生、みりん、塩、なたね油、たら、ニラ、唐辛子、椎茸粉末、昆布、澱粉末、酒、生姜、コショウ、あみえび、麦芽水飴、魚介エキス、煮干し

【180】にらとねぎのチヂミ

【181】いか入り野菜チヂミ

【182】白菜キムチチヂミ

各 200g/ 463円



▲チヂミのたれよく合います

【179】チャプチェ

180g/ 494円



小麦粉にもち米粉をませ、生地が薄いので外側はカリカリとした食感、中はもっちりとした食感が楽しめる韓国の“お好み焼き”チヂミ。[調理方法]温めたフライパンに、油を引いたまま凍ったチヂミをのせ弱火で両面を焼き、柔らかくなったら強火でこんがり焼いて下さい。お好みで酢醤油やコチュジャンなどのタレをつけてお召し上がりください。●原材料:基本材料[小麦粉(国内産)、もち米粉(国内産)、にら、ねぎ、なたね油(オーストラリア産)、かつお粉末(鹿児島産)、昆布粉末・椎茸粉末(国内産)、食塩]

品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
200	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〕+青じそく
201	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
202	ゴーバル	バジルソーセージ	182g	810	月1	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
203	ゴーバル	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
204	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
205	ゴーバル	あらびぎチキン	85g	351	月1	蔵	基本材料の豚肉の代わりに鶏肉を使用したソーセージ
206	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
207	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
208	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。
209	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。
210	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。
211	ゴーバル	ロースハムスライス	78g	626		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。
212	ゴーバル	布巻きロースハム	約270g	1925		蔵	ロース肉を使用した脂身もあるしっとりしたハム
213	ゴーバル	スモークトハムスライス	83g	1474	月1	蔵	ハムの基本材料使用。香辛料をまぶしたスパイシーなハム。
214	ゴーバル	スモークトハム	190g	1474	月1	蔵	スモークハムをブロックタイプにしました
215	ゴーバル	ボンレスハムスライス	80g	626	月1	蔵	ハムの基本材料を使用。豚モモ肉を使用し脂肪分の少ないハム。
216	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
217	ゴーバル	生ハムスライス	38g	756		蔵	ハムの基本材料を使用。半年熟成した珍しい無添加の生ハム。
218	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
219	ゴーバル	ロングサラミ	約80g	536	月1	蔵	豚肉、塩、トマトピューレ、黒砂糖、ワイン、香辛料、天然羊腸
220	ゴーバル	ソフトサラミ	56g	456	10%OFF	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
221	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
222	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
223	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

ゴーバルの加工肉

SINCE 1980

ゴーバルが始まったのは1980年。

アジアの草の根の人々と共に学び集う場所を作りたいと、石原と榎本と仲間数人で岐阜の山間に入り「アジア生活農場ゴーバル」という名前です。"Living is sharing"(生きることは分かち合うこと)という理念のもと、牛や羊を飼い毛刈り体験をしたり、子ども達を集めて林間学校をしたりしてました。そんな中、生活の柱となるようにと食肉加工をはじめ、少しずつ形をかえながら「山のハム工房ゴーバル」という従業員30人ほどのハム工房へと変化して来ました。形は変わっても、創業当時の"Living is sharing"という理念はそのままだ、田舎に暮らしながらハム作りを通して「分かち合い、共に生きるためのもの作り」を模索し続けています。

ゴーバルホームページより



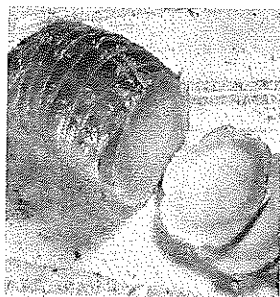
当時の写真



時間をかけて作られる、熟成の旨味

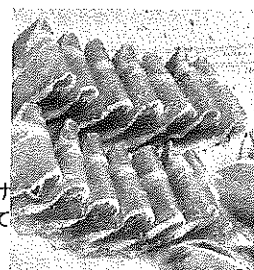
【216】手巻きボンレスハム 260g / 1797円

豚モモ肉を成型して3週間ほど漬け込んだ後、人ひとつ綿糸で作ります。桜の薪でスモークした古典的な味わい深い製品です。脂身は少ないのですがスライスは大きな塊でスモークするのでしっとり仕上がっています。



【217】生ハムスライス 38g / 756円

肩ロース肉で作る生ハムです。秋に漬け込み春には雪国の残雪の中で熟成させて深みのある味に仕上げています。



【213】スモークトハムスライス 83g / 1474円

創業時からつくり続けている、ロングセラー商品。豚肩ロース肉の表面に黒胡椒とイエローマスタードをまぶした辛口のハムです。サンドウィッチや、ラーメンのトッピングなどにもとてもよくあいます。



【212】布巻きロースハム 約270g / 1925円

布にくるむことにより、しっとりとした仕上がりと、風味を長持ちさせます。ハムを角切りにして野菜と一緒にこの布に包み蒸し焼きにするとおいしいスモークの香りの効いた家庭料理がお楽しみいただけます。



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
練倉ハムの加工肉	224	練倉ハム	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
	225	練倉ハム	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
	226	練倉ハム	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
	227	練倉ハム	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
	228	練倉ハム	ボンレスハム スライス	60g	262	毎	蔵	基本材料を使用したスライスハム。脂身の少ないボンレス肉使用。
	229	練倉ハム	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。
	230	練倉ハム	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
恵みファームの牛肉	231	上田さん	牛 厚切りリブローズ	400g	2615	月3	凍	七尾市・上田さん。背中から腰の柔らかい部位
	232	上田さん	牛 厚切り肩コース	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。
	233	上田さん	牛バラブロック	400g	2213	月3	凍	七尾市・上田さん。お腹の部分の赤身と脂肪が層になっている部位。
	234	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。牛の背中の中程の柔らかく味も濃厚な部位。
	235	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。
	236	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。
	237	上田さん	牛焼肉用リブローズスライス	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。
	238	上田さん	牛すき焼用肩コーススライス	200g	1250	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。
	239	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。
	240	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の部分を薄くスライス。
	241	上田さん	牛焼肉用バラスライス(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。
	242	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。
	243	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。
	244	上田さん	牛すじ肉	200g	543	月3	凍	七尾市・上田さん。カットして出た筋の部分なので煮込み料理などに。
まきはの豚肉	245	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
	246	まきば	豚コース切身	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。
	247	まきば	豚コーススライス	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。
	248	まきば	豚肩コース生姜焼用スライス	200g	582	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。肩コースをやや厚めにスライスしました。
	249	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。脂肪が少なく厚みがある肉
	250	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。
	251	まきば	豚バラスライス	200g	592	毎	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。脂肪が多いバラ肉。
	252	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。
	253	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
	254	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。
	255	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。
	256	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。
	257	まきば	豚パラパラ切落とし	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。
	258	まきば	豚肩コースブロック	250g	708	月1	凍	新潟県魚沼市・桜井/涌井さん。ブロック肉。
シガポーターの鶏肉	259	シガポーター	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
	260	シガポーター	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
	261	シガポーター	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
	262	シガポーター	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
	263	シガポーター	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。
	264	シガポーター	鶏手羽中(チキンスティック)	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。
	265	シガポーター	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。
	266	シガポーター	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。
	267	シガポーター	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。
ムソーの惣菜	268	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。
	269	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
	270	おへそ	ミニピザ・マルゲリータ	1枚15cm	821	月1	凍	[調]自家製酵母のもっちり生地に有機トマト・バジルなどをトッピング
	271	おへそ	ミニピザ・ホワイトソース&コーン	1枚15cm	994	月1	凍	[調]自家製酵母のもっちり生地にコーンやホワイトソースをかけたピザ
	272	77-マズ	牧場のピザマルゲリータ	1枚18cm	910	月1	凍	[調]北海道産小麦の生地に放牧豚やトマトを使用したクリスマスタイプ
	273	沓掛冷食	春巻	50g×5本	810	月1	凍	外はパリパリ、中はジューシーな国産原料で作った手巻きの春巻き
	274	沓掛冷食	有機アボカドと有機ベーコンのえびがら	130g×2	670	月1	凍	[調]濃厚なホワイトソースに海老とブロッコリーをトッピングしました

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
ニッコーの惣菜	275	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。
	276	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
	277	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
	278	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
	279	ニッコー	ぷちプリエビカツ	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。
	280	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。
	281	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。
	282	ニッコー	大判焼き(カスタード)	80g×4	455	月1	凍	[調]国産小麦粉の生地自家製カスタードクリームを入れました
	283	ニッコー	ミニたい焼き(チョコレート)	45g×6	419	月1	凍	[調]国産小麦粉の生地自家製チョコレートクリームを入れました
	284	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
	285	ニッコー	ミニアメリカンドッグ	25g×6本	505	月1	凍	国産小麦粉のオリジナルミックス粉に無添加ウインナーを入れました
286	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。	
287	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。	
288	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。	
千葉産直サービスの惣菜	289	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をボイルしました。
	290	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ゆだく豚丼の具
	291	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
	292	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。
	293	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。
	294	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
	295	千葉産直	もち豚・落花みぞ漬	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
	296	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
	297	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。
	298	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
	299	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ノンフライ加工しました
	300	千葉産直	鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ	160g	629	月1	凍	青森県産バルバリー種の鴨肉を使ったハンバーグ
	301	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ロースト
	302	千葉産直	八甲鴨・鴨ネギまるっと餃子	28g×6	613	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

産地直送・無添加・国産原料

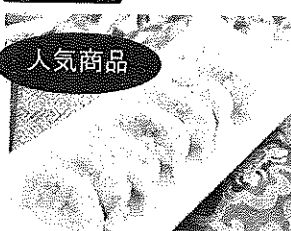


ニッコーのお惣菜

【275】徳用北京餃子 18g×15 / 455円

添加物を使わず国産小麦粉と塩と水だけで作った皮を使用したお徳用の餃子です。お子様も安心して食べられる刺激控え目です。
●原材料:小麦粉・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・ニラ、パン粉・にんにく・肉汁・生姜(国内産)、醤油、ごま油、昆布だし、砂糖、塩、コショウ

フライパン



【277】ふんわり豆腐ハンバーグ 3個270g / 509円

レンジ フライパン

国産大豆を使用した豆腐に鶏肉の旨味を加え、豆腐のもつ口当たりを残して作り上げたハンバーグです。●原材料:鶏肉・玉ねぎ・脱水豆腐・豚脂・パン粉・卵・でんぷん(国内産)、醤油、なたね油、酒(国内産)、塩、コショウ

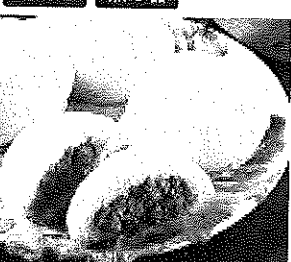


【287】天津包子肉まん 55g×5 / 560円

【288】プチ肉まん 30g×8 / 569円

たけのこなど野菜も全て国産、国産の肉と野菜をたっぷり加えた本格的な肉まんです。プチ肉まんは定番メニューの肉まんをプチサイズにしました。●原材料:[皮]小麦粉、水、砂糖、生クリーム、ショートニング、イースト、塩、[具]豚肉・たけのこ・玉ねぎ・長ねぎ・魚スープ・椎茸・清酒・砂糖・生姜(国内産)、醤油、パン粉、ごま油、発酵調味料、オイスターソース、塩

レンジ 蒸し器



【278】お手軽カップ和惣菜 3種×2 / 463円

自然解凍 レンジ

優しい味付けで3種2セットあるため量も満足。お弁当にポンと入れて自然解凍されたものをお昼に食べています。小鉢に盛り付けて、夕飯のおかずにもでき便利です。(菊池)



【286】天津包子あんまん 55g×5 / 560円

レンジ 蒸し器

パンのようにふんわりとした触感。あんこは国産小豆を使用。中華まんにぴったりの黒ゴマあんです。●原材料:[皮]小麦粉(国内産)、水、砂糖、生クリーム(国内産)、ショートニング、イースト、塩、[具]砂糖、小豆(国内産)、なたね油、ラード、黒ごま、水飴(国内産)



品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
303	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
304	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
305	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
306	三陸水産	しめさば	1枚	602		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
307	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
308	三陸水産	お刺身用タカエビ	1本約200g	1388	月1	凍	鹿児島産。水揚げから3時間以内で急速した高鮮度のタカエビ
309	三陸水産	鮭切り落とし	300g	648	月1	凍	有塩の「鮭切身」の製造時にでたカマや尾の部分です
310	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
311	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
312	三陸水産	天然まぐろほほ肉	1本	1388	月1	凍	南太平洋産の希少なまぐろのコクと歯ごたえがあるほほの肉です
313	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
314	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。
315	三陸水産	(生) いわし開き	5枚	486	月1	凍	岩手県産のいわしをすぐに使えるように開きにしました
316	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
317	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。
318	三陸水産	紅鮭切身・大	80g×5	1740	4%引	凍	お徳用タイプ
319	三陸水産	紅鮭切落とし(カマ・他)	300g	695	15%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。
320	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。
321	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
322	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。
323	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。
324	三陸水産	銀ダラ切身(無塩)	2切れ	849	月1	凍	アメリカ産。クセがなく鯛物やフライ、ムニエルなどにおすすめ
325	三陸水産	サバ味噌漬	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
326	三陸水産	(国産) サバ塩こうじ漬	2切れ	486	月1	凍	国産のさばを自家製の塩麴に麹漬けて加工しました
327	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
328	三陸水産	こだわりのみりん粕漬(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。
329	三陸水産	干しカレー	2枚	702	月1	凍	北海道産のヒレグロカレーを天日塩で味付けし干しました
330	三陸水産	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
331	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。
332	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
333	三陸水産	手作りさんまポーポー焼き	80g	733	月1	凍	サンマの身を固めハンバーグのように焼いて味わう福島郷土料理です
334	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
335	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
336	三陸水産	天然バナナエビ	100g	633	月1	凍	パプアニューギニア産の天然えび。約5~7尾入り。
337	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。
338	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。
339	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

三陸水産の人気魚介商品

【306】しめさば
1枚 / 602円



▲調理例

農林水産大臣賞を受賞。原料不足の為休止していましたが国産の新鮮な原料が入手できましたので取扱いを再開しました。茨城県産の新鮮で脂ののった真サバを使用し、調味料は米酢・食塩だけでしめさばの美味しさを追求した逸品。パッテラ(押し寿司)にもおすすめです。
●賞味期限:60日 ●原材料:真さば(茨城産)、米酢、食塩

【317】紅鮭切身 80g×2 / 764円

【318】紅鮭切身・大 80g×5 / 1805円を 1740円



お得です

ロシア産の新鮮な紅鮭を古代の海の日塩のみに漬け込み、切身にしました。白鮭(秋鮭や時鮭)と比べて身の色も味も全く異なり、鮭のうま味が強く程よい身の締まりがあり、やみつきになる美味しさです。三陸水産の人気No.1の定番人気商品です。「大サイズ」は1切れ当たり348円の特価です。 ●原材料:紅鮭(ロシア産)、食塩

【323】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おり、リピーターも多い人気商品です。 ●原材料:金目鯛(宮城産)、食塩

【336】天然バナナエビ 100g / 633円

自然豊かなパプアニューギニアで捕獲された天然のバナナえびです。約5尾~7尾前後入っています。エビフライや大きめのエビチリなどにちょうどいいサイズです。 ●原材料:えび(パプアニューギニア産)

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
塩・砂糖	340	青い海	シマース沖縄の塩	1kg	486	毎		輸入天日塩と沖縄の海水を煮詰めて作った海塩
	341	なかみち屋	わじまの塩	100g	540			能登輪島の海水を屋内で熱と風で濃縮させた海塩です
	342	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国産塩
	343	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粗糖です。
味噌・醤油他	344	タマトニ	能登いしり	200ml	612			アジとサバに塩を長期熟成して作った能登伝統の発酵調味料
	345	カネイシ	いかいしり	150ml	520			いかの綿と塩だけで長期熟成して作った能登伝統の発酵調味料
	346	味の一醸造	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
	347	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。
	348	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。
	349	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。
	350	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。
	351	丸中醤油	三年熟成しょうゆ 720ml	720ml	1742	隔週		国産大豆・小麦を二百年の蔵付き酵母で仕込んだ3年醸造醤油
酢	352	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。
	353	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。
	354	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したモン果汁100%
	355	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	356	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。
	357	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
	358	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
	359	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
	360	光食品	やぎそばソース	360ml	421	月1		焼そばソースらしい旨みとコク・色合いを出した専用ソース
	361	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。
	362	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。
食用油	363	九鬼産業	アマニ純正胡麻油	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。
	364	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。
	365	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
	366	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。冷圧製法のマイルドでクセのない食用油。
	367	オーサワ	カナーン有機オリーブオイル250	250ml	1620	月1		[有]樹齢700年以上のルミ種のオリーブをコールドプレス製法で一番搾りしました
だし	368	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。
	369	オーサワ	和風だし・徳用	5g×30	1512	月1		お徳用サイズ
	370	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。
	371	オーサワ	中華だし徳用	5g×30包	1566	月1		お徳用サイズ
	372	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。
	373	オーサワ	野菜ブイヨン徳用	5g×30	1458	月1		お徳用サイズ

輪島の生産者を取りまく状況

みどり共同購入会に魚を卸して頂いているタカシヨクの中尾浩子さんより、輪島で水産加工を営む「タマトニ」さんの近況レポートが届きましたので、ご紹介いたします。



▲中尾さんご自身もラベル張りなどの作業を手伝われているそうです

地震以降、私は輪島市門前町のタマトニさんの無給のイチ社員として、いしりの応援をしています。いしりは2024年3月に農林水産省のGI(地理的保護)に登録、2023年には「いしる・いしりの製造技術」が国の登録無形民俗文化財に指定されています。製造者は能登に限られ現在11件のみ、皆さん地震で多大な被害を受けました。タマトニさんももう続けられないと当初は思っていたのですが、今やめたいしりを後世に残せなくなると一念発起、工場長が門前で頑張っています。漁港もない、従業員も減った、研修生の寮もなくなった、修繕費は1500万円、なりわい補助金は24年継続して営業しないと返済義務あり(工場長56歳)、壁だけです。ご支援をいただいた方々に、元気に復興していく様子を少しでも伝えられたら(まだまだ復興には程遠いけど...)とタマトニのインスタを私がやっています。料理例なども載せていますので、お時間がございましたらご覧になってみてください。

【344】能登いしり

200ml/ 612円

伝統製法で作られた日本三大魚醤の一つ、能登半島で作られたいしり(いしる)です。前浜で穫れたさばやあじを3年間熟成させました。小麦、大豆アレルギーのある方に、お醤油の味に近い調味料としてもおすすめです。使い方はタマトニのインスタグラムに中尾さんによる美味しそうな料理の写真とともに紹介されていますので、ぜひそちらをご覧ください。●賞味期限:540日 ●原材料:原材料:さば・あじ(石川産)、塩

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
みそ汁・スープ	374	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
	375	日食	赤だし味噌汁	9g×6	329	隔週		風味の良い乾燥豆味噌・白みそを使用したインスタントみそ汁
	376	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
	377	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
	378	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
	379	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
	380	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (トマト)	17g	227			トマトをパウダーにした濃厚なフリーズドライのオーガニックスープ
	381	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (トマト)・箱	17g×12	2642	30%引		お得な箱企画
	382	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (コーン)	17g	227			コーンをパウダーにした濃厚なフリーズドライのオーガニックスープ
	383	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (コーン)・箱	17g×12	2642	30%引		お得な箱企画
	384	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (えだ豆)	17g	227			枝豆をパウダーにした濃厚なフリーズドライのオーガニックスープ
	385	コスモス食品	ORGANIC POTAGE (えだ豆)・箱	17g×12	2642	30%引		お得な箱企画
	386	オーサワ	緑黄色野菜を使った有機ポタージュ	140g	378	月1		国産有機野菜でつくったこだわりポタージュ
387	オーサワ	野菜を使った有機ポタージュ	140g	378	月1		8種類の有機野菜でつくったこだわりポタージュ	
フリーズドライ	388	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。
	389	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。
	390	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
	391	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
	392	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
	393	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。
	394	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。12皿分。
	395	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。
	396	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。
オーサワの有機ポタージュ	397	オーサワ	切干大根(煮物)	100g	334	月1		植物性原料のレトルト惣菜。昆布などで切干大根の甘みを生かしました。
	398	オーサワ	厚揚げのそぼろあんかけ	150g	432	月1		植物性原料のレトルト惣菜。旨味がしみ込んだ厚揚げが美味しい。
	399	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。
	400	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。
結晶レトルト惣菜	401	結わえる	五香粉香るルーロー飯	140g	488	月1		玄米にそのままかけて、手軽に楽しめる本格アジアごはんです
	402	結わえる	ごろごろ野菜の麻辣丼	150g	488	月1		豆板醤の酸さと花椒の香りがクセになる麻辣丼
	403	結わえる	バジル香る国産鶏のガパオ	140g	488	月1		唐辛子の酸さとバジルとナンブラーが香るアジアごはんです
	404	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、舞茸を使用し塩麴のコクを生かしたレトルトカレー
	405	結わえる	ごろごろ野菜とひよこ豆のカレー	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
	406	結わえる	和風だしときのこのポークカレー	150g	438	月1		きのここと豚肉の旨味を引き出した和風のレトルトカレー
	407	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コクを生かした中辛のレトルトカレー
	408	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

オーサワの有機ポタージュ

1/2日分の野菜

フリーズドライ

お得な箱タイプあり

[380] ORGANIC POTAGE (トマト) 17g/ 227円

トマトの酸味と甘み、うま味のバランスの良いポタージュです。人参ペーストを加え、酸味をマイルドにし小さなお子さんにも親しみやすくしました。
●原材料名:有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)、有機豆乳、有機にんじんペースト[有機にんじん(国産)]、有機カーネルコーン[有機とうもろこし(アメリカ)]、有機黒糖、有機ポテトフレーク、食塩(クリスマス島の塩)、白こしょう、有機発酵野菜粉末[発酵ねぎ(タイ)、発酵人参(タイ)]、有機でん粉[有機じゃがいも(国産)、有機キャッサバ(タイ)]

[382] ORGANIC POTAGE (コーン) 17g/ 227円

コーンの甘みをしっかり残し、より甘みを出すために煮込みました。
●原材料:有機カーネルコーン[有機とうもろこし(アメリカ、ハンガリー)]、有機豆乳、有機黒糖、食塩(クリスマス島の塩)、有機ポテトフレーク、有機でん粉[有機じゃがいも(国産)、有機キャッサバ(タイ)]、白こしょう、有機発酵野菜粉末[発酵ねぎ(タイ)、発酵人参(タイ)]

[386] 緑黄色野菜を使った有機ポタージュ

140g/ 378円

かぼちゃとにんじんをベースに、甘味料をつかわずに有機野菜の旨みと甘みを引き出したポタージュです。●賞味期限:540日
●原材料:有機かぼちゃピューレー[有機かぼちゃ(国内産)]、有機にんじん濃縮汁[有機にんじん(国内産)]、有機馬鈴薯でん粉[有機じゃがいも(国内産)]、塩

[387] 野菜を使った有機ポタージュ 140g/ 378円

トマトとにんじんをベースに、8種類の有機野菜の旨みと甘みを引き出したポタージュです。●賞味期限:540日 ●原材料:有機にんじんピューレー[有機にんじん・かぼす(国内産)]、有機トマトペースト(海外産)、有機にんじん濃縮汁(国内産)、有機野菜汁[有機小松菜・エンサイ・つるむらさき・モロヘイヤ・すだち果汁・玉ねぎ・青じそ(国内産)]、塩、有機オリーブオイル(イタリア産)、こしょう(マレーシア産他)

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
海藻類	409	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。
	410	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。
	411	三陸水産	お徳用のり	30枚	1018	月1		有明海産の新しいのり。お買い得品。
	412	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。
	413	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。
	414	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
	415	三陸水産	三陸産お刺身わかめ	200g	779	月1	蔵	三陸産。3月上旬に採れるお刺身になる柔らかいわかめです
	416	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
	417	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コクを合わせた昆布茶です
	418	しっぺい	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。
419	しっぺい	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。煮崩れしにくい調理用。	
420	無茶々園	ひじき	30g	409	隔週		愛媛県産の天然ひじきを天日干しにしました	
乾物	421	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。
	422	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。
	423	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碎乾燥させました
	424	オーサワ	フリーズドライ 山いも粉末	20g	367	月1		加賀丸いもを粉末にしました。水やだしを加えるとすりたての風味そのままに。
	425	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。
	426	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。
	427	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。汁もや炊き込み御飯に。
	428	オーサワ	おからこんにゃく(バジリオアマト)	340g	578			国産丸大豆のおからにこんにゃくを入れました。肉の代用品としても。
	429	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。
	430	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	431	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。
	432	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。
	433	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。
	434	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。
	435	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。
	436	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	437	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
	438	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
	439	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
	440	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。
	441	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。
	442	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。
	443	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	444	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
	445	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。
	446	創健社	有機ホールトマト	400g	270	隔週		[有]イタリア産。全形タイプ。クエン酸不使用。
	447	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。
	448	無茶々園	青ゆずこしょう	50g	508	月1		農薬不使用の青ゆずと青唐辛子に塩を使ったびり辛の調味料です
	449	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
	450	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
	451	千葉産直	オイルサーディン	100g	443	月1		銚子産の真いわしをなたね油と天日塩、ローリエに味付けしました
	452	千葉産直	いわしのしおやき	100g	524			銚子港で旬に水揚げされたいわしの塩焼きを燻製の香りを入れ缶詰に
	453	千葉産直	プレミアムとろいわし	170g	1080			銚子港水揚げの脂ののった最高級いわしを味付けしました
	454	千葉産直	焼き塩さば	100g	400			三陸産の秋サバを塩と酒だけで味付けしました
	455	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
	456	わっぱの会	バジルペースト	140cc	636	5%引	蔵	農薬不使用のバジルを使用した調味料。パスタなどに。

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
粉・点心の皮	457	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。
	458	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。
	459	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。
	460	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。
	461	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。
	462	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
	463	オーサワ	全粒粉入りパンケーキミックス	400g	410	月1		砂糖・卵・乳製品不使用。三重産小麦全粒粉を使用したパンケーキミックス。全粒粉の香ばしい味わい
	464	三立食品	みちのく春巻きの皮	10枚	325	月1	蔵	国産小麦粉と塩だけで作ったパリパリの皮です
生麺	465	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
	466	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
	467	亀製麺	焼きそば	150g×2	356	月1	蔵	国産小麦と平飼卵を使用した生焼きそばです。ソース付き。
	468	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。
	469	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。
	470	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。
	471	亀製麺	小麦と塩の生パスタ スパゲティ	120g×2	351	月1	蔵	国産小麦と平飼卵を使用したもちもちのパスタ
	472	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	国産小麦と平飼卵を使用したフィットチーネパスタ
	473	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
乾麺	474	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。
	475	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。
	476	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。
	477	オーサワ	ベジ玄米ラーメン(しょうゆ)	112g×3	711	月1		国産小麦・玄米粉のノンフライ麺。植物性原料のしょうゆ味のスープ付き。
	478	オーサワ	ベジ玄米ラーメン(みそ)	118g×3	744	月1		国産小麦・玄米粉のノンフライ麺。植物性原料のみそ味のスープ付き。
	479	オーサワ	ベジ玄米ラーメン(しお)	112g×3	729	月1		国産小麦・玄米粉のノンフライ麺。植物性原料の塩味のスープ付き。
	480	オーサワ	ベジ玄米ラーメン(坦坦麺)	132g×3	943	月1		国産小麦・玄米粉のノンフライ麺。植物性原料の醤油とごまのスープ付き。
	481	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
	482	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
	483	ミトク	7Eリィティ・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。
	484	アルチエネロ	有機グルテンフリー・スパゲティ	250g	711	月1		[有]とうもろこしと米粉だけを使用した小麦不使用のスパゲティ

亀製麺のラーメン・生パスタ

「安心でおいしい麺を食卓に」をテーマに、国産原料にこだわり、できるだけ添加物を使用しない製麺会社が亀製麺。小麦は「ゆめちから」「きたほなみ」の国産小麦をブレンド、卵は契約農家のNon-GM(非遺伝子組み換え)飼料・PHF(収穫後農薬散布無し)飼料を与えて育った長野産の平飼卵、塩は自然海塩「海の精」及び天日塩を麺に合わせて使用しています。

★モンゴル産天然かんすい以外、全て国産の原材料で作りました。お鍋ひとつで調理可能なもちもちの麺です。

●賞味期限:8日以上 ●麺原材料:小麦粉(北海道)、卵(長野県)、小麦たん白(国内産)、塩、かん水、米粉(国内産)

【468】お鍋ひとつでラーメン(しょうゆ味) 2食 / 516円

中太の1.45mmの麺に木桶で作った醤油がベースのスープ付き。国産のチキンエキスや昆布・鰹だしを使い、さっぱりと食べやすい味わいに仕上げました。

●スープ原材料:醤油、なたね油、豚脂、チキンエキス、食塩、かつおエキス、酵母エキス、昆布エキス、たまねぎ、砂糖、でんぷん



【469】お鍋ひとつでタンメン 2食 / 488円

細めの1.3mmの麺に鶏・豚骨の旨味を凝縮させた塩味スープを添付しました。●スープ原材料:塩、チキンエキス、砂糖、酵母エキス、なたね油、ごま油、魚介エキス、豚脂o、こしょう粉末

【470】お鍋ひとつで函館塩ラーメン 2食 / 594円

ハタハタの塩汁(しょうつる)を使用したあっさり塩味の中に旨味を凝縮したスープです。●スープ原材料:食塩、チキンエキス、魚醤、ポークエキス、ねぎ、たまねぎ、砂糖、酵母エキス、ごま油、でんぷん、生姜ペースト、にんにくペースト、昆布粉末



【471】小麦と塩の生パスタ スパゲティ 120g×2 / 351円

【472】小麦と塩の生パスタ フィットチーネ 120g×2 / 351円

モチモチした食感が特徴の生パスタ。スパゲティの麺の太さは1.8mm、フィットチーネはきしめんのような幅広いパスタです。茹で時間も2~3分と短く調理できるのも特徴です。今までの生パスタにない食感と素材の持ち味を生かした味わい深さをお楽しみください。●賞味期限:冷蔵9日 ●原材料:小麦粉・平飼卵、塩(国内産) <打ち粉>小麦たん白



▲フィットチーネ

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
ナッツ・ドライフルーツ	485	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。
	486	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。
	487	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。
	488	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。
	489	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
	490	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
	491	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。
	492	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
	493	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。
	494	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。
	495	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。
	496	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。
	497	ノヴァ	有機プルーン(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。
	498	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。
	499	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。
500	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	
501	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。	
ドライフルーツ・ジャム	502	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。
	503	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。
	504	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
	505	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。
	506	わっぱの会	ラ・フランスジャム	150g	585	月1		減農薬栽培のラ・フランスとレモン果汁を入れたジャム。ペクチン不使用。
	507	わっぱの会	いちじくジャム	150g	627	月1		減農薬の契約栽培のいちじくを使用。ペクチン不使用。
	508	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。
	509	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。
	510	わっぱの会	人参とりんごの詩	150g	528			国産減農薬のラ・フランスを使ったジャム。ペクチン不使用。



「ノヴァ」有機ナッツ&ドライフルーツ



ノヴァ公式HPより

畑の顔が見える関係

信頼できるオーガニック生産者を探して世界各地を訪ね歩き、生産者の顔、果樹園や畑の様子、加工現場の状態などをしっかり確認して、直接、取り引きを行うのがノヴァの基本。取引開始後もスタッフが定期的に現地を訪問。より高い安全性と品質の実現に務めています。



「最高の素材」だけを選定

世界各国のオーガニック生産者が、丹精込めて栽培した優良品種のなかから、最高グレードの実・粒だけを選びすぐって収穫・加工しています。



栽培・収穫

- ① 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する。
- ② 栽培期間中、成長ホルモン剤、殺虫剤、除草剤などの化学合成薬品等を使用しない。
- ③ 収穫、選別、移動時に化学合成薬品等の使用や汚染・混入がない。

加工

- ④ 原料に有機農産物を使用し、選別・加工・貯蔵などの工程において化学合成薬品等の使用や汚染・混入がない。
- ⑤ 収穫後のフルーツ、ナッツは天日乾燥または低温乾燥機を使用。

流通

- ⑥ ポストハーベストは行わず、保管時も薬品の使用や汚染・混入がないように管理する。
- ⑦ 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。
- ⑧ 日本の港で植物検疫検査があり、検査後に燻蒸されたものは販売しない。

袋詰め

- ⑨ 輸入後、ノヴァの低温倉庫で保管し、合成保存料などの添加物は一切使用しない。

ほっとひといきティーブルーン



◀ビタミン類の他に、鉄分やカリウムなどのミネラルもたっぷり

冷蔵庫で一昼夜冷やすだけでできあがり、2週間ほど保存できます。温かい紅茶に入れる、または冷やしても美味

【材料】

1. アールグレイ紅茶
ティースプーン1杯(3g) × 杯数
2. ブルーン 1個 × 杯数

【作り方】

1. 平らな容器にブルーンを入れる。
2. 分量のティーバッグで入れた熱々の紅茶をブルーンが隠れるまで注ぐ。
3. 冷蔵庫で一昼夜冷やしてできあがり

オーガニックのおすすめドリンク

【516】有機・野菜飲むならこれ1日分

190g×30/5832円を **5249円**



有機トマトジュース、野菜ジュース
[有機人参、セルリー、有機かぼ
ちや、だいこん、白菜、小松菜、
ピーマン、ケール、赤ピーマン、野
沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほ
うれん草、アスパラガス、かぶ、レ
タス、クレソン、パセリ]、有機レ
モン果汁、有機ゆこう果汁

【525】

OGスポーツドリンク
PET

280ml×24/4666円を

4199円

有機ぶどう・有機りんご・
有機レモン(海外産)、有
機ゆず(国内産)、塩



【528】

OGジンジャーエール

250ml×30/4860円を

4374円

有機砂糖(ブラジル産)、
有機りんご果汁(海外産)、
有機生姜(国内産)、有機
レモン果汁(海外産)、有
機すだち果汁(徳島産)



【520】有機フルーティーMixジュース+野菜

195g×15/2997円を **2697円**



果実(有機ぶどう(アルゼンチン)、有機りんご、有機バナナ、有機レモン、有機かぼす、有機すだち)、野菜(有機トマト、有機にんじん、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機青じそ)

【515】OGぶどうジュース

160g×30/5508円を

4957円

有機ぶどう(アメリカ・
アルゼンチン産)



【521】レモンサイダー

250ml×30/4860円を

4374円

水、てんさい糖(北海道産)、
有機レモン果汁(スペイン・
イタリア他海外産)、炭酸



【526】有機野菜とバナナのスムージー

160g×30/6804円を **6124円**



野菜[有機にんじん、有機トマト、有機かぼちや、有機だいこん(根、葉)、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機キャベツ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機青じそ]、果実[有機バナナ、有機レモン、有機すだち]

【514】有機にんじんジュース

160g×30/6000円を

5400円

有機濃縮人参(国内産)、有
機レモン(海外産)



【524】

有機みかんサイダー
+レモン

250ml×30/4860円を

4374円

有機温州みかん(国内産)、
有機レモン(海外産)、てん
さい糖(北海道産)、炭酸



【527】

有機アップル&キャロット

190g×30/5832円を **5249円**



有機りんご・有機レモン(海外
産)、有機人参(国内産)

【513】

OGりんごジュース

190g×30/5190円を

4671円

有機りんご(海外産)



【523】

OGぶどうサイダー
+レモン

250ml×30/4860円を

4374円

有機ぶどう果汁・有機レモ
ン果汁(海外産)、炭酸



【519】国産有機野菜ジュース

125ml×24/4406円を **3965円**



有機濃縮にんじん(有機にんじん(国
産))、野菜(有機トマト(濃縮還元)、
有機かぼちや、有機青じそ、有機小松菜、
有機エンサイ、有機つるむらさき、有機
モロヘイヤ、有機たまねぎ)、果実(有
機ゆこう、有機すだち)

【511】

OGトマト
ジュース・有塩

【512】

OGトマト
ジュース無塩

190g×30/4530円を **4077円**

有機トマト(海外産) *有塩は+塩



【522】

OGアップルサイダー
+レモン

250ml×30/4860円を

4374円

有機りんご果汁・有機レモ
ン果汁(海外産)、炭酸



【517】有機野菜使用・野菜ジュース有塩

【518】有機野菜使用・野菜ジュース無塩ケ入

190g×30/4536円を **4082円**



有機トマトジュース、野菜ジュース[セルリー、有機
にんじん(国内産)、ピーツ、キャベツ、レタス、
クレソン、パセリ]、レモン、有機ゆこう(国内産)、
香辛料] ※有塩タイプは+塩

品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
529	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
530	アンナブルナ	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
531	アンナブルナ	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
532	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
533	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
534	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。
535	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、湯で落とすとコーヒー風に
536	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しマイルドに仕上げたティーバックタイプのお茶
537	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
538	オーサワ	徳島産どくだみ茶<T.B>	2g×20	756			[有]徳島産のどくだみをくせがなく飲みやすくしたティーバックタイプのお茶
539	江別製粉	オーサワの有機柿の葉茶	2g×20	918			[有]徳島産柿の葉を使用したティーバックタイプのお茶
540	オーサワ	黒豆茶T.B	10g×10	648			[有]国内産有機黒大豆を使用したティーバックのお茶
541	オーサワ	みんなのはとむぎ茶	8g×20	648	月1		国内産はと麦使用。ティーバックタイプ。
542	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
543	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。
544	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
545	無茶々園	甘夏ジュース	720ml	875	隔週		無茶々園産甘夏果汁100%のストレートジュース
546	光食品	有機野菜飲むならこれ1日分	190g×6	1102	隔週		[有]1缶350g分、20種類の野菜を使用した野菜ジュース。無塩。
547	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・人参・レモン果汁で作ったジュース
548	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
549	光食品	OGジンジャーエール	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
550	筑波乳業	濃いアーモンドミルク砂糖不使用	125ml×15	2123	5%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。
551	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
552	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
553	アキ・コーポレーション	天然炭酸水 YOIANO	500m×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。
554	アキ・コーポレーション	天然炭酸水 YOIANO ケース	500m×24	4679	5%引		お得なケース企画。10%off。
555	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%のノンアルコールビール
556	パシフィック	①シャルドネスパークリングノンアルコール	250ml×4	1640	月1		[有]ノンアルコールのワインテイスト飲料。缶入りのスパークリング。
557	パシフィック	②シャルドネスパークリングノンアルコール	750ml	1620	月1		[有]ノンアルコールのワインテイスト飲料。ビン入りのスパークリング。
558	パシフィック	③ロゼスパークリングノンアルコール	750ml	1620	月1		[有]ノンアルコールのワインテイスト飲料。有機シャルドネ、カベルネ使用。
559	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。
560	寺田本家	寺田本家の米(マイ)グルト10本	160ml×10	3480	隔週	蔵	お得な10本企画

秋のほっこり オーサワの「ティーバッグ」お茶

【535】黒炒り玄米ティーバッグ 3g×20 / 1080円

福岡産の農薬不使用玄米100%。玄米を10時間以上じっくり炒り上げた陽性食品。香ばしく深みのある味です。＜使用法と使用量＞煮出し不要。1包でカップ1杯分。



【541】みんなのはとむぎ茶 8g×20 / 648円

国内産ハトムギ100%。香ばしく甘みがあるノンカフェイン飲料です。＜使用法と使用量＞煮出し1～2包で800ml 水出し1包で800ml ●賞味期限:2年 ●原材料:はと麦(国内産)



【536】有機ごぼう茶 1.5g×20 / 799円

北海道産有機ごぼうを皮ごとカットしました。ほのかな甘み、やさしい香りで飲みやすいお茶です。＜使用法と使用量＞煮出し:1包で500ml、マグカップでも。●賞味期限:2年 ●原材料:有機ごぼう(北海道産)

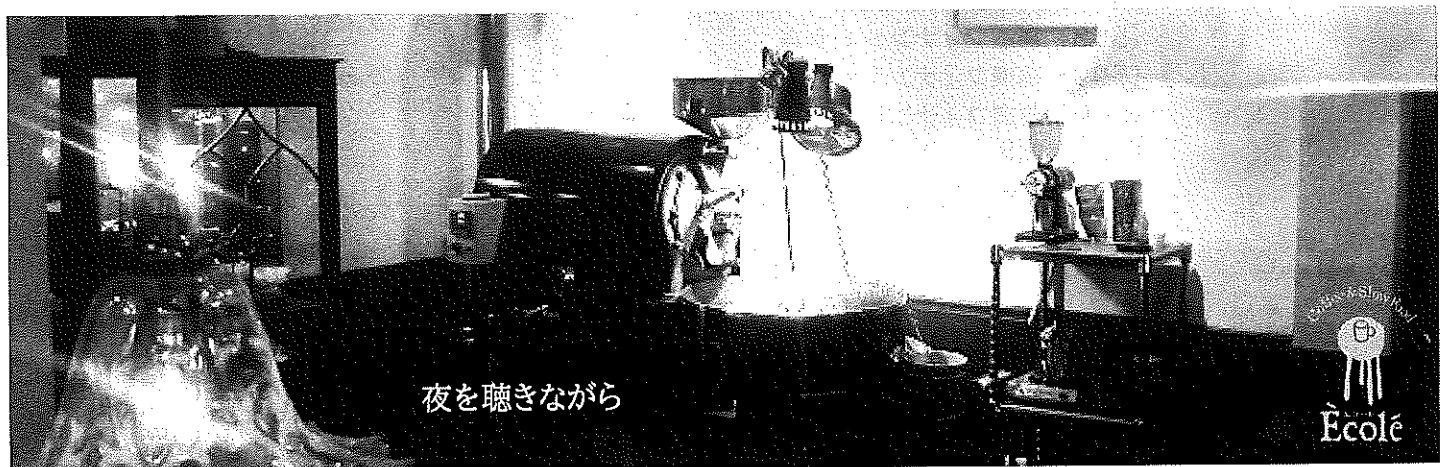


【539】オーサワの有機柿の葉茶 2g×20 / 918円

徳島産有機柿の葉使用。甘みがあり、やさしい味わいです。＜使用法と使用量＞煮出し:1包で約500ml分、急須で1包で約200ml分。●賞味期限:2年 ●原材料:有機柿の葉・柿の皮(徳島産)



	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
HOLLANDER	561	エコーレ	グアテマラ ラタチタ豆(中煎り)	150g	1125	月1		●グアテマラ産。スペシャルティコーヒー
	562	エコーレ	グアテマラ ラタチタ粉(中煎り)	150g	1125	月1		明るい印象、杏の甘さとコク。
	563	エコーレ	ブラジル サンタリーナ 豆(中深煎)	150g	1050			●ブラジル・サンタアリーナ農園。ナチュラル乾燥。スペシャルティコーヒー
	564	エコーレ	ブラジル サンタリーナ 粉(中深煎)	150g	1050			ローストナッツの香ばしさ。イエローブルボン種。
	565	エコーレ	東チモール ロビボ集落 豆(中深煎り)	150g	870			●東チモール産。フェアトレード、有機認証豆使用。
	566	エコーレ	東チモール ロビボ集落 粉(中深煎り)	150g	870			トースト香とコク。酸味なくミルクにも合います。
	567	エコーレ	マンデリンブルーリントン豆(深煎)	150g	1275	月1		●インドネシア産。スペシャルティコーヒー。
	568	エコーレ	マンデリンブルーリントン粉(深煎)	150g	1275	月1		しっかりとしたコクと輪郭。スパイシー。
	569	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。
	570	エコーレ	デカフェ メキシコ粉(中煎り)	150g	1050			軽やかであっさりした味わい。
	571	エコーレ	カフェバッグ	6個	900	月1		ティーバッグのコーヒー版です。すっきりした味わいで抽出できます。
	572	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。
アーティー	573	ピオビュール	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。
	574	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。
	575	ATJ	東ティモール (粉)	200g	886	隔週		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
アイス類	576	久保田食品	バニラアイスクリーム	110ml×3	714	毎	凍	乳脂肪分10.5%。バニラビーンズ・卵黄を使用した濃厚、あと味さっぱりアイス。
	577	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
	578	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。
	579	久保田食品	いちごアイスクリーム	100ml×3	714	毎	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。
	580	久保田食品	バニラ最中	110ml×3	420	隔週	凍	アイスクリーム。乳脂肪8%のバニラビーンズ入りの最中
	581	久保田食品	バニラと小豆の最中	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。
	582	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。
	583	久保田食品	ブルーベリーアイスクャンデー	80ml×3	551	隔週	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。
	584	久保田食品	宇治金時アイスクャンデー	80ml×3	356	隔週	凍	氷菓。原材料は北海道産小豆あん、砂糖、牛乳、抹茶。
	585	久保田食品	南国土佐のすももアイスクャンデー	80ml×3	551	隔週	凍	氷菓。原材料は高知産すもも果汁、果肉、砂糖。
586	久保田食品	抹茶アイスクャンデー	80ml×3	551	隔週	凍	アイスクリーム。原材料は乳製品、砂糖、抹茶。	
ゼリー	587	アルマテラ	国産果実の贅沢ゼリー もも	145g	356	月1		国産ももを贅沢に使用し寒天とアガベシロップを加えたこだわりゼリー
	588	アルマテラ	国産果実の贅沢ゼリー りんご	145g	356	月1		国産りんごを贅沢に使用し寒天とアガベシロップを加えたこだわりゼリー
	589	アルマテラ	国産果実の贅沢ゼリー らふらんす	145g	356	月1		国産ラフランスを贅沢に使用し寒天とアガベシロップを加えたこだわりゼリー
	590	アルマテラ	国産果実の贅沢ゼリー みかん	145g	356	月1		国産みかんを贅沢に使用し寒天とアガベシロップを加えたこだわりゼリー
	591	アルマテラ	国産果実の贅沢ゼリー4種セット	145g×4	1353	5%増		「国産果実の贅沢ゼリー」みかん・もも・りんご・らふらんすの4種セット



Guatemala La-tachita

[561] グアテマラ ラタチタ豆(中煎り)

[562] グアテマラ ラタチタ粉(中煎り)

150g/ 1125円

品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
592	糀ASOBI	高道ロール・塩糀プレーン	1カット	378	月1	凍	基本材料[卵・生クリーム・てんさい糖・米粉・豆乳・米油・米糀・塩]
593	糀ASOBI	高道ロール・ほうじ茶	1カット	378	月1	凍	基本材料にほうじ茶を入れたロールケーキ
594	糀ASOBI	高道ロール・チョコ	1カット	378	月1	凍	基本材料にココアパウダーを入れたロールケーキ
595	糀ASOBI	高道ロール・抹茶小豆	1カット	378	月1	凍	基本材料に抹茶パウダーと小豆を入れたロールケーキ
596	糀ASOBI	ハレとケマドレーヌ	3個	600	月1		卵と身体にやさしい糀で作った発酵スイーツ
597	糀ASOBI	高道フィナンシェ 塩糀	3個入	810	月1		乳製品不使用。米油と米粉、米糀を主原料にしたプレーンタイプ
598	糀ASOBI	高道フィナンシェ 抹茶	3個入	810	月1		乳製品不使用。米油と米粉、米糀に抹茶を入れました。
599	糀ASOBI	高道フィナンシェ 庄川ゆず	3個入	810	月1		乳製品不使用。米油と米粉、米糀を主原料に庄川産柚子を入れました。
600	糀ASOBI	高道フィナンシェ 富山ブラック	3個入	810	月1		乳製品不使用。米油と米粉、米糀を主原料にココアパウダーを入れました。
601	糀ASOBI	高道フィナンシェ 富山エゴマ	3個入	810	月1		乳製品不使用。米油と米粉、米糀にえごまを入れました。
602	糀ASOBI	高道フィナンシェ 5種セット	5個入	1280	5%引		5種類のフィナンシェのセットです。
603	糀ASOBI	ドレッセ 庄川ゆず	5個入	270	月1		県産米粉や生クリーム、米麴、深層水などで作ったクッキー
604	糀ASOBI	ドレッセ 富山エゴマ	5個入	270	月1		プレーン味に富山産エゴマを加えました
605	糀ASOBI	ドレッセ 小松菜	5個入	270	月1		プレーン味に富山産小松菜を加えました
606	糀ASOBI	ドレッセ 富山ブラック	5個入	270	月1		プレーン味にココアと醤油を加えました
607	糀ASOBI	ドレッセ 加賀棒茶	5個入	270	月1		プレーン味に加賀の棒茶を加えました

糀ASOBIの菓子

100%グルテンフリー 砺波市スイーツ専門店

糀ASOBI



TAKANDO ROLL
ASOBI



高道ロール

- 【592】高道ロール・塩糀プレーン 原材料:基本原料[卵、生クリーム、てんさい糖、米粉、豆乳水、米油、米麴、塩]
 - 【593】高道ロール・ほうじ茶 原材料:基本原料、ほうじ茶パウダー
 - 【594】高道ロール・チョコ 原材料:基本原料+ココアパウダー、醤油
 - 【595】高道ロール・抹茶小豆 原材料:基本原料+抹茶パウダー、小豆
- 各 1カット / 378円

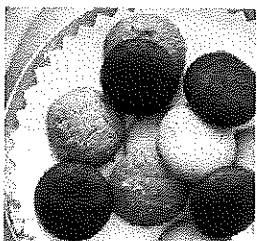
開発に4年かけて出来上がった「糀ASOBI」を代表するお菓子です。100%米粉グルテンフリー、こだわりの富山県産素材を使って1本1本丁寧に焼き上げた無添加で甘さ控えめ、しっとりふんわり柔らかい「極饅」塩糀ロールケーキです。冷凍でお届けしますので冷蔵庫で6~7時間置いて解凍して下さい。 ●賞味期限:60日



高道フィナンシェ

- 【597】高道フィナンシェ 塩糀 塩糀は基本材料の卵白、甜菜糖、米油、アーモンドプードル、米粉、米麴、塩、粉あめ、こんにやく粉、ベーキングパウダーを使用したプレーンタイプ。
- 【598】高道フィナンシェ 抹茶
- 【599】高道フィナンシェ 庄川ゆず 基本材料に抹茶・庄川ゆず・ブラックココアパウダー・富山産エゴマを加えた各種味もあります。富山ブラックは醤油糀を入れています。
- 【600】高道フィナンシェ 富山ブラック
- 【601】高道フィナンシェ 富山エゴマ 3個入 / 810円
- 【602】高道フィナンシェ 5種セット 5個入 / 1350円を 1280円 上記5種のお得セット

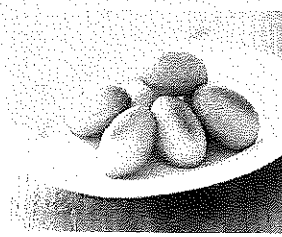
バターに頼ることなく、米油と米粉、そして米糀の力を借りてしっとり焼き上げました。富山の厳選素材を使った6種類のおいしさをお届けします。 ●賞味期限:90日



ドレッセクッキー

- 【603】ドレッセ 庄川ゆず
 - 【607】ドレッセ 加賀棒茶
- など各 5個入 / 270円

富山産米粉、てんさい糖、米油、卵黄、富山県無添加生クリーム、米麴、富山湾の海洋深層水を使用したプレーンタイプのクッキーなど全部で7種類のクッキーです。



▲3個入りでお届け

ミニマドレーヌ

- 【596】ハレとケマドレーヌ
- 3個 / 600円

「大安吉日に生まれた」卵とからだにやさしい糀でつくった縁起の良い発酵スイーツ。お祝い事に、日常のおやつに幸せを届けます。 ●原材料:全卵、てんさい糖、米油、米粉、アーモンドプードル、米麴、塩、粉あめ、こんにやく粉、ベーキングパウダー

	品番	生産者	商品名	規格	税込価格	級	温度	備考
みれっとファーム	608	みれっと	玄米クッキー もちきび	60g	280	年4		マクロビ焼き菓子。自家製粉の玄米やきび入り。
	609	みれっと	スペルト小麦のレーズンクッキー	70g	398	年4		マクロビ焼き菓子。スペルト小麦全粒粉を使用しています
	610	みれっと	焼き菓子・太郎くん	8枚	398	年4		マクロビ焼き菓子。自然な甘みのカレンズリ。
	611	みれっと	焼き菓子・花子さん	6枚	398	年4		マクロビ焼き菓子。アーモンド入り焼き菓子。
	612	みれっと	焼き菓子・朝子さん	8枚	398	年4		マクロビ焼き菓子。白ごま入り焼き菓子。
	613	みれっと	焼き菓子・きび太	80g	398	年4		マクロビ焼き菓子。モチキビ入りの焼き菓子。
	614	みれっと	焼き菓子・かぼちゃのまりりん	80g	398	年4		マクロビ焼き菓子。カボチャとシナモンのコラボ。
	615	みれっと	焼き菓子・玄気くん	90g	398	年4		マクロビ焼き菓子。玄米とカレンズのコラボ。
	616	みれっと	焼き菓子・ココアのココ	14個	398	年4		マクロビ焼き菓子。ココアとくるみの香ばしさ。
	617	みれっと	焼き菓子・紅茶のコーちゃん	70g	398	年4		マクロビ焼き菓子。紅茶風味のビスケット。
	618	みれっと	焼き菓子 鈴木くん	70g	413	年4		玄米もちを干して油で揚げた3つの味の揚げもち
	619	みれっと	塩味かりんと	90g	398	年4		マクロビ焼き菓子。塩味のかりんとに青のりをプラス。
	620	みれっと	炭かりんと	90g	398	年4		マクロビ焼き菓子。竹炭の微粉末ときなこ入りです。
	621	みれっと	あーもんどたると	1個	279	年4		マクロビ焼き菓子。タルト台にスライスアーモンドをのせました。
622	みれっと	なつつたると	1個	322	年4		マクロビ焼き菓子。タルト台にたくさんのナッツをのせました。	
623	みれっと	小豆のつぶあん	300g	594	年4		岩手産の小豆と麦芽水飴と飴と塩だけで作った自家製案	

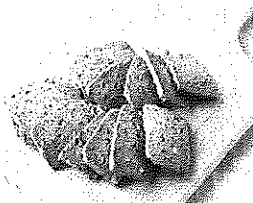
有機・国産材料をふんだんに使った

みれっとファームの焼き菓子

【608】玄米クッキー もちきび

60g / 280円

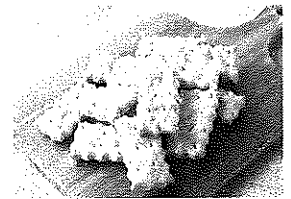
原材料：国産玄米 もちきび 有機アガベシロップ 菜種油 有機ココナッツオイル 食塩



【612】焼き菓子・朝子さん

8枚 / 398円

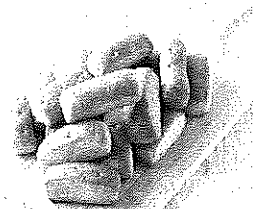
原材料：国産小麦粉、全粒粉、有機白ごま、菜種油、食塩



【613】焼き菓子・きび太

80g / 398円

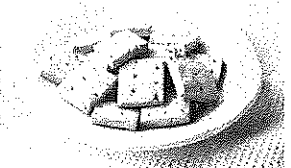
原材料：国産小麦粉、全粒粉、もちきび、天然酵母、菜種油、食塩



【614】焼き菓子・かぼちゃのまりりん

80g / 398円

原材料：国産小麦粉、全粒粉、かぼちゃ（自家栽培）、有機くるみ、菜種油、食塩、オーガニックシナモン



【615】焼き菓子・玄気くん

90g / 398円

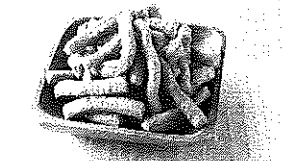
材料：国産小麦粉、全粒粉、黒焼き玄米、有機カレンズ、有機クルミ、天然酵母、菜種油、食塩



【619】塩味かりんと

90g / 398円

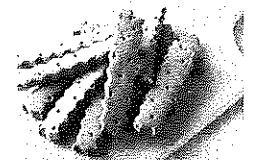
原材料：国産小麦粉、全粒粉、国産菜種油、国産おおさ海苔、食塩



【617】焼き菓子・紅茶のコーちゃん

70g / 398円

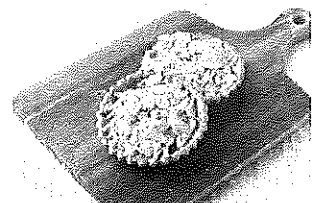
材料：国産小麦粉・全粒粉、有機メープルシロップ、菜種油、有機紅茶、食塩



【621】あーもんどたると

1個 / 279円

原材料：小麦粉・菜種油・スライスアーモンド・麦芽米飴・自然塩



品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
624	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。
625	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。
626	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
627	バカヤク	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
628	バカヤク	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
629	バカヤク	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
630	ヨコノ	金時もちつぶす	76g	389	月1		国産金時芋と米油・粗糖で作ったソフトな食感の輪切りタイプ
631	ヨコノ	金時もちすていっく	85g	403	月1		国産金時芋と米油・粗糖で作ったソフトな食感の細切り棒状タイプ
632	オーサワ	野菜サクッチ国産かぼちゃチップス	19g	345	月1		国産かぼちゃを塩だけで味付けし米油で揚げたチップス
633	オーサワ	野菜サクッチ国産ごぼうチップス	19g	345	月1		国産ごぼうを塩だけで味付けし米油で揚げたチップス
634	オーサワ	野菜サクッチ国産れんこんチップス	19g	345	月1		国産れんこんを塩だけで味付けし米油で揚げたチップス
635	オーサワ	玄米ボンセン	8枚	399			有機玄米を塩だけで軽い食感のおせんべいにしました。ノンオイル。
636	オーサワ	玄米ボンセン(黒豆)	8枚	399			有機玄米をボン菓子にしました。醗乳食やお湯を入れておかゆにも。
637	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
638	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挽殻黒こしょうのスパイシーなせんべい
639	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
640	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有機レーズンを入れたザクザクした食感のビスケット
641	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。手軽にプロテインを補給できるメープルの甘みのバー。
642	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。
643	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
644	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
645	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。
646	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
647	ノスカーズ	①OG小麦粉のもっちりパン プレーン	1個	302	月1		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。
648	ノスカーズ	②OG小麦粉のもっちりパン プレーン	3個	861	5%引		お徳用企画
649	ノスカーズ	③OG小麦粉のもっちりパン レーズン	1個	313	月1		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。
650	ノスカーズ	④OG小麦粉のもっちりパン レーズン	3個	892	5%引		お徳用企画
651	ペーマ	①有機全粒ライ麦パン(フォロン・ロート)	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黑パン。
652	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黑パン。
653	ペーマ	③有機全粒ライ麦パン(フォロン&ファインド)	375g6枚	583	月1		[有]全粒ライ麦を使用。チアシード入りの酸味のドイツの伝統的黑パン。
654	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。
655	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。かのこあずきのしっかりした甘み。
656	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。
657	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。
658	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
659	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
660	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パン
661	ピノキオ	ふくらむ魔法のバターボールパン	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
662	ピノキオ	ふくらむ魔法のバターボールクミ	72g×4	605	[631]	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。

国産原料と手揚げにこだわる香り豊かな芋スナック

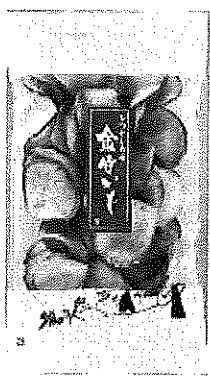
鹿児島産など国産の原料を使用し、国産野菜本来の旨味と風味、栄養分をしっかりと閉じ込めています。噛むほど味わいが口に広がるヘルシーな美味しいスナックに仕上げています。使用している原料はその他、粗製糖と米油だけ。「地釜手揚げ製法」による「手作り」。長年の経験と知識に裏打ちされた素朴な味わいが感じられます。1枚食べたらまた、1枚…。シンプルで素朴な味だからついつい手が止まらない美味しさです！ ●賞味期限:120日 ●原材料:さつま芋(国内産)、砂糖(鹿児島)、米油(国内産)

【630】金時もちつぶす
76g/ 389円

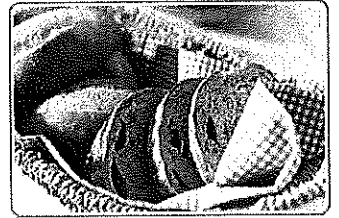
ソフトな食感の輪切り状の芋スナック菓子です。

【631】金時もちすていっく
85g/ 403円

さくさく感のある細切り棒状の芋スナック菓子です。



●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



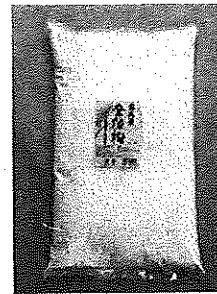
国内産小麦100%使用。外国産薄力粉よりグルテン質が若干多いのですが、ちょっとした工夫で菓子、てんぷら等に風味のあるおいしいものが作れます。

【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



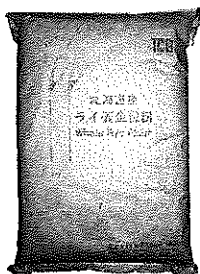
輸入小麦を一切使用していない、北海道産小麦100%の菓子用薄力粉です。しっとりとした食感と小麦本来の味を楽しめます。ほんのり甘い小麦の香りも、よりいっそう美味しさをひきたてます。たん白含有量: 9.3±0.5% 灰分:0.34±0.03%

【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



種おしに最適な粗挽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商品に仕上がります。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%。

【143401】有機ピーナッツ 1kg/2592円



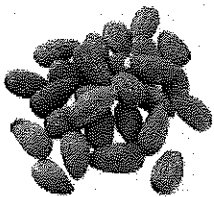
伝統品種の落花生を有機栽培したものを、植物油脂と食塩で加工しました。そのままでも、クッキー、ブラウニーなどのお菓子や料理などに

【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

【143702】有機ローストアーモンド 180g/1481円
【143806】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

【144103】有機ひまわりの種 180g/407円
【144207】有機ひまわりの種 1kg/2322円



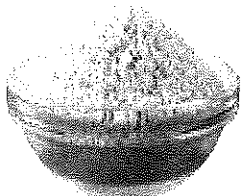
太陽をたっぷり受けて育った、野趣あふれる力強い味わいのひまわりの種を国内で選別しています。栄養も豊富で各種パンのアクセントやおやつにもぴったりです。●原産地:中国

【144300】有機アーモンドスライス 1kg/6480円



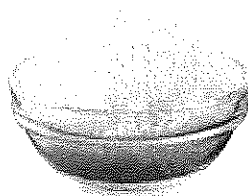
イタリア・シチリア産のトゥオノ種を使用し、渋皮を除いてスライスしました。豊かな香りと甘みがある濃厚な味わいが特徴。軽くローストすることでさらに香ばしさが増します。●原産地:イタリア

【144404】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

【144601】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

[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%。

[141209]四万十の米粉 あぎつつ粉 800g/594円



四万十産の特別栽培米を原料米にした米粉です。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

[141302]有機ベーキングパウダー

10gX4/529円



アルミ・第一リン酸カルシウム不使用、こだわり有機原料で作ったドイツ生まれ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

[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

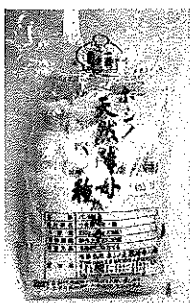
[141603]ドライイースト 100g/1026円



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。容量が大きいため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もっちりとした味わい深いパンに。

●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

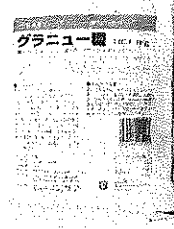
[142108]有機穀物で作った天然酵母 3gX10/637円



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

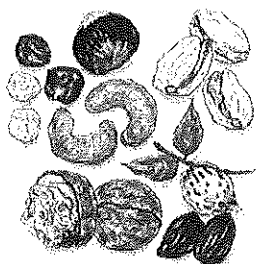
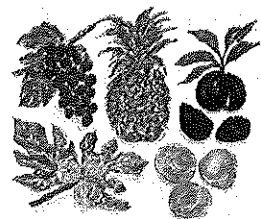
[142201]北海道産グラニュー糖

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

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、収穫後も化学合成薬品などの汚染、混入がない。

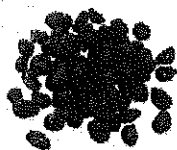
<加工>

- ・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ブンで乾燥する。

<流通・梱包>

- ・ポストハーベスト(収穫後の農薬使用)は行なわず、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

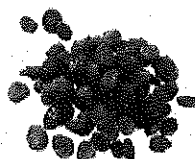
[142305]有機レーズン 350g/833円
[142409]有機レーズン 1kg/2268円



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

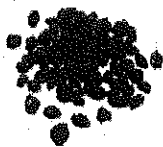
[142502]有機サルタナレーズン 350g/787円
[142606]有機サルタナレーズン 1kg/2160円



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]有機ブルーン(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



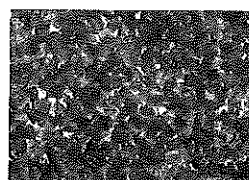
いちじくの濃厚な甘みとつぶつぶ感があとを引く美味しさ。その年に収穫される一番大きな粒の「スミルナ」という品種に限定してお届けします。●原産地:トルコ

[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

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。は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：カラタユード地方
- 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：カラタユード地方
- 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

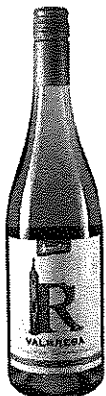
新登場

飲みやすいオレンジワイン登場

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%、グルナツシュ 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、グルナツシュは滑らかさを、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%、グルナツシュ 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めて、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・フェイ ヴォン
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%

【151605】
フランス デュ コスト フ
リュット <白>
750ml / 2090円

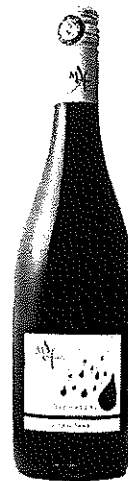
食前酒に利用できる発泡ワインです。輝くような麦わら色。たっぷりとした酵母の香り。豊かなコク、柑橘類を思わせるさわやかな風味。上質で繊細な泡立ち。シャルマ製法。生産者のヴーヴー氏は伝統と近代的な技術に支えられる優れたクレマン・ド・ブルゴーニュ造りの第一人者の地位を獲得しています。



- 生産者：ヴーヴ アンパル
- 原産地：ブルゴーニュ リュリ
- 使用品種：アイン 100%
- アルコール度数：11.5%

【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：ラングドックル地方
- 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】ヴィネアム
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

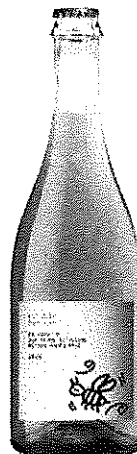
自社畑で有機栽培された葡萄から造られています。収穫は手摘みで、発酵は12~14日間です。白い花を思わせる華やかな香り、グリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。



- 生産者：パローネ コルナッキア
- 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%

★チリ

【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>

★チリ

品名横 6ケタの番号が注文番号です。

【152006】モンタルト アンフォ
ラ・デ・パコ プランコ白 辛口
750ml/3080円

ブドウをアンフォラに
入れ自然醗酵と熟成をさ
せる、シンプルな工程で
す。アンフォラの内側は
天然の松脂でコーティン
グされており、無濾過・
無清澄です。
ローズマリーとセージの
香り。アプリコット、オ
レンジの皮のような甘や
かな酸味。しみじみとし
た素朴な後味の余韻。
飲み頃温度:8~12度



- 生産者: キンタ・モンタルト
- 原産地: ポルトガル リスボア地方
- 使用品種: フェルナンピレス 100%
- アルコール度数: 13.0%

【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: マイポヴァレー
- 使用品種: メルロ 100%
- アルコール度数: 13.5%

【152203】
カルムネール 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
詰めたプラムやバニラ、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: カルムネール 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、カルムネールはア
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。赤いベリーやバニラ
、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%、カルムネール 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、まろやかな口あたりで
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: ツーリガ・ナショナル、
チンタ・ロリンツ、ツーリガ・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rint
- アルコール濃度: 12.9%

品番	生産者	商品名	規格	税込価格	扱	温度	備考
663	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
664	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
665	KUSU	エコブロック	4個	594	月1		国産楠のブロック。衣類の消臭・防虫剤として。
666	KUSU	カンフルオイル	10ml	1760	月1		楠ブロックの香りを持続させるための天然楠オイル
667	KUSU	エコブロック2個+カンフルオイル2mlセット	1セット	660	月1		エコブロック2個、お試し用カンフルオイル2mlのセット
668	KUSU	ハンキングエコブロック3個+カンフルオイル2mlセット	1セット	2934	月1		クローゼットで使えるブロック3個、カンフルオイル10mlのセット
669	地美人	虫よけ芳香ポプリ お試し用	6個	500	月1		ラベンダーなど4種のハーブをブレンドした消臭・防虫グッズ
670	地美人	虫よけ芳香ポプリ	30個	2178	月1		お得な詰替え用
671	オーブス	ユーカリプタス スプレー ボトル	330ml	1089	月1		天然ユーカリオイルと純粋で作った洗浄・消臭剤。
672	オーブス	ユーカリプタス スプレー 詰替用	600ml	1760	月1		お得な詰め替え用。
673	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		活性炭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
674	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
675	ファミリーン	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
676	ファミリーン	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
677	ファミリーン	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。
678	ファミリーン	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。
679	ファミリーン	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。
680	ファミリーン	ナプキン夜用(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。
681	ファミリーン	ナプキン夜用(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。
682	ファミリーン	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
683	ファミリーン	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。

雑貨

秋の衣替えに 自然派の防虫グッズ



【663】衣服ガード引出用・簡易包装

18個／ 990円

【664】衣服ガード洋服タンス用・簡易包装

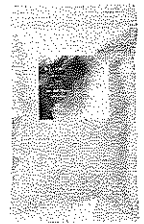
4本／ 946円

【669】虫よけ芳香ポプリ お試し用

6個／ 500円

【670】虫よけ芳香ポプリ

30個／ 2178円



ピレスロイドなどの化学物質は使用せず、天然植物油を主原料に牛樟(くすのきの一種)・マジョラム・ナツメグ、アプリコットなどに含まれる成分で防虫、防カビ効果が得られます。有効期間は約6ヶ月。引き出し用は50リットルで2個、洋服タンス用は500リットルに2個が目安となります。お得な簡易包装タイプです。 ●メーカー:ナチュラルネットワーク ●成分:ターピネオール(植物由来成分)

ラベンダーをメインに防虫4種類のハーブをブレンド。中身も作り方も、昔から家庭で作られてきた不織布に精油を含ませたドライハーブを詰めた“ポプリ”そのもの。肌が敏感な方、化学製品に慎重な方、小さなお子様のいらっしゃるご家庭でも安心です。香りが長期間持続(交換目安は6ヶ月~1年後)。シューズサシェとして靴に入れたり、下駄箱などの消臭にも。 ●メーカー:地美人 ●成分:ミックスハーブ(ラベンダー、ローズマリー、クローブ、ペニーロイヤルミント)、精油(ラベンダーオイル、他数種ブレンド)

KUSU くすのきの香りを利用した防虫アイテムです



【665】エコブロック 4個／ 594円

国内産のくすのきのブロックです。衣類の防虫や靴箱などの消臭に。タンスや衣装ケースに3~5個入れて、衣類の防虫・消臭剤としてお使いください。効能は2~3ヶ月。香りが弱くなったらカンフルオイルを塗り足して繰り返しお使いいただけます。枕元やリビングのアロマにも。

【667】エコブロック2個+カンフルオイル2mlセット

1セット／ 660円

エコブロック2個、カンフルオイル(2ml)のおためしセットです。



【666】カンフルオイル 10ml／ 1760円

くすのきから抽出した希少な天然オイル100%。防虫、消臭効果以外にも、リラックス効果があり、アロマオイルとしてもお使いいただけます。すーっとさわやか、森林浴をしたような心地よさのある香りです。別売のエコブロックの香りが弱くなったら、このカンフルオイルを塗布して繰り返しお使いください。 ●素材:天然くすの



【668】ハンキングエコブロック3個+カンフルオイル2mlセット

1セット／ 2934円

クローゼット内にかけて、衣類の防虫・消臭剤としてお使いください。効能は2~3ヶ月。香りが弱くなったらカンフルオイルを塗り足して繰り返しお使いいただけます。靴箱の臭い消しや枕元やリビングに置いて、アロマとしてもお楽しみいただけます。サイズは厚み1.5cm、○8cm △7cm ◇10cm



大紀コープファームより秋の味覚

お待たせしました!大紀コープファームから平核無柿が始まります。毎年、程よい硬さとさっぱりした甘みで人気です。出はじめの1週間~2週間は残暑の影響により少し青みがかった柿になるかもしれませんが、次週にはお得な「訳あり品」も登場します。これからしばらく秋の味覚をお楽しみください。

78 たねなし柿 約900g/580円



生命の豊かさを感じる味

秋は肉を乾燥させ、燻すのに最適な季節です。

ゴバルの肉加工品は、一口食べるだけで市販のものとは違う味を感じられます。一言でまとめられない、情報量の多い味です。そこには生産者が向き合っている様々なものが現れているように思えます。産地の串原と私たちを繋げてくれるゴバルの味を、空が高く、風爽やかなこの時期にお届けします。(スタッフ花坂)

8ページでは、ゴバルのハムを特集しています

208 ショルダーベーコンブロック 約190g/1047円

豚肩ばら肉から作るベーコン。様々な料理に使いやすい部位です。ブロックはスライスよりも割安だけでなく、料理に合わせて厚みを変えられるメリットがあります。

221 ポークハンバーグ

炭火で焼いてあります。

2枚115g/367円

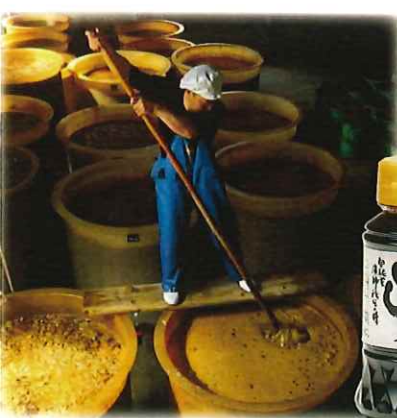
原材料:豚肉(国産)・パン粉(小麦を含む)・トマト・タマネギ・卵・天日塩・黒砂糖・香辛料



再始動する輪島の生産者たち

みどり共同購入会へ水産加工品を卸して頂いている、タカシヨクの中尾さんから能登で再開した生産者の商品の案内が届きました。朝市の全焼や道路の崩落、断水の影響は今もまだ色濃く残っていますが、能登で作り続けることを心に決め、できる範囲で少しずつ生産を始めている方々です。

12ページに輪島で水産加工を営む「タマタニ」さんの近況を掲載

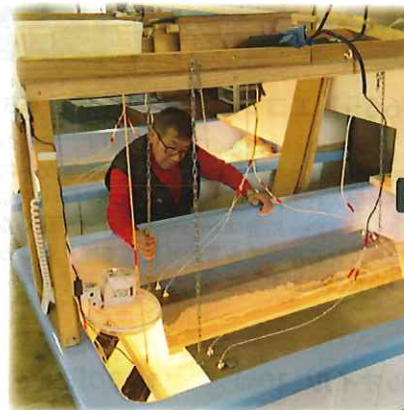


石 カネイシ

345 いかいしり

150ml / 520円

冬の寒い時期にイカの内臓と塩をよく混ぜ合わせ、タンクに漬け込み、その後何度か攪拌を繰り返すことで、イカの旨味が染み込んだ芳醇な風味が作られます。



塩職人・中道肇



341 わじまの塩

100g / 540円

釜炊きをせず、海水の上から体温と同程度の熱をあて、低温でゆっくり蒸発・濃縮させて結晶化させた塩です。そのため、溶けやすく、素材にすぐ馴染みます。

