

みどり共同購入会

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

2025年 1月 5週

お届け日

1/28 火 29 水 30 木 31 金

注文受付
1/6 ~ 1/19 まで

引落し ゆうちょ2月26日
銀行 3月12日



011 豊沢な食べるXO醤(辛口) 100g / 972円

最近の辛口は舌が痛くなるものが多いですが、このXO醤は額にじわっとくる昔ながらの心地いい辛さです。使用している菜種油「ほうろく油」の質がよく、のど越しと後味にストレスが全くありません！三河湾で採れたアミエビの風味も素晴らしい、焼きそばや野菜炒めにかけて海鮮中華風にしたり、豆腐やご飯にかけたりと、用途の広さも魅力。

●原材料:菜種油(愛知県産)、魚醤、アミエビ、レンコン、きび糖、フライドガーリック、輪切り唐辛子、粉唐辛子、するめ、塩●賞味期限:1年

010 親鶏の和ひーじょ 90g / 842円

鶏肉はホロホロの食感で、人参もほどよい柔らかさ。私は加熱しないで食べたのですが、品の良いニンニクの香りで箸が進みます。具も旨いですが、食材の風味が染みこんだ「ほうろく油」が絶品で、昨日炊いた冷や飯にたっぷりかけると「贊沢なリゾット」に化けます。冷や飯だけのお昼がこの1缶で充実した食事になりました。心にも効く非常食。(花坂)

●原材料:鶏肉(愛知県産)、食用菜種油、人参、にんにく、塩、唐辛子●賞味期限:3年



確かな品を選び抜く愛知の自然食卸
黒怒の目利き

黒怒とは



▲創業者の佐野会長

正金の八方だし、愛農のおだしさん、コーポンみそ、中定の三年熟成本たまりなど、みどり共同購入会でもある「高品質ながら日々使うことができる価格に抑えられた良品」。これらの品物は愛知県の自然食卸である「黒怒」がつなげてくれています。厳めしい社名は「黒」が様々な社会問題を指し、それに対して目を背けずに「怒る」という意志を示します。看板に偽りない厳しい目で生産者を選び抜くに留まらず、「親鶏の和ひーじょ」は愛農の鶏とほうろく屋の菜種油をコラボさせた黒怒自身の商品です。

009 大豆ミートでつくった なごやどて煮 180g / 842円



愛知では豆みそベースのもつ煮込みを「どて煮」と呼んでいます。モツの代わりに大豆ミートを使ったヘルシーでくせのない新感覚のどて煮です。合わせ味噌だれ、在来種100%の板こんにゃく、大豆ミート、生姜などALL愛知産を使用しています。

●賞味期限:3年 ●原材料:合わせ味噌だれ。豆みそ、みりん、たまりしょう油、小麦発酵調味料、混合削り節、こんにゃく、大豆、生姜

007 合わせ味噌だれ 260g / 756円

カクトウの豆味噌をベースとした味噌だれです。愛知らしい甘濃ゆい風味ですが、奥行きのある味わいで、ひとつひとつの材料の良さを感じられます。豆腐やお麸、胡麻豆腐にかける田楽はもちろん、中濃ソースに少し混ぜると甘さとコクが加わり、関西風の味付けに変わって面白いです。私はチキンサンドに使ってみたのですが、お好み焼きや焼きそばも美味しいぞ。なかなか強い味なので、ソースに混ぜるときはごく少量からお試しください。

●原材料:粗糖、豆みそ(大豆、食塩)、混合削り節(むろあじ、さば、めじか)、本みりん、たまり醤油(大豆、食塩)、胡麻油●賞味期限:240日



特別企画

みりん・日本酒・ビール・ワイン
ボディクレイ
Youゆう21スペシャル
天然屋 山織
家庭画報が選んだ「本」当の出会い

だいすきデーズの蒸し豆が5%OFF → 4ページ
小坂さんのりんご3種セット8%OFF → 6ページ
ナチュランの5種の洋菓子福袋が9%OFF → 19ページ
入浴剤が全品5%OFF → 10ページ

Sale

| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|--------|----------|-------------------|-------|-------|---|----|-------------------------------|
| 黒怒の目利き | 1 中定商店 | 三年熟成本たまり・小 | 150ml | 518 | | | 国産大豆と塩を使用した杉樽で3年間仕込んだ濃厚なたまり醤油 |
| | 2 中定商店 | 三年熟成本たまり | 900ml | 1620 | | | お徳用サイズ |
| | 3 カクトウ | 豆みそ(赤味噌)・小 | 500g | 648 | | | 国産大豆と大豆麹で2年間熟成させた東海地方発祥のみそ。 |
| | 4 カクトウ | 豆みそ(赤味噌)・大 | 900g | 1188 | | | お徳用サイズ |
| | 5 日東醸造 | 三河 しろたまり | 300ml | 670 | | | 大豆を使わずに2倍の国産小麦で仕込んだ小麦醸造調味料 |
| | 6 日東醸造 | 三河 白だし | 400ml | 1069 | | | 白たまりに鰹・昆布・椎茸を入れ煮出した調味料 |
| | 7 黒怒 | 合わせ味噌だれ | 260g | 756 | | | 豆味噌をベースにみりんやたまり醤油などを加えた万能たれ |
| | 8 黒怒 | 実生ゆずと白たまり鍋つゆ | 155g | 831 | | | 米みそ・白たまりをベースに柚子の香りを加えた鍋つゆ |
| | 9 黒怒 | 大豆ミートでつくった なごやどて煮 | 180g | 842 | | | 大豆ミートを使って豆みそなど愛知の食材で作ったどて煮 |
| | 10 黒怒 | 親鶏の和ひーじょ | 90g | 842 | | | あいのう会の親鶏と国産なたね油で作った和製アヒージョ |
| | 11 あいち食研 | 贅沢な食べるXO醤(辛口) | 100g | 972 | | | 愛知の厳選素材と調味料を使った食べる調味料。辛口タイプ。 |
| | 12 あいち食研 | 贅沢な食べるXO醤(コク旨) | 100g | 972 | | | 愛知の厳選素材と調味料を使った食べる調味料。コク旨タイプ。 |
| | 13 黒怒 | 徳用梅肉酵母エキス | 400g | 12636 | | | 梅肉エキス天然酵母をミックスして発酵させました |
| | 14 黒怒 | 梅肉酵母エキス | 115g | 4320 | | | 国産紀州産梅に天然酵母を入れ利用しやすくしました |

自然食卸「黒怒」による、高品質な発酵食

東海地域の伝統的な発酵調味料とそれを使った食品です。発酵食品は製法だけでなく漬込む材料の質も味や栄養を大きく左右します。確かな原料にこだわる黒怒が選び抜いた発酵食品を紹介いたします。

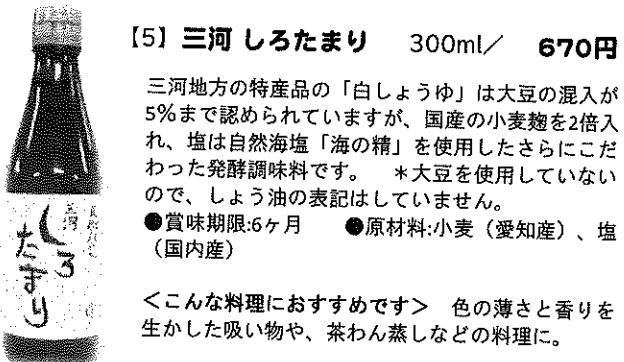


- [3] 豆みそ(赤味噌)・小 500g / 648円
[4] 豆みそ(赤味噌)・大 900g / 1188円

見た目が赤いので赤味噌と呼んでいる八丁味噌。八丁味噌は他の味噌に比べると減塩で濃厚な味とコクが特徴の体を温める力が強い陽性のみそです。他の八丁味噌に比べると熟成期間が2年で、食べやすくなっています。

●賞味期限:1年半 ●原材料:大豆（三河産）、塩

<こんな料理におすすめです> みそ汁、田楽みそ、みそ煮込み、みそかつ、酢味噌などに。



- [5] 三河 しろたまり 300ml / 670円

三河地方の特産品の「白しょうゆ」は大豆の混入が5%まで認められていますが、国産の小麦麹を2倍入れ、塩は自然海塩「海の精」を使用したさらにこだわった発酵調味料です。*大豆を使用していないので、しょう油の表記はしていません。

●賞味期限:6ヶ月 ●原材料:小麦（愛知産）、塩（国内産）

<こんな料理におすすめです> 色の薄さと香りを生かした吸い物や、茶わん蒸しなどの料理に。



- [1] 三年熟成本たまり・小 150ml / 518円
[2] 三年熟成本たまり 900ml / 1620円

豆みそを作る過程でにじみ出た液体を集めたのが始まりといわれる東海地方の伝統的調味料です。通常1年で出荷する商品が多い中で、杉の大桶でじっくり3年間熟成させ、塩かどなしのまろやかな味わいを生みました。

●賞味期限:720日 ●原材料:大豆（国内産）、塩

<こんな料理におすすめです> そのまま刺身やすしなどのつけ醤油や照り焼き・佃煮などに。



- [6] 三河 白だし 400ml / 1069円

鰹・昆布・椎茸の高級素材をたっぷりと煮出しただし汁に「三河 しろたまり」を合わせ風味豊かに仕上げました。

●賞味期限:6ヶ月 ●原材料:白たまり・鰹節・昆布・椎茸・海水塩・本みりん（国内産）

- [12] 贅沢な食べるXO醤(コク旨) 100g / 972円



油の美味しさが際立つ愛知産のなたね油「ほうろく油」をベースにした「たべるラー油」。三河産のアミエビや有機レンコンなど選りすぐりの素材で最上級を意味するXOを商品名にしました。嗜めば嗜むほど旨味、辛み、香り、甘みをお楽しみいただける「コク旨」はごはんとの相性抜群です。ごはんでも、おかゆでも、これを少量のせてお試しください。おかわりが止まりません。

●賞味期限:1年 ●原材料:米油（国産）、菜種油、アミエビ、レンコン、白たまり、魚醤、フライドガーリック、きび糖、粉唐辛子、するめ、濱納豆、塩

- [13] 徳用梅肉酵母エキス 400g / 12636円
[14] 梅肉酵母エキス 115g / 4320円



すっぱくて梅肉エキスが続かない、でも探りたい！そんなお客様の声に答えたのがこの梅肉酵母エキスです。梅肉エキス、食物繊維、酵母と一緒に摂ることができる女性には嬉しい商品です。梅肉は紀州和歌山県の大自然で育った梅を100パーセント使用しています。味は、あまずっぱくて美味しいです。そのままや飲み物に入れてお召し上がりください。

通常の梅肉エキスをご利用の方や、お子様に梅肉エキスを勧めたい方は是非お試し下さい。

●賞味期限:540日 ●原材料:天然酵母（りんご、梅、砂糖（てん菜））、梅肉エキス、梅肉

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|----------|----|---------|-----------------|--------|------|-----|----|--------------------------------------|
| 卵 | 15 | 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。 |
| | 16 | 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 | 17 | 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 |
| | 18 | 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 |
| | 19 | 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 |
| | 20 | ビー&ベッチ | 有機米ミルキークイーン 玄米 | 5kg | 3620 | 隔週 | | [有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん |
| | 21 | ビー&ベッチ | 有機米ミルキークイーン五分搗 | 4.75kg | 3620 | 隔週 | | [有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん |
| | 22 | ビー&ベッチ | 有機米ミルキークイーン 白米 | 4.5kg | 3620 | 隔週 | | [有]富山県富山市・「ビー&ベッチ」西島さん |
| | 23 | NOROSHI | 環境保全米 コシヒカリ玄米 | 5kg | 3350 | 隔週 | | 魚津市・NOROSHIファーム。除草剤1回使用・肥料に鶏糞使用。 |
| | 24 | NOROSHI | 環境保全米 コシヒカリ五分 | 4.75kg | 3350 | 隔週 | | 魚津市・NOROSHIファーム。除草剤1回使用・肥料に鶏糞使用。 |
| | 25 | NOROSHI | 環境保全米コシヒカリ白米 | 4.5kg | 3350 | 隔週 | | 魚津市・NOROSHIファーム。除草剤1回使用・肥料に鶏糞使用。 |
| | 26 | NOROSHI | 環境保全米 富富富玄米 | 5kg | 3350 | 隔週 | | 魚津市・NOROSHIファーム。除草剤1回使用・肥料に鶏糞使用。 |
| 雑穀、パック御飯 | 27 | NOROSHI | 環境保全米 富富富五分 | 4.75kg | 3350 | 隔週 | | 魚津市・NOROSHIファーム。除草剤1回使用・肥料に鶏糞使用。 |
| | 28 | NOROSHI | 環境保全米 富富富白米 | 4.5kg | 3350 | 隔週 | | 魚津市・NOROSHIファーム。除草剤1回使用・肥料に鶏糞使用。 |
| | 29 | 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 |
| | 30 | 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 |
| | 31 | 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 |
| お粥 | 32 | 結わえる | 寝かせ玄米パック御飯 小豆 | 180g | 309 | 月1 | | 特別栽培米と小豆を独自製法で炊き上げたもちもちのパックご飯 |
| | 33 | 結わえる | 寝かせ玄米パック御飯 黒米 | 180g | 309 | 月1 | | 特別栽培米と黒米を独自製法で炊き上げたもちもちのパックご飯 |
| | 34 | 結わえる | 寝かせ玄米パック御飯 もち麦 | 180g | 309 | 月1 | | 特別栽培米ともち麦を独自製法で炊き上げたもちもちのパックご飯 |
| | 35 | 結わえる | 寝かせ玄米パック御飯 十五穀 | 180g | 340 | | | 特別栽培米など国産十五穀を炊き上げたもちもちのお米パック |
| お餅 | 36 | 小島フーズ | 有機・玄米粥 3個 | 200g×3 | 566 | 3%引 | | [有]国産有機玄米を使用したお粥。 |
| | 37 | 小島フーズ | 有機・玄米小豆粥 3個 | 200g×3 | 566 | 3%引 | | [有]国産有機玄米を使用したお粥。小豆入り。 |
| お餅 | 38 | 小原営農 | 有機百姓もち・白 | 6枚300g | 625 | 月1 | | [季][有]新大正もち米を使用。個包装パック。 |
| | 39 | 小原営農 | 有機百姓もち・玄米 | 6枚300g | 625 | 月1 | | [季][有]新大正もち米を玄米のまま使用。個包装パック。 |
| | 40 | 小原営農 | 有機百姓もち・よもぎ | 6枚300g | 671 | 月1 | | [季][有]新大正もち米と自家採取したよもぎの新芽を使用。個包装パック。 |
| | 41 | 小原営農 | 有機百姓もち・黒豆 | 6枚300g | 671 | 月1 | | [季][有]新大正もち米と自家栽培した黒豆を使用。個包装パック。 |
| | 42 | 小原営農 | 有機百姓もち・昆布 | 6枚300g | 671 | 月1 | | [季][有]新大正もち米と北海道産昆布を使用。個包装パック。 |

冬のお弁当におすすめ「ミルキークイーン」

【21】有機米ミルキークイーン五分搗

4.75kg/ 3620円

時間と共にお米が硬くなる原因是「アミロース」という成分。この成分が少ないのでミルキークイーンです。冷めた状態でも柔らかく、甘みも感じやすい食味を持ちます。コシヒカリと半分ずつ混ぜて炊いてもその効果は実感できるほど。特に西島さんのミルキークイーンは有機栽培なので、旨味や味がより豊かに育てられています。冷えたまま食べることが多い冬のお弁当が楽しみになるお米はいかがですか？

【22】有機米ミルキークイーン 白米

4.5kg/ 3620円

小原営農センターのお餅が今季最終です

冬の楽しみとして親しまれている富山市大沢野小原営農センターの自家栽培もち米のお餅も今季最後になります。個包装されているので少量ずつ長くご利用いただけますので、お好きな方は今のうちにどうぞ。 ●賞味期限:各90日

【38】有機百姓もち・白 6枚300g/ 625円

【39】有機百姓もち・玄米 6枚300g/ 625円

【40】有機百姓もち・よもぎ 6枚300g/ 671円

【41】有機百姓もち・黒豆 6枚300g/ 671円

【42】有機百姓もち・昆布 6枚300g/ 671円

| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-------|-----|----------------------|--------|------|-----|----|--------------------------------------|
| 豆類 | 43 | まめっこ 小豆 | 250g | 555 | 月1 | | 北海道本別町の4軒のお母さんたちが手選別した小豆 |
| | 44 | まめっこ 小豆(大納言豆) | 250g | 589 | 月1 | | 北海道本別町の4軒がお母さんたちが手選別した大粒の小豆 |
| | 45 | まめっこ 青大豆 | 250g | 555 | 月1 | | 北海道本別町の4軒のお母さんたちが手選別した青大豆 |
| | 46 | まめっこ 金時豆 | 200g | 589 | 月1 | | 北海道本別町の4軒がお母さんたちが手選別した金時豆 |
| | 47 | まめっこ 黒豆 | 250g | 555 | 月1 | | 北海道本別町の4軒のお母さんたちが手選別した光黒大豆 |
| 加工豆 | 48 | だいすディズ 蒸し発芽黒豆 3p | 70g×3 | 616 | 5%引 | | 北海道産特別栽培の発芽黒大豆を独自製法で蒸して調理しました |
| | 49 | だいすディズ 蒸し発芽大豆 3p | 100g×3 | 616 | 5%引 | | 北海道産特別栽培の発芽大豆を独自製法で蒸して調理しました |
| | 50 | だいすディズ 有機蒸し大豆 3P | 100g×3 | 770 | 5%引 | | [有]北海道産大豆を独自製法で蒸して調理しました |
| | 51 | だいすディズ 有機蒸しひよこ豆 3p | 85g×3 | 770 | 5%引 | | [有]有機ひよこ豆を蒸してすぐに食べられるよう調理しました |
| | 52 | だいすディズ 有機蒸しミックスピーン3p | 85g×3 | 770 | 5%引 | | [有]5種類の海外有機栽培の豆を蒸してミックスしました |
| | 53 | だいすディズ 国産10種の蒸し雑穀 3p | 70g×3 | 616 | 5%引 | | 10種類の国産豆と雑穀を柔らかく仕上げました。混ぜるだけで利用できます。 |
| | 54 | だいすディズ 続けるだいすDAYS習慣 | 40g×5 | 810 | 月1 | | 有機転換中の北海道産大豆を使用した蒸し大豆です |
| | 55 | だいすディズ 有機ほの甘あずき 3p | 55g×3 | 770 | 5%引 | | [有]北海道産有機小豆を使用したほんのり甘いスイーツです |
| | 56 | みどり 野菜セット | 1組 | 1080 | 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のセット |
| 葉野菜 | 57 | かごしま 小松菜 | 150g | 195 | 毎 | | [有]鹿児島県・かごしま有機生産組合他 |
| | 58 | オーガニックハイツ ほうれん草 | 150g | 240 | 毎 | | [有]茨城県・オーガニックハイツ他 |
| | 59 | 横瀬さん チンゲン菜 | 2~3株 | 245 | 毎 | | 茨城県・横瀬さん他。農薬・化学肥料半減の特別栽培 |
| | 60 | なおちゃん農園 菜花 | 150g | 225 | 毎 | | [無]高知県・なおちゃん農園。蕾も茎も食べられる葉物野菜です。 |
| | 61 | 富田さん 水菜 | 150g | 216 | 毎 | | 茨城県・富田さん他。農薬・化学肥料の特別栽培。 |
| | 62 | 関さん 春菊 | 150g | 278 | 毎 | | 茨城県・関さん。減農薬・無化学肥料の特別栽培 |
| | 63 | 木村さん 有機ベビーリーフ | 35g | 216 | 毎 | | [有]茨城県・木村さん。数種類の幼葉のサラダ用野菜。 |
| | 64 | 神藤さん キャベツ | 1玉 | 310 | 毎 | | 愛知県・神藤さん。農薬使用3回まで、無化学肥料栽培。 |
| | 65 | かごしま ミニ白菜 | 1玉 | 285 | 毎 | | [無]鹿児島県・かごしま有機生産組合 400g以上。 |
| | 66 | ビ-＆ベッヂ 長ねぎ | 約300g | 220 | 毎 | | [無]富山市・ビー＆ベッヂ。白身部分の多い肉太のねぎ。 |
| | 67 | 三宮さん 青ねぎ | 100g | 198 | 毎 | 蔵 | [無]高知県・三宮さん。他の生産者に変わった場合も |
| | 68 | 田村さん 有機ニラ | 100g | 198 | 毎 | 蔵 | [有]高知県・田村さん他 |
| | 69 | 三宮さん 葉にんにく | 100g | 195 | | 蔵 | [無]高知県・三宮さん他 |
| | 70 | 寺島さん 有機おかひじき | 60g | 265 | 毎 | 蔵 | [有]千葉県・寺島さん。ビタミンが豊富。さっと湯がいてサラダなどに。 |
| 実・茎野菜 | 71 | 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 |
| | 72 | 神藤さん ブロッコリー | 1個 | 285 | 毎 | 蔵 | 愛知県・神藤さん。農薬使用3回まで、無化学肥料栽培。 |
| | 73 | ティエラ セロリ | 2~3本 | 193 | 毎 | | 愛知県・ティエラ。有機許容農薬のみ使用・無化学肥料栽培 |
| | 74 | 神谷さん きゅうり | 2本 | 285 | 毎 | 蔵 | 愛知県安城市・神谷さん。農薬使用慣行栽培の半減・無化学肥料栽培 |
| | 75 | かめのこ農園 ピーマン | 150g | 241 | 毎 | 蔵 | 高知県・かめのこ農園他。有機許容農薬のみ使用した天敵栽培。 |
| | 76 | 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。 |
| | 77 | 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。 |
| | 78 | 旬彩ファーム かぼちゃ | 約500g | 325 | 毎 | 蔵 | [無]高知県・旬彩ファームやまさき。品種は「栗大将」。 |

【66】長ねぎ

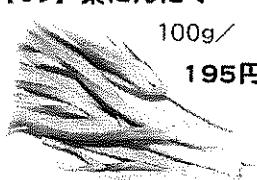
約300g / 220円

富山市・西島さんのねぎは今シーズン豊作！ 品種「金長ねぎ」。1本の太ねぎでやや硬いのですが、炒めたり煮込んだり熟を加えると甘みの出るねぎです。栄養価の高い青い部分を付けたままお届けです。この部分はカロテンが豊富で、独特のにおいの素となる硫化アリルは腸内細菌の繁殖を防ぎ風邪などの抵抗力をつけます。農薬・化学肥料不使用栽培。



【69】葉にんにく

100g / 195円



葉にんにくとはにんにくができる前の若い茎葉で冬～春先にしかお届けできない野菜です。にんにくと違って臭いや辛味は少なく、炒め物、鍋物、和え物や卵とじや中華料理などにご利用いただけます。農薬・化学肥料不使用栽培。

【73】セロリ 2~3本 / 193円

生産者は愛知県田原市の「ティエラ」または「あっぱれ天恵」。どちらも長年有機栽培を続けてきた「天恵グループ」から分かれた生産者です。セロリも柔らかく育ちそのまま食べても筋張っておらず固くありません。栄養価も高いのでスープの実や炒め物なども。有機認証は取得していませんが、有機栽培で認められた薬剤・肥料にもとづいて栽培



【68】有機ニラ

100g / 198円

みどり共同購入会の野菜の中でも市販品との違いがはっきり分かる野菜の一つがニラです。高知県・田村さんは柔らかいニラを周年お届けできるようにハウスで順番に出荷しています。炒め物だけでなく、鍋やおひたしなど、珍しい有機認証品なのでぜひ一度おためしください。



| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|---------------|---------------|--------------|-------|------|----|----|---------------------------------------|
| 根 菜 | 79 大雪 | じゃがいも(男爵) | 約800g | 337 | 毎 | | [有]北海道・大雪を囲む会他。ポピュラーで用途の広い芋。 |
| | 80 大雪 | じゃがいも(キタアカリ) | 約800g | 337 | 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。 |
| | 81 大雪 | じゃがいも(北海黄金) | 約800g | 337 | 毎 | | [有]北海道・大雪を囲む会他。メークインと類似した外見で煮崩れしにくい芋。 |
| | 82 大雪 | 玉ねぎ | 約800g | 380 | 毎 | | [有]または[無]北海道・大雪を囲む会他 |
| | 83 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。 |
| | 84 オーガニックハイツ | 人参B品 | 約500g | 171 | 隔週 | | [有]茨城県・オーガニックハイツ。ヒビや規格外などわけありの洗い人参。 |
| | 85 ツチカラ | さつま芋 | 約400g | 398 | 毎 | | [無]富山県南砺市「なんとのね」・武部さん。無肥料自然栽培。 |
| | 86 農法の会 | 里芋 | 約500g | 320 | 毎 | | [無]千葉県・三里塚農法の会 |
| | 87 大雪 | ごぼう | 約250g | 285 | 毎 | | [有]北海道・大雪を囲む会 |
| | 88 小原営農 | 有機れんこん | 約300g | 406 | 毎 | | [有]富山県富山市・小原営農センター |
| 香味 野菜 他 | 89 天野G | 大根 | 1本 | 295 | 毎 | | [無]愛知県安城市・天野グループ |
| | 90 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。 |
| | 91 田中さん | 有機にんにく | 50g | 324 | 毎 | | [有]千葉県・田中さん |
| | 92 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 |
| | 93 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 | 94 加瀬さん | パセリ | 200g | 205 | 毎 | 蔵 | 千葉県・加瀬さん。特別栽培。 |
| | 95 公文さん | ぎんなん | 100g | 216 | | | [無]高知県・公文さん |
| | 96 西尾さん | しめじ | 200g | 195 | 毎 | 蔵 | [無]高知県・西尾さん。菌床栽培。 |
| | 97 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。 |
| | 98 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栄養価もアップ。 |
| | 99 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 |
| | 100 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 |
| | 101 下伏生産組合 | 株なめこ | 160g | 214 | 隔週 | 蔵 | [無]北海道愛別町・農事組合法人下伏古生産組合 |
| | 102 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 |
| | 103 ミスズライフ | エリンギ | 100g | 286 | 毎 | 蔵 | [無]長野県・ミスズライフ |
| | 104 グレイスファーム | 有機生きくらげ | 約60g | 298 | 毎 | 蔵 | [有]高知県・グレイスファーム |

【96】しめじ

200g / 195円

生産者は高知県・西尾さん。高生達の中でも人気あるしめじで長野県でよくみられるしめじに比べると、カサの部分が小さく平たくなっていますが、茎が太くて食べ応えがあります。天然水で栽培してみどり共同購入会でもリピーターの多いきのこです。食べ方のおすすめしほぐさず株丸ごとそのままのホイル焼き。バターやポン酢、わさび醤油で…試してみてください。



【97】生しいたけ

100g / 270円

生産者は富山市・めひの園。知的障害者の通所施設として23年前に開設した多機能型事業所「作業センターふじなみ」で作られています。丁寧に選別された肉厚の生しいたけは原木栽培に近い食感が特徴で、周年安定して生産されています。



菌床にも農薬不使用のきのこ

【102】マッシュルーム

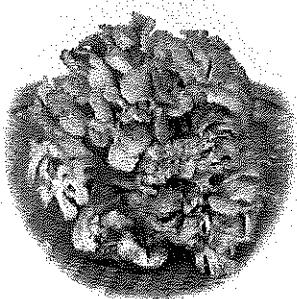
約100g / 345円

生産者は千葉県・渡邊マッシュルーム生産組合。渡邊さんは20年以上高品質で日持ちするマッシュルームの栽培をしています。市販では時間が経ち変色しているものも見受けられますが、このマッシュルームは白い色も鮮やかでサラダなどに「生食」できます。きのこの中で生食できるものはほとんどないのですが、こうした利用もおためください。

【99】まいたけ

100g / 265円

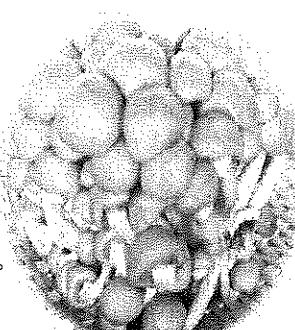
北海道のまいたけ農家・宮本さんら5名の生産者グループで、一番の特徴は森産業の「M52号」と呼ばれる菌を使っていることです。栽培管理が難しく限られた生産者しか使用していませんが、最も野生種に近いといわれる菌で食べてみると食感の違いがはっきり分かる舞茸です。



【100】なめこ

150g / 214円

生産者は北海道・農事組合法人下伏古生産組合。なめこのうまみは茎とツルンとした食感にあります。独特のぬめりのムチンは胃や肝臓の粘膜を守りおなかをとのえる働きがあります。通常のなめこと、収穫したまま手を加えていない株付きのなめこをお届けします。



【101】株なめこ

160g / 214円

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-------|-----|-----------|---------------|--------|------|-----|----|--|
| 果物 | 105 | 竹村さん | いちご(とちおとめ) | 約200g | 680 | 毎 | 蔵 | 茨城県・竹村さん。農薬1回、無化学肥料栽培 |
| | 106 | 小坂さん | りんご(ふじ) | 約1kg | 710 | 今季終 | | 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。 |
| | 107 | 小坂さん | りんご3種セット | 約1.5kg | 980 | 8%割 | | 長野県下高井郡・小坂さん。ふじ、シナノスイート、名月の3種をセットしました |
| | 108 | さんさんファーム | りんご(ピンクレディ) | 約800g | 880 | 毎 | | 長野県・さんさんファーム。減農薬栽培 |
| | 109 | 渡辺さん | 土佐文旦 | 2個 | 485 | 毎 | | [無]高知県・渡辺さん |
| | 110 | パモジャ園 | ポンカン | 約800g | 517 | 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 |
| | 111 | 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。 |
| | 112 | 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「ヘイワード」。 |
| 農産加工品 | 113 | AgroPacha | 有機バナナ | 約500g | 430 | 毎 | 蔵 | [有]ペルー産。甘みが強くもっちり食感の「キャベンティッシュ」種。3~4本。 |
| | 114 | 小坂さん | 干し柿 | 約200g | 617 | | | [無]長野県・小坂さん。自家栽培した加工しました。 |
| | 115 | ふく味庵 | 干し芋(国産) | 90g | 440 | 隔週 | | 鹿児島産紅はるか芋を使用し長期保存・特殊製法で製造した干し芋です |
| | 116 | 高橋徳治 | ちゃ豆(冷凍枝豆) | 200g | 410 | 隔週 | 凍 | 庄内地方・宮城産のちゃ豆を蒸氣で蒸し冷凍した冷凍枝豆です |
| | 117 | 角田商店 | 朝堀りたけのこ水煮ブロック | 200g | 686 | 月1 | | 徳島産の孟宗竹の竹の子をブロック状にカット。 |
| | 118 | 井上食品 | 生芋板こんにゃく | 250g | 184 | 毎 | | 東京都檜原村他の国産こんにゃく芋の生芋8割、精粉2割使用。 |
| | 119 | 井上食品 | 生芋しらたき | 200g | 184 | 毎 | | 東京都檜原村他の国産こんにゃく芋の生芋8割、精粉2割使用。 |
| | 120 | くしはら | ソフトこんにゃく | 300g | 301 | 月1 | | 岐阜県串原村産生芋こんにゃく100%使用。柔らかめのこんにゃく。 |
| こんにゃく | 121 | くしはら | 板こんにゃく | 300g | 316 | 月1 | | 岐阜県串原村産生芋こんにゃく100%使用。硬めで歯ごたえが良い。 |
| | 122 | くしはら | 大吉こんにゃく | 300g | 348 | 月1 | | 岐阜県串原村産生芋こんにゃく100%使用。握りこぶし大の大きさ。 |
| | 123 | くしはら | 串こんにゃく | 250g | 301 | 月1 | | 岐阜県串原村産生芋こんにゃく100%使用。一口大の団子状。 |
| | 124 | くしはら | 糸こんにゃく | 250g | 301 | 月1 | | 岐阜県串原村産生芋こんにゃく100%使用。煮物やサラダなどに。 |
| | 125 | くしはら | 突きこんにゃく | 250g | 301 | 月1 | | 岐阜県串原村産生芋こんにゃく100%使用。煮物や炒め物に。 |
| | 126 | 麩屋銀 | 国産原料の生麩 | 140g | 281 | | 蔵 | 国産の小麦粉・グルテンだけを原材料にした生麩です |

山里の恵みを受けたヘルシーフード「くしはらの里」のこんにゃく

おでんや煮物などこれからこんにゃくを利用する機会も多くなると思います。こんにゃくの美味しさはだしの味染みの良さで左右されます。岐阜県「くしはらの里」のこんにゃくは現在生産者の高齢化によって岐阜県恵南地区産と群馬産のこんにゃく芋を混合して製品にしています。粉にした精粉を一切使用せず生芋100%で作られています。また、こんにゃく芋の種類は在来種で玉は大きくなりませんが、マンナンを多く含むので良質のこんにゃくができます。そうした原料を使用し、昔ながらの手間と時間をかけた製法で、空気を充分抱き込ませるために弾力があり、味染みの良いこんにゃくが作られます。

●賞味期限:各60日

●原材料:こんにゃく芋(串原産)、消石灰[水酸化カルシウム]

【120】ソフトこんにゃく

300g / 301円

ソフトでとろりとした舌ざわりが特徴です。さしみ、煮物、おでんなどに最適です。



【121】板こんにゃく

300g / 316円

昔の手練の良さを生きし一晩じっくりねかせて造った逸品です。さしみ、ステーキ、フライと色々なお料理にどうぞ!!

【122】大吉こんにゃく

300g / 348円

握りこぶし大の丸っこいこんにゃく。薄くスライスして刺身にしてもよし!ちぎって蓮根、人参、豆、鶏肉などで煮付けてもこれまたよし!お好きなようにアレンジしてお召し上がりください。

【123】串こんにゃく

250g / 301円

コロコロとした一口サイズのこんにゃくです。どんな料理にも活躍。串に刺して田楽としてもお勧めです。コロコロとした一口サイズのこんにゃくです。一口大なのでそのまま煮てもOK!

【124】糸こんにゃく

250g / 301円

こんにゃく生芋をふんだんに使用したこんにゃくです。しゃきしゃきとした歯ごたえはすき焼きや肉じゃがなどに。

【125】突きこんにゃく 250g / 301円

コリコリとした歯ごたえの良いこんにゃくを召し上がりやすいよう細長く切ってあります。白和え、きんぴら等に御利用ください。

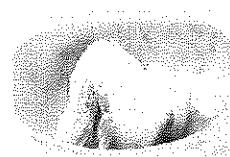
| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|--------|-----------|----------------|-------|------|----|----|--|
| 豆腐・揚げ | 127 孫兵衛 | 絹ごし豆腐 | 1丁 | 191 | 毎 | 蔵 | 西島さんの契約大豆と能登のにがり、庄川の地下水使用した絹豆腐 |
| | 128 孫兵衛 | もめん豆腐 | 1丁 | 199 | 毎 | 蔵 | 西島さんの契約大豆と能登のにがり、庄川の地下水使用した木綿豆腐 |
| | 129 孫兵衛 | 焼き豆腐 | 1丁 | 204 | 毎 | 蔵 | 西島さんの契約大豆と能登のにがり、庄川の地下水使用した焼き豆腐 |
| | 130 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 |
| | 131 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 |
| | 132 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どき |
| つけもの | 133 東明 | 白菜漬 | 250g | 378 | 月1 | 蔵 | 白菜の浅漬け。漬け原材料〈食塩、みりん〉 |
| | 134 東明 | 昆布白菜漬 | 250g | 378 | 月1 | 蔵 | 昆布入り白菜の浅漬け。漬け原材料〈食塩、みりん〉 |
| | 135 東明 | ゆず白菜漬 | 250g | 378 | 月1 | 蔵 | ゆず入り白菜の浅漬け。漬け原材料〈食塩、みりん〉 |
| | 136 東明 | ゆず大根 | 150g | 397 | 月1 | 蔵 | ゆず入り大根の浅漬け。漬け原材料〈砂糖、昆布エキス、酢、みりん、食塩〉 |
| | 137 東明 | こぶ大根 | 150g | 397 | 月1 | 蔵 | 昆布入り大根の浅漬け。漬け原材料〈砂糖、昆布エキス、酢、みりん、食塩、醤油〉 |
| | 138 東明 | かつを大根 | 150g | 397 | 月1 | 蔵 | 鰹節入りの大根の浅漬け。漬け原材料〈上記原料+かつおエキス〉 |
| | 139 東明 | 小かぶ漬 | 200g | 397 | 月1 | 蔵 | [季] 小かぶの葉を残した浅漬け。漬け原材料〈食塩、みりん〉 |
| | 140 東明 | 紅かぶら漬 | 150g | 397 | 月1 | 蔵 | [季] 紅かぶらの浅漬け。漬け原材料〈砂糖、昆布エキス、酢、みりん、食塩〉 |
| | 141 東明 | 千枚漬（カップ入） | 140g | 475 | 月1 | 蔵 | [季] 聖護院かぶらの浅漬け。漬け原材料〈昆布、砂糖、酢、みりん、食塩〉 |
| | 142 東明 | 紅千枚漬（カップ入） | 140g | 475 | 月1 | 蔵 | [季] 紅かぶらの浅漬け。漬け原材料〈昆布、砂糖、酢、みりん、食塩〉 |
| | 143 東明 | 本格なます | 200g | 505 | 月1 | 蔵 | [季] 締くカットした有機大根と人参の酢漬けです。漬け原材料〈昆布、砂糖、酢、みりん、食塩〉 |
| | 144 東明 | 刻みみぶな漬 | 150g | 397 | 月1 | 蔵 | みぶなのは醬油風味の浅漬け。漬け原材料〈食塩、醤油、みりん〉 |
| | 145 東明 | 刻みすぐき | 120g | 397 | 月1 | 蔵 | すぐき燕を酢・みりん・醤油・塩で味付けし乳酸発酵させた古漬け |
| | 146 マルアイ | いぶりがっこ スライス | 70g | 497 | 月1 | | 国産大根を広葉樹でいぶりし、じっくり漬け上げた東北の漬物 |
| | 147 健康フーズ | 有機きざみ味たかな | 180g | 464 | 月1 | | [有] 国産の有機高菜を塩、有機醤油、うこんだけで漬けました |
| | 148 樽の味 | 紀州紀ノ国あっさり漬け | 120g | 389 | 月1 | | 漬物用大根を天日干してあっさり味で漬けました |
| | 149 樽の味 | 沢庵和尚のたくあん漬 | 120g | 324 | 月1 | | 漬物用大根を天日干しし半年以上漬け込んだ昔ながらのたくあん漬け |
| | 150 ムソー | 国内産野菜使用・福神漬 | 100g | 292 | 月1 | | 干し大根と国産野菜を使って無添加調味料で味付けしました。 |
| 納豆・てんペ | 151 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 |
| | 152 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 |
| | 153 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。 |
| | 154 登喜和食品 | 遊作納豆 | 80g | 324 | 隔週 | 蔵 | 茨城産小粒納豆使用。タレ・辛子付き。経木入り。 |
| | 155 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トレイ入り。 |
| | 156 登喜和食品 | 登喜和パック納豆（小粒） | 40g×3 | 213 | 毎 | 蔵 | 北海道十勝産スマル大豆使用。タレ・辛子付 PSPトレイ入り。 |
| | 157 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。 |
| | 158 登喜和食品 | 十勝の息吹 大粒納豆 | 40g×2 | 195 | 毎 | 蔵 | 北海道十勝産大粒のトヨホマレ大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。 |
| | 159 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マレ大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。 |
| | 160 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キ大豆使用。タレ・辛子付。PSPトレイ入り。 |
| | 161 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 |

東明「四季の香」の浅漬け

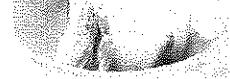
原料の野菜は契約した国産の有機野菜を中心に使用し、シマース塩に本みりんで味付け、商品によってはヤマヒサの醤油、北海道産てんさい糖なども使用しています。
●賞味期限は各11日です。（「刻みすぐき」のみ90日）

柔らかで甘みの多い黄芯白菜を漬けました。

【133】 白菜漬



【134】 昆布白菜漬

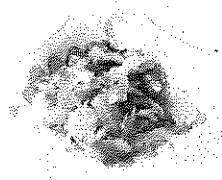


【135】 ゆず白菜漬

各 250g / 378円

新鮮な青首大根の皮をむきあっさりと漬けました。

【136】 ゆず大根



【137】 こぶ大根



【138】 かつを大根



各 150g / 397円

【141】 千枚漬（カップ入）

【142】 紅千枚漬（カップ入）

各 140g / 475円

聖護院かぶらまたは紅かぶらを利尻昆布で漬け込みました。食べやすくカット済みのカップ入り商品です。

【144】 刻みみぶな漬

150g / 397円



【145】 刻みすぐき

120g / 397円

京野菜のすぐきかぶを乳酸発酵させた、独特の古漬けを食べやすく刻みました。

京野菜のみぶ菜を基本材料と醤油で漬けました。

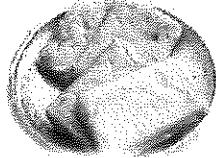


| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|--------|-----------|------------------|----------|------|----|----|-------------------------------------|
| 練りもの | 162 健康フーズ | おさかなソーセージ | 3本(135g) | 292 | 月1 | | 日本海で水揚げされた魚を使用し化学合成添加物不使用の魚肉ソーセージ |
| | 163 いちうろこ | 小ちくわ | 30g×5 | 390 | 毎 | 藏 | 卵不使用。無リン入り身を主原料にした小ぶりのちくわ。 |
| | 164 いちうろこ | 白かまぼこ(うろこちゃん) | 150g | 441 | 毎 | 藏 | 無リン入り身を主原料に蒸し加工をした板かまぼこ |
| | 165 ヤマモ水産 | おでんセット | 5種×2 | 603 | 隔週 | 藏 | 角揚げ・野菜天・ごぼう巻き・五目ボール・いわし天入りの各2個入りセット |
| | 166 ヤマモ水産 | 角揚げ | 4枚 | 272 | 月1 | 藏 | 北海道産タラのすり身を主原料にしたプレーンタイプの角揚げ。 |
| | 167 ヤマモ水産 | 野菜天 | 4枚 | 272 | 月1 | 藏 | 北海道産タラのすり身を主原料にした野菜入りのさつま揚げ。 |
| | 168 ヤマモ水産 | ごぼう巻き | 30g×4 | 272 | 月1 | 藏 | 北海道産タラのすり身を主原料にごぼうを入れた棒状のさつま揚げ。 |
| | 169 ヤマモ水産 | 五目ボール | 6個 | 272 | 月1 | 藏 | 北海道産タラのすり身を主原料にたっぷりの具を入れたさつま揚げ。 |
| | 170 ヤマモ水産 | いわし天 | 30g×4 | 284 | 月1 | 藏 | 北海道産タラのすり身を主原料にいわしを入れたさつま揚げ。 |
| | 171 ヤマモ水産 | 海鮮ボール | 45g×3 | 284 | 月1 | 藏 | ボール状のすり身にいか・たこを入れ揚げました |
| | 172 ヤマモ水産 | かに風味かまぼこ | 75g | 286 | 毎 | 藏 | 無リン入り身にカニエキスを加えたかまぼこ |
| | 173 いちうろこ | いかスティック揚げ | 6本150g | 381 | 月1 | 藏 | 無リン入り身を使用したいか入りのスティックタイプ揚げかまぼこです。 |
| | 174 いちうろこ | 野菜スティック揚げ | 6本150g | 381 | 月1 | 藏 | 無リン入り身を使用した野菜入りのスティックタイプの揚げかまぼこです。 |
| | 175 いちうろこ | いわしスティック揚げ | 6本150g | 321 | 月1 | 藏 | 無リン入り身を使用したいわし入りのスティックタイプ揚げかまぼこです。 |
| | 176 飛騨酪農 | ノンホモ飛騨牛乳 | 900mlビン | 360 | 毎 | 藏 | 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。 |
| | 177 飛騨酪農 | 低温殺菌牛乳(パチチャライ牛乳) | 1000ml | 335 | 毎 | 藏 | 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。 |
| | 178 飛騨酪農 | 飛騨高原牛乳(UHT) | 1000ml | 330 | 毎 | 藏 | 飛騨周辺の原乳を使った超高温殺菌120°C2秒殺菌牛乳。 |
| 木次の乳製品 | 179 四国乳業 | 成分無調整・牧太郎 | 1000ml | 319 | 毎 | 藏 | 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 |
| | 180 飛騨酪農 | 飛騨プレーンヨーグルト | 400g | 320 | 毎 | 藏 | 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。 |
| | 181 飛騨酪農 | 飛騨ノンホモヨーグルト | 90g×3 | 330 | 毎 | 藏 | 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。 |
| | 182 木次乳業 | すこやかプレーンヨーグルト | 400g | 345 | 毎 | 藏 | 島根奥出雲の健康な牛の原乳と乳製品だけを使用。無糖。 |
| | 183 木次乳業 | プラウンスイス牛乳 | 500ml | 254 | 月1 | 藏 | プラウンスイス牛を搾乳した低温殺菌処理したノンホモ牛乳 |
| | 184 木次乳業 | 木次ミルクコーヒー | 500ml | 194 | 月1 | 藏 | 木次乳業の生乳65%にコーヒー抽出液、てんさい糖を入れました。 |
| | 185 木次乳業 | 奥出雲きすきヨーグルト | 90g×2 | 281 | 月1 | 藏 | 木次乳業の原乳にてんさい糖・乳製品を加えて製造したヨーグルト |
| | 186 木次乳業 | 木次のミルクプリン | 80g×2 | 280 | 月1 | 藏 | 木次乳業と原乳にてんさい糖、乳製品、ゼラチンだけで作ったミルクプリン |
| | 187 木次乳業 | モツツアレッラチーズ | 100g | 540 | 月1 | 藏 | 無塩でミルクの風味をそのまま味わえるチーズ。ピザやサラダに。 |
| | 188 木次乳業 | 黒胡椒ゴーダチーズ | 180g | 1145 | 月1 | 藏 | 奥出雲の風土で育んだ良質牛乳を使用したゴーダチーズ。 |
| | 189 木次乳業 | イズモ・ラルージュ | 180g | 1091 | 月1 | 藏 | まろやかでクセのないミニゴーダチーズ。 |
| | 190 木次乳業 | カマンベールチーズ | 120g | 1037 | 月1 | 藏 | 白カビタイプのソフトチーズ。 |
| | 191 木次乳業 | ナチュラルスナッカー | 2本70g | 508 | 月1 | 藏 | 裂いて食べるナチュラルチーズ。おやつやおつまみに。 |
| | 192 木次乳業 | プロポローネ | 380g | 2052 | 月1 | 藏 | 熱を加えるととろけるパスタフィーラータイプのチーズ。料理に。 |
| | 193 木次乳業 | プロポローネ ピッコロ | 100g | 583 | | 藏 | プロポローネを小型の使い切りサイズにしました |

静岡焼津「ヤマモ水産」の練りもの

【166】 角揚げ 4枚／ 272円

基本材料だけを使用し
たプレーンタイプの揚
げ物です。



【167】 野菜天

4枚／ 272円

基本材料に国産の玉ねぎ、
人参、ごぼうの野菜を入
れたさつま揚げです。



【170】 いわし天

30g×4／ 284円

いわしの風味たっぷり。魚肉にぐちも加え独自の製法で生臭さを
抑えたさつま揚げです。基本原料にいわし、ぐち、玉ねぎ、小麦た
ん白が加わります。

- ① 添加物や增量剤の「リン酸塩」「卵白」「小麦」は不使用
 - ② 北海道産スケソウダラ、国産の粗糖や天日塩、本みりん、馬
鈴薯でん粉・鰹節エキスが基本材料です。
 - ③ 国産米油で揚げているのでさっぱりした味わいです。
- 賞味期限:冷蔵14日

【171】 海鮮ボール 45g×3／ 284円

ぐちとスケソウダラの良質なすり身の中に「いか」と「たこ」をたっぷ
りと混ぜた大ぶりのさつま揚げです。 ●原材料:魚肉、いか(ペルー産)
、玉葱、人参、キャベツ、小麦蛋白、たこ(ベトナム産)、でん粉、粗糖、
みりん、塩、かつお節エキス、酵母エキス、米油



【169】 五目ボール 6個／ 272円

基本材料に国産の玉ねぎ、
人参、ごぼうの野菜を入れた小さな
ボールさつま揚げです。



【168】 ごぼう巻き

30g×4／ 272円

【165】 おでんセット 5種×2／ 603円

角揚げ、野菜天、ごぼう巻、五目ボール、いわし天の5種類を入
れたセット。秋～春シーズン限定です。

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-----------|-----|------|-------------------|-------|------|----|----|-------------------------------------|
| とんきい | 194 | とんきい | 無添加 焼豚スライス | 100g | 441 | 月1 | 蔵 | 静岡の銘柄豚「浜名湖育ち」に醤油、みりん、粗製糖のタレで味付け |
| | 195 | とんきい | 無添加 ポークソーセージ | 100g | 354 | 月1 | 蔵 | 静岡産銘柄豚に岩塩、粗製糖、香辛料で味付けしたプレーンタイプ |
| | 196 | とんきい | 香辛料不使用のソーセージ | 100g | 354 | 月1 | 蔵 | 静岡産銘柄豚に岩塩、粗製糖で味付け。香辛料不使用タイプ。 |
| | 197 | とんきい | 無添加 椎茸ソーセージ | 100g | 354 | 月1 | 蔵 | ポークソーセージの原材料に椎茸を入れました |
| | 198 | とんきい | 無添加 唐辛子ソーセージ | 100g | 354 | 月1 | 蔵 | ポークソーセージの原材料に唐辛子・にんにくを入れました |
| | 199 | とんきい | 無添加 ボンレスハム | 100g | 495 | 月1 | 蔵 | 静岡産銘柄豚に食塩、粗製糖、香辛料、野菜で味付けしたボンレスハム |
| | 200 | とんきい | 無添加 ロースハム | 100g | 667 | 月1 | 蔵 | 静岡産銘柄豚に食塩、粗製糖、香辛料、野菜で味付けしたロースハム |
| | 201 | とんきい | 無添加 ベーコン | 100g | 473 | 月1 | 蔵 | 静岡銘柄豚に岩塩、粗製糖、香辛料、野菜で味付けしたベーコン |
| 鎌倉ハムの加工肉 | 202 | 鎌倉ハム | ポークソーセージ | 200g | 586 | 隔週 | 蔵 | 国産豚・砂糖・塩・香辛料を使用した一番太いソーセージ |
| | 203 | 鎌倉ハム | チョリソー | 150g | 555 | 隔週 | 蔵 | 国産豚肉・砂糖・塩・香辛料・羊腸・酵母エキスを原料にビリ辛のソーセージ |
| | 204 | 鎌倉ハム | バラベーコン スライス | 85g | 432 | 毎 | 蔵 | 国産豚バラ肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したベーコンのスライス |
| | 205 | 鎌倉ハム | マイルド・ポークワインナー | 94g | 247 | 毎 | 蔵 | 国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したシンプルなワインナー |
| | 206 | 鎌倉ハム | マイルド・あらびきワインナー | 85g | 255 | 毎 | 蔵 | ポークワインナーの原材料で肉を粗挽きにしたジューシーなワインナー |
| | 207 | 鎌倉ハム | つかいきりミニポークワインナ-2p | 49g×2 | 247 | 毎 | 蔵 | 基本材料に豚脂肪を加えたミニサイズの皮なしワインナー |
| | 208 | 鎌倉ハム | ロースハムスライス2p | 40g×2 | 416 | 毎 | 蔵 | 基本材料を使用したスライスハム |
| | 209 | 鎌倉ハム | 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。 |
| | 210 | 鎌倉ハム | 国産焼豚 | 250g | 1512 | 月1 | 蔵 | 国産豚肩ロース肉を醤油ベースのタレに漬け直火でじっくり焼きました |
| | 211 | 鎌倉ハム | ボンレスハムブロック | 400g | 1280 | 月1 | 蔵 | 国産豚を使用した汎用性の高いブロックタイプのボンレスハム |
| 恵みファームの牛肉 | 212 | 上田さん | 牛ランプブロック | 400g | 2498 | | 凍 | 七尾市・上田さん。お尻の部分の濃厚な旨みがあるブロック肉です。 |
| | 213 | 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 |
| | 214 | 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。 |
| | 215 | 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。 |
| | 216 | 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。 |
| | 217 | 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。 |
| | 218 | 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。 |
| | 219 | 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。 |
| | 220 | 上田さん | 牛すき焼用肩ローススライス | 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。 |
| | 221 | 上田さん | 牛焼肉用特上カルビ | 200g | 1363 | 毎 | 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。 |
| | 222 | 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。 |
| | 223 | 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。 |
| | 224 | 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。 |
| | 225 | 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。 |
| | 226 | 上田さん | 牛すね(煮込用) | 200g | 1006 | 月3 | 凍 | 七尾市・上田さん。脂身がなくすじが多いので煮込む料理に。 |

とんきい 直営農場の豚肉を使用した「とんきい」の加工肉

静岡県銘柄豚「ふじのくに」をとんきい独自の飼料で育て、よりおいしさを追求して誕生した豚肉で、2000年食肉産業展・銘柄ポーク好感度コンテストで味覚の部第1位となりました。動植物由来の油脂など高カロリーの餌で無理に太らせず防腐剤・抗菌剤・着色料をしない自家配合飼料を成長段階に応じて与え、豚の飼育環境にも配慮するためアニマルウェルフェアにも力を入れています。

●賞味期限:13日 *「焼豚」は9日

ソーセージ

無添加・でん粉なども使用せず基本材料は豚肉、岩塩、粗製糖、羊腸、香辛料だけを使用しています。4つの味をお楽しみください。

[195] 無添加 ポークソーセージ

100g / 354円

[196] 香辛料不使用のソーセージ

100g / 354円

[197] 無添加 椎茸ソーセージ

100g / 354円

[198] 無添加 唐辛子ソーセージ

100g / 354円

ハム・焼豚

[199] 無添加 ボンレスハム

100g / 495円

[200] 無添加 ロースハム

100g / 667円

豚肉の美味しさをそのまま生かして作りました。 ●原材料:豚肉、食塩、粗製糖、にんにく、玉葱、人参、香辛料(胡椒、ローレル、グローブ)



[194] 無添加 焼豚スライス

100g / 441円

豚肉を無添加で味付けしじっくり仕上げました。ボイル・加热食品ですのでそのままご利用いただけます。

●原材料:豚モモ肉、醤油(大豆・小麦)、本みりん、粗製糖



| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|------------|-----|-----------------------|--------|------|----|----|---|
| まきばの豚肉 | 227 | 豚 ロースしゃぶしゃぶ用 | 200g | 662 | 隔週 | 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。 |
| | 228 | 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 |
| | 229 | 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。 |
| | 230 | 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。 |
| | 231 | 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。 |
| | 232 | 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 |
| | 233 | 豚 肩ロ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。肩ロースをやや厚めにスライスしました。 |
| | 234 | 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。 |
| | 235 | 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。 |
| | 236 | 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 |
| | 237 | 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。 |
| | 238 | 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。 |
| シバードリーの鶏肉 | 239 | ガボトリー 鶏むねダイスカットバラ凍結 | 300g | 620 | 隔週 | 凍 | 愛知・滋賀の直営農場より。ムネ肉を小さなブロック状にしました。 |
| | 240 | ガボトリー 鶏 手羽元筋目入り バラ凍結 | 400g | 696 | 隔週 | 凍 | 愛知・滋賀の直営農場より。利用しやすいよう筋目を入れバラで凍結。 |
| | 241 | ガボトリー 鶏 砂肝 | 180g | 268 | 隔週 | 凍 | 愛知・滋賀の直営農場より。シャキシャキとした歯ごたえの内臓。 |
| | 242 | ガボトリー 鶏 レバー | 180g | 273 | 隔週 | 凍 | 愛知・滋賀の直営農場より。ビタミンや鉄分が多い特有の味がある内臓。 |
| | 243 | ガボトリー 鶏むね唐揚用バラ凍結 | 300g | 620 | 隔週 | 凍 | 愛知・滋賀の直営農場より。唐揚げ用にバラで使えるお徳用企画。 |
| | 244 | ガボトリー 鶏 手羽先 | 240g | 463 | 隔週 | 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。 |
| | 245 | ガボトリー 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 |
| | 246 | ガボトリー 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 |
| | 247 | ガボトリー 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 |
| | 248 | ガボトリー 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部位。 |
| | 249 | ガボトリー 鶏 手羽中(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。 |
| | 250 | ガボトリー 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。 |
| | 251 | ガボトリー 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。 |
| | 252 | ガボトリー つくね・つみれの素 | 180g×2 | 702 | | 凍 | とり一番の鶏肉にとり軟骨を加えてミンチにしました。鍋料理他に。 |
| ジガーボトリーの鶏肉 | 253 | ガボトリー 鶏唐揚げ | 200g | 560 | 月1 | 凍 | [調]鶏ムネ肉をうまみ調味料などを使用せず国産原料で作ったから揚げです |
| | 254 | ガボトリー 手作りつくね串 | 30g×5 | 440 | 月1 | 凍 | [調]卵不使用。鶏の軟骨も入れコリコリした食感も楽しめます。お好みの味付けで。 |
| | 255 | ガボトリー 塩麹に漬け込んだチキンステーキ | 115g×2 | 529 | 月1 | 凍 | 鶏ムネ肉を塩麹に漬け、柔らかい塩味にしたステーキです |
| | 256 | ガボトリー 炭火焼き風やきとり | 230g | 648 | 月1 | 凍 | 鶏ムネ肉をオリジナルタレで味付けし、焦し油で香り付けました |
| | 257 | ガボトリー ひとつくち鶏団子甘酢あん | 180g | 517 | 月1 | 凍 | [調]鶏挽き肉を肉団子にして甘酢あんに漬けました。 |
| 平飼い鶏肉 | 258 | 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 |
| | 259 | 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 |
| | 260 | 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 |
| | 261 | 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 |
| | 262 | 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 |

地主共和会の平飼い鶏肉と鶏加工品

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、市販のブ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。スジ切りのみを行なっています。 ●賞味期限:1年



【258】平飼い鶏肉 モモ

300g / 463円

【259】平飼い鶏肉 ムネ

300g / 463円

【260】平飼い鶏肉 ササミ

300g / 463円

【261】炭火焼 平飼い鶏

100g / 370円

平飼い鶏肉をさぬき塩で贅沢に仕上げました。低脂肪なのに旨味と歯応えがあります。ピールのおつまみやお弁当のおかずにもどうぞ。
●賞味期限:6ヶ月



【262】平飼い鶏そぼろ

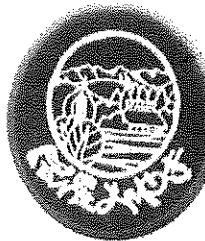
100g / 432円

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。
●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 |
|------------|-------------|--------------------|--------|------|-----|----|------------------------------------|
| おやき | 263 幸庵 | 天然酵母おやき・野沢菜 | 3個 | 810 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦・天然酵母の皮を使った長野産野沢菜入りのおやき |
| | 264 幸庵 | 天然酵母おやき・信州きのこ | 3個 | 810 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦・天然酵母の皮を使った長野産きのこ入りのおやき |
| | 265 幸庵 | 天然酵母おやき・切干大根 | 3個 | 810 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦・天然酵母の皮を使った切干し大根入りのおやき |
| | 266 幸庵 | 天然酵母おやき・おから | 3個 | 810 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦・天然酵母の皮を使った国産大豆使用のおから入りのおやき |
| | 267 幸庵 | 天然酵母おやき・かぼちゃ | 3個 | 810 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦・天然酵母の皮を使ったかぼちゃあん入りのおやき |
| | 268 幸庵 | 天然酵母おやき・つぶあん | 3個 | 810 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦・天然酵母の皮を使った北海道産小豆あん入りのおやき |
| | 269 幸庵 | 天然酵母おやき 6種セット | 6種6個 | 1571 | 3ヶ月 | 凍 | [季]上記の6種類のおやき。各1個入りです。 |
| カラミノフーズの惣菜 | 270 カラミノフーズ | 韓国風太巻牛肉入りナムルキンパ | 300g | 754 | 月1 | 凍 | [調]ナムルと味付け牛肉のタレがご飯に絡む贅沢な太巻きです |
| | 271 カラミノフーズ | 本格お好み焼き・豚いか玉 | 200g | 431 | 月1 | 凍 | 国産の小麦、野菜、豚肉、イカを使用したお好み焼きです |
| | 272 カラミノフーズ | 国産鶏のカオマンガイの具 | 260g | 698 | 月1 | 凍 | 国産鶏を大きめにカットし魚醤スープで味付け、専用たれ付き。 |
| | 273 カラミノフーズ | ガーリックシュリンプ | 120g | 698 | 月1 | 凍 | 国産エビをニンニクとバターと一緒に炒めました。ご飯との相性も抜群です |
| | 274 カラミノフーズ | ブルコギ丼の具 | 200g | 698 | 月1 | 凍 | 甘辛い韓国風の焼き肉。野菜を入れず国産牛肉で作った贅沢な丼 |
| | 275 カラミノフーズ | タイグリーンカレー | 160g×2 | 754 | 月1 | 凍 | 刺激的なスパイスとココナッツミルクやハーブを生かしたタイカレー |
| | 276 カラミノフーズ | トッポギ炒め | 200g | 518 | 4ヶ月 | 凍 | 韓國のお餅を甘辛味の自家製コチュジャンで味付け。具材を加えても。 |
| | 277 カラミノフーズ | トムヤンクン | 180g×2 | 755 | 月1 | 凍 | エビやライム、唐辛子などを使った複雑で奥深い味わいのスープです |
| | 278 カラミノフーズ | 食べるユッケジャンスープ(トッキ入) | 260g×2 | 754 | 月1 | 凍 | 韓國もち入りの濃厚で韓国を代表するスープ |
| | 279 カラミノフーズ | コリアンチヂミ(たれ付) | 2枚246g | 570 | 月1 | 凍 | 国産小麦と野菜を使用して丁寧に焼き上げた韓國のお好み焼き |
| | 280 カラミノフーズ | 食べる参鶏湯(サンゲタン)風スープ | 300g×2 | 755 | 月1 | 凍 | 国産の鶏肉と野菜のシンプルな素材を活かした「食べるスープ」 |
| | 281 カラミノフーズ | 鶏五目中華ちまき | 4個320g | 698 | 月1 | 凍 | 国産のもち米に鶏肉、ごぼう、人参、椎茸などを混ぜ込み |

天然酵母をつかった 本場信州のおやき



信州の郷土食といえば野沢菜におやき。小麦粉を水で溶いて練り、薄くのばした皮で小豆、野菜などで作った餡(具材)を包んだおやきは全国にも数多くのファンがいます。幸庵のおやきは長野県大町市で製造されます。おやきの中には国産原料を基本にした和総菜やあんがたっぷり詰まっています。数あるおやきメーカーと幸庵のおやきの違いは具材には化学調味料を始め添加物は使用せず、皮には国産小麦を使用し天然酵母で発酵させています。もちもちの皮とたくさんの具、あつあつを始め添加物は使用せず、皮には国産小麦を使用し天然酵母で発酵させています。もちもちの皮とたくさんの具、あつあつを始め添加物は使用せず、皮には国産小麦を使用し天然酵母で発酵させています。ホカホカのおやきをお楽しみください。

●賞味期限:冷凍各6ヶ月

【263】天然酵母おやき・野沢菜 3個／810円

【264】天然酵母おやき・信州きのこ 3個／810円

しめじとエリンギをだし醤油で味付けしました。隠し味のみそのコクがきのこ
の風味を引き立てています。

【265】天然酵母おやき・切干大根 3個／810円

国産の切り干し大根を甘辛く炊きあげた素朴な味のおやきです。

【266】天然酵母おやき・おから 3個／810円

国産大豆を使用したおからを炒って味付けしておやきに入れました。食物繊
維が豊富に含まれたおやきです。

【267】天然酵母おやき・かぼちゃ 3個／810円

北海道産カボチャを使用したかぼちゃ餡を詰めました。

【268】天然酵母おやき・つぶあん 3個／810円

北海道産小豆を砂糖と塩で味付けし、ふっくら炊き上げ甘さ控えめの粒あん
を入れました。

【269】天然酵母おやき 6種セット

6種6個／1620円を 1571円

●賞味期限:180日

【276】トッポギ炒め 200g／538円を 518円

国産うるち米で作られた韓國のお餅「トッポギ」に甘辛味の自家製コチュジャンで味付けしました。たれは
多めなので肉や野菜を加えても。

[調理方法] 湯煎 ●原材料:トッポギ[米粉、食塩]、玉ねぎ、コチュジャン、砂糖、植物油脂、チキンスー
ブ、しょう油、ゼラチン、馬鈴薯でん粉、ごま

| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 級 | 温度 | 備考 |
|--------------|-----|-----------------------|--------|------|----|----|--|
| 那珂川キッchenの惣菜 | 282 | 那珂川 博多もつ鍋・麺なし | 2人前 | 2278 | 月1 | 凍 | [季]もつ200g、スープ400g、味噌15gの本格もつ鍋セット |
| | 283 | 那珂川 国産豚の肉まん | 125g×2 | 385 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦の皮に豚肉や野菜など国産の具だくさんの肉まん |
| | 284 | 那珂川 国産豚のカレーまん | 120g×2 | 526 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦の皮に無添加カレールウで味付けした具を入れた蒸しまん |
| | 285 | 那珂川 ミニ饅頭(あんまん) | 30g×5 | 267 | 月1 | 凍 | [調]国産小麦の皮に北海道産小豆のこしあんを入れた小ぶりの蒸しまん |
| | 286 | 那珂川 走る豚 肉まん | 120g×2 | 622 | | 凍 | [調]国産小麦の皮に放牧豚肉を約2割入れたワンランク上の蒸しまん |
| | 287 | 那珂川 福禄寿／手作り いなり | 60g×3 | 307 | 月1 | 凍 | 国産大豆で作った揚げに国産米を入れ手作りしたいなり |
| | 288 | 那珂川 国産豚の焼壳 | 35g×6 | 593 | 月1 | 凍 | [調]ジューシーな肉の味をいかしたボリュームある焼壳。タレなしでも美味です。 |
| | 289 | 那珂川 お弁当用 鶏から揚げ しょうゆ風味 | 150g | 501 | 月1 | 凍 | [調]健康飼育の鶏のもも肉を醤油とニンニク風味でから揚げにしました |
| | 290 | 那珂川 お弁当用 和のおかずセットB | 3種×2 | 384 | 月1 | 凍 | [調]きんぴらごぼう、切り干し大根、豆ひじき2個入りのおかずセット |
| | 291 | 那珂川 チキンレンコンボール | 120g×2 | 596 | 月1 | 凍 | [調]鶏挽き肉にれんこんを入れたシャキシャキ食感の揚げボール |
| | 292 | 那珂川 きのこドリア | 180g×2 | 828 | 月1 | 凍 | [調]きのこ入りバーライスにホワイトソースをトッピングしました |
| | 293 | 那珂川 マカロニグラタン | 180g×2 | 728 | 月1 | 凍 | [調]自家製ホワイトソースを使ったマカロニ入りのグラタン |
| | 294 | 那珂川 ポテトコロッケ・ミニ | 30g×5 | 372 | 月1 | 凍 | [調]北海道産じゃがいもを使ったシンプルな味付けのコロッケ |
| | 295 | 那珂川 コーンクリームコロッケ・ミニ | 30g×5 | 364 | 月1 | 凍 | [調]卵不使用。コーンと低温殺菌牛乳を使ったクリーミーなコロッケ。 |
| | 296 | 那珂川 パンプキンコロッケ・ミニ | 30g×5 | 335 | 月1 | 凍 | [調]九州産のカボチャ入りコロッケ |
| | 297 | 那珂川 ジャガバター醤油コロッケ・ミニ | 30g×5 | 411 | 月1 | 凍 | [調]卵不使用。国産じゃがいもにバターを使った醤油風味のコロッケ |



那珂川キッチン

お弁当のおかずに 使いやすい那珂川キッチンの惣菜

[289] お弁当用 鶏から揚げ しょうゆ風味

150g / 501円

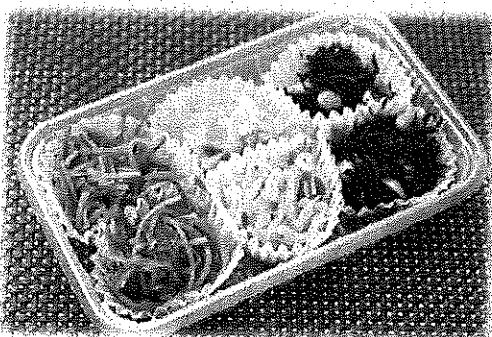
九州産の低脂肪高たんぱくな銘柄鶏のむね肉だけを使用したから揚げ。醤油風味が香ばしく、オーストラリア産NON-GMO菜種油でからりと揚げています。小ぶりでお弁当にぴったりです。
[レンジ] [オープン] ●原材料:鶏肉・醤油・生姜・みりん・片栗粉・小麦粉(国内産)、なたね油、にんにく(国内産)



[290] お弁当用 和のおかずセットB

3種×2 / 384円

「きんぴらごぼう」「切り干し大根の煮物」「豆ひじき」、3種類の和風のおかずが2個ずつ入っています。お弁当の栄養バランスもしっかりとれます。
[自然解凍] ●原材料:ひじき(三重産)、切り干し大根(長崎産)、大豆・人参・ごぼう・醤油・鰹節・さつま揚げ・酒・発酵調味料・洗双糖・昆布(国内産)、塩、ごま、なたね油



«お召し上がり方法»

- [自然解凍] 自然解凍して下さい
- [レンジ] 電子レンジで加熱して下さい
- [オープン] オープンで加熱して下さい

[294] ポテトコロッケ・ミニ 30g×5 / 372円

北海道産じゃがいもと九州産玉ねぎを使用して素材の美味しさを生かしたコロッケです。

[レンジ][オープン] ●原材料:じゃがいも(北海道産)、牛乳(熊本産)、粗糖(鹿児島産)、パン粉(北海道産)、玉ねぎ(国内産)、小麦粉(北海道産)、塩、コショウ <揚げ油>なたね油

[295] コーンクリームコロッケ・ミニ 30g×5 / 364円

自家製ホワイトソースに有機コーンを入れたクリーミーなコロッケです。卵不使用。

[レンジ][オープン] ●原材料:牛乳・バター(北海道産)、有機ホールコーン(スペイン産)、粗糖、パン粉(北海道産)、玉ねぎ(国内産)、小麦粉(北海道産)、塩、コショウ <揚げ油>なたね油

[296] パンプキンコロッケ・ミニ 30g×5 / 335円

北海道産のカボチャの甘みをしっかり味わっていただけるコロッケです。

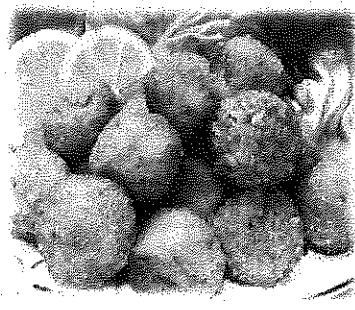
[レンジ][オープン] ●原材料:パン粉(北海道産)、玉ねぎ(国内産)、小麦粉(北海道産)、塩、コショウ、かぼちゃ <揚げ油>なたね油

[291] チキンレンコンボール

120g×2 / 596円

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏ミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に仕上げています。お弁当やおつまみにもおすすめです。

[レンジ][オープン] ●原材料:鶏肉・玉ねぎ・れんこん(国内産)、片栗粉・ごま油・醤油・鶏卵(国内産)、オイスターソース、和風だし、ホワイトペッパー



| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-----------|-----|--------------------------|---------|------|----|----|-------------------------------------|
| 丸友しまかの魚介類 | 298 | 丸友しまか 秋鮭切身(生) | 2切120g | 464 | 月1 | 凍 | 北海道産の秋鮭を切り身にしました。 |
| | 299 | 丸友しまか 塩鮭の切身 | 2切120g | 472 | 月1 | 凍 | 北海道産のオス鮭を塩水に漬け切身にしました |
| | 300 | 丸友しまか 真鰯の切身 | 2切120g | 509 | 月1 | 凍 | 岩手産沖で漁獲されたタラを切り身にしました |
| | 301 | 丸友しまか 切身魚セット(3種) | 120g×3 | 1126 | 月1 | 凍 | 岩手県宮古市場で漁獲された3種類2切入りのおまかせ切身セット |
| | 302 | 丸友しまか 塩サバ | 半身2枚 | 644 | 月1 | 凍 | 岩手県産のゴマサバを半身にして塩だけで味付けし干しました |
| | 303 | 丸友しまか 秋鮭の味噌漬け | 2切れ120g | 656 | 月1 | 凍 | 岩手県産の秋鮭を切り身にしてオリジナルの調理みそに漬けました |
| | 304 | 丸友しまか ヒラマサの味噌漬け | 120g | 596 | 月1 | 凍 | 三陸沖で漁獲されたヒラマサをオリジナル調味料で味噌漬けにしました |
| | 305 | 丸友しまか サゴシ(サワラ)の味噌漬け | 120g 2切 | 563 | 月1 | 凍 | さわらを味噌、料理酒、砂糖、食塩の調理みそに漬けました |
| | 306 | 丸友しまか 真鰯の味噌漬け | 2切れ120g | 626 | 月1 | 凍 | 岩手県産の真ダラを切り身にして調理みそに漬けました |
| | 307 | 丸友しまか 塩サバの味噌和え | 80g | 466 | 月1 | 凍 | 焼き上げたサバに味噌をベースにしたタレを和えました |
| | 308 | 丸友しまか クロムツの丸干し | 150g | 586 | 月1 | 凍 | 三陸沖のクロムツを塩水につけ丸干しにしました。4~6本入り。 |
| | 309 | 丸友しまか イナダのフライ | 2切 | 538 | 月1 | 凍 | 三陸産のブリの幼魚イナダをシンプルに衣付けました。油調理して下さい。 |
| | 310 | 丸友しまか 真イワシ干し | 3本 | 313 | | 凍 | 岩手県産の脂ののった真いわしを天塩で漬け、干しました。 |
| | 311 | 丸友しまか ふぞろいイカリング | 100g | 417 | 月1 | 凍 | 三陸産の不揃いのスルメイカをリング状にカットしました |
| | 312 | 丸友しまか ベビーホタテ | 150g | 665 | 月1 | 凍 | 青森県むつ湾のベビーホタテを軽くゆでて冷凍しました |
| | 313 | 丸友しまか ポイル真ダコ | 100g | 741 | 月1 | 凍 | 岩手沖で漁獲された真だこを塩もみしてポイル。カットしました。 |
| | 314 | 丸友しまか 湯通し塩蔵わかめ | 100g | 509 | 月1 | 凍 | 岩手県田老沖で漁獲された「真崎わかめ」を塩蔵しました |
| | 315 | 丸友しまか 揚げかまぼこ | 3枚100g | 320 | 月1 | 凍 | 岩手沖のスケソウダラを使用し、自社製造した揚げかまぼこ |
| えび・うなぎ | 316 | パプア海産 自然そのまま天然海老 蛸付きミックス | 200g | 1162 | 隔週 | 凍 | 薬剤不使用のパプアニューギニア産の天然エビ。3種のエビのミックスです。 |
| | 317 | パプア海産 自然そのまま天然海老 むきえび | 120g | 910 | 隔週 | 凍 | 薬剤不使用のパプアニューギニア産の天然エビ。手剥きしました。 |
| | 318 | 加持養鰻 うなぎ蒲焼き | 1尾 | 2058 | 隔週 | 凍 | 薬剤を使わず四万十河口で漁獲したシラスから長期養殖した国産うなぎ。 |
| | 319 | 加持養鰻 蒲焼きのタレ | 1パック | 58 | 隔週 | 凍 | 国産醤油・みりんにうなぎの骨でダシを作った専用のタレ |



三陸・岩手の「丸友しまか」の水産加工品

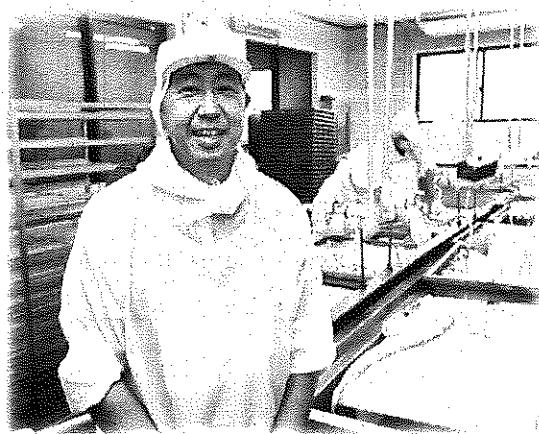
岩手県最東端の、太平洋に面した宮古市にある「丸友しまか」。三陸の海の幸を、味の良い鮮度のまま、あるいはより美味しく頂けるように手を加えながらお届けします。今回より価格変更された商品もあります。ご了承ください。 ●賞味期限:60日

【301】切身魚セット(3種) 120g×3 / 1126円

岩手県宮古市場などで水揚げされた旬の魚を切り身にして真空パックしました。冷蔵庫に常備しておけば魚が食べたいとき重宝します。魚種は指定できませんがカレイ・マス・サワラ・真鰯などの魚が入ります。

【308】クロムツの丸干し 150g / 586円

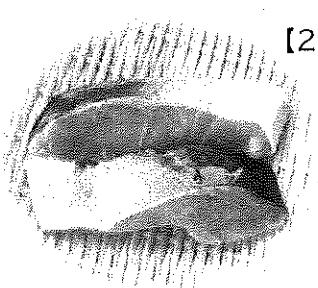
2024年秋、三陸の定置網で豊漁だった程よい型のクロムツが水揚げされました。このクロムツを天日塩だけで味付けし、丸干しにしました。頭や内臓は除去しています。グリルなどで加熱調理してお召し上がりください。4~6本入り。 ●原材料:クロムツ、食塩



▲「丸友しまか」の代表 島香友一さん

【299】塩鮭の切身 2切120g / 472円

しまかの人気商品、鮭の切身の塩鮭版です。北海道産の秋鮭(オス)を切り身にして、塩水につけ“塩鮭”にしました。全身に塩味がついてそのまま焼いてご利用いただけます。
●原材料:秋鮭、食塩



【304】ヒラマサの味噌漬け 120g / 596円

2024年秋、三陸の定置網で豊漁だった脂ののりの良いヒラマサが多く取れました。油を浸透させるためにフィレで一晩寝かせ、身質を落ち着かせ味噌漬けにしました。やさか共同農場の甘口みそと数種の調味料をブレンドした味噌ダレに漬け込むことによって、魚の旨みが引き出され、深い味わいをお楽しみいただけます。 ●原材料:ヒラマサ、味噌、みりん、料理酒、ピートグラニュー糖、食塩

【314】湯通し塩蔵わかめ 100g / 509円

三陸の中北部、宮古市田老の沖合で獲れたわかめは「真崎わかめ」と呼ばれ、親潮(寒流)の荒波にもまれて育つ、世界でも希少な北方型わかめです。田老産天然わかめだけを親に使い、採取は旨みが凝縮する3月から4月に限定。そして、わかめに日光が当たらない夜に行います。肉厚で、緑濃く、ほかでは味わえない独特の歯ごたえと風味。田老漁協製造の塩蔵わかめを、小分けしたものです。水で戻し塩抜きして適当なサイズにカットしてお使いください。
●原材料:わかめ、食塩

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|---------|-----|--------|---------------------|---------|------|----|----|---|
| 塩・砂糖 | 320 | 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 |
| | 321 | 海の精 | 海の精・あらしお | 240g | 648 | 隔週 | | 伊豆大島の海水を濃縮させて作った純国産の塩 |
| | 322 | フーマーズ | オーガニック純糖 | 400g | 532 | 隔週 | | [有] ブラジル産のナチュラルホワイトの砂糖 |
| | 323 | フーマーズ | オーガニック黒糖 | 400g | 532 | 隔週 | | [有] コスタリカ産。さとうきびから作った黒糖を粉末にしました。 |
| | 324 | ATJ | マスコバド糖 | 500g | 563 | 月1 | | フィリンピン・ネグロス島産の黒砂糖。生産者支援のフェアトレード品。 |
| 味噌・麹 | 325 | ビ-＆ベ-ザ | 西島さんの麹味噌・白米 | 500g | 570 | 隔週 | 蔵 | 生産者が自家栽培の有機コシヒカリ白米麹と塩、大豆で作りました |
| | 326 | ビ-＆ベ-ザ | 西島さんの麹味噌・玄米 | 500g | 630 | 隔週 | 蔵 | 生産者が自家栽培の有機コシヒカリ玄米麹と塩、大豆で作りました |
| | 327 | ビ-＆ベ-ザ | 塩麹白米 | 300g | 500 | 月1 | 蔵 | 西島さんの有機白米の麹と塩だけで作った塩麹 |
| | 328 | ビ-＆ベ-ザ | 塩麹玄米 | 300g | 560 | 月1 | 蔵 | 西島さんの有機玄米の麹と塩だけで作った塩麹 |
| | 329 | ビ-＆ベ-ザ | 純甘麹白米 | 300g | 500 | 月1 | 蔵 | 西島さんの有機白米の麹と水だけで作った甘麹 |
| | 330 | ビ-＆ベ-ザ | 純甘麹玄米 | 300g | 560 | 月1 | 蔵 | 西島さんの有機玄米の麹と水だけで作った甘麹 |
| 醤油・だし醤油 | 331 | 足立醸造 | 国産有機醤油 | 900ml | 1242 | 隔週 | | [有] 国産大豆・小麦を使用し木樽で1年以上熟成させた濃口醤油 |
| | 332 | 片上醤油 | 国産有機醤油・うすくち | 900ml | 1147 | 隔週 | | [有] 国産大豆・小麦を使用し木樽で1年以上熟成させた薄口醤油 |
| | 333 | 正金 | 八方だし 小 | 360ml | 583 | 月1 | | 国産原料を使用した醤油に天然だしを加えた和風万能調味料 |
| | 334 | 正金 | 八方だし 大 | 1000ml | 1317 | 隔週 | | お徳用サイズ。3倍濃縮のめんつゆを始めあらゆる和風料理のだしに。 |
| ドレッシング | 335 | チョーコー | プレミアムドレッシング ごま | 200ml | 518 | 月1 | | 素材を吟味したプレミアムなクリーミーで香ばしいごまドレッシング。 |
| | 336 | チョーコー | プレミアムドレッシング ゆず | 200ml | 518 | 月1 | | 素材を吟味したプレミアムなマイルドな酸味のゆずドレッシング。 |
| | 337 | チョーコー | プレミアムドレッシング オリーブオイル | 200ml | 518 | 月1 | | 素材を吟味したプレミアムな地中海の香りと和の味わいのドレッシング。 |
| | 338 | チョーコー | プレミアムドレッシング 九州産野菜 | 200ml | 518 | 月1 | | 素材を吟味したプレミアムな九州産たまねぎ・人参・かぼちゃを使用したドレッシング。 |
| | 339 | チョーコー | プレミアムドレッシング シーサーサラダ | 200ml | 572 | 月1 | | 素材を吟味したプレミアムなバルミジャーノレッジャーノチーズを使用したドレッシング。 |
| 酢・ソース他 | 340 | ムソー | カンタンハ芳酢 | 360ml | 508 | 隔週 | | 米酢・りんご酢をベースに調味したかけるだけ、漬けるだけで味が決まる万能酢 |
| | 341 | ムソー | カンタンハ芳酢(徳用) | 900ml | 972 | 隔週 | | 大容量のお徳用サイズ |
| | 342 | マルシマ | 有機純米酢 | 900ml | 961 | 隔週 | | [有] 国内産有機米だけを使用して伝統製法で作られた醸造酢。 |
| | 343 | 無茶々園 | ゆずストレート果汁 | 150ml | 583 | 隔週 | | 無茶々園産の農薬使用3回までのゆず果汁だけで作りました |
| | 344 | 高橋ソース | カントリー ウスター ソース | 180mlビン | 370 | 隔週 | | 特別栽培の野菜・果実使用。スパイシーなカロリーが低いソース。 |
| | 345 | 高橋ソース | カントリー 中濃ソース | 180mlビン | 370 | 隔週 | | 特別栽培の野菜・果実使用。どんな料理にも合うとろみあるソース。 |
| | 346 | 高橋ソース | カントリー とんかつソース | 180mlビン | 370 | 隔週 | | 特別栽培の野菜・果実使用。フルーティーで甘口、揚物に向くソース。 |
| | 347 | 高橋ソース | カントリー 有機トマトケチャップ | 300gビン | 420 | 隔週 | | [有] 海外産完熟トマト使用。酸味・塩味を抑えた甘口タイプ。セミハードボトル入り。 |
| 食用油 | 348 | ムソー | 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ | 290g | 670 | 隔週 | | 平飼い卵やなたね油などを主原料に素材にこだわりました |
| | 349 | CIVGIS | オーガニックMCTオイル | 250ml | 1966 | 月1 | | [有] 透明でくせがないので汎用性が高いフィリピン産のココナツ由来の食用油 |
| | 350 | 山口ごま本舗 | ごまラー油 | 65g | 648 | 月1 | | 低温圧搾の白ごま油と七種類の香味でうまさと辛さを凝縮させました |
| | 351 | 平田産業 | 純正菜種油・一番搾り・小 | 600g | 770 | 隔週 | | 非遺伝子組み換え輸入なたねを原料にした圧搾一番搾りの油。紙パック入り。 |
| | 352 | 平田産業 | 純正菜種油・一番搾り・大 | 1250g | 1356 | 隔週 | | お徳用サイズ。紙パック入り。 |
| | 353 | 平田産業 | 純正菜種油・PET | 1360g | 1432 | 隔週 | | お徳用サイズ。ペットボトル入り。 |
| | 354 | 平田産業 | 圧搾一番・国産なたね油紙パック | 600g | 918 | 隔週 | | 国内産なたねを原料にした圧搾一番搾りの油です。紙パック入り。 |
| パックだし | 355 | 平田産業 | 国産なたねサラダ油・PET | 910g | 1296 | 隔週 | | 国内産なたねを原料にした圧搾一番搾りの油です。ペットボトル入り。 |
| | 356 | スカイフード | 四季彩々和風だし | 6g×8 | 432 | 月1 | | 鰹節・麦芽糖・食塩・ピール酵母・糸島産昆布等を使用した顆粒だし |
| | 357 | スカイフード | 四季彩々和風だし食塩無添加 | 4g×8 | 454 | 月1 | | 「四季彩々和風だし」の原料から塩を抜きました |
| | 358 | スカイフード | 四季彩々欧風だし | 5g×8 | 454 | 月1 | | 動物性原料を使用せず使わず野菜の旨味を使った洋風だし |
| | 359 | スカイフード | 四季彩々中華だし | 6g×8 | 454 | 月1 | | お得な箱入り企画 |
| | 360 | 愛農 | おだしさん(だしパック) | 8g×10 | 333 | 月1 | | ムロアジ・さば・いわしを使用した便利なパック入りの削り節 |
| | 361 | ムソー | だし亭や かつおだし | 8g×8 | 486 | 隔週 | | 枕崎産の鰹節と北海道産の昆布を使用した顆粒タイプのだしの素 |
| | 362 | ムソー | だし亭や かつおだし<箱入> | 8g×30 | 1706 | 隔週 | | お得な箱入り企画 |
| | 363 | ムソー | だし亭や いりこだし | 8g×8 | 508 | 隔週 | | 国産いわしとかつお節・昆布を使用した顆粒タイプのだしの素 |
| | 364 | ムソー | だし亭や いりこだし<箱入> | 8g×30 | 1782 | 隔週 | | お得な箱入り企画 |
| | 365 | ムソー | 洋風スープの素・野菜のおかけ | 5g×8 | 421 | 隔週 | | 動物性エキス不使用。野菜のコクと旨味を引き出した顆粒だしの素 |
| | 366 | ムソー | 洋風スープの素・野菜のおかけ・徳用 | 5g×30 | 1350 | 隔週 | | お得な箱入り企画 |

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-----------|-----|--------|------------------------|----------|------|----|----|--|
| だし用素材 | 367 | ムソー | 大分産椎茸・大粒どんこ | 45g | 994 | 月1 | | 大分県産原木椎茸を天日乾燥。肉厚の干し椎茸です。 |
| | 368 | ムソー | 大分産椎茸・小粒どんこ | 45g | 886 | 月1 | | 大分県産原木椎茸を天日乾燥。肉厚で小粒の干し椎茸です。 |
| | 369 | ムソー | 大分産椎茸・こうしん | 80g | 1328 | | | 大分県産原木椎茸を天日乾燥。傘が開いた普及品です。 |
| | 370 | 新丸正 | 駿河ふぶき(パック入り削り節) | 4g×5 | 296 | 隔週 | | 本枯節を厚めに削った芳醇で上品な香りの小パックのかつお節 |
| | 371 | 新丸正 | 鰹ソフト削り | 16g | 175 | 隔週 | | 鰹節から血合い部分を除いて作ったトッピング用の削り節 |
| | 372 | 新丸正 | 鰹平削り(花かつお) | 40g | 278 | 隔週 | | 鰹荒節から作った花かつお。出汁やトッピング両方使えます。 |
| | 373 | 新丸正 | 料理の決め手(混合削り節) | 100g | 509 | 隔週 | | 旨味の強い宗田節、コクのある鰹節をブレンド。料理の風味をアップさせます。 |
| | 374 | 小倉食品 | 無添加にぼし(片口いわし) | 120g | 540 | 月1 | | 瀬戸内海産の片口いわしを使用した酸化防止剤不使用の煮干しです |
| ルウ・スープ他 | 375 | 食品企画 | 国産原料主体のカレールウ・中辛 | 120g | 534 | 月1 | | 酵母や肉エキスを抜いて吟味されて素材で作った中辛のカレールウ |
| | 376 | 井上スパイス | 奄美カレー 甘口 | 200g | 478 | 月1 | | 奄美大島の生うこん入りの「島おこし」甘口カレー。6~8皿分。 |
| | 377 | 井上スパイス | 奄美カレー 中辛 | 200g | 478 | 月1 | | 奄美大島の生うこん入りの「島おこし」中辛カレー。6~8皿分。 |
| | 378 | 井上スパイス | 奄美カレー ちびっ子 | 200g | 508 | 隔週 | | 奄美大島の生うこんを增量した子供用カレー。6~8皿分。 |
| | 379 | ひかり味噌 | 有機そだちのおみそ汁 | 6食 | 475 | 月1 | | [有]有機みそに有機具材を入れた生みそタイプのインスタントみそ汁。 |
| | 380 | ひかり味噌 | 味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ | 5食 | 378 | 月1 | | 味噌蔵で3年以上熟成させた芳醇な香りの即席みそ汁 |
| | 381 | ひかり味噌 | 味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ | 5食 | 378 | 月1 | | 米糀をたっぷり使用した甘みのある白粒味噌の即席みそ汁 |
| | 382 | ひかり味噌 | 味噌屋のまかないみそ汁 3種の信州みそ合わせ | 5食 | 378 | 月1 | | 3種の信州味噌をブレンドしたバランスよい味わいの即席みそ汁 |
| | 383 | コスモ食品 | しあわせいっぱいみそ汁 | 5食 | 698 | 月1 | | 焼く・揚げるなどひと手間加えた5種類のインスタントみそ汁 |
| | 384 | ひかり味噌 | 野菜と海藻を食べるおみそ汁 | 6食 | 518 | 月1 | | 野菜と海藻をたっぷり入れた具材を食べるインスタントみそ汁 |
| | 385 | オーマイソ | きのこスープ | 6g×10 | 1512 | 月1 | | 3種のきのこの旨みを生かしたフリーズドライのスープ |
| | 386 | コスマス食品 | NF ミネストローネ | 13.2g×10 | 1944 | 月1 | | 国産キャベツと玉ねぎの甘さを炒めて引き出したフリーズドライスープ |
| | 387 | コスマス食品 | NF オニオングルースープ | 9.4g×10 | 1512 | 月1 | | 淡路島産玉ねぎをじっくり煮てうまみを出したフリーズドライスープ |
| | 388 | コスマス食品 | NF 生姜スープ | 10.6g×10 | 1512 | 月1 | | 高知産しょうがと銘柄鶏を主原料にしたフリーズドライのスープ |
| | 389 | マルサン | あつさり醤油味の寄せ鍋スープ | 600g | 324 | 隔週 | | [季]小豆島産丸大豆しょうゆをベースに天然だしを加えたストレートタイプの鍋つゆ |
| | 390 | マルサン | 野菜がおいしいとり塩鍋スープ | 600g | 324 | 隔週 | | [季]国産鶏がらスープをベースに沖縄の塩と黒酢を隨じ味にしたストレートタイプの鍋つゆ |
| | 391 | マルサン | ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ | 600g | 324 | 隔週 | | [季]豆板醤の辛味とみそのうま味を生かし、玄米黒酢も加えたストレートタイプの鍋つゆ |
| | 392 | マルサン | コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ | 600g | 324 | 隔週 | | [季]国産素材のみそをベースに絹・昆布・煮干しが効いたストレートタイプの鍋つゆ |
| | 393 | マルサン | 香り高いごま豆乳鍋スープ | 600g | 324 | 隔週 | | [季]有機大豆使用の豆乳に有機すりごまも加えたストレートタイプの鍋つゆ |
| 加工品・乾物・缶詰 | 394 | 菊池食品工業 | 北海黒黒豆 | 125g | 225 | 月1 | | 北海道産黒大豆を使用し、ふっくらとやわらかく仕上げました |
| | 395 | 菊池食品工業 | 北海道金時豆 | 135g | 225 | 月1 | | 北海道産金時豆を使用し、ふっくらとやわらかく仕上げました |
| | 396 | 菊池食品工業 | 七品目ひじき豆 | 135g | 225 | 月1 | | 北海道産黄大豆と7種の具材で具だくさん仕上げました |
| | 397 | 無茶々園 | ひじき | 30g | 409 | 月1 | | 愛媛県産の天然ひじきを天日干しにしました |
| | 398 | 小川の庄 | 野沢菜ちりめん御飯 | 110g | 486 | 月1 | | 国産野沢菜やちりめんじゃこを入れた簡単混ぜご飯の素。2合用。 |
| | 399 | 小川の庄 | しょうがきのこご飯 | 110g | 486 | 月1 | | 高知産生姜やきのこを入れた簡単混ぜご飯の素。2合用。 |
| | 400 | 小川の庄 | きのこ山菜御飯 | 110g | 486 | 月1 | | 国産のきのこと山菜を入れた混ぜご飯の素。2合用。 |
| | 401 | 小川の庄 | 野沢菜の油炒め | 90g | 486 | 月1 | | 乳酸発酵させた野沢菜にホタテを加え炒めた信州の味です |
| | 402 | 小林農園 | 元祖本造りなめ茸 | 200g | 432 | 月1 | | なめ茸を開発した元祖メーカーが圆形分8割の佃煮仕上げで製造した自信作 |
| | 403 | 小林農園 | 元祖の寿なめ茸 | 200g | 432 | 月1 | | 信州産えのき使用のなめ茸にきくらげとににく、唐辛子を加えました |
| | 404 | 小林農園 | 梅なめ茸 | 200g | 378 | 月1 | | 信州産えのき使用のなめ茸に江目・しそを加えたさっぱり味のなめ茸 |
| | 405 | 通宝 | のり佃煮(小袋タイプ) | 72g | 324 | 月1 | | 国産のりを使用した使い切りタイプ・個包装の佃煮 |
| | 406 | ムソー | 有機大豆使用・にがり凍み豆腐 | 6枚 | 464 | 月1 | | 国産有機大豆を、膨張剤を使用せず作った凍み豆腐。通常の半分の厚さ。 |
| | 407 | ムソー | 有機大豆使用にがり凍み豆腐さいの目 | 50g | 378 | | | 国産有機栽培大豆、凝固剤は塩田産にがりを使用。 |
| | 408 | 協和 | 緑豆はるさめ | 100g | 324 | 月1 | | 中国産の緑豆のでんぶんから作りました |
| | 409 | 奈良食品 | 戎 はるさめ | 70g | 378 | 月1 | | 国産でん粉・馬鈴薯を使用した天日干しの伝統製法の煮崩れしにくい春雨 |
| | 410 | ムソー | しその粉ふりかけ | 50g | 302 | 月1 | | 塩漬け赤しそを乾燥させたしその粉。ふりかけ、おむすびに。 |
| | 411 | フェスタ | オーガニックパン粉 | 100g | 346 | 月1 | | [有]有機小麦粉を始めこだわり食材で作った食パンを丸ごと粉にしました |
| | 412 | かぐら里食品 | 青ゆずこしょう | 20g | 216 | 月1 | | 宮崎県産の青ゆず・青唐辛子を使用した減塩タイプです |
| | 413 | 健康フーズ | 粒もろこしハニーバンタム | 230g | 313 | 月1 | | 朝もぎした北海道産ハニーバンタムをすぐに缶詰にしました |
| | 414 | 千葉産直 | ミニとろいわし・味付け | 100g | 378 | 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 |

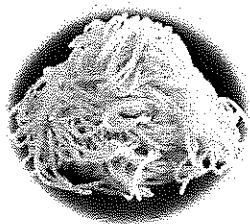
【380】～ ひかり味噌の
まかないみそ汁

蔵出しの味噌とかつお節で飲むお味噌汁です。風味は本当に「味噌とかつお節」で、この潔さが今までのインスタントみそ汁にない味わいを実現しました。【380】信州こうじみそがおすすめです。
●賞味期限:180日 ●原材料:米みそ、花かつお、乾燥ねぎ、乾燥わかめ、食塩／酒精

新商品

| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|----|-----|-------------------------|--------|------|----|----|------------------------------------|
| 粉類 | 415 | 金子製麺 季穂 全粒粉 | 500g | 344 | 月1 | | 関東産小麦をまるごと自家製粉で挽いた全粒粉粉。 |
| | 416 | 金子製麺 挽きぐるみそば粉 | 500g | 810 | 月1 | | 北海道産を中心とした国産そば粉。全層粉タイプで黒っぽい色。 |
| | 417 | 桜井食品 北海道産・片栗粉 | 200g | 248 | 月1 | | 北海道で契約栽培をしたじゃがいもを使用した片栗粉 |
| | 418 | 桜井食品 ホットケーキミックス(砂糖入り) | 400g | 443 | 月1 | | 岐阜県産小麦粉を使用したミックス粉。ビート糖入り。 |
| | 419 | 桜井食品 お米のホットケーキミックス | 200g | 313 | 月1 | | 岐阜県産契約栽培の米粉を主原料にしたミックス粉 |
| | 420 | 桜井食品 お米を使った天ぷら粉 | 200g | 356 | 月1 | | 岐阜県産のお米の粉を主原料にしたてんぷら粉 |
| | 421 | 桜井食品 お米を使ったお好み焼き粉 | 200g | 410 | 月1 | | 小麦・動物性原材料不使用。岐阜県米粉と天然重曹を使用した粉。 |
| | 422 | 桜井食品 国産有機・お菓子を作るお米の粉 | 250g | 508 | 月1 | | 有機うるち米を細かく粉碎したお菓子作り専用の米粉 |
| | 423 | 桜井食品 玄米ぱんこ | 100g | 346 | 月1 | | 特殊製法により岐阜県産玄米だけを使用した玄米粉のパン粉 |
| | 424 | 金子製麺 日本の中華麺・味噌 | 120g×2 | 434 | 隔週 | 蔵 | 国産小麦と天然かんすいで作った生麺。みそ味スープ付き。 |
| 生麺 | 425 | 金子製麺 日本の中華麺・醤油 | 120g×2 | 404 | 隔週 | 蔵 | 国産小麦と天然かんすいで作った生麺。醤油味スープ付き。 |
| | 426 | 金子製麺 日本の中華麺・しお | 120g×2 | 420 | 月1 | 蔵 | 国産小麦と天然かんすいで作った生麺。しお味スープ付き。 |
| | 427 | 金子製麺 日本の中華麺 ちゃんぽん麺 | 120g×2 | 435 | 月1 | 蔵 | 国産小麦と天然かんすいで作った太めのちゃんぽん麺。 |
| | 428 | 金子製麺 モンゴルかんすいラーメン(スープ無) | 120g×2 | 263 | 隔週 | 蔵 | 国産小麦と天然かんすいで作ったラーメン。スープなし。 |
| | 429 | 金子製麺 季穂・足柄古式生そば(つゆ無) | 130g×2 | 363 | 隔週 | 蔵 | 北海道産そば粉と在来種全粒そば粉を5割ずつブレンド。つゆ無。 |
| | 430 | 金子製麺 季穂・生うどん細麺(つゆ無) | 130g×2 | 272 | 隔週 | 蔵 | 国産地粉の農林61号を自家製粉した細めの生うどん。つゆ無。 |
| | 431 | 金子製麺 神名せいろ麺・ソース無し | 150g×2 | 304 | 隔週 | 蔵 | 国産小麦に天然かんすいを使用した焼きそば用生麺。ソース無し。 |
| | 432 | 金子製麺 せいろ蒸し焼きそば・ソース付 | 150g×2 | 461 | 隔週 | 蔵 | 国産小麦に天然かんすいを使用した焼きそば用生麺。ソース付き。 |
| | 433 | 金子製麺 季穂 長ほうとう | 240g | 250 | 隔週 | 蔵 | [季]国産地粉の農林61号を自家製粉したコシがあるほうとうです。 |
| | 434 | 金子製麺 生スパゲティ | 150g×2 | 322 | 隔週 | 蔵 | カナダ産デュラム小麦に全粒粉を混ぜコシともちもち感を出したスパゲティ |
| 乾麺 | 435 | 金子製麺 生フェットチーネ | 150g×2 | 322 | 隔週 | 蔵 | カナダ産デュラム小麦に全粒粉を混ぜコシともちもち感を出したパスタ |
| | 436 | 健康フーズ しょうゆらーめん | 98g×3 | 421 | 月1 | | 無かんすい・国産小麦のインスタント麺にしょうゆ味のスープを付けました |
| | 437 | 健康フーズ みそらーめん | 100g×3 | 421 | 月1 | | 無かんすい・国産小麦のインスタント麺にみそ味のスープを付けました |
| | 438 | 健康フーズ しお味らーめん | 97g×3 | 421 | 月1 | | 無かんすい・国産小麦のインスタント麺にしお味のスープを付けました |
| | 439 | アルチエニロ 有機グルテンフリー・ペンネ | 250g | 712 | | | [有]とうもろこしと米粉だけを使用した小麦不使用のペンネ |
| | 440 | 金子製麺 足柄古式そば | 240g | 298 | 月1 | | 国産5割のそば粉を混ぜた乾そば。全粒粉使用。 |
| | 441 | 金子製麺 極上 足柄茶そば | 200g | 391 | 月1 | | 北海道産のそば粉と国産小麦を使用し、静岡産の抹茶を加えました |
| | 442 | 金子製麺 車屋うどん(細めん) | 240g | 252 | 月1 | | 国産小麦をブレンドした細めんタイプのうどん |
| | 443 | 金子製麺 足柄うどん(中太めん) | 240g | 252 | 月1 | | 国産小麦をブレンドした中太めんタイプの歯ごたえあるうどん |

寒い季節はやっぱり 金子製麺の中華麺



麺には風味・コク・弾力が際立つ国産小麦の「農林61号」を中心に自家製粉して使用しています。麺に豊かな風味と歯ざわりのよいコシ、なめらかな舌触りを与える雑味のない「蒙古王かんすい」と、天然塩・電解水で仕上げたラーメンです。4種類のスープがそれぞれ麺のおいしさをアップさせています。

●賞味期限：14日 ●麺原材料：小麦粉(国内産)、天然かん水、塩、打ち粉

【424】日本の中華麺・味噌 120g×2／ 434円



味噌に豚肉と玉葱をじっくり炒めた具材を入れ、ごま油とにんにくの風味を効かせました。

●スープ原材料:味噌、醤油、動物油脂、砂糖、玉ねぎ、にんにく、肉エキス、酵母エキス、胡麻油、塩、豚肉、ごま、香辛料

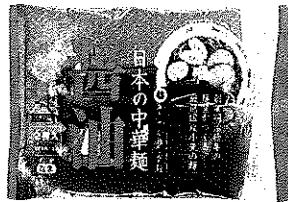
【426】日本の中華麺・しお 120g×2／ 420円



沖縄のまろやかな天然塩ベースに、肉と魚介のエキスの旨みを入れコクのある味に仕上げたスープです。

●スープ原材料:チキンブイヨン、肉エキス、塩、動物油脂、砂糖、酵母エキス、魚介エキス、植物油脂、香辛料

【425】日本の中華麺・醤油 120g×2／ 404円



丸大豆醤油をベースに肉と野菜のコクと旨味、胡麻油の風味を効かせたスープで後味がすっきりしていてもたれません。

●スープ原材料:醤油、ガラスープ、肉エキス、動物油脂、砂糖、玉ねぎ、にんにく、生姜、塩、酵母エキス、ゴマ油、魚醤、香辛料

【427】日本の中華麺 ちゃんぽん麺 120g×2／ 435円



豚肉・鶏肉のエキスをベースに、魚介の旨みを加えたクリーミーでコクのあるオリジナルのスープは中太丸麺とスープの相性は抜群です。 ●スープ原材料:肉エキス[ポークエキス、チキンエキス]、豚脂、塩、砂糖、酵母エキス、ほたてエキス、植物油脂、魚介エキス、香辛料、澱粉、いわし煮干

| 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|--------|-----|--------------------------|----------|------|----|----|--------------------------------------|
| 中華点心の皮 | 444 | 金子製麺 地粉餃子の皮 | 20枚 | 226 | 隔週 | 蔵 | 直径10cm。農林61号など国産小麦と塩を使用しました。 |
| | 445 | 金子製麺 全粒粉餃子の皮 | 20枚 | 254 | 隔週 | 蔵 | 直径10cm。農林61号など国産全粒粉小麦と塩を使用しました。 |
| | 446 | 金子製麺 極厚全粒粉餃子の皮 | 20枚 | 288 | 隔週 | 蔵 | 直径10cm。国産農林61号全粒粉小麦使用、通常の2倍の厚さ。 |
| | 447 | 金子製麺 もちぶり餃子の皮 | 20枚 | 238 | 隔週 | 蔵 | 直径10cm。九州産小麦と国産強力粉をブレンド。伸びがあり厚みもある皮。 |
| | 448 | 金子製麺 地粉春巻きの皮 | 10枚 | 314 | 隔週 | 蔵 | 18cm角。農林61号など国産小麦と塩を使用しました。 |
| | 449 | 金子製麺 全粒粉春巻きの皮 | 10枚 | 345 | 隔週 | 蔵 | 18cm角。農林61号など国産全粒粉小麦と塩を使用しました。 |
| | 450 | 金子製麺 地粉シューマイの皮 | 30枚 | 171 | 隔週 | 蔵 | 6.5cm角。農林61号など国産小麦と塩を使用しました。 |
| | 451 | 金子製麺 全粒粉シューマイの皮 | 30枚 | 203 | 隔週 | 蔵 | 6.5cm角。農林61号など国産全粒粉小麦と塩を使用しました。 |
| | 452 | 金子製麺 地粉ワンタンの皮 | 20枚 | 208 | 隔週 | 蔵 | 8cm角。農林61号など国産小麦とかんすい、塩を使用しました。 |
| 蜜・ジャム | 453 | 無茶々園 甘夏と伊予柑のマーマレード | 220g | 680 | 隔週 | | 無茶々園の伊予柑・甘夏に洗双糖だけを使用。低糖度のマーマレード |
| | 454 | 小池養蜂園 小池養蜂園の百花蜜 | 450ml | 2700 | 月1 | | 愛媛県・小池養蜂園。いろいろな花の蜜が混じった大容量の蜂蜜。 |
| | 455 | 遠藤製鉄 有機小倉あんバター | 300g | 518 | 月1 | | [有]小豆と砂糖を原料にしたあんにコクのあるバターを練り込みました |
| 茶 | 456 | エモーション OGM付入 インスタントパック 小 | 4g×30 | 1944 | 隔週 | | [有]南アフリカ産。抗酸化力の高い有機栽培の発酵茶。 |
| | 457 | アフリカ ケニア山の紅茶 | 200g | 1188 | 隔週 | | [無]ケニア産の小規模農家のRA認証品。粒の大きなBP1タイプ。 |
| | 458 | ムソー 無双番茶・小 | 180g | 518 | 月1 | | 3年以上熟成させた茶葉を使用した国産のほうじ茶 |
| | 459 | ムソー 無双番茶・徳用 | 450g | 1058 | 月1 | | 3年以上熟成させた茶葉を使用した国産のほうじ茶 |
| | 460 | 川原製粉所 六条大麦 麦茶パック | 10g×20 | 346 | 隔週 | | [無]農薬不使用の国産六条大麦を二度炒り焙煎しました |
| | 461 | 健康フーズ くろもじ茶 | 2g×6 | 594 | | | 島根県のくろもじを使った栄養豊富な和のハーブティー |
| | 462 | 健康フーズ こんぶ茶 | 80g | 713 | | | 北海道羅臼昆布を使用した昆布茶。お茶だけでなく料理の素材としても。 |
| | 463 | 健康フーズ 梅こんぶ茶 | 80g | 713 | | | 紀州産梅干しと北海道産羅臼昆布を使ったお茶 |
| | 464 | つぼ市製茶 ミルクで作る宇治抹茶ラテ | 100g | 540 | 月1 | | 宇治茶とてんさい糖、和三盆糖だけを加えた顆粒タイプの本格ラテ |
| 飲料 | 465 | つぼ市製茶 ミルクで作る棒ほうじ茶ラテ | 100g | 540 | 月1 | | 国産ほうじ茶とてんさい糖だけを加えた本格ラテ |
| | 466 | つぼ市製茶 ミルクで作る紅茶ラテ | 100g | 540 | 月1 | | ベルガモット紅茶にてんさい糖だけを加えた顆粒タイプの本格ラテ |
| | 467 | 廣八堂 本くず湯<蓮根> | 23g×5 | 648 | | | [季]本葛を使用し、蓮根の味が楽しめるくず湯です |
| | 468 | 廣八堂 本くず湯<詰合せ> | 23g×5 | 648 | | | [季]本くずを使った5種類の味が楽しめる葛湯です |
| | 469 | 廣八堂 本くず湯<生姜> | 23g×5 | 648 | | | [季]九州産本葛を使用し、生姜粉末を加えたのどごしよいくず湯 |
| | 470 | ムソー 有機生姜使用・しょうが湯 | 20g×5 | 378 | 隔週 | | [季]国内産の有機生姜を使用した香りのよいしょうが湯 |
| | 471 | ムソー 有機生姜使用・しょうが湯・箱入り | 20g×18 | 1274 | 隔週 | | [季]お得な箱企画 |
| | 472 | 健康フーズ 金時しょうが湯(袋) | 18g×5包 | 453 | | | 辛味・香り成分の高い金時生姜を使った生姜湯 |
| | 473 | マルサン 国産大豆の無調整豆乳 | 1000ml | 389 | 月1 | | 国産大豆と水だけを使って作られた豆乳です |
| | 474 | ガガノ興産 国産ふじりんご100ケース | 125ml×18 | 2624 | 隔週 | | 長野産りんご100%ジュース。飲み切りパック。 |
| | 475 | 小坂さん 小坂さんのりんごジュース | 1000ml | 770 | 隔週 | | 長野県小坂さんのりんごを絞った100%ストレート果汁ジュース |
| | 476 | ガガノ興産 国産温州みかん100ケース | 125ml×18 | 3072 | 隔週 | | 国産温州みかん100%ジュース。飲み切りパック。 |
| | 477 | 光食品 OGぶどうサイダー+レモン | 250ml×6 | 972 | 隔週 | | [有]有機ぶどう果汁にピート糖・天然水で作ったサイダー |
| | 478 | 光食品 OGアップルサイダー+レモン | 250ml×6 | 972 | 月1 | | [有]有機りんご果汁にピート糖・天然水で作ったサイダー |
| | 479 | 健康フーズ レモネード | 22g×5 | 475 | | | 国産レモン果汁に蜂蜜・粗糖を加えた粉末タイプのレモネード |

KENKO FOODS 健康フーズ ホッと一息 冬に飲みたい飲料

【462】 こんぶ茶 80g / 713円

北海道産ラウス昆布を使用した味わい深い昆布茶です。料理の味付け・味噌汁・お吸い物・お茶漬けなどにご利用ください。 ●賞味期限:2年 ●原材料:麦芽糖（国内製造）、食塩、昆布、昆布エキス、デキストリン

【463】 梅こんぶ茶 80g / 713円

紀州産の梅干しと北海道産羅臼昆布を使用した味わい深い梅昆布茶です。梅と昆布が香り豊かに広がります。 ●賞味期限:2年 ●原材料:麦芽糖（国内製造）、食塩、昆布、梅干し、昆布エキス、デキストリン

【461】 くろもじ茶 2g×6 / 594円

島根県産クロモジの枝と葉を使用した、ノンカフェインのくろもじ茶です。高貴な香りとすっきりとした味わいをお楽しみください。 ●賞味期限:1年 ●原材料:クロモジ（島根産）

【479】 レモネード 22g×5 / 475円

国産レモン果汁をたっぷり使用し蜂蜜を加えて飲みやすく、さっぱりした甘さのビタミンC入りレモネードです。 ●賞味期限:1年 ●原材料:粗糖、レモン果汁、澱粉、蜂蜜、本葛、レモンピール／ビタミンC

【472】 金時しょうが湯(袋) 18g×5包 / 453円



| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|---------|-----|----------|------------------|---------|------|----|----|---|
| コーヒー・紅茶 | 480 | グリーンアイズ | マイルドブレンド・豆 | 200g | 882 | 隔週 | | ●中煎り。メキシコ・ペルー・グアテマラ・ブラジルのブレンド。 |
| | 481 | グリーンアイズ | マイルドブレンド・粉 | 200g | 882 | 隔週 | | 口当たりがよく、あと口に爽やかな酸味 |
| | 482 | グリーンアイズ | オリジナルブレンド・豆 | 200g | 923 | 隔週 | | ●中煎り。メキシコ・ペルー・ブラジルのブレンド。 |
| | 483 | グリーンアイズ | オリジナルブレンド・粉 | 200g | 923 | 隔週 | | ブラジルのさっぱりした苦みをベースにあっさりしたブレンド |
| | 484 | グリーンアイズ | ヨーロピアンブレンド・豆 | 200g | 923 | 隔週 | | ●やや深煎り。メキシコ・ペルー・ブラジル・グアテマラのブレンド。 |
| | 485 | グリーンアイズ | ヨーロピアンブレンド・粉 | 200g | 923 | 隔週 | | しっかりとした苦味、コク、甘味もあるのに後味すっきり |
| | 486 | グリーンアイズ | キリマンジャロ・豆 | 200g | 923 | 隔週 | | ●タンザニア・キリマンジャロ地区産。 |
| | 487 | グリーンアイズ | キリマンジャロ・粉 | 200g | 923 | 隔週 | | AAグレードの大粒で品質の高い豆。強い酸味と甘い香り。 |
| | 488 | グリーンアイズ | グアテマラ・豆 | 200g | 903 | 隔週 | | ●グアテマラ産。1500mの高地で栽培されるSHBの最上級品。 |
| | 489 | グリーンアイズ | グアテマラ・粉 | 200g | 903 | 隔週 | | コク・酸味・香りに優れたバランスの良いコーヒー。 |
| | 490 | グリーンアイズ | モカ・豆 | 200g | 1043 | 隔週 | | ●エチオピア産。水洗式のウォッシュト・モカ。有機栽培豆使用。 |
| | 491 | グリーンアイズ | モカ・粉 | 200g | 1043 | 隔週 | | 強い香りとモカ本来の酸味が特徴です |
| | 492 | グリーンアイズ | 東ティモール・豆 | 200g | 802 | 隔週 | | ●東ティモール産。 |
| | 493 | グリーンアイズ | 東ティモール・粉 | 200g | 802 | 隔週 | | 強い独特的な香り。苦みと深いコク。ミルクコーヒーにも。 |
| アイス類 | 494 | 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、あと味さっぱりのアイス。 |
| | 495 | 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 |
| | 496 | 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アクセになるアイス。卵黄使用。 |
| | 497 | 久保田食品 | 抹茶アイスクリーム | 110ml×3 | 714 | 隔週 | 凍 | 乳脂肪分10.5%。上質の抹茶を使用しコクのあるシンプルな味わいのアイス。 |
| | 498 | 久保田食品 | ミルク紅茶アイスクリーム | 100ml×3 | 714 | 隔週 | 凍 | 乳脂肪10%。紅茶葉から成分を抽出した紅茶風味のバニラアイスクリーム |
| | 499 | 久保田食品 | ごまアイス | 100ml×3 | 714 | 隔週 | 凍 | 乳脂肪分6%のジェラートタイプ。黒ごまの芳醇な香りが魅力です。アルコール分0.4% |
| ナツツ・豆菓子 | 500 | タクマ食品 | むき甘栗 | 108g×2 | 432 | 月1 | | [有]中国河北省産の有機甘栗を食べやすくむき栗にしました。 |
| | 501 | タクマ食品 | にっこり焼き甘栗 | 125g×2 | 432 | 月1 | | [有]中国河北省産の有機甘栗を殻を付けたままむき栗にしました。 |
| | 502 | 有馬芳香堂 | 木桶醤油仕込みミックスナッツ | 70g | 376 | 月1 | | 埼玉県「弓削多醤油」の木樽仕込み醤油を使用 |
| | 503 | 千葉豆乃華 | 千葉県産殻付き落花生 | 130g | 648 | 月1 | | 千葉県の落花生を香ばしく殻付きのまま焙煎しました |
| | 504 | 川越屋 | 千葉県産半立素煎りピーナツ | 70g | 540 | 月1 | | 千葉県の美味しい落花生の品種「半立」を無塩で炒りました |
| | 505 | 川越屋 | 千葉県産半立バタピー | 65g | 540 | 月1 | | 千葉県の美味しい「半立」種の落花生にバターなどの油脂と食塩で味付け。 |
| | 506 | オーサワ | 節分福豆 | 100g | 198 | | | 皮が薄く大粒の国産大豆を煎っています。そのまま食べられます。 |
| | 507 | オーサワ | 北海道産大豆節分福豆 | 112g | 340 | | | カラフルな鬼の絵がついてテトラパック入り個包装の煎り大豆 |
| | 508 | だいすてイズ | サクサク抹茶だいす | 35g | 324 | | | 北海道産有機大豆にほろにが抹茶きな粉をまぶしたお菓子 |
| | 509 | だいすてイズ | サクサクきな粉黒豆 | 35g | 324 | | | 北海道産黒豆にほの甘きな粉をまぶしたお菓子 |
| | 510 | Organic燻 | 有塩 有機燻製マカデミアナッツ | 40g | 670 | | | [有]国産桜チップでマカデミアナッツを燻煙し「海の精」で味付け |
| | 511 | Organic燻 | 有塩 有機燻製ミックスナッツ | 45g | 626 | | | [有]国産桜チップで3つのナッツを燻煙し「海の精」で味付け |
| 羊かん | 512 | 五ッ橋 | 特別栽培小豆使用 本煉り羊羹1本 | 120g | 1296 | | | 北海道産特別栽培小豆など国産原料を使った箱入りの羊かん |
| | 513 | アトレ | 有機宇治抹茶入 京羊羹 | 310g | 1188 | | | [季]有機栽培の生産者でもある茶師が2倍の抹茶を使って作った京羊羹 |
| | 514 | アトレ | ひとくちミニ羊羹宇治抹茶 | 55g | 281 | | | [季]北海道産インゲンで作った白生あんに有機宇治茶を配合して羊かん |
| | 515 | アトレ | ひとくちミニ羊羹ほうじ茶 | 52g | 281 | | | [季]北海道産インゲンで作った白生あんに有機ほうじ茶を配合して羊かん |
| | 516 | アトレ | ひとくちミニ羊羹安納芋 | 52g | 297 | | | [季]北海道産インゲンで作った白生あんに安納芋を混ぜた羊かん |



落花生の本場、千葉県産は香ばしさが違う！

【503】千葉県産殻付き落花生

130g / 648円

千葉県産落花生を殻ごと香ばしく焙煎しました。温暖な気候・豊かな土壌の千葉県で育まれた、まろやかで香ばしい風味と甘みをお楽しみいただけます。おやつやお酒のお供として、お召し上がりください。
●賞味期限:150日



【504】千葉県産半立素煎りピーナツ

70g / 540円

千葉県産落花生の中でも甘みとコクのある半立種ピーナツです。塩分を使用せずに煎り上げました。ピーナツの薄皮には赤ワインと同じポリフェノールが含まれていますので、薄皮ごとお召し上がりいただくことをおすすめします。 ●賞味期限:150日 ●原材料:落花生

【505】千葉県産半立バタピー 65g / 540円

素材本来の良さを生かし、昔ながらの製法で香ばしく風味豊かに揚げました。 ●賞味期限:150日 ●原材料:落花生、植物油脂、バター、食塩

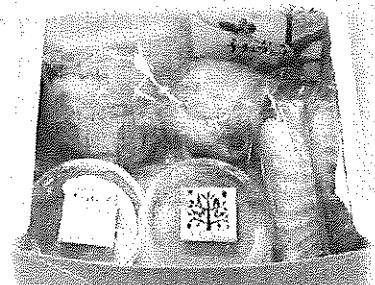
| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|------------|-----|-----------|------------------|--------|------|-----|----|--------------------------------------|
| チョコレート | 518 | Bjornsted | チョコレート・ミルク | 100g | 648 | | | [季]ミルクのコクとカカオの香りのバランスが良いチョコ。カカオ分34%。 |
| | 519 | Bjornsted | OGチョコレート・ダーク85% | 100g | 648 | | | [季][有]甘さを抑えた芳醇かカカオの香りと味わい。カカオ分85%。 |
| | 520 | Bjornsted | OGチョコレート・ダーク70% | 100g | 648 | | | [季][有]苦すぎず甘すぎないバランスの良いチョコ。カカオ分70%。 |
| | 521 | Bjornsted | チョコレート・カプチーノ | 100g | 648 | | | [季]コーヒー味にホワイトチョコを載せた2層タイプ。カカオ分40%。 |
| | 522 | Bjornsted | チョコレート・ソルティキャラメル | 100g | 648 | | | [季]キャラメルクリスピとピンクドルトを加えたミルクチョコ |
| | 523 | Bjornsted | チョコレートホワイトバニラ | 100g | 648 | | | [季]濃厚でクリーミー、ミルキーな味わいのホワイトチョコ |
| ナチュランドの洋菓子 | 524 | ナチュランド | ナチュランドの福袋 | 5個セット | 1350 | 9%引 | 凍 | ナチュランドの5種類の人気洋菓子のお買得品 |
| | 525 | ナチュランド | ティラミス | 45g×2 | 1151 | | 凍 | 国産マスカルポーネを使ったコクのあるチーズ入りのカップケーキ |
| | 526 | ナチュランド | さつまいものパイ(小) | 2個 | 768 | | 凍 | ほんのり甘いさつまいもと相性の良いパイ生地で作りました |
| | 527 | ナチュランド | ココアロールケーキ(苺) | 210g | 1151 | | 凍 | 有機いちごをココア入りのスポンジ生地で巻いたロールケーキ |
| | 528 | ナチュランド | 豆乳シフォンケーキ | 直径13cm | 872 | 月1 | 凍 | 添加物を使用せず安心素材を使った月替りのナチュランドの洋菓子。 |
| | 529 | ナチュランド | かぼちゃのスコーン | 3個 | 442 | | 凍 | 卵・乳不使用。蒸かした有機かぼちゃを使用したスコーン。 |
| | 530 | ナチュランド | チョコレートケーキ | 1個 | 465 | | 凍 | 有機チョコを使用したポンチ型の食べきりサイズのケーキ |
| | 531 | ナチュランド | ガトーショコラ | 1台 | 2675 | | 凍 | 有機チョコ・鶏卵・バター・きび糖だけで作った濃厚なケーキ |
| | 532 | ナチュランド | チョコレートパウンドケーキ | 約160g | 981 | | 凍 | 卵・乳製品不使用。リンゴの旨みを生かしたパウンドケーキ。 |
| | 533 | ナチュランド | よつ葉のチョコクッキー | 4個 | 523 | | 凍 | よつ葉のクローバーの形でハートを作ったクッキー |

●賞味期限：60日

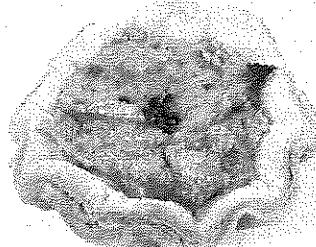
スイーツ詰め合わせの福袋がナチュランドから登場

【524】ナチュランドの福袋 5個セット／1484円を 1350円

ナチュランドの人気のお菓子が詰まつたお買得の福袋。ミニチーズ、シュクリーム、エクレア、マドレーヌ、かぼちゃプリンがそれぞれ1個ずつ入っています。 ●原材料:鶏卵(東京産)、小麦粉(長野産)、きび砂糖・生クリーム(国内産)、牛乳(岐阜産)、バター・かぼちゃ(北海道産)、クリームチーズ、チョコレート、小麦全粒粉、レモン、食塩



【526】さつまいものパイ(小) 2個／ 768円



ほんのり甘いさつまいもと意外に相性が良いのがサクサクのパイ生地。

ナチュランドの新作です。
●原材料:さつまいも(国内産)、バター、小麦粉、きび砂糖、牛乳、鶏卵、黒ゴマ、食塩

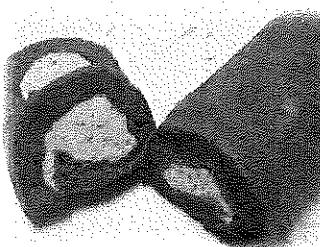
【525】ティラミス 45g×2／ 1151円



国産の貴重なチーズ・マスカルポーネを使用した、たいへんコクのあるチーズカップケーキです。

●原材料:マスカルポーネ(北海道産)、生クリーム、砂糖、牛乳、鶏卵、小麦粉、バター、小麦でん粉、ココアパウダー、有機コーヒー、塩、ゼラチン

【527】ココアロールケーキ(苺) 210g／ 1151円



有機いちごをココア入りのスポンジで巻いたロールケーキです。

●原材料:鶏卵、生クリーム、きび砂糖、小麦粉、有機いちご(トルコ産)、小麦でん粉(国内産)、ココアパウダー、食塩

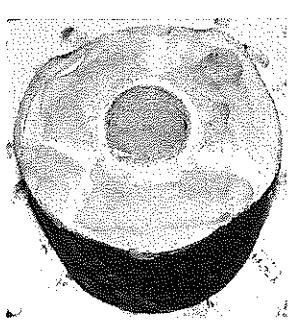
【529】かぼちゃのスコーン 3個／ 442円



卵・乳製品不使用。北海道・俣野農園の有機かぼちゃをふかしてたっぷり使用しました。オープントースターなどで温めてお召し上がり下さい。

●原材料:小麦粉、有機かぼちゃ、豆乳、なたね油、きび砂糖、有機アーモンドスライス、塩/(ノンアルミ)ベーキングパウダー

【528】豆乳シフォンケーキ 直径13cm／ 872円



乳製品不使用のシフォンケーキです。卵白や豆乳を使用しているのがカロリー控えめ。生クリームやジャムを添え冷やすと一層美味しくお召し上がりいただけます。

●原材料:鶏卵、きび砂糖、小麦粉、豆乳(大豆/国内産)、なたねサラダ油(オーストラリア産)、塩

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 賞 | 温度 | 備考 |
|-------------------------------|-----|-------|----------------------|------|------|-----|----|-----------------------------------|
| お 菓 子 | 534 | サンコー | りんごガム | 10粒 | 162 | | | りんごの風味が広がる小粒のガム |
| | 535 | サンコー | りんごガム3個 | 10粒 | 471 | 3%引 | | お買い得セット |
| | 536 | 健康フーズ | クリスピーブラウニー チョコレート | 60g | 410 | 月1 | | 小麦粉不使用。ココア風味とクランチ食感のクリスピータイプのスナック |
| | 537 | 健康フーズ | クリスピーブラウニー モカ | 60g | 410 | 月1 | | 小麦粉不使用。ミルクティーの香りとクランチ食感のスナック |
| | 538 | hokka | 小さな米蜜ビスケット | 90g | 324 | 月1 | | お米の醸酵食品からくる穏やかな甘みとコクを生かしたビスケット |
| | 539 | hokka | 小さな米蜜ビスケット あずき | 90g | 324 | 月1 | | 米蜜ビスケットに粒あんや小豆皮を入れた小豆入りのビスケット |
| | 540 | 東京バル | にんじんチップス | 40g | 297 | 月1 | | 有機人参ジュースを絞った後の繊維を濃縮させたクラッカー |
| | 541 | 東京バル | にんじんの板グラノーラ フルーツ | 80g | 499 | 月1 | | 有機人参ジュースを絞った後の繊維でフルーツ味のグラノーラ |
| | 542 | 東京バル | にんじんの板グラノーラ ブラックペッパー | 80g | 499 | 月1 | | 有機人参ジュースを絞った後の繊維で香辛料を加えたグラノーラ |
| | 543 | 東京バル | ケールとフルーツの板グラノーラ | 80g | 499 | 月1 | | 有機青汁をしぼった後の繊維を濃縮させたフルーツ味のグラノーラ |
| せん べい ・か き も ち | 544 | hokka | 小さな米蜜ビスケット おこめのチカラ! | 70g | 324 | 月1 | | お米の醸酵食品に玄米の香ばしさを生かしたアレルゲンフリービスケット |
| | 545 | 健康フーズ | クリスピーブラウニー タイティー | 60g | 410 | 月1 | | 小麦粉不使用。モカ風味にクランチ食感にしたスナック |
| | 546 | アリモト | 山田錦せんべい 塩味 | 25枚 | 540 | 月1 | | 国産米・山田錦と米油を使用したサラダ味のせんべい |
| | 547 | アリモト | 山田錦せんべいしょうゆ味 | 25枚 | 540 | 月1 | | 国産米・山田錦と米油を使用し醤油味のせんべい |
| | 548 | アリモト | 山田錦せんべい ねぎみそ味 | 25枚 | 540 | 月1 | | 国産米・山田錦と米油を使用し醤油とねぎを使用したせんべい |
| | 549 | 健康フーズ | かきもちせんべい しお味 | 200g | 778 | 月1 | | 堅揚げに仕上げた、香ばしいしお味のかきもちせんべい |
| | 550 | 健康フーズ | かきもちせんべい しょうゆ味 | 200g | 778 | 月1 | | 堅揚げに仕上げた、香ばしい醤油味のかきもちせんべい |
| | 551 | 健康フーズ | 江戸浅草雷おこし | 130g | 410 | 月1 | | 天然着色料にピーナツや黒糖を入れたカラフルなおこし |
| | 552 | 健康フーズ | 江戸手揚げもち 岩塩 | 40g | 227 | 月1 | | 杵つき餅を天日で干し米油で揚げ岩塩で味付けしました |
| | 553 | 健康フーズ | 江戸手揚げもち 玄米 | 40g | 227 | 月1 | | 杵つき餅を天日で干し米油で揚げ有機醤油で味付けしました |
| | 554 | 健康フーズ | 江戸手揚げもち 昆布 | 40g | 227 | 月1 | | 杵つき餅を天日で干し米油で揚げ昆布を加え岩塩で味付けしました |
| | 555 | 健康フーズ | 江戸手揚げもち えび | 40g | 227 | 月1 | | 杵つき餅を天日で干し米油で揚げえびを入れ有機醤油で味付け |
| | 556 | 健康フーズ | 江戸手揚げもち 職人 | 40g | 227 | 月1 | | 杵つき餅を天日で干し米油で揚げごまと有機醤油で味付けしました |

人工甘味料不使用のサンコーのガム



【534】りんごガム 10粒 / 162円

【535】りんごガム3個

10粒/486円を 471円

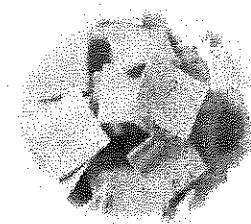
りんご風味が爽やかな、小粒のガムです。人工甘味料を使用せず砂糖はてんさい糖を使用しています。おでかけ時のおともにどうぞ。
原材料:てんさい糖、水飴、濃縮りんご果汁、コーンスターク/ガムベース、香料

東京バルの新感覚スナック

【540】にんじんチップス 40g / 297円

有機にんじんジュースを生成する過程で生まれた野菜の繊維を濃縮した、にんじんのクラッカーです。主原料には茨城県産の有機にんじんを使用し、1袋で約2本分の食物繊維が摂取出来ます。

●原材料:有機にんじん、米グリット、酒粕、米油、食塩



【542】にんじんの板グラノーラ ブラックペッパー

80g / 499円

有機ジュースを生成する過程で生まれた野菜の繊維を濃縮した、にんじんの板グラノーラです。主原料には茨城県産の有機にんじんを使用し、香り高い山椒とピリッと刺激する黒胡椒を加えました。

●原材料:有機にんじん、有機オーツ麦、米油、酒かす、米粉、かぼちゃの種、くるみ、黒ごま、黒糖、てんさい糖、たまりしょうゆ、食塩、オニオンパウダー、青のり、ターメリックパウダー、さんしょう、コショウ、チリペッパー、パウダー



【541】にんじんの板グラノーラ フルーツ 80g / 499円

有機にんじんジュースを生成する過程で生まれた野菜の繊維を濃縮した、にんじんとフルーツの板グラノーラです。主原料には茨城県産の有機にんじんを使用し、バナナ・レーズン・デーツなどのフルーツを加えました。

●原材料:有機にんじん、有機オーツ麦、バナナピューレ、米油、米粉、黒砂糖、てんさい糖、シナモンパウダー、ジンジャーパウダー、ターメリックパウダー、ナツメグパウダー



【543】ケールとフルーツの板グラノーラ

80g / 499円

有機青汁を生成する過程で生まれた野菜の繊維を濃縮した、ケールとフルーツの板グラノーラです。主原料には茨城県産の有機ケールを使用し、バナナ・レーズン・デーツなどのフルーツを加えました。

●原材料:有機ケール、有機オーツ麦、バナナピューレ、米油、米粉、黒糖、てんさい糖、有機ココナッツチップ、レーズン、デーツ、有機レモン果汁、抹茶、食塩、ジンジャーパウダー、ターメリックパウダー



| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-------------|-----|---------|-------------------|-------|------|----|----|-----------------------------------|
| ノースカラーズのお菓子 | 557 | ノースカラーズ | 純国産ポテトチップス・うすしお | 55g | 211 | 隔週 | | 北海道産じゃがいもと国産米油、オホーツクの塩だけで作りました |
| | 558 | ノースカラーズ | 純国産ポテトチップス・柚子 | 53g | 221 | 月1 | | 北海道産じゃがいもなど国産原料で作ったゆず味のポテトチップ |
| | 559 | ノースカラーズ | 純国産ポテトチップス和風だし | 53g | 194 | | | 北海道産じゃがいもなど国産原料で作った和風だし味のポテトチップ |
| | 560 | ノースカラーズ | 純国産さつま芋ちっぷ | 115g | 281 | 月1 | | 国産さつま芋と米油、てんさい糖を使用した芋けんぴ |
| | 561 | ノースカラーズ | 純国産ビスケット | 120g | 270 | 月1 | | 北海道産原料を主原料に作った無添加のビスケット |
| | 562 | ノースカラーズ | 純国産ビスケット(4連) | 18×4 | 270 | 月1 | | 食べ切りの4連パック |
| | 563 | ノースカラーズ | 純国産かきのたね | 53g | 270 | 月1 | | 新潟産もち米、醤油などを国産原料にこだわったかきのたね |
| | 564 | ノースカラーズ | 純国産えびせんべい | 65g | 259 | 月1 | | 北海道羽幌産のエビと国産原料を使用したせんべい |
| | 565 | ノースカラーズ | 純国産玄米おこし | 90g | 259 | 月1 | | 北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用した2種のおこし |
| | 566 | ノースカラーズ | 純国産芋けんぴ | 125g | 281 | 月1 | | 国産さつま芋を使用しちょうどいい固さに仕上げた芋けんぴ |
| | 567 | ノースカラーズ | 純国産芋けんぴ(3連) | 17×3 | 280 | 月1 | | 食べ切りの3連パック |
| | 568 | ノースカラーズ | 純国産塩けんぴ | 100g | 281 | 月1 | | 国産さつま芋を使用しちょうどいい固さに仕上げた塩入り芋けんぴ |
| | 569 | ノースカラーズ | 純国産うす焼きせんべいしょうゆ味 | 100g | 334 | 月1 | | 山形産うるち米とお醤油とお米だけで作ったうすやせんべい |
| | 570 | ノースカラーズ | 純国産北海道バタークッキー | 2枚×4包 | 324 | 月1 | | バターを2割を使用し北海道産原料にこだわったバタークッキー |
| | 571 | ノースカラーズ | 純国産北海道きなこねじり | 110g | 356 | 月1 | | 北海道産大豆のきなことオホーツクの塩などを使用したお菓子 |
| | 572 | ノースカラーズ | 純国産北海道きなこかりんとう | 95g | 259 | 月1 | | 北海道産小麦と大豆を使って5度揚げした上質な食感のかりんとう |
| | 573 | ノースカラーズ | 純国産北海道おかきとうもろこし | 46g | 248 | 月1 | | 北海道産のもち米と米油・塩にとうもろこしを入れた一口サイズのおかき |
| | 574 | ノースカラーズ | 北海道産黒豆の甘納豆 | 95g | 367 | 月1 | | 北海道産黒豆やてんさい糖でふっくら炊き上げた甘納豆 |
| | 575 | ノースカラーズ | 純国産 黒糖 | 90g | 270 | 月1 | | すっきりとした甘さの沖縄産黒糖を個包装しました |
| | 576 | ノースカラーズ | 純国産北海道はちみフレンモンのど飴 | 68g | 259 | 月1 | | 希少な北海道産はちみつと国産レモンで作った爽やかな飴 |
| | 577 | ノースカラーズ | 純国産あげせん | 40g | 302 | 月1 | | 北海道産うるち米のせんべいにしょう油だれをつけました |
| | 578 | ノースカラーズ | 純国産卵黄ボーロ | 14g×4 | 270 | 月1 | | 卵黄だけを使用し卵の風味と口どけを追求したボーロ |
| | 579 | ノースカラーズ | 純国産ソフトキャラメル ミルク味 | 40g | 313 | 月1 | | 北海道山バターを使った濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメル |
| | 580 | ノースカラーズ | 純国産北海道2色の煎り大豆 | 62g | 264 | 月1 | | 北海道産の大豆と黒大豆を使用した2種類の煎り大豆 |
| おつまみ | 581 | 日の出食品 | パリポリ焼き昆布 | 25g | 400 | | | 北海道産昆布を自社製のだしでじっくり味付けました |
| | 582 | 日の出食品 | 鮭とばブラックペッパー | 33g | 400 | 月1 | | 北海道産の鮭を使用し天然調味料とコショウで味付けました |
| | 583 | 日の出食品 | むきむきサーモン | 33g | 400 | 月1 | | 北海道産の鮭を食べやすく皮をむき天然調味料で味付けました |
| | 584 | 日の出食品 | いかすみあたりめ | 22g | 540 | 月1 | | 北海道産スルメイカを焼き立てのままソフトに裂きました |

北海道日の出食品のおつまみ

●賞味期限:120日以上

【581】パリポリ焼き昆布

25g / 400円

北海道の道東沖で採取される昆布を、昆布醤油と本物の昆布・鰹・しいたけのこだわりのだしで調味をしました。香ばしさと旨みを加えるため焼きを入れ、食べやすいようにカットしました。
●原材料:昆布、砂糖、昆布醤油、醸造酢、昆布だし、かつおだし、しいたけだし、酵母エキス、食塩。



【583】むきむきサーモン

33g / 400円

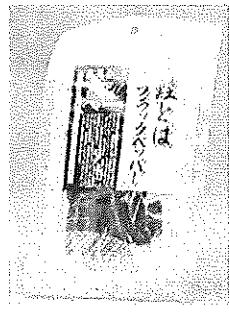
北海道産の良質な秋鮭を原料に背骨を取り除き3枚におろし、本物の昆布・鰹・しいたけのこだわりのだしで調味をしました。皮を剥きひとくちサイズに乾燥させたおつまみです。
●原材料:鮭、還元水あめ、昆布だし、鰹だし、椎茸だし、酵母エキス、食塩、昆布醤油



【582】鮭とばブラックペッパー

33g / 400円

固かった「鮭とば」を現代風にアレンジ。北海道産の良質な秋鮭を3枚におろし、皮を剥きひとくちサイズに乾燥させることでソフトに食べやすなりました。ブラックペッパーが刺激的な隠し味になっています。
●原材料:鮭、還元水あめ、昆布だし、鰹だし、椎茸だし、酵母エキス、昆布醤油、食塩、黒コショウ



【584】いかすみあたりめ

22g / 540円

日本近海で漁獲された新鮮なスルメイカを旨味を逃がさぬよう皮をつけたまま、昆布醤油と本物のイカスミを隠し味に使い、焼きたてのままソフトに裂きました。昆布・鰹・椎茸の天然のだしで調味をしました。
●原材料:いか、砂糖、いか墨、食塩、昆布醤油、昆布だし、かつおだし、しいたけ



| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-------------|-----|------|--------------------|----------|------|----|----|----------------------------------|
| わっぱんのパンとお菓子 | 585 | わっぱん | ゆめカンパニユ | 1個約250g | 469 | 月1 | 凍 | 農場産の農薬不使用の小麦を使用したリーンなカンパニユ |
| | 586 | わっぱん | レーズン食パン | 約410g | 532 | 月1 | 凍 | ラム酒漬けのレーズンをたっぷり入れた食パン |
| | 587 | わっぱん | 天然酵母食パン小 | 約410g | 457 | 月1 | 凍 | 小麦粉、牛乳、粗糖、岩塩で作った天然酵母の山形パン |
| | 588 | わっぱん | クランベリーココア | 70g×2 | 359 | | 凍 | クランベリーの甘酸っぱさとココアのほろ苦さが楽しめるパン |
| | 589 | わっぱん | おいものミニクロワッサン | 7個 | 415 | | 凍 | 農薬不使用のさつま芋餡を入れたミニサイズのクロワッサン |
| | 590 | わっぱん | 愛と勇気の仲間たち | 3種3個 | 452 | | 凍 | アンパンマンをキャラクターのあん・クリーム・カレーパン |
| | 591 | わっぱん | ガレット | 約20x4枚 | 463 | | 凍 | フランスの伝統的な焼き菓子を国産小麦とバターで作りました |
| パン | 592 | 黒部 | 天然酵母食パン | 1.5斤 | 348 | 毎 | | 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 |
| | 593 | 黒部 | 食パン ブロック | 1.5斤 | 276 | 毎 | | 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パン |
| | 594 | 黒部 | 食パン スライス | 1斤6枚 | 184 | 毎 | | 「食パンブロック」をスライスしました。 |
| 雑貨 | 595 | 雑居工房 | ぱックル(ティッシュペーパー) | 180ml×5個 | 644 | 隔週 | | 牛乳パック100%を原料にしたリサイクルティッシュペーパー。 |
| | 596 | 北国製紙 | トイレットペーパー芯有り | 65m×12 | 660 | 隔週 | | 古紙100%で厚めの紙で柔らかく仕上げたシングルタイプ |
| | 597 | 北国製紙 | トイレットペーパー芯有り(ケース) | 65m×96 | 5088 | 隔週 | | お得なケース企画。 |
| | 598 | 大明化学 | 天使の美肌水 しっとりタイプ | 310ml | 792 | 月1 | | 水と尿素とグリセリンを原料にしたしっとりタイプの化粧品 |
| | 599 | 大明化学 | 天使の美肌水 さっぱりタイプ | 310ml | 792 | 月1 | | 水と尿素とグリセリンを原料にしたさっぱりタイプの化粧品 |
| | 600 | 大明化学 | 天使の美肌水 もっとしっとりタイプ | 310ml | 880 | 月1 | | 水と尿素とグリセリンにヒアルロン酸を原料にした化粧品 |
| | 601 | 大明化学 | ヒアルロン酸配合 天使の美肌クリーム | 80g | 1012 | 月1 | | 美肌水の成分に植物性スクワランを配合した保湿クリーム |
| | 602 | 大明化学 | 天使の美肌石けん | 140g | 330 | 月1 | | 美肌水の成分にヤシ油などを配合した石けん |

国産小麦を使用したのわっぱんの会のパン

【589】 おいものミニクロワッサン

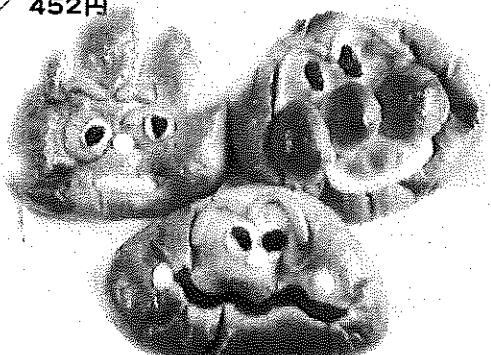
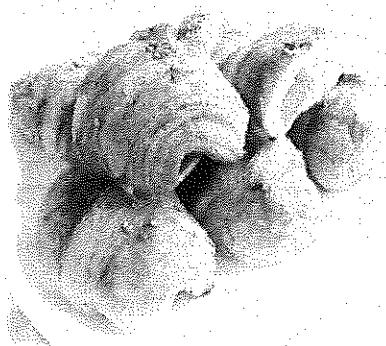
7個／ 415円

農薬不使用のさつまいもで自家製いも餡をつくり、香ばしいクロワッサン生地で包みました。トッピングの白ごまも香ばしく、相性が良いです。お子様のおやつやお茶請けにおすすめです。

●原材料:小麦粉、さつまいも(愛知・鹿児島産)、バター、粗糖、小麦粉(国内産)、卵(国内産)、イースト、脱脂粉乳(国内産)、ごま、みりん(国内産)、岩塩

【590】 愛と勇気の仲間たち

3種3個／ 452円



【588】 クランベリーココア

70g×2／ 359円

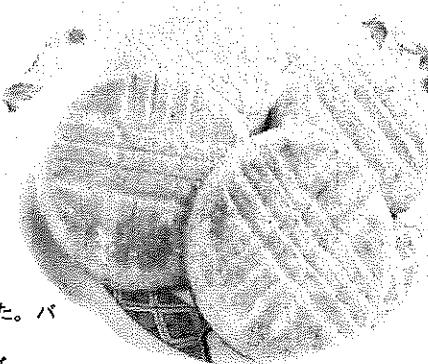


オーガニッククランベリーとフェアトレードのココアを使ったほろ苦さと甘酸っぱさの両方を楽しめるパンです。もっちりした食感の生地にカリッとしたクルミの歯ごたえもよく、女性にお勧めです。小麦粉は、北海道産ゆめちからと愛知県産ゆめあかりを半分ずつ使用しています。

●原材料:小麦粉、OGドライクランベリー、くるみ、粗糖、菜種サラダ油、ココア、岩塩、イースト、ライ麦

ちびっこに大人気のアンパンマンのキャラクターをパンで焼き上げました。アンパンマン(粒あん)、カレーパン(カレー)、クリームパン(クリーム)のセットです。

●原材料:小麦粉、カレー[玉ねぎ、豚肉、キャベツ、人参、カレーフレーク](自家製)、洋風だしの素、なたねサラダ油、にんにく(国内産)、カレーパウダー、ガラムマサラ、小豆(北海道産)、卵、牛乳、粗糖、バター、なたねサラダ油、ケチャップ。有機レーズン、チョコレート、みりん、ラム酒、イースト



【591】 ガレット

約20x4枚／ 463円

フランス・ブルターニュ地方の伝統的な厚焼きサブレを国産小麦で作りました。バターの風味豊かな食べ応えのあるお菓子です。

●原材料:バター、小麦粉、アーモンド、粗糖、卵黄、岩塩/ベーキングパウダー

みりん・日本酒・ワイン・ビールの注文書

毎月2回(隔週)企画

品名横 6ヶ月の番号が注文番号です

お酒は20歳になってから

価格は消費税込みの価格になっています。

みどり共同購入会の基本的な考え方

みりん/料理酒…みりん風調味料や発酵調味料はアルコール分を1%以下に抑え塩を添加しています。伝統製法で作られたみりんは2~3倍のもち米を使用し、まるみがあり柔らかな甘さとふくよかな香りが特徴です。料理酒は純米酒と同じ原料を使用し、うま味成分のアミノ酸を多く含み飲んでも美味しいお酒です。

調理酒

料理用自然酒 旬味

【180100】

720ml / 1430円

【180203】

1800ml / 2860円

自然米だけで仕込んだ、濃醇旨口の純米料理酒です。20種類の天然アミノ酸の総量が一般的な普通種の約4倍。天然のアミノ酸が料理に旨みを与え、原酒ならではの高いアルコール度数により、素材の持ち味を引き出します。

- 麹米・掛米／自然米
(農薬・化学肥料一切使用せず栽培した酒米)
- 精米歩合／90%
- アルコール度数／17%
- メーカー／仁井田本家(福島県郡山市)



蔵の素

【180307】

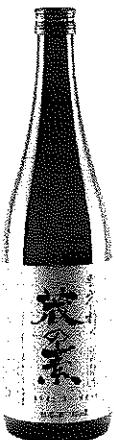
720ml / 1298円

【180400】

1800ml / 2959円

純米酒と同じ醸造法で醸される酒で素材の旨み成分や持ち味を引き出す最高の料理酒です。「蔵の素」は一般的な料理酒の数倍ものアミノ酸がバランスよく含まれています。アルコール度数が高いことから保存・防腐効果もある料理酒です。

- 原料米:夢の香・コシヒカリ(特別栽培米)
- 精米歩合:85%
- アルコール度数:17%
- メーカー:大和川酒造(福島県喜多方市)



特選 料理用自然酒

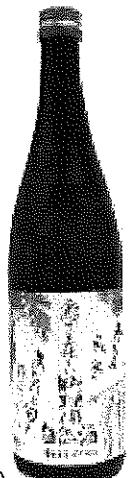
【180504】

720ml / 1408円

【180608】

1800ml / 2821円

生産者の顔が見える、飲んでも美味しいお酒です。料理にたくさん入れても気にならないようにアルコール度数を低めに調整しました。低アルコールの日本酒として召し上がっていただくのも最適です。



- 原料米:チヨニシキ(特別栽培米)
- 精米歩合:70%
- アルコール度数:12~13%
- メーカー:澤田酒造(奈良県香芝市)

三河みりん

【180701】

700ml / 1243円

【180805】

1800ml / 2838円

もち米のおいしさを、醸造という日本の伝統的な技のみで引き出した本格みりんです。飲めるほどにおいしく、上品でキレの良い甘さと、照り・ツヤの良さが特長です。素材の持ち味を引



有機 三州みりん

【180909】

500ml / 1265円

【181009】

1800ml / 3960円

原材料のもち米・米麹・焼酎は、すべて有機で農薬不使用栽培。もち米の旨みを十分に引き出したうえで長期間貯蔵熟成をして、濃醇で伸びのあるみりんに仕上げました。

- アルコール度数:14%
- メーカー:角谷文治郎商店(愛知県碧南市)



本みりん 福来純

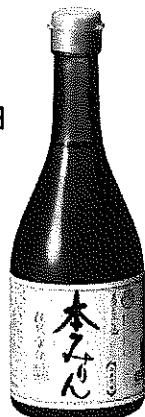
【181102】

500ml / 935円

【181206】

1800ml / 2750円

そのまま飲んでも美味しい、ほどよいトロミに濃くまろやかな甘さが特徴です。料理に使用すれば食材の旨みを壊さぬよう上手く引き立て、見た目にも光沢のある照りを与えてくれます。



- アルコール度数:14% エキス分:40度以上
- メーカー:白扇酒造(岐阜県加茂郡)

日本酒

* 原料米は農薬・化学肥料不使用栽培または有機米を使用しています

■寺田本家(千葉県香取町)

創業340年を超える蔵元で蔵付きの蔵で発酵させ、酒づくりの原点ともいえる生もと造り(きもとづくり)ですべてのお酒を製造しています。お酒を始め様々な分野で発酵食品の素晴らしさを全国に伝える蔵元です。

**[181704]自然酒 五人娘
720ml/1540円**

**[181808]自然酒 五人娘
1800ml/3080円**

自然のままの濃醇で飲みごたえのある純米酒です。無濾過で酒本来の旨味をお楽しみいただけます。

- 原料米:雪化粧・美山錦
- 精米歩合:70%
- アルコール度数:15%
- 日本酒度:-3~-1
- 酸度:2.5~3.8



[181300]純米酒 香取90

720ml/1309円

[181403]純米酒 香取90

1800ml/2618円

精米歩合90%。生もとの本領を發揮した低精米ならではの飲みごたえ、独特の旨みと、乳酸の酸味がピリッときいた味わいをお楽しみいただける無濾過の自然酒です。

- 原料米:雪化粧・コシヒカリ
- 精米歩合:90%
- アルコール度数:15%
- 本酒度:+4~-7 ●酸度:3.0~6.0

[181507]純米酒 香取80

720ml/1309円

[181600]純米酒 香取80

1800ml/2618円

精米歩合を80%にとどめ、お米本来の旨みを残しました。自然の色(琥珀色)と自然のオーリもそのまま残した無濾過の自然酒です。

- 原料米:雪化粧・美山錦・コシヒカリ他
- 精米歩合:80%
- アルコール度数:15%
- 日本酒度:+3~-7 ●酸度:2.0~4.5



■仁井田本家(福島県郡山市)

仁井田本家 (福島県郡山市)

「酒は健康に良い飲み物でなければならない」という信条を代々受け継ぎ、1967年に業界の先駆として「自然酒」を販売、自社の圃場では有機肥料も使用しない自然米も栽培している蔵元です。

**[182001]しぜんしゅ 純米 煙眺
720ml/1430円**

**[182001]しぜんしゅ 純米 煙眺
720ml/1430円**

酵母無添加(蔵付き酵母)で一年間熟成させた、お燶用のお酒です。自然酒は、お燶にすると酒母の味わいがたちのぼり、常温では隠れていた旨味、香りが開きます。

- 原料米:トヨニシキ
- 精米歩合:麹米70%・掛米80%
- アルコール度数:14%



■青砥酒造(島根県安来市)

「酒が人を造り、人が酒を造る」という言葉を胸に青砥酒造では、すべての工程に手を抜かず、子供を育てるように情熱を持ち上質な日本酒を伝えていきます。

**[182209]ほろよい 自然酒
純米吟醸 720ml/2178円**

原料米を低温でゆっくりと発酵させ、「木槽」で丁寧に袋搾りました。ふくよかな甘みと旨みに加え、フルーティな香りの吟醸酒です。

- 原料米:改良雄町
- 精米歩合:55%
- アルコール度数:17%



**[182302]ほろよい梅酒
720ml/2178円**

地元米「佐香錦」を原料にした生原酒に農薬不使用の南高梅を漬け1年以上低温熟成させました。薄紅色をした梅の香り、すっきりとした酸味が特徴の糖類不使用の自然派リキュールです。

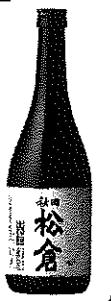
- 原料米:佐香錦
- アルコール度数:16%



■秋田酒造(秋田県秋田市)

湧水の町として知られる新屋で「木桶」「和釜」「麹蓋」などの昔ながらの手造りを続けてきた酒蔵です。お酒は低温長期発酵により、穏やかで旨みのある味わいを追及しています。

**[182406]自然米酒 松倉
720ml/2112円**



契約農家が育てた自然米を全量使用して醸造しました。のびやかで味わい深い香味を醸し出した濃醇辛口のお酒です。

- 原料米:あきたこまち
- 精米歩合:60%
- アルコール度数:15.8%

■天麩酒造(栃木県大田原市)

「良い酒は良い原料から」という信念を基に米作りからこだわった酒造りをしています。創業以来辛口酒だけを作り続け、初期のころから手掛けってきた「吟醸酒」では高い評価を得ている蔵元です。

**[182500]有機純米酒 天麩
720ml/1760円**

有機米の持つ米の力強い味わいと優しい酸味を感じる辛口の有機純米酒です。

- 原料米:
有機五百万石・有機あさひの夢
- 精米歩合:68%
- アルコール度数:15%



■月の輪酒造(岩手県紫波郡)

会社の理念は「企業としてではなく家業として」。空気と水に恵まれた南部杜氏の本場で、すっきりとした飲み口にして味わい深い酒造りに取り組んでいます。

**[182603]純米 南部和蔵
720ml/1914円**

果実のような風味で甘みがありながら、酸味や渋みも感じられる後口のキレがいいお酒に仕上がっています。

- 原料米:ひとめぼれ
- 精米歩合:70%
- アルコール度数:15%



焼酎

[182707]特製 玄米焼酎35度

1800ml/3817円

[182800]特製 玄米焼酎25度

720ml/1419円

[182904]特製 玄米焼酎25度

1800ml/3053円

南薩摩産の玄米を原料とし、旨みと風味を生かす独自の発酵と単式蒸留によって得た原酒を、ブレンドで造られた本格焼酎です。アルコール度数が高い35度は果実酒にも最適です。

●原材料：玄米、米麹（白麹）

●アルコール度数：25%

●メーカー：小正醸造（鹿児島県日置市）



[183409]米だけリカー 35%

1800ml/3025円

果実をはじめ、薬草・ハーブ・根菜類・お花などのエキスを熟成させていくために造られた手作りリキュール専用の本格焼酎。原料がお米だけの本格焼酎でそのままでも美味しいただけます。紙パックは終売しました。

●原材料：米（国産）米麹（国産米）

●アルコール度数：35%

●メーカー：岩手銘醸（岩手県奥州市）



[183700]琉球泡盛 やえやま

720ml/1727円

[183803]琉球泡盛 やえやま

1800ml/3388円

八重山産米を使用し、島の水で、島の杜氏の技によって造りました。本当の八重山だけの泡盛は香りも豊かで、島酒の力強さと国産米の甘さを持つ飲み口の柔らかいお酒です。

●原材料：米麹（八重山産）

●アルコール度数：30%

●メーカー：請福酒造（沖縄県石垣市）



[183502]クッキング焼酎35°

300ml/847円

酒米を精米する際にできる米粉を使用して作られた料理用の焼酎です。料理だけでなく、カビ止めや渋抜き、消毒などに効果を發揮します。

●原材料：ひだほまれ（米粉）

●アルコール度数：35%

●メーカー：天領酒造（岐阜県下呂市）



[183201]謹醸 壱岐 25

1800ml/2766円

[183305]謹醸 壱岐 40

1800ml/3795円

原料を米麹1/3に対して大麦2/3を使用した壱岐独特の製法で、麦の香りと米麹を使用することによる天然の甘味が特長の本格焼酎です。「40」はアルコール度数40%です。

●原材料：大麦、米麹（白麹）

●アルコール度数：25%、40%

●メーカー：玄海造（長崎県壱岐市）



[183606]珊瑚 30

1800ml/3704円

奄美群島の島々でしか造ることのできない「奄美黒糖焼酎」。原料である黒糖のふくよかな香りと甘味が全面に広がり、焼酎本来の旨みと絡み合う、深みのある贅沢な風味が特徴です。

●原材料：黒糖、米麹（白麹）

●アルコール度数：30%

●メーカー：西平酒造（鹿児島県奄美市）



[183907]コルコル(赤)

グレイス・ラム

300ml/1760円

南大東島で育ったサトウキビで醸造した国産のラム酒です。コルコルは、糖蜜に酵母を添加させて造ります。芋焼酎のような酒臭いお酒が好きな方におすすめです。モヒートや、ラムレーズン作りなどにも。

●原材料：さとうきび

●アルコール度数：40%

●メーカー：グレイス・ラム

（沖縄県南大東島）



[184007]コルコル
アグリコール グレイス・ラム

300ml/2880円

南大東島で育ったサトウキビで醸造した国産のラム酒です。サトウキビのしづら汁に酵母を添加させて造るので綺麗な香りに仕上がり、上品なラム酒が好きな方におすすめです。モヒートや、ラムレーズン作りなどにも。

●原材料：さとうきび

●アルコール度数：40%

●メーカー：グレイス・ラム



ビール

琉球レモンサワー

[184100]350ml×6缶/1572円

[184204]350ml×24缶/6288円を5860円



沖縄県産のシークヮーサーストレート果汁、泡盛、きび蜜だけで造った贅沢な大人のお酒です。味も色も濃厚でパワフル、酸味料・香料・着色料無添加のレモンサワーをお楽しみください。

●原材料：シークヮーサー、泡盛、きび蜜

●アルコール度数：5%

●メーカー：南都酒造所

[184308]よなよなエール

350ml×24缶/6936円を6242円

エールモルトと最高級アロマホップから生まれるコクと香りのバランス。アロマホップが醸し出す柑橘系の香り、甘味を感じるコクと苦みをきかせた仕上がりのビールです。

●原材料：麦芽（小麦55%・大麥45%）、ホップ

●アルコール度数：約5.5%

●メーカー：ヤッホー・ブルーイング（長野県佐久市）



[184609]軽井沢ビール 赤ビール アルト

350ml×24缶/7392円を6652円

美しいレバーワークと柔らかで程よい甘さ。カラメル麦芽の香ばしさが特長のエールビールです。特に肉料理との相性がおすすめです。

●原材料：大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ

●アルコール度数：5%

●メーカー：軽井沢ブルワリー（長野県軽井沢町）



[184401]小麦のビール

350ml×24缶/7584円を6826円

小麦特有のフルーティ感のある香りと芳醇な味わい。そして、酵母から生まれたやさしい炭酸によるマイルドな口当たりのヴァイツェンを熟成した穏やかな風味のビール。

●原材料：小麦（小麦55%・大麥45%）、ホップ

●アルコール度数：約5%

●メーカー：株式会社銀河高原ビール（岩手県和賀市）



[184702]軽井沢ビール 白ビール

ヴァイス 350ml×24缶/7392円を6652円

軽井沢の白樺林を連想した、小麦麦芽の飽きのこないビールです。若いバナナを連想する様なフルーティな香り、微かな酸味のバランスとの調和をお愉しみください。

●原材料：大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ

●アルコール度数：5%

●メーカー：軽井沢ブルワリー（長野県軽井沢町）



ワイン

■長良天然ワイン醸造（岐阜県岐阜市）

ワイナリーの林家では昭和初期から農業の一環としてワインを造ってきました。自家農園を中心には栽培するぶどうは有機質肥料を与えた土地で育て、全国的に珍しい蔵付き酵母の働きで自然に発酵させて醸した自然派ワインを生産しています。

天然葡萄酒 口ゼ

【185103】720ml / 1606円
【185207】1800ml / 2926円

ほんのりやや甘口で、香りも高く、すっきりとした味わいのワインです。

- ぶどう品種:マスカットベリーA
- アルコール度数:12%



天然葡萄酒 赤(甘口) 【184806】720ml / 1732円

酸味が少なく、コクのある甘口のワインです。赤ワインの苦手な方でも飲みやすいワインです。

- ぶどう品種:コンコード
- アルコール度数:10.5%
- 適温:10~11°C



天然葡萄酒 赤(中辛)

【184900】720ml / 1680円
【185000】1800ml / 3080円

ボディはやや軽めで飲みやすく、香りは赤の中でもフルーティ。渋みは抑え目で口当たりはまろやかな飲み口です。

- ぶどう品種:マスカットベリーA
- アルコール度数:12.5%
- 適温:12~13°C



天然葡萄酒 白(甘口)

【185300】720ml / 1606円
【185404】1800ml / 2926円

酸味と甘みのバランスが丁度いいワインです。葡萄本来の香りが強く残り、とてもフルーティに仕上がっています。

- ぶどう品種:デラウェア
- アルコール度数:12.5%



天然葡萄酒 白(辛口)

【185508】720ml / 1606円
【185601】1800ml / 2926円

やわらかい酸味と若干の果実の甘みが感じられるドライでバランスのよい辛口ワインです。

- ぶどう品種:デラウェア
- アルコール度数:12.5%



■はこだてワイン（北海道七飯町）

無添加ワインの製造には20年以上の歴史があるワイナリーの「（株）はこだてわいん」。生果実から醸造された北海道で収穫されたぶどう100%、フルーティーで飲みごたえもしっかりある自然派ワインです。

キャンベルアーリー 赤

【185705】720ml / 1430円

ストロベリーを思わせる甘い香り、さわやかな酸味が特徴のワインです。ロールキャベツ、エビチリ、酢豚など酸味と甘みのある料理によく合います。

- ぶどう品種:キャンベルアーリー
- ミディアム/やや甘口
- アルコール度数:12%



ナイアガラ 白

【185809】720ml / 1430円

フレッシュで華やかな香りと、洋梨やライチのような甘さが特徴のワインです。ブルーチーズによく合います。デザートワインとしても。

- ぶどう品種:ナイアガラ
- やや甘口
- アルコール度数:12%



■朝日町ワイン（山形県）

1944年創業。「良いワインは良いブドウから」をモットーに朝日町ぶどう生産組合26軒農家の人たちが10haの葡萄畑にワイン専用品種を作付けしたぶどうを中心に山形県産・国産ぶどう100%の「安心、安全」で高品質の日本ワイン造りを行っています。

マスカットベリーA 赤(辛口) 【185902】720ml / 1569円

ストロベリーを思わせる甘い香り、さわやかな酸味が特徴のワインです。ロールキャベツ、エビチリ、酢豚など酸味と甘みのある料理に。

- ぶどう品種:マスカットベリーA
- アルコール度数:12%



会員価格で
全商品定価より10%引き!



ボディクレイと
ねんどある暮らし

ボディクレイは国産の粘土を贅沢に使用したスキンケアシリーズです。

ねんどの成分「モンモリロナイト」の吸着効果が皮膚の余分な汚れを優しく洗い流し、保湿します。

大切なお身体や生活の見直しに、ぜひ一度お試しください。

商品番号6ケタが注文番号です。

ねんどの吸着力で汚れを落とす

ねんどのフェイスソープ

[230101] 130g / 1980円

[230205] お試し用10g / 297円

メイクも洗顔もこれ1本で

キメ細かい泡立ちと粘土の吸着力で、古い角質や、毛穴汚れをやさしくスッキリ落とします。保湿成分配合で肌の弱い方にもピッタリです。

洗顔方法：適量をなめらかな泡になるまで泡立ててから、優しく包むようにナチュラルメイクを落とす場合：ペースト状のままお顔にのばし、少しづつ湯を加えてくるくるマッサージ、その後ぬるま湯で洗い流します。W洗顔不要



ユーカリの香り

ねんどのハミガキ

[230309] 100g / 1238円

[230402] お試し用10g / 297円

歯磨きになるさっぱり感

研磨剤、発泡剤を使わず「粘土の優れた吸着力」のみで歯をツルツルにし、口中全体を清潔にします。

歯磨き：1回1~2センチほどを出し、ブラッシング後軽くゆすぐマウスウォッシュ：「ねんどのハミガキ」少量を口に含みその後水を含んでうがい。風邪予防にも



ハッカ
&
ティートリーの香り

ねんどの保湿成分でお肌にうるおいを

ねんどのミルキィローション

[230506] 120mL / 2088円

[230600] 大480mL / 6237円

[230703] お試し用10mL / 297円

1日中うるおい持続乳液

粘土の特性を活かし、合成界面活性剤を使わずに豊富な保湿成分とホホバオイルを乳化したマイルドな乳液です。肌なじみがよく、サラッと軽いつけ心地です。



無香料

ねんどのローション

[230807] 120mL / 1782円

[230900] 大480mL / 5346円

[231000] お試し用10mL / 297円

ねんどの保護膜でうるおいキープ化粧水

植物エキスやシルクなどの保湿成分が、みずみずしい肌へ導きます。粘土の保護膜で肌のバリア機能も高まり、水分蒸発を防ぎます。肌の弱い方にもおすすめです。



無香料

使用方法：適量をお顔に塗布した後、手のひらで優しく押し込む
スタイリング：手に取り髪に馴染ませます。

お肌の美白ケア

ねんどの日焼け対策

[231104] 80g／1980円

[231208] お試し用 10g／347円

肌をケアするUVクリーム

SPF20
PA++



粘土は日焼け対策の反射材として世界各地で使われてきました。これに超微粒子酸化チタンを加え、紫外線をカット。なめらかな使用感で、肌をやさしく守ります。年中紫外線対策は必要です。

・紫外線吸収剤不使用

・肌をケアするユキノシタエキス、オウゴンエキス、ワイキョウエキスを配合

・石けん洗顔で落とせます

無香料

ねんどのパック

[231301] 300g／1881円

[231405] 特大1.2kg／5247円

[231509] お試し用 15g／248円

ワントーン以上、明るい肌に

厚めにパックすると、石けんでは落ちなかつた古い角質や毛穴の汚れをねんどが包み込み、「しみ」「くすみ」を軽減、透明感のある柔らかい肌になります。



無香料

週1～3回スペシャルケア：少し厚めに塗ってパックに。

保湿：薄くクリームとして塗ると、保湿成分でお肌がしっとり。保湿効果をより高めたい場合は手のひらでオイルと混ぜて。

入浴：入浴時、顔や髪に塗って2～3分パックし、そのまま湯船で落とせば、しっとり風呂。

ねんどの保湿成分でうるおいプラス

ねんどのハンドクリーム

[231602] 50g／1584円

ベタつかないユニークな感触

粘土の保護膜でべたつかず、サラッとした使用感を実現しました。

シアバターと、柚子から摂られるフルーツセラミド、ハトムギエキスなど贅沢な保湿成分配合です。

ボディやネイルにも使えます
強すぎない上品な香りでリラックス



ジャスミン
&
ラベンダーの香り

ねんどのスキンミルク

[231706] 150ml／2079円

[231800] お試し10ml／297円

肌のバランスを整える、レスキューケア

粘土の配合が多く、高い被膜効果で外界から肌を守ります。

刺激の少ないヒマワリオイルが傷んだ肌も優しくケア



無香料

使用方法：気になる部分に薄く伸ばしてください。

ねんどのクリーム

[231903] 120g／1188円

[232003] 300g／2277円

みずみずしい全身保湿クリーム

ウォーターベースですばやく水分が浸透し、少量でもしっかり肌をカバーします。

ナイトパックやかかとケアにも

使用方法：保湿力がとても強いので、ヘア・パックの際はよくすいでください。



ユーカリの香り

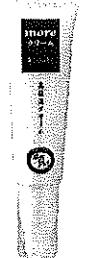
モアクリーム

[232107] 60g／3267円

[232200] お試し用 5g／347円

エイジングを意識した高保湿クリーム

ヒアルロン酸や和漢エキスをふんだんに配合、肌をみずみずしく保ち活力を与えます。



使用方法：目元、口元、ネイルなど
気になる部分のスペシャルケアに。

クロモジ
&
ラベンダーの香り

ねんどで遊ぼう、手作りコスメ

ねんどのシンプルジェル

[232304] 300 g / 1386円

[232408] お試し用30 g / 297円

手作りコスメの基剤

上質な国産粘土「モンモリロナイト」3種のブレンドに水を含ませ、手作りコスメの基材として使いやすいジェル状にしました。

粘土の吸着力が乳化剤の役割をするため、オイルや精油など、混ぜるだけで様々なレシピが手軽に楽しめます。

※詳細はボディクレイ公式HPをご覧ください。



無香料

ねんどの粉 [232501] 40 g / 594円

新潟産の上質な粘土の粉末

水を加えるとペースト状になり、粘土の吸着力が肌や毛穴汚れを丁寧に落とします。粒子が細かいので、肌を傷つけません。パック、ハミガキ基材、入浴剤に。また、粉のままお風呂に入れて入浴剤などに使えます。手作り化粧品用に。



無香料

袋に3~4倍の水(重さではなくスプーンなどで量った場合)を少しづつ入れてもみこむと約30分でジェル状になります。

また、お好みでオイルや精油などを混ぜて、オリジナルの手作りコスメが作れます。

ねんどの吸着力・保湿成分でお風呂ケア

ねんどの入浴剤

[232605] 300 g / 1287円

[232709] 特大1.2 kg / 3564円

洗い流さなくていい保湿入浴剤

粘土が塩素を抑えてお湯がまろやかになり、お風呂上りは温泉に入ったようなしっとり肌に。顔や体に塗り、そのまま湯船に浸かる「パック入浴」もおすすめ



使用目安: ピンポン玉大

無香料

ねんどのソープ

[233006] 300 g / 1485円

[233100] 特大1.2 kg / 4257円

ねんどのソープ

[233006] 300 g / 1485円

[233100] 特大1.2 kg / 4257円

さっぱりすべすべ全身用ソープ

粘土の吸着力と石けんの洗浄力で、キレイに皮脂や汚れを落とします。ニキビケアやニオイ対策にも。

ボディ、顔、髪OK 敏感肌にもおすすめ



ユーカリの香り

※髪質によって石けんシャンプー独特のキシミが生じる事があります
※気温が下がると石けんの一部が粒状に固まることがあります、品質に問題はありません。



ユーカリの香り

わんこのクレイシャンプー

[233203] 240 g / 1683円

自然派ワンちゃんへ

ねんどの吸着力でワンちゃんの被毛・皮膚汚れニオイまできれいに落とします。家族の肌にも優しいシャンプーです。※ネコへの使用はお控えください



ユーカリの香り

使用目安: 小型犬30~50 g
中型犬50~80 g
大型犬100~130 g

- ・全てのすべての製品に、高品質・高純度の国産粘土鉱物「モンモリロナイト」を使用しています。
- ・できる限り天然由来成分を使用し、シンプルでナチュラルな処方を心がけています。
- (※製品の93~99.4%が天然由来成分使用・合成界面活性剤・合成香料・合成着色料・紫外線吸収剤不使用)
- ・チアパックを使用することでプラスチック量を減らし、環境負荷の軽減に配慮しています。
- ・少量生産で製造することで、ロスの出ない、常にフレッシュな製品をお届けしています。
- ・ボディクレイを初めて使う方や、肌の弱い方が安心してお使い頂けるようお試しサイズを用意しています。

ねんどの全成分

<ねんどのフェイスソープ> 水、カリ石ケン素地、ミリスチン酸K、オレイン酸K、ソルビトール、モンモリロナイト、BG、カオリン、PCA-Na、グリセリン、ホホバ種子油、カミツレ花エキス、イリス根エキス、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、ユーカリ葉油

<ねんどのローション>水、ソルビトール、乳酸Na、モンモリロナイト、クインスシードエキス、カミツレ花エキス、キュウリ果実エキス、イリス根エキス、加水分解シルク、PCA-Na、BG、グリコール酸、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール

<ねんどのミルキィローション>水、グリセリン、ソルビトール、モンモリロナイト、BG、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、ベンチレングリコール、ホホバ種子油、カミツレ花エキス、イリス根エキス、ハトムギ種子エキス、PCA-Na、グリコール酸、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール

シナ申酸2K、グリコール酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(クロモジ精油、ラベンダー精油)リル、フェノキシエタノール

<モアクリーム>水、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、モンモリロナイト、BG、グリセリン、ヒアルロン酸Na、スクワランエキス、カミツレ花エキス、ドクダミエキス、クララ根エキス、センブリエキス、PCA-Na、加水分解シルク、グリチルリチン酸2K、グリコール酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(クロモジ精油、ラベンダー精油)

<ねんどののバスク>水、モンモリロナイト、ソルビトール、BG、カオリン、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、乳酸Na、加水分解シルク、PCA、フェノキシエタノール、カプリル酸グリセリル、酸化チタン

<ねんどの日焼け対策>水、グリセリン、酸化チタン、コメヌカ油、モンモリロナイト、甘草エキス、ユキノシタエキス、ウイキョウ果実エキス、オウゴン根エキス、PCA-Na、BG、PCA、アルミナ、シメチコン、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール

<ねんどののソープ>水、カリ石ケン素地、ミリスチン酸K、BG、モンモリロナイト、オレイン酸K、グリセリン、ソルビトール、カオリン、PCA-Na、フェノキシエタノール、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、カプリル酸グリセリル、ユーカリ葉油、カミツレ花エキス、イリス根エキス

<ねんどののリンス>水、グリセリン、モンモリロナイト、ソルビトール、ホホバ種子油、PCA-Na、カミツレ花エキス、加水分解シルク、グリコール酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール

<ねんどの入浴剤>水、モンモリロナイト、グリセリン、BG、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、カオリン、フェノキシエタノール、PCA、PCA-Na、カミツレ花エキス、カプリル酸グリセリル、酸化チタン

<ねんどののクリーム>水、モンモリロナイト、グリセリン、ソルビトール、乳酸Na、ホホバ種子油、カミツレ花エキス、トレハロース、PCA、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、ユーカリ葉油

<ねんどのハンドクリーム>水、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、モンモリロナイト、グリセリン、BG、ベンチレングリコール、シア脂、ヒアルロン酸Na、カミツレ花エキス、ハトムギ種子エキス、ユズ果実エキス、加水分解シルク、PCA-Na、グリチルリチン酸2K、クエン酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(ラベンダー油、ジャスミン油)

<ねんどののスキンミルク>水、モンモリロナイト、ソルビトール、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、ベンチレングリコール、カオリン、ヒマワリ種子油、乳酸Na、加水分解シルク、クエン酸、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、チナ申酸2K、クエン酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(ラベンダー油、ジャスミン油)

<ねんどのハミガキ>水、モンモリロナイト、グリセリン、ソルビトール、カオリン、BG、トリ(カプリル酸/カプリン酸)グリセリル、PCA-Na、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、ハッカ油、ティーツリー葉油酸、トコフェロール、カプリル酸グリセリル、フェノキシエタノール、香料(ラベンダー油、ジャスミン油)

| | 品番 | 生産者 | 商品名 | 規格 | 税込価格 | 扱 | 温度 | 備考 |
|-----------------------|-----|---------|----------------------|---------|------|-----|----|---------------------------------------|
| せ つ け ん 類 | 603 | ボーソー | 「安心生活」洗濯用液体石けん | 1800ml | 924 | 隔週 | | [洗濯用]お得な詰替用。オレンジ香料入り |
| | 604 | せっけん | ジェル石けん こはく | 1000ml | 997 | 隔週 | | [洗濯用]廃食油・ヤシ油から作られたゼリー状の液体せっけん |
| | 605 | せっけん | ジェル石けん こはく詰替用 | 1000ml | 602 | 隔週 | | [洗濯用]お得な詰替用 |
| | 606 | エスケー | すっきり洗濯槽クリーナー | 500g×2 | 1243 | 隔週 | | [洗濯用]洗濯槽の黒かびや石けんかすを根こそぎ洗い流します |
| | 607 | ボーソー | 米ぬか台所液体石けん | 500ml | 393 | 隔週 | | [台所用]米ぬか油を使った手に優しい液体カリ石けん。 |
| | 608 | ボーソー | 米ぬか台所液体石けん詰替 | 400ml | 275 | 隔週 | | [台所用]お得な詰替え用。 |
| | 609 | せっけん | 台所用液体せっけん「おれんじ」 | 300ml | 418 | 隔週 | | [台所用]食用の废油に油汚れに強いオレンジオイルを配合した液体石鹼 |
| | 610 | せっけん | 台所用液体せっけん「おれんじ」詰替 | 900ml | 815 | 隔週 | | [台所用]お得な詰替え用。ボトル3本分。 |
| | 611 | せっけん | 固体石けん「うてなちゃん」 | 250g | 382 | 隔週 | | [台所用]食器や調理器具などに、廃食油リサイクルの固体石鹼 |
| | 612 | 暁石鹼 | 浴用オリブ固体石けん | 110g | 190 | 隔週 | | [万能]暁石鹼、汎用で使える第一種。牛脂80%+油20%。おためし用。 |
| | 613 | 暁石鹼 | 浴用オリブ固体石けん10p | 110g×10 | 1430 | 隔週 | | [万能]無香料。洗顔・浴用など泡立ち良く型崩れしにくい上質の石けん |
| | 614 | 暁石鹼 | 化粧石けん オリブ・ローヤル | 100g×3 | 1265 | 隔週 | | [洗顔・浴用]グリセリン・白糖入れたソフトな泡立ちの高級化粧石けん |
| | 615 | 太陽油脂 | ナチュロン洗濯用石けんWパワ詰替用 | 1000ml | 825 | 月1 | | [洗濯用] お得な詰め替え用 |
| | 616 | 太陽油脂 | ナチュロン洗濯用液体石ケンソフト詰替用 | 1000ml | 825 | 月1 | | [洗濯用]お得な詰替用。 |
| | 617 | 太陽油脂 | ドラム式洗濯機用液状石鹼詰替用 | 1000ml | 825 | 月1 | | [洗濯用]お得な詰め替え用 |
| | 618 | 太陽油脂 | ナチュロン 衣類のリス詰替用 | 550ml | 550 | 月1 | | [洗濯用]黄ばみと臭いを防ぎます。 |
| | 619 | 太陽油脂 | ナチュロン 台所用のせっけん詰替用 | 450ml | 440 | 月1 | | [台所用]植物性油脂を原料にした石鹼分25%の液体せっけん |
| | 620 | 太陽油脂 | ナチュロン シャンプー詰替用 | 500ml | 858 | 月1 | | [浴用]容器に詰め替えてご使用下さい。 |
| | 621 | 太陽油脂 | ナチュロン リンス 詰替用 | 500ml | 858 | 月1 | | [浴用]容器に詰め替えてご使用下さい。 |
| | 622 | 太陽油脂 | パックスオリー ヘアソープ詰替 | 400ml | 1375 | 月1 | | [浴用]100%自然由来成分にこだわった肌にやさしいヘアソープ |
| | 623 | 太陽油脂 | パックスオリー ハコンテイショナー詰替 | 400ml | 1375 | 月1 | | [浴用]100%自然由来成分の弱酸性ボディーコンディショナー |
| | 624 | 太陽油脂 | ナチュロン ボディソープ詰替用 | 500ml | 858 | 月1 | | [浴用]ピクニッケンの葉エキス、天然ビタミンE、ハーブ精油他 |
| | 625 | 太陽油脂 | パックスオリー ポテイソープ詰替 | 400ml | 1100 | 月1 | | [浴用]オレイン酸をたっぷり含むオリーブオイルを配合 |
| | 626 | 太陽油脂 | ナチュロン ハンドソープ詰替用 | 450ml | 748 | 月1 | | [その他]天然ヒノキエキス配合。詰替え用 |
| | 627 | 太陽油脂 | ナチュロン お風呂洗い石けん詰替用 | 450ml | 495 | 月1 | | [浴室・住宅用]オレイン酸で石けんだけでは落ちにくい汚れを落とします |
| | 628 | 太陽油脂 | ナチュロン トイレ洗い詰替用 | 350ml | 385 | 月1 | | [トイレ用]容器に詰め替えてご使用下さい。 |
| | 629 | 太陽油脂 | 酸素系漂白剤 ボトル | 430g | 605 | 月1 | | [万能]酸素の漂白作用で衣類などの漂白・除臭・除菌に |
| | 630 | 太陽油脂 | パックス 石けんはみがき | 120g | 462 | 月1 | | [歯磨き]合成洗剤の成分を使用しない歯磨き |
| | 631 | 太陽油脂 | パックス ソルティーハミガキ | 120g | 506 | 月1 | | [歯磨き]合成洗剤の成分を使用しない、塩入り石けんはみがき |
| | 632 | 太陽油脂 | パックス こどもジェルハミガキ | 50g | 374 | 月1 | | [歯磨き]合成洗剤の成分を使用しない、子供用のジェルハミガキ |
| | 633 | 太陽油脂 | ナチュロン緑茶石けんはみがき | 120g | 946 | 月1 | | [歯磨き]口臭や歯周病予防の天然エキス配合のはみがき |
| 入 浴 剤 | 634 | 日本緑茶 | ①フォアバス・ラベンダー | 6g×5 | 523 | 5%引 | | 天然ハーブ・ラベンダーだけのを原料にした入浴剤 |
| | 635 | 日本緑茶 | ②フォアバス・カモミール | 9g×5 | 314 | 5%引 | | 天然ハーブ・カモミールだけを原料にした入浴剤 |
| | 636 | 日本緑茶 | ③フォアバス・ローズ | 7g×5 | 523 | 5%引 | | 天然ハーブ・ローズレッドを原料にした入浴剤 |
| | 637 | 日本緑茶 | ④フォアバス・レモングラス&レモンピール | 10g×5 | 523 | 5%引 | | 天然ハーブ・レモングラス、レモンピールを原材料にした入浴剤 |
| | 638 | 日本緑茶 | ⑤フォアバス・ペパーミント | 8g×5 | 523 | 5%引 | | 天然ハーブ・ペパーミントを原料にした入浴剤 |
| | 639 | 日本緑茶 | ⑥フォアバス・ローズマリー | 18g×5 | 523 | 5%引 | | 天然ハーブ・ローズマリーを原料にした入浴剤 |
| | 640 | 日本緑茶 | フォアバス・6種類セット | 6種6袋 | 627 | 5%引 | | 6種類の「フォアバス」のおためしセット |
| | 641 | きとうむら | ゆず湯5袋 | 25g×5 | 903 | 5%引 | | きとうむらの柚子皮を使用した入浴剤 |
| | 642 | きとうむら | ゆず湯15袋 | 25g×15 | 2313 | 5%引 | | お徳用サイズ |
| | 643 | Hプランツ | DRアロマバス・アソート | 12袋 | 1756 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。12袋入りのアソート。 |
| | 644 | Hプランツ | DRアロマバスリラクゼーション | 500g | 2090 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。ゆっくりリラックスしたいときに。 |
| | 645 | Hプランツ | DRアロマバス・レスピレーション | 500g | 2090 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。季節の変わり目やそう快感を味わいたいときに。 |
| | 646 | Hプランツ | DRアロマバス・プレミアム | 500g | 2090 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。柑橘系のダイエットサポート入浴剤。 |
| | 647 | Hプランツ | DRアロマバス・ビューティー | 500g | 2926 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。保湿と清涼感、美肌作りに。 |
| | 648 | Hプランツ | DRアロマバス・スキンケア | 500g | 2299 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。肌荒れやかさつきが気になる方に。 |
| | 649 | Hプランツ | DRアロマバス・正眠 | 500g | 2090 | 5%引 | | オーガニック精油配合の入浴剤。心と体のバランスをとり良質な睡眠のために。 |
| | 650 | グリーンソート | 桧水・お風呂用 | 500cc | 1881 | 5%引 | | 天然のヒノキ精油を利用した入浴剤。消臭や芳香用としても。 |

Happy Valentine

一足先に ナチュランドのショコラを冷凍でお届けします



531 ガトーショコラ 1台 / 2675円

小麦粉や生クリームを使用せず有機チョコレートの美味しさをたっぷり味わっていただける濃厚なケーキです。フランス製の有機チョコ使用。箱入りでラッピングしました。
●原材料:有機チョコレート、鶏卵、バター、きび糖

●賞味期限:すべて冷凍60日



533

よつ葉のチョコクッキー

4個 / 523円

よつ葉のクローバーを形どったかわいいハート型のチョコクッキーです。
●原材料:小麦粉、バター、きび糖、鶏卵、ココアパウダー、粉糖



530

チョコレートケーキ

1個 / 465円

有機チョコレートを使用したかわいらしさのボンデ型のケーキ。食べきりサイズなので一人用のプレゼントにも。
●原材料:鶏卵、有機チョコレート、きび糖、バター、小麦粉、アーモンドブードルベーキングパウダー



532 チョコレートパウンドケーキ

約160g / 981円

フランス産オーガニックチョコレートとオランダ老舗メーカーのココアパウダーを使用。チョコ本来の芳醇なカカオの香りと濃厚な味わいを楽しめます。
●原材料:鶏卵、きび糖、バター、小麦粉、有機チョコレート、ココアパウダー、食塩

検証

シュウマイの皮を変えると何が変わらるのか?



▲左からスーパーで購入したもの
、全粒粉の皮、地粉の皮。色・厚み
だけでなくサイズも違います。

味の変化

今まで「シュウマイの味」と思っていたものの一部は、皮に入った添加物の味だったようです。金子製麺の皮のほうが海老や貝柱の風味がよりリアルに感じられて驚きました。つまり、金子製麺の皮を使うと種に使われている材料の良し悪しがはっきりします。この禁断の扉を開くかどうか迷いますが、とりあえず私はスーパーで買った海老の後味の悪さが金子製麺の皮を通してはっきり感じてしまったので、次はみどりで扱っている「自然そのまま天然海老」で作ってみたいと思っています。(花坂)

作りやすさ 近くのスーパーの皮、金子製麺のシュウマイの皮2種(地粉と全粒粉)を食べ比べてみました。スーパーの皮は薄くできいて、種の肉の凹凸にぴったりくっついて、作りやすいです。逆に金子製麺の皮はどちらも分厚く、蒸した後、種から剥がれやすいので、気を使いました。

食感

できたてをハフハフ吃てる分にはそこまで違いを感じないのですが、スーパーの皮は冷めてくるとすぐに皮が硬くなってしまい食感になります。金子製麺のものは小麦の風味が持続し、質感も柔らかいままです。さらに全粒粉の皮は強い個性を持った味で、野菜・海鮮中心の種で包むのがおすすめ。



450

地粉シューマイの皮

30枚 / 171円



451

全粒粉シューマイの皮

30枚 / 203円



110 ポンカン

約800g / 517円

パモジャ農園のポンカン

パモジャ農園のポンカンが旬を迎えます。みかんよりも房が大きくジューシーで、甘みと酸味のバランスの良い味わいは子どもたちにも人気。

2月2日は節分です



506 節分福豆

100g / 198円



310

真イワシ干し

3本 / 313円