



週刊

OGANY

宅配
カタログ

OGANY(オーガニー)は英語ではありません。オーガニックを基にした造語です。

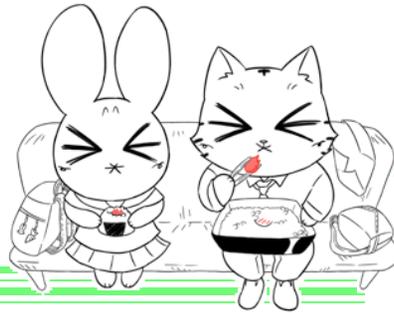
予約

マルシマの **新物
限定品**



仙人梅

すっぱくておいしい!
伝統製法の昔ながらの梅干
はさみこみチラシをご覧ください(P3)



8月1週,2週合併号までの
連続企画です

残暑も熱中症に気をつけて
塩分、水分補給を忘れずに!
(9月下旬からのお届けです)

ジャフマックから
おすすめ **発酵ドリンク**

手軽に美味しく栄養補給/
美容と健康にお役立て下さい。
はさみこみチラシをご覧ください(P3)



5~6倍に薄めてお召し上がり下さい。



下郷農協から **新アイテム登場!**

ライトステーキ (サーロイン)(P43)

ロース焼肉、肩ロース焼肉

お家でステーキや焼肉に!
炒めたたっぷり野菜とお肉を
どんぶりご飯や麺類に乗せて
スタミナ料理にしてもグッド!

1週号企画

まるみ麴の味噌・甘酒(P6~7) パプアニューギニアの天然えび(P7)

グローバルのハム・ベーコン・ソーセージ(P8~9) ムソーの生鮮品(P11~12) ミサト健康ぞうり(P20~21)

ムソーの冷凍品(P21~23) 岡上そうめん(P23) 海人商会の天然海藻(P23) セピアの自家焙煎コーヒー(P31)

グリーンノートの自然葉シャンプー・ヘナ(P36~37) アサバ化粧品(P44~45)

はさみこみチラシをご覧ください **ヘルシーメイト・家庭画報が選んだ本当の出会い**(P21)

ちろりん村のお届けカレンダー

	水コース	木コース	金コース
ご注文締め切り日	7/2 (水)	7/3 (木)	7/4 (金)
翌週商品お届け日	7/10 (木)	7/11 (金)	7/12 (土)
翌々週商品お届け日	7/17 (木)	7/18 (金)	7/19 (土)

●お米のご注文は
上限5kgとさせていただきます
何卒ご了承下さい
●現在一部の野菜のご注文数量を
制限しております
詳しくは野菜のページを
ご覧ください

いのち・心・くらしをネットワークする!

ちろりん村宅配センター

〒760-0077
香川県高松市上福岡町2058-2
電話0120-374-568
FAX0120-919-084

ちろりん村ホームページ公開中!
<http://www.niji.or.jp/chirorin/>



7月1週号

今週のもくじ

ページ
↓

- 3 ★予約★ 新物 仙人梅
- 3 ★予約最終!★ 新物 砂丘らっきょう
- ↓ 翌々週お届け商品
- 3 ★ジャフマックの発酵飲料・発酵食品★
- ↓ 翌週お届け商品
- 3 山の晩茶 (阿波晩茶)
- 3 野菜セット 4 根菜/果菜/ぬか床/葉菜
- 5 楠さんの新にんにく/香味野菜/キノコ
- 6 果物/もずくうどん/小杉食品 小粒カップ納豆
- ↓ 翌々週お届け商品
- 6 下郷もみじ納豆/下郷 飲むヨーグルト
- 6 1週号企画 まるみ麴本店
- 7 1週号企画 パプアニューギニア海産
- 8 1週号企画 ゴーバル ハム・ベーコン
- 9 1週号企画 梅肉酵母エキス
- 9 1週号企画 酵母飲料クーポン/黒豆こんふい
- 10 1週号企画 有機インスタントコーヒー クスコ
- 10 1週号企画 大豆ミート/とうもろこし缶
- 10 1週号企画 おいしいだし/コーヒーフィルター
- 11 1週・3週号企画 ムソー 生鮮品
- 12 創健社
- 20 ★季節限定★ ミサト 健康ぞうり
- 21 家庭画報が選んだ本当の出会い
- ↓ 翌週お届け商品
- 21 1週号企画 ムソー 冷凍品
- 23 1週号企画 岡上 手延べそうめん
- 23 1週号企画 海人商会 天然海草/季節限定商品
- 25 手軽に摂れる豆製品 26 渡邊水産
- 27 無茶々園 28 ヒカリ、富貴食研/こんにやく
- 29 世界パンの天然酵母パン/牛乳にまぜるきなこ
- 30 くず湯・しょうが湯
- 31 1週号企画 珈琲工房セピア/ぎょうざの皮
- 31 ノースカラーズのお菓子 33 メイシー
- 33 アイスクリーム 34 お酒・ビール
- 36 りんねしゃ・ボディシート/グリーンノート
- 37 パックス石けんシリーズ
- 40 たまご 41 乳製品 42 アガベシロップ
- 42 とうふ 43 お米
- 43 下郷農協 (牛肉/豚肉/地鶏/加工品)
- 44 にんにくペースト/豆乳・山の湧水
- 44 日用雑貨/100円募金・資料請求
- 44 1週号企画 アサバ化粧品
- 45 サンコーのお菓子 46 ちろりん村 選別品
- 53 パンデミックガード/有機家庭菜園の土
- 53 ★ムソーの夏ギフト2025★
- 54 お便りコーナー

はさみこみ

- 新物 仙人梅 (3ページ)
- 新物 砂丘らっきょう甘酢漬 (3ページ)
- ジャフマック 発酵飲料・発酵食品 (3ページ)
- 梅肉酵母エキス/天然酵母飲料クーポン (9ページ)
- 家庭画報が選んだ本当の出会い (21ページ)
- ムソーの夏ギフト2025 (53ページ)
- ギフト直送申込用紙 ●会員専用注文用紙

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuunotirasi.htm>

◆週替わり企画カタログ「OGANY(オーガニー)」

- このカタログのご注文期間、ご注文締切日は表紙でご確認下さい。
- 温度帯……保存時の温度です(冷凍・冷蔵・常温など)。
- 賞味期限……安心してお召し上がり頂ける期間です。
※製造日からの日数です(お届けしてからの日数ではありません)。
- 企画週……何週に企画するのかを表します(毎週、1週号など)。
- お届け週……いつ届くかを表します(翌週、翌々週など)。

◆ご注文方法

- 週替わり企画カタログ「OGANY(オーガニー)」と一緒にお届けするご注文用紙にご記入頂き、お電話・ファックスでご注文下さい。
- お電話(受付:午前9時から午後7時、日曜定休)
- ファックス(24時間受付)
- ※お電話・ファックスでご注文頂く場合、ご記入頂いたご注文用紙は控えとして必ずお手元にご保管下さい。
- eメール chirorin@niji.or.jp
- インターネット <https://www.niji.or.jp/chirorin/>
- オンラインショップ <https://chirorinmura.exp.jp/wp/>
↑オンラインショップがリニューアル致しました!!↑

◆納品書について

- 商品が届いたら、お早めに納品書とつきあわせてお確かめ下さい。
冷凍品は数量に赤○、冷蔵品は緑○、常温品は黒○をしています。
- 「欠品」と手書きされているものは何らかの事情によりお届けできなかった商品です(再注文が無い限りお届け致しません)。
- 「次週」・「入荷次第」は、翌週または入荷次第のお届けとなります。

お知らせ

- ムソーの夏ギフトはご注文締切日を8月8日と記載しておりますが、一部生鮮品の締切日はそれより早くなっておりますのでお早めにご注文下さい。※ギフトカタログは毎号はお入れできませんので6月4週号でお届けしたものをご利用下さい。
- 下郷農協の牛肉・豚肉はコスト削減のため、トレー包装から真空包装に順次変更となります。よろしくお願い致します。

★予約★ 新物 仙人梅 (予約)

温度帯 賞味期限 企画 お届け

8月1週2週合併号まで! はさみこみチラシをご覧ください!

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuunotirasi.htm>

新物 仙人梅の予約です。9月下旬頃のお届けとなります。

6057	予約	マルマ	新物限定品	仙人梅	1kg	¥3900	原:紀州産梅/佐賀産しそ/沖縄の塩(オーストラリア・メキシコ岩塩使用)/三重産松芽 説:深山だけで取れる化学合成農薬や化学肥料を使用せず栽培した梅を女松の新芽とともに漬け込みました。塩分は17~18%です。星(斑点)が付いている場合がありますが品質に代わりはありません。	常温	長期	予約
6121	予約	マルマ	新物限定品	仙人梅	3kg	¥11000	原:紀州産梅/佐賀産しそ/沖縄の塩(オーストラリア・メキシコ岩塩使用)/三重産松芽 説:深山だけで取れる化学合成農薬や化学肥料を使用せず栽培した梅を女松の新芽とともに漬け込みました。塩分は17~18%です。星(斑点)が付いている場合がありますが品質に代わりはありません。	常温	長期	予約
6131	予約	マルマ	新物限定品	仙人梅	5kg	¥16200	原:紀州産梅/佐賀産しそ/沖縄の塩(オーストラリア・メキシコ岩塩使用)/三重産松芽 説:深山だけで取れる化学合成農薬や化学肥料を使用せず栽培した梅を女松の新芽とともに漬け込みました。塩分は17~18%です。星(斑点)が付いている場合がありますが品質に代わりはありません。	常温	長期	予約

★予約最終!★ 新物 砂丘らっきょう (予約)

温度帯 賞味期限 企画 お届け

はさみこみチラシをご覧ください! ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuunotirasi.htm>

砂丘らっきょうの予約です。8月下旬頃のお届けとなります。

55297	予約	ジャマック	新物	砂丘らっきょう (190g×3)	570g	¥2300	原:フクヨク(鳥取)/漬け原材料(三温糖(オーストラリア・鹿児島・沖縄・北海道)/水飴(北海道・鹿児島・アフリカ))醸造酢(奈良)/食塩(兵庫)/チヂミ(福岡)/酵母液(青森・長野・千葉・静岡・和歌山・北海道)※原料の一部にリンゴを含む 説:砂丘栽培のため透き通るような白さ、繊維が細かく食欲をそそ	常温	180日	予約
-------	----	-------	----	------------------	------	-------	---	----	------	----

鳥取砂丘が育んだ本場ふるさとの本物の味

砂丘栽培のため透き通るような白さ、繊維が細かく食欲をそそる心地よい歯触りです。独特の風味を生かした鳥取の幸をご賞味くださいませ。鳥取の砂丘畑は、不毛の地と言われるほど植物の栽培には不向きな環境で、夏は陽を遮る場所も無く砂からの照り返しで気温が上昇し、60℃位になります。この様な過酷な環境の中、一球一球丁寧に手作業で植付を行い、また収穫時は、一球一球丁寧に根と茎を、包丁で切り調整を手作業で行います。砂丘らっきょうの特徴は、特異の環境で栽培されているからこそ、シャキシャキとした食感が生まれます。



★ジャマックの発酵飲料・発酵食品★ (翌々週)

温度帯 賞味期限 企画 お届け

はさみこみチラシをご覧ください! こちらの商品は翌々週お届けです

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuunotirasi.htm>

61401	ジャマック	醗酵カシス			565ml	¥2350	原:カス(ニュージーランド)、甜菜糖(北海道)、甜菜糖(北海道)、糖蜜(北海道)、カス濃縮果汁(カス(ニュージーランド)) 説:ニュージーランド産カスはβ-リフェノールがたっぷり含まれており、なかでもβ-リフェノールには2種類のアントシアニン含有しています。このカスを酵母発酵させ、美味しい発酵飲料に仕上げました。	常温	720日	翌々週
61700	ジャマック	醗酵カシス	メガサイズ		1800ml	¥6300	原:カス(ニュージーランド)、甜菜糖(北海道)、甜菜糖(北海道)、糖蜜(北海道)、カス濃縮果汁(カス(ニュージーランド)) 説:ニュージーランド産カスはβ-リフェノールがたっぷり含まれており、なかでもβ-リフェノールには2種類のアントシアニン含有しています。このカスを酵母発酵させ、美味しい発酵飲料に仕上げました。	常温	720日	翌々週
61701	ジャマック	乳酸菌	発酵カシス		565ml	¥2800	原:甜菜糖(北海道)、カス(ニュージーランド)、乳酸菌 説:カスを乳酸醗酵させて、美味しい乳酸菌発酵飲料に仕上げました。ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカスはβ-リフェノールがたっぷり含まれており、なかでもβ-リフェノールには2種類のアントシアニン含有しています。水や炭酸水、	常温	720日	翌々週
61702	ジャマック	醗酵カシス	(粒)		100g	¥1000	原:カス(ニュージーランド)、甜菜糖(北海道) 説:ニュージーランドの強烈な紫外線の中で育ったカスはβ-リフェノールがたっぷり含まれており、なかでもβ-リフェノールには2種類のアントシアニン含有しています。このカスを酵母醗酵させて美味しい発酵食品にしました。酸味が有り、程良い甘さなので	常温	360日	翌々週
61703	ジャマック	醗酵ザクロ			565ml	¥2600	原:ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イタリヤ))、甜菜糖(北海道) 説:β-リフェノールの一種であるエラグ酸という成分を多く含んだザクロを北海道産甜菜糖で醗酵させ、美味しいザクロ醗酵飲料に仕上げました。エラグ酸は強い抗酸化作用を持つとされ、美肌・美白効果、生活習慣病などの予防に効果	常温	720日	翌々週
61704	ジャマック	濃縮ザクロジュース			200ml	¥1600	原:ザクロ濃縮果汁(ザクロ(イラン、イタリヤ)) 説:イラン・イタリヤ産ザクロ濃縮果汁のみで仕上げました。ザクロはエラグ酸、アントシアニンなどのβ-リフェノールが豊富に含まれています。6倍希釈。原液1に対し、水や炭酸水5の割合で希釈してお飲みください(よく振ってから、濃さは好みで調整してください)	常温	720日	翌々週
61705	ジャマック	醗酵カムカム			565ml	¥2700	原:カムカム果汁(カムカム(ペルー))、甜菜糖(北海道)、甜菜糖液糖(北海道)、甜菜糖(北海道) 説:カムカムと、日本で伝統的な酵母醗酵技術を用い、おいしい醗酵飲料に仕上げました。カムカムはペルー産のフルーツで、植物の中で世界一ビタミンCを多く含む果実といわれています。どきどきは	常温	720日	翌々週

徳島県 山の晩茶 (阿波晩茶) (翌週)

温度帯 賞味期限 企画 お届け

44052	マルマ	山の晩茶 (阿波晩茶)			150g	¥2000	原:茶葉(徳島県上勝町) 説:茶葉は周りの草のみを刈って敷き込むだけの自然農で栽培しています(化学農薬・化学肥料不使用)。上勝町は勝浦川の上流部に位置する人口1530人ぐらゐの小さな町です。水も空気も清らかで自然豊かな所です。「山の晩茶」はそのルーツが謎で、珍しい後発酵茶として希少な存在です。真夏に茶葉を手摘みし大釜で茹で、茶擦り機で擦り、大きな木桶に入れます。芭蕉の葉で覆い、蓋をして約1ヶ月寝かせたあと、茶汁を切り、よく乾燥させれば完成です。茹でて発酵させるため	常温	15ヶ月	1週号	翌週
52983	マルマ	山の晩茶 (阿波晩茶)			100g	¥1383	原:茶葉(徳島県上勝町) 説:茶葉は周りの草のみを刈って敷き込むだけの自然農で栽培しています(化学農薬・化学肥料不使用)。上勝町は勝浦川の上流部に位置する人口1530人ぐらゐの小さな町。水も空気も清らかで自然豊かな所です。「山の晩茶」はそのルーツが謎で、珍しい	常温	15ヶ月	1週号	翌週

山の晩茶 (阿波晩茶)

茶葉は周りの草のみを刈って敷き込むだけの自然農で栽培しています(化学農薬・化学肥料不使用)。上勝町は勝浦川の上流部に位置する人口1530人ぐらゐの小さな町です。水も空気も清らかで自然豊かな所です。「山の晩茶」はそのルーツが謎で、珍しい後発酵茶として希少な存在です。真夏に茶葉を手摘みし大釜で茹で、茶擦り機で擦り、大きな木桶に入れます。芭蕉の葉で覆い、蓋をして約1ヶ月寝かせたあと、茶汁を切り、よく乾燥させれば完成です。茹でて発酵させるためカフェインやカテキンが少なく口当たりが良くなります。乳酸発酵独特の酸味やコクが生まれ、爽やかでとてもおいしいお茶です。乳酸菌は熱湯や胃酸でほぼ死滅してしましますが、腸内には乳酸菌餌として取り込まれます。この時、良質の乳酸菌餌をとることで腸内の乳酸菌よりもより活性が高い乳酸菌になることが分かっています。阿波晩茶はカフェインやカテキンなど本来乳酸菌が住みにくい環境で発酵させることで強い乳酸菌になることができます。



よしむら農園の野菜セット (翌週)

温度帯 賞味期限 企画 お届け

46928	よしむら農園	よしむら農園の野菜セット M			1セット	¥1500	説:有機野菜、または有機移行中野菜のセット。旬の野菜が6~8品入る予定です。栽培:有機栽培・有機移行中 産:香川県 生:よしむら農園	冷蔵	お早めに	毎号	翌週
-------	--------	----------------	--	--	------	-------	--	----	------	----	----



よしむら農園は香川県の讃岐平野、土器川沿いで、農薬・化学肥料を一切使用せずに農産物を栽培しており、水は土器川の伏流水。肥料は混合肥料のみ。混合肥料とは香川産米ぬか・香川産有機石灰・岡山産大豆粕・香川産竹炭・境産産カニ殻・インド産バットグアノ(コウモリの糞)・香川産魚粉を混ぜたものです。混合肥料に含まれるバットグアノ・魚粉などは削減していくことを検討されています。害虫予防として米酢・海藻抽出物を使っています。肥料の構成は、牛糞堆肥や鶏糞堆肥を大量に使用する農法に比べ、より環境に負担の少ないものに変更されてきているようです。吉村さんからも自然農法に近づいているという言葉がありました。農薬・化学肥料を使用せず、肥料もより安全で環境に負担の少ない物を使って栽培された旬の野菜が詰まった野菜セットです。セット野菜の内容はあらかじめ予告できませんが、ぜひ旬の野菜との出会いを楽しんで下さい。

下記は6月19日(木)~6月21日(土)にお届けしたセットの一例です(予定ではありません)。ご参考までに。

Mセット:玉ねぎ・白菜・じゃがいも・ミニ大根(紅三太)・きゅうり・ズッキーニ・インゲン・スイートコーン

商品番号 **おおぞらのうえんの野菜セット (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

60740 大空のうえん 野菜セット 1セット ¥2469

旬の野菜が5~7種類。ひとつひとつの野菜がややたっぷりめ。野菜をいっぱい食べたいという方におすすめです。畑に使用するのは緑肥、おから、パームアッシュ(椰子の葉の灰)、蛎殻(かきがら)粉末。少し下れば瀬戸内の海。風光明媚な「The 里山」という雰囲気のあるおおぞらのうえんで、元気いっぱい育った野菜のセットです。農薬・化学肥料・除草剤・動物性堆肥(牛糞、鶏糞など)を使用しない植物性循環農法で栽培しています(蛎殻は使用しております)。

下記は6月19日(木)~6月21日(土)にお届けしたセットの一例です(予定ではありません)。ご参考までに。

玉ねぎ・人参・じゃがいも・ズッキーニ・キャベツ・きゅうり・レモン

商品番号 **野菜(根菜類) (翌週)**

57557 熊本有機 有機JAS・ごぼう 300g ¥400 冷蔵 賞味:お早めに	32297 1斗八百屋 玉ねぎ 1kg ¥440 冷蔵 賞味:お早めに	32296 1斗八百屋 じゃがいも 1kg ¥453 冷蔵 賞味:お早めに	32299 1斗八百屋 人参 500g ¥333 冷蔵 賞味:お早めに	34595 よしむら農園 有機栽培 玉ねぎ 300g ¥280 冷蔵 賞味:お早めに
33610 よしむら農園 有機栽培 人参 300g 新登場! ¥347	41261 よしむら農園 有機栽培 赤玉ねぎ 300g ¥297	61680 大空のうえん 玉ねぎ 1kg ¥617		

赤玉ねぎ 外皮は赤紫色で輪切りにすると中にも赤い輪があります。水分が多くて柔らかく甘みが強くて辛みが少ないので、サラダや付け合わせに最適。

玉ねぎ 瀬戸内海からの海風を受ける山間の畑で、植物性の資材だけで土づくり。自然なおいしさを是非味わってください。

野菜(果菜類) (翌週)

61447 MK7アム トマト 350g ¥433 冷蔵 賞味:お早めに	61448 MK7アム ミニトマト 200g ¥424 冷蔵 賞味:お早めに	32298 1斗八百屋 かぼちゃ 1個 ¥855 常温 賞味:お早めに	32944 よしむら農園 有機栽培 オクラ 100g ¥263 冷蔵 賞味:お早めに
41389 新登場! よしむら農園 有機栽培 ミニトマト 150g ¥313 冷蔵 賞味:お早めに	48857 大空のうえん ズッキーニ 1本 ¥233	48858 大空のうえん ズッキーニ 2本入 ¥400	32685 よしむら農園 有機栽培 きゅうり 2本入 ¥230 新登場!

ズッキーニ 柔らかくて瑞々しいおおぞらのうえんのズッキーニ。スープや炒めもの、唐揚げ、天ぷらなど、調理法は豊富。ぬか漬けもよし!

きゅうり みずみずしく、甘味が強いのが自慢のキュウリです。

商品番号 **自家製ぬか漬けでお腹の調子もバッチリ! (翌週)**

34266 マルアイ 麹屋甚平・熟成ぬか床 1kg ¥650 常温 賞味:1年	45820 マルアイ 麹屋甚平・熟成ぬか床(容器入) 1.2kg ¥900 常温 賞味:1年	45821 マルアイ 麹屋甚平・補充用熟成ぬか 400g ¥370 常温 賞味:1年	<p>麹屋甚平・熟成ぬか床</p> <p>乳酸菌、酵母菌をぬかに植え付け発酵させた熟成ぬか床です。お好みの野菜を漬けてください。</p> <p>麹屋甚平・補充用熟成ぬか</p> <p>水を混ぜるだけでぬか床が出来上がります。ぬか床が減ってきましたら本品を補充用としてもお使い頂けます。</p>
---	--	--	--

商品番号 **野菜(葉菜類) (翌週)**

37090 よしむら農園 有機栽培 ヨウサイ 150g ¥297 **新登場!**

ヨウサイ エンサイ、空芯菜(クウシンサイ)とも呼ばれます。クセのない味なので炒め物・おひたし・お味噌汁の具・お鍋など、どんな料理にも合います。ニンニクをたっぷり入れて塩でさっと炒めると美味。

今年のにんにくは冬期の低温もあって生育は遅れ気味になっておりますが、じっくりと生育しており少し小ぶりではありますが熟成しているので、味と香りはもちろんのこと栄養成分もたっぷり含まれて美味しいにんにくに仕上がっております。

9478	楠 新にんにく（農薬・化学肥料不使用）	今期最終!	1kg	¥2250	説：皮をむき、醤油・食用油・味噌・酢などに漬けておくといつでも使えて便利。ぼらして保存袋に入れ冷凍保存も可能。炒め物・隠し味・薬味などいろいろなお料理にご利用下さい。大きさは大小入ります。栽培：化学農薬化学肥料不使用 産：徳島県 生：楠正人	冷蔵	お早めに	翌週
26997	楠 新にんにく（農薬・化学肥料不使用）	今期最終!	500g	¥1250	説：皮をむき、醤油・食用油・味噌・酢などに漬けておくといつでも使えて便利。ぼらして保存袋に入れ冷凍保存も可能。炒め物・隠し味・薬味などいろいろなお料理にご利用下さい。大きさは大小入ります。栽培：化学農薬化学肥料不使用 産：徳島県 生：楠正人	冷蔵	お早めに	翌週
36986	楠 新にんにく（農薬・化学肥料不使用）	今期最終!	100g	¥245	説：皮をむき、醤油・食用油・味噌・酢などに漬けておくといつでも使えて便利。ぼらして保存袋に入れ冷凍保存も可能。炒め物・隠し味・薬味などいろいろなお料理にご利用下さい。大きさは大小入ります。栽培：化学農薬化学肥料不使用 産：徳島県 生：楠さん	冷蔵	お早めに	翌週

新にんにくの味噌漬け

味噌風味のカリカリした味をそのまま酒の肴にしたり、また、ちょっと火にあぶってもおいしいものです。味噌は中華風の炒め物や豚汁の風味づけに少し加えたり、味噌ダレにも利用できます。

- 新にんにく・・・300g
- 味噌（中辛口）・・・300g

食べ頃

1カ月目頃から浅漬けの味が楽しめます。味噌が少なくなったら、全体にからまる程度に味噌を足しておきます。

漬け方



容器に、味噌の分量の1/3を敷き、下ごしらえしたにんにくを押し込むようにしながら詰める。



残りの味噌を入れ、押さえながらなじませ、表面を平らにならす。



きつく絞ったガーゼを表面にぴったり張りつけ、ふたをして漬ける。

スライスにんにくのレモン漬け

レモンと漬けて1カ月もすると完全ににんにくの臭いが消えます。これなら毎日食べても翌日の心配がいきりません。

- 新にんにく・・・3玉
- レモン汁・・・5個分
- レモンの皮のせん切り・・・1個分

漬け方

下処理をしたにんにくを薄切りにして容器に入れ、レモン汁をひたひたに注ぎ、レモンの皮のせん切りを加えます。

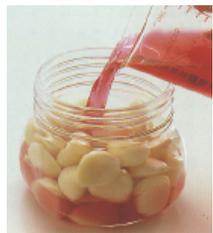
新にんにくの梅酢漬け

酢の作用で、他のにんにく漬けより臭みがやわらぎ、食べやすくなります。漬け汁は浅漬けや酢の物の香りづけに、にんにくは刻んでドレッシングに混ぜたりと、いろいろに利用できます。

- 新にんにく・・・300g
- 梅酢・・・約1カップ

漬け方

容器ににんにくを入れ、梅酢ををかぶるくらいに注ぎ入れ、ふたをして漬けます。



食べ頃

梅酢の色はだんだん色あせてきますが、1カ月もすると食べ頃になります。

新にんにくの醤油漬け

にんにく風味の醤油は、炒め物の味付けや醤油味のタレにたいへん便利。にんにくはみじん切りにして炒飯に混ぜたり、スライスして肉のソテーにも合います。

- 新にんにく・・・300g
- 醤油・・・約1カップ

漬け方

熱湯消毒して水気を拭いた容器ににんにくを入れ、醤油をかぶるくらいに注ぎ入れ、ふたをして漬けます。



食べ頃

5～6日頃から食べられるが、3カ月くらい漬けると、にんにくに醤油がしみ込んでおいしくなる。漬け汁が少なくなったら、ひたひた程度に醤油を足しておきます。

にんにくコラム

スタミナ食品としてのイメージが強い野菜です。特有のにおいのもと、アリシンには強い殺菌力があり、さらにビタミンB1と結びついてB1の効力をつよめます。その他、新陳代謝を活発にし、ビタミンB1の働きを助ける成分が含まれます。昔から薬用や保健野菜として使われていたのもうなずけます。ただし食べ過ぎは禁物。胃痛や吹き出物の原因になったり、ひどいときは貧血を起こします。個性の強い香りから、好きな人と嫌いな人の差が激しいようですが、中国料理やフランス料理では欠かせない香味野菜です。

油と相性がよいので、炒めて香りを出して使うことが多く、肉の臭みを消して味にコクを加えます。香りを押さえ、味に深みをつけたいときは、皮つきのまま用いることも。サラダには、ドレッシングに加えるほか、ドレッシングをつくる器に切り口をこすりつけて香りに移すとよいでしょう。和風では、かつおのたたきの薬味に欠かせません。

野菜（香味野菜）（翌週）

7313	しょうが 80g	アルファ	¥161	冷蔵	賞味：お早めに	毎号 翌週	説：料理の隠し味に欠かせない生姜。体を温める作用がありますので毎日の料理にぜひ使いたい野菜です。季節によって赤しょうがに切り替わります。栽培：特別栽培（農薬・化学肥料当地比50%以下の栽培） 産：高知県 生：西村好史
27031	宮崎産 特別栽培 大葉 10枚	アルファ	¥146	冷蔵	賞味：お早めに	毎号 翌週	説：香りを活かして天ぷらやささみの天葉巻き、素揚げうどんの薬味として。栽培：特別栽培（農薬・化学肥料の使用は慣行の5割以内） 産：宮崎県 生：野中誠

奈良県産 キノコ（翌週）

54995	奈良県産 長期熟成 びなしめじ 170g	アルファ	¥417	冷蔵	賞味：お早めに	毎号 翌週	説：菌床は奈良県産（2019/3/2現在）。一般品より時間をかけて栽培。十津川源流の清水育ち。栽培：農薬・化学肥料不使用 産：奈良県 生：アルファ
54994	奈良県産 長期熟成 エリンギ 150g	アルファ	¥417	冷蔵	賞味：お早めに	毎号 翌週	説：菌床は和歌山産（2019/3/2現在）。一般品より時間をかけて栽培。十津川源流の清水育ち。栽培：農薬・化学肥料不使用 産：奈良県 生：アルファ

果物（翌週）				温度帯	賞味期限	企画	お届け週
商品番号	60158	カカ 有機栽培バナナ「きぼうばな」500g前後	1袋	¥386	冷蔵	お早め	毎号 翌週
説:甘みが強く、もっちりとした食感。栽培:有機栽培(農薬・化学肥料を3年以上不使用)産:エアドール生:アリアリ農園							
きぼうばな 甘みが強く、もっちりとした食感。							
商品番号	55326	717 オーガニック サンゴールド キウイ	3個入	¥854	冷蔵	お早め	毎号 翌週
原:有機ワゴールドキウイ(ニュージーランド)説:ニュージーランド産。鮮やかな黄色い果肉のワゴールド。外皮は毛が薄く、俵型をしています。グリーンよりも酸味が少なくジューシーな甘さが特徴です。ビタミンCを豊富に含み、デザートやスムージーに最適です。							
オーガニック サンゴールドキウイ 鮮やかな黄色い果肉のサンゴールド。外皮は毛が薄く、俵型をしています。グリーンよりも酸味が少なくジューシーな甘さが特徴です。ビタミンCを豊富に含み、デザートやスムージーに最適です。							
商品番号	55324	717 オーガニック グリーン キウイ	4個入	¥723	冷蔵	お早め	毎号 翌週
説:ニュージーランド産。グリーン果肉を持つキウイフルーツの代表選手。甘さと酸味のバランスが取れた、さわやかな味が人気です。ヘイワード・ライト氏が開発したことからヘイワード種と呼ばれ、世界中で流通しています。グリーンキウイ1個に含まれる食物繊維はバナナ約3本分。食後のデザートや、スムージーにしてお召し上がりください。							
オーガニック グリーンキウイ グリーンの果肉を持つキウイフルーツの代表選手。甘さと酸味のバランスが取れた、さわやかな味が人気です。ヘイワード・ライト氏が開発したことからヘイワード種と呼ばれ、世界中で流通しています。グリーンキウイ1個に含まれる食物繊維はバナナ約3本分。食後のデザートや、スムージーにしてお召し上がりください。							

もずくうどん（翌週）				温度帯	賞味期限	企画	お届け週
商品番号	52169	717食品 もずくうどん 2食分	160g	¥352	常温	—	毎号 翌週
原:小麦粉(北海道産)/もずく(沖縄県産)説:星空農園岩見さんからの紹介です。見た目、食感は太めのおそばに近い感じですが、もずくを練り込むことで、塩を入れなくてもプリッとしたコシと優しい歯ざわり。かけうどんでも、ざるうどんでも美味しいです。沸騰したお湯に麺を入れ、15分ぐらいを目安にお好みの硬さに茹であげてください。沖縄本島北部伊平屋島産もずく使用。食塩及び合成添加物不使用。							
もずくうどん 星空農園岩見さんからの紹介です。見た目、食感は太めのおそばに近い感じですが、もずくを練り込むことで、塩を入れなくてもプリッとしたコシと優しい歯ざわり。かけうどんでも、ざるうどんでも美味しいです。沸騰したお湯に麺を入れ、15分ぐらいを目安にお好みの硬さに茹であげてください。沖縄本島北部伊平屋島産もずく使用。食塩及び合成添加物不使用。							

小杉食品 小粒カップ納豆（翌週）				温度帯	賞味期限	企画	お届け週
商品番号	61450	小杉食品 地から自慢 小粒カップ納豆(外 かけ無し)	30g×3	¥226	冷蔵	お早め	毎号 翌週
原:大豆(北海道産)、納豆菌 説:北海道産大豆100%使用。小粒でこくのあるおいしい納豆。食べやすいカップ入り。							
地から自慢 小粒カップ納豆(タレ・カラシ無し) 北海道産大豆100%使用。小粒でこくのあるおいしい納豆。食べやすいカップ入り。							

下郷農協 二代目もみじ納豆（翌々週）				温度帯	賞味期限	企画	お届け週
商品番号	45281	下郷 二代目 もみじ納豆(タレなし)	50g	¥193	冷蔵	お早め	毎号 翌々週
原:大豆(北海道産)遺伝子組み換えでない/納豆菌 説:小粒タイプ。北海道産大豆を仕込み、1個ずつ手作業にして製造しています。醤油、きざみネギ、卵などお好みの味つけでどうぞ。							
二代目 もみじ納豆(タレなし) 小粒タイプ。北海道産大豆を仕込み、1個ずつ手作業にして製造しています。醤油、きざみネギ、卵などお好みの味つけでどうぞ。							
こちらの商品は翌々週お届けです							

下郷農協 飲むヨーグルト（翌々週）				温度帯	賞味期限	企画	お届け週
商品番号	53465	下郷 飲むヨーグルト	150ml	¥233	冷蔵	お早め	毎号 翌々週
原:牛乳(下郷農協:大分)和三盆(ばいこう堂:香川)/スタービフィズス菌(デンマーク) 説:製造工場地:大分。主原料は「Non-GMO(遺伝子組み換えでない)飼料を与えた耶馬溪牛乳を100%使用し、糖には昔ながらのこだわり製法で作られた香川産和三盆糖を使用しています。乳酸菌は非常に強い酸性でも耐えられる「ビフィズス菌Bb-12株」を使用し小腸・大腸まで有用菌を運ぶことができます。腸内環境のバランスが改善できる飲むヨーグルトです。							
商品番号	53466	下郷 飲むヨーグルト	500ml	¥566	冷蔵	お早め	毎号 翌々週
原:牛乳(下郷農協:大分)和三盆(ばいこう堂:香川)/スタービフィズス菌(デンマーク) 説:製造工場地:大分。主原料は「Non-GMO(遺伝子組み換えでない)飼料を与えた耶馬溪牛乳を100%使用し、糖には昔ながらのこだわり製法で作られた香川産和三盆糖を使用しています。乳酸							



主原料は Non-GMO（遺伝子組み換えでない）飼料を与えた耶馬溪牛乳を100%使用し、糖には昔ながらのこだわり製法で作られた香川産和三盆糖を使用しています。乳酸菌は非常に強い酸性でも耐えられる「ビフィズス菌Bb-12株」を使用し小腸・大腸まで有用菌を運ぶことができます。腸内環境のバランスが改善できる飲むヨーグルトです。

※賞味期限は製造より15日ですが製造曜日が決まっていないためカタログ上での賞味期限表示をしておりません。弊社に火曜入荷の品を水・木・金発送となります。何卒ご了承下さい。

産直の郷・下郷農協

私たち下郷農協は大分県耶馬溪町にある小さな小さな農協です。有機農業と飼料からこだわった農畜産物の生産、そして、それらを原料にした無添加食品の加工を行い、直接消費者にお届けする「産直」を、1962年から続けています。日本の原風景が残るこの「産直の郷」から、本当のおいしさを皆様の食卓へ日々お届けしています。



1週号企画 まるみ麴本店（翌々週）				温度帯	賞味期限	企画	お届け週
商品番号	54915	まるみ麴 美袋乃唄(糀みそ) みなぎのうた	1kg	¥1388	冷蔵	6ヶ月	1週号 翌々週
原:米(岡山)/大豆(北海道)/福塩(天日自然結晶塩:中国) 説:製造工場地:岡山。厳選した米、大豆と天日結晶塩で天然熟成したうす塩味の生味噌で、昔ながらのまろやかな手作りの味わいです。米糀をたっぷり使った、毎日食べても飽きのこない中甘口。うす塩仕立てでシンプルゆえに奥の深い味でファンの多いお味噌です。							
美袋乃唄(糀みそ) みなぎのうた 厳選した米、大豆と天日結晶塩で天然熟成したうす塩味の生味噌で昔ながらのまろやかな手作りの味わいです。米糀をたっぷり使った、毎日食べても飽きのこない中甘口。うす塩仕立てでシンプルゆえに奥の深い味でファンの多いお味噌です。							
商品番号	54920	まるみ麴 美袋乃唄(麦みそ) みなぎのうた	1kg	¥1298	冷蔵	6ヶ月	1週号 翌々週
原:麦(香川)/大豆(北海道)/福塩(中国) 説:製造工場地:岡山。厳選した最上質の国内産麦、国内産大豆と天日結晶「福塩」で天然熟成したうす塩味の生みそで、昔ながらのまろやかな手作りの味わいです。麦こうじの力強い酵素が麦の豊かな旨みと香りを醸し出した、深いコクと味わいのあるお味噌です。							
美袋乃唄(麦みそ) みなぎのうた 厳選した最上質の国内産麦、国内産大豆と天日結晶「福塩」で天然熟成したうす塩味の生みそで、昔ながらのまろやかな手作りの味わいです。麦こうじの力強い酵素が麦の豊かな旨みと香りを醸し出した、深いコクと味わいのあるお味噌です。							

53254	まるみ麹 米こうじ (生)	1.3kg	¥2508	原:米(岡山) 説:製造工場地:岡山。国産上質米を使用し、昔ながらの良質な環境で発酵させた米こうじです。甘酒・味噌・塩麴・漬物づくりなどにお使いください。※必ず冷蔵で保存し、長期に渡る場合は冷凍保存して下さい(冷凍:3ヶ月程度)。※麹菌が呼吸できるように紙袋に	冷蔵	お早め	1週号	翌々週
-------	---------------	-------	-------	--	----	-----	-----	-----

米こうじ (生)

国産上質米を使用し昔ながらの良質な環境で発酵させた米こうじです。甘酒・味噌・塩麴・漬物づくりなどにお使いください。※必ず冷蔵で保存し長期に渡る場合は冷凍保存して下さい(冷凍:3ヶ月程度)。※麹菌が呼吸できるように紙袋に入れていますが、そのため保存中に麹が乾燥して重量が減ります。



甘酒の作り方: (材料) 米こうじ650g、白米500g (3合半)

①炊飯器でやわらかめのご飯を炊きます。②ご飯を80℃くらいまで冷ましたら、麴を加えて手早く混ぜ55~60℃で5~8時間保温します。炊飯器は保温状態に設定し、蓋の開け具合で甘酒の温度調整をします。途中で数回混ぜ合わせて下さい。

味噌の作り方: (材料) 米こうじ1.3kg、大豆800g、天日塩 (440g)

①大豆は一晩水につけ、指で軽くつぶれるまで鍋で煮ます。水をきって冷ました大豆を粒がなくなるまでつぶします。②大きめの容器に米こうじと塩を入れて混ぜます。さらにつぶした大豆を加えて、耳たぶの硬さを目安に大豆の煮汁で調整しながら混ぜます。③だんご状に丸め、空気を抜くように容器に詰めます。表面にはラップなどを貼り付け、蓋をして重しをのせます。夏は3ヶ月、冬は8ヶ月くらいで食べ頃です。

53369	まるみ麹 奇跡の甘酒 (玄米)	300g	¥975	原:米(木村式自然栽培:岡山) 説:製造工場地:岡山。自然栽培米(無肥料・農薬不使用)を使用した究極の美味しさと安心を目指したノンアルコールの甘酒。水で3倍に薄めてお好みで温めてお飲みください。夏には冷やしても美味しいです。お料理の砂糖の代	冷蔵	6ヶ月	1週号	翌々週
53370	まるみ麹 奇跡の甘酒 (白米)	300g	¥842	原:米(木村式自然栽培:岡山) 説:製造工場地:岡山。自然栽培米(無肥料・農薬不使用)を使用した究極の美味しさと安心を目指したノンアルコールの甘酒。水で3倍に薄めてお飲みください。夏には冷やしても美味しいです。お料理の砂糖の代わりに	冷蔵	6ヶ月	1週号	翌々週

奇跡の甘酒 (玄米・白米)

自然栽培米(無肥料・農薬不使用)を使用した究極の美味しさと安心を目指したノンアルコールの甘酒。水で3倍に薄めてお好みで温めてお飲みください。夏には冷やしても美味しいです。

お料理の砂糖の代わりにもお使い下さい。

「奇跡のりんご」で知られる木村秋則氏指導のもと、木村式自然栽培によって岡山県内で生育・収穫したお米を使用。農薬不使用というだけでなく、化学肥料・有機肥料も使用しないで、大地の力を最大限に活用して育った作物は、自然の生命力に満ち溢れ、美味しいだけでなくとても安心です。



56895	まるみ麹 糎チョコ (こうじチョコ)	300g	¥909	原:米(岡山)コウジ(有機:オランダ・ミカ共和国・ベルギー等)糖(有機:ベルギー/キャロブ(有機:スペイン) 説:独自の発酵技術を活かし、お米本来の甘さを引き出した砂糖不使用のチョコ風味の米こうじ甘酒です(ノンアルコール)。チョコクリームとしてパンやフルーツに、お菓子作りの甘味料としてパンやフルーツに、お菓子作りの甘味料に、冷凍庫で凍らせてアイス風に、牛乳や豆乳に温めながら溶かしチョコ風味の甘酒ドリンクに(目安:牛乳or豆乳100mlに糎チョコを大さじ2)。	冷蔵	180日	1週号	翌々週
-------	--------------------	------	------	---	----	------	-----	-----

糎チョコ (こうじチョコ)

独自の発酵技術を活かし、お米本来の甘さを引き出した砂糖不使用のチョコ風味の米こうじ甘酒(ノンアルコール)。チョコクリームとしてパンやフルーツに、お菓子作りの甘味料に、冷凍庫で凍らせてアイス風に、牛乳や豆乳に温めながら溶かしチョコ風味の甘酒ドリンクに(目安:牛乳or豆乳100mlに糎チョコを大さじ2)。



商品番号	1週号企画	パプアニューギニア海産 (翌々週)	温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
------	-------	-------------------	-----	------	-----	------

こちらの商品は翌々週お届けです

パプアニューギニア海産は、好きな日に出勤、欠勤できる天然えび工場です

パプアニューギニア海産ではパート従業員は好きな日に出勤できます。出勤、欠勤ともに連絡の必要はありません。事後報告もありません。出勤日数の定めもなく本当に自由なことから「フリースケジュール」と名付けました。パート従業員は時給制です。会社が出勤に関してうるさく言うのは逆効果です。好きな日に気持ちよく働いてもらうことが従業員にも会社にも重要なことなのです。フリースケジュールを実施した2年間で本当の意味で品質も効率もあがっています。人を信じる気持ち。人を思いやる気持ち。人を認めあう気持ち。そこを大事にしていければと思っています。

61337	パプア 自然そのまま天然海老 タイガー 3L	5尾	¥1950	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:3Lの小さめ(一尾40g前後)。漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物は一切使用していません。選別のため一度解凍してありますが船凍品をすばやく解凍し、再度選別にかけるため鮮度は抜群です。大きさを活かしたパペキョウやパペタイム	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週
59736	パプア 自然そのまま天然海老(殻付)3L 約8尾	400g	¥2843	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:一尾当たり40~59g。漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物は一切使用していません。選別のため一度解凍してありますが船凍品をすばやく解凍し、再度選別にかけるため鮮度は抜群です。大きさを活かしたパペキョウやパペタイム	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週
52691	パプア 自然そのまま天然海老(殻付)2L 約15尾	400g	¥2519	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:一尾当たり22~39g。漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物は一切使用していません。選別のため一度解凍してありますが船凍品をすばやく解凍し、再度選別にかけるため鮮度は抜群です。エビフライ、エビチリ、炒め物、すり身にして焼売、餃	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週
59735	パプア 自然そのまま天然海老(殻付)L 約11尾	200g	¥1130	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:一尾当たり14~21g。漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物は一切使用していません。選別のため一度解凍してありますが船凍品をすばやく解凍し、再度選別にかけるため鮮度は抜群です。エビフライ、エビチリ、炒め物、すり身にして焼売、餃	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週
45223	パプア 自然そのまま天然海老(殻付)ミックス 約10~15尾	200g	¥944	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:パプアニューギニア産のサイズ、種類ミックスの天然エビです。漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物は一切使用していません。選別のため一度解凍してありますが船凍品をすばやく解凍し、再度選別にかけるため鮮度は抜群です。エ	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週

パプアニューギニア海産の天然エビは漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物一切不使用。船凍品をすばやく解凍し、再度選別にかけるため鮮度は抜群。エビフライ、エビチリ、炒め物、すり身にして焼売、餃子など、様々なお料理にご活用下さい。

48886	パプア 天然 むきえび (サイズミックス) 約10~15尾	120g	¥787	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:サイズ・種類ミックス。約10~15尾。一尾ずつ手でむいていますが背ワタは取っていません(取らなくても美味しく召し上がれますが気になる方は取って下さい)。すぐに料理に使えますので便利です。漁獲後すぐに船上で急速凍結、	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週
52693	パプア 天然 むきえび L 約10尾	200g	¥1463	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:一尾ずつ手でむいていますが背ワタは取っていません(取らなくても美味しく召し上がれますが気になる方は取って下さい)。すぐに料理に使えますので便利です。漁獲後すぐに船上で急速凍結、薬品・添加物は一切使用していません。選別のた	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週

簡単便利なむきえび パプアニューギニア産のサイズ、種類ミックスの天然エビです。一尾ずつ手でむいていますが背ワタは取っていません(取らなくても美味しく召し上がれますが気になる方は取って下さい)。

45718	パプア 天然エビフライ 2L 約5尾	180g	¥1370	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:パプア産(小麦粉/生イースト/塩)/石川産小麦粉※2021.10以降切り替わり次北海道産小麦粉+カニ油ゆめちから/徳島県きとうむらの水 説:製造工場地:大阪。約6尾入り。一尾ずつ丁寧に手づくりしました。揚げるだけでおいしいエビフライ	冷凍	90日	1週号	翌々週
49347	パプア 天然エビフライ L 約5尾	120g	¥833	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:パプア産(小麦粉/生イースト/塩)/石川産小麦粉※2021.10以降切り替わり次北海道産小麦粉+カニ油ゆめちから/徳島県きとうむらの水 説:製造工場地:大阪。約5尾入り。一尾ずつ丁寧に手づくりしました。揚げるだけでおいしいエビフライ	冷凍	90日	1週号	翌々週

天然エビフライ 一尾ずつ丁寧に手づくりしました。揚げるだけでおいしいエビフライのできあがりです。

47040	パプア エビコロフライ (約7個)	100g	¥880	原:パプアニューギニア産(エビ) 説:パプア産(小麦粉/石川・北海道)/桜井産(岩手産小麦粉/生イースト/塩)※定期的放射能検査済み(検出限界1Bq/kgで不検出)/徳島県きとうむらの水 説:製造工場地:大阪。約5尾入り。一尾ずつ丁寧に手づくりしました。尻尾に近い部分は使わ	冷凍	6ヶ月	1週号	翌々週
-------	-------------------	------	------	---	----	-----	-----	-----

エビコロフライ 大きな海老(2L以上)をぶつ切りにしてフライの衣をつけています。尻尾に近い部分は使わず太い部分だけを使用することで以前よりも満足度の高いものにしました。油で揚げてご飯のおかずどうぞ。お弁当にもぴったりです。

48537	グローバル料理用ベーコン	230g	¥1233	原:豚バラ肉(愛知・神奈川・山梨)/エンゴ/産天日塩/産岩塩/フリリビネグ/ロス島マスコド/糖(黒砂糖)/香辛料(マレーシア産黒コショウ/トルコ産ローレル/中国産シナモン/インド産コリアンダー/インド産杜松子) 説:炭火で熱を加えながら桜の薪でスモークするグローバルベーコン。その中でも脂の多い部分を集めて料理用ベーコンとして製品化。	冷蔵	30日	1週号	翌々週
-------	--------------	------	-------	---	----	-----	-----	-----

炭火で熱を加えながら桜の薪でスモークするグローバルベーコン。その中でも脂の多い部分を集めて料理用ベーコンとして製品化。スープや炒め物など幅広くご利用できます。バラ肉のおいしさを充分味わっていただけることでしょう。

48538	グローバル ショルダーベーコンスライス	83g	¥680	原:豚肩バラ肉(愛知・神奈川・山梨)/エンゴ/産天日塩/産岩塩/フリリビネグ/ロス島マスコド/糖(黒砂糖)/香辛料(マレーシア産黒コショウ/トルコ産ローレル/中国産シナモン/インド産コリアンダー/インド産杜松子) 説:製造工場地:岐阜。スライスして一回で使い切れるパックにしました。炭火で熱	冷蔵	14日	1週号	翌々週
-------	---------------------	-----	------	---	----	-----	-----	-----

48544	グローバル ウィンナーソーセージ (4~7本)	110g	¥595	原:豚肉(愛知・神奈川・山梨)/エンゴ/産天日塩/岐阜産トマトピューレ/産岩塩/フリリビネグ/ロス島マスコド/糖(黒砂糖)/香辛料(マレーシア産黒コショウ/トルコ産ローレル/中国産シナモン/インド産コリアンダー/インド産杜松子) 説:製造工場地:岐阜。スライスして一回で使い切れるパックにしました。炭火で熱	冷蔵	30日	1週号	翌々週
-------	-------------------------	------	------	---	----	-----	-----	-----

ショルダーベーコンスライス

肩バラ肉は脂身が少なく肉が軟らかいのが特徴です。

ショルダーベーコンスライスは肩肉のかたまりをスモークするため、弾力と味の深み、肉の濃さを感じます。表面には、少し黒こしょうがかかっています。



もっともシンプルな味付けですが、一番売れています。砂糖を一切使用しないのですが、食べてみると甘みを感じます。



ウィンナーソーセージ

グローバルを代表するシンプルなウィンナーソーセージです。黒コショウと白コショウですっきりと味つけし、砂糖も不使用。低温で塩漬け、成熟された良質の豚肉だからこそ出来る製品です。袋ごとお湯の中で温め、その後フライパンで転がして、少し焦げ目のつく程度に焼いてあつあつをお召し上がり下さい。ホットドックやピザのトッピング、シチューなどの食材としてもご利用価値の高いソーセージです。

48545	グローバル 玄米ウィンナー (4~6本)	85g	¥446	原:豚肉(愛知・神奈川・山梨)/エンゴ/産天日塩/岐阜産トマトピューレ/産岩塩/フリリビネグ/ロス島マスコド/糖(黒砂糖)/香辛料(マレーシア産黒コショウ/トルコ産ローレル/中国産シナモン/インド産コリアンダー/インド産杜松子) 説:製造工場地:岐阜。よく熟成した深い味わいに仕上がっています。	冷蔵	30日	1週号	翌々週
-------	----------------------	-----	------	---	----	-----	-----	-----

細引きソーセージに必要と言われる脂肪分の代わりとして炊きたての玄米を入れました。玄米の一粒一粒をなるべくつぶさないように作ってありますので、豚肉にうまく混ぜた玄米の味と歯応えをお楽しみ下さい。香ばしい香りのするヘルシーなソーセージです。玄米はグローバル農場の無農薬米です。脂をひかないフライパンで転がすように焼き、焦げ目が軽くついたところをお召し上がり下さい。そのまま加熱せずにおやつ代わりとしてもおいしく召し上がれます。

48553	グローバル ロングソフトサラミ (1本)	70g	¥670	原:豚肉(愛知・神奈川・山梨)/エンゴ/産天日塩/岐阜産トマトピューレ/産岩塩/フリリビネグ/ロス島マスコド/糖(黒砂糖)/岐阜産リンゴ/香辛料(マレーシア産黒コショウ/トルコ産ローレル/中国産シナモン/インド産コリアンダー/インド産杜松子) 説:製造工場地:岐阜。よく熟成した深い味わいに仕上がっています。	冷蔵	120日	1週号	翌々週
-------	----------------------	-----	------	--	----	------	-----	-----

よく熟成した深い味わいに仕上がっています。季節によって熟成の時間、仕上がりが少しずつ変わってきます。そのため時期により微妙な味の違いがあります。大きなサラミなので食べ応えがあります。熟成された肉の味を口いっぱいにお楽しみ下さい。そのままでも、焼いても、ピザやキッシュの具などにもお使い下さい。

48550	グローバル バジルソーセージ (4~6本)	182g	¥850	原:豚肉(愛知・神奈川・山梨)/エンゴ/産天日塩/岐阜産トマトピューレ/産岩塩/フリリビネグ/ロス島マスコド/糖(黒砂糖)/香辛料(マレーシア産黒コショウ/トルコ産ローレル/中国産シナモン/インド産コリアンダー/インド産杜松子) 説:製造工場地:岐阜。よく熟成した深い味わいに仕上がっています。	冷蔵	30日	1週号	翌々週
-------	-----------------------	------	------	---	----	-----	-----	-----



太めの羊腸に粗挽きの生地を詰めて作ります。バジルの香りのするハーブソーセージ。
改良に改良を重ねて作った完成度の高い製品。生バジルの食感が特に Good!
脚本 大地さん

バジルソーセージ

バジルの香りがふんわり漂うソーセージ。太めの羊腸を利用して皮を柔らかく仕上げたフランクサイズの太さですご家族みんなで食べやすく、いろいろな料理にもお使い頂ける便利なソーセージで、バーベキューにもかかせません。ホットドックに、寒いときには鍋物、シチュー、ポトフ風煮込みなどに。

商品番号	1週号企画 梅肉酵母エキス (翌々週)	温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
------	---------------------	-----	------	-----	------

はさみこみチラシをご覧ください！ こちらの商品は翌々週お届けです

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuuotirasi.htm>

2561	黒怒 (徳用) 梅肉酵母エキス	400g	¥11700	原:天然酵母(国産リンゴ/和歌山産梅/北海道産甜菜糖)/和歌山産梅肉/和歌山産梅肉エキス 説:製造工場地:静岡。放射能検査2012.5.23現在:検出限界10Bq/kgで不検出。天然酵母エキスは2012.9月頃2011.3.11以降の原料使用に変わる予定。和歌山産青梅使用梅肉エキスの天然酵母	常温	540日	1週号	翌々週
------	-----------------	------	--------	--	----	------	-----	-----

37690	黒怒 梅肉酵母エキス	115g	¥4000	原:天然酵母(国産リンゴ/和歌山産梅/北海道産甜菜糖)/和歌山産梅肉/和歌山産梅肉エキス 説:製造工場地:静岡。放射能検査2012.5.23現在:検出限界10Bq/kgで不検出。天然酵母エキスは2012.9月頃2011.3.11以降の原料使用に変わる予定。和歌山産青梅使用梅肉エキスの天然酵母	常温	1年	1週号	翌々週
-------	------------	------	-------	--	----	----	-----	-----

商品番号	1週号企画 天然酵母飲料コーボン (翌々週)	温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
------	------------------------	-----	------	-----	------

はさみこみチラシをご覧ください！ こちらの商品は翌々週お届けです

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuuotirasi.htm>

40577	第一酵母 数量限定 コーボン アップルピオ	525ml	¥4200	原:北海道産甜菜糖/国産特別栽培リンゴ/静岡産天然酵母 説:天然酵母飲料。やさしい甘さのリンゴ味。6~7倍に希釈して飲むほか、みりんや砂糖の代わりに料理にもお使いいただけます。製造地:静岡県。放射能検査結果(2013.5.20現在:通信):検出限界0.18~0.19Bq/kgで不	常温	2年	1週号	翌々週
-------	-----------------------	-------	-------	--	----	----	-----	-----

38266	第一酵母 コーボン マーベル (天然酵母飲料)	525ml	¥4980	原:国産果実(リンゴ/バナナ/アト/梅)/甜菜糖/天然酵母/酵素抽出液 説:伊豆天城山中で採取した酵母菌を果実と梅で1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料で、1ml中9000万菌体以上の天然酵母が含まれています。使用食事前に1回分20mlを6~7倍に薄めてお飲	常温	720日	1週号	翌々週
-------	-------------------------	-------	-------	--	----	------	-----	-----

37792	第一酵母 コーボン・うめ (天然酵母飲料)	525ml	¥3900	原:国産果実(リンゴ/梅)/甜菜糖/天然酵母 説:梅のさわやかな酸味が特徴の酵母飲料。さっぱり飲みたい方におすすめです。梅漬けにもお使いください。伊豆天城山中で採取した酵母菌を果実と梅で1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料で、1ml中5000万菌体以上の天然	常温	720日	1週号	翌々週
-------	-----------------------	-------	-------	--	----	------	-----	-----

32407	第一酵母 コーボン・うめ (天然酵母飲料)	1800ml	¥11700	原:国産果実(リンゴ/梅)/甜菜糖/天然酵母 説:梅のさわやかな酸味が特徴の酵母飲料。さっぱり飲みたい方におすすめです。梅漬けにもお使いください。伊豆天城山中で採取した酵母菌と果実を1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料で、1ml中5000万菌体以上の天然酵母	常温	720日	1週号	翌々週
-------	-----------------------	--------	--------	--	----	------	-----	-----

37793	第一酵母 コーボン・ぶどう (天然酵母飲料)	525ml	¥3900	原:国産果実(リンゴ/アト/梅)/甜菜糖/天然酵母 説:白ぶどうのほのかな風味がありお子さまにも人気。くせがないので料理の甘味料代わりにどうぞ。手づくり酵素にもお使いください。伊豆天城山中で採取した酵母菌と果実を1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料	常温	720日	1週号	翌々週
-------	------------------------	-------	-------	---	----	------	-----	-----

44721	第一酵母 コーボン・ぶどう (天然酵母飲料)	1800ml	¥11700	原:国産果実(リンゴ/アト/梅)/甜菜糖/天然酵母 説:白ぶどうのほのかな風味がありお子さまにも人気。くせがないので料理の甘味料代わりにどうぞ。手づくり酵素にもお使いください。伊豆天城山中で採取した酵母菌と果実を1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料	常温	720日	1週号	翌々週
-------	------------------------	--------	--------	---	----	------	-----	-----

37794	第一酵母 コーボン・みかん (天然酵母飲料)	525ml	¥3900	原:国産果実(リンゴ/バナナ)/甜菜糖/天然酵母 説:やさしい甘さの中にみかんの風味を感じられます。果物を漬けて作る手づくり酵素にも使いやすいです。伊豆天城山中で採取した酵母菌と果実を1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料で、1ml中5000万菌体以上の天然酵母	常温	720日	1週号	翌々週
-------	------------------------	-------	-------	---	----	------	-----	-----

44720	第一酵母 コーボン・みかん (天然酵母飲料)	1800ml	¥11700	原:国産果実(リンゴ/バナナ)/甜菜糖/天然酵母 説:やさしい甘さの中にみかんの風味を感じられます。果物を漬けて作る手づくり酵素にも使いやすいです。伊豆天城山中で採取した酵母菌と果実を1~1.5年間発酵熟成させた植物エキス発酵飲料で、1ml中5000万菌体以上の天然酵母	常温	720日	1週号	翌々週
-------	------------------------	--------	--------	---	----	------	-----	-----

商品番号	1週号企画「黒豆こんふい」お茶請けに！ (翌々週)	温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
------	---------------------------	-----	------	-----	------

56980	黒怒 黒豆こんふい	150g	¥780	原:黒大豆(北海道/粗糖(鹿兒島)/ラゲ(五ノア/ラゲ(長野)/海(糖(伊豆大島)/香料(フェニルアラニル)) 説:コフィとはフランスの伝統的砂糖菓子。農業・化学肥料不使用栽培の北海道産黒豆を使用し、丁寧に仕上げた食べ応えのある黒豆のお菓子。砂糖は南国糖(粗糖)、塩は海の精	常温	300日	1週号	翌々週
-------	-----------	------	------	---	----	------	-----	-----

黒豆こんふい
コンフィとはフランスの伝統的砂糖菓子です。農業・化学肥料不使用栽培の北海道産黒豆を使用し、丁寧に仕上げた食べ応えのある黒豆のお菓子。砂糖は南国糖(粗糖)、塩は海の精を使用。コーヒーにも日本茶にもぴったりです。

こちらの商品は翌々週お届けです

商品番号	1週号企画 有機インスタントコーヒークスコ (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
1847	1847	80g	¥1660	常温	1080日	1週号	翌々週
40580	40580	75g	¥1500	常温	540日	1週号	翌々週

原:有機コーヒー豆(パルマ・リビア/メキシコ/ガスタ/パニア/アニューギニア) 説:有機JAS認定商品。良質なコーヒー豆をふんだんに使用し、インスタント臭の少ない、よりレギュラーコーヒーに近い味わいを追求しました。

原:有機コーヒー豆(パルマ・リビア/メキシコ/ガスタ/パニア/アニューギニア) 説:有機JAS認定商品。良質なコーヒー豆をふんだんに使用し、インスタント臭の少ない、よりレギュラーコーヒーに近い味わいを追求しました。

こちらの商品は翌々週お届けです

商品番号	1週号企画 大豆まるごとミート (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
40583	40583	100g	¥486	常温	1年	1週号	翌々週

原:国産non-gmo大豆(2014.6月現在2011年佐賀産・2011年大分産・2012年福岡産・2012年大分産) 説:製造工場地:岐阜県。国産大豆をまるごと使用した無添加食材です。製造過程で油脂分を6割カットしていますのでとてもヘルシーで鶏肉のような食感です。圧搾法で油を絞りだして

「大豆まるごとミート」は低脂質・低カロリー・高たんぱくな「畑のお肉」です!
大豆ミート・ソイミート・ベジミートなどと呼ばれる、大豆からできた植物性のお肉です。国産大豆を100%使用し、大豆の油分を搾油して過熱加圧・高温乾燥させてできています。お肉と比べるとカロリーは1/2~1/4、コレステロールフリー、圧倒的な低脂質なのに、お肉とかわらない高たんぱく質。お鍋にたっぷりの水を入れ、弱火で約5~10分間茹で戻しをします。お肉の代わりとしていつものお調理に使えます。

お肉のミンチに近い感覚で使えるミンチタイプ。
ハンバーグや肉団子、餃子、コロッケ、肉そぼろや麻婆豆腐、煮物のあんかけそぼろ風などに。
◎湯戻し後:1袋あたり約390g
◎お料理目安:1袋でハンバーグ4~5人分

こちらの商品は翌々週お届けです

商品番号	1週号企画 とうもろこし缶 2種 (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
56981	56981	180g	¥218	常温	3年	1週号	翌々週
56982	56982	190g	¥184	常温	3年	1週号	翌々週

原:スイートコーン(北海道:遺伝子組み換えでない)/水(北海道)/食塩(赤穂の天塩:オーストラリア産天日塩使用) 説:粒々スタイル。北海道で契約栽培されたトウモロコシを最旬の時期を逃さずに収穫。鮮度と風味を活かすため、収穫から短時間で缶詰にパックしています。市販のコーン缶によく使用されている砂糖を添加していません。これは原料のコーンの甘みに自信があるからこそ。クリーム・うらごしはクリーム状に加工するためのコーンスターチを添加していません。

原:スイートコーン(北海道:遺伝子組み換えでない)/食塩(赤穂の天塩:オーストラリア産天日塩使用) 説:粒入りクリームスタイル。北海道で契約栽培されたトウモロコシを最旬の時期を逃さずに収穫。鮮度と風味を活かすため、収穫から短時間で缶詰にパックしています。市販のコーン缶によく使用されている

北海道で契約栽培されたトウモロコシを最旬の時期を逃さずに収穫。鮮度と風味を活かすため、収穫から短時間で缶詰にパックしています。市販のコーン缶によく使用されている砂糖を添加していません。これは原料のコーンの甘みに自信があるからこそ。クリーム・うらごしはクリーム状に加工するためのコーンスターチを添加していません。

商品番号	1週号企画 おいしいだし (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
38002	38002	10g×10	¥800	常温	720日	1週号	翌々週
34810	34810	300g	¥1800	常温	720日	1週号	翌々週

原:澱粉分解物(国内製造:デンプン(キャッサバ由来(タイ、ベトナム))),カブ(鹿児島、高知)、イワシ(山口、九州)、無臭ニンニク(山口)、昆布(利尻、羅臼、日高) 説:カツオ・イワシ・昆布・無臭ニンニク・タピオカデンプン(キャッサバの根茎から製造した澱粉)だけで作った、本格的万能調味料。低分子、無脂肪、塩分・糖分・化学添加物・酵母エキス・たん白加水分解物不使用のだし調味料で、和・洋・中間問わずお使いいただけます。味噌汁、チャーハン、野菜炒め、カレー、シチューなどなど。野菜を塩もみして、おいしいだしを振りかけると簡単でおいしい浅漬けに。少量のお湯に溶かして卵に加え、出汁巻き卵やオムレツ、茶わん蒸しに。

原:澱粉分解物(国内製造:デンプン(キャッサバ由来(タイ、ベトナム))),カブ(鹿児島、高知)、イワシ(山口、九州)、無臭ニンニク(山口)、昆布(利尻、羅臼、日高) 説:カツオ・イワシ・昆布・無臭ニンニク・タピオカデンプン(キャッサバの根茎から製造した澱粉)だけで作った、本格的万能調味料。低分子、無脂肪、塩分・糖分・化学添加物・酵母エキス・たん白加水分解物不使用のだし調味料で、和・洋・中間問わずお使いいただけます。味噌汁、チャーハン、野菜炒め、カレー、シチューなどなど。野菜を塩もみして、おいしいだしを振りかけると簡単でおいしい浅漬けに。少量のお湯に溶かして卵に加え、出汁巻き卵やオムレツ、茶わん蒸しに。

こちらの商品は翌々週お届けです

商品番号	1週号企画 オキノ コーヒーフィルター (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
59539	59539	40枚入	¥160	対外	-	1週号	翌々週
59540	59540	40枚入	¥180	対外	-	1週号	翌々週
59541	59541	40枚入	¥260	対外	-	1週号	翌々週

原:紙(無漂白) 説:パルパは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%。強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。※台形のドリッパー用です。コーノ及び円錐形ドリッパーには適応していません。

原:紙(無漂白) 説:パルパは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%。強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。※台形のドリッパー用です。コーノ及び円錐形ドリッパーには適応していません。

原:紙(無漂白) 説:パルパは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%。強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。※台形のドリッパー用です。コーノ及び円錐形ドリッパーには適応していません。

こちらの商品は翌々週お届けです

商品番号	1週号企画 おいしいだし (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
38002	38002	10g×10	¥800	常温	720日	1週号	翌々週
34810	34810	300g	¥1800	常温	720日	1週号	翌々週

原:カツオ・イワシ・昆布・無臭ニンニク・タピオカデンプン(キャッサバの根茎から製造した澱粉)だけで作った、本格的万能調味料。低分子、無脂肪、塩分・糖分・化学添加物・酵母エキス・たん白加水分解物不使用のだし調味料で、和・洋・中間問わずお使いいただけます。味噌汁、チャーハン、野菜炒め、カレー、シチューなどなど。野菜を塩もみして、おいしいだしを振りかけると簡単でおいしい浅漬けに。少量のお湯に溶かして卵に加え、出汁巻き卵やオムレツ、茶わん蒸しに。

原:カツオ・イワシ・昆布・無臭ニンニク・タピオカデンプン(キャッサバの根茎から製造した澱粉)だけで作った、本格的万能調味料。低分子、無脂肪、塩分・糖分・化学添加物・酵母エキス・たん白加水分解物不使用のだし調味料で、和・洋・中間問わずお使いいただけます。味噌汁、チャーハン、野菜炒め、カレー、シチューなどなど。野菜を塩もみして、おいしいだしを振りかけると簡単でおいしい浅漬けに。少量のお湯に溶かして卵に加え、出汁巻き卵やオムレツ、茶わん蒸しに。

こちらの商品は翌々週お届けです

商品番号	1週号企画 コーヒーフィルター (翌々週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
59539	59539	40枚入	¥160	対外	-	1週号	翌々週
59540	59540	40枚入	¥180	対外	-	1週号	翌々週
59541	59541	40枚入	¥260	対外	-	1週号	翌々週

原:紙(無漂白) 説:パルパは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%。強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。※台形のドリッパー用です。コーノ及び円錐形ドリッパーには適応していません。

原:紙(無漂白) 説:パルパは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%。強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。※台形のドリッパー用です。コーノ及び円錐形ドリッパーには適応していません。

原:紙(無漂白) 説:パルパは安心の無漂白で、古紙混入のないバージンパルプ100%。強度が出る針葉樹のパルプを用いています。接合部分には接着剤等を一切使用していません。※台形のドリッパー用です。コーノ及び円錐形ドリッパーには適応していません。

こちらの商品は翌々週お届けです

こちらの商品は翌々週お届けです

60228	加初 オーガニック ヨーグルト・プレーン	330g	¥458	原:有機生乳(北海道)/乳製品(北海道※)/乳たん白(ア16747) 説:A2ミル使用、かつ有機JAS認証取得の北海道産ア2ヨーグルト(A2ミル)は乳中に含まれるカゼイン中のβ-カゼインがA2タイプの遺伝子を持った乳牛から搾乳されたミルクのこと。消化管に炎症を起こしにくく、吸収がよい。	冷蔵	20日	1週・2週	翌々週
-------	----------------------	------	------	---	----	-----	-------	-----



カナカ オーガニック ヨーグルト・プレーン
 A2ミルク使用、かつ有機JAS認証取得の北海道産プレーンヨーグルト。
 A2ミルクとは、乳中に含まれるカゼイン中のβ-カゼインがA2タイプの遺伝子を持った乳牛から搾乳されたミルクのこと。消化管に炎症を起こしにくく、吸収がよいミルクとして注目されています。
 カネカのオーガニックヨーグルトは「人・牛・環境にやさしい」循環型酪農を目指す別海ウェルネスファームの有機生乳を使用し、じっくりと長い時間をかけて発酵させる2段階発酵の後、やさしく混ぜて丁寧に作っています。このベルギーの伝統製法「ピュアナチュール製法」を取り入れることにより、とろつとなめらかで濃厚な食感が生まれます。

60657	加初 オガニックヨーグルト・プレーン(個食)100g×4	1セット	¥792	原:有機生乳(北海道)/乳製品(北海道※)/乳たん白(ア16747) 説:A2ミル使用、かつ有機JAS認証取得の北海道産ア2ヨーグルト(A2ミル)は乳中に含まれるカゼイン中のβ-カゼインがA2タイプの遺伝子を持った乳牛から搾乳されたミルクのこと。消化管に炎症を起こしにくく、吸収がよい。	冷蔵	20日	1週・2週	翌々週
-------	------------------------------	------	------	---	----	-----	-------	-----



60658 加初 オガニックヨーグルト・ブルーベリー(個食)100g×4 1セット ¥792
カナカ オーガニックヨーグルトの食べ切りタイプです！
ブルーベリー A2ミルク使用、かつ有機JAS認証取得の北海道産プレーンヨーグルトに有機ブルーベリーコンフィチュール(ジャム)を合わせました。

61135	加初 オガニックヨーグルト・ストロベリー(個食)100g×4	1セット	¥792	原:有機生乳(北海道)、有機ブルーベリーコンフィチュール(有機砂糖(ア1747)、有機ストロベリー(チ)、有機ブルーベリー(チ)、レモン果汁(ア1575)、ア16747)、乳製品(北海道※)、乳たん白(ア16747)、有機ブルーベリー(チ)、ア16747)、糖菜(ア1747) 説:A2ミル使用、かつ有機JAS認証取得の北海道産プレーン	冷蔵	20日	1週・2週	翌々週
-------	--------------------------------	------	------	--	----	-----	-------	-----



61135 加初 オガニックヨーグルト・ストロベリー
カナカ オーガニックヨーグルト・ストロベリー
 A2ミルク使用、かつ有機JAS認証取得の北海道産プレーンヨーグルトに有機ストロベリー&ラズベリーのコンフィチュール(ジャム)を合わせました。

54840	丸竹 国産大豆の豆乳使用・豆乳グルト	400g	¥320	原:豆乳(大豆(日本/non-gmo)/植物性乳酸菌(TUA4408L菌) 説:豆乳を植物性乳酸菌で発酵させたア2タイプの発酵豆乳ヨーグルトです。国産大豆の豆乳を使用し、高級感のある風味が楽しめるリッチテイスト。コレステロール0%、砂糖不使用、乳成分不使用。そのままでももちろん、お好みの甘みをつけてもおいしく召し上がれます。様々な料理にも活用できます。	冷蔵	21日	1週・2週	翌々週
-------	--------------------	------	------	---	----	-----	-------	-----



国産大豆の豆乳使用・豆乳グルト
 豆乳を植物性乳酸菌で発酵させたプレーンタイプの発酵豆乳ヨーグルトです。国産大豆の豆乳を使用し、高級感のある風味が楽しめるリッチテイスト。コレステロール0%、砂糖不使用、乳成分不使用。そのままでももちろん、お好みの甘みをつけてもおいしく召し上がれます。様々な料理にも活用できます。

61202	衣笠製麺 むし焼そば・国産小麦使用(150g×2)	2人前	¥260	原:小麦粉(国内製造)(小麦(北海道、愛知)、植物油脂(菜種(オーストラリア他)、食塩(天日塩(オホシロ、オーストラリア)、海水(沖縄)))/かんすい(中国) 説:着色料や保存料は使用せず、国産小麦、菜種油、シママース(塩)、蒙古王かんすいのみで、コシとモチモチ感のある麺に仕上げています。ソースはついていないため、ご家庭にある具材と調味料でいろいろなレシピをお試し下さい。定番のソース焼きそば、塩焼きそば、あんかけ焼きそば、広島焼きなどおすすめです。	冷蔵	お早め	1週・2週	翌々週
-------	---------------------------	-----	------	--	----	-----	-------	-----



むし焼そば・国産小麦使用
 着色料や保存料は使用せず、国産小麦、菜種油、シママース(塩)、蒙古王かんすいのみで、コシとモチモチ感のある麺に仕上げています。ソースはついていないため、ご家庭にある具材と調味料でいろいろなレシピをお試し下さい。定番のソース焼きそば、塩焼きそば、あんかけ焼きそば、広島焼きなどおすすめです。

60908	三友 スペイン産 生ハム(ハモンセラノ)	60g	¥860	原:豚(豚肉(スペイン)、食塩) 説:世界三大生ハムの一つといわれるハモンセラノ。ナッツのような風味のある、しっかりした赤身の旨み特徴。11ヶ月熟成による芳醇な香りと塩角が控えめな赤身肉と脂の旨みを活かす最適な厚みにスライスしています。一枚ずつはがし、サラダやパスタなどでお楽しみください。一般的にスペイン産熟成生ハムに使用されている発色剤、酸化防止剤は使用しておりません。	冷蔵	96日	1週・2週	翌々週
-------	----------------------	-----	------	---	----	-----	-------	-----



スペイン産 生ハム(ハモンセラノ)
 世界三大生ハムの一つといわれるハモンセラノ。ナッツのような風味のある、しっかりした赤身の旨み特徴。11ヶ月熟成による芳醇な香りと塩角が控えめな赤身肉と脂の旨みを活かす最適な厚みにスライスしています。一枚ずつはがし、サラダやパスタなどでお楽しみください。一般的にスペイン産熟成生ハムに使用されている発色剤、酸化防止剤は使用しておりません。

61129	△- 特別栽培大豆使用 納豆(大粒)	50g×2	¥190	原:【納豆】特別栽培大豆(北海道、農業・化学肥料/慣行の5割以内、分別生産流通管理済み)、納豆菌【たれ】醤油(大豆・小麦を含む、国内製造)、みりん、砂糖、食塩、かつ節、米酢、椎茸、昆布、煮干 説:北海道産特別栽培大豆を使用。昔ながらの製法を受け継ぎ、すっきりした味わい。	冷蔵	10日	1週・2週	翌々週
-------	--------------------	-------	------	---	----	-----	-------	-----

61130	△- 特別栽培大豆使用 納豆(小粒)	50g×2	¥195	原:【納豆】特別栽培大豆(北海道、農業・化学肥料/慣行の5割以内、分別生産流通管理済み)、納豆菌【たれ】醤油(大豆・小麦を含む、国内製造)、みりん、砂糖、食塩、かつ節、米酢、椎茸、昆布、煮干 説:北海道産特別栽培大豆を使用。昔ながらの製法を受け継ぎ、すっきりした味わい。	冷蔵	10日	1週・2週	翌々週
-------	--------------------	-------	------	---	----	-----	-------	-----



特別栽培大豆使用 納豆 大粒・小粒
 北海道産特別栽培大豆を使用。昔ながらの製法を受け継ぎ、すっきりした味わいの中にも大豆が発酵することで生まれる大豆本来の旨みを活かした風味豊かな納豆です。添付のたれはアミノ酸、着色料、保存料不使用です。

26719	東和7-ス サラダの友(かに風味かまぼこ)	5本	¥310	原:魚肉(サスリ身)/馬鈴薯澱粉(北海道産・6%含有)/卵白/ヒメキシ/自然塩(浜の塩)/粗糖/本みりん/紅麴色素 説:75g。製造工場地:静岡。無りのたらすり身を主原料に合成添加物や化学調味料は一切使用せずに作りました。放射線物質測定結果(2020.3.10現在):検出下限値	冷蔵	20日	1週・2週	翌々週
-------	-----------------------	----	------	---	----	-----	-------	-----

26707	椿き家 日本の絹・ミニ 120g×3	1セット	¥258	原:国内産丸大豆/塩化マグネシウム含有物(にがり) 説:使いやすい使い切りタイプの充填豆腐。製造場所:広島県。原料大豆は多県混合(東日本以北では2012.9.6現在山形県産の使用あり、放射線検査結果2012.2.23現在検出限界10Bq/kgで不検出)	冷蔵	12日	1週・2週	翌々週
-------	--------------------	------	------	--	----	-----	-------	-----

26708	椿き家 華おから 120g×2	1袋	¥228	原:国内産丸大豆/塩化マグネシウム含有物(にがり) 説:製造場所:広島県。しっとりなめらかに仕上げました。原料大豆は多県混合(東日本以北では2012.9.6現在山形県産の使用あり、放射線検査結果2012.2.23現在検出限界10Bq/kgで不検出)	冷蔵	14日	1週・2週	翌々週
-------	-----------------	----	------	--	----	-----	-------	-----

サラダの友(かに風味かまぼこ)
 無リンのたらすり身を主原料に合成添加物や化学調味料は一切使用せずに作りました。

日本の絹・ミニ 120g×3
 使いやすい使い切りタイプ。

華おから
 しっとりなめらかに仕上げました。

55514	椿き家 塩臍(しおおぼろ)	250g	¥248	原:丸大豆(北海道・non-gmo)/豆腐用凝固剤(粗製海水塩化マグネシウム(にがり)/水(広島) 説:製造工場地:広島。充填豆腐。北海道十勝産丸大豆100%使用。室戸産にがり使用。十勝産大豆の甘み・旨みを室戸海洋深層海水でさらに膨らませました。やわらかな口当たりのお豆腐です。	冷蔵	15日	1週・2週	翌々週
-------	---------------	------	------	---	----	-----	-------	-----



塩臍(しおおぼろ)
 充填豆腐。北海道十勝産丸大豆100%使用。室戸産にがり使用。十勝産大豆の甘み・旨みを室戸海洋深層海水でさらに膨らませました。やわらかな口当たりのお豆腐です。やわらかいお豆腐ですので小鉢などにスプーン等で取り分けてお召し上がり下さい。

	35579 有機栽培小麦 & 国産小麦使用パン粉 130g 創健 ¥240 常温 賞味：240日 毎号 翌々週 原：国産小麦粉、北米産有機栽培小麦粉、国産白神こだま酵母、鹿児島産粗糖、兵庫県産海水塩、アヲノ産アヲノ果汁粉末 説：有機栽培小麦粉と国産小麦粉をブレンドしたドライパン粉。アヲノ料理やパンのつなぎとしてご利用下さい。2023.3月上旬以降、シヨートンク不使用になります。放射能検査結果		5663 国内産小麦粉100%使用 パン粉 150g 創健 ¥205 常温 賞味：240日 毎号 翌々週 原：北海道・愛知産小麦粉、国産白神こだま酵母、鹿児島産粗糖、兵庫県産海水塩、アヲノ産アヲノ果汁粉末 説：国産小麦粉を使用し、白神こだま酵母の力で発酵させた生地を焼き上げて作ったドライパン粉です。2023.3月上旬以降、シヨートンク不使用になります。放射能検査結果(2012.6.18)：検出限界2.2	
	48861 パンケーキ 初ハイミックス砂糖使用(トキヨー) 400g 創健 ¥480 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌々週 原：小麦粉(三重産)/砂糖(タイ他海外産トキヨー/北海道産甜菜糖)/小麦胚芽(アメリカ・カナダ他海外産)/赤穂の天塩/アヲノ産アヲノ果汁粉末 説：国産小麦粉に丁寧に自家焙煎した小麦胚芽を加えました。小麦本来のおいしさを追求したミックス粉です。パンケーキ、ホットケーキの他、ドーナツ、蒸しパン作りにもお使いいただけます。		48862 パンケーキ 初ハイミックス砂糖不使用(プレーン) 400g 創健 ¥470 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌々週 原：小麦粉(三重産)/小麦胚芽(アメリカ・カナダ他海外産)/赤穂の天塩/アヲノ産アヲノ果汁粉末 説：国産小麦粉に丁寧に自家焙煎した小麦胚芽を加えました。小麦本来のおいしさを追求したミックス粉です。お好みの味でお楽しみいただけるよう砂糖を使用しておりません。パンケーキ、ホットケーキの他、ドーナツ、蒸しパン作りにもお使いいただけます。	
	57595 創健 山芋入り お好み焼きミックス 200g ¥420 山芋入り お好み焼きミックス 直径約15cm×4枚分。国内産原料100%の原料のみで作った純植物性のお好み焼きミックスです。ご家庭で簡単にふんわりとした食感のお好み焼きが作りいただけます。動物性原料・化学調味料・食塩不使用。			57338 創健 クッキーミックス (プレーン) 200g ¥380 原：小麦粉(青森・三重)/砂糖(三温糖/タイ他海外・北海道)/小麦胚芽(アメリカ・カナダ他海外) 説：国産小麦の小麦粉を使用したシリアルなクッキーミックス。1袋で直径4cm・約25枚分のクッキーが作れます。香ばしい小麦胚芽入り。ご家庭で手作りお菓子が楽しめます。用意するもの：本品袋、お好み焼きミックス、油、卵、砂糖、ベーキングパウダー、塩、小麦粉、小麦胚芽、小麦粉(赤穂の天塩)/アヲノ産アヲノ果汁粉末(アヲノ産アヲノ果汁粉末) 説：国産小麦の小麦粉を使用したシリアルなクッキーミックス。1袋で18～20cmパウンド型1本分、5～6cmマフィン型6個分が作れます。香ばしい小麦胚芽入り。
	57341 創健 パウンドケーキミックス (プレーン) 200g ¥380		57344 創健 全粒粉入りピザミックス 200g ¥420 原：小麦粉(北海道・岩手)/小麦全粒粉(岩手)/砂糖(三温糖/タイ他海外・北海道)/食塩(赤穂の天塩)/アヲノ産アヲノ果汁粉末 説：国産小麦の小麦粉を使用したピザミックス。直径約20cm・2枚分。全粒粉は小麦粉中30%配合。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。ご家庭で手作りピザをお楽しみ下さい。	
	57345 創健 山芋入り お好み焼きミックス 200g ¥420 クッキーミックス プレーン 1袋で直径4cm・約25枚分のクッキーが作れます。香ばしい小麦胚芽入り。ご家庭で手作りお菓子が楽しめます。 パウンドケーキミックス プレーン 1袋で18～20cmパウンド型1本分、5～6cmマフィン型6個分が作れます。香ばしい小麦胚芽入り。			57345 創健 もちもちチヂミミックス 200g ¥410 原：小麦粉(滋賀/タイ他海外)/昆布粉末(北海道)/小麦粉(兵庫)/権青粉(日本)/食塩(伯方の塩/オーストラリア/日本) 説：国産小麦の小麦粉と小麦粉を使用したチヂミミックス。もちもち食感のチヂミをご家庭でお楽しみ下さい。直径24cm・2枚分。用意する材料(直径24cm・1
	5619 とろろうどん 330g 創健 ¥370 常温 賞味：1年 毎号 翌々週 原：国産小麦粉/タイ産トウモロコシ/小麦粉/食塩 説：放射能検査結果(2012.6.18)：検出限界1.6～2.3Bq/kgで不検出。国産小麦粉に国産山芋を加え、沸き水で仕上げたつゆのあるうどんです。滑らかなのどごし、ほのかな山芋の風味が味を引き立てます。		30692 ひえめん (乾燥) 200g 創健 ¥440 常温 賞味：540日 毎号 翌々週 原：タイ産ひえめん/タイ産トウモロコシ/小麦粉 説：放射能検査結果(2012.6.18)：検出限界2.3～3.5Bq/kgで不検出。「ひえめん」につなぎとしてトウモロコシを使用した。めんつゆに良く合います。つけかけ、どちらでも。そば粉や小麦粉を一切使用せず、国内の専用工場にてのど越しとつゆのある麺に仕上げました。	
	30693 あわめん (乾燥) 200g 創健 ¥440 常温 賞味：1年半 毎号 翌々週 原：中国産うるち/タイ産トウモロコシ/小麦粉 説：「あわめん」につなぎとしてトウモロコシを使用した。めんつゆに良く合います。つけかけ、どちらでも。そば粉や小麦粉を一切使用せず、専用工場にてのど越しとつゆのある麺に仕上げました。放射能検査結果(2012.6.18)：検出限界2.1～3.7Bq/kgで不検出。		33101 きびめん (乾燥) 200g 創健 ¥440 常温 賞味：1年半 毎号 翌々週 原：中国産うるち/タイ産トウモロコシ/小麦粉 説：「きびめん」につなぎとしてトウモロコシを使用した。めんつゆに良く合います。つけかけ、どちらでも。そば粉や小麦粉を一切使用せず、専用工場にてのど越しとつゆのある麺に仕上げました。放射能検査結果(2012.6.18)：検出限界2.2～4.0Bq/kgで不検出。	
	36593 デュラム小麦 有機スパゲッティ1.7mm 500g ショートンク ¥528 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.7mm。ゆで時間8分。様々なタイプのソースと相性がよい。セリナ挽き(粗挽き)した有機デュラム小麦粉の風味と栄養成分を壊さないように26時間かけてゆっくりと低温乾燥で仕上げました。強いコシと香りをお楽しみいただけます。		36594 全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ1.7mm 500g ショートンク ¥528 常温 賞味：720日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.7mm。ゆで時間7分。味の濃いソースがけがよい。食物繊維の多い内側のワスと胚芽を残した全粒粉デュラム小麦粉の風味とそばにも似た食感をたっぷり味わえます。食物繊維、鉄、マグネシウム、亜鉛、ビタミンB6が豊富に含まれています。有機栽培デュラム小麦	
	43016 デュラム小麦 有機スパゲッティ1.4mm 500g ショートンク ¥528 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.4mm。ゆで時間5分。有機小麦を使った若干細めのロングパスタ。ソースにとってもよくからむのが特長です。シリアルなトウモロコシや軽めの味付けによく合います。また冷製パスタにもおすすめです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけ低温乾燥しました。		43017 デュラム小麦 有機リグアット 3×1.2mm 500g ショートンク ¥528 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。3mm×1.2mm。ゆで時間7分。有機小麦使用。リグアットとはリグアットより若干太めで楕円形・やや平たいロングパスタです。ソースにとってもよくからむのが特長で、濃いめのソースに合わせたり、麺が伸びにくいスープパスタにもおすすめです。有機栽培デュラム小麦	
	43018 デュラム小麦 有機フジリ 250g ショートンク ¥380 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。ゆで時間8分。有機小麦使用のらせん状にねじれたショートパスタです。その形状からソースにからみやすいのが特長です。ミートソースやトマトソースにもおすすめです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけ低温乾燥しました。		52491 デュラム小麦 有機スパゲッティ2.1mm 500g ショートンク ¥528 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。2.1mm。ゆで時間11分。ほかほか最適な太さです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけ低温乾燥しました。小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみ下さい。	
	52492 古代小麦 グラウエッタラ有機スパゲッティ1.8mmセリナラレ 250g ショートンク ¥590 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦(グラウエッタラ)のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.8mm。ゆで時間8分。古代小麦ならではのつゆとした食感とツヤのようなほのかな甘さが特徴。有機古代小麦のセリナ挽き(粗挽き)を外皮(ふすま)をパスタによく含ませ伝統的なプロセス製成型で製麺、長時間かけて低温乾燥しました。		51080 デュラム小麦 有機ファルファッレ 250g ショートンク ¥380 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。ゆで時間8分。蝶々に似た形のかわいらしいショートパスタです。ミートソースやトマトソースにもおすすめです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけ低温乾燥しました。小麦本来の味と香り、強いコシをお楽しみ下さい。	
	60304 デュラム小麦 有機スパゲッティ セリナラレ 500g ショートンク ¥528 常温 賞味：720日 毎号 翌々週 原：有機デュラム小麦のセリナ(イタリヤ) 説：太さ1.7mm。ゆで時間：7分。イタリヤの有機栽培小麦をセリナ挽き(粗挽き)し、外皮(ふすま)をパスタによくブレンドして、その風味と美味しさ、栄養素を壊さないようじっくり時間をかけて乾燥して仕上げました。ソースによく絡みます。外皮部分の含有量は全粒粉パスタ		60305 業務用 デュラム小麦 有機スパゲッティ 5kg ショートンク ¥4700 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.7mm。ゆで時間8分。様々なタイプのソースと相性がよい。セリナ挽き(粗挽き)した有機デュラム小麦粉の風味と栄養成分を壊さないように26時間かけてゆっくりと低温乾燥で仕上げました。強いコシと香りをお楽しみいただけます。	
	60306 業務用 全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ 5kg ショートンク ¥4200 常温 賞味：720日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦の全粒粉セリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.7mm。ゆで時間7分。味の濃いソースがけがよい。食物繊維の多い内側のワスと胚芽を残した全粒粉デュラム小麦粉の風味とそばにも似た食感をたっぷり味わえます。食物繊維、鉄、マグネシウム、亜鉛、ビタミンB6が豊富に含まれています。有機栽培デュラム小麦		60307 業務用 デュラム小麦 有機スパゲッティ 5kg ショートンク ¥4700 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。1.4mm。ゆで時間5分。有機小麦を使った若干細めのロングパスタ。ソースにとってもよくからむのが特長です。シリアルなトウモロコシや軽めの味付けによく合います。また冷製パスタにもおすすめです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を壊さないようじっくり時間をかけ低温乾燥しました。	
	60793 デュラム小麦 有機ツリトリ 250g ショートンク ¥460 常温 賞味：3年 毎号 翌々週 原：有機デュラム小麦のセリナ(イタリヤ)/有機トウモロコシ(イタリヤ)/有機ほうれん草(イタリヤ) 説：大きめの鍋にたっぷりのお湯と、食塩を加えて約8分間ゆでてください(パスタ100g当たり水1リットル・食塩10g)。ゆで時間は好みの固さに合わせて調整して下さい。成分：100g当たりエネルギー360kcal/たんぱく質		5658 国内産小麦粉使用ショートパスタ(セリナ) 300g 創健 ¥410 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：国産小麦粉/国産小麦グルテン 説：国産小麦粉に国産小麦グルテンを加え、独自の乾燥法で国産小麦ながら適度な弾力と強いコシを実現しました。ツリトリはもちろんだら、きな粉をかけておやつとしても。放射能検査結果(2012.6.18)：検出限界2.0～2.5Bq/kgで不検出。	
	37574 デュラム小麦 有機ペンネ 250g ショートンク ¥380 常温 賞味：1080日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。ゆで時間8分(100gに対して水1L塩小さじ2を目安に)。表面にツリトリがありソースの絡みも良くイタリヤでも人気の高いショートパスタ。様々なソースとの相性が良くパセリをお楽しみいただけます。ツリトリ・スパなどにもおすすめです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を		37575 全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ 250g ショートンク ¥380 常温 賞味：720日 毎号 翌々週 原：イタリヤ産有機デュラム小麦のセリナ 説：製造工場地：イタリヤ。ゆで時間8分。表面にツリトリがありソースの絡みも良くイタリヤでも人気の高いショートパスタ。食物繊維、鉄、マグネシウム、亜鉛、ビタミンB6が豊富に含まれており、よりヘルシーな食生活を送られた方におすすめです。有機栽培デュラム小麦を粗挽き(セリナ)し、風味を	

	58560 創健 くせになるこだわりのオイル&コーンシチュー(フレーク) 110g ¥590	原:米粉(新潟)/植物油(有機ハム油/コロンビア製/有機ハム油/イタリア)/粉末野菜(イロコシ粉末/ニュージランド/玉ねぎ粉末/アメリカ/ニンジン粉末/北海道)/食塩(メキシコ)/大豆粉末(新潟)/砂糖(鹿児島)/酵母エキス(国内産他)/白ワイン(長野:酸化防止剤(亜硫酸塩等)不使用)/昆布粉末(国内産他)	常温	240日	毎号	翌々週
---	--	--	----	------	----	-----

くせになるこだわりのオイル&コーンシチュー (フレーク)
 5皿分。コーンの甘みとまるやかなコクがおいしい、便利なフレークタイプのシチュールウです。ラードや牛脂、動物性のブイヨン・エキスなど動物性原料を一切使用せず、植物性素材のみで仕上げました。小麦粉、乳製品不使用。

	42387 創健 お米と大豆のコーンシチュールウ 135g ¥480	原:米(アサヒ)産ハム油/米産有機紅花油/野菜粉末(北海道産イロコシ/米産玉ねぎ/中国産人参/インド産セロリ)/国産大豆粉末/鹿児島産砂糖/メキシコ産塩/国産白ワイン/日本産産昆布粉末/醤油(米・大豆・中国・メキシコ産原料使用)/メキシコ産白胡椒 説:約6皿分。化学調味料、酵母エキス	常温	240日	毎号	翌々週
--	------------------------------------	--	----	------	----	-----

	58386 創健 ひよこ豆粉のシチュールウ 110g ¥470	原:植物油(ハム油(国内製造)/有機へに花油(アメリカ)) / ひよこ豆粉(カナダ、アメリカ)/コーンパウダー(イロコシ/ニュージランド) / 食塩(メキシコ)/馬鈴薯澱粉(北海道)/砂糖 [チリ/メキシコ(鹿児島)] / トマトパウダー(アメリカ)/酵母エキス(国内産他) [アトウ(長野)] / 調味料(アメリカ産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩等)不使用 / 昆布粉末(国内産他) 説:約5皿分。小麦粉の	常温	240日	毎号	翌々週
--	---------------------------------	---	----	------	----	-----



お米と大豆のコーンシチュールウ
 約6皿分。化学調味料、酵母エキスを使用せず野菜の旨みをいかしたやさしい味わいのコーンシチュールウです。動物性原料を使用せず植物性素材のみで仕上げました。
ひよこ豆粉のシチュールウ
 約5皿分。小麦粉の代わりにひよこ豆粉を使い、植物素材のみで仕上げたフレークタイプのシチュールウ。ひよこ豆とコーンのまるやかなコクがおいしい、やさしい味に仕上げました。

	58561 創健 植物素材のホワイトソース風ルウ(フレーク) 110g ¥460	原:植物油(ハム油/メキシコ産/インド産)/有機へに花油(アメリカ)/小麦粉(北海道)/きな粉(岡山)/ホワイトソース(アメリカ)/馬鈴薯澱粉(北海道)/砂糖(鹿児島:喜界島粗糖)/トウモロコシ(北海道)/食塩(メキシコ)/酵母エキス(国内産他) [アトウ(長野)] / 調味料(アメリカ産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩等)不使用 / 昆布粉末(国内産他) 説:植物素材のみ	常温	240日	毎号	翌々週
--	--	--	----	------	----	-----

植物素材のホワイトソース風ルウ (フレーク)
 植物素材のみで作ったホワイトソース風ルウです。色々使えるフレークタイプ。グラタン、ドリア、リゾット、クリームコロッケなどに。国産小麦の小麦粉と国産大豆のきな粉、ホワイトソルガム(白たかきび)粉、馬鈴薯澱粉を使用し、オニオンパウダー、香辛料でコクを加えました。化学調味料・着色料・香料不使用。

	5566 創健 コーンクリームシチュー 115g ¥390	原:紅花油(ハム油/国内産小麦粉/脱脂粉乳/全脂粉乳/チキンエキス/砂糖/塩/コーンパウダー/乾燥セロリ 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.5~2.5Bq/kgで不検出。べに花一番油、国産小麦粉使用。チキンエキスの旨味をベースにしたコーンの風味豊かなシチュールウです。	常温	360日	毎号	翌々週
--	-------------------------------	--	----	------	----	-----

	31684 創健 コーンクリームシチュー フレーク 180g ¥490	原:国産小麦粉/有機紅花油(ハム油/脱脂粉乳/全脂粉乳/食塩/ニュージランド産コーンパウダー/酵母エキス/オニオンパウダー/砂糖(原料の一部に大豆含む) 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.5~1.8Bq/kgで不検出。肉エキスや、ラード、牛脂、ゼラチンなどの動物性油脂不使用。non-gmoコーン本来の	常温	8ヶ月	毎号	翌々週
--	-------------------------------------	---	----	-----	----	-----



コーンクリームシチュー
 べに花一番油、国産小麦粉使用。チキンブイヨンの旨味をベースにしたコーンの風味豊かなシチュールウです。
コーンクリームシチュー フレーク
 肉エキスや、ラード、牛脂、ゼラチンなどの動物性油脂不使用。
 non-gmoコーン本来の甘みをプラスしたまるやかなシチュールウです。

	23698 創健 ハヤシライスルウ 115g ¥425	原:国産小麦粉/紅花油(ハム油/酵母エキス(大豆含む)/オニオンパウダー/チキンエキス/粉末トウモロコシ/メキシコ産自然塩/リンゴ果汁/香辛料/麦芽エキス 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.2~1.7Bq/kgで不検出。ビーフエキス不使用。トマト、リンゴ果汁、オニオンパウダー等が特徴的な酸味と旨みを出しました。	常温	360日	毎号	翌々週
--	-----------------------------	--	----	------	----	-----

	38744 創健 植物素材のデミグラス風ソース(フレークタイプ) 120g ¥470	原:国産小麦粉/植物油(有機紅花油(ハム油)/粉末野菜(トマトパウダー/オニオンパウダー/セロリパウダー)/砂糖/食塩/酵母エキス/リンゴ果汁/粉末醤油/赤ワイン/野菜エキス/ブロッコリーパウダー/コーンパウダー(一部に小麦・大豆・リンゴを含む) 説:動物性原料不使用で仕上げた深いコクと豊かな風味	常温	8ヶ月	毎号	翌々週
--	--	---	----	-----	----	-----



ハヤシライスルウ
 ビーフエキス不使用。トマト、リンゴ果汁、ポークエキス等でハヤシ特有の酸味と旨みを出しました。
植物素材のデミグラス風ソース (フレークタイプ)
 動物性原料不使用で仕上げた深いコクと豊かな風味のデミグラス風ソース。使いやすいフレークタイプ。おいしさにこだわりのながら脂質を35%カットしました(当社ハヤシライスルウと比べて)。

	61594 創健 植物素材 有機ハヤシライス (ルウ) 100g ¥520	原:有機植物油(有機ハム油(コロンビア製)、有機へに花油(アメリカ製))、有機小麦粉(カナダ)、有機砂糖(メキシコ)、有機トウモロコシ(アメリカ)、食塩(メキシコ)、酵母エキス(国内産他)、有機香辛料(インド他海外)、リンゴ果汁(国内)、有機醤油(有機大豆(アメリカ他海外)、有機小麦(北海道)、食塩(オーストラリア))、有	常温	270日	毎号	翌々週
--	---------------------------------------	--	----	------	----	-----



植物素材 有機ハヤシライス (ルウ)
 植物素材で作ったこだわりの有機ハヤシライスルウ。有機トマトパウダーの旨みを活かし、隠し味には醤油・味噌の和の素材がアクセントになりコクを引き出しました。動物性原料は使用していません。有機JAS認証品。植物素材100%。4皿分。(作り方)材料(4皿分)本品1箱:100g、玉ねぎ:1個、マッシュルーム:3個、植物油:大さじ1、水:500ml
 その他お好みの野菜・豆など ①鍋に植物油を熱し、お好みの大きさに切った具材をよく炒めます。②水を加え具材がやわらかくなるまで約15分~20分中火で煮込みます(時々アクを取って下さい)。③具材がやわらかくなったら火を止め、ルウを割り入れて下さい。④再び火をつけて弱火で焦がさないよう、かき混ぜながらとろみがつくまで煮込んで下さい。

	51944 創健 有機ホールトマト缶 400g ¥250	原:有機トマト(イタリア)/有機トウモロコシ(アメリカ) 説:イタリア南部の7州州・チチーナにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。トマトは完熟したクオリティのみを使用。徹底した品質管理により、酸度調整のための加工酸は使用していませんので、トマト本来の甘味と程よ	常温	賞味:810日	毎号	翌々週
--	------------------------------	---	----	---------	----	-----

	51945 創健 有機ダイストマト缶 400g ¥250	原:有機トマト(イタリア)/有機トウモロコシ(アメリカ) 説:イタリア南部の7州州・チチーナにある限定農場で栽培された有機トマトだけを使用。トマトは完熟したクオリティのみを使用。徹底した品質管理により、酸度調整のための加工酸は使用していませんので、トマト本来の甘味と程よ	常温	賞味:810日	毎号	翌々週
--	------------------------------	---	----	---------	----	-----

	5607 創健 のり佃煮(岩のり入) 95g ¥370	原:国産トウモロコシ/国産アミノ酸調味料(三温糖/酵母エキス) 説:国産のりを100%使用した風味豊かなのり佃煮です。放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.0~1.2Bq/kgで不検出。	常温	賞味:1年	毎号	翌々週
--	-----------------------------	---	----	-------	----	-----

	46426 創健 国内産特別栽培 南高梅梅干し 白干 120g ¥620	原:国産梅/塩 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界0.9~1.4Bq/kgで不検出。丹精込めて特別栽培された南高梅だけを使用し、平釜でじっくり煮詰めた上、天日干しした梅干しです。	常温	賞味:1年	毎号	翌々週
--	--------------------------------------	---	----	-------	----	-----

	5602 創健 福神漬 80g ¥236	原:大根/茄子/胡瓜/けり豆/蓮根/シソの葉/醤油/砂糖/米酢/味醂/発酵調味料 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.6~1.8Bq/kgで不検出。7種類の国産野菜を使用した化学調味料・着色料無添加の福神漬。野菜の旨味を大切にし、エキス類や動物性原料も	常温	賞味:6ヶ月	毎号	翌々週
--	----------------------	---	----	--------	----	-----

	38517 有機トマトピューレー バジル葉入り 350g ¥490	原:イタリア産(有機トマト/有機バジル) 説:製造工場地:イタリア。有機JAS。パスタソース、料理ソース、スープなど幅広いお料理にご利用いただけます。夏採れたトマトは収穫後3時間以内に加工され、新鮮な内にトマトの酸味と旨味を濃縮しました(約2.2倍濃縮)。トマトピューレの中に有機バジルの葉を7割ほどに入れました。栄養成	常温	賞味:3年	毎号	翌々週
--	-----------------------------------	--	----	-------	----	-----

	52493 有機パスタソース トマト&ナス 300g ¥690	原:イタリア産(有機トマト/ナス/オリーブオイル/ニンジン/パセリ) / イタリア産食塩 説:製造工場地:イタリア。有機JAS。パスタソースとして約3人分。イタリア中部エミリア・ロマーニャ州で有機栽培されたトマトを主原料に香ばしく焼いたナスを加えて昔ながらの優しいママ(お母さん)の味に仕上げました。温めてパスタソースとして、またお好みの野菜	常温	賞味:1080日	毎号	翌々週
--	---------------------------------	---	----	----------	----	-----

	52494 有機パスタソース トマト&アツキニ 300g ¥690	原:イタリア産(有機トマト/アツキニ/オリーブオイル/ニンジン/パセリ) / イタリア産食塩(イタリア産有機アツキニ) 説:製造工場地:イタリア。有機JAS。パスタソースとして約3人分。イタリア中部エミリア・ロマーニャ州で有機栽培されたトマトを主原料に香ばしく焼いたアツキニを加えて昔ながらの優しいママ(お母さん)の味に仕上げました。温めてパ	常温	賞味:1080日	毎号	翌々週
--	-----------------------------------	---	----	----------	----	-----

	36176 創健 愛媛産牛 無塩せきコンビーフ 80g ¥1020	原:国産牛肉/国産牛脂(ハム油/自然塩/鹿児島産粗糖/発酵調味料(小麦・大豆含む)/酵母エキス/香辛料) 説:アツキニ缶入。愛媛産牛を100%使用したこだわりの無塩せき(亜硝酸などの発色剤を使用しない)コンビーフ。肉本来の食感、風味を生かしました。炒め物、焼き飯、お粥、パスタ、チ	常温	720日	毎号	翌々週
--	-----------------------------------	--	----	------	----	-----

愛媛産牛 無塩せきコンビーフ
 ブリキ缶入。愛媛産牛を100%使用したこだわりの無塩せき(亜硝酸などの発色剤を使用しない)コンビーフ。肉本来の食感、風味を生かしました。炒め物、焼き飯、オムレツ、パスタ、サラダなど様々なお料理にお使い頂けます。

54044	創健 ノンオイル オーツナフレーク	90g	¥470	原:びん長まぐろ(日本太平洋中部)/食塩(イタリ) 説:製造工場地:静岡.放射性物質測定結果(18.7.31現在):検出下限値(I-131)2.3Bq/kg・(Cs-137)2.9Bq/kg・(Cs-134)2.9Bq/kgで不検出。旬にとれたびん長まぐろを南イタリ7の海水を長時間かけて天日乾燥させた「地中海の天日塩」のみ	常温	1080日	毎号	翌々週
-------	-------------------	-----	------	--	----	-------	----	-----



ノンオイル オーツナフレーク

旬にとれたびん長まぐろを南イタリアの海水を長時間かけて天日乾燥させた「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。油を使わず素材の風味を大切にしています。フレークタイプで使いやすく、サラダ・サンドイッチ・パスタなど幅広くお使いいただけます。地中海の天日塩とは南イタリアの海水を現地の伝統的な天日塩田製法(海水を塩田の砂浜にくみ上げて天日乾燥させる伝統的な製塩法)で長時間かけて乾燥・結晶化したこだわりの天日塩です。

58839	創健 さば味付(固形量140g)	190g	¥420	原:サバ(西日本),醤油(大豆・小麦を含む),砂糖(鹿児島県喜界島) 説:西日本で水揚げされた鯖を寛政元年創業・じっくり発酵熟成させた本醸造醤油・みりん以外の調味料といわれるほど味に深みのある鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。骨までやわ	常温	1080日	毎号	翌々週
-------	------------------	------	------	--	----	-------	----	-----

58840	創健 さば水煮(固形量140g)	190g	¥410	原:サバ(西日本)/食塩(イタリ) 説:西日本で水揚げされた鯖を、南イタリ7の海水を伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化させた「地中海の天日塩」でまろやかに水煮にしました。骨までやわらかく調理されていますので、骨も丸ごとお召し上がりいただけます。そのままおかずやおつまみとしてお召し上がりいただけますが、お料理の素材としてもご使用いただけます。	常温	1080日	毎号	翌々週
-------	------------------	------	------	---	----	-------	----	-----

骨までやわらかく調理されていますので、骨も丸ごとお召し上がりいただけます。そのままおかずやおつまみとしてお召し上がりいただけますが、お料理の素材としてもご使用いただけます。



さば味付

西日本で水揚げされた鯖を寛政元年創業・じっくり発酵熟成させた本醸造醤油・みりん以外の調味料といわれるほど味に深みのある鹿児島県喜界島産粗糖のみであっさり味付けしました。

さば水煮

西日本で水揚げされた鯖を、南イタリアの海水を伝統的な天日塩田で長時間かけて天日乾燥・結晶化させた「地中海の天日塩」でまろやかに水煮にしました。

58841	創健 いわし味付(固形量70g)	100g	¥370	原:イワシ(西日本),本醸造醤油(大豆・小麦を含む),砂糖(鹿児島県喜界島産粗糖) 説:西日本で水揚げされた真鯛を、伝統的な杉桶仕込みの本醸造醤油と旨味のある鹿児島県喜界島産粗糖のみでまろやかに味付けしました。鯛特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付	常温	1080日	毎号	翌々週
-------	------------------	------	------	---	----	-------	----	-----



いわし味付

西日本で水揚げされた真鯛を、伝統的な杉桶仕込みの本醸造醤油と旨味のある鹿児島県喜界島産粗糖のみでまろやかに味付けしました。鯛特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付けております。そのままおかずやおつまみとしてお召し上がり頂けますが、パスタやサラダなどお料理の素材としてもお使い頂けます。

58842	創健 いわし水煮(固形量70g)	100g	¥360	原:イワシ(西日本)/食塩(イタリ) 説:西日本で水揚げされた真鯛を、南イタリ7で海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。鯛特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付けております。そのままおかずやおつまみとし	常温	1080日	毎号	翌々週
-------	------------------	------	------	---	----	-------	----	-----



いわし水煮

西日本で水揚げされた真鯛を、南イタリアで海水を長時間かけて天日乾燥・結晶化させた「地中海の天日塩」のみでまろやかに水煮にしました。鯛特有のくさみがなく、骨まで食べられるように煮付けております。そのままおかずやおつまみとして、またパスタやトマト煮、サラダやつみれなどのお料理の素材としてもお使い頂けます。

38334	創健 国産野菜の五目ちらし寿司	150g	¥520	原:2合用(2~3人前)/コンシ/ソノコ/カノビ/ヨウ/イタリ/道産ビ-ト糖/酢/油揚げ/海水塩/国産醤油/国産塩/イ-国産鰯イ/欧州産酵母エキス 説:国産野菜・国産大豆油揚げ・有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。ごはん混ぜるだけでやさしい酸味・まろやかな味わい・上品な香りが	常温	360日	毎号	翌々週
-------	-----------------	------	------	--	----	------	----	-----

42388	創健 国産野菜の五目炊込御飯の素(2合用)	150g	¥510	原:国産(ゴ)ウ/コンシ/ソノコ/コンニク/イタリ/鹿児島産粗糖/丸大豆本醸造醤油/食塩/和風調味料(ア)キトリ/乳糖/食塩/煮干エキス/鰯節エキス/昆布エキス/酵母エキス/粉末醤油/発酵調味料/米粉/有機紅花油 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.2~1.6Bq/kgで不検出。国産野菜を	常温	540日	毎号	翌々週
-------	-----------------------	------	------	--	----	------	----	-----



国産野菜の五目ちらし寿司

国産野菜・国産大豆油揚げ・有機純米酢で仕上げた五目ちらし寿司の素。ごはん混ぜるだけでやさしい酸味・まろやかな味わい・上品な香りが引き立つ本格的なちらし寿司に仕上がります。

国産野菜の五目炊込み御飯の素

国産野菜を風味豊かな和風だしで仕上げた五目炊込みご飯の素です。2合のお米に混ぜて炊くだけで手軽にお楽しみいただけます。

1622	創健 麻婆豆腐の素(レトルト)	180g	¥430	原:醤油(埼玉・茨城)、野菜(タネ)北海道・ユウジ-ランド)、ニンニク(青森)、ネギ(国産)、鶏肉(青森)、紅花油:有機栽培(アリカ又はオ-スラリ)、砂糖(沖縄)、でんぷん(タイ)、ゴマ油(アフリカ他海外)、味噌(中国他海外、国産)、おろししょうが(九州、四国)、ラーゼン(中国他海外)、帆立イタリ(国産)、酵母エキス(国	常温	540日	毎号	翌々週
------	-----------------	------	------	---	----	------	----	-----

麻婆豆腐の素(レトルト)

豆腐を一丁ご用意いただくだけで、ご家庭で本格的な麻婆豆腐がお楽しみいただける素材ソースです。

48863	創健 植物素材のキーマ風カレー(中辛)レトルト	170g	¥480	原:コンシ(北海道産)/ジャガイ(北海道産)/タネ(北海道産)/ニンニク(青森産)/生姜(青森産)/紅花油(アリカ又はオ-スラリ)/コンシ(北海道産)/ジャガイ(北海道産)/トクゲイ(アリカ産有機トクゲイ/砂糖(国産)/小麦使用発酵酢(国産)/海水塩(中国産)/有機香辛料(中国・インド他海外産)/有機タネ	常温	1年半	毎号	翌々週
-------	-------------------------	------	------	---	----	-----	----	-----

48864	創健 植物素材のボロネーゼ風パスタソース(レトルト)	140g	¥450	原:トマ-オ-スト(オ-スト産)/トマレ-ユレ(オ-スト産)/中国・米(国産)/水飴(鹿児島産甘藷粉)/タネ(北海道産)/オ-オ-イ(イタリ産)/大豆(オ-オ-イ)かな産大豆使用/野菜エキス(中国産オ-オ-イ/中国産人参エキス/日本・中国産オ-オ-イ)/酵母エキス(大分産酵母エキス/鹿児島産甘藷由来エキス/ソノコ)	常温	1年半	毎号	翌々週
-------	----------------------------	------	------	--	----	-----	----	-----



植物素材のキーマ風カレー(中辛)レトルト

肉類不使用、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマタイプのベジタブルカレーです。国産大豆の大豆ミートをひき肉状にし使用。素材の味を大切に化学調味料・乳化剤・着色料・酸味料は使用しておりません。おいしさにこだわりながらコレステロールゼロ、トランス脂肪酸ゼロを実現。

植物素材のボロネーゼ風パスタソース(レトルト)

トマト、タマネギ、ニンニク、イタリア産エキストラバージンオリーブオイルなど植物素材のみを使用。国産大豆を使用した大豆タンパクをひき肉状にし具材に使用したボロネーゼ(ミートソース)タイプのパスタソースです。大豆ミート(大豆タンパク)は鶏肉のような食感、すぐれたおいしさが特徴です。

59588	創健 植物素材のカルボナーラ風パスタソース(レトルト)	150g	¥530	原:野菜(玉ネギ、ニンニク、人参)(国内産)、豆乳(大豆(国内産))、トクゲイ(オ-オ-イ)、オ-オ-イ(アリカ又はオ-スラリ)、練りゴマ(アフリカ他海外)、食塩(国内産)、小麦粉(国内産)、砂糖(甜菜(北海道))、野菜エキス(中国、国内産)、リンゴ-酢(オ-オ-イ他海外)、黒ショウ(オ-オ-イ他海外)、(一部に小麦・大豆・リンゴ-ゴ	常温	540日	毎号	翌々週
-------	-----------------------------	------	------	--	----	------	----	-----

植物素材のカルボナーラ風パスタソース(レトルト)

国産大豆の豆乳をベースにコーンの甘みと練り胡麻のコクを加えクリーミーに仕上げました。植物素材100%のカルボナーラ風パスタソースです。通常カルボナーラに使用される「パンチェッタ(生ベーコン)」の代わりに「エリンギ」を使用しました。

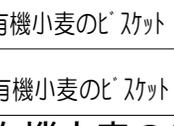
59589	創健 植物素材のチリコンカン風パスタソース(レトルト)	150g	¥520	原:ゆでミックスビ-ズ(ひよこ豆、マ-ファドビ-ズ、赤いんげん豆、食塩)(国内産)、トマレ-オ-スト(中国他海外)、トマレ-オ-スト(オ-オ-イ)、野菜(人参、玉ネギ)(国内産)、リンゴ(海外)、オ-オ-イ(アリカ、オ-オ-イ)、オ-オ-イ(イタリ他海外、国内産)、粒状大豆たんぱく(大豆(分別生産流通管理済み)(青森、岩手、北	常温	540日	毎号	翌々週
-------	-----------------------------	------	------	--	----	------	----	-----

植物素材のチリコンカン風パスタソース(レトルト)

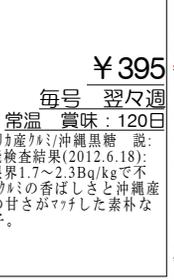
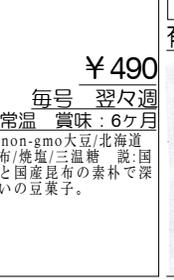
お肉のような味わいの国産大豆から作った大豆ミートを挽き肉状にし、3種類の豆(ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆)を使用し、チリコンカン風にスパイシーに仕上げました。

 46437 手造り農場 黒胡麻 (玄米せんべい) 100g 創健 ¥330 常温 賞味:4ヶ月 毎号 翌々週 原:国産ウチ玄米/山ノ下産黒ゴマ/本醸造醤油/麦芽糖/濃粉 説:国産うるち玄米に黒ゴマをたっぷり混ぜ合わせ丹念に焼き上げ、金箔本醸造醤油で味つけた、ゴマの風味豊かな玄米せんべいです。放射能検査結果(2012.6.18):検出限界2.7~4.1Bq/kgで不検出。	 1336 ひえココロコ 50g 創健 ¥320 常温 賞味:180日 毎号 翌々週 原:インド産うるちヒエ 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.9~2.4Bq/kgで不検出。精白したヒエを7~7.7μ化しただけの素朴なお菓子。お炒りしたサクとしてお召し上がりいただけます。
 1650 揚げ小丸 100g 創健 ¥240 常温 賞味:4ヶ月 毎号 翌々週 原:国産ウチ米/米油/大豆油/北海道産甜菜糖/国産馬鈴薯澱粉 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界3.1~4.8Bq/kgで不検出。国内産うるち米を植物油で香ばしく揚げた生地に丸大豆油と甜菜糖のみで味つけた一口サイズの揚げせんべいです。	 5869 黒米入り ごまふりかりんとう 115g 創健 ¥230 常温 賞味:90日 毎号 翌々週 原:国産小麦粉/黒砂糖/粗糖/国産米油/外国産黒胡麻/国産麦芽水飴/ショートニング(パーム油・米油)/国産黒米粉/国産小麦粉(イースト) 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界2.4~3.5Bq/kgで不検出。国内産小麦粉に黒ゴマをたっぷり練り込んだお炒り香ばしいかりんとうです。黒米、小麦も加えています。
 43379 かぼちゃカンパン 缶入 110g 創健 ¥450 常温 賞味:1080日 毎号 翌々週 原:小麦粉(北海道)/甜菜糖(北海道)/ショートニング(パーム油・レーズン/菜種油/砂糖)/かぼちゃ粉末(北海道)/マ(マ)マ(マ)/食塩(国内産)/小麦粉(オーストラリア/アメリカ/カナダ/国内産)/イースト(国内産) 説:北海道産の小麦、甜菜糖、かぼちゃ粉末を使用して香ばしく焼き上げました。緊急時の保存食・非常食にも最適です。	 1031 ポテトチップス うす塩味 60g 創健 ¥205 常温 賞味:4ヶ月 毎号 翌々週 原:馬鈴薯(非遺伝子組換え)/米油/パーム油/天塩 説:製造工場地:茨城。国産ジャガイロを功のある米油と軽い風味のパーム油で揚げています。ジャガイロの持つ美味しさをこだわりの焼き塩で引きだしました。原則として北海道産ジャガイロを使用。時期によって不足する場合九州産などを使用
 840 ポテトチップス 野菜コンソメ味 60g 創健 ¥205 常温 賞味:4ヶ月 毎号 翌々週 原:馬鈴薯(非遺伝子組換え)/米油/パーム油/砂糖/糖質/野菜エキス/食塩/香辛料/発酵調味料(小麦含む)/酵母エキス/粉末醤油(大豆(非遺伝子組換え)・小麦含む) 説:製造工場地:茨城。玉葱・キャベツなどの野菜を白コショウ・セロソド(セロソドの種で、香り付けに使用しています)などの香辛料で引き立てた、野菜	 841 ポテトチップス バター醤油味 60g 創健 ¥205 常温 賞味:4ヶ月 毎号 翌々週 原:国産馬鈴薯(非遺伝子組換え)/米油/パーム油/バター/砂糖/糖質/食塩/発酵調味料(小麦含む)/酵母エキス/粉末醤油(大豆(非遺伝子組換え)・小麦含む)/脱脂粉乳 説:製造工場地:茨城。のやさしい風味と醤油のおいしさが、お口の中で広がります。国産ジャガイロを功のある米油と軽い風味のパーム

ひよこ豆粉のヒトクチBIS プレーン
 固さは通常のビスケットよりも少し噛み応えがあります。香ばしくやさしい甘さの焼き菓子。
 1個当たりの大きさ:約タテ1cm×ヨコ2cm×高さ0.8cm「直方体」の一口サイズ。
ひよこ豆粉のヒトクチBIS キャロブ
 有機キャロブパウダーとしらぬいマーマレードを練り込んだ焼き菓子。
 ココアにも似たキャロブのほろ苦い甘みと柑橘系の香りが引き立つさわやかな味わい。

 52218 創健 有機小麦のビスケット アップル&キャロブ 120g ¥470 原:有機小麦(イタリヤ)/有機甘菜糖(アフリカ)/有機食用油脂(イタリヤ)/有機ココアパウダー(イタリヤ)/有機アップルジュース(イタリヤ)/有機人参(イタリヤ)/有機マーマレード(イタリヤ)/膨張剤(イタリヤ) 説:製造工場地:イタリヤ。有機JAS認定品。卵・乳製品不使用。有機小麦を使用したかわいい星型のビスケットです。りん	 52219 創健 有機小麦のビスケット ココア風味 120g ¥470 原:有機小麦(イタリヤ)/有機甘菜糖(アフリカ)/有機食用油脂(イタリヤ)/有機ココア(スペイン)/有機マーマレード(イタリヤ)/膨張剤(イタリヤ) 説:製造工場地:イタリヤ。有機JAS認定品。卵・乳製品不使用。有機小麦を使用したかわいい星型のビスケットです。ココアが香ばしくどこか懐かしい風味が特徴で
--	--

有機小麦のビスケット 有機JAS。卵・乳製品不使用。有機小麦を使用したかわいい星型のビスケット。
アップル&キャロブ りんごとにしらぬいを入れて焼き上げており、優しい甘さと素朴な風味が特徴です。
ココア風味 ココアが香ばしくどこか懐かしい風味が特徴です。

 5868 創健 くるみ黒糖 80g ¥395 原:アメリカ産クルミ/沖縄黒糖 説:放射能検査結果(2012.6.18):検出限界1.7~2.3Bq/kgで不検出。クルミの香ばしさと沖縄産黒糖の甘さがマッチした素朴なお菓子。	 5866 創健 翁豆 150g ¥490 原:国産non-gmo大豆/北海道産真昆布/焼塩/三温糖 説:国産大豆と国産昆布の素朴で深い味わいの豆菓子。	 61592 創健 有機栽培 くるみ 45g ¥590 原:有機クルミ(アメリカ) 説:ビタミンE・葉酸・ビタミンB1を豊富に含むだけでなく、リノール酸、リノレン酸などの脂肪酸もバランスよく含まれています。毎日の食生活に取り入れたいナッツです。たんぱく質・鉄・食物繊維の補給にもおすすめです。有機栽培ならではのほのかな甘みと香ば	 61591 創健 有機栽培 プルーン(種ぬき) 110g ¥640 原:有機プルーン(西洋すもも(アメリカ)) 説:有機栽培されたプルーンをイソコーディン®️せずに乾燥させました。種を抜いてありますので手軽にお召し上がりいただけます。プルーンは糖度の高い西洋プルーンを乾燥させたドライフルーツの総称で食物繊維を豊富に含みます。ビタミンAやビタミンEの	 61593 創健 有機栽培 レーズン 120g ¥470 原:有機レーズン(アメリカ) 説:アメリカ産の有機ぶどうを使用し、おいしさをキープと凝縮しました。有機レーズンならではの甘味と程よい酸味をお楽しみいただけます。有機コーディン®️をしていませんのでレーズンの表面に糖分がにじみ
--	---	---	---	---

★季節限定★ ミサト 健康ぞうり (翌々週)

こちらの商品は翌々週お届けです
毎年好評!ミサトっ子の健康ぞうり!

ぞうりの名産地として国内トップの三郷町。奈良県生駒郡のその町にある「ミサト履物共同組合」で考案された健康履物、それが「ケンコーミサトっ子」。「土踏まずの未形成」「外反母趾」「足の指の力が弱い、指が浮いている」「重心が踵寄り」といったことで、お悩み・お困りの方をはじめ、保育園、幼稚園、小・中学校などにおいて子どもたちの大切な履物として採用され、全国でも注目されています。



2008	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	15cm	¥1,895	2044	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	26cm	¥2,105
2010	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	16cm	¥1,895	29993	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	27cm	¥2,105
2012	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	17cm	¥1,895	2009	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	15cm	¥1,895
2014	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	18cm	¥1,895	2011	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	16cm	¥1,895
2016	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	19cm	¥1,895	2013	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	17cm	¥1,895
2018	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	20cm	¥1,895	2015	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	18cm	¥1,895
2020	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	21cm	¥1,895	2017	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	19cm	¥1,895
2023	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	22cm	¥1,895	2019	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	20cm	¥1,895
2026	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	23cm	¥2,105	2022	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	21cm	¥1,895
2032	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	24cm	¥2,105	2024	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	22cm	¥1,895
2038	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	赤	25cm	¥2,105	2027	夏期商品	ミサト	健康ぞうり	花紺	23cm	¥2,105

2033	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 花紺	24cm	¥2,105	2047	夏期商品	ミサト 健康ぞうり ワイン	26cm	¥2,105
2039	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 花紺	25cm	¥2,105	29994	夏期商品	ミサト 健康ぞうり ワイン	27cm	¥2,105
2045	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 花紺	26cm	¥2,105	2030	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 鉄コン	23cm	¥2,105
2050	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 花紺	27cm	¥2,105	2036	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 鉄コン	24cm	¥2,105
29952	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 花紺	28cm	¥2,315	2042	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 鉄コン	25cm	¥2,105
2028	夏期商品	ミサト 健康ぞうり エンジ	23cm	¥2,105	2048	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 鉄コン	26cm	¥2,105
2034	夏期商品	ミサト 健康ぞうり エンジ	24cm	¥2,105	2051	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 鉄コン	27cm	¥2,105
2040	夏期商品	ミサト 健康ぞうり エンジ	25cm	¥2,105	29951	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 鉄コン	28cm	¥2,315
32494	夏期商品	ミサト 健康ぞうり エンジ	26cm	¥2,105	29953	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 黒	23cm	¥2,105
32495	夏期商品	ミサト 健康ぞうり エンジ	27cm	¥2,105	29954	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 黒	24cm	¥2,105
2029	夏期商品	ミサト 健康ぞうり ワイン	23cm	¥2,105	29955	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 黒	25cm	¥2,105
2035	夏期商品	ミサト 健康ぞうり ワイン	24cm	¥2,105	29956	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 黒	26cm	¥2,105
2041	夏期商品	ミサト 健康ぞうり ワイン	25cm	¥2,105	29957	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 黒	27cm	¥2,105
					29958	夏期商品	ミサト 健康ぞうり 黒	28cm	¥2,315

草履のサイズの選び方。

ミサトっ子の場合、ぞうりのサイズ表記は、実際のぞうりの長さ（24cmならぞうりの全長が24cmです）を表しています。サイズ選びの目安ですが、現在履いている靴のサイズではなく、実際の足の長さ（←ここがポイント）を測ってください。実際の足の長さと同じ長さのぞうりを履くと、かかとが少し出て理想的な状態になると言われています。ただし、履き始めはきついで2〜3日かけてなじませてください。また、甲高・幅広の方、サイズに不安がある場合は1cm大きめをオススメします。（それでも最初はきついでなじませてください）

本 家庭画報が選んだ本当の出会い（翌々週）

はさみこみチラシをご覧ください！こちらの商品は翌々週お届けです

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnsyuunotirasi.htm>

1 ページ

61371	世界文化社	新装版 40歳からは股関節と肩甲骨を鍛えなさい！	1冊	¥1,600
59548	世界文化社	80歳、村上祥子さんの長生き発酵食レシピ	1冊	¥1,600
58224	80歳、村上祥子さんの元気の秘訣は超かんたんレシピはんだった！			¥1,600
59807	世界文化社	いちばんくわしいスパイス便利帳	1冊	¥1,600
59836	世界文化社	おいしくなって保存もきく！塩糖水漬レシピ	1冊	¥1,400
61115	世界文化社	決定版 雑草・山野草の呼び名事典	1冊	¥1,900
60780	世界文化社	決定版 見分け方と鳴き声 野鳥図鑑350	1冊	¥1,800
60200	世界文化社	脳が若返る かなカナ文字パズル	1冊	¥1,100
61706	世界文化社	認知症をもっと知っていつか役に生かそう！	1冊	¥2,000
56051	世界文化社	ムセはじめたら、「1分のどトレ」	1冊	¥1,300
61482	世界文化社	100年歩けるカラダの作り方	1冊	¥1,600
60426	世界文化社	60歳からの滑舌レッスン	1冊	¥1,300

3 ページ

61710	世界文化社	免疫力を養う いのちの野菜7-7 実践レシピ	1冊	¥1,600
61711		ボケたくなければ「寝る前3時間は食べない」から始めよう	1冊	¥1,600
61550	世界文化社	新版 はじめてのハーブ栽培 定番50	1冊	¥1,600
61712	世界文化社	幸せになるためのハーブレシピ	1冊	¥1,700
58415	世界文化社	夏井いつきの超カンタン！俳句塾	1冊	¥1,400
55538	世界文化社	その調理、まだまだ9割の栄養捨ててます！	1冊	¥1,400
57942	世界文化社	1歳半〜5歳 子どもと食べたいレシピ作りおき	1冊	¥1,320
60422	世界文化社	栗原心平のキッズキッチン	1冊	¥1,600
58333	世界文化社	一生歩ける体になる！これだけ筋トレ 増補版	1冊	¥1,300
61269	世界文化社	新装版 病気が逃げていく ふくらはぎ力	1冊	¥1,500
57937	世界文化社	まちがいさがし 昭和の暮らし 行事編	1冊	¥1,200

2 ページ

61707	世界文化社	ルンラン ルンラン	1冊	¥1,600
61708	世界文化社	モリスくんとオレンジいろのドレス	1冊	¥1,600
61268	世界文化社	でんしゃがとおりまーす！	1冊	¥1,300
60774	世界文化社	シナぶしゅ おしたくできるかな？	1冊	¥1,100
59236	世界文化社	新装版 絵あわせカード めんめんめん！	1冊	¥1,000
59683	世界文化社	宮沢賢治童話集(猫の事務所・銀河鉄道の夜など)	1冊	¥1,300
60771	世界文化社	宮沢賢治童話集(雨ニモマケズ・風の又三郎など)	1冊	¥1,300
61480	世界文化社	太宰治短編集(走れメロス・女生徒など)	1冊	¥1,400
61479	世界文化社	芥川龍之介短編集(蜘蛛の糸・羅生門など)	1冊	¥1,400
61709	世界文化社	あまがえるのたんじょう	1冊	¥1,400
56573	世界文化社	あまがえるのかくれんぼ	1冊	¥1,200
59812	世界文化社	あまがえるのぼうけん	1冊	¥1,500

4 ページ

61483	世界文化社	ひとりのできる！かんがえるパズル	1冊	¥800
58898	世界文化社	宝石のひみつ図鑑	1冊	¥2,200
61478	世界文化社	シナぶしゅ おともだち だいしゅうごう！ツルえほん		¥1,600
60844	世界文化社	みんなでシナぶしゅ	1冊	¥800
59336	世界文化社	ねむねむさんがやってくる	1冊	¥1,296
60420	世界文化社	おふろでなんでやねん	1冊	¥1,300
57943	世界文化社	3さいのやさしい心をはぐくむ10のお話	1冊	¥1,350
60071	世界文化社	4さいのやさしい心をはぐくむ9のお話	1冊	¥1,350
58342	世界文化社	はりねずみのおいしゃさんとおばけのこ	1冊	¥1,300
56356	世界文化社	からだのふしぎ けがとびょうきのナゾ	1冊	¥1,200
57496	世界文化社	からだのふしぎ	1冊	¥1,200

1週号企画 ムソー 冷凍品（翌週）

商品番号	名称	内容	価格	原産国	賞味期限	企画週	お届け週
------	----	----	----	-----	------	-----	------

61257	じゃがいもコロッケ (60g×5個入)	300g	¥750	原産国: 国内製造(北海道)、衣(小麦粉(北海道産小麦使用)、小麦粉(北海道))、タネ(兵庫(北海道)、豚肉(鹿児島)、砂糖(トクビ(鹿児島))、本醸造醤油(大豆(福岡、佐賀)、小麦(福岡)、天日塩(徳島)、種麹菌(大阪))、乾燥マッシュポテト(じゃがいも(北海道))、牛乳(岐阜)、食塩(天日塩)	冷凍	1年	1週号	翌週
-------	---------------------	------	------	---	----	----	-----	----



じゃがいもコロッケ

北海道産有機じゃがいも、鹿児島産黒豚肉を使用したコロッケです。
180〜185℃の油で4〜6分揚げてお召し上がりください。

46702	むそう商事 オガニック冷凍野菜 フレンチフライポテト	300g	¥460	原産国: 国内産有機じゃがいも(有機じゃがいも油/有機ブドウ糖/クエン酸 説: 原産国: 国内産有機じゃがいも(7mmストリートカット)。おやつに、肉料理の付け合わせに、油で揚げて熱々のフレンチフライ(フライドポテト)をどうぞ。調理法は油で揚げるのが一番おすすめですが、オーブンまたはフライパンで加熱してもお召し上がりいただけます。	冷凍	2年	1週号	翌週
-------	----------------------------	------	------	--	----	----	-----	----

46698	むそう商事 オガニック冷凍野菜 カーネルコーン	250g	¥370	原産国: 国内産有機トウモロコシ 説: 原産国: 国内産有機トウモロコシ。炒め物、スープ、かき揚げなど様々な料理にお使い下さい。	冷凍	2年	1週号	翌週
-------	-------------------------	------	------	--	----	----	-----	----

46699	むそう商事 オガニック冷凍野菜 グリーンピース	250g	¥370	原産国: 国内産有機グリーンピース 説: 原産国: 国内産有機グリーンピース。炒め物、スープ、かき揚げなど様々な料理にお使い下さい。	冷凍	2年	1週号	翌週
-------	-------------------------	------	------	--	----	----	-----	----

46701	むそう商事	オーガニック冷凍野菜 ミックスパプリ	250g	¥370	原:パプリカ産有機トマト/パプリカ産有機グリーンピース/パプリカ産有機人参 説:原産国:パプリカ。炒め物、スープ、かき揚げなど様々な料理にお使い下さい。	冷凍	2年	1週号	翌週
54696	むそう商事	オーガニック冷凍野菜 かぼちゃ・北海道産	400g	¥580	原:有機かぼちゃ(北海道) 説:加工:北海道。小分け:大阪。北海道の大地で大切に育てられたかぼちゃです。収穫後、糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。煮物に:凍ったままのかぼちゃを皮面を下にして、だし汁、みりん、酒、砂糖、醤油など	冷凍	720日	1週号	翌週
54697	むそう商事	オーガニック冷凍野菜 いんげん	250g	¥370	原:有機インゲン(インゲン) 説:加工:フランス。小分け:大阪。農業や肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックインゲン。インゲン本来の美しい色と味を損なうことなく収穫から加工までを短時間で一気にまとめております。食べ方:電子レンジの場合凍ったままのインゲンを700Wに	冷凍	2年	1週号	翌週



冷凍野菜かぼちゃ
北海道の大地で大切に育てられたカボチャです。収穫後、糖度が高まり一番美味しくなる時期まで熟成させ、軽く蒸して急速冷凍しました。



冷凍野菜いんげん
農業や肥料に頼らずヨーロッパの大地で大切に育てられたオーガニックインゲン。インゲン本来の美しい色と味を損なうことなく収穫から加工までを短時間で一気にまとめております。

50941	むそう商事	オーガニック ブルーベリー	150g	¥570	原:カナダ産有機ブルーベリー 説:甘酸っぱくあまみが凝縮されたブルーベリーです。豊かな大地で太陽の光をいっぱい浴びた摘みためた果実を瞬間冷凍しました。色が濃く、味がしっかりとした有機ブルーベリーを新鮮なまま冷凍しているため、そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにも	冷凍	2年	1週号	翌週
50942	むそう商事	オーガニック ストロベリー※再開	200g	¥480	原:フランス産有機ストロベリー 説:鮮やかな色合いで香り高く甘みがあるストロベリーです。豊かな大地で太陽の光をいっぱい浴びた摘みためた果実を瞬間冷凍しました。色が濃く、味がしっかりとした有機ブルーベリーを新鮮なまま冷凍しているため、そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにも	冷凍	2年	1週号	翌週
50943	むそう商事	オーガニック ラズベリー	150g	¥690	原:セビリア産ラズベリー 説:甘酸っぱくコクと深みのある味わいが特徴のラズベリーです。豊かな大地で太陽の光をいっぱい浴びた摘みためた果実を瞬間冷凍しました。色が濃く、味がしっかりとした有機ブルーベリーを新鮮なまま冷凍しているため、そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにも	冷凍	2年	1週号	翌週
50944	むそう商事	オーガニック ミックスベリー	200g	¥660	原:フランス産有機ストロベリー/カナダ産有機ブルーベリー/セビリア産ラズベリー 説:3種のベリーをミックスしました。豊かな大地で太陽の光をいっぱい浴びた摘みためた果実を瞬間冷凍しました。色が濃く、味がしっかりとした有機ブルーベリーを新鮮なまま冷凍しているため、そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにも	冷凍	2年	1週号	翌週






オーガニック フローズン フルーツ
豊かな大地で太陽の光をいっぱい浴びた摘みためた果実を瞬間冷凍しました。色が濃く、味がしっかりとした有機フルーツを新鮮なまま冷凍しているため、そのまま食べたり、スムージーやお菓子作りにもぴったりです。
ブルーベリー 甘酸っぱくあまみが凝縮されたブルーベリーです。
ストロベリー 鮮やかな色合いで香り高く甘みがあるストロベリーです。
ラズベリー 甘酸っぱくコクと深みのある味わいが特徴のラズベリーです。
ミックスベリー 3種のベリーをミックスしました。

54334	アトミ	まぐろつみれ	180g	¥505	原:パプリカ(台湾)/鶏卵/山芋(国産)/馬鈴薯澱粉/タネ(長ネギ)/醤油(小麦・大豆含む)/食塩/生姜 説:製造工場地:徳島。放射性物質測定結果(2018.6.20現在):検出限界(1-131)1.9Bq/kg・(Cs-137)1.5Bq/kg・(Cs-134)2.1Bq/kgで不検出。つみれ汁や鍋の具材に。煮物、	冷凍	90日	1週号	翌週
54335	アトミ	まぐろ肉だんご黒酢あん(団子6個)	160g	¥420	原:だんご(パプリカ(台湾)/タネ(長ネギ)(国産)/豚肉/馬鈴薯澱粉/菜種油/鶏卵/小麦粉/醤油(小麦・大豆含む)/白ネギ/ニンニク/生姜/唐辛子/醤油(小麦・大豆含む)/酒/食塩/胡麻油/生姜/胡椒)/アジ(砂糖/黒酢/醤油(小麦・大豆含む)/馬鈴薯澱粉) 説:製造工場地:徳島。放射性物質測定結果(2018.6.20現	冷凍	150日	1週号	翌週

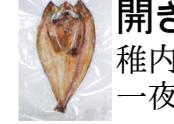


まぐろつみれ(10個)
つみれ汁や鍋の具材に。煮物、揚げ物、中華スープなど幅広くお使いいただけます。
まぐろ肉だんご黒酢あん(団子6個)
お食事やお弁当の1品に。
まぐろのあんかけとして…あらかじめ炒めておいたピーマン、タマネギ等の野菜を合わせますとボリュームアップし、さらにおいしく召し上がれます

54737	札幌中一	北海道のベビー帆立	200g	¥1200	原:帆立貝(北海道) 説:北海道噴火湾産の小ぶりの帆立をボイルして加熱用に処理しました。漂白剤は一切使用していません。	冷凍	6ヶ月	1週号	翌週
54742	丸共水産	開きほっけ 一夜干し(真ほっけ)	1枚	¥760	原:ホッケ(北海道)/食塩 説:稚内前浜産の新鮮なホッケを塩のみで味つけした一夜干しです。	冷凍	6ヶ月	1週号	翌週



ベビー帆立
北海道噴火湾産の小ぶりの帆立をボイルして加熱用に処理しました。漂白剤は使用していません。



開きほっけ一夜干し(真ほっけ)
稚内前浜産の新鮮なホッケを塩のみで味つけした一夜干しです。

54743	角屋	日本のやさしいアジフライ	50g×4	¥720	原:アジ/衣(小麦粉/小麦粉/馬鈴薯澱粉/食塩(海の精)/白コショウ(ペーパードライド)等)/小麦粉(日本産) 説:工場地:鳥取。鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、あとは揚げるだけ。冷めてもサクサク感を味わえる商品です。放射性物質測定結果:未	冷凍	180日	1週号	翌週
-------	----	--------------	-------	------	---	----	------	-----	----

日本のやさしい 鳥取県境港産のアジを使用。衣付けも生パン粉を一枚一枚手作業で仕上げし、あとは揚げるだけ。
アジフライ 冷めてもサクサク感を味わえる商品です。

54736	札幌中一	北海道のシーフードミックス4種	200g	¥1510	原:甘エビ(北海道)/タネ(北海道)/水タコ(北海道)/帆立貝(北海道) 説:北海道近海の代表的な魚介類をカットしシーフードミックスを作りました。バラ凍結なので食べたい分だけ使用することができます。	冷凍	6ヶ月	1週号	翌週
54739	桃屋食品	新巻鮭切身(2切)	120g	¥760	原:秋鮭(北海道)/食塩(イーストリア) 説:秋鮭の新巻鮭です。腹を取り出した鮮度の良い秋鮭に赤穂の天塩を塗り込み熟成させました。	冷凍	6ヶ月	1週号	翌週



シーフードミックス4種
北海道近海の代表的な魚介類をカットしシーフードミックスを作りました。バラ凍結なので食べたい分だけ使用することができます。



新巻鮭切身(2切)
秋鮭の新巻鮭です。腹を取り出した鮮度の良い秋鮭に赤穂の天塩を塗り込み熟成させました。

60330	アトミ	秋鮭スモークサーモン	40g×2	¥840	原:秋鮭(北海道)、食塩(シマース) 説:旬の時期に獲れた秋鮭を北海道産広葉樹のチップを使いじっくり燻製しました。砂糖や香辛料を使わず熟練の技で素材の味わいを引き出しています。サラダ、マリネ、パスタ、野菜巻き、アボカドロール、サンドイッチ、ピザなど手軽に幅広くお使いいただけます。放射性物質測定結果:未	冷凍	365日	1週号	翌週
-------	-----	------------	-------	------	---	----	------	-----	----



秋鮭スモークサーモン
旬の時期に獲れた秋鮭を北海道産広葉樹のチップを使いじっくり燻製しました。砂糖や香辛料を使わず熟練の技で素材の味わいを引き出しています。サラダ、マリネ、パスタ、野菜巻き、アボカドロール、サンドイッチ、ピザなど手軽に幅広くお使いいただけます。クリームチーズとの相性も抜群。

54693	アトミ	無着色たらこ	60g	¥650	原:スケソウダラの卵/食塩 説:製造工場地:北海道。冷蔵庫で自然解凍しそのままお召上がり下さい。焼きたらこや、ほぐしてパスタに入れても美味しいです。栄養成分(100g当り)エネルギー142kcal/たんぱく質24.5g/脂質48g/炭水化物0.1g/ナトリウム1400mg。	冷凍	180日	1週号	翌週
-------	-----	--------	-----	------	---	----	------	-----	----

無着色たらこ 冷蔵庫で自然解凍しそのままお召上がり下さい。焼きたらこや、ほぐしてパスタに入れても美味しいです。

56548	夏期商品 富貴食研 富貴のつゆ ごま味噌豆乳	200g	¥360	原:豆乳(大豆:日本/金ゴマ(白ゴマ)・白ゴマ(白ゴマ)・アサヒ/ゴマ油(白ゴマ)・味噌(大豆:7割・かたが 他:米・日本・他/食塩:兵庫・香川/空豆:かたが 他/丸大豆醤油(大豆/小麦/食塩/種麴)/砂糖(甜菜:北海道)/豆板醤(唐辛子粉/発酵調味料/味噌/食塩)/ホーケキス(豚骨/食塩)/チキニキス	常温	270日	毎号	翌週
-------	------------------------	------	------	--	----	------	----	----

素麺などの麺類2人前をお好みの具と一緒に器に盛り、本品1袋を半分ずつかけてお召し上がり下さい。



富貴のつゆ イタリアントマト
煮込み料理やリゾット、マリネ、トマト鍋も作れる万能つゆです。
富貴のつゆ 塩レモン
ベトナム風チキンライスやお茶漬け、塩レモン鍋も作れる万能つゆです。
富貴のつゆ ごま味噌豆乳
煮物や雑炊、ごま味噌鍋も作れる万能つゆです。

26656	夏期商品 桜井 そうめん	220g	¥250	原:国内産小麦粉(マリス 説:水約2Lを充分沸騰させそうめんをバラバラに入れます。再び沸騰し湯がふきこぼれそうになったら火を弱め軽く沸騰させます。約3~4分ほど茹でてから手早くざるに取り充分水洗いしてください。製造工場地:岐阜。2014.2.1現在放射能検査結果	常温	1年半	毎号	翌週
-------	--------------	------	------	---	----	-----	----	----

40933	夏期商品 けり そうめんつゆ ストレートタイプ	360ml	¥640	原:天然醸造淡口醤油(国産丸大豆/国産小麦/天日塩)/味の母発酵調味料(国産米/米麹/食塩)/高知他産宗田節/三温糖/大分産シイタケ/北海道産昆布/水 説:本醸造淡口醤油をベースにだしを加えたストレートタイプのそうめんつゆです。昆布、椎茸を多用し上品な味に仕上げています。	常温	1年	毎号	翌週
-------	-------------------------	-------	------	--	----	----	----	----

そうめん 水約2Lを充分沸騰させそうめんをバラバラに入れます。再び沸騰し湯がふきこぼれそうになったら火を弱め軽く沸騰させます。約3~4分ほど茹でてから手早くざるに取り充分水洗いしてください。
そうめんつゆ ストレートタイプ 本醸造淡口醤油をベースにだしを加えたストレートタイプのそうめんつゆです。昆布、椎茸を多用し上品な味に仕上げています。

56545	夏期商品 桜井 冷しらめめん	123g	¥195	原:小麦粉(北海道)/馬鈴薯澱粉(北海道)/食塩(天日塩:メキシコ・オーストラリア/海水:沖縄) スープ:醤油(砂糖/醸造酢/食塩/ゴマ油/カワハキ/酵母エキス ふりかけ:紅生姜/アヲ/ゴマ/青さ/焼酎海苔 説:爽やかな酸味の冷やしらめめんです。麺は北海道産の契約栽培小麦を使用し、熱風乾燥にてツルツルした食感とコシを出しました。	常温	180日	毎号	翌週
-------	----------------	------	------	---	----	------	----	----

冷しらめめん 爽やかな酸味の冷やしらめめんです。
麺は北海道産の契約栽培小麦を使用し、熱風乾燥にてツルツルした食感とコシを出しました。

60726	中尾 ところてん ONECUP三杯酢 150g×3	1セット	¥690	原:とことん(天草(和歌山・千葉)、米酢(河原酢産:老梅)、三杯酢(有機米酢(内堀醸造(岐阜)有機米(7割)他)、食塩(日本)、醤油(正金醤油(香川)大豆(北陸)、小麦(北海道、福岡)、食塩(オーストラリア/海水)、発酵調味料(味の母(埼玉))、(一部に小麦・大豆を含む)) 説:とことん130g、たれ	常温	90日	毎号	翌週
-------	---------------------------	------	------	---	----	-----	----	----

60727	中尾 ところてん ONECUP黒糖みつ 155g×3	1セット	¥690	原:とことん(天草(和歌山・千葉)、米酢(河原酢産:老梅)、黒蜜(黒糖(オーストラリア(沖縄))) 説:とことん130g、たれ25g。国産天草を100%使用。水と天草だけで作ったとことんです。手間を惜しまずたっぷり4回洗うことで不純物をしっかり取り除いており、黄色がかった透明の	常温	90日	毎号	翌週
-------	----------------------------	------	------	---	----	-----	----	----

とことんONECUP三杯酢
とことん130g、たれ20g。国産天草を100%使用。水と天草だけで作ったとことんです。手間を惜しまずたっぷり4回洗うことで不純物をしっかり取り除いており、黄色がかった透明の美しい見た目通り、味も香りもにがりがありません。よく冷やした本品をザルに入れサッと水洗いし、しっかり水気を切り、たれをかけてお召し上がりください。
とことんONECUP黒蜜
とことん130g、たれ25g。国産天草を100%使用。沖縄産黒蜜100%の黒蜜をかけてお召し上がりください(鮮度を保つため米酢が入っております。黒蜜をかける場合は、少し水に浸けておけば酸味が抜けて、より美味しくお召し上がりいただけます)。

58492	夏期商品 中尾 有機コンニャク粉とろさしみこんにゃく	100g	¥200	原:有機こんにゃく粉(有機こんにゃく(芋:広島)/ヤマモリ澱粉(ヤマモリ:鹿児島・宮崎)/アヲ粉(アヲ:愛知)/水(大阪)/水酸化カルシウム(長野貝殻:北海道) 説:有機こんにゃく粉を使用し、なめらかな食感とあおさの風味が程良いさしみこんにゃくです。軽く水洗いした後、お好みのたれでお召し上がり下さい。冷蔵庫でよく冷やすとより美味しくいただけます。	常温	120日	毎号	翌週
-------	----------------------------	------	------	--	----	------	----	----

有機コンニャク粉とろさしみこんにゃく
有機こんにゃく粉を使用し、なめらかな食感とあおさの風味が程良いさしみこんにゃくです。
軽く水洗いした後、お好みのたれでお召し上がり下さい。冷蔵庫でよく冷やすとより美味しくいただけます。

890	夏期商品 有機麦茶・ティーパック 10g×26	1袋	¥600	原:有機栽培大麦(三重/岩手/栃木) 説:有機JAS認定品。麦茶はカフェインを殆ど含まないお子様からお年寄りまで安心して飲める飲料です。無漂白ティーパック使用。煮出し水出しどちらでもご利用いただけます。製造工場地:三重。放射能検査結果(2014.3.10現在):検出限界1Bq/kgで	常温	2年	毎号	翌週
-----	-------------------------	----	------	--	----	----	----	----

1532	夏期商品 有機・麦茶(丸粒)	300g	¥570	原:有機大麦(三重/岩手/栃木) 説:厳選された国内産有機大麦を原料に麦茶の香りと風味を引き立てるため昔ながらの砂炒り製法で仕上げられています。製造工場地:三重。放射性物質測定結果(2014.3.10現在):検出下限値(1-131)1Bq/kg・(Cs-134)1Bq/kg・(Cs-137)1Bq/kgで不検出。	常温	1年	毎号	翌週
------	----------------	------	------	---	----	----	----	----

有機麦茶・ティーパック
有機JAS認定品。麦茶はカフェインを殆ど含まないお子様からお年寄りまで安心して飲める飲料です。無漂白ティーパック使用。煮出し水出しどちらでもご利用いただけます。
有機麦茶<丸粒>
厳選された国内産有機大麦を原料に麦茶の香りと風味を引き立てるため昔ながらの砂炒り製法で仕上げられています。

56477	麦茶T・B(国内産大麦使用)	8g×52袋	¥500	原:大麦(三重) 説:製造工場地:三重。国内産大麦を使用した本格麦茶をお手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけるティーパックにしました。昔ながらの製法「砂炒り焙煎」で、国内でも珍しい4台の窯を使用した「四度炒り」をしており、長年の経験と知識より大麦の甘みと香りが引き立つこだわりの仕上がりとなっております。	常温	2年	毎号	翌週
-------	----------------	--------	------	---	----	----	----	----

麦茶T・B(国内産大麦使用)
国内産大麦を使用した本格麦茶をお手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけるティーパックにしました。昔ながらの製法「砂炒り焙煎」で、国内でも珍しい4台の窯を使用した「四度炒り」をしており、長年の経験と知識より大麦の甘みと香りが引き立つこだわりの仕上がりとなっております。また、麦茶はカフェインを含まないため、お子さまからお年寄りまで安心してお飲みいただけます。冷水の場合:ポット(約1L)の水に入れてお好みの色が出るまで浸して下さい。煮出しの場合:やかんやポットで沸かしたお湯1~1.5Lにティーパックを入れてお好みの濃さになったら取り出して下さい。ポットなどに入れ冷蔵庫で冷やしてお飲み下さい。

56475	オーガニックアイスコーヒー 無糖	1000ml	¥560	原:有機コーヒー豆(コロンビア) 説:やわらかな苦みとコク、スッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。太平洋とカリブ海に面する緑豊かなコロンビアの山地。昼夜の温度差があり、雨季と乾季のバランスもよく、美味しいコーヒーを作るための絶好の条件が広がっています。厳選されたコロンビア産コーヒー豆と南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高い深い味わいに仕上がりました。	常温	270日	毎号	翌週
-------	------------------	--------	------	--	----	------	----	----

56476	夏期商品 有機アイスコーヒー 微糖	1000ml	¥560	原:有機コーヒー豆(コロンビア) 説:やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。	常温	270日	毎号	翌週
-------	-------------------	--------	------	--	----	------	----	----

オーガニックアイスコーヒー
太平洋とカリブ海に面する緑豊かなコロンビアの山地。昼夜の温度差があり、雨季と乾季のバランスもよく、美味しいコーヒーを作るための絶好の条件が広がっています。厳選されたコロンビア産コーヒー豆と南アルプスの伏流水を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。自然の恵みを最大限に活かし、香り高い深い味わいに仕上がりました。
無糖 やわらかな苦みとコク、スッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。
微糖 やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。

60797	夏期商品 有機アイスコーヒー(カフェインレス) 無糖	1000ml	¥740	原:有機コーヒー豆(コロンビア) 説:有機JAS認証のコロンビア産豆使用。マシンフリーで99%以上除去した生豆を使用したオーガニックアイスコーヒーです。コーヒー本来の風味を損なうことなくフルーティでまろやかな味に仕上げました。キャップを閉めた状態で、よく振ってお飲みください。	常温	270日	毎号	翌週
-------	----------------------------	--------	------	--	----	------	----	----

オーガニックアイスコーヒー(カフェインレス) 無糖
有機JAS認証のコロンビア産豆使用。マシンフリーで99%以上除去した生豆を使用したオーガニックアイスコーヒーです。コーヒー本来の風味を損なうことなくフルーティでまろやかな味に仕上げました。キャップを閉めた状態で、よく振ってお飲みください。

57612	夏期商品	オーガニック アイスティー 無糖	1000ml	¥420	原:有機茶葉(セイロン/スリランカ/水(山梨)) 説:有機JAS認証のスリランカ産茶葉を南アルプスの伏流水で抽出したストレートティーです。香料を使わず茶葉をそのまま抽出したストレートタイプで、セイロン紅茶の香りを活かし、スッキリした味わいに仕上げました。	常温	240日	毎号	翌週
-------	------	------------------	--------	------	---	----	------	----	----

オーガニック アイスティー 無糖
有機JAS認証のスリランカ産茶葉を南アルプスの伏流水で抽出したストレートティーです。香料を使わず茶葉をそのまま抽出したストレートタイプで、セイロン紅茶の香りを活かし、スッキリした味わいに仕上げました。

57482	夏期商品	果実でちゅーちゅー・りんご (45ml×5本)	1袋	¥380	原:有機濃縮リンゴ果汁(7%リンゴ)/有機濃縮レモン果汁(3%レモン)/甜菜糖(北海道) 説:有機リンゴ果汁に有機レモン果汁・甜菜糖を加えて作ったチューベツトドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。凍らせてアイスキャンデーに。炭酸水やワインに加えて	常温	6ヶ月	毎号	翌週
-------	------	-------------------------	----	------	---	----	-----	----	----

57483	夏期商品	果実でちゅーちゅー・ぶどう (45ml×5本)	1袋	¥380	原:有機濃縮白ブドウ果汁(7%ブドウ)/有機濃縮 Concord グレープ果汁(7%ブドウ)/有機濃縮レモン果汁(3%レモン)/甜菜糖(北海道) 説:有機ブドウ果汁に有機レモン果汁・甜菜糖を加えて作ったチューベツトドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。凍らせてアイスキャンデーに。炭酸水やワインに加えて	常温	6ヶ月	毎号	翌週
-------	------	-------------------------	----	------	---	----	-----	----	----

果実でちゅーちゅー りんご・ぶどう (45ml×5本)
有機リンゴ果汁(有機ブドウ果汁)に有機レモン果汁、甜菜糖を加えて作ったチューベツトドリンクです。香料・着色料・酸化防止剤・pH調整剤不使用。凍らせてアイスキャンデーに。炭酸水やワインに加えてドリンクに。※凍りにくい場合はチューブを軽く振ってから、再び冷凍庫に入れて下さい。

50982	夏期商品	みかんのドリンク(1-1.5リットル)90ml×5 1袋	1袋	¥400	常温 賞味:120日 毎号 翌週	原:甜菜糖(北海道産)/濃縮果汁(和歌山・和歌山近郊産)/酸味料(クエン酸) 説:無香料・無着色。国内産濃縮果汁50%。夏の定番チューベツト。栄養成分(1本90ml当り)エネルギー52kcal/炭水化物13.1g/たんぱく質0.1g/食塩相当量0g/脂質0g。製造工場地:放射性物質測定結果(2016.4現在):検出下限値	常温	120日	毎号	翌週
-------	------	------------------------------	----	------	------------------	---	----	------	----	----

36316	夏期商品	ぶどうのドリンク(1-1.5リットル)90ml×5 1袋	1袋	¥420	常温 賞味:120日 毎号 翌週	原:甜菜糖(北海道)/有機ブドウ濃縮果汁(0)/酸味料(クエン酸) 説:無香料・無着色。有機ブドウ濃縮果汁30%入り(生果汁換算)。夏の定番チューベツト。栄養成分(1本90ml当り)エネルギー53kcal/炭水化物13.1g/たんぱく質0.1g/食塩相当量0g/脂質0g。放射性物質測定結果(2016.4現在):検出下限値	常温	120日	毎号	翌週
-------	------	------------------------------	----	------	------------------	---	----	------	----	----

48611	夏期商品	国産果汁のみかんゼリー 22g×6 1袋	1袋	¥440	常温 賞味:120日 毎号 翌週	原:和歌山県産濃縮みかん果汁/北海道産甜菜糖/糖化剤(増粘多糖類) 説:香料を使用せず国産みかん果汁100%を入れた、とってもジューシーなゼリーです。放射能検査結果(2013.11現在):検出限界3Bq/kgで不検出。製造工場地:静岡。	常温	120日	毎号	翌週
-------	------	----------------------	----	------	------------------	--	----	------	----	----

58495	夏期商品	やわらか寒天 みかんゼリー	110g	¥290	常温 賞味:180日 毎号 翌週	原:べーテラニュー糖(甜菜:北海道)/濃縮温州みかん果汁(日本)/レモン果汁(広島)/寒天(南米・地中海・東アフリカ等) 説:国産温州みかん濃縮果汁を50%(生果汁換算)使用し、寒天でかためた、やわらかゼリー。糖化剤・酸味料・着色料・香料不使用。栄養成分(110gあたり)熱量96kcal/たんぱく質0.1g/脂質0.0g/炭水化物14.0g	常温	180日	毎号	翌週
-------	------	---------------	------	------	------------------	---	----	------	----	----

58496	夏期商品	やわらか寒天 いちごゼリー	110g	¥290	常温 賞味:180日 毎号 翌週	原:べーテラニュー糖(甜菜:北海道)/濃縮イチゴ果汁(日本)/寒天(南米・地中海・東アフリカ等) 説:国産いちご濃縮果汁を20%(生果汁換算)使用し、寒天でかためた、やわらかゼリー。糖化剤・酸味料・着色料・香料不使用。栄養成分(110gあたり)熱量69kcal/たんぱく質0.1g/脂質0.0g/炭水化物14.0g	常温	180日	毎号	翌週
-------	------	---------------	------	------	------------------	---	----	------	----	----

やわらか寒天 みかんゼリー
国産温州みかん濃縮果汁を50% (生果汁換算) 使用し、寒天でかためた、やわらかゼリー。

やわらか寒天 いちごゼリー
国産いちご濃縮果汁を20% (生果汁換算) 使用し、寒天でかためた、やわらかゼリー。

53941	夏期商品	お豆がおいしい寒天ゼリー あずき	110g	¥280	常温 賞味:60日 毎号 翌週	原:有機きび糖(アジチカ)/有機小豆(アフリカ)/寒天(チリ近海・インドネシア近海)/本葛粉(鹿児島)/食塩(赤穂の天塩) 説:製造工場地:兵庫。なめらかな口当たりは葛粉の中でも混じりけのない葛100%の「本葛粉」、そしてふるふる感はない「本葛粉」、そしてふるふる感はない「寒天」で生み出されています。本葛粉と寒天をバランスよく入れることで独特の	常温	60日	毎号	翌週
-------	------	------------------	------	------	-----------------	---	----	-----	----	----

53942	夏期商品	お豆がおいしい寒天ゼリー 黒豆	110g	¥280	常温 賞味:60日 毎号 翌週	原:有機きび糖(アジチカ)/黒大豆(北海道:遺伝子組み換えでない)/寒天(チリ近海・インドネシア近海)/本葛粉(鹿児島)/黒糖(沖縄)食塩(赤穂の天塩) 説:製造工場地:兵庫。なめらかな口当たりは葛粉の中でも混じりけのない葛100%の「本葛粉」、そしてふるふる感はない「寒天」で生み出されています。本葛粉と寒天をバランスよく入れることで独特の	常温	60日	毎号	翌週
-------	------	-----------------	------	------	-----------------	---	----	-----	----	----

お豆がおいしい寒天ゼリー あずき・黒豆 (※旧名称 とろふるあずき・とろふるくろまめ)
なめらかな口当たりは葛粉の中でも混じりけのない葛100%の「本葛粉」、そしてふるふる感はない「寒天」で生み出されています。本葛粉と寒天をバランスよく入れることで独特の

32191	夏期商品	遠藤製餡 有機水ようかん・小倉 100g×6	1組	¥1080	常温 賞味:270日 毎号 翌週	原:アジチカ産有機砂糖/有機小豆(中国・アメリカ・アフリカ・オーストラリア産)/地中海近海産寒天/徳島産海水塩 説:あんこ屋さんが作った有機JAS認定の小倉水ようかんです。製造工場地:東京。製造過程に使用する水の放射能検査結果(2014.134, 137):検出限界1.8~2.4Bq/kgで不検出。	常温	270日	毎号	翌週
-------	------	------------------------	----	-------	------------------	--	----	------	----	----

32192	夏期商品	遠藤製餡 有機水ようかん・こし 100g×6	1組	¥1080	常温 賞味:270日 毎号 翌週	原:アジチカ産有機砂糖/有機小豆(中国・アメリカ・アフリカ・オーストラリア産)/地中海近海産寒天/九州産葛/徳島産海水塩 説:あんこ屋さんが作った有機JAS認定の舌触りなめらかな水ようかんです。製造工場地:東京。製造過程に使用する水の放射能検査結果(2014.134, 137):検出限界1.8~2.4Bq/kgで不検出。	常温	270日	毎号	翌週
-------	------	------------------------	----	-------	------------------	---	----	------	----	----

32193	夏期商品	遠藤製餡 有機水ようかん・抹茶 100g×6	1組	¥1080	常温 賞味:270日 毎号 翌週	原:アジチカ産有機砂糖/有機小豆(中国・アメリカ・アフリカ・オーストラリア産)/地中海近海産寒天/九州産有機抹茶/徳島産海水塩 説:あんこ屋さんが作った有機JAS認定の抹茶水ようかんです。製造工場地:東京。製造過程に使用する水の放射能検査結果(2014.134, 137):検出限界1.8~2.4Bq/kgで不検出。	常温	270日	毎号	翌週
-------	------	------------------------	----	-------	------------------	--	----	------	----	----

遠藤製餡 有機水ようかん 小倉・こし・抹茶
あんこ屋さんが作った有機JAS認定の水ようかんです。

44342	夏期商品	うめ塩あめ	76g	¥220	常温 賞味:1年 毎号 翌週	原:甜菜糖(北海道)/水飴(分別コーン使用)/梅塩(国産梅・オーストラリア産天日塩使用) 説:国産の梅を塩漬けた時に出る梅酢から作った梅塩を甜菜糖と水飴で炊き上げた飴に入れました。梅塩のほのかな塩味とまろやかな味がお口に広がるさっぱり塩味です。放射能物質測定結果	常温	1年	毎号	翌週
-------	------	-------	-----	------	----------------	---	----	----	----	----

うめ塩あめ
国産の梅を塩漬けた時に出る梅酢から作った梅塩を甜菜糖と水飴で炊き上げた飴に入れました。梅塩のほのかな塩味とまろやかな味がお口に広がるさっぱり塩味です。

手軽に摂れる豆製品 (翌週)

54692	夏期商品	有機ほの甘あずき	55g	¥250	常温 賞味:180日 毎号 翌週	原:有機小豆(北海道)/有機きび糖(アジチカ) 説:有機小豆を有機きび糖でほんのりと甘く味付けし、柔らかく蒸し上げました。蒸しているから豆本来の風味や旨みも残り、控えめな程良い甘さがおやつにぴったりです。きび糖でほんのりと甘みがついているのでそのままでもおいしくお召し上がりいただけます。	常温	180日	毎号	翌週
-------	------	----------	-----	------	------------------	--	----	------	----	----

有機ほの甘あずき
有機小豆を有機きび糖でほんのりと甘く味付けし、柔らかく蒸し上げました。蒸しているから豆本来の風味や旨みも残り、控えめな程良い甘さがおやつにぴったりです。きび糖でほんのりと甘みがついているのでそのままでもおいしくお召し上がりいただけます。

61500	夏期商品	有機大豆の発酵テンペ	100g	¥585	常温 賞味:1年 毎号 翌週	原:有機大豆(チリ・又はアフリカ、又は北海道)、有機納豆菌(米(日本))、テンペ菌(インドネシア) 説:大豆をテンペ菌で発酵させたインドネシアの伝統食材。有機大豆を丸ごと皮ごと蒸気で蒸し上げ発酵させました。納豆のような臭みはなく、大豆らしいシンプルで味わいと香り、シャキシャキ、ホクホクとした食感が特徴の発酵食品です。タンパク質含有、食物繊維・鉄たっぷり。そのままサラダの具材としてお召し上がり頂いたり、焼いたり、揚げたりしてご利用ください。お肉の代わりにキーマカレーやミートソースにもお使いいただけます。	常温	1年	毎号	翌週
-------	------	------------	------	------	----------------	---	----	----	----	----

有機大豆の発酵テンペ
大豆をテンペ菌で発酵させたインドネシアの伝統食材。有機大豆を丸ごと皮ごと蒸気で蒸し上げ発酵させました。納豆のような臭みはなく、大豆らしいシンプルで味わいと香り、シャキシャキ、ホクホクとした食感が特徴の発酵食品です。タンパク質含有、食物繊維・鉄たっぷり。そのままサラダの具材としてお召し上がり頂いたり、焼いたり、揚げたりしてご利用ください。お肉の代わりにキーマカレーやミートソースにもお使いいただけます。

52170	ダイデイ 有機 蒸しひよこ豆	85g	¥280	原:有機ひよこ豆(オキダ)/食塩(オーストラリア/高知)/有機米酢(有機米:秋田・大分・熊本等)※有機米で放射性物質測定済み 説:日本では大豆がよく食べられますが世界では「ひよこ豆」が様々な料理で使われています。特に世界三大料理の一つであるトルコ料理では、フムスやスープにひよこ豆が使われています。数多くある豆の種類の中でもおいしさと価値が認められているひよこ豆をオーガニックにこだわり、おいしさをそのままに蒸し上げました。そのままお召し上がり頂くほか、サラダ、マリネ、カレーの具、フムス(ペースト)、炒め物などに。	常温	4ヶ月	毎号	翌週
-------	----------------	-----	------	--	----	-----	----	----



有機 蒸しひよこ豆

日本では大豆がよく食べられますが世界では「ひよこ豆」が様々な料理で使われています。特に世界三大料理の一つであるトルコ料理では、フムスやスープにひよこ豆が使われています。数多くある豆の種類の中でもおいしさと価値が認められているひよこ豆をオーガニックにこだわり、おいしさをそのままに蒸し上げました。そのままお召し上がり頂くほか、サラダ、マリネ、カレーの具、フムス(ペースト)、炒め物などに。

54785	ダイデイ 有機 蒸し大豆	100g	¥280	原:有機大豆(北海道)/食塩(天日塩:オーストラリア/海水:高知/塩田産にがり:オーストラリア)/有機米酢(米:秋田・大分・熊本等) 説:大豆の美味しさと栄養をそのままぎゅっと閉じこめた蒸し大豆です。蒸すことで大豆本来の栄養、旨みがたっぷり含まれていますので、そのままつまんでおやつやおつまみにもぴったり、もちろん幅広く料理にも使用できます。蒸し豆は水煮と違い、水の中で加熱せず蒸しているため、溶出しやすいビタミンやたんぱく質などの豆の栄養素が凝縮されています。同時に旨み成分も蒸し大豆は多く残っているため、大豆の美味しさ、旨みが圧倒的に強く美味しくお召し上がり頂けます。やわらかく蒸し上げていますので、そのままお召し上がりいただけます。サラダのトッピングにもぴったりです。スープや煮物は仕上がりの直前に加えると煮くずれしにくく、豆の風味がいっそう引き立ちます。	常温	180日	毎号	翌週
-------	--------------	------	------	---	----	------	----	----



有機 蒸し大豆

大豆の美味しさと栄養をそのままぎゅっと閉じこめた蒸し大豆です。蒸すことで大豆本来の栄養、旨みがたっぷり含まれていますので、そのままつまんでおやつやおつまみにもぴったり、もちろん幅広く料理にも使用できます。蒸し豆は水煮と違い、水の中で加熱せず蒸しているため、溶出しやすいビタミンやたんぱく質などの豆の栄養素が凝縮されています。同時に旨み成分も蒸し大豆は多く残っているため、大豆の美味しさ、旨みが圧倒的に強く美味しくお召し上がり頂けます。やわらかく蒸し上げていますので、そのままお召し上がりいただけます。サラダのトッピングにもぴったりです。スープや煮物は仕上がりの直前に加えると煮くずれしにくく、豆の風味がいっそう引き立ちます。

56630	ダイデイ 有機 蒸しミックスビーンズ	85g	¥280	原:有機ヒヨコ豆(アメリカ)/有機大豆(北海道※2023.6.1製造分よりオキダ他)/有機青エンドウ(オキダ)/有機赤インゲン豆(アメリカ)/有機黒豆(オキダ)/食塩(天日塩:オーストラリア/海水:高知/塩田産にがり:オーストラリア)/有機米酢(米:秋田・大分・熊本等) 説:5種の有機豆(ガルバンゾ/大豆/マローファットピース/ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要でそのままお召し上がりいただけます。サラダやスープなどに。	常温	180日	毎号	翌週
-------	--------------------	-----	------	--	----	------	----	----



有機 蒸しミックスビーンズ

5種の有機豆(ガルバンゾ、大豆、マローファットピース、ダークレッドキドニー、ブラックビーン)をミックスした彩り鮮やかなサラダ豆です。蒸しているから水洗い不要でそのままお召し上がりいただけます。サラダやスープなどに。

58054	ダイデイ ほの甘くろまめ	45g	¥280	原:黒大豆(兵庫:遺伝子組み換えでない)/砂糖(ビー・トゥー/ラニュー糖:北海道)/食塩(塩田産天日塩:オーストラリア/水:兵庫/塩田産にがり:オーストラリア) 説:コウノトリ育む農法で栽培された兵庫県産の黒豆を蒸して、ほんのり甘く味付けしました。おやつやスイーツのトッピングにも。「コウノトリ育む農法」とは、コウノトリの野生復帰に取り組む兵庫県丹馬地域でコウノトリの餌場となる水田を増やすことで、人と自然が共生する豊かな環境を目指した自然農法です。	常温	180日	毎号	翌週
-------	--------------	-----	------	---	----	------	----	----



ほの甘くろまめ

コウノトリ育む農法で栽培された兵庫県産の黒豆を蒸して、ほんのり甘く味付けしました。おやつやスイーツのトッピングにも。「コウノトリ育む農法」とは、コウノトリの野生復帰に取り組む兵庫県丹馬地域でコウノトリの餌場となる水田を増やすことで、人と自然が共生する豊かな環境を目指した自然農法です。

59547	ダイデイ 続けるだいたずDAYS習慣	40g×5	¥800	原:有機大豆(北海道:遺伝子組み換えでない)、赤種の天塩(天日塩:オーストラリア)、海水(高知)、有機米酢(米:秋田・大分・熊本等) 説:北海道産有機大豆使用、大豆の美味しさと栄養をそのままぎゅっと閉じこめた蒸し大豆です。蒸すことで大豆本来の栄養、旨みがたっぷり含まれていますので、そのままつまんで、おやつやおつまみにもぴったり、もちろん幅広く料理にも使用できます。蒸し豆は水煮と違い、水の中で加熱せず蒸しているため、溶出しやすいビタミンやタンパク質などの豆の栄養素が凝縮されています。同時に旨み成分も多く残っているため、大豆の美味しさ、旨みが圧倒的に強くおいしくお召し上がりいただけます。	常温	180日	毎号	翌週
-------	--------------------	-------	------	---	----	------	----	----



続けるだいたずDAYS習慣

北海道産有機大豆使用、大豆の美味しさと栄養をそのままぎゅっと閉じこめた蒸し大豆です。蒸すことで大豆本来の栄養、旨みがたっぷり含まれていますので、そのままつまんで、おやつやおつまみにもぴったり、もちろん幅広く料理にも使用できます。蒸し豆は水煮と違い、水の中で加熱せず蒸しているため、溶出しやすいビタミンやタンパク質などの豆の栄養素が凝縮されています。同時に旨み成分も多く残っているため、大豆の美味しさ、旨みが圧倒的に強くおいしくお召し上がりいただけます。

60344	プレイ 有機植物性ミート・ミンチ	125g	¥1000	原:有機エンドウ豆(アメリカ)質濃縮物(有機エンドウ豆(アメリカ))、有機ソラ豆(アメリカ)質濃縮物(有機ソラ豆(アメリカ))、食塩(ヨーロッパ) 説:大豆不使用のオーガニック植物性ミート。ミンチタイプは挽肉のように使えます。アラトバース(アメリカ)にしたり、餃子、キーマカレー、タコライス、牛肉や豚肉のミンチと混ぜてハンバーグなどに。メニューにより微調整しながら、水なら約5分、湯なら約3分で戻せます(水分の多い料理の場合戻さなくてもOK。またそのまま調味料液に漬け込んで調理することも可能)。	常温	730日	毎号	翌週
-------	------------------	------	-------	--	----	------	----	----

60345	プレイ 有機植物性ミート・スライス	125g	¥1000	原:有機エンドウ豆(アメリカ)質濃縮物(有機エンドウ豆(アメリカ))、有機ソラ豆(アメリカ)質濃縮物(有機ソラ豆(アメリカ))、食塩(ヨーロッパ) 説:大豆不使用のオーガニック植物性ミート。スライスタイプは湯戻し後ほぐしてツナ風に、サラダのトッピングに、スープの具材に、フードプロセッサーで粉末にしてお菓子作りに。メニューにより微調整しながら、水なら約10分、湯なら約5分で戻せます(水分の多い料理の場合戻さなくてもOK。またそのまま調味料液に漬け込んで調理することも可能)。	常温	730日	毎号	翌週
-------	-------------------	------	-------	--	----	------	----	----

有機植物性ミート ミンチ・スライス

大豆不使用のオーガニック植物性ミート。デンマークやその近隣の有機ほ場で栽培された有機えんどう豆、有機そら豆、塩のみから作られ、高タンパク、ビタミン・ミネラル・食物繊維豊富で素材を丸ごと濃縮しました。



ミンチ

ミンチタイプは挽肉のように使えます。プラントベースパティ(植物由来のパティ)にしたり、餃子、キーマカレー、タコライス、牛肉や豚肉のミンチと混ぜてハンバーグなどに。メニューにより微調整しながら、水なら約5分、湯なら約3分で戻せます(水分の多い料理の場合戻さなくてもOK。またそのまま調味料液に漬け込んで調理することも可能)。

スライス

スライスタイプは湯戻し後ほぐしてツナ風に、サラダのトッピングに、スープの具材に、フードプロセッサーで粉末にしてお菓子作りに。メニューにより微調整しながら、水なら約10分、湯なら約5分で戻せます(水分の多い料理の場合戻さなくてもOK。またそのまま調味料液に漬け込んで調理することも可能)。

商品番号	渡邊水産のおすすめ海産物(翌週)				温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
------	------------------	--	--	--	-----	------	-----	------

干物の話 渡辺水産 渡辺 — (Hajime Watanabe)

干物を一言で言えば魚に塩をして乾かしただけのものです。非常に単純な加工食品の一種です。しかし「単純なものほど難しい」という古来の法則がやはりここでも生きています。素材、製法、時間・・・etc. それらが一体となり初めて美味しいと感じることのできる“干物”が出来上がるのです。渡辺水産では、原料のほとんどを島根沖で獲れる近海魚を使用しています。塩は種々の天日塩を使っています。これらをいかに調和させて作品を作るか?職人の世界の楽しみはここにこそあります。

33685	渡邊水産 絹糸もずく(タレ付き) 100g×3パック	1組	¥450	原:宮古島産モズク(畜養)別(純米酢/砂糖/醤油/塩/食塩/糖/果汁/酵母エキス(大豆・小麦・米を含有)) 説:無添加無防腐剤。ミネラルの宝庫であり特にカルシウムに関しては、理想的な供給源といえます。「ぬめりのある食品」の中でもトップクラスの体によい食品とされています。モズクの成分は97%が水分。残る3%の内の1%が食物繊維の一つであるフコイダン。ガン細胞増殖を抑制する「抗腫瘍活性」を持っています。昆布、ワカメにも含まれますが、モズクはそれらの5~8倍含有されています。	冷凍	60日	毎号	翌週
-------	----------------------------	----	------	---	----	-----	----	----

43134	渡邊水産 太もずく(タレ付き) 110g×3パック	1組	¥450	原:宮古島産モズク(畜養)別(純米酢/砂糖/醤油/塩/食塩/糖/果汁/酵母エキス(大豆・小麦・米を含有)) 説:無添加無防腐剤。ミネラルの宝庫であり特にカルシウムに関しては、理想的な供給源といえます。「ぬめりのある食品」の中でもトップクラスの体によい食品とされています。モズクの成分は97%が水分。残る3%の内の1%が食物繊維の一つであるフコイダン。ガン細胞増殖を抑制する「抗腫瘍活性」を持っています。昆布、ワカメにも含まれますが、モズクはそれらの5~8倍含有されています。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	---------------------------	----	------	---	----	-----	----	----

無添加タレ付き。ミネラルの宝庫であり特にカルシウムに関しては、理想的な供給源といえます。「ぬめりのある食品」の中でもトップクラスの体によい食品とされています。モズクの成分は97%が水分。残る3%の内の1%が食物繊維の一つであるフコイダン。ガン細胞増殖を抑制する「抗腫瘍活性」を持っています。昆布、ワカメにも含まれますが、モズクはそれらの5~8倍含有されています。

59085	渡邊水産 天然 手摘み 細もずく(タレなし)	100g	¥300	原:モズク(島根) 説:地場(島根)でとれる「天然細もずく」は手摘みで収穫され非常に貴重です。食味も抜群!お好みのタレやぼん酢などをかけてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	------------------------	------	------	---	----	-----	----	----

天然・手摘み 細もずく 地場(島根)でとれる「天然細もずく」は手摘みで収穫され非常に貴重です。食味も抜群!お好みのタレやぼん酢などをかけてお召し上がり下さい。

60728	渡邊水産 れんこ鯛開き(大)・(1尾)	250g	¥583	原:山陰産れんこ鯛/塩水(室戸海洋深層水の塩水)	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	---------------------	------	------	--------------------------	----	-----	----	----

58211	渡邊水産 れんこ鯛丸干し(1尾)	300g	¥583	原:山陰産れんこ鯛/塩水(室戸海洋深層水の塩水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。姿焼きはいかがでしょうか。また鯛飯もおすすめてです。食べ終えたアラを使い出汁をとっても美味しいです。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	------------------	------	------	--	----	-----	----	----

れんこ鯛丸干し グリルで焼いてお召し上がり下さい。姿焼きはいかがでしょうか。また鯛飯もおすすめてです。食べ終えたアラを使い出汁をとっても美味しいです。

58541	渡邊水産 えてかれい 一夜干し(2尾)※品薄	180g	¥600	原:山陰産ワカサゲ/塩水(室戸海洋深層水) 説:カレイの干物は島根県のふるさとの味。脂の乗りはピカイチ。タウリン・ビタミンが多く肝臓に優しい、またコラーゲンも豊富な高たんぱくの代表格。お刺身の白身にジューシーな肉汁がたまらないエテカレイを一度お召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	------------------------	------	------	---	----	-----	----	----

えてかれい一夜干し カレイの干物は島根県のふるさとの味。脂の乗りはピカイチ。タウリン・ビタミンが多く肝臓に優しい、またコラーゲンも豊富な高たんぱくの代表格。ホクホクの白身にジューシーな肉汁がたまらないエテカレイを一度お召し上がり下さい。

60729	渡邊水産 水カレイ一夜干し(1枚)	120g	¥533	原:山陰産水カレイ/塩水(室戸海洋深層水) 説:淡泊な中にも上品な味わいがあり、うま味・甘み・脂質分が適度に混在している所が人気。焼いて食べるのが一番美味しいですが、バター焼き・ホイル焼き・ムニエル・唐揚げ・煮付けなどにも。身離れが良いのでこどもたちのおかずにももってこいです。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	-------------------	------	------	---	----	-----	----	----

水カレイ 一夜干し 淡泊な中にも上品な味わいがあり、うま味・甘み・脂質分が適度に混在している所が人気。焼いて食べるのが一番美味しいですが、バター焼き・ホイル焼き・ムニエル・唐揚げ・煮付けなどにも。身離れが良いのでこどもたちのおかずにももってこいです。

55624	渡邊水産 ゆめかさご開き(1尾)	170g	¥633	原:山陰産ゆめかさご/塩水(室戸海洋深層水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。唐揚げ、ソテーもおすすめてです。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	------------------	------	------	--	----	-----	----	----

ゆめかさご開き グリルで焼いてお召し上がり下さい。唐揚げ、ソテーもおすすめてです。

57599	渡邊水産 スルメイカ 一夜干し(2枚)	200g	¥700	原:山陰産スルメイカ/塩水(室戸海洋深層水) 説:グリルで焼いたり、天ぷらにも。山陰でも親しまれているスルメイカ。薄塩で干物にすることで生とはまた違った旨みがあり、食べやすくなります。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	---------------------	------	------	--	----	-----	----	----

スルメイカ 一夜干し グリルで焼いたり、天ぷらにも。山陰でも親しまれているスルメイカ。薄塩で干物にすることで生とはまた違った旨みがあり、食べやすくなります。

61369	渡邊水産 ケンサキイカー一夜干し(2~3枚)	140g	¥983	原:白伊(山陰沖) 説:旨みたっぷりのシロイカ。グリルの中火で6~7分、少し焦げ目が付くくらい焼いたあと適当な大きさに切り、お好みでマヨネーズや醤油をつけてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	------------------------	------	------	--	----	-----	----	----

ケンサキイカー一夜干し 旨みたっぷりのシロイカ。グリルの中火で6~7分、少し焦げ目が付くくらい焼いたあと適当な大きさに切り、お好みでマヨネーズや醤油をつけてお召し上がり下さい。

60172	渡邊水産 ゆず香る あじ開き(2尾)	140g	¥600	原:アジ(山陰沖)/塩水(室戸海洋深層水)/ユズ果汁(和歌山:農業、化学肥料不使用) 説:干物用の塩水にユズ果汁を混ぜ、アジを浸けてから干しました。アジの旨みと柚子の爽やかな香り。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	--------------------	------	------	--	----	-----	----	----

ゆず香る あじ開き 干物用の塩水にユズ果汁を混ぜ、アジを浸けてから干しました。アジの旨みと柚子の爽やかな香り。

54518	渡邊水産 出雲干し 芝えび	130g	¥400	原:熊本産芝えび/塩水(室戸海洋深層水の塩水) 説:頭の角を切り、グリルやフライパンで焼いたり、唐揚げ・かき揚げなどにしてお召し上がり下さい。車エビの一種である芝えびの名は、かつて東京・芝浦で多く漁獲されたことに由来します。現在、水質環境の悪化で多くの生息地が減少する中、有明海・八代海を中心とする海域が有数の産地として知られるようになりました。中心となる漁獲方法は底引き網漁ですが、天草地区では昔ながらの漁法の投網漁で行っています。投網漁の利点はエビが傷つくことなく生きたまま漁獲されることにあります。ただし一度の漁獲量は少ないです。このエビを薄目の塩でエビの旨みを引き出し軽く乾燥しました。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	---------------	------	------	---	----	-----	----	----

出雲干し芝えび 頭の角を切り、グリルやフライパンで焼いたり、唐揚げ・かき揚げなどにしてお召し上がり下さい。車エビの一種である芝えびの名は、かつて東京・芝浦で多く漁獲されたことに由来します。現在、水質環境の悪化で多くの生息地が減少する中、有明海・八代海を中心とする海域が有数の産地として知られるようになりました。中心となる漁獲方法は底引き網漁ですが、天草地区では昔ながらの漁法の投網漁で行っています。投網漁の利点はエビが傷つくことなく生きたまま漁獲されることにあります。ただし一度の漁獲量は少ないです。このエビを薄目の塩でエビの旨みを引き出し軽く乾燥しました。

59975	渡邊水産 あじ開き(2尾)	140g	¥500	原:山陰沖アジ/塩水(室戸海洋深層水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	---------------	------	------	---	----	-----	----	----

140	渡邊水産 かます開き(2尾)	¥533→ 160g	▼¥480	原:山陰産かます/塩水(室戸海洋深層水) 説:そのまま焼いたり、酒蒸し、唐揚げに。大きさにより枚数が変わることがあります。	冷凍	60日	毎号	翌週
-----	----------------	------------	-------	---	----	-----	----	----

59616	渡邊水産 干し塩さば半身・フィレ(2枚)	220g	¥600	原:山陰沖産サバ/塩水(室戸海洋深層水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	----------------------	------	------	--	----	-----	----	----

53524	渡邊水産 かます開き・大(1尾)	170g	¥567	原:山陰産かます/塩水(室戸海洋深層水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	------------------	------	------	--	----	-----	----	----

2532	渡邊水産 沖キス丸干し	200g	¥467	原:山陰沖日本海産キス/塩水(室戸海洋深層水の塩水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
------	-------------	------	------	--	----	-----	----	----

61128	渡邊水産 のど黒開き(2尾)	160g	¥1250	原:山陰産のど黒/塩水(室戸海洋深層水) 説:グリルで焼いてお召し上がり下さい。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	----------------	------	-------	--	----	-----	----	----

33184	渡邊水産 宍道湖 大和しじみ	180g	¥467	原:宍道湖産しじみ 説:しじみ汁に。	冷凍	60日	毎号	翌週
-------	----------------	------	------	--------------------	----	-----	----	----

53628	渡邊水産 冷凍カキ	200g	¥967	原:播磨灘産カキ 説:海鮮鍋、土手鍋、お好み焼き、炊き込みご飯、ソテーなどに。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	-----------	------	------	---	----	-----	----	----

61496	渡邊水産 ボイルホタテ	100g	¥500	原:ほたて(北海道) 説:ソテー、シチュー、中華炒めなどに。	冷凍	90日	毎号	翌週
-------	-------------	------	------	--------------------------------	----	-----	----	----

商品番号	無茶々園 乾燥野菜・マーマレード(翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
32336	無茶々園 ひじき	30g	¥500	常温	1年	毎号	翌週
52984	無茶々園 有機 天日 切り干し大根	35g	¥290	常温	180日	毎号	翌週
52986	無茶々園 有機 切り干し人参	25g	¥310	常温	180日	毎号	翌週



ひじき 宇和海で採れたひじきを天日で乾燥させたもの。採取後すぐに茹でて天日干しにするので芽・茎混合となり旨味が強い。

切り干し大根 細切りにした有機大根を、明浜の潮風で干しあげました。素朴な風味ですが甘みの強い干し大根です。

切り干し人参 細く切った人参を天日で干しあげた切り干し人参。水で戻して煮物やサラダに。人参らしい食感と甘みです。

56705	無茶々園 有機 かんそうねぎ	7g	¥310	原:有機ネギ(愛媛) 説:山上の北条風早園地で育てた有機ネギを使いやすいサイズにカットして乾燥させました。無茶々園の若手生産者が「てんぼ印」が栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の乾燥ネギです。約175gの有機ネギを7gに凝縮しています。5分ほどお湯で戻	常温	180日	毎号	翌週
52992	無茶々園 有機 かんそうゴボウ	20g	¥310	原:有機ゴボウ(愛媛) 説:無茶々園の若手生産者が「てんぼ印」が栽培した有機ゴボウを、ささがきにして乾燥させました。栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の乾燥ゴボウです。10~15分ほど水に戻して、きんぴらごぼうや、かき揚げ、炊き込みご飯、豚汁や鍋物	常温	180日	毎号	翌週
52987	無茶々園 有機 かんそう大根葉	17g	¥310	原:有機大根葉(愛媛) 説:山上の北条風早園地で育てた有機大根の葉をカットして乾燥させました。無茶々園の若手生産者が「てんぼ印」が栽培から加工まで一貫して行った無着色・無添加の乾燥大根葉です。原料約220g分の大根葉が、乾燥後20gに凝縮されています。5分ほど	常温	180日	毎号	翌週



かんそうねぎ 約175gの有機ネギを7gに凝縮しています。5分ほどお湯で戻してから麺類、冷や奴といったお料理にお使い下さい。スープやお味噌汁にそのまま入れて煮詰めればすぐにお召し上がりいただけます。

かんそうゴボウ 有機ゴボウをささがきにして乾燥させました。10~15分ほど水に戻して、きんぴらごぼう、かき揚げ、炊き込みご飯、豚汁や鍋物などでお使いください。

かんそう大根葉 約220g分の大根葉が20gに凝縮されています。5分ほどお湯で戻してお使い下さい。スープやお味噌汁にそのまま入れて煮詰めればすぐにお召し上がりいただけます。

51062	無茶々園 甘夏と伊予柑のマーマレード	220g	¥630	原:甘夏(愛媛)、洗双糖(鹿児島)、伊予柑(愛媛) 説:果実と粗糖(洗双糖)のみで作っているためサラサラとしていますが果皮がたっぷり入り、甘すぎずほろ苦い大人の味に仕上がっています。無茶々園の甘夏と伊予柑を主原料に、精製度を抑えてサトウキビ本来の風味を生かしミネラル分	常温	300日	毎号	翌週
-------	--------------------	------	------	--	----	------	----	----

甘夏と伊予柑のマーマレード
果実と粗糖(洗双糖)のみで作っているためサラサラとしていますが果皮がたっぷり入り、甘すぎずほろ苦い大人の味に仕上がっています。無茶々園の甘夏と伊予柑を主原料に、精製度を抑えてサトウキビ本来の風味を生かしミネラル分を多く含む洗双糖を加えて作りました。果実の持ち味と洗双糖の自然の甘みを生かした低糖度のマーマレードです。

商品番号 **★献立に困った時に★ ヒカリ、富貴食研の簡単調味料 (翌週)**

51310	ヒカリ 有機 肉豆腐の素	100g	¥260	原:有機醤油(有機大豆:日本/有機小麦:日本/食塩:メキシコ)/有機タマネギ(日本)/有機砂糖(アフリカ他)/有機コンスタチ(有機トコロコ:オーストラリア他)/有機発酵調味料(有機米:日本/有機米麹:日本/食塩:メキシコ)/有機ドリア果汁(トコロコ他)/食塩(天日塩:メキシコ・オーストラリア/海水:沖縄) 説:製造工場地:愛媛。故	常温	18ヶ月	毎号	翌週
51309	ヒカリ 有機 もやし味噌炒めの素	100g	¥260	原:有機米味噌(有機米:日本/有機大豆:日本/食塩:日本)/有機砂糖(アフリカ他)/有機人参(日本)/有機馬鈴薯澱粉(日本)/有機醤油(有機大豆:日本/有機小麦:日本/食塩:メキシコ)/有機コンコ(日本)/有機生姜(日本)/食塩(天日塩:メキシコ・オーストラリア/海水:沖縄) 説:製造工場地:	常温	2年	毎号	翌週
50153	ヒカリ 有機 青椒肉絲(チンジャオロース)の素	100g	¥260	原:有機醤油(有機大豆:日本/有機小麦:日本/食塩:メキシコ)/有機砂糖(アフリカ他)/有機コンコ(日本)/有機コンスタチ(有機トコロコ:オーストラリア他)/有機発酵調味料(有機米:日本/有機米麹:日本/食塩:メキシコ)/食塩(天日塩:メキシコ・オーストラリア/海水:沖縄)/有機ドリア果汁(トコロコ他)/有機ショウガ(日本)/オースター	常温	18ヶ月	毎号	翌週



肉豆腐の素
有機醤油をベースに有機タマネギ、砂糖、果汁で甘みを出し、有機米発酵調味料で旨みを加えました。

もやし味噌炒めの素
有機米味噌をベースに有機野菜を加え、有機醤油の旨みをプラスしました。

青椒肉絲(チンジャオロース)の素
有機醤油をベースに有機砂糖、果汁の甘みを加え、瀬戸内海産のカキから作ったオイスターエキスなどで旨みを出しました。

50154	ヒカリ 有機 回鍋肉(ホイコーロー)の素	100g	¥260	原:有機米味噌(有機米:日本/有機大豆:日本/食塩:日本)/有機砂糖(アフリカ他)/有機コンスタチ(有機トコロコ:オーストラリア他)/有機発酵調味料(有機米:日本/有機米麹:日本/食塩:天日塩:メキシコ・オーストラリア/海水:沖縄)/食塩(天日塩:メキシコ・オーストラリア/海水:沖縄)/オイスターエキス(産地:瀬戸内/食塩(天日塩:メキシコ)	常温	18ヶ月	毎号	翌週
-------	----------------------	------	------	--	----	------	----	----

回鍋肉(ホイコーロー)の素
有機米味噌をベースに有機砂糖の甘み、瀬戸内海産カキから作ったオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えました。

57384	富貴食研 純植物性・麻婆豆腐の素	130g	¥350	原:醤油(小麦・大豆を含む)/餅米/味噌(豆味噌・米味噌)/砂糖/米澱粉/醤油/胡麻油/菜種油/昆布ダシ/米酢/ニンニク/粒状大豆たん白/ショウガ/干椎茸/唐辛子/花椒粉 説:2~3人前。醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りをつけた優しい味の麻婆豆腐の素です。豆腐の他、	常温	90日	毎号	翌週
-------	------------------	------	------	--	----	-----	----	----

57385	富貴食研 純植物性・ジャージャー麺の素	130g	¥350	原:味噌(豆味噌・米味噌:大豆を含む)/砂糖/餅米/甜麺醬(小麦を含む)/醤油/胡麻油/米澱粉/餅/米酢/粒状大豆たん白/昆布ダシ/ショウガ/菜種油/米澱粉調味料/干椎茸/食塩 説:2人前。純植物性のジャージャー麺の素です。甜麺醬と味噌のコクにローストしたネギの甘みを合わせた優しい味の中華です。お好きな麺にかけてお召し上がりください。温でも冷でもお使い頂けます。	常温	90日	毎号	翌週
-------	---------------------	------	------	--	----	-----	----	----

純植物性・麻婆豆腐の素
2~3人前。醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りをつけた優しい味の麻婆豆腐の素です。豆腐の他、ナスやピーマン等の野菜や、豚挽肉と調理しても美味しくお召し上がりいただけます。

純植物性・ジャージャー麺の素
2人前。純植物性のジャージャー麺の素です。甜麺醬と味噌のコクにローストしたネギの甘みを合わせた優しい味の中華です。お好きな麺にかけてお召し上がりください。温でも冷でもお使い頂けます。

商品番号 **片岡こんにやく・乾燥こんにやく (翌週)**

191 片岡 板こんにやく 300g

¥263 毎号 翌週 常温 賞味: 60日

原:こんにやく芋(群馬、徳島産)/卵殻炭成炭/石灰/木灰水 説:阿波吉野川の支流白滝山の源泉から引いた水と、昔ながらの木灰を使い固めた美味しいこんにやくです。歯ざわり最高。製造工場地:徳島。放射能検査結果(2013.4.15現在)1kgあたり:検出限界1Bq/kgで不

59089 片岡 糸こんにやく 250g

¥198 毎号 翌週 常温 賞味: 60日

原:こんにやく芋(群馬、徳島産)/こんにやく粉(群馬産)/卵殻炭成炭/石灰/木灰水 説:阿波吉野川の支流白滝山の源泉から引いた水と、昔ながらの木灰を使い固めた美味しいこんにやくです。歯ざわり最高。製造工場地:徳島。放射能検査結果(2013.4.15現在)1kgあたり:検出限界1Bq/kgで不

こんにやくのぴり辛煮
材料(4人分)
こんにやく・・・2個
赤唐辛子・・・2本
白炒り胡麻・・・適量
サラダ油・・・適量
煮汁だし汁・・・カップ1
酒、みりん・・・各大さじ1
砂糖・・・大さじ2
醤油・・・大さじ3

- こんにやくは表、裏とも斜め格子に切り目を入れた後、棒状に3等分し乱切りにする。
- 赤唐辛子はヘタを取って中の種を取り除き、小口切りにする。白炒り胡麻はふきんの上で切り胡麻にする。
- フライパンを熱してサラダ油を入れ、こんにやくを加えて表面が少し色づくまで焼く。
- こんにやくに熱湯をかけて油抜きする。
- 鍋に分量の煮汁を煮立て、油抜きしたこんにやくと赤唐辛子を入れて煮る。
- 煮汁がこんにやくにほとんど馴染むまで煮からめる。
- 火を止める前に白炒り胡麻を入れ、全体を混ぜて仕上げる。

ジャパネットセンター 入門おふくろの味より

2586	トリス 乾燥糸こんにやく(ぶるんぷあん)25g×10	1袋	¥590	原:トリス水飴/トリス澱粉/コンコ粉/水酸化カルシウム(貝殻)/クエン酸 説:製造工場地:トリス。農業・化学肥料を使用せず栽培した希少種「ムカゴこんにやく芋」でつくった乾燥糸こんにやくです。常温で長期間保存できる便利な食材。たった数分の湯戻しでサラダ、炒め物、煮物、鍋物などいろいろなお料理に活用できる優れもの。 <td>常温</td> <td>2年</td> <td>毎号</td> <td>翌週</td>	常温	2年	毎号	翌週
------	----------------------------	----	------	--	----	----	----	----

乾燥糸こんにやく(ぶるんぷあん) 25g×10
農薬・化学肥料を使用せず栽培した希少種「ムカゴこんにやく芋」でつくった乾燥糸こんにやくです。常温で長期間保存できる便利な食材。たった数分の湯戻しでサラダ、炒め物、煮物、鍋物などいろいろなお料理に活用できる優れもの。ぷりっとした独特の食感と味しみの良さが好評です。25gずつにまとめて乾燥させているので必要な分だけ使えて便利です。※乾燥時に水飴(タピオカ由来)を使用しているため甘味やカロリーが気になる方はしっかり水洗いをして下さい。

55672	トナ 乾燥粒こんにゃく・粒こんにゃり(65g×5)	1袋	¥920	原:トナでんぶん/こんにゃく粉/貝加シウム/水酸化カルシウム(天然消石灰)/ケン酸(トナ) 説:農業・化学肥料を使用せず栽培した希少種「ムカゴこんにゃく芋」でつくった乾燥粒こんにゃくです。お米の形になった新食材です。お米と比べてカロリーが48%オフ、カルシウムが16倍、食物繊維が8倍、と栄養メリットが高いヘルシー食材です。	常温	2年	毎号	翌週
-------	---------------------------	----	------	--	----	----	----	----

乾燥粒こんにゃく・粒こんにゃり 65g×5
 農薬・化学肥料を使用せず栽培した希少種「ムカゴこんにゃく芋」でつくった乾燥粒こんにゃくです。お米の形になった新食材です。お米と比べてカロリーが48%オフ、カルシウムが16倍、食物繊維が8倍、と栄養メリットが高いヘルシー食材です。炊飯器でお米のように炊けるだけでなく、湯戻し後に挽肉に混ぜてハンバーグや餃子などに活用できるのも魅力です。

大阪府 世界パンの天然酵母パン (翌週)

※原材料について 北海道産小麦粉:横山製粉株式会社2012.2.24現在放射能検査結果:検出限界10Bq/kg未満で不検出。ホシノ天然酵母:2012.2.24現在:セシウム-137(2.3Bq/kg未満で不検出)、セシウム-134(2.5Bq/kg未満で不検出)、ヨウ素-131(20Bq/kgで不検出※ヨウ素-131は半減期が8日とされているため20Bq/kgで検査)。

○原材料はポストハーベストのない江別製粉のハルユタカ、星野天然酵母、種子島甘藷分蜜糖、赤穂の天塩と水を使っています。天然酵母だけで温度管理をしながら68時間かけて作ります。酵母種を育てるとき、生地を作るときの温度がおいしいパンを作る決め手となります。○冷凍でお届けします。食べる前に必ずトーストするか、温めて下さい。焼きたての美味しさが実感できます。

自然解凍後トーストすれば焼きたての美味しさを味わえます!

	59733	世界パン 天然酵母あんぱん	2個	¥437	原:小豆(北海道)、小麦粉(北海道)、天然酵母(ホシノ天然酵母)、粗糖(トナ) (鹿児島)、食塩(赤穂の天塩(兵庫))、(一部に小麦を含む) 説:北海道産小豆と鹿児島産粗糖で作ったあんこを使用したあんぱんです。おやつや軽食にどうぞ。	冷凍	10日	毎号	翌週
--	-------	---------------	----	------	--	----	-----	----	----

天然酵母あんぱん
北海道産小豆と鹿児島産粗糖で作ったあんこを使用したあんぱんです。おやつや軽食にどうぞ。

58381	世界パン 天然酵母ルヴァン食パン	1斤	¥529	原:小麦粉(北海道)/天然酵母(ホシノ天然酵母/東京)/粗糖(トナ) (鹿児島)/食塩(赤穂の天塩/海外塩/兵庫海水) 説:国産小麦・天然酵母を使用。68時間かけて作り上げた、粘りが強く重量感があり力強い食パンです。しっかり耳まで感じられる焼き上げをしています。※使用し	冷凍	10日	毎号	翌週
-------	------------------	----	------	---	----	-----	----	----

58382	世界パン 天然酵母ルヴァン食パン(スライス)	5枚	¥529	原:小麦粉(北海道)/天然酵母(ホシノ天然酵母/東京)/粗糖(トナ) (鹿児島)/食塩(赤穂の天塩/海外塩/兵庫海水) 説:国産小麦・天然酵母を使用。68時間かけて作り上げた、粘りが強く重量感があり力強い食パンです。しっかり耳まで感じられる焼き上げをしています。※使用し	冷凍	10日	毎号	翌週
-------	------------------------	----	------	---	----	-----	----	----

天然酵母ルヴァン食パン 1斤・スライス
 国産小麦・天然酵母を使用。68時間かけて作り上げた、粘りが強く重量感があり力強い食パンです。しっかり耳まで感じられる焼き上げをしています。※ルヴァンパンのブロックは特性上、切りづらいとの意見をよく頂くのでスライスがお勧めです。(世界パンの淵上さんより)

	9768	世界パン 天然酵母ぶどうパン	1斤	¥507	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産洗双糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水)/アメリカ産オーガニックレーズン 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。国産小麦、天然酵母、アメリカ産オーガニックレーズンを使用。	冷凍	10日	毎号	翌週
--	------	----------------	----	------	---	----	-----	----	----

天然酵母ぶどうパン
 オイルコーティングされていないオーガニックレーズンを使用。レーズンが苦手な方にもこれは食べられると好評です。従来よりレーズンが1.5倍入りさらにおいしくなりました。ぜひバタートーストで!

	38964	世界パン 天然酵母レーズンカンパーニュ	1個	¥553	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産洗双糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水)/アメリカ産レーズン 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。国産小麦、天然酵母、アメリカ産レーズンを使用。従来より	冷凍	10日	毎号	翌週
--	-------	---------------------	----	------	---	----	-----	----	----

天然酵母レーズンカンパーニュ
 オイルコーティングされていないオーガニックレーズンを使用。従来よりレーズンを1.5倍に増量しました。レーズンの甘酸っぱさと、生地の甘みがあとをひくおいしさのドイツパンです。

9766	世界パン 天然酵母食パン 1斤	¥407	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産粗糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水) 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。※使用している北海道産小麦粉が不作の場合、他県産をブレンドする可能	冷凍	賞味:10日	毎号	翌週
------	-----------------	------	--	----	--------	----	----

9767	世界パン 天然酵母くるみパン 1斤	¥736	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産粗糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水)/アメリカ産ワグネル 説:製造工場:大阪。68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。ワグネルの食感とココアのある味がたまらなく美味	冷凍	賞味:10日	毎号	翌週
------	-------------------	------	--	----	--------	----	----

9771	世界パン 天然酵母カンパーニュ 1個	¥507	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産粗糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水) 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。パン好きさんの行き着くところはカンパーニュ!そのまま食べてもおいしい	冷凍	賞味:10日	毎号	翌週
------	--------------------	------	---	----	--------	----	----

35708	世界パン 天然酵母ロイヤルストーンブレッド 1個	¥536	原:北海道産小麦粉/北海道産全粒粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産粗糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水) 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。石臼挽き全粒粉がたっぷり入っているため自然な甘味	冷凍	賞味:10日	毎号	翌週
-------	--------------------------	------	---	----	--------	----	----

25711	世界パン 天然酵母食パン スライス(4等分)	1袋	¥407	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産粗糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水) 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。4等分にスライスしています。※使用している北海道産小麦粉が不作の場合、他県産をブレンドする	冷凍	10日	毎号	翌週
-------	------------------------	----	------	--	----	-----	----	----

25712	世界パン 天然酵母くるみパン スライス(4等分)	1袋	¥736	原:北海道産小麦粉(注1)/ホシノ天然酵母(注2)/鹿児島産粗糖/赤穂の天塩(海外塩/兵庫海水)/アメリカ産ワグネル 説:68時間かけて作り上げたパンは独特の粘りと香り、そして自然な甘さを堪能できます。4等分にスライスしています。ワグネルの食感とココアのある味がたまらなく美味しいです。※使	冷凍	10日	毎号	翌週
-------	--------------------------	----	------	---	----	-----	----	----

マルシマ 牛乳にまぜるきなこ (翌週)

58811	マルシマ 牛乳にまぜる本日のきなこ(黒ごま)	75g	¥295	原:有機大豆(アメリカ又はオーストラリア)、有機黒糖(オーストラリア)、有機すりごま(オーストラリア) 説:有機JAS認証商品。牛乳に混ぜて飲むだけできなこの美味しさと栄養をプラス。味わい深い有機きな粉に有機黒糖を加えた風味豊かな一品です。有機黒糖で甘味をつけ美味しく仕上げました。	常温	1年	毎号	翌週
58812	マルシマ 牛乳にまぜる本日のきなこ(ココア)	75g	¥295	原:有機大豆(アメリカ又はオーストラリア)、有機黒糖(オーストラリア)、有機ココアパウダー(オーストラリア) 説:有機JAS認証商品。牛乳に混ぜて飲むだけできなこの美味しさと栄養をプラス。味わい深い有機きな粉に有機ココアを加え、有機黒糖で甘味をつけたやさしい美味しさ。お召し上がり方: コップ	常温	1年	毎号	翌週
58813	マルシマ 牛乳にまぜる本日のきなこ(抹茶)	75g	¥325	原:有機大豆(アメリカ又はオーストラリア)、有機黒糖(オーストラリア)、有機抹茶(静岡) 説:有機JAS認証商品。牛乳に混ぜて飲むだけできなこの美味しさと栄養をプラス。味わい深い有機きな粉に有機抹茶を加え、有機黒糖で甘味をつけた、抹茶の香り高い贅沢な一品です。お召し上がり方:	常温	10ヶ月	毎号	翌週

牛乳にまぜる本日のきなこ
 有機JAS認証商品。牛乳に混ぜて飲むだけできなこの美味しさと栄養をプラス。お召し上がり方: コップ一杯の牛乳に大さじ2~3杯を入れ、よくかき混ぜてお召しあがり下さい。本品の量はお好みにより加減してください。その他ケーキやドーナツ、クッキーの生地に入れたり、団子やわらび餅にかけたり、お菓子作りにもご利用いただけます。



黒ごま 味わい深い有機きな粉に有機黒ごまを加えた風味豊かな一品です。有機黒糖で甘味をつけ美味しく仕上げました。
ココア 味わい深い有機きな粉に有機ココアを加え、有機黒糖で甘味をつけたやさしい美味しさ。
抹茶 味わい深い有機きな粉に有機抹茶を加え、有機黒糖で甘味をつけた、抹茶の香り高い贅沢な一品です。

商品番号 **マルシマ くず湯・しょうが湯 (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

49871	マルシマ 国内産 蓮根葛湯	15g×5	¥670	原:粗糖(中野社)・種子島/本葛(南九州)/節蓮根粉末(山口)/有機生姜粉末(高知/長崎/大分) 説:製造工場地:広島。葛の根からとれる本葛に蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。お召し上がり方:必ず沸騰している熱湯をご用意ください。1.はじめに本品1袋をカ	常温	2年	毎号	翌週
-------	---------------	-------	------	---	----	----	----	----

国内産 蓮根葛湯
葛の根からとれる本葛に蓮根の節、生姜、粗糖を加えた心温まる葛湯です。

7440	マルシマ しょうが湯 (直火釜炊き) 20g×5	1袋	¥345	原:粗糖(鹿児島)/三温糖(中野社)・タイ・南アフリカ他/甜菜:北海道/生姜(高知)/馬鈴薯澱粉(北海道※non-gmo)/本葛(中国)/黒糖(ブラジル)・節いんげん粉末(山口) 説:製造工場地:広島。南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろして、た	常温	2年	毎号	翌週
------	--------------------------	----	------	--	----	----	----	----

9592	マルシマ しょうが湯 (直火釜炊き) 20g×12	1箱	¥820	原:粗糖(鹿児島)/三温糖(中野社)・タイ・南アフリカ他/甜菜:北海道/生姜(高知)/馬鈴薯澱粉(北海道※non-gmo)/本葛(中国)/黒糖(ブラジル)・節いんげん粉末(山口) 説:製造工場地:広島。南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろして、た	常温	2年	毎号	翌週
------	---------------------------	----	------	--	----	----	----	----

しょうが湯 (直火釜炊き)
南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろして、たっぷり并使用し節蓮根粉末を加えました。甘みに精製度の低い粗糖や黒糖を使用し昔ながらの直火炊きで炊いていますのでコクがあります。

33721	マルシマ 国産有機生姜のしょうが湯 20g×12	1箱	¥905	原:粗糖(鹿児島)/三温糖(中野社)・タイ・南アフリカ他/甜菜:北海道/国産有機生姜(長崎・大分・島根)/本葛粉(中国)/馬鈴薯澱粉(北海道※non-gmo)/節蓮根粉末(山口) 説:製造工場地:広島。新鮮な国産有機生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、昔ながらの直火釜でコトコト	常温	2年	毎号	翌週
-------	--------------------------	----	------	---	----	----	----	----

国産有機生姜のしょうが湯
新鮮な国産有機生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、昔ながらの直火釜でコトコト時間を掛けて炊き上げました。夏期にはお湯で溶いた後冷やしたり凍らせてもおいしく召し上がれます。

54767	マルシマ 有機 濃口生姜湯 (8g×5)	40g	¥435	原:有機砂糖/有機生姜ペースト/有機黒糖/有機生姜粉末 説:これになるこの辛さ!有機栽培生姜を配合しました。一物全体食の考えから丸ごとすりおろし、昔ながらの直火釜でコトコト時間をかけて炊きあげました。お召し上がり方:本品1袋を湯呑みに入れ、熱湯を約120ml注	常温	2年	毎号	翌週
-------	----------------------	-----	------	--	----	----	----	----

有機 濃口生姜湯
クセになるこの辛さ!有機栽培生姜を配合しました。一物全体食の考えから丸ごとすりおろし、昔ながらの直火釜でコトコト時間をかけて炊きあげました。

43660	マルシマ ホットするね あずきしょうが湯(袋)	15g×4	¥335	原:粗糖(鹿児島)/生姜(高知)/小豆粉(北海道)/馬鈴薯澱粉(北海道)/本葛(鹿児島/宮崎)/黒糖(沖縄)/オリゴ糖(北海道)/節蓮根粉末(鹿児島/宮崎)/甜菜糖(北海道) 説:北海道産の小豆を香りよく煎り、粉末にして生姜湯に加えました。香り立つ小豆の風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽	常温	1年半	毎号	翌週
-------	-------------------------	-------	------	--	----	-----	----	----

54640	マルシマ ホットするね あずきしょうが湯(箱)	15g×12	¥945	原:粗糖(鹿児島)/生姜(高知)/小豆粉(北海道)/馬鈴薯澱粉(北海道)/本葛(鹿児島/宮崎)/黒糖(沖縄)/オリゴ糖(北海道)/節蓮根粉末(鹿児島/宮崎)/甜菜糖(北海道) 説:製造工場地:広島。北海道産の小豆を香りよく煎り、粉末にして生姜湯に加えました。香り立つ小豆の風味と生姜の辛	常温	1年半	毎号	翌週
-------	-------------------------	--------	------	---	----	-----	----	----

ホットするね あずきしょうが湯
北海道産の小豆を香りよく煎り、粉末にして生姜湯に加えました。香り立つ小豆の風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽しみ下さい。あられを浮かべてお汁粉風に。寒天で固めて水ようかん風に。ミルクを入れてジンジャーあずきミルクとしてもお召し上がりいただけます。

54563	マルシマ かりんはちみつしょうが湯 12g×5	1袋	¥395	原:粗糖(鹿児島)/生姜(高知)/馬鈴薯澱粉(北海道)/本葛(南九州)/花梨粉末(奈良)/ハチミツ(広島)/節蓮根粉末(山口) 説:製造工場地:広島。南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、たっぷり并使用し、奈良県産花梨粉末や広島産	常温	2年	毎号	翌週
-------	-------------------------	----	------	---	----	----	----	----

54564	マルシマ かりんはちみつしょうが湯 12g×12	1箱	¥785	原:粗糖(鹿児島)/生姜(高知)/馬鈴薯澱粉(北海道)/本葛(南九州)/花梨粉末(奈良)/ハチミツ(広島)/節蓮根粉末(山口) 説:製造工場地:広島。南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、たっぷり并使用し、奈良県産花梨粉末や広島産	常温	2年	毎号	翌週
-------	--------------------------	----	------	---	----	----	----	----

かりんはちみつしょうが湯
南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろし、たっぷり并使用し、奈良県産花梨粉末や広島産ハチミツ、節蓮根粉末も加えました。甘さを抑え、昔ながらの直火釜でコトコトと時間をかけて炊いていますのでコクがあります。夏期にはお湯で溶いた後、冷やしたり、凍らせても美味しくお召し上がりいただけます。

55705	マルシマ 梅はちみつしょうが湯 12g×5	1袋	¥395	原:粗糖(鹿児島)/生姜(高知)/馬鈴薯澱粉(北海道)/梅肉(和歌山)/本葛(南九州)/ハチミツ(広島)/節蓮根粉末(山口) 説:梅は消化吸収を助け、活力増進に役立ち、酔い止め効果もあるといわれています。南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を丸ごとすりおろして使用しま	常温	2年	毎号	翌週
-------	-----------------------	----	------	---	----	----	----	----

梅はちみつしょうが湯
梅は消化吸収を助け活力増進に役立ち酔い止め効果もあるといわれています。南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知産生姜を丸ごとすりおろして使用しました。甘みを抑え昔ながらの直火釜でコトコトと時間をかけて炊いていますのでコクがあります。

58086	マルシマ 朝のアップルホットジンジャー 12g×3	¥370	原:粗糖(中野社)・鹿児島/リンゴ粉末(リンゴ:広島/食塩)/有機生姜ペースト(長崎・大分・島根)/有機生姜粉末(長崎・大分・島根)/有機黒糖(ブラジル)/有機シナモン粉末(スリランカ)/節蓮根粉末(山口) 説:今日の1日のスタートはアップルホットジンジャー!国産の有機栽培生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろして、たっぷり并使用し、広島県高野町産のリンゴの粉末、有機シナモン粉末、節蓮根粉末も加えました。甘みに精製度の低い粗糖や有機黒糖を使用し、昔ながらの直火釜で炊いていますのでコクがあります。リンゴのほのかな風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽しみ下さい。	常温	1年半	毎号	翌週
-------	---------------------------	------	--	----	-----	----	----

朝のアップルホットジンジャー
今日の1日のスタートはアップルホットジンジャー!国産の有機栽培生姜を「一物全体食」の考えから丸ごとすりおろして、たっぷり并使用し、広島県高野町産のリンゴの粉末、有機シナモン粉末、節蓮根粉末も加えました。甘みに精製度の低い粗糖や有機黒糖を使用し、昔ながらの直火釜で炊いていますのでコクがあります。リンゴのほのかな風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽しみ下さい。

商品番号 **冷水や炭酸水で割ってお飲みください。ホットもOK! (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

44793	マルシマ 有機じんわ〜りしょうが	150ml	¥450	原:有機生姜(国産)/有機砂糖/有機リンゴ果汁/有機スダチ果汁 説:国産有機しょうがの辛味に有機砂糖と有機りんご果汁の甘みを加え、有機すだち果汁の爽やかさをプラスした濃縮タイプの有機認証のしょうがシロップです。濃縮タイプなのでお好みの濃さに調節できます。水やお湯で4~6倍に薄めてお飲み下さい。炭酸水で薄めていただくとジンジャーエールとしてお飲みいただけます。ジャムとしてパンやヨーグルトと合わせたり、ゼリーやクッキー、カップケーキなどのお菓子の材料にもお使い下さい。醤油やめんつゆなどと混ぜて調味料として生姜焼きや豚肉などの煮込み料理。スープなどにもお使いいただけます。	常温	1年半	毎号	翌週
-------	------------------	-------	------	--	----	-----	----	----

有機じんわ〜りしょうが
国産有機しょうがの辛味に有機砂糖と有機りんご果汁の甘みを加え、有機すだち果汁の爽やかさをプラスした濃縮タイプの有機認証のしょうがシロップです。濃縮タイプなのでお好みの濃さに調節できます。水やお湯で4~6倍に薄めてお飲み下さい。炭酸水で薄めていただくとジンジャーエールとしてお飲みいただけます。ジャムとしてパンやヨーグルトと合わせたり、ゼリーやクッキー、カップケーキなどのお菓子の材料にもお使い下さい。醤油やめんつゆなどと混ぜて調味料として生姜焼きや豚肉などの煮込み料理。スープなどにもお使いいただけます。

59181	ひしわ園 オーガニック グリーンティー 100g	¥480	原:有機甜菜糖(ロシア)、有機抹茶(京都) 説:宇治産有機抹茶と有機てんさい糖をブレンドしたオーガニックグリーンティーです。抹茶製菓の材料、水割り、お湯割り、牛乳や豆乳で割れば抹茶ラテ風にお召し上がりいただけます。お好みの濃さでお召し上がり下さい。飲み方:約10g(ティー Spoon)	常温	270日	毎号	翌週
-------	--------------------------	------	---	----	------	----	----

ひしわ園 オーガニック グリーンティー
宇治産有機抹茶と有機てんさい糖をブレンドしたオーガニックグリーンティーです。抹茶製菓の材料、水割り、お湯割り、牛乳や豆乳で割れば抹茶ラテ風にお召し上がりいただけます。お好みの濃さでお召し上がり下さい。

	55401	ノースター 純国産 北海道バタークッキー	8枚	¥300	原:小麦粉(北海道)/バター(北海道)/甜菜糖(北海道)/鶏卵(北海道)/食塩(北海道) 説:製造工場地:北海道。膨張剤・乳化剤・香料などの添加物不使用。小分けになっているのでお子さまのおやつにもぴったりです。栄養成分(100gあたり): 熱量483kcal/タンパク質6.5g/脂質19.4g/炭	常温	180日	毎号	翌週
---	-------	----------------------	----	------	---	----	------	----	----

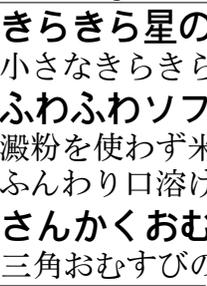
商品番号					メイシーちゃんのお菓子 (翌週)				温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
28725	創健	メイシー	きらきら星のおせんべい	40g	¥200	原:水稲うるち米(北海道/青森/秋田/岩手/宮城)/マレーシア産パーム油/長崎産塩 説:小さなきらきら星の形をしたサラダせんべい。サクッとかる～い食感です。放射性物質測定結果(2021.2.15現在):検出下限値(L-131)1.9Bq/kg・(Cs-134)3.0Bq/kg・(Cs-137)2.4Bq/kgで不検出。	常温	6ヶ月	毎号	翌週		
37024	創健	メイシー	ふわふわソフト せんべい 2枚×10	1袋	¥290	原:愛知・岐阜・三重産水稲うるち米/北海道産甜菜糖/兵庫産海水塩 説:濃粉を使わず米を主原料に作り上げ、原材料のもつ自然な美味しさにこだわったふわわり口溶けのよいおせんべいです。手に握りやすいスティックタイプ。メイシーちゃんと一緒に楽しいおやつタイム!放射性物質測定結果(2021.2.15現在):検出下限値(L-131)1.9Bq/kg・(Cs-134)3.0Bq/kg・(Cs-137)2.4Bq/kgで不検出。	常温	180日	毎号	翌週		
42392	創健	メイシー	さんかくおむすびのおせんべい	35g	¥200	原:ウチ麦(北海道/青森/秋田/宮城他)/マレーシア産パーム油/国産米油/国産大豆使用醤油/北海道産甜菜糖/瀬戸内産/中西部太平洋・インド洋産製粉末 説:三角おむすびの形をしたサクッと香ばしい醤油味のひとくちおせんべいです。栄養成分(35g当り)エネルギー166kcal/タンパク質2g/脂質6.4g/炭水化物	常温	120日	毎号	翌週		



ふわふわソフト せんべい
濃粉を使わず米を主原料に作り上げ原材料のもつ自然な美味しさにこだわったふわわり口溶けのよいおせんべいです。手に握りやすいスティックタイプ。



きらきら星のおせんべい
小さなきらきら星の形をしたサラダせんべい。サクッとかる～い食感です。



さんかくおむすびのおせんべい
三角おむすびの形をしたサクッと香ばしい醤油味のひとくちおせんべいです。

	57549	メイシー	きらきら星のおせんべい 8g×4 1組	¥250	常温	賞味:180日	毎号	翌週		
	57550	メイシー	さんかくおむすびのおせんべい 14g×4 1組	¥330	常温	賞味:120日	毎号	翌週		
24941	創健	メイシー	かぼちゃのスティックポーロ	40g	¥205	原:北海道産馬鈴薯濃粉/北海道産甜菜糖/北海道産塩/北海道産パーム油/北海道産小麦粉/国産寒梅粉(原料:餅米) 説:赤ちゃんの手ににもにぎりやすいスティックタイプのポーロ。かぼちゃの甘みを生かしたおいしさは、離乳食にも。	常温	180日	毎号	翌週
42185	創健	メイシー	大豆のスナック	35g	¥220	原:ウチ麦(北海道/青森/秋田/岩手/山形/宮城)/国産米油/マレーシア産パーム油/北海道産甜菜糖/北海道他産きな粉/タイ産/インド産/中国産酵母エキス/国産食塩/野菜粉末(玉ねぎ・白菜・人参/国産他海外)/パンプキン・ココナツ産ココナツオイル・国内産・中国産香辛料 説:国産米と国産きな粉で作った生地	常温	6ヶ月	毎号	翌週



かぼちゃのスティックポーロ
赤ちゃんの手ににもにぎりやすいスティックタイプのポーロ。かぼちゃの甘みを生かしたおいしさは、離乳食にも。



大豆のスナック
国産米と国産きな粉で作った生地を植物油でサクッと揚げた香ばしいスナックです。野菜コンソメならではの風味を活かしたおいしさです。

51946	創健	メイシー	うみのおさんぽ 9g×4	1組	¥270	原:玄米(山形)/植物油(パーム油/マレーシア産/インドネシア産)/食塩(長崎)/押麦(主に福岡/佐賀)/はだか麦(主に愛媛)/黒米(主に大分)/餅(主に佐賀)/あおさ(国内産)/青のり(徳島)/黒大豆(主に北海道)/発芽玄米(主に北海道/宮崎)/もち麦(主に愛媛)/赤米(主に大分/福岡)/青肌玄米(主に原:小麦粉(国内産)/おからパウダー(大豆:国内産)米粉(三重)/甘藷濃粉(鹿児島/宮崎)/コンスターチ(アメリカ)/植物油(パーム油/マレーシア産/インドネシア産他海外)/小麦グルテン(国内産他海外)/ライ麦粉(ドイツ他海外)/発芽玄米粉(米:国内産)/食塩(兵庫・香川)/あおさ粉(国内産) 説:葉っぱの形をした、おから・雑穀入りのカリッとしたスナックです。国内産小麦、国内産大豆のおから粉にライ麦、発芽玄米などの雑穀を入れ香ばしく揚げました。あおさ風味のしお味です。食物繊維たっぷり。	常温	240日	毎号	翌週
57551	創健	メイシー	森のかくれんぼ 12g×4	1組	¥265	原:北海道産馬鈴薯濃粉/オーストラリア産糖/日本産きび糖/愛知・岐阜・福井産鶏卵/日本・欧州・アメリカ産粉乳(大豆を含む)/アメリカ産小麦胚芽/国産穀類(小麦/ライ麦/トウモロコシ) 説:小麦胚芽、ハトムギが入った口どけのよいポーロです。カルシウム入り。	常温	180日	毎号	翌週



うみのおさんぽ
国内産17種類の穀物を使用した、イカの形のサクッと食べやすいスナックです。長野県産の塩と国内産の青のりを使用した、のり塩味。おやつに便利な食べきり4連パック。



森のかくれんぼ
葉っぱの形をした、おから・雑穀入りのカリッとしたスナックです。国内産小麦、国内産大豆のおから粉にライ麦、発芽玄米などの雑穀を入れ香ばしく揚げました。あおさ風味のしお味です。食物繊維たっぷり。

57547	創健	メイシー	たまごのポーロ 16g×4	1組	¥270	原:北海道産馬鈴薯濃粉/オーストラリア産糖/日本産きび糖/愛知・岐阜・福井産鶏卵/日本・欧州・アメリカ産粉乳(大豆を含む)/アメリカ産小麦胚芽/国産穀類(小麦/ライ麦/トウモロコシ) 説:小麦胚芽、ハトムギが入った口どけのよいポーロです。カルシウム入り。	常温	180日	毎号	翌週
57548	創健	メイシー	いちごミルクのポーロ 16g×4	1組	¥290	原:北海道産馬鈴薯濃粉/オーストラリア産糖/北海道産甜菜糖/アメリカ産乳糖/愛知・岐阜・福井産鶏卵/北海道産脱脂粉乳/アメリカ産ライオン産粉乳/アメリカ産ライオン産香料 説:ほんのり甘酸っぱいいちごにミルクを混ぜてちっちゃいポーロに閉じこめました。食べやすいサクサクの食感を追求しました。	常温	180日	毎号	翌週



たまごのポーロ
小麦胚芽、ハトムギが入った口どけのよいポーロです。カルシウム入り。

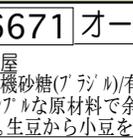


いちごミルクのポーロ
ほんのり甘酸っぱいいちごにミルクを混ぜてちっちゃいポーロに閉じこめました。食べやすいサクサクの食感を追求しました。

34798	創健	メイシー	アップルとグレープのグミ	8粒	¥190	原:北海道産甜菜糖/アメリカ産トウモロコシ使用水飴/フランス他海外産酸味料/長野産果汁(リンゴ/葡萄)/マレーシア産パーム油/ヤシ油/パルミン酸/アメリカ他海外産香料/増粘剤(南米産ペクチン) 説:メイシー、タルーラ、シリル、チャーリーの形をしたかわいいグミが2つずつ入っています。放射性物質測定結果(2021.2.15現在):検出下限値(L-131)1.9Bq/kg・(Cs-134)3.0Bq/kg・(Cs-137)2.4Bq/kgで不検出。	常温	300日	毎号	翌週
29274	創健	メイシー	アップルとグレープのグミ	80g	¥280	原:北海道産甜菜糖/アメリカ産non-gmoコンスターチ/クエン酸(九州産甘蔗/タイ産)香料(母:アメリカ産)/着色料(欧州産ベリイ素/フランス産アトリエ素) 説:製造工場地:愛知。2種類のラムネが小袋に各2袋ずつ入っています。携帯に便利!放射性物質測定結果(2021.2.15現在):	常温	180日	毎号	翌週



アップルとグレープのグミ
メイシー、タルーラ、シリル、チャーリーの形をしたかわいいグミが2つずつ入っています。



いちごとぶどうのラムネ
2種類のラムネが小袋に各2袋ずつ入っています。携帯に便利!

アイスクリーム・アイスキャンディー (翌週)									
	56671	オーガニックあずきバー	箱(60ml×6本)	1箱	¥580	冷凍	賞味:—	毎号	翌週
	23067	VANAGA バニラ	120ml×2	1組	¥730	冷凍	賞味:6ヶ月	毎号	翌週
	23068	VANAGA ビターチョコ	120ml×2	1組	¥730	冷凍	賞味:6ヶ月	毎号	翌週
	23069	VANAGA 抹茶あずき	120ml×2	1組	¥730	冷凍	賞味:6ヶ月	毎号	翌週
	23070	VANAGA いちご	120ml×2	1組	¥730	冷凍	賞味:6ヶ月	毎号	翌週
	23071	VANAGA ブルーベリー	120ml×2	1組	¥730	冷凍	賞味:6ヶ月	毎号	翌週

 23121 VANAGA 5種セット 1組 本次 ¥1825 冷凍 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 説：製造工場地：島根。パナ、ピタ、チョコ、抹茶あずき、いちご、ブルーベリー各一個ずつのセットです。	 5269 ミルクキャンディー 6本入り 1個 ネージュ ¥827 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：ノルウェー牛乳(北海道産)/濃縮乳(北海道産)/ピート糖(北海道産) 説：製造工場地：大阪。放射能検査結果(2012.7.24発行)：検出限界1Bq/kgで不検出。
 5335 宇治金時キャンディー 6本入り 1個 ネージュ ¥827 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：あん(北海道産小豆/洗双糖/赤穂の天塩)/加糖練乳(生乳/北海道産)/濃縮乳(北海道産)/ノルウェー牛乳(北海道産)/ピート糖(北海道産)/有機粉末抹茶(奈良県産) 説：製造工場地：大阪。放射能検査結果(2012.6.5発行)：検出限界1Bq/kgで不検出。	 8077 チョコレートキャンディー 6本入り 1個 ネージュ ¥827 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：濃縮乳(北海道産)/ノルウェー牛乳(北海道産)/ピート糖(北海道産)/ココアパウダー(インドネシア・マレーシア他) 説：製造工場地：大阪。放射能検査結果(2012.6.5発行)：検出限界1Bq/kgで不検出。
 5282 みかんキャンディー 6本入り 1個 ネージュ ¥827 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：柑橘果汁(無茶々園)/ピート糖 説：製造工場地：大阪。放射能検査結果(2012.6.5発行)：検出限界1Bq/kgで不検出。	 5280 小豆キャンディー 6本入り 1個 ネージュ ¥827 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：あん(北海道産小豆/洗双糖)/洗双糖/食塩(赤穂の天塩) 説：製造工場地：大阪。放射能検査結果(2012.8.7発行)：検出限界1Bq/kgで不検出。
 8072 ブルーベリーキャンディー 6本入り 1個 ネージュ ¥827 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：ピート糖(北海道産)/オガニックブルーベリー果肉(奈良産)/果汁(広島県産) 説：製造工場地：大阪。放射能検査結果(2012.8.7発行)：検出限界1Bq/kgで不検出。	 52503 オガニックSOYヱラートMine パナ 85ml むそう商事 ¥365 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：有機豆乳無調整(non-gmo大豆(三重/中国/アメリカ)/水)/有機砂糖(アメリカ)/有機バニリン(製造地：パナマ) 説：製造工場地：山口。添加物を使用せずにシエート特有のなめらかさを実現。濃厚でコがあるのに後味はさっぱりとした豆乳
 52504 オガニックSOYヱラートMine ちりとり 85ml むそう商事 ¥365 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：有機豆乳無調整(non-gmo大豆(三重/中国/アメリカ)/水)/有機砂糖(アメリカ)/有機バニリン(製造地：パナマ) 説：製造工場地：山口。添加物を使用せずにシエート特有のなめらかさを実現。濃厚でコがあるのに	 52505 オガニックSOYヱラートMine 抹茶 85ml むそう商事 ¥365 冷凍 賞味：— 毎号 翌週 原：有機豆乳無調整(non-gmo大豆(三重/中国/アメリカ)/水)/有機砂糖(アメリカ)/有機抹茶(奈良/京都/三重/宮崎) 説：製造工場地：山口。添加物を使用せずにシエート特有のなめらかさを実現。濃厚でコがあるのに後味はさっぱり

商品番号	こだわりの焼酎・日本酒・ビールなど(翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
39266	玄海酒造 海の王都 麦27度	720ml	¥1780	常温	—	毎号	翌週
39264	小生謹醸 小正謹醸 いも焼酎 25度	720ml	¥1390	常温	—	毎号	翌週
39263	小生謹醸 特製 玄米焼酎25 小	720ml	¥1290	常温	—	毎号	翌週



玄海酒造 海の王都 麦27度
 「麦焼酎発祥の地」玄界灘に浮かぶ島、
 壱岐産麦を使用し、香味の優れた部分を取り、
 長期熟成させた本格焼酎。
 さらにとした壱岐の焼酎は魚介の料理を引き立てます。



特製 玄米焼酎25 小
 玄米を長時間水に漬けてから二度蒸して仕込、
 低温で通常より時間をかけて発酵させた後、
 単式低温蒸留機で芳醇な原酒を取り出します。
 風味を出来る限り残すため最小限のろ過をして
 貯蔵すると口あたりが良く丸みを帯びた玄米焼酎が
 生まれます。



小生謹醸 いも焼酎 25度
 原材料の持つふくよかな風味と自然な甘みがよくマッチした本格焼酎。本場鹿児島では焼酎5:湯5の割合で飲むのが一般的ですが、
 芋の香りが強くて、と言う方はロックでどうぞ。原材料は契約農家の手で安全性に配慮しながら栽培された新鮮な
 黄金千貫(サツマイモ)、仕込時期に間に合うよう早場米の新米、個性豊かな黒麹を使って仕込みました。
 蒸留はサツマイモの風味を出来るだけ残すために単式蒸留器で、ろ過も最小限にとどめました。素焼きのカメで熟成します。

39571	寺田本家 発芽玄米酒 むすび	720ml	¥1650	冷蔵	—	毎号	翌週
-------	----------------	-------	-------	----	---	----	----

寺田本家 むすび 無農薬栽培された玄米を発芽させて造ったお酒です(分類はその他の醸造酒)。香ばしさと酸味が特徴で切れ味が力強い印象。辛口。

39429	寺田本家 発芽玄米酒粕	300g	¥312	冷蔵	—	毎号	翌週
-------	-------------	------	------	----	---	----	----

発芽玄米酒粕 無農薬発芽玄米酒「むすび」の酒粕。玄米の粒々の酒粕です。酸味があり、甘酒・粕汁には向きません。クラッカー作りや酵母ジュース、炒め物、煮物におすすめです。粒々を生かして炒め物や、煮物などお料理に、クラッカーなどのお菓子作りに、バナナや豆乳と一緒にジュースにしたり、お味噌汁にひとつまみ、そのほか自由なアイデアでお楽しみ下さい。

39362	白扇酒造 本みりん 福来純 三年熟成	500ml	¥850	常温	2年	毎号	翌週
-------	--------------------	-------	------	----	----	----	----

本みりん 福来純 アルコール度数14%。エキス分40度以上。独特の甘みと気品が特徴です。飛騨の優良な餅米、
福来純 日本酒造りで培った技を生かして造る麹、自家製の米焼酎を原料にして醸したミリンを3年間熟成させました。

39159	寺田本家 自然酒 五人娘(純米・きもと)	720ml	¥1540	冷蔵	—	毎号	翌週
-------	----------------------	-------	-------	----	---	----	----

寺田本家 自然酒 五人娘(純米・きもと)
 精米歩合: 麴米65%・掛米65%。酵母TE-1。アルコール度数15.4%。日本酒度+4。酸度2.1。「おいしくて楽しくて元気になる」ような酒づくりを目指して、手間暇がかかるためほとんど行われなくなった「きもと造り」で酒造りをしています。微生物世界の摂理を上手に利用することによって力強く生命力のある酒母を造ります。出来た酒は乳酸やアミノ酸が多く香りも複雑。こくのある味わいが特徴です。

58814	松浦酒造 鳴門鯛 純米 巴(ともえ)	1.8L	¥2560	常温	—	毎号	翌週
-------	--------------------	------	-------	----	---	----	----

松浦酒造 鳴門鯛 純米 巴(ともえ) 1.8L
 使用米：あけぼの100%。精米歩合65%。アルコール分15度。日本酒度1.0。酸度1.7。
 飲み飽きのこないまろやかな味わいの純米酒。扁平精米と呼ばれる技術の高い精米方法を行っており、
 純米酒ならではのふくよかな香りと幅のある米の旨味が、軽やかな酸味と調和しています。
 和食とよく合うテイストです。冷～爛までお好みに合わせてお楽しみいただけます。

60252	寺田本家 純米酒 香取80	720ml	¥1309	常温	—	毎号	翌週
-------	---------------	-------	-------	----	---	----	----

純米酒 香取80
 自然の色(琥珀色)と自然のオリもそのまま残した無濾過の自然酒です。生もと(きもと)の技法が成立した江戸時代の磨きに近い80%精米(20%削る)で醸しました。生もとの酸・コクとお米本来の味わいのバランスの良いお酒です。「香取」は地元「香取神宮」の御神酒にもなっております。おすすめの飲み方…ぬる爛、常温。
 精米歩合80%、アルコール15%、日本酒度+4~+7、酸度1.8~2.5、アミノ酸度1.8。

30063	角谷商店 三州 梅酒10	360ml	¥990	原:梅(奈良県吉野産・減農薬無化学肥料栽培・有機肥料使用・品種白加賀)/もち米(佐賀県産・減農薬減化学肥料堆肥使用・品種ヒヨドリ特別栽培米)/米麴(愛知県産他・品種祭り晴れ)/米焼酎(常圧単式蒸留・国産米100%使用)7割-10% 説:製造工場地:愛知。梅酒二段仕込み新製	常温	—	毎号	翌週
-------	--------------	-------	------	--	----	---	----	----

三州 梅酒10

梅酒二段仕込み新製法。もち米、米麴を本格米焼酎の中に仕込み、もち米の甘さを十分引き出した後、青梅を仕込み熟成する3年熟成、弊社新開発の砂糖を一切使わない製造法です。お米の美味しさを生かした「和のリキュール」として、日本料理の食前酒に、くつろぎのひとつときにソフトな飲み口が良く合います。ストレート、オンザロック、お湯割りで。又紅茶に垂らして甘さと香りを楽しむ、引きの良い甘さを生かしてカクテルにもどうぞ。

60248	寺田本家 醍醐(だいが)のしずく	720ml	¥1704	原:米(千葉、茨城:コヒシホ等)(農薬・化学肥料不使用栽培米) 説:現在の菩提山正暦寺(ぼだいせんしょうりやくじ)に端を発し、鎌倉時代からの戦国の世にかけて編み出された「菩提もと(ぼだいもと)」仕込みといわれる、空中の天然乳酸と野生酵母(酒蔵では蔵付き酵母)をとり込んだ「そやし」という水をもとにして仕込みました。まさに「生もと(きもと)」の原型、酒造りの原点といえる製法です。そのまま味わっていただくため、割り水、濾過は一切行わず、一仕込みごとに瓶詰めしています。仕込み時期によって味の異なる甘酸っぱいお酒です。飲み飽きない強い甘みと酸味があります。おすすめの飲み方…冷や。	冷蔵	—	毎号	翌週
-------	------------------	-------	-------	--	----	---	----	----

醍醐(だいが)のしずく

現在の菩提山正暦寺(ぼだいせんしょうりやくじ)に端を発し、鎌倉時代からの戦国の世にかけて編み出された「菩提もと(ぼだいもと)」仕込みといわれる、空中の天然乳酸と野生酵母(酒蔵では蔵付き酵母)をとり込んだ「そやし」という水をもとにして仕込みました。まさに「生もと(きもと)」の原型、酒造りの原点といえる製法です。そのまま味わっていただくため、割り水、濾過は一切行わず、一仕込みごとに瓶詰めしています。仕込み時期によって味の異なる甘酸っぱいお酒です。飲み飽きない強い甘みと酸味があります。おすすめの飲み方…冷や。精米歩合90~93%、アルコール度数6~17%、日本酒度-20~-80、酸度4~10、アミノ酸度2~6。

55482	青砥酒造 ほろよい自然酒(日本酒/純米吟醸)	720ml	¥2206	原:米(島根)/米こうじ(島根) 説:島根県産の農薬・化学肥料不使用の米使用。7割-8度数17度。精米歩合55%。ふくよかな甘みと旨みに加え、醸し出すフルーティな香り。自然酒最高峰の純米吟醸酒の上品で柔らかな味わいです。ほろよい自然酒の一番の特徴は「木槽しぼり」です。「木槽しぼり」とは木槽にもろみが入った袋を敷き詰め、上から軽く圧力をかけ搾ることを指します。過度な力を加えないことで繊細なお酒には不必要な成分が酒質に流れ出ないため、大変綺麗な酒質の日本酒となりますが、大変手間のかかる搾り方であり、時間も長くかかることで効率も悪いため採用している酒蔵は極僅かです。	常温	—	毎号	翌週
-------	------------------------	-------	-------	---	----	---	----	----

ほろよい自然酒(日本酒/純米吟醸)

島根県産の農薬・化学肥料不使用の米使用。アルコール度数17度。精米歩合55%。ふくよかな甘みと旨みに加え、醸し出すフルーティな香り。自然酒最高峰の純米吟醸酒の上品で柔らかな味わいです。ほろよい自然酒の一番の特徴は「木槽しぼり」です。「木槽しぼり」とは木槽にもろみが入った袋を敷き詰め、上から軽く圧力をかけ搾ることを指します。過度な力を加えないことで繊細なお酒には不必要な成分が酒質に流れ出ないため、大変綺麗な酒質の日本酒となりますが、大変手間のかかる搾り方であり、時間も長くかかることで効率も悪いため採用している酒蔵は極僅かです。

59725	南都 琉球レモンサワー	350ml×3	¥789	原:泡盛(米こうじ(米(タイ)、種麹(沖縄))、酵母(沖縄))、シークワーサー(沖縄)、きび蜜(オクシバ(沖縄)) 説:7割-8度数5%。原材料は、やんばる産シークワーサー(柑橘)と泡盛、きび蜜のみ。果汁もたっぷり8%使用したプレミアム仕立てのレモンサワーです。余計なものを加えず、泡盛だけを使用した潔さ。	常温	1年	毎号	翌週
-------	-------------	---------	------	---	----	----	----	----

59727	南都 琉球レモンサワー 350ml×24	1ケース	¥6312	原:泡盛(米こうじ(米(タイ)、種麹(沖縄))、酵母(沖縄))、シークワーサー(沖縄)、きび蜜(オクシバ(沖縄)) 説:7割-8度数5%。原材料は、やんばる産シークワーサー(柑橘)と泡盛、きび蜜のみ。果汁もたっぷり8%使用したプレミアム仕立てのレモンサワーです。余計なものを加えず、泡盛だけを使用した潔さ。	常温	1年	毎号	翌週
-------	----------------------	------	-------	---	----	----	----	----

琉球レモンサワー

アルコール度数5%。原材料は、やんばる産シークワーサー(柑橘)と泡盛、きび蜜のみ。果汁もたっぷり8%使用したプレミアム仕立てのレモンサワーです。余計なものを加えず、泡盛だけを使用した潔さ。シークワーサー果汁を際立たせるため、香りがよく、ほのかに甘い泡盛を使用しています。酸味料、香料、着色料、人工甘味料は不使用、シークワーサー本来の香りと旨みをストレートに楽しめます。

60895	銀河高原 銀河 小麦のビール(缶)	350ml×3	¥801	原:麦芽(小麦55%・大麦45%)7割/7酵母 説:7割-8度数約5%。水にこだわり(水質のよい高原水)、小麦特有のフルーティ感のある香りと芳醇な味わい。酵母から生まれたやさしい炭酸によるマイルドな口あたりが特徴。non-gmo原料使用。PHF。コンスタント不使用。※酒類は未成年の方に	常温	6ヶ月	毎号	翌週
-------	-------------------	---------	------	---	----	-----	----	----

銀河高原 小麦のビール

アルコール度数約5%。水にこだわり(水質のよい高原水)、小麦特有のフルーティ感のある香りと芳醇な味わい。酵母から生まれたやさしい炭酸によるマイルドな口あたりが特徴。

59665	日本ビール 有機農法 富士ビール(缶)	350ml×3	¥1083	原:有機麦芽(ドイツ)、有機ホップ(ドイツ) 説:世界初のオーガニック「缶」ビール。無農薬栽培の有機原料を使用。ドイツ産の大麦芽とホップから造られた、環境にも体にも優しいビールです。マスカットを思わせるほのかな香りと、ふくよかでバランスのよい苦みをぜひご堪能ください。ドイツ:ビール-7割	常温	9ヶ月	毎号	翌週
-------	---------------------	---------	-------	--	----	-----	----	----

59667	日本ビール 有機農法 富士ビール(缶) 350ml×24	1ケース	¥8664	原:有機麦芽(ドイツ)、有機ホップ(ドイツ) 説:世界初のオーガニック「缶」ビール。無農薬栽培の有機原料を使用。ドイツ産の大麦芽とホップから造られた、環境にも体にも優しいビールです。マスカットを思わせるほのかな香りと、ふくよかでバランスのよい苦みをぜひご堪能ください。ドイツ:ビール-7割	常温	9ヶ月	毎号	翌週
-------	------------------------------	------	-------	--	----	-----	----	----

有機農法 富士ビール(缶)

タイプ:ピルスナー。アルコール度数5%。世界初のオーガニック「缶」ビール。無農薬栽培の有機原料を使用。ドイツ産の大麦芽とホップから造られた、環境にも体にも優しいビールです。マスカットを思わせるほのかな香りと、ふくよかでバランスのよい苦みをぜひご堪能ください。

商品番号	香川 五名醸造のクラフトビール(翌週)			※酒類は未成年の方には販売できません。	温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
------	---------------------	--	--	---------------------	-----	------	-----	------

58113	五名醸造 ツバメブリュワリー・塩レモン(umie)	330ml	¥560	原:麦芽(ドイツ・フランス)/小麦(香川)/ホップ(香川・徳島)/酵母(ドイツ)/塩(瀬戸内海(豊島)の天日塩・オーストラリアの天日塩)/イースト(フランス・ドイツ) 説:高松市の北浜ツバメブリュワリーの20周年を記念し、コドモデザイン教室の生徒たちが描いた「ツバメ」の教室の生徒たちが描いた「ツバメ」の塩レモンビールです。五名近隣の山里で育てた小麦を使用し、醸造に使用した小麦の香りをお楽しみいただけます。麦芽比率50%以上。7割-8度数4.5%。製造工場地:香川。※酒類は	冷蔵	120日	毎号	翌週
-------	---------------------------	-------	------	--	----	------	----	----

塩レモン(umie)

高松市の北浜アリー・カフェumieの20周年を記念し、コドモデザイン教室の生徒たちが描いたスペシャルパッケージの塩レモンビールです。五名近隣の山里で育てた小麦を使用し、醸造に使用した小麦の香りをお楽しみいただけます。麦芽比率50%以上。アルコール分4.5%。

58110	五名醸造 ツバメブリュワリー・ブランシェ(白)	330ml	¥560	原:麦芽(ドイツ・フランス)/小麦(香川)/ホップ(香川・徳島)/イースト(フランス・ドイツ) 説:近隣の山里で育てた小麦と農薬不使用の柚子を贅沢に使用したファームハウスエール。広がるフルーティな味と香りをお楽しみいただけます。麦芽比率50%以上。7割-8度数4.5%。製造工場地:香川。※酒類は	冷蔵	120日	毎号	翌週
-------	-------------------------	-------	------	--	----	------	----	----

ブランシェ(白)

近隣の山里で育てた小麦と農薬不使用の柚子を贅沢に使用したファームハウスエール。広がるフルーティな味と香りをお楽しみいただけます。麦芽比率50%以上。アルコール分4.5%。

58111	五名醸造 ツバメブリュワリー・アンブレ(琥珀)	330ml	¥560	原:麦芽(ドイツ・フランス)/小麦(香川)/白米(香川)/ホップ(香川・徳島)/イースト(フランス・ドイツ) 説:広葉樹の森から湧き出る水で育てた自然栽培米(農薬不使用・無肥料栽培)と数種の麦芽をブレンドして仕上げたアンブレエール。深みがありながら軽やかな飲み心地です。麦芽比率50%以上。7割-8度数4.5%。	冷蔵	120日	毎号	翌週
-------	-------------------------	-------	------	--	----	------	----	----

アンブレ(琥珀)

広葉樹の森から湧き出る水で育てた自然栽培米(農薬不使用・無肥料栽培)と数種の麦芽をブレンドして仕上げたアンブレエール。深みがありながら軽やかな飲み心地です。麦芽比率50%以上。アルコール分4.5%。

58112	五名醸造 ツバメブリュワリー・ノワール(黒)	330ml	¥560	原:麦芽(ドイツ・フランス)/小麦(香川)/黒米(香川)/ホップ(香川・徳島)/イースト(フランス・ドイツ) 説:コナラ、クヌギ、ヤマザクラなどの樹木で燻した麦芽と森の湧き水で栽培した黒米(農薬不使用・無肥料栽培)とをブレンドしたスモークポーター。余韻の残る香ばしさと味が特徴です。麦芽50%以上。7割-8度数4.5%。	冷蔵	120日	毎号	翌週
-------	------------------------	-------	------	--	----	------	----	----

ノワール(黒)

コナラ、クヌギ、ヤマザクラなどの樹木で燻した麦芽と森の湧き水で栽培した黒米(農薬不使用・無肥料栽培)とをブレンドしたスモークポーター。余韻の残る香ばしさと味が特徴です。麦芽50%以上。アルコール分5%。

★季節限定商品★ りんねしゃ・ボディシート（翌週）

36686 夏期商品 菊花せんこう 角型ミニサイズ 32巻

りんねしゃ ¥900 対外 賞味：— 毎号 翌週
原：除虫草粉末(シコクハブ)/ハッカ除虫菊粉末(粉末として10%、総ビトリンとして0.1%)/白樺木粉/アブ粉/澱粉(全て天然素材) 説：アブ製線香立具付き/1巻無風状態約3時間/お部屋で防虫、角形のおしゃれなデザインで芳香性も蚊遣り効果もあるので、玄関やリビングでインテリアとしてもご利用下さい。化学

36687 夏期商品 菊花せんこう 長時間用 20巻

りんねしゃ ¥1318 対外 賞味：— 毎号 翌週
原：除虫草粉末(シコクハブ)/ハッカ除虫菊粉末(粉末として10%、総ビトリンとして0.1%)/白樺木粉/アブ粉/澱粉(全て天然素材) 説：アブ製線香立具付き/1巻無風状態約9時間/お部屋で防虫除虫草と除虫菊を使用した蚊遣り効果のあるお線香です。化学合成物質のアレスリンピレスロイド系殺虫剤は一切使用

菊花せんこう 角型ミニサイズ（無風状態約3時間）・長時間用（無風状態約9時間）

除虫草と除虫菊を使用した蚊遣り効果のあるお線香です。愛犬のそばでも安心してご使用いただけます。医薬部外品の蚊取り線香ではありません。主原料は中国原産植物で除虫草と呼ばれ忌避効果、アロマセラピーの癒し効果があり芳香性にも優れた植物です。また除虫菊粉末には蚊遣り効果があり、心地よい芳香性と忌避力を持っています。合成ピレスロイド系殺虫成分など不安な農薬類を添加していない植物原料のみの製品です。合成着色や染色など使用していませんので緑色ではなく植物粉末の原材料色のままです。消臭、芳香製品としても機能を果たし夏季に限らず通年のご使用にも適しています。また犬などペットの蚊遣り線香としてもご利用いただけます。

9985 夏期商品 りんねしゃ 菊花せんこう

30巻 ¥1136

原：除虫草粉末(シコクハブ)/ハッカ除虫菊粉末(粉末として10%、総ビトリンとして0.1%)/白樺木粉/アブ粉/澱粉(全て天然素材) 説：化学合成物質のアレスリンピレスロイド系殺虫剤は一切使用していません。着色料、防腐剤不使用。主原料は除虫草でハブの芳香性に優れた防虫香です。刺激

対外 — 毎号 翌週

菊花せんこう

化学合成物質のアレスリンピレスロイド系殺虫剤は一切使用していません。着色料、防腐剤不使用。主原料は除虫草でハブの芳香性に優れた防虫香です。刺激が少なく目や喉に優しい。殺虫というより蚊遣り効果を期待できます。1巻無風状態約6時間。

46017 夏期商品 りんねしゃ 菊花の防虫スプレー

180ml ¥1500

原：精製水/薄荷油/油由来乳化剤/除虫菊エキス/ヒゲキチオール 説：トリガー・スプレー。※肌用ではありません。天然除虫菊から抽出したジョチュウギクエキスとハッカ脳を原料にした防虫スプレーです。不快害虫の駆除(ユスリカ/チョウバエ/ダニ)。200×230mmの大判サイズなので液もたっぷり

対外 — 毎号 翌週

菊花の防虫スプレー

トリガースプレー。天然除虫菊から抽出したジョチュウギクエキスとハッカ脳を原料にした防虫スプレーです。不快害虫の駆除(ユスリカ/チョウバエ/ダニ)。※肌用ではありません。

60905 夏期商品 G-Place ナチュラム OGコットンボディシート・アイスミント

12枚入り ¥600

説：シャープですっきりとした香りが特徴のハッカオイルと、爽やかさの中にもほのかに甘さが広がるスペアミントオイルを配合したオーガニックコットン100%のボディシートです。クリアで清涼感ある香りといひんやり感が夏のほてった肌をスーッとクールダウンします。200×230mmの大判サイズなので液もたっぷり

対外 — 毎号 翌週

ナチュラムーン OGコットンボディシート・アイスミント 12枚入り

シャープですっきりとした香りが特徴のハッカオイルと、爽やかさの中にもほのかに甘さが広がるスペアミントオイルを配合したオーガニックコットン100%のボディシートです。クリアで清涼感ある香りといひんやり感が夏のほてった肌をスーッとクールダウンします。200×230mmの大判サイズなので液もたっぷり（1パックあたり約100ml配合）。全身すみずみまでお使いいただけます。※アルコールとメントールを配合しているためデリケートゾーンと顔の使用はお控えください。界面活性剤・鉱物油・合成香料・防腐剤不使用。

商品番号 グリーンノート 自然葉シャンプー（翌週）

46523 グリーンノート 自然葉(しぜんは) シャンプー

300ml ¥3000

説：全成分天然由来100%。リンス不要。化学薬品抽出をせず、シリコンや石油系の合成成分に頼らずに、頭皮と髪のことだけを一心に考えて作りしました。頭皮を優しく洗い上げ、トリートメント剤を使わずにシャンプーだけで傷んだ髪を補正します。使うほどに健康的な頭皮と輝く髪に導いていく

対外 — 毎号 翌週

全成分天然由来100%。リンス不要。化学薬品抽出をせず、シリコンや石油系の合成成分に頼らずに、頭皮と髪のことだけを一心に考えて作りしました。頭皮を優しく洗い上げ、トリートメント剤を使わずにシャンプーだけで傷んだ髪を補正します。使うほどに健康的な頭皮と輝く髪に導いていく
天然アミノ酸シャンプーです。今お使いのシャンプーの仕上がりに物足りなさを感じている方、ヘアダイ・カラーリングをされている方、髪の傷みが気になる方、頭皮と髪を健康を考えている方、一度お試し下さい。
原材料：水/ココamidプロピルベタイン/ココイルグルタミン酸K/ココイルグリシンK/ココamid DEA/ペンチレングリコール/ラウリルグルコシド/1,2-ヘキサジオール/グアールヒドロキシプロピルトリモニウムクロリド/チラウロイルグルタミン酸リシンNa/センプリエキス/カンゾウ根エキス/アルニカ花エキス/オドリコソウ花エキス/オランダガラシ葉エキス/ゴボウ根エキス/セイヨウキズタ葉エキス/ニンニクエキス/セイヨウアカマツ球果エキス/ローズマリー葉エキス/ローマカミツレ花エキス/褐藻エキス/紅藻エキス/緑藻エキス/アスパラギン酸Na/アラニン/アラントイン/アルギニン/イソロイシン/イソシン酸2Na/グリシン/グルタミン酸/セリン/タウリン/チロシン/トレオニン/バリン/ヒスチジンHCl/フェニルアラニン/プロリン/リシンHCl/ロイシン/ヒノキチオール

自然派化粧品のグリーンノートが自身を持っておすすめします！
頭皮や髪に悩む方にこそ使っていただきたいシャンプーです。

自然葉シャンプーは天然アミノ酸シャンプーです

どんな洗浄成分で出来ているの？

とうもろこしやさとうきび等の原料から生まれた天然のアミノ酸の泡が洗浄成分です。天然由来の泡が頭皮や髪を優しく洗い上げます。

石けんシャンプーとどう違うの？

石けんシャンプーの洗浄成分は脂肪酸カリウムであり、pHがアルカリ性で髪がゴワつく為、酸性リンスが必要です。石けんシャンプーは肌にも髪にも安心と言われますが、髪質によっては強いきしみがでて使いにくいのが難点です。自然葉シャンプーはpHが弱酸性ですので、洗いあがりながめらかでリンスの必要がありません。

普通のアミノ酸シャンプーとどう違うの？

一般的に洗浄成分がアミノ酸であればアミノ酸シャンプーと呼ばれます。そしてアミノ酸の原料により石油合成系と天然系に分かれますが、より肌に優しいのは天然系のアミノ酸シャンプーです。敏感な頭皮にも優しく働きかけ、毛穴に詰まった余分な皮脂をしっかり落とします。また自然葉シャンプーは洗浄成分だけではなく、傷んだ髪のために「毛髪構成に必要な18種の天然アミノ酸」をバランスよく配合し、トリートメントするのが大きな特徴です。シャンプー1本だけでも、洗うほどに髪が補修されるので艶やかに輝く弾力性のある美しい髪に変化していきます。

アミノ酸シャンプーはなぜ肌に優しいの？

肌や髪を構成しているタンパク質はアミノ酸から作られています。そのためアミノ酸シャンプーは肌への親和性が高く、敏感な肌や頭皮、傷みやすい髪の方には最適です。

全ての髪の悩みに！

- 硬め・多い** しっとりとした素直な髪質に導きまとまりやすくなります。
- フケ・カユミ** 頭皮が健康になりフケ・かゆみを抑えます。
- 乾燥毛** 滑らかに潤い、ツヤのある自然なサラサラ感が得られます。
- 猫毛・少ない** 髪に弾力がでてハリ・コシが強くなります。

正しいシャンプーの使い方

- ①ブラッシング** 頭皮の汚れやフケを浮かし血行を促進します。
- ②予洗い(すすぎ洗い)** お湯のみですすぎ洗いし軽く汚れを落とします。
- ③適量をつけて洗う** 指の腹で頭皮を優しくマッサージしながら洗います。ダメージの激しい部分はたっぷり泡をつけ5分おいてから洗い流します。
- ④よくすすぎます。**

商品番号	グリーンノート ヘナ オーガニータ (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
50480	グリーンノート ヘナオーガニータ・ピターオレンジ	100g	¥1800	対外	—	1週号	翌週
50481	グリーンノート ヘナオーガニータ・サハラブラウン	100g	¥2300	対外	—	1週号	翌週
50482	グリーンノート ヘナオーガニータ・アースブラウン	100g	¥2300	対外	—	1週号	翌週
50483	グリーンノート ヘナオーガニータ・ディープブラウン	100g	¥2300	対外	—	1週号	翌週



グリーンノート ヘナオーガニータ

オーガニック認証済み。頭皮と髪に優しい自然派の白髪染め&トリートメント。染め時間目安1時間以上。化学染料・過酸化水素、合成着色料、石油系合成界面活性剤、鉱物油、パラベン等の合成保存料を一切不使用。良質のオーガニック原料がもたらす4つのメリット

- 1、高い染色力：肥沃な畑で育ったヘナやハーブは色素を多く含有。抜群の染色力です。
 - 2、トリートメント効果：健やかな土地から栄養素をぞんぶんに吸収しているので、高いトリートメント効果があります。
 - 3、発色・色持ちアップ：ブラウン系では天然100%で発色しえなかった美しい色合いを実現。退色もしづらくなりました。
 - 4、ハリ・ツヤ・潤いアップ：トリートメント効果によりさらなるハリとツヤ、潤い豊かな輝きに。エイジングケアに最適。
- ヘナは、インドを原産地とするミソハギ科の植物です。葉にはローソンと呼ばれるオレンジ色の色素を含み、皮膚や髪を染め、痛んだ髪をトリートメントする作用があります。インド伝承医学アーユルヴェーダでは古来から皮膚病を癒す薬草として親しまれてきました。

※白髪と黒髪を同じ色に染めることは出来ません。ヘナは脱色作用がないため黒髪を茶髪にしたり、ヘアカラーのように全体を均一に同じ色に染めることは出来ません。色は元の黒髪に重なって染まるため、白髪の少ない方が濃い色のヘナを使うと黒髪がさら暗くなり重苦しい雰囲気になってしまいます。白髪の少ない方は明るい色が最適です。

- ピターオレンジ** 白髪はオレンジ系茶褐色に、黒髪は変わらないか、やや明るくなります。白髪がないか、1~2割の方に。 **サハラブラウン** 白髪は明るい茶色に染まり、黒髪はやや暗くなります。白髪が3割以上の方に おすすめです。 **アースブラウン** 白髪は自然な茶色に染まり、黒髪はやや暗くなります。白髪が3割以上の方に おすすめです。 **ディープブラウン** 白髪は濃い茶色に染まり、黒髪はととても暗くなります。白髪が5割以上の方に おすすめです。

商品番号	グリーンノート ヘナ ハーバルカラー (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
40698	グリーンノート ヘナ ハーバルカラー スーパーブラウン (早染め)	100g	¥2200	対外	—	1週号	翌週



ハーバルカラー スーパーブラウン (早染め)

選び抜いた9種類のハーブだけで作った、落ち着いた茶色に染まる45分早染めタイプのヘナです。白髪3割以上、早染め希望の方に。ヘナは髪に優しいけれど時間がかかるのが難点という方におすすめです。9種類のハーブの配合と相乗効果で早く濃く染まるグレードアップヘナを実現しました。しっかり染めながら髪にハリとツヤを与えます。化学染料・過酸化水素、合成着色料、石油系合成界面活性剤、鉱物油、パラベン等の合成保存料を一切使用しておりません。

36340	グリーンノート ヘナ ハーバルカラー オレンジブラウン	100g	¥1500	対外	—	1週号	翌週
36342	グリーンノート ヘナ ハーバルカラー ナチュラルブラウン	100g	¥1600	対外	—	1週号	翌週

グリーンノート ヘナ
ハーバルカラー
ツヤとコシを与えながら、
白髪を美しく色づけます。



オレンジブラウン
白髪はオレンジ系茶褐色に。黒髪はやや明るく色がトーンアップして軽い感じに。
ナチュラルブラウン
白髪は落ち着いた茶色に。黒髪はさらに濃く暗い色になります。

商品番号	グリーンノート オーガニックUVミルク (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
51278	グリーンノート オーガニックUVミルク	30ml	¥2800	対外	—	毎号	翌週



オーガニックUVミルク

フランスエコサート正規オーガニック認証。SPF30PA++。日常生活、軽いレジャー、スポーツによる紫外線から肌を守ります。100%天然由来成分。紫外線吸収剤・石油系合成界面活性剤・鉱物油・合成保存料・合成着色料・合成香料等不使用。ケミカルな日焼け止めではヒリヒリする、ノンケミカルだとゴロゴロ・白浮きして使いにくい、そんなお声からノンケミカルでも使い心地の良い新処方の日焼け止め乳液が生まれました。少量で伸びがよく白浮きしづらいミルクタイプ。赤ちゃん、敏感肌の方にもおすすめです。汗に強いのに石鹸で簡単に洗い落とせます。

商品番号	パックス UVクリーム (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
58494	パックス パックスベビー しっかりUVケアクリーム	90g	¥1450	対外	—	1週・2週	翌週



パックスベビー しっかりUVケアクリーム

100%自然由来成分の石けんで落とせるSPF30・PA++のUVクリームです。ポンプタイプなので片手でも押すことができ、動き回る赤ちゃんにも手軽に使用できます。紫外線吸収剤・アルコール・合成界面活性剤・合成防腐剤不使用。無着色・無香料。

39494	パックス パックスベビー うるおいUVクリーム	40g	¥850	対外	—	1週・2週	翌週
30463	パックス ナチュロン UVクリーム	45g	¥1300	対外	—	1週・2週	翌週



ベビーうるおい UVクリーム
SPF17/PA+。紫外線吸収剤を使わないクリーム。石けんで洗い流せます。乾燥しがちな赤ちゃんのお肌の潤いを保つ、マカデミアナッツ油にカミツレエキスを配合。
ナチュロン UVクリーム
SPF15/PA++。フェイス、ボディ用。肌にやさしく、超微粒子の酸化チタンにより紫外線を反射してガード。ローズ水のほのかな香り。オリーブスクワラン、カミツレエキス、グリセリン配合でうるおいを保ちます。どこにでも持ち歩けるよう、コンパクトなサイズ。

商品番号 **パックス ベビーシリーズ (翌週)**

39489 パックス パックスベビー 全身シャンプー 泡ポンプ 300ml ¥1000 1週・3週 翌週 対外 賞味：— 原：水/水/石けん素地/グリセリン/ポリマー/エタノール/香料 説：マダミツツ油を使用した植物性の全身用石けんです。片手でも押しやすい泡なので赤ちゃんの入浴時に使いやすく、きめ細かい泡でお肌を包むように洗えます。	39490 パックス パックスベビー 全身シャンプー 詰替用 300ml ¥680 1週・3週 翌週 対外 賞味：— 説：2回目からは、省資源詰替用をどうぞ。	39491 パックス パックスベビー ハンドソープ 泡ポンプ 80ml ¥550 1週・3週 翌週 対外 賞味：— 原：水/水/石けん素地/グリセリン/ポリマー/エタノール/香料 説：泡ポンプなので、きめ細かい泡で手肌を洗えます。公園や旅行時などに、持ち運び便利な携帯タイプです。	39492 パックス パックスベビー ハンドソープ 詰替用 300ml ¥550 1週・3週 翌週 対外 賞味：— 説：2回目からは省資源詰替用をどうぞ。300ml(約4回分)。詰替後はフタを閉めて保存できます。	39493 パックス パックスベビー ソープ 100g ¥680 1週・3週 翌週 対外 賞味：— 原：石けん素地/グリセリン 説：マダミツツ油にバネツツ油、パーム油、パーム核油を使用した植物性石けんです。泡もちがよく、しっかりと洗えます。
39495 パックス パックスベビー ボディークリーム 50g ¥650 対外 賞味：— 1週・3週 翌週 説：化学物質を使用しない、石けんで乳化したベビー用保湿クリームです。伸びがよく、べたつかないクリームです。成分：水/グリセリン/石けん素地/油/ワセリン/ビタミンE/香料	39496 パックス パックスベビー オイル※容器リユ-ル予定あり 40ml ¥1500 対外 賞味：— 1週・3週 翌週 原：マダミツツ油/トコフェロール 説：さらっとお肌になじみ、乾燥から守る植物性オイルです。マダミツツ油に天然ビタミンE(トコフェロール)を配合。			
53006 パックスパックスベビー ボディークリーム ポンプ式 180g ¥1900 1週・3週 翌週 対外 賞味：—	説：大容量でお得なポンプタイプ。片手でも使えます。石けんで乳化したお肌にやさしくなじむ保湿クリームです。伸びがよく、べたつかないので乾燥しがちなお肌をしっかりと保湿します。成分：水/グリセリン/石けん素地/油/ワセリン/ビタミンE/香料			

パックスベビー ボディークリーム ポンプ式
 大容量でお得なポンプタイプ。片手でも使えます。石けんで乳化したお肌にやさしくなじむ保湿クリームです。伸びがよく、べたつかないので乾燥しがちなお肌をしっかりと保湿します。

52532 パックス パックスベビー 洗濯せっけん (ボトル) 1200ml ¥900 対外 賞味：— 1週・3週 翌週 原：純石けん分(35%脂肪酸カウム) / クロム / エキス(洗浄補助剤) 説：弱アルカリ性。綿・麻・合成繊維・毛・絹用。手肌にやさしいマダミツツ油などの植物油脂を原料にした洗濯用せっけん。純せっけんならではのツツな洗い上がりです。高濃度石けん洗浄成分+クロム / エキス(洗浄補助剤)配合で洗浄力は従来の純	52533 パックス パックスベビー 洗濯せっけん 詰替用 1000ml ¥580 対外 賞味：— 1週・3週 翌週 原：純石けん分(35%脂肪酸カウム) / クロム / エキス(洗浄補助剤) 説：開封は手で切れるので詰替が簡単です。
---	---

商品番号 **パックス 髪もしっかりと落ち着くと人気のオリ-シリーズ (翌週)**

商品番号	パックス	容量	価格	特徴	温度帯	賞味期限	企画	お届け
57807	パックス (新)オリ- ボディーソープ (ボトル)	450ml	¥1400	説：泡で出る石けん由来の濃密なボディソープ。フレッシュなオリ-オイルを使用し、100%自然由来成分、石けんを使用した肌をやさしいボディソープ。石けん由来の緻密な泡でお肌の汚れをすっきり落とします。メロウトワイライトの香り。手で洗うことで余計な摩擦をかせぎ肌をやさしく洗えます。	対外	—	1週・2週	翌週
57806	パックス (新)オリ- ボディーソープ (詰替用)	400ml	¥1000	説：泡で出る石けん由来の濃密なボディソープ。フレッシュなオリ-オイルを使用し、100%自然由来成分、石けんを使用した肌をやさしいボディソープ。石けん由来の緻密な泡でお肌の汚れをすっきり落とします。メロウトワイライトの香り。手で洗うことで余計な摩擦をかせぎ肌をやさしく洗えます。	対外	—	1週・2週	翌週
57812	パックス (新)オリ- ボディコンディショナー (ボトル)	450ml	¥1400	説：フレッシュなオリ-オイルを配合した100%天然由来成分の弱酸性ボディコンディショナー。お肌にうるおいヴェールをまとわせる、バスルームで完結する保湿ケアです。ボディソープを流したあと、全身につけて流すだけ。バスタイムで保湿ケアをする新習慣で、うるおいヴェールが健やかな肌へ導きます。*	対外	—	1週・2週	翌週
57813	パックス (新)オリ- ボディコンディショナー (詰替用)	400ml	¥1000	説：フレッシュなオリ-オイルを配合した100%天然由来成分の弱酸性ボディコンディショナー。お肌にうるおいヴェールをまとわせる、バスルームで完結する保湿ケアです。ボディソープを流したあと、全身につけて流すだけ。バスタイムで保湿ケアをする新習慣で、うるおいヴェールが健やかな肌へ導きます。*	対外	—	1週・2週	翌週
57808	パックス (新)オリ- ヘアソープ (ボトル)	450ml	¥1650	説：フレッシュなオリ-オイルを使用。スパイシートワイライトの香り。100%自然由来成分と石けんを使用した肌をやさしいヘアソープ。石けん由来の濃密な泡で地肌のストレス皮脂をすっきり落とします。洗うときはスパイシーな爽やかさが広がり、洗い上がる頃には草花の華やぐ香りが寄り添い、眠りにつくまでほのかに残る温かみのある香りが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。	対外	—	1週・2週	翌週
57809	パックス (新)オリ- ヘアソープ (詰替用)	400ml	¥1250	説：フレッシュなオリ-オイルを使用。スパイシートワイライトの香り。100%自然由来成分と石けんを使用した肌をやさしいヘアソープ。石けん由来の濃密な泡で地肌のストレス皮脂をすっきり落とします。洗うときはスパイシーな爽やかさが広がり、洗い上がる頃には草花の華やぐ香りが寄り添い、眠りにつくまでほのかに残る温かみのある香りが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。	対外	—	1週・2週	翌週
57810	パックス (新)オリ- ヘアコンディショナー (ボトル)	450ml	¥1650	説：フレッシュなオリ-オイルを配合した、100%天然由来成分のヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。すっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、本来のつややかな髪へ。洗うときはスパイシーな爽やかさが広がり、洗い上がる頃には草花の華やぐ香りが寄り添い、眠りにつくまでほのかに残る温かみのある香りが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。	対外	—	1週・2週	翌週
57811	パックス (新)オリ- ヘアコンディショナー (詰替用)	400ml	¥1250	説：フレッシュなオリ-オイルを配合した、100%天然由来成分のヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。すっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、本来のつややかな髪へ。洗うときはスパイシーな爽やかさが広がり、洗い上がる頃には草花の華やぐ香りが寄り添い、眠りにつくまでほのかに残る温かみのある香りが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。	対外	—	1週・2週	翌週
57814	パックス (新)オリ- 14日間トライアルセット (ヘアケア)	1セット	¥706	説：15ml×2種×14包。ヘアソープ、ヘアコンディショナーの14日間のトライアルセット。	対外	—	1週・2週	翌週

(新) オリ- ボディーソープ ボトル・詰替用
 泡で出る石けん由来の濃密なボディソープ。フレッシュなオリ-オイルを使用し、100%自然由来成分、石けんを使用した肌をやさしいボディソープ。石けん由来の緻密な泡でお肌の汚れをすっきり落とします。メロウトワイライトの香り。手で洗うことで余計な摩擦をかせぎ肌をやさしく洗えます。肌に広げた瞬間、シトラスハーブとフローラル調が溶け合い、洗い流すときにバスルームに満ちるメロウ(芳醇)な香りに癒され、眠りにつく前にウッディ調の深みある甘さが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。

(新) オリ- ボディコンディショナー ボトル・詰替用
 フレッシュなオリ-オイルを配合した100%天然由来成分の弱酸性ボディコンディショナー。お肌にうるおいヴェールをまとわせる、バスルームで完結する保湿ケアです。ボディソープを流したあと、全身につけて流すだけ。バスタイムで保湿ケアをする新習慣で、うるおいヴェールが健やかな肌へ導きます。

(新) オリ- ヘアソープ ボトル・詰替用
 フレッシュなオリ-オイルを使用。スパイシートワイライトの香り。100%自然由来成分と石けんを使用した肌をやさしいヘアソープ。石けん由来の濃密な泡で地肌のストレス皮脂をすっきり落とします。洗うときはスパイシーな爽やかさが広がり、洗い上がる頃には草花の華やぐ香りが寄り添い、眠りにつくまでほのかに残る温かみのある香りが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。液体の粘度を高めることで、より使いやすいシャンプーへと生まれ変わりました。

(新) オリ- ヘアコンディショナー ボトル・詰替用
 フレッシュなオリ-オイルを配合した、100%天然由来成分のヘアコンディショナー。スパイシートワイライトの香り。すっきり洗浄した後の地肌や髪にうるおいヴェールをまとわせ、本来のつややかな髪へ。洗うときはスパイシーな爽やかさが広がり、洗い上がる頃には草花の華やぐ香りが寄り添い、眠りにつくまでほのかに残る温かみのある香りが1日の終わりを告げるトワイライト(夕暮れ)の香り。

38025 オリ- ボディークリーム 110g ¥1380 対外 賞味：— 1週・3週 翌週 原：水/グリセリン/石けん素地/油/ワセリン/ビタミンE/香料 説：合成界面活性剤を使わず石けんで乳化した全身用保湿クリームです。ほのかなバネツツの香り。お風呂あがりや肌の乾燥が気になる時、適量を手のひらに取り肌によく	33873 オリ- フェイスフォーム 150ml ¥880 対外 賞味：— 1週・3週 翌週 原：水/石けん素地/グリセリン/ワセリン/香料 説：天然オリ-油が主原料のお肌弱い方に安心の植物性洗顔料。その細かい泡と保湿成分がお肌をいたわりつつしっかりと洗い上げます。
33874 パックス オリ- フェイスフォーム(詰替用) 140ml ¥660 1週・3週 翌週 対外 賞味：—	原：水/石けん素地/グリセリン/ワセリン/香料 説：天然オリ-油が主原料のお肌弱い方に安心の植物性洗顔料。その細かい泡と保湿成分がお肌をいたわりつつしっかりと洗い上げます。

商品番号	ボックス 洗濯用石けん (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
58748	ボックス 洗濯用石けん ソフト	1.2L	¥1100	対外	—	1週・2週	翌週
58749	ボックス 洗濯用石けん ソフト (詰替用)	1L	¥750	対外	—	1週・2週	翌週
洗濯用石けん ソフト 弱アルカリ性。 用途：綿、麻、レーヨン、合成繊維、毛、絹。				使用量の目安：全自動式…水量30Lに対し40ml ドラム式…洗濯物量3kgに対し40ml、6kgに対し50ml 手洗い…水量3Lに対し4ml			

57456	ボックス 洗濯用石けんWパワー	1200ml	¥1100	対外	—	1週・2週	翌週
57455	ボックス 洗濯用石けんWパワー (詰替用)	1000ml	¥750	対外	—	1週・2週	翌週
57755	ボックス 洗濯用石けんドラム	1200ml	¥1100	対外	—	1週・2週	翌週
57756	ボックス 洗濯用石けんドラム (詰替用)	1000ml	¥750	対外	—	1週・2週	翌週

48412	ボックス 純粉石けん 1kg	¥1300	1週・3週 翌週	対外 賞味：—
7187	ボックス 衣類のリンス (ボトル) 600ml	¥850	1週・3週 翌週	対外 賞味：—
9039	ボックス 衣類のリンス (詰替用) 550ml	¥500	1週・3週 翌週	対外 賞味：—
24705	ボックス 酸素系漂白剤 430g	¥550	1週・3週 翌週	対外 賞味：—
1727	ボックス 酸素系漂白剤 (詰替用) 500g	¥550	1週・3週 翌週	対外 賞味：—

商品番号	ボックス 台所用石けん (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
41535	ボックス 台所の石けん (ボトル) 500ml	¥520	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
41536	ボックス 台所の石けん (詰替用) 450ml	¥400	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
4856	ボックス 200番 食器洗い 800ml	¥500	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
9920	ボックス 200番 食器洗い (詰替用) 2300ml	¥1300	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
4864	ボックス 400番 台所用 500ml	¥500	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
4865	ボックス 400番 台所用 (詰替用) 900ml	¥780	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
4866	ボックス キッチン スポンジ (グリーン) 1個	¥200	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			

商品番号	ボックス 化粧石けん・固形石けん (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
35149	ボックス クリームソープ 無香料 100g	¥180	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
44219	ボックス クリームソープM 微香 性(シト) 100g	¥220	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
44220	ボックス クリームソープL 微香 性(シト) 100g	¥220	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
47226	ボックス クリームソープSR 微香 性(シト) 100g	¥220	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
810	ボックス 化粧石けんE 95g×3個入 1組	¥420	1週・3週 翌週	対外 賞味：—			

25441	ボックス お風呂の愉しみマルセイユ石けん無香料 120g	¥860	対外 賞味：3年 1週・3週 翌週	対外 賞味：—
26621	ボックス お風呂の愉しみマルセイユ石けん ラベンダー&ローズマリー 120g	¥940	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—

商品番号	ボックス ヘアケア・ハンドソープ (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
45232	ボックス (新) シャンプー 泡ボトル 500ml	¥1200	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
45233	ボックス (新) シャンプー 詰替用 500ml	¥780	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
45236	ボックス (新) リンス ポンプ式ボトル 500ml	¥1200	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
45237	ボックス (新) リンス 詰替用 500ml	¥780	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
45239	ボックス (新) ボディーソープ 泡ボトル 500ml	¥1200	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
45240	ボックス (新) ボディーソープ 詰替用 500ml	¥780	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
30465	ボックス ハンドソープ 泡状ポンプ式 260ml	¥520	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
4548	ボックス ハンドソープ (詰替用) 450ml	¥680	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			
42254	ボックス お肌しあわせ ハンドソープ 330ml	¥480	対外 賞味：— 1週・3週 翌週	対外 賞味：—			

42255	パック お肌しあわせ ハンドソープ 詰替	300ml	¥380	原:水/水酸化アルミニウム/グリセリン/炭酸カルシウム/クエン酸/トリエタノールアミン/ステアリン酸/ポリオキシエチレン脂肪酸塩(セタール)ノニ/果実油/キリンガム(澱粉由来・粘性を出すため)/エタノール 説:合成界面活性剤・合成酸化防止剤・防腐剤・着色料は使用していません。植物油脂を原料としたさっぱりとした洗い上がりのハンドソープです。	対外	—	1週・3週	翌週
-------	----------------------	-------	------	--	----	---	-------	----

お肌しあわせ 合成界面活性剤・合成酸化防止剤・防腐剤・着色料は使用していません。
ハンドソープ 植物油脂を原料としたさっぱりとした洗い上がりのハンドソープです。泡状で出てくるポンプタイプ。きめ細かい泡でしっかり洗えます。ほのかなラベンダー・ニオイテンジクアオイ(ゼラニウム)・オレンジの香りです。香りがやさしいので洗面所以外でもお使い下さい。

商品番号 **パックス 練りはみがき (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

823	パック 石けんはみがき	120g	¥420	原:炭酸カルシウム/グリセリン/水(基材)/グリセリン(潤滑剤)/クエン酸(基材)/石鹸素地(清浄剤)/ハッカ油(清涼剤)/ユーカリ油(清涼剤)/カキタン(粘結剤) 説:パックスナチュラルのはみがき剤は自然由来成分のみ(※)を使用。10の無添加を実現。石油由来原料・合成界面活性剤・鉱物油・合成ポリマー・水酸化アルミニウム・合成防腐剤・合成香料・合成着色料・プロピレングリコール・サッカリンは全て無添加です。効能:歯を白くする、歯石の沈着を防ぐ、歯のやにを取る、口臭を防ぐ、歯垢を除去する、口中を浄化する、虫歯を防ぐ。石けん成分は口腔内の粘膜や舌(味蕾)に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるから、はみがきの直後に飲食しても後味に違和感が残りません。	対外	—	1週・3週	翌週
-----	-------------	------	------	--	----	---	-------	----

石けんはみがき
 パックスナチュラルのはみがき剤は自然由来成分のみを使用。10の無添加を実現。石油由来原料・合成界面活性剤・鉱物油・合成ポリマー・水酸化アルミニウム・合成防腐剤・合成香料・合成着色料・プロピレングリコール・サッカリンは全て無添加です。効能:歯を白くする、歯石の沈着を防ぐ、歯のやにを取る、口臭を防ぐ、歯垢を除去する、口中を浄化する、虫歯を防ぐ。石けん成分は口腔内の粘膜や舌(味蕾)に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるから、はみがきの直後に飲食しても後味に違和感が残りません。

824	パック 石けんはみがき	120g	¥460	原:炭酸カルシウム/グリセリン/水(基材)/グリセリン(潤滑剤)/クエン酸(基材)/石鹸素地(清浄剤)/ハッカ油(清涼剤)/ユーカリ油(清涼剤)/カキタン(粘結剤) 説:パックスナチュラルのはみがき剤は自然由来成分のみ(※)を使用。10の無添加を実現。石油由来原料・合成界面活性剤・鉱物油・合成ポリマー・水酸化アルミニウム・合成防腐剤・合成香料・合成着色料・プロピレングリコール・サッカリンは全て無添加です。効能:歯を白くする、歯石の沈着を防ぐ、歯のやにを取る、口臭を防ぐ、歯垢を除去する、口中を浄化する、虫歯を防ぐ。石けん成分は口腔内の粘膜や舌(味蕾)に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるから、はみがきの直後に飲食しても後味に違和感が残りません。	対外	—	1週・3週	翌週
-----	-------------	------	------	--	----	---	-------	----

ソルティー石けんはみがき
 塩が歯ぐきをひきしめ、歯槽膿漏、歯肉炎を予防します。香料はハッカ油とユーカリ油で爽やか。

57758	パック 緑茶石けんはみがき	120g	¥860	原:炭酸カルシウム/グリセリン/水(基材)/グリセリン(潤滑剤)/クエン酸(基材)/石鹸素地(清浄剤)/ハッカ油(清涼剤)/ユーカリ油(清涼剤)/カキタン(粘結剤) 説:パックスナチュラルのはみがき剤は自然由来成分のみ(※)を使用。10の無添加を実現。石油由来原料・合成界面活性剤・鉱物油・合成ポリマー・水酸化アルミニウム・合成防腐剤・合成香料・合成着色料・プロピレングリコール・サッカリンは全て無添加です。効能:歯を白くする、歯石の沈着を防ぐ、歯のやにを取る、口臭を防ぐ、歯垢を除去する、口中を浄化する、虫歯を防ぐ。石けん成分は口腔内の粘膜や舌(味蕾)に吸着しにくく、口をゆすぐとサッと洗い流せるから、はみがきの直後に飲食しても後味に違和感が残りません。	対外	—	1週・3週	翌週
-------	---------------	------	------	--	----	---	-------	----

緑茶石けんはみがき
 緑茶エキス(矯味剤)配合。口臭ケアにオススメ。口臭を防ぐ。歯垢除去。虫歯予防。歯を白くする。口中浄化。歯のヤニとり。歯石沈着防止。虫歯菌を除去し口臭を防ぐ天然緑茶エキス配合。歯肉炎、歯槽膿漏を予防する甘草エキス、天然ビタミンE配合。

57759	パック ジェルはみがき	90g	¥640	原:水/グリセリン(潤滑剤)/アルギン酸Na(粘結剤)/キシリトール(甘味剤)/チオグリセリン(保湿剤)/クエン酸(防腐剤)配合。口臭ケアにオススメ。口臭を防ぐ。歯垢除去。虫歯予防。歯を白くする。口中浄化。歯のヤニとり。歯石沈着防止。虫歯菌を除去し口臭を防ぐ天然緑茶エキス配合。歯肉炎、歯槽膿漏を予防する甘草エキス、天然ビタミンE配合。	対外	—	1週・3週	翌週
-------	-------------	-----	------	--	----	---	-------	----

ジェルはみがき 研磨剤フリー。じっくりすみずみまで磨ける透明ジェルタイプ。虫歯予防。口中浄化。歯石沈着防止。口臭防止。歯垢除去。歯を白くする。合成界面活性剤、サッカリン、防腐剤等の化学物質は使用していません。海藻に含まれるアルギン酸ナトリウム(食物繊維)やイナゴ豆から抽出したローカストビーンガム(天然増粘剤)を用いて透明のジェル状に。発泡剤・研磨剤不使用なので電動歯ブラシにも使用できます。

商品番号 **パックス スキンケア (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

8908	パック フェイスクリアソープ 95g	¥1000	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
8909	パック フェイシャルローション 100ml	¥1600	対外	賞味:—	1週・3週	翌週

36375	パック フェイシャルローション 詰替用	100ml	¥1250	原:水/グリセリン(潤滑剤)/アルギン酸Na(粘結剤)/キシリトール(甘味剤)/チオグリセリン(保湿剤)/クエン酸(防腐剤)配合。口臭ケアにオススメ。口臭を防ぐ。歯垢除去。虫歯予防。歯を白くする。口中浄化。歯のヤニとり。歯石沈着防止。虫歯菌を除去し口臭を防ぐ天然緑茶エキス配合。歯肉炎、歯槽膿漏を予防する甘草エキス、天然ビタミンE配合。	対外	—	1週・3週	翌週
43211	パック モイストローション	100ml	¥1700	原:水/グリセリン(潤滑剤)/アルギン酸Na(粘結剤)/キシリトール(甘味剤)/チオグリセリン(保湿剤)/クエン酸(防腐剤)配合。口臭ケアにオススメ。口臭を防ぐ。歯垢除去。虫歯予防。歯を白くする。口中浄化。歯のヤニとり。歯石沈着防止。虫歯菌を除去し口臭を防ぐ天然緑茶エキス配合。歯肉炎、歯槽膿漏を予防する甘草エキス、天然ビタミンE配合。	対外	—	1週・3週	翌週
43212	パック モイストローション 詰替用	100ml	¥1350	原:水/グリセリン(潤滑剤)/アルギン酸Na(粘結剤)/キシリトール(甘味剤)/チオグリセリン(保湿剤)/クエン酸(防腐剤)配合。口臭ケアにオススメ。口臭を防ぐ。歯垢除去。虫歯予防。歯を白くする。口中浄化。歯のヤニとり。歯石沈着防止。虫歯菌を除去し口臭を防ぐ天然緑茶エキス配合。歯肉炎、歯槽膿漏を予防する甘草エキス、天然ビタミンE配合。	対外	—	1週・3週	翌週

モイストローション アルコールに敏感な方にもおすすめのマイルドタイプ化粧水です。少しとろみのある液状でしっとりとした使用感。洗顔後の肌を弱酸性にし、潤いを補います。

8910	パック エモリエントクリーム 35g	¥1600	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
22036	パック リップクリーム 4g	¥650	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
4613	パック ハンドクリーム 70g	¥850	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
805	パック オイル(ひまわり油) 60ml	¥1100	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
51803	パック トリートメント 180g	¥1300	対外	賞味:—	1週・3週	翌週

商品番号 **パックス 掃除用石けん (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

6447	パック お風呂洗い石けん スプレー式 500ml	¥680	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
6448	パック お風呂洗い石けん(詰替用) 450ml	¥450	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
32603	パック トイレ洗い石けん泡スプレー式ボトル 400ml	¥580	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
32604	パック トイレ洗い石けん(詰替用) 350ml	¥350	対外	賞味:—	1週・3週	翌週
36887	パック 重曹F(食用グレード) 2kg	¥1050	常温	賞味:—	1週・3週	翌週
7510	パック 洗濯槽&排水パイプクリーナー 300g×3 1個	¥1000	対外	賞味:—	1週・3週	翌週

商品番号 **たまご (平飼・有精卵) (翌週)** 温度帯 賞味期限 企画週 お届け週

1769	参鍋 平飼い有精卵 10個	¥667	冷蔵	お早め	毎号	翌週
------	---------------	------	----	-----	----	----

参鍋修一 平飼い有精卵
 産地:愛媛県四国中央市 照葉樹の樹皮の燻製や納豆菌を与え、鶏の健康増進をはかるとともに卵質の向上をはかっています。クチクラ層を破壊し、卵の日持ちを悪くする洗卵を行わず、生きた卵としてお届けします。ゲージ飼いでではなく、鶏を大地におろし広い鶏舎で自由に遊ばせています。また、メス12羽にオス1羽を配し有精卵としています。抗生物質・治療薬・飼料添加物(卵黄着色剤・防腐剤・人工ビタミン類)は一切使用せず全て天然型飼料で飼育。PHFコーン・香川産人参・愛媛産ミカン・防腐剤未使用の魚粉・生米糠・アルファルファミール・海藻・ヨモギ粉末・納豆菌など時期によって約20品目を混ぜ合わせたものを給与しています。

26624	食通 うずらのたまご水煮・有精卵(6個×2)	1組	¥420	原:うずら卵(愛知)/食塩(天塩)/水(活水器を通した水) 説:製造工場地:山梨県。うずらは、卵を入れて有精卵を産む環境の中、厳選されたえさを食べて飼育されています。申揚げ、中華料理に、お弁当に、茶碗蒸しに。※放射能検査済み、検出限界10Bq/kg未満(2012.2.20)	冷蔵	120日	毎号	翌週
-------	------------------------	----	------	---	----	------	----	----

うずらのたまご水煮・有精卵(6個×2)
 うずらは、オスを入れて有精卵を産む環境の中、厳選されたえさを食べて飼育されています。申揚げ、中華料理、お弁当に、茶碗蒸しに。飼料には遺伝子組み換えのないトウモロコシを使用。抗菌力をつけるのに良好とされるブナ・ナラの樹液の他、海藻・魚粉など独自の給餌で育てています。病気対策としてはワクチンのみで対応、抗生剤は不使用。

乳製品(牛乳)(翌週)

2	木次	ノンホモ牛乳 1000ml 1本	¥415	本	3	木次	パスタライズ牛乳 1000ml 1本	¥397	本	4	木次	パスタライズ牛乳 500ml 1本	¥222	本	6	木次	ブラウンスイス牛乳 500ml 1本	¥235	本	38676	木次	ノンホモ牛乳 500ml 1本	¥220	本
---	----	------------------	------	---	---	----	--------------------	------	---	---	----	-------------------	------	---	---	----	--------------------	------	---	-------	----	-----------------	------	---

23710	木次	パスタライズ牛乳 200ml	1本	¥113	説:パスタライズ牛乳。成分無調整。自然豊かな奥出雲で飼育された健康な牛から搾った新鮮な牛乳。その自然な風味・性質をそのまま活かすために、超高温殺菌(LTLT法:65℃30分間殺菌)しました。超高温殺菌牛乳とは違い、パクリ質、ビタミン類、カルシウムなどを豊富に含んでいます。	冷蔵	4日	毎号	翌週
-------	----	----------------	----	------	--	----	----	----	----

乳製品(ヨーグルト)(翌週)

37423	木次	プレーンヨーグルト 400g	¥334	冷蔵 賞味:14日 毎号 翌週	9048	木次	奥出雲きすきヨーグルト 90g×2 1組	¥276	冷蔵 賞味:14日 毎号 翌週
-------	----	----------------	------	-----------------	------	----	----------------------	------	-----------------

乳製品(チーズ)(翌週)

1168	木次	カマンベール・イズモ 120g	¥1050	毎号 翌週	1170	木次	イズモ・ラ・ルージュ 180g	¥1100	毎号 翌週	7746	木次	ナチュラルスナッカー(スモーク味) 70g	¥500	毎号 翌週	29552	木次	黒胡椒コーダチーズ 180g	¥1150	毎号 翌週	43722	木次	モッツアレラチーズ 100g	¥550	毎号 翌週
------	----	-----------------	-------	-------	------	----	-----------------	-------	-------	------	----	-----------------------	------	-------	-------	----	----------------	-------	-------	-------	----	----------------	------	-------

1167	木次	プロボローネチーズ 380g	¥2100	冷蔵 賞味:150日 毎号 翌週	47078	木次	プロボローネ ピッコロ 100g	¥600	冷蔵 賞味:90日 毎号 翌週
------	----	----------------	-------	------------------	-------	----	------------------	------	-----------------

プロボローネチーズ ミルキーでクセがなく、そのままスライスして食べることができ、熱を加えると糸のように伸びさらに風味が増します。ピザやグラタンなど幅広くご利用下さい。じっくりと燻製してあり非常に馴染みやすい風味で独特のモチモチとした感触があります。ワインや日本酒にもよく合います。ボールを意味するイタリア・ナポリ地方の方言「プロヴァ」に由来するチーズ。

木次 ブラウンスイスハンバーグ(翌週)

49350	木次	ブラウンスイスハンバーグ※品薄	130g	¥380	原:島根産牛肉/有機小麦粉(北海道又は九州産・主に冬季は北海道)/島根産卵/青森産有機小麦粉/島根産牛乳/沖縄海水塩/マレーシア産ココナツ油 説:※現在品薄のため入荷が不安定です。欠品の際は何卒ご容赦下さい ※ 製造地:島根。島根・奥出雲で山地放牧されたブラウンスイス牛を100%使用。	冷凍	180日	毎号	翌週
-------	----	-----------------	------	------	---	----	------	----	----

島根・奥出雲で山地放牧されたブラウンスイス牛を100%使用。副原料もこだわり国内で有機栽培したタマネギと小麦粉、木次平地飼有精卵を使用しています。肉本来の味わいを残した野趣あふれる赤身肉のハンバーグです。チーズ乗せや、煮込みなどお好みの調理法でお楽しみ下さい。お好みで刻みタマネギや刻み野菜、パン粉などを混ぜ込んで調理してもおいしくお召し上がりいただけます。

バター・マーガリン(翌週)

41294	木次	奥出雲木次バター 150g	¥830	毎号 翌週	999	創健	べに花ハイプラスマーガリン 小 180g	¥410	毎号 翌週	33777	創健	発酵豆乳入り マーガリン 160g	¥390	毎号 翌週
-------	----	---------------	------	-------	-----	----	----------------------	------	-------	-------	----	-------------------	------	-------

木次 ミルクコーヒー・プリン(翌週)

42196	木次	きすきミルクコーヒー	1000ml	¥335	原:島根産生乳(65%使用)/コーヒー抽出液(アラビカ/ロブスタ)/北海道産ビートグラニュー糖 説:製造工場地:島根。島根・奥出雲地方の良質な生乳を65%使用し、ネルドリップしたコーヒーをミックスしています。ビートグラニュー糖によるすっきりとした甘さのミルクコーヒーに仕上げました。お口の中に広がるミ	冷蔵	8日	毎号	翌週
42197	木次	きすきミルクコーヒー	500ml	¥192	原:島根産生乳(65%使用)/コーヒー抽出液(アラビカ/ロブスタ)/北海道産ビートグラニュー糖 説:製造工場地:島根。島根・奥出雲地方の良質な生乳を65%使用し、ネルドリップしたコーヒーをミックスしています。ビートグラニュー糖によるすっきりとした甘さのミルクコーヒーに仕上げました。お口の中に広がるミ	冷蔵	8日	毎号	翌週
42198	木次	きすきミルクコーヒー	200ml	¥113	原:島根産生乳(65%使用)/コーヒー抽出液(アラビカ/ロブスタ)/北海道産ビートグラニュー糖 説:製造工場地:島根。島根・奥出雲地方の良質な生乳を65%使用し、ネルドリップしたコーヒーをミックスしています。ビートグラニュー糖によるすっきりとした甘さのミルクコーヒーに仕上げました。お口の中に広がるミ	冷蔵	8日	毎号	翌週

きすきミルクコーヒー
 島根・奥出雲地方の良質な生乳を65%使用し、ネルドリップしたコーヒーをミックスしています。ビートグラニュー糖によるすっきりとした甘さのミルクコーヒーに仕上げました。お口の中に広がるミルクのコクとコーヒーの香りをお楽しみ下さい。

37244	木次	牧場のカスタードプリン 100ml	1個	¥230	原:牛乳(島根)/卵(島根)/ビートグラニュー糖(北海道)/カラメルソース(北海道) 説:製造工場地:島根。自然の中で育った平地飼有精卵、新鮮な牛乳、ビートグラニュー糖の組み合わせで、卵や牛乳の香りをお口いっぱいに広がります。栄養成分(1個当り)エネルギー117kcal/タンパク質4.7g/脂	冷蔵	6日	毎号	翌週
-------	----	-------------------	----	------	---	----	----	----	----

37112	木次	牧場のカスタードプリン 6ヶ組	1セット	¥1380	原:木次牛乳(島根)/卵(島根)/ビートグラニュー糖(北海道) 説:製造工場地:島根。自然の中で育った平地飼有精卵、新鮮な牛乳、国産ビートグラニュー糖の組み合わせを使用。卵や牛乳の香りをお口いっぱいに広がります。	冷蔵	6日	毎号	翌週
-------	----	-----------------	------	-------	--	----	----	----	----

牧場のカスタードプリン 自然の中で育った平地飼有精卵、新鮮な牛乳、ビートグラニュー糖の組み合わせで、卵や牛乳の香りをお口いっぱいに広がります。

55044	木次 ミルクのプリン	80g	¥135	原:生乳(島根)/ビート糖(北海道)/乳製品(脱脂粉乳:島根)/ゼラチン(豚由来:日本・ヨーロッパ・アメリカ他) 説:製造工場地:島根。水発送は前週金製造のもの、木・金発送は火製造のものとなります。ミルの濃厚なコクと甘みが味わえるプリンです。しっかりとした口当たりながら口溶け	冷蔵	10日	毎号	翌週
-------	------------	-----	------	--	----	-----	----	----

木次ミルクのプリン
 ミルクの濃厚なコクと甘みが味わえるミルクプリンです。しっかりとした口当たりながら口溶けの良い、もっちりなめらかな食感です。お子さまはもちろん、牛乳好きの方にも毎日食べていただきたいプリンです。離水しにくいことから高齢の方にも食べやすくなっています。

商品番号	下郷プリン (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
3300	下郷 プリン 90g×3	1組	¥715	冷蔵	14日	毎号	翌週

下郷 プリン 90g×3
 新鮮な耶馬溪牛乳と有精卵を使い、素材の美味しさを活かしました。スチームオーブンを使用した、まろやかな口当たりのプリンです。ゲル化剤や増量材は使用していません。

商品番号	自然な甘み アガベシロップ (翌週)			温度帯	賞味期限	企画週	お届け週
36838	アガベシロップ(OG)・ピロ	275g	¥1200	常温	3年	毎号	翌週

高級テキーラの原料でもあるリュウゼツラン科アガベ属「ブルーアガベ」100%の天然甘味料。GI値(血糖上昇値)は21と極めて低く(砂糖、ハチミツなどの1/3以下)血糖値が上がりにくいと言われています。自然な甘さで後口もすっきりとしており、砂糖の代わりにどんな料理にも使えます。甘味は砂糖の1.3倍、欧米ではハチミツ、メープルシロップにつぐ、第3の天然甘味料として注目されています。水溶性食物繊維イヌリンを含み、腸内環境を整える効果が期待できます。珈琲・紅茶などの飲み物に、ヨーグルト・チーズ・アイスクリームなどに、パンケーキ・トーストなどに、ケーキ・クッキーなどの手づくりお菓子に、その他、煮物・カクテルなどにも。

とうふ (久保食品) (翌週)

くぼとうふは、国内産大豆と天然にがりで作られます。化学合成添加物・消泡剤・膨張剤等は一切使用しません。また、油は圧搾法のなたね油と胡麻油を使用しています。一自分も含め、家族に食べさせたいものを作るそれが“安全で安心でおいしいものを作る”くぼとうふの基本です。

206	久保豆腐 かたもめん 400g	¥380	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
209	久保豆腐 焼き豆腐 300g	¥228	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
208	久保豆腐 にがり絹ごし豆腐 350g	¥294	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
2778	久保豆腐 にがりもめん豆腐(やわらか) 350g	¥294	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
1818	久保豆腐 おぼろ豆腐 230g	¥313	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
42650	ちいさい絹ごし 230g	¥232	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
42651	ちいさいもめん 250g	¥232	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
220	ごまうす揚 1枚	¥320	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
49016	ごま寿司あげ 5枚入	¥585	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
217	ミニあつあげ 2個入	¥338	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。
224	ごまがんもどき 3個入	¥397	冷蔵 賞味:4日	原:水/国産(長野/富山)丸大豆/高知産海水使用水(ナリ)凝固剤:粗製海水塩化マグネシウム/香川産コマ油/愛知産圧搾コマ油 説:製造工場地:香川。賞味期限は製造日からの日数です。水は1ヶ月交換樹脂による浄水を使用。

太子屋の豆腐・豆乳・わらび餅 (翌週)

京都で豆腐づくりを研究後、地元徳島県鳴門市に帰り平成3年に豆腐専門店を開店しました。大分産天然にがり、国産大豆を使った豆腐屋さんです。混ぜ方、気温、湿度、炊き方の一つ間違ってもおいしい豆腐は産まれません。豆腐づくりへの愛情を忘れず、微妙な技術が要求される手作りの製法を守っています。

39210	太子屋 もめんどうふ 380g	¥217	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。放射線検査結果(もめん、きぬ等)で検査:検出限界値10Bq/kgで不検出。賞味期限は製造日からの日数です。
39211	太子屋 きぬどうふ 340g	¥217	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。放射線検査結果(もめん、きぬ等)で検査:検出限界値10Bq/kgで不検出。賞味期限は製造日からの日数です。
39215	太子屋 寄せどうふ 300g	¥231	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。放射線検査結果(もめん、きぬ等)で検査:検出限界値10Bq/kgで不検出。遺伝子組換え大豆不使用。賞味期限は製造日からの日数です。
39213	太子屋 厚揚げ 3個	¥157	冷蔵 賞味:4日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。賞味期限は製造日からの日数です。
39214	太子屋 京がんも 3個	¥334	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。賞味期限は製造日からの日数です。
39212	太子屋 京揚げ(うすあげ) 1枚	¥219	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。賞味期限は製造日からの日数です。製造工場地:徳島。
39222	太子屋 寿司あげ 5枚	¥237	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。賞味期限は製造日からの日数です。製造工場地:徳島。
47678	太子屋 無調整豆乳 500ml 1本	¥327	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀) 説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。放射線検査結果(もめん、きぬ等)で検査:検出限界値10Bq/kgで不検出。遺伝子組換え大豆不使用。豆乳本来の甘味を感じてください。味付けはしてないので、色々な料理にお使い
47679	太子屋 無調整豆乳 200ml 1本	¥195	冷蔵 賞味:5日	原:国産大豆(佐賀/滋賀) 説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。放射線検査結果(もめん、きぬ等)で検査:検出限界値10Bq/kgで不検出。遺伝子組換え大豆不使用。豆乳本来の甘味を感じてください。味付けはしてないので、色々な料理にお使い
39217	太子屋 わらび餅 200g	¥356	冷蔵 賞味:4日	原:国産大豆(佐賀/滋賀)/凝固剤(高知産海水使用液体ナリ)/浄水(ナリ)説:製造工場地:徳島。2011.3.11以降原料に切り替わり済み。遺伝子組換え大豆不使用。賞味期限は製造日からの日数です。製造工場地:徳島。

再生紙マルチ有機栽培米 産:香川県仲多度郡仲南町十郷産 (JA十郷)

20561	久保米 コシヒカリ玄米(小)農薬・化学肥料不使用	2.5kg	¥2600	説:再生紙マルチ有機栽培米(※有機認証は取得していないので商品に有機及び無農薬の表示はありません) 産:香川県仲多度郡仲南町十郷産(JA十郷) 備:美味しくお召し上がり戴けるのは精米後、夏場(6月~8月)は30日、それ以外の季節は60日です。	常温	60日	毎号	翌週
20562	久保米 コシヒカリ3分(小)農薬・化学肥料不使用	2.45kg	¥2600	説:精米地:香川。再生紙マルチ有機栽培米/炊飯器で炊ける(※有機認証は取得していないので商品に有機及び無農薬の表示はありません) 産:香川県仲多度郡仲南町十郷産(JA十郷) 備:美味しくお召し上がり戴けるのは精米後、夏場(6月~8月)は20日、それ以外	常温	30日	毎号	翌週
20563	久保米 コシヒカリ5分(小)農薬・化学肥料不使用	2.4kg	¥2600	説:精米地:香川。再生紙マルチ有機栽培米(※有機認証は取得していないので商品に有機及び無農薬の表示はありません) 産:香川県仲多度郡仲南町十郷産(JA十郷) 備:美味しくお召し上がり戴けるのは精米後、夏場(6月~8月)は20日、それ以外	常温	30日	毎号	翌週
20564	久保米 コシヒカリ7分(小)農薬・化学肥料不使用	2.35kg	¥2600	説:精米地:香川。再生紙マルチ有機栽培米/胚芽米に近いお米(※有機認証は取得していないので商品に有機及び無農薬の表示はありません) 産:香川県仲多度郡仲南町十郷産(JA十郷) 備:美味しくお召し上がり戴けるのは精米後、夏場(6月~8月)は20日、それ以外	常温	30日	毎号	翌週
20565	久保米 コシヒカリ白米(小)農薬・化学肥料不使用	2.25kg	¥2600	説:精米地:香川。再生紙マルチ有機栽培米/胚芽を少し残した白米(※有機認証は取得していないので商品に有機及び無農薬の表示はありません) 産:香川県仲多度郡仲南町十郷産(JA十郷) 備:美味しくお召し上がり戴けるのは精米後、夏場(6月~8月)は20日、そ	常温	30日	毎号	翌週

NATURAL FOODS SHOP 再生紙マルチ栽培とは、田植え時に専用の大きな紙で田んぼを覆うことで雑草が育たないようにして除草剤などを不要にする農法です。農薬・化学肥料不使用栽培です。久保さんは自然食品店「ナチュラルフーズショップらびっと」も経営されております。←うさぎのイラストがプリントされたパッケージでお届け致します。※有機認証は取得しておりません。何卒ご了承下さい。

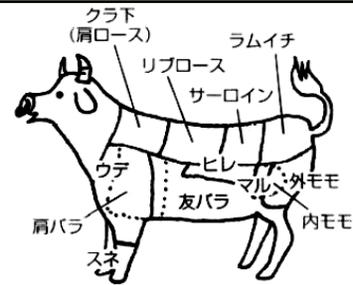
32403	くりや いのちのお米(七匕加) 白米	2kg	¥2909	説:合鴨農法米の保存に優れたジップロック付き袋。平成18年秋収穫分から有機認証の更新は行いませんが生産方法は変わらず農業化学肥料不使用です。産:熊本県上益上郡矢部町麻山 生:竹/原農園	常温	1年	毎号	翌週
42224	くりや いのちのお米(七匕加) 玄米	2kg	¥2909	説:お米の栄養をまるごと摂れる玄米。ご自宅でも都度精米される方にもおすすめ。合鴨農法米の保存に優れたジップロック付き袋。平成18年秋収穫分から有機認証の更新は行いませんが生産方法は変わらず農業化学肥料不使用です。産:熊本県上益上郡矢部町麻山	常温	1年	毎号	翌週

<合鴨と一緒に育てた いのちのお米> 農薬・化学肥料不使用
合鴨は、草を食べます。稲を食べずに田んぼに生える雑草を食べてくれます。もう一つ、合鴨が泳ぐことで、田んぼの土をかき混ぜてくれます。そうすると、酸素が土に混ざり、根から酸素が吸収されます。それに、合鴨のフンは肥料になるから、稲がよく育ちます。そうした苦勞をしながら、合鴨と一緒に稲を育てていく農法で作られたお米を、合鴨米といいます。



牛肉 下郷農協 (翌週) 冷凍

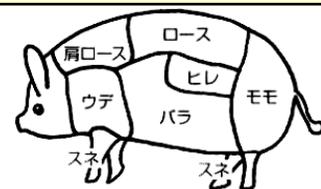
大分・山口で生まれ、大分で育った牛です。
コクのある経産和牛、経産和牛とは肉用牛を出産していた母牛を再飼育した味わい深い和牛のことです。
配合飼料は国産を確保するのが困難なため99%海外輸入です。
可能な限りnon-gmo、ポストハーベストフリーの飼料を使用しています。



8903	下郷 牛 サロステーキ(1枚)(黒毛経産和牛)	170g前後	¥3,083					
39893	下郷 牛ヒレステーキ(2枚)(黒毛経産和牛)	90g×2	¥3,923					
39892	下郷 牛 サロステーキ(2枚)(黒毛経産和牛) 新登場!	170g×2	¥5,215	59182	下郷 牛 肩スライス(黒毛経産和牛)	200g	¥2,250	
310	下郷 牛 サロステーキ(3枚)(黒毛経産和牛) 新登場!	170g×3	¥7,618	59183	下郷 牛 肩ローススライス(黒毛経産和牛)	200g	¥2,597	
61685	下郷 牛 ライトステーキ(ウテより薄め)(1枚) 新登場!	100g	¥2,063	23775	下郷 牛 モモ焼肉用(黒毛経産和牛)	200g	¥2,320	
61686	下郷 牛 ライトステーキ(ウテより薄め)(2枚) 新登場!	100g×2	¥3,313	61698	下郷 牛 ロース焼肉(黒毛経産和牛) 新登場!	200g	¥3,138	
61687	下郷 牛 ライトステーキ(ウテより薄め)(3枚) 新登場!	100g×3	¥4,772	61699	下郷 牛 肩ロース焼肉(黒毛経産和牛) 新登場!	200g	¥2,653	
39894	下郷 牛 カルビ(黒毛経産和牛)	200g	¥1,972	329	下郷 牛 カレーシチュー用(黒毛経産和牛)	200g	¥2,105	
39895	下郷 牛 ローススライス(黒毛経産和牛)	200g	¥3,007	333	下郷 牛 ミンチ(黒毛経産和牛)	200g	¥1,888	
39896	下郷 牛 バラスライス(黒毛経産和牛)	200g	¥1,972	23774	下郷 牛 モモブロック(黒毛経産和牛)	200g前後	¥2,272	
39897	下郷 牛 モモスライス(黒毛経産和牛)	200g	¥2,208	23778	下郷 牛 こま切れ(黒毛経産和牛)	200g	¥2,285	

豚肉 下郷農協 (翌週) 冷凍

大分で生まれ、育った黒豚。
黒豚の純粋種「六白黒豚」を6~9ヶ月間じっくり飼育。
non-gmoの大豆、トウモロコシを飼料として与えています。
薬を使わずにすむよう開放的な運動のできる豚舎で飼育しています。



1052	下郷 黒豚 ヒレブロック	400g	¥2,917					
17	下郷 黒豚 モモブロック	400g	¥2,000	49879	下郷 黒豚 肩ロース生姜焼き用	200g	¥1,480	
49876	下郷 黒豚 バラブロック	400g	¥2,535	19	下郷 黒豚 ロースとんかつ用(2枚)	200g	¥1,522	
338	下郷 黒豚 ローススライス	200g	¥1,500	18	下郷 黒豚 スペアリブ	300g	¥1,535	
39899	下郷 黒豚 モモ焼肉	200g	¥1,188	337	下郷 黒豚 肩ロース一口カツ(旧)一口カツ	200g	¥1,542	
340	下郷 黒豚 モモスライス	200g	¥1,188	344	下郷 黒豚 ミンチ	200g	¥917	
39900	下郷 黒豚 バラスライス	200g	¥1,513	23781	下郷 黒豚 こま切れ	200g	¥1,230	
49877	下郷 黒豚 肩ローススライス	200g	¥1,485	348	下郷 牛豚合挽ミンチ	200g	¥1,695	

地鶏 下郷農協 (翌週) 冷凍

肉質は柔らかく地鶏独特のコクと旨みがあります。ささみフライ、塩焼きなど冠地鶏肉の素材そのものの味をお楽しみください。こだわりのエサ(NON-GMO・PHF(コーン、大豆)使用)で長期(80~100日間)飼育し(一般は60日未満)味が乗っています。耶馬溪の豊かな自然の中にある平飼いの開放的な鶏舎で鶏の健康、食の安全を第一に考えて育てています。

353	下郷 おおいた冠地どり ササミ	200g	¥972	1065	下郷 おおいた冠地どり ミンチ	200g	¥1,112	
34126	下郷 おおいた冠地どり モモミ	300g	¥1,500	350	下郷 おおいた冠地どり ブツギリ	300g	¥1,180	
34127	下郷 おおいた冠地どり テバミ(ムネミ)	300g	¥1,278	1066	下郷 おおいた冠地どり 肝	300g	¥487	
383	下郷 おおいた冠地どり 手羽先	300g	¥1,320	1067	下郷 おおいた冠地どり 砂すり	300g	¥487	
385	下郷 おおいた冠地どり 手羽元	300g	¥1,250	178	下郷 おおいた冠地どり 鶏ガラ2羽分	1パック	¥486	

ちろりん村 選別品 (翌週)

ちろりん村ではチェルノブイリ原子力発電所で起こった事故の情報や、福島原発事故当初からのドイツ気象局による放射性物質拡散予報などから、原則として農産物、畜産物、水産物は西日本産であることが望ましいと考え確認を進めております。

ご注文に不便をおかけして申し訳ありませんが、週刊カタログの巻末に今現在おすすめできる商品を掲載することになりましたのでご活用下さい。

巻末掲載アイテムがまとまった時点で定番カタログを検討したいと思っております。

※加工品は原材料が多種になり確認に時間がかかるためご不便をおかけしますが、可能な限り詳しい情報をカタログに反映していきたいと思っております(現在、週刊オーガニック掲載商品の確認を順次行っているところですが、まだ一部確認のできていないものが混在している点をどうぞご理解ご了承下さい)。

※各メーカーには最終製品段階での放射能測定を要望していきます。

(第三者機関(検査機関の名称公開を原則とします)にて検出限界値最大10Bq/kgで放射能測定を行い、検出限界値未満であるのが望ましいと考えています)

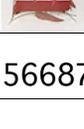
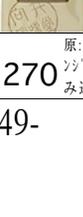
※ヨウ素131は半減期が8日とされているため20Bq/kgで検査をおこなっているものがあります)

※現在取扱い休止としている商品または下記の一覧に掲載していない商品が、すなわち汚染されているということではなく現段階で安全であるかどうかの判断材料を得られていないということです。現状において東日本産の食品で検査をしていないものについては商品の製造時期、原料の収穫時期、作物の採れる地域、製造場所などで判断しております。※石けん、化粧品、雑貨等の判断基準は現在検討中です。

※18年11月1週号でお伝え致しました通り北海道原料に関しては取り扱いを再開しております。

 <p>50047 玄米もち・よもぎ (特別栽培米使用) 315g 7個入 原:北海道産特別栽培水稲もち米/青森産珪酸入り 説:特別栽培の玄米をていねいに研つき製法でつくりました。白米にはない玄米特有の香ばしさとほのかな甘みをご賞味ください。真空個別包装していますので、つきたてを味わって保存にも便利です。・ホトトギスで焼いたお餅に醤油を</p>	 <p>50046 玄米もち (特別栽培米使用) 7個入 原:北海道産特別栽培水稲もち米 説:特別栽培の玄米をていねいに研つき製法でつくりました。白米にはない玄米特有の香ばしさとほのかな甘みをご賞味ください。真空個別包装していますので、つきたてを味わって保存にも便利です。・ホトトギスで焼いたお餅に醤油をつけて・ゆでたお</p>
 <p>20740 二度焙煎すりごま白 85g 九鬼 原:中南米(グアテマラ)・中国産ゴマをを基本に使用(天候・採取量により変わる場合があります) 説:製造工場地:三重。定期的に残留農薬検査を行い、常に検出せず。厳選した白ゴマを独自製法である2度の焙煎行程でじっくりと煎りあげ、しっとりとした口当たりとふくよかな風味を際立たせた</p>	 <p>20741 二度焙煎すりごま黒 85g 九鬼 原:中南米(グアテマラ)・中国産ゴマをを基本に使用(天候・採取量により変わる場合があります) 説:製造工場地:三重。定期的に残留農薬検査を行い、常に検出せず。厳選した黒ゴマを独自製法である2度の焙煎行程でじっくりと煎りあげました。しっとり感があるのと粒が程良く残り、香りが高</p>
 <p>45352 有機 しっとりすりごま 白 80g 原:有機ゴマ(オーストラリア) 説:香ばしく炒った有機ゴマを研つき製法でゴマの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりした食感とゴマの風味をお楽しみいただけます。製造工場地:大阪(包装工場地:兵庫)。放射能検査結果(2014.3.10現在):検出下限値</p>	 <p>45353 有機 しっとりすりごま 黒 80g 原:オーストラリア産有機ゴマ 説:製造工場地:大阪(包装工場地:兵庫)。放射能検査結果(現在):検出下限値(1-131)1Bq/kg・(Cs-137)1q/kg・(Cs-134)1Bq/kgで不検出。香ばしく炒った有機ゴマを研つき製法でゴマの旨味が出るまで丹念にすりつぶしました。しっとりした食感とゴマの風味をお楽しみいただけます。</p>
 <p>38922 国内産 いりごま・白 35g 原:九州(主に鹿児島・長崎) 説:白ゴマを洗い乾燥させて焙煎しています。和え物はもちろん、サラダ・ドレッシング・種類の薬味などに。またケキやパンの材料として。再度、軽く炒りなおすとより一層ゴマの風味を楽しめます。</p>	 <p>38924 国内産 すりごま・白 30g 原:九州(主に鹿児島・長崎) 説:白ゴマを焙煎後ゴマのもつ香りと旨味を大切に、すりつぶしました。炒る・する手間が省け、すぐに使えるので大変便利です。和え物はもちろん、サラダ・ドレッシング・種類の薬味などに。またケキやパンの材料として。</p>
 <p>38921 国内産 いりごま・黒 35g 原:九州(主に鹿児島・長崎) 説:黒ゴマを洗い乾燥させて焙煎しています。和え物はもちろん、サラダ・ドレッシング・種類の薬味などに。またケキやパンの材料として。再度、軽く炒りなおすとより一層ゴマの風味を楽しめます。</p>	 <p>38923 国内産 すりごま・黒 30g 原:九州(主に鹿児島・長崎) 説:黒ゴマを焙煎後ゴマのもつ香りと旨味を大切に、すりつぶしました。炒る・する手間が省け、すぐに使えるので大変便利です。和え物はもちろん、サラダ・ドレッシング・種類の薬味などに。またケキやパンの材料として。</p>
 <p>7402 皮取りほうじはと麦 400g 原:はとむぎ 説:2012.3.6現在放射能検査結果:検出限界10Bq/kgで不検出。良質なハトムギの皮を取り取り、ほうじしたもの(そのままでも、お茶としても食せます)</p>	 <p>34184 国内産ハトムギ・粒 150g 原:国内産ハトムギ(宮城) 説:生産量の少ない希少な国内産ハトムギです。お米と一緒にどうぞ。(お好みでお米の1~2割のハトムギを一晩水につけてからお米と合わせて少し多めの水加減で炊いて下さい)スープ、サラダ、炒め物などにもどうぞ。</p>
 <p>42490 岩手県産 はとむぎ 150g 原:岩手産ハトムギ 説:製造工場地:岩手。放射能検査結果:検出下限値10Bq/kgで不検出(2012.2.17現在)原:2013.11以前のもの。2012.4月頃2011年産に切替わる際にも検査を行う予定)。ハトムギはたんぱく質・脂質を多く含み、土の香りのような独特の風味があります。体内の異物を体外に出す働きがあるこ</p>	 <p>30246 国内産有機 黒豆 ※再開 200g 原:有機黒大豆(北海道) 説:北海道産の大地で育った黒大豆。煮豆にどうぞ。ふっくらとつやのある煮豆づくりに最適です。黒豆は大豆の仲間ですが栄養バランスは大豆とほとんど同じです。「百薬の毒を解く」と言われるほどの排毒効果、肝臓や腎臓を強くし血液浄化を期待できます。</p>
 <p>37291 国内産有機 大豆 ※品薄 200g 原:有機大豆(秋田) 説:有機肥料を使って大地を生かして育て上げた秋田県産の大豆です。ひじき豆・昆布豆・五目煮豆・煎り大豆などに。たんぱく質が豊富で「畑の肉」と呼ばれています。そのままでは消化吸収しにくいので、日本では昔から味噌・醤油・納豆・豆腐などに加工して利用され</p>	 <p>53472 国内産特別栽培 小豆 ※再開 200g 原:小豆(北海道)(特別栽培(化学合成農薬・化学肥料不使用栽培)) 説:赤飯、ぜんざい、和菓子などに。利尿効果に優れているので、湿気が多い日本では行事食などとして定期的に食されてきました。腎臓によいとされているため、むくみをとって、便秘や貧血にも効果を期待できます。</p>
<p>699 原:国内産 2012.12月現在、香川・愛媛・滋賀県産 説:国内産の大豆を七割づきにし、圧力をかけ平たくしました。</p>	<p>22705 雑穀ブレンド 400g 1袋 原:北海道産チヂリ 説:チヂリは鉄分が多く貧血を予防するといわれています。また、母乳の出がよくなる・産後の身体の回復によいといわれてきました。たのまないほんのり甘味が特徴です。米に混ぜて炊いて主食としてはもちろん、ヘルシーな雑穀料理やお菓子の材料としても</p>
<p>42488 原:北海道産</p>	<p>42487 原:北海道産</p>
<p>42489 岩手県産 ひえ 150g 原:岩手県産ヒエ 説:製造工場地:岩手。ヒエは体を温める効果があるといわれています。しっとり・ほろりとしたやさしいおいしさが特徴です。米に混ぜて炊いて主食としてはもちろん、ヘルシーな雑穀料理やお菓子の材料としてもお使い下さい。本品は洗わずにそのまま炊飯できます。栄養成分</p>	<p>35544 オーガニック小麦粉・薄力粉 300g 原:有機小麦(アメリカ) 説:有機認証取得。あくまで自然にこだわり、土作りから品質管理まで世界に安全性が認められたオーガニック小麦粉です。</p>
<p>5956 北海道産・オートミール 300g 原:北海道産えん麦100% 説:北海道産のオートミールを加工したオーガニック食品です。3~5分煮て朝食のほか離乳食や夜食にご利用下さい。オートミールは玄米・精白米に比べて食物繊維、たんぱく質、ミネラルを多く含んだ、栄養価の高い食品です。</p>	<p>35543 オーガニック小麦粉・強力粉 300g 原:有機小麦(アメリカ) 説:有機認証取得。あくまで自然にこだわり、土作りから品質管理まで世界に安全性が認められたオーガニック小麦粉です。</p>
<p>38743 岐阜県産・薄力粉 500g 原:岐阜産小麦粉 説:岐阜産の小麦の中でたんぱく質の少ない玄麦を使用し製粉したものです。天ぷら・お菓子などの料理にご利用下さい。放射線物質測定結果:2018.4.17現在検出下限値1Bq/kgで不検出。</p>	<p>51877 木下製粉 さぬきの夢 (香川産中力粉) 1kg</p>
<p>61283 有機 天ぷら粉 300g 原:有機小麦粉(国内製造)(アメリカ、カナダ)、有機米粉(高根) 説:有機小麦粉と有機米粉だけでつくった天ぷら粉です。水に溶いて揚げるだけで、揚げた天ぷらが出来上がります。栄養成分(100gあたり)熱量350kcal/たんぱく質8.1g/脂質1.5g/炭水化物76g/食塩相当量0g。製造工場地:奈</p>	<p>22705 雑穀ブレンド 400g 1袋 原:北海道産チヂリ 説:チヂリは鉄分が多く貧血を予防するといわれています。また、母乳の出がよくなる・産後の身体の回復によいといわれてきました。たのまないほんのり甘味が特徴です。米に混ぜて炊いて主食としてはもちろん、ヘルシーな雑穀料理やお菓子の材料としても</p>
<p>28469 ホットケーキミックス・砂糖入 400g 原:小麦粉(岐阜)・砂糖・食塩/重曹 説:原料の小麦粉に岐阜県産の農林61号小麦を100%使用。香料や酸化防止剤を一切加えずに調整したミックス粉です。砂糖はビート糖、食塩は岩塩、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。卵と牛乳を加えて焼くだけ、手軽にホームメイドの味をお楽しみいただけます。</p>	<p>61284 有機 からあげ粉 100g 原:有機小麦粉(国内製造)(アメリカ、カナダ)、有機米粉(高根)、食塩(天日塩(オーストラリア))、海水(愛媛)、有機混合香料(有機カブ(オーストラリア)、有機カブ(オーストラリア))、有機アスパラ(オーストラリア)、有機パプリカ(有機パプリカ(オーストラリア))、有機パプリカ(オーストラリア)、有機パプリカ(オーストラリア)、有機パプリカ(オーストラリア)、有機パプリカ(オーストラリア)</p>
<p>61283 有機 天ぷら粉 300g 原:有機小麦粉(国内製造)(アメリカ、カナダ)、有機米粉(高根) 説:有機小麦粉と有機米粉だけでつくった天ぷら粉です。水に溶いて揚げるだけで、揚げた天ぷらが出来上がります。栄養成分(100gあたり)熱量350kcal/たんぱく質8.1g/脂質1.5g/炭水化物76g/食塩相当量0g。製造工場地:奈</p>	<p>28963 ホットケーキミックス・無糖 400g 原:小麦粉(岐阜)・食塩/膨張剤(重曹) 説:岐阜県産農林61号小麦100%使用。香料や酸化防止剤等一切不使用。食塩は岩塩、膨張剤には内モンゴル産の重曹を使用。卵と牛乳を加えて焼くだけ。ドーナツやケーキにもお使い下さい。放射線物質測定結果:2018.4.25現在検出下限値1Bq/kgで不検出。</p>

	731 国内産・パン粉 200g 桜井 ￥320 常温 賞味：90日 毎号 翌週 原：国内産小麦粉/兵庫産イースト/沖縄産海水塩(オーストラリア・キノコ産塩使用) 説：南部小麦粉を原料にしてパンを焼いた後で粉砕したパン粉です。イースト・ショート不使用。コウカ、ルバーグ、グラウなどにお使いいただけます。製造工場：愛知。放射性物質測定結果：2019.6.5現在検出下限値1Bq/kgで不検出。	721 契約栽培・片栗粉 200g 桜井 ￥260 常温 賞味：1年 毎号 翌週 原：北海道産馬鈴薯澱粉 説：製造工場：岐阜。放射性物質測定結果：2019.1.24現在検出下限値1Bq/kgで不検出。
36407	国内産有機小麦粉使用天然酵母パン粉 150g ￥380	原：国内産小麦粉(2012.1.27現在2010年岩手産)/天然酵母※(北海道産小麦/北海道産米/東京産酵母・麴：2011年産原料に切り替わり済み)/沖縄産海水塩(オーストラリア・キノコ産塩使用) 説：製造工場：愛知。放射性物質測定結果：2012.2.14現在検出限界値10Bq/kgで不検出。岩手県で製粉。
45262	下郷 米粉 500g ￥903	原：大分産米粉(有機肥料使用、除草剤1回のみ使用) 説：製造工場：大分。大分産米粉の微粉末。お菓子やパン、小麦粉の代わりに天ぷら、唐揚げの衣など様々な料理にお使い下さい。
	45263 米粉 1kg 下郷 ￥1638 常温 賞味：120日 毎号 翌週 原：大分産米粉(有機肥料使用、除草剤1回のみ使用) 説：製造工場：大分。大分産米粉の微粉末。お菓子やパン、小麦粉の代わりに天ぷら、唐揚げの衣など様々な料理にお使い下さい。	43798 お米を使った天ぷら粉 200g 桜井 ￥350 常温 賞味：1年 毎号 翌週 原：岐阜県産米粉/北海道産馬鈴薯澱粉/片栗粉/大豆末/片栗粉/膨張剤(中国産重曹) 説：岐阜県産米粉を使った天ぷら粉。サクサクと揚がります。小麦粉(桜井食品)と比べ、衣の油吸収は約60%カットになります。放射性物質測定結果：2019.3.11現在検出下限値1Bq/kgで不検出。
	42161 お米のホットケーキミックス 200g 桜井 ￥320 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：国内産うるち米/北海道産甜菜糖/エコー産岩塩/膨張剤(中国産重曹) 説：国内産の米粉を使用した、小麦粉を使っていないホットケーキミックス粉です。お米ならではのしっとりもちもちとした食感が特徴のホットケーキが作れます。放射性物質測定結果：2019.3.11現在検出下限値1Bq/kgで不検出。	3904 特別栽培米あやひめ使用・上新粉 200g 桜井 ￥440 常温 賞味：1年 毎号 翌週 原：ウチ米(北海道) 説：北海道産特別栽培米「あやひめ」だけを粉にした、きめ細かな上新粉です。だんごやお菓子の、からあげの粉として。だんごの作り方：本品1袋に対し、ぬるま湯160mlを2〜3回に分けて入れながら、生地がしっかりとまとまるまでよく練ります(ぬるま湯の量は生地
	6375 無双 本葛(粉末) 80g 桜井 ￥550 常温 賞味：3年 毎号 翌週 原：本葛(鹿児島/宮崎) 説：製造工場：福岡。粉末タイプですので料理のバリエーションが増えます。くず湯はもちろん、ごまどうふ、お料理のとろみづけなどにお使い下さい。	3894 無双 本葛 110g 桜井 ￥730 常温 賞味：3年 奇週号 翌週 原：本葛(鹿児島/宮崎) 説：製造工場：福岡。くず湯はもちろん、ごまどうふ、お料理のとろみづけなどにお使い下さい。
60529	国内産有機 きな粉(転換期間中) 120g ￥320	原：有機大豆(北海道、遺伝子組み換えでない)(転換期間中) 説：有機JAS認定商品。希少な国内産有機大豆を香ばしく炒り上げた風味豊かなきな粉です。あべかわ餅、くず餅、わらび餅、おはぎ、お団子にかけてお召上がり下さい。200mlの牛乳(または豆乳)に大きじ2杯のきな
	36879 クエン酸 300g 1袋 木曾路 ￥560 常温 賞味：— 奇週号 翌週 原：中国産(ツァイト/クエン酸)※クエン酸(非遺伝子組み換え) 説：常温で2年。ボツ内部、台所、トイレなどにつく水あかななどの重曹ではとりにくいアルカリ性の汚れをとる。台所、洗面所、浴室、トイレなどの消臭に。石けんシャンプー後、お湯に溶かしてリンスとして使えば髪がしっとり、しなやかになる。	36880 クエン酸 600g 1袋 木曾路 ￥990 常温 賞味：— 奇週号 翌週 原：中国産(ツァイト/クエン酸)※クエン酸(非遺伝子組み換え) 説：常温で2年。ボツ内部、台所、トイレなどにつく水あかななどの重曹ではとりにくいアルカリ性の汚れをとる。台所、洗面所、浴室、トイレなどの消臭に。石けんシャンプー後、お湯に溶かしてリンスとして使えば髪がしっとり、しなやかになる。
	36881 クエン酸 1kg 1袋 木曾路 ￥1470 常温 賞味：— 奇週号 翌週 原：中国産(ツァイト/クエン酸)※クエン酸(非遺伝子組み換え) 説：常温で2年。ボツ内部、台所、トイレなどにつく水あかななどの重曹ではとりにくいアルカリ性の汚れをとる。台所、洗面所、浴室、トイレなどの消臭に。石けんシャンプー後、お湯に溶かしてリンスとして使えば髪がしっとり、しなやかになる。	44126 クエン酸(ボトル入り) 320g 木曾路 ￥770 常温 賞味：— 奇週号 翌週 原：中国産(ツァイト/クエン酸)※クエン酸(非遺伝子組み換え) 説：常温で2年。ボツ内部、台所、トイレなどにつく水あかななどの重曹ではとりにくいアルカリ性の汚れをとる。台所、洗面所、浴室、トイレなどの消臭に。石けんシャンプー後、お湯に溶かしてリンスとして使えば髪がしっとり、しなやかになる。
	40413 奥出雲生蕎麦(2人前・つゆなし) 200g 本田商店 ￥520 常温 賞味：180日 毎号 翌週 原：国内産蕎麦粉/国内産小麦粉/食塩 説：国内産蕎麦粉と国内産小麦粉を使った、香り高い生そばです。ざるそば、かけそば、釜揚げそばなどに。栄養成分(100gあたり)熱量284.9kcal/たんぱく質9.6g/脂質1.9g/炭水化物55.0g/食塩相当量1.6g。放射性物質測定結果(2018.6.20現在：代表製品で検査)：検出下限値(ヨウ素	49355 国内産 二八そば 200g 桜井 ￥460 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原：北海道産蕎麦粉/北海道・長野産小麦粉 説：食塩を使用せず、そば粉80%と小麦粉20%で作った二八そばです。製造工場：長野。放射性物質測定結果2017.10.17現在：検出限界(I-131)1.4Bq/kg・(Cs-137)2.2Bq/kg・(Cs-134)1.4Bq/kgで不検出。
	49356 国内産 十割そば 200g 桜井 ￥530 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原：北海道産蕎麦粉 説：食塩を使用せず、そば粉100%で作った十割そばです。製造工場：長野。放射性物質測定結果2017.10.17現在(同一原料使用の国内産二八そばで測定)：検出限界(I-131)1.4Bq/kg・(Cs-137)2.2Bq/kg・(Cs-134)1.4Bq/kgで不検出。	478 ロングパスタ(旧)国内産・スパゲティ 300g 桜井 ￥410 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原：北海道産小麦粉/小麦グルテン 説：北海道の契約栽培小麦の小麦粉100%で製造した希少な、グルテン量が豊富なデュラム小麦粉使用のロングパスタと比べ、たんぱく質の量は少なく、ゆで上がりの麺は実にソフト。風味よくソフトでぷりぷりとコのある食感で食べやすくお子様によく合う美味しいパスタです。
	60232 OGパスタ・スパゲッティ(DeLuca) 500g むそう商事 ￥470 常温 賞味：3年 毎号 翌週 原：有機デュラムセセリ(イタリア)水(イタリア) 説：有機JAS認定商品。1.6mm。有機デュラム小麦の風味が美味しい本場イタリア産パスタ。低温でゆっくり乾燥させているため、もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。表面がざらざらのプロシダ 仮成形の pasta は、濃厚なソースとも絡み最後ま	60233 OGパスタ・フェットチーネ(DeLuca) 500g むそう商事 ￥520 常温 賞味：3年 毎号 翌週 原：有機デュラムセセリ(イタリア)水(イタリア) 説：有機JAS認定商品。有機デュラム小麦の風味が美味しい本場イタリア産パスタ。低温でゆっくり乾燥させているため、もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。表面がざらざらのプロシダ 仮成形 & 平たい形状のフェットチーネは、クリームソースを使
	29151 ツイストパスタ 300g 桜井 ￥410 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原：北海道産契約栽培小麦粉/小麦グルテン(国内産)	480 エルボパスタ 300g 桜井 ￥410 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原：北海道産契約栽培小麦粉/小麦グルテン(国内産)
	60234 OGパスタ・ペンネ(DeLuca) 500g むそう商事 ￥576 常温 賞味：3年 毎号 翌週 原：有機デュラムセセリ(イタリア)水(イタリア) 説：有機JAS認定商品。有機デュラム小麦の風味が美味しい本場イタリア産パスタ。低温でゆっくり乾燥させているため、もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。表面がざらざらのプロシダ 仮成形 & 筒状で pasta の表面に溝があるのが特徴	60235 OGパスタ・フジッリ(DeLuca) 500g むそう商事 ￥576 常温 賞味：3年 毎号 翌週 原：有機デュラムセセリ(イタリア)水(イタリア) 説：有機JAS認定商品。有機デュラム小麦の風味が美味しい本場イタリア産パスタ。低温でゆっくり乾燥させているため、もちもちした食感と小麦本来の風味をお楽しみいただけます。表面がざらざらのプロシダ 仮成形 & めん状のフジッリは溝にソースがよく絡み
	31307 ベジタリアンのラーメン みそ 98g 桜井 ￥195 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：蕎麦：北海道産小麦粉/パーム油/ゴマ油/馬鈴薯澱粉/小麦蛋白/食塩 添付調味料：粉末みそ/食塩/粉末醤油/パーム油/酵母エキス/香辛料/椎茸エキス/発酵調味料/野菜エキス/粉末昆布/麦芽エキス/油/大豆/小麦(一部に小麦、大豆を含む) 説：北海道産契約栽培小麦使用、揚げ油は植物油100%。動物性原材料の一部に大豆を含む) 説：北海道産契約栽培小麦使用、揚げ油は植物油100%。動物性原材料	31308 ベジタリアンのラーメン 醤油 98g 桜井 ￥195 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：蕎麦：北海道産小麦粉/パーム油/ゴマ油/馬鈴薯澱粉/小麦蛋白/食塩 添付調味料：食塩/粉末醤油/パーム油/酵母エキス/香辛料/椎茸エキス/発酵調味料/粉末昆布/麦芽エキス/油/大豆/小麦(一部に小麦、大豆を含む) 説：北海道産契約栽培小麦使用、揚げ油は植物油100%。動物性原材料の一部に大豆を含む) 説：北海道産契約栽培小麦使用、揚げ油は植物油100%。動物性原材料
	1257 純正ラーメン(5食入) 1袋 桜井 ￥840 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/植物油(パーム油/ゴマ油)/小麦タンパク質/食塩)食塩/粉末醤油/砂糖/酵母エキス/ゴマ/香辛料/粉末味噌/野菜エキス/発酵調味料/昆布粉末/落花生粉末/酵母エキス/油/大豆/小麦(一部に小麦、大豆を含む) 説：製造工場：岐阜)ス(愛	50421 さくらのラーメン しょうゆ 99g 桜井 ￥195 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/パーム油/小麦タンパク質/食塩)食塩/砂糖/粉末醤油/酵母エキス/魚醤エキス/香辛料/小麦タンパク質/乾燥材/混合粉/小麦タンパク質/ゴマ油(一部に小麦、大豆、カ、豚肉・鶏肉・ゴマを含む) 説：日本初のRSPO認証工場。認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。
	50422 さくらのラーメン みそ 101g 桜井 ￥195 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/パーム油/小麦タンパク質/食塩)粉末味噌/食塩/砂糖/酵母エキス/酵母エキス/混合粉/香辛料/小麦タンパク質/乾燥材/ゴマ油(一部に小麦、大豆、カ、豚肉・鶏肉・ゴマを含む) 説：日本初のRSPO認証工場。認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国内産の小麦を使用し、かんすいは	50423 さくらのラーメン ごま 100g 桜井 ￥195 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/パーム油/小麦タンパク質/食塩)食塩/砂糖/酵母エキス/粉末醤油/ゴマ/魚醤エキス/香辛料/小麦タンパク質/乾燥材/混合粉/小麦タンパク質/ゴマ油(一部に小麦、大豆、カ、豚肉・鶏肉・カ、ゴマを含む) 説：日本初のRSPO認証工場。認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。
	50424 さくらのラーメン しお 99g 桜井 ￥195 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/パーム油/小麦タンパク質/食塩)食塩/砂糖/酵母エキス/粉末醤油/ゴマ/魚醤エキス/香辛料/小麦タンパク質/乾燥材/混合粉/小麦タンパク質/ゴマ油(一部に小麦、大豆、カ、豚肉・鶏肉・ゴマを含む) 説：日本初のRSPO認証工場。認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国内産の小麦を使用し、かんすいは不使用。天日塩のまろやかな	53478 さくらのラーメン とんこつ 103g 桜井 ￥205 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/パーム油/小麦タンパク質/食塩)小麦タンパク質/食塩/砂糖/酵母エキス/粉末醤油/香辛料/混合粉/小麦タンパク質/ゴマ油/小麦タンパク質(一部に小麦、大豆、カ、豚肉・鶏肉・カ、ゴマを含む) 説：日本初のRSPO認証工場。認証された持続可能なパーム油の生産に貢献しています。麺は国内産の小麦を使用し、かんすいは不
	55106 ベジタリアンのとんこつ風らーめん 106g 桜井 ￥240 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(国内産小麦粉/植物油(パーム油/胡麻油)/小麦タンパク質/馬鈴薯澱粉/食塩)食塩/麦芽糖/豆乳パウダー/酵母エキス/野菜エキス/粉末醤油/香辛料/植物油/香味食用油/乾燥材(一部に小麦、大豆、カ、豚肉・鶏肉・カ、ゴマを含む) 説：肉・魚・乳製品等の動物性原材料不使用。野菜の旨みが溶け込んだコのある	55107 ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん 138g 桜井 ￥315 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：油揚げ麺(小麦粉(日本)/植物油(パーム油/胡麻油)/小麦タンパク質/馬鈴薯澱粉/食塩) 胡麻/豆乳/醤油/植物油/食塩/酵母エキス/小麦タンパク質/植物油/香辛料/小麦タンパク質(一部に小麦、大豆、胡麻を含む) 説：肉・魚・乳製品等の動物性原材料不使用。五辛不使用(タマネギ・ニンニク・コショウ・アサギ)。胡麻の濃厚な深い味わい、醤油
	35629 十穀らーめん・醤油味(ノワライ) 89g 桜井 ￥225 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：麺(小麦粉/小麦蛋白/黒米粉/小豆粉/発芽玄米粉/大麦粉/もちきび粉/もちあわ粉/うるちひえ粉/マアサ粉/はと麦粉/食塩)食塩/砂糖/酵母エキス/魚醤エキス/香辛料/小麦タンパク質/ゴマ油(一部に小麦、大豆を含む) 説：国内産の十種類の穀物を配合しました。契約栽培小麦粉使用の無かんすい、無添加ノ	35630 十穀らーめん・しお味(ノワライ) 89g 桜井 ￥225 常温 賞味：6ヶ月 毎号 翌週 原：麺(小麦粉/小麦蛋白/黒米粉/小豆粉/発芽玄米粉/大麦粉/もちきび粉/もちあわ粉/うるちひえ粉/マアサ粉/はと麦粉/食塩)食塩/砂糖/酵母エキス/ごま/酵母エキス/香辛料/小麦タンパク質/ゴマ油(一部に小麦、大豆を含む) 説：国内産の十種類の穀物を配合しました。契約栽培小麦粉使用の無かんすい、無添加ノ

	3336 かんぴょう 40g 原:栃木産かんぴょう 説:天日干し無漂白かんぴょうです。巻きずし・ちらし寿司・煮物などに。製造工場:栃木。放射能検査結果2014.11.27現在:検出限界 (I-131)1.5Bq/kg・(Cs-137)2.1Bq/kg・(Cs-134)1.8Bq/kgで不検出。	¥640 常温 賞味:90日 奇週号 翌週		
	34754 煮干いりこ 100g 原:瀬戸内音戸産天日干しかたくちいわし 説:煮干しの産地として有名な瀬戸内海で、獲れたばかりの新鮮ながけいりを釜炊きし、乾燥させました。味噌汁・うどんつゆ・おでん・煮物などに最適です。	¥490 常温 賞味:6ヶ月 毎号 翌週		
	2007 かつお削り節パック 4g×5 1袋 原:かつおのふし(中西部太平洋) 説:工場地:三重。放射能検査結果2014.11.27現在:検出限界 (I-131)2Bq/kg・(Cs-137)3Bq/kg・(Cs-134)3Bq/kgで不検出。新鮮なかつおを使い、伝統的な焙乾法で造られた本物のかつお節を削って、パック入りにしました。手軽に使い、最高級のかつお節が削りたて	¥530 常温 賞味:6ヶ月 毎号 翌週		
	7188 フレーク寒天 30g 無双本舗 原:寒天(国内製造:韓国・地中海等産天草) 説:糸寒天の良さをそのままに、不純物の付着を避け、衛生的に作られた寒天です。水洗い、裏ごし不要で、調理に便利な寒天です。(目安)液体250gに対して2g、4gで角寒天1本分。果汁を入れたり煮詰め方によって固さは変わります。製造工場地:	¥700 常温 賞味:3年 奇週号 翌週		
	921 粗精糖 1kg 原:鹿児島産さとうきび 説:鹿児島県種子島産のサトウキビから作りました。しっとりとした茶褐色で光沢のある結晶の風味豊かな粗精糖です。製造工場地:鹿児島(包装:大阪)	¥680 常温 賞味:長期 毎号 翌週		
	48240 てんさい含蜜糖・粉末 500g 原:北海道産甜菜 説:サトウ糖(ブドウ糖)を2.3%含んだおなか優しい砂糖です。まろやかな風味があり、すっきりとした甘み。粉末タイプなので溶けやすく、焼き菓子などにも使いやすいです。あん、ケキ、クッキーなどのお菓子づくりに。お料理に使うとコクや彩が出ます。冷めたときに甘	¥460 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	48255 オーガニック ココナッツシュガー 250g むそう商事 原:インド産有機ココヤの花蜜(インド産有機ココヤの花蜜) 説:インド産のココヤの花蜜を煮詰めてできた、香ばしくやさしい甘さの砂糖です。人気の理由はなんといってもGI値の低い天然糖であることです。独特の風味がお料理を引き立て、お菓子作りやお飲み物などにも幅広くお使いいた	¥1050 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	27524 三温糖 1kg 原:(外国産/国産)さとうきび/北海道産甜菜 説:製造工場地:大阪(包装工場地:奈良)。2011.11放射能検査結果:検出限界10Bq/kgで不検出。白砂糖ほど精白されていませんのでかき混ぜると少し茶色が残っています。	¥670 常温 賞味:一 奇週号 翌週		
	37297 羅漢果顆粒ゴールド 500g 環境科学 原:果糖(国内製造)/羅漢果抽出物(中国桂林産契約栽培) 説:焙煎した羅漢果独特の功と旨味。軽く爽やかな甘みで使いやすい顆粒状にしていますので、飲み物や調味料として幅広くご利用いただけます。羅漢果は中国桂林の山岳地帯のみしか生育しない天然果実です。	¥3230 常温 賞味:2年 奇週号 翌週		
	616 天塩 焼塩 卓上ピン 100g 赤穂 原:原塩/塩田産:カリ 説:天塩の成分特性を壊さず焼成(400℃で4時間)だけでササッと仕上げた卓上塩です。	¥230 常温 賞味:長期 毎号 翌週		
	48265 モンゴル塩(スタッドパック) 250g 木曾路 原:モンゴル産湖塩 説:スタッドパック、チャック付き。ミミに移してご利用下さい。環境汚染されていない太古の海水が原料の岩塩をヒマラヤ系の伏流水が溶かし出した塩湖から採取した塩です。ほのかな甘みのある塩で雑味のないすっきりとした旨味が特徴です。肉料理、魚料理、サラダ、温野菜、フルーツ	¥620 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	48269 ヒマラヤ岩塩(スタッドパック) 250g 木曾路 原:ヒマラヤ岩塩 説:スタッドパック、チャック付き。ミミに移してお使いください。環境汚染されていない太古の海水が原料の岩塩をヒマラヤ系の伏流水が溶かし出した塩湖から採取した塩と黒コショウの風味が料理の味を一層引き立てます。肉料理、魚料理、サラダ、温野菜、フルーツ等、何にでもお使いいただけます。	¥770 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	28967 天日手揉み塩 美味海(うまみ) 500g 海工房 説:製造工場地:高知。土佐の海水を風と太陽の恵みでろ過し、塩を結晶化させながら手でもみほぐして造ります。夏場は約10日、冬場は約4週間かけてゆっくり結晶化させます。海水の成分を壊さないように急がずゆっくり自然のペースに合わせて塩づくりをしています。産:高知	¥1571 常温 賞味:長期 毎号 翌週		
	2775 沖縄の塩 シママース 1kg シママース 原:海水塩(天日塩) 説:輸入の天日塩を沖縄の海水で溶かし、平釜でじっくりと煮詰めて造りました。まろやかな塩味が特徴です。製造工場地:沖縄。放射能検査結果:2011.11検出限界約1Bq/kgで不検出	¥450 常温 賞味:長期 奇週号 翌週		
	651 手づくり香辛料 黒コショウ荒びき 20g 向井 原:アラバ産黒コショウ 説:粒黒コショウを果皮ごと粗挽きしました。あらゆる料理のアクセントに。アラバック入り。製造工場地:大阪。	¥340 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	59778 向井 香辛料 北海道産山わさび 12g ¥300 原:西洋ワサビ(北海道) 説:北海道産の山わさび(西洋ワサビ)を無着色のまま粉末にし、シャブ・な辛みと旨味のある西洋わさび100%の粉末です。	常温 1年 毎号 翌週		
	24598 手づくり香辛料 山椒 5g 向井 原:山椒(和歌山) 説:製造工場地:大阪。大粒の山椒の実を舌ざわりをよくするために種を取り除き、粗挽きしました。アラバック入り。製造工場地:大阪。	¥590 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	33886 旨味本来・からし ち1-7入り 40g 原:還元水飴(non-gmo)がら/産地産/植物油/食塩(97%の残った原塩)/澱粉(non-gmo)がら/増粘剤(ヒトカ由来加工澱粉)香辛料抽出物/コシ 説:おでん・焼売・トカ・豚の角煮など、お好みで適量ご利用下さい。製造工場地:名古屋。放射能検査結果(2014.3.10現在):検出下限値	¥350 常温 賞味:8ヶ月 奇週号 翌週		
	28912 香辛料・軸付タカの爪 5g 向井 原:岐阜・島根・滋賀等産さや唐辛子 説:国産の爪の中から小粒で形のいいものを選び、軸付きのまま仕上げています。風味豊かで、軸の緑と赤の色合いが料理に美しい彩りを添えます。	¥300 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	56687 井上ルイ 特選カレーパウダー 20g ¥270 原:西洋ワサビ(北海道) 説:北海道産の山わさび(西洋ワサビ)を無着色のまま粉末にし、シャブ・な辛みと旨味のある西洋わさび100%の粉末です。	常温 1年 毎号 翌週		
	4037 本枯れ削りぶし 20g 原:かつお 説:2番削り以上つけた極上の焼津産かつおぶしを使用しています。かつおによって脂質が分解され、上品でまろやかな味と香りがかもし出されます。	¥360 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	3478 花かつお 50g 原:かつおのふし(中西部太平洋) 説:工場地:三重。放射能検査結果2014.11.27現在:検出限界 (I-131)2Bq/kg・(Cs-137)3Bq/kg・(Cs-134)3Bq/kgで不検出。昔ながらの薪を燻して乾燥させる製法で作った鯉節を少し厚めに削りました。	¥540 常温 賞味:6ヶ月 毎号 翌週		
	29030 国内産・はるさめ 100g 原:有機馬鈴薯澱粉(北海道)/甘藷澱粉(鹿児島/宮崎) 説:国内産の馬鈴薯澱粉を使い昔ながらの技法で仕上げた最高級の無漂白春雨です。コシやなどの食品添加物は不使用。春雨や和え物、その他いろいろな料理にご利用下さい。	¥370 常温 賞味:2年 毎号 翌週		
	53699 有機シナモンココナッツシュガー 35g 桜井 原:有機ココナッツ(インドネシア)、有機シナモン(スリランカ) 説:上品で甘い香りのシナモン産地産のシナモンと優しい甘さのココナッツシュガーをバランスよくミックスしております。シュートスト、フットスト、コヒー、紅茶などにどうぞ。これひとつで上品な甘さと大人の香りの両方がお楽しみ頂けます。栄養成分(100gあたり)熱量	¥550 常温 賞味:2年 毎号 翌週		
	32485 てんさい含蜜糖 500g 原:北海道産甜菜 説:製造工場地:北海道・千葉。放射能検査結果(2013.1.24現在):検出限界3Bq/kgで不検出。お腹のビフィズ菌を元気づけてくれる「オリゴ糖」を含んだ砂糖です。北海道の大自然が育てた甜菜(砂糖大根、ビートとも呼ばれる)の根を原料に作られた砂糖です。まろやかな風味がありお	¥460 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	2992 優糖精 500g 原:沖縄産さとうきび 説:製造工場地:沖縄。沖縄のサトウキビだけを使い、ササッと仕上げた粗精糖です。アツク少なくまろやかで、料理にも飲み物にもご利用いただけます。	¥450 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	55508 有機 てんさい糖 400g むそう商事 原:有機甜菜(ロシア) 説:ロシアの広大な大地で有機栽培された甜菜(砂糖大根)の根で作られた砂糖です。お菓子作りや飲み物など、どのようなお料理にも幅広くお使いいただけます。ヨーロッパでは砂糖といえば甜菜糖というくらい一般的です。寒い気候が甜菜作りに適しており、お菓子作	¥500 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	41392 有機 砂糖 400g むそう商事 原:ブラジル産有機サトウキビ 説:製造工場地:ブラジル。有機JAS規格に沿って栽培されたサトウキビから作られた粗精糖です。独特の風味があり、コヒー、紅茶、料理やお菓子作りなどに幅広くご利用下さい。※砂糖に含まれる黒い粒はサトウキビ由来のもので安心してお召し上がり下さい。	¥500 常温 賞味:長期 奇週号 翌週		
	37298 生 羅漢果顆粒 500g 環境科学 原:果糖(国内製造)/羅漢果抽出物(中国桂林産契約栽培) 説:非焙煎タイプ。死のない爽やかな甘み。特殊製法によりえぐみを取り除いた生エキスを使用しやすく溶けやすい顆粒状にしていますので、飲み物や調味料として幅広くご利用いただけます。羅漢果は中国桂林の山岳地帯のみしか生	¥3230 常温 賞味:2年 奇週号 翌週		
	44231 ブラックソルト(スタッドパック) 500g 加カ 原:ベトナム産岩塩(ベトナム産) 説:ベトナム産。マカ焼成還元塩。優れた還元力で料理素材をおいしくし、健康にも役立ちます。人間の身体、全ての命は日々老化、つまり酸化しています。酸化の原因は活性酸素。還元塩はその活性酸素を無害化することに役立ちます。※(けい素(温泉のにおい))	¥524 常温 賞味:長期 毎号 翌週		
	48267 モンゴル塩こしょう(スタッドパック) 250g 木曾路 原:モンゴル産湖塩/黒コショウ 説:スタッドパック、チャック付き。ミミに移してお使い下さい。環境汚染されていない太古の海水が原料の岩塩をヒマラヤ系の伏流水が溶かし出した塩湖から採取した塩と黒コショウの風味が料理の味を一層引き立てます。肉料理、魚料理、サラダ、温野菜、フルーツ等、何にでもお使いいた	¥770 常温 賞味:一 毎号 翌週		
	2257 土佐の山塩小僧(※品薄の為ご注文は3個まで) 塩の島 説:※品薄の為ご注文は3個までとさせていただきます。製造工場地:高知。海で生まれて山で育った天日塩。製造過程:濃縮過程:ウズ式噴霧装置で夏場は主に太陽熱を利用して水分を蒸発させます。結晶過程:3~5倍に濃縮された海水を結晶皿の72枚の結晶皿(ガラス製)に入れ毎日攪拌しま	¥1490 常温 賞味:長期 毎号 翌週		
	32564 自然海塩 りぐる 230g 海工房 説:製造工場地:高知。「りぐる」とは土佐弁でこだわるという意味です。海水を天日で濃縮し、昔ながらの薪の釜でじっくり炊きあげて作った自然海塩です。産:高知県 生:海工房	¥643 常温 賞味:長期 毎号 翌週		
	615 天塩 1kg 赤穂 原:オーストラリアの塩田産天日原塩/中国産天然:カリ 説:赤穂の伝統技術で塩田製塩にもっとも近いものを再現。製造工場地:兵庫。放射能検査結果:2012.3.5検出限界約1Bq/kgで不検出。	¥410 常温 賞味:長期 奇週号 翌週		
	652 手づくり香辛料 白コショウ 20g 向井 原:アラバ産白コショウ 説:完熟したコショウの果皮を取り除き、粉末状にしました。あらゆる料理の味を引き立てます。アラバック入り。製造工場地:大阪。	¥320 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	33888 旨味本来・生わさび ち1-7入り 40g 原:還元水飴(non-gmo)がら/国産(西洋ワサビ/本ワサビ)/食塩(97%の残った原塩)/植物油/内堀醸造り/酢/馬鈴薯澱粉(澱粉(non-gmo)がら)/増粘剤(ヒトカ由来加工澱粉)/着色料(紅麴/クチナシ)/香辛料抽出物 説:製造工場地:名古屋。放射能検査結果(2014.3.10現在):検出下限値	¥350 常温 賞味:8ヶ月 奇週号 翌週		
	1467 手づくり香辛料 一味 15g 向井 原:本唐唐辛子(岐阜・島根・滋賀等) 説:国産の唐辛子を職人が丁寧にじっくりと煎り上げました。浅煎りとうがらして色味と辛みを出し、深煎りとうがらして香ばしさを引きだし、絶妙なバランスでブレンドしています。浅煎りと深煎りをブレンドすることで様々なお料理の味を引き立てる一	¥380 常温 賞味:1年 毎号 翌週		
	1466 手づくり香辛料 七味 15g 向井 原:本唐唐辛子(岐阜・滋賀等)/山椒産地産/山椒(滋賀・石川・和歌山等)/高知産青川ワサビ(大阪・和歌山・徳島等)/中国産おの実/トコ産けしの実 説:七種の香辛料を配合。唐辛子の辛みと山椒の清涼感のある味を効かせた独特な風味が特長です。製造工場地:大阪。アラバック。	¥570 常温 賞味:90日 毎号 翌週		
	56687 井上ルイ 特選カレーパウダー 20g ¥270 原:西洋ワサビ(北海道) 説:北海道産の山わさび(西洋ワサビ)を無着色のまま粉末にし、シャブ・な辛みと旨味のある西洋わさび100%の粉末です。	常温 1年 毎号 翌週		

	2539 純正 醤油 淡口 紙パック 550ml ¥544 常温 賞味：1年半 毎号 翌週 原:大豆(7月他)/小麦(7月他)/天日塩(オーストラリア・チリ) 説:紙パック入りの純正醤油です。軽くて強く安全です。塩分含有量14.5%。遺伝子組み換え大豆は使用していません。		23034 有機 純正 醤油 (濃口) 紙パック入 550ml ¥688 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:有機大豆(中国・米産)/有機小麦(米産)/天日塩(豪産) 説:有機農産物の大豆と小麦を天日塩とともに仕込みました。醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で昔ながらの“古式天然醸造”によって長期間熟成させた醤油です。遺伝子組み換え大豆は使用していません。
	9527 再仕込 醤油 (さしみ用) 360ml ¥640 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:non-gmo大豆(7月他)/non-gmo小麦(7月他)/天日塩(オーストラリア・チリ) 説:一度仕込んだ生醤油にさらに同一原料(大豆/小麦)を仕込、1年間熟成させた醤油。味、力とも最高。お刺身、焼魚にかけ醤油として。遺伝子組み換え大豆は使用していません。		4655 豆しょう再仕込 1.8L ¥3000 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:国産丸大豆(福岡)/国産小麦(香川・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:塩分含有量目安16.35g/100ml 純正生醤油を素に、丸大豆・小麦・自然塩で再び発酵をつくり、三年有余にわたり自然発酵させてつくりあげた天然醸造醤油。お刺身・冷奴・おひたしなどのかけ醤油とし
9516	天然醸造 杉桶 醤油 900 900ml ¥1238	9517	天然醸造 杉桶 醤油 1800 1.8L ¥2310
9528	穀醤 (こくびしお) 500 500ml ¥1019	9529	穀醤 (こくびしお) 900 900ml ¥1630
37875	国産 有機しょうゆ 150ml ¥550	37876	国産 有機しょうゆ 300ml ¥860 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:国産有機大豆(石川)/国産有機小麦(岩手)/天日塩(チリ) 説:醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、昔ながらの古式醸造によって熟成させた醤油です。醤油の麹菌に最適な三十石杉桶でじっくり熟成させておりますので、味・コク・香りは最高です。遺伝子組み換え大豆は使
	537 頑固なこだわり こいくち醤油 1.8L 1本 ¥3200 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:農薬不使用丸大豆(岩手・青森・秋田)/農薬不使用小麦(岩手・青森・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:煮たき物やかけ醤油として/塩分含有量目安15.8g/100ml。本生醤油に火入れをしたもの(常温保存の安定性のため)がこいくち醤油です。*種麴と珪藻土については		538 頑固なこだわり こいくち醤油 720ml 1本 ¥1500 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:農薬不使用丸大豆(岩手・青森・秋田)/農薬不使用小麦(岩手・青森・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:煮たき物やかけ醤油として/塩分含有量目安15.8g/100ml。本生醤油に火入れをしたもの(常温保存の安定性のため)がこいくち醤油です。*種麴と珪藻土については
	539 純正醤油 うすくち 1.8L 1本 ¥2000 常温 賞味：1年半 毎号 翌週 原:国産丸大豆(福岡)/国産小麦(香川・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:搾った物を火入れしてつくりました。塩分含有量目安16.7g/100ml。*種麴と珪藻土については製造材と加工助剤になり、製品に表示義務がありません。どちらも最終製品には残留しないのでこのよ		540 純正醤油 うすくち 720ml 1本 ¥900 常温 賞味：1年半 毎号 翌週 原:国産丸大豆(福岡)/国産小麦(香川・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:搾った物を火入れしてつくりました。塩分含有量目安16.7g/100ml。*種麴と珪藻土については製造材と加工助剤になり、製品に表示義務がありません。どちらも最終製品には残留しないのでこのよ
	3668 頑固なこだわり うすくち醤油 720ml 1本 ¥1500 常温 賞味：1年半 毎号 翌週 原:農薬不使用丸大豆(岩手・青森・秋田)/農薬不使用小麦(岩手・青森・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:煮たき物やかけ醤油として/塩分含有量目安16.9~17g/100ml。杉の木の大樽で昔ながらの醸造方法で作った最高の状態のもろみを使用した天然醸造醤油です。*種麴と		511 減塩醤油 500ml 1本 ¥1400 常温 賞味：1年半 毎号 翌週 原:農薬不使用丸大豆(岩手・青森・秋田)/農薬不使用小麦(岩手・青森・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:塩分だけを半分に減らし醤油の風味をそのまま生かしました。食事療法をしている方にも。*種麴と珪藻土については製造材と加工助剤になり、製品に表示義務
	6288 頑固なこだわり 本生醤油 720ml 1本 ¥1500 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:農薬不使用丸大豆(岩手・青森・秋田)/農薬不使用小麦(岩手・青森・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:火入れをしていない搾ったまの醤油。香りが生きています。開栓後は、冷暗所で保管してください。塩分含有量目安15.8g/100ml。*種麴と珪藻土については製造材		9295 卓上用 豆しょう再仕込 145ml ¥600 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:国産丸大豆(福岡)/国産小麦(香川・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:塩分含有量目安16.35g/100ml 純正生醤油を水のかわりに使用し、丸大豆・小麦・自然塩で再び発酵をつくり、三年有余にわたり自然発酵させてつくりあげた天然醸造醤油です。お刺身・冷奴・おひた
	40679 純正醤油 こいくち 1.8L 1本 ¥2000		40680 純正醤油 こいくち 720ml 1本 ¥900 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:国産丸大豆(福岡)/国産小麦(香川・北海道)/自然塩(チリ)/種麴(大阪)/珪藻土(7月他) 説:塩分含有量目安16.3g/100ml。温厚な気候に恵まれた瀬戸内海・小豆島で国産丸大豆・小麦を主原料に400年の伝統を受け継ぐ醸造方法で造った味を使用しました。かけ醤油・煮炊き物など、お料理全般
	505 だし入り・かけ醤油 400ml ¥470 常温 賞味：1年 毎号 翌週 原:本醸造醤油/喜界島粗糖/津津鯨節/魚介エキス/味醂/北海道産昆布 説:製造工場地・長崎。放射能検査結果(2012.2.8現在):検出限界10Bq/kgで不検出。*トドで甘口タイプのかけ専用醤油です。塩分を普通の醤油の半分以下、8%に抑えてありますので、塩分を気にされる方も普通の醤油と同じ		44230 熟成しょうゆ 720ml ¥1410 常温 賞味：1年 毎号 翌週 原:国産丸大豆(滋賀)/国産小麦(愛知)/天日塩(オーストラリア)/鈴鹿山系伏流水 説:国産の厳選した丸大豆と小麦を使い、一切の添加物を使用せず、昔ながらの醤油を育てました。江戸時代から脈々と蔵に棲みつく微生物を宝として、納得できるまで手をかけた醤油には三年という歳月が刻まれて
	61563 木桶仕込み 国産有機 濃口醤油 500ml ¥1100 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:有機大豆(本醸造)(北海道)、有機小麦(北海道)、食塩(天日塩(オーストラリア)) 説:奥播磨の山里にある小さな蔵元が、国産有機大豆と小麦を伝統の吉野杉木桶で仕込んだ有機JAS認定醤油。木桶仕込み特有の深みある芳醇な味わいと、有機原料ならではの体にいいものを食べる安心感を兼ね備		61564 木桶仕込み 国産有機 濃口醤油 900ml ¥1750 常温 賞味：一 毎号 翌週 原:有機大豆(本醸造)(北海道)、有機小麦(北海道)、食塩(天日塩(オーストラリア)) 説:奥播磨の山里にある小さな蔵元が、国産有機大豆と小麦を伝統の吉野杉木桶で仕込んだ有機JAS認定醤油。木桶仕込み特有の深みある芳醇な味わいと、有機原料ならではの体にいいものを食べる安心感を兼ね備
	3410 オーガニックたまり醤油 360ml ¥870 常温 賞味：2年 毎号 翌週 原:有機大豆(中国)/天日塩(チリ海水塩) 説:OCIAジャパン認定。有機質肥料栽培・丸大豆100%使用。小麦不使用。うま味成分が高く(通常醤油の1.8倍)味は濃厚です。塩分約17.5%。杉桶にて1年半熟成しています。濃口醤油と同様に、煮物・汁物・照り焼き・つけ醤油・かけ醤油に、幅広くお使い		60065 純米しょうゆ 150ml ¥500 常温 賞味：540日 毎号 翌週 原:酒粕(米/島根)/米麴(島根)/米粉(島根)/天日塩(海水(オーストラリア)) 説:大豆・小麦を使わずにお米を主原料に発酵・醸造した、しょうゆ風味調味料(「醤油」と名乗るには大豆を使うのが条件とJAS法で決まっているためしょうゆ風味調味料)となります。かけ、煮物・炒め物の隠し味、お酢や
1894	長工 長崎みそ (麦みそ) 1kg ¥770	36050	職人の夢・有機すだちぼん酢 180ml ¥620
35685	白みそ 250g ¥250	5530	長工 ゆず醤油・かけぼん 400ml ¥470
40839	内掘 フルーツピネガー 有機りんごの酢 360ml ¥745	40754	飯尾 富士ゆずぼん酢 360ml ¥900
1369	飯尾 富士すし酢 360ml ¥700	1002	角谷商店 有機本格 三河みりん 1.8L ¥3,600
40750	飯尾 富士玄米黒酢 500ml ¥1,900	1417	角谷商店 有機本格 三河みりん 500ml ¥1,150
40751	飯尾 富士玄米黒酢 900ml ¥3,000	1015	角谷商店 三河みりん 700ml ¥1,130
41394	飯尾 富士すのもの酢 360ml ¥700	1014	角谷商店 三河みりん 1.8L ¥2,580
42800	飯尾 富士ピクル酢 360ml ¥700	529	味のー 味の母 (みりん風味) 1.8L 1本 ¥2,000
34836	飯尾 純米 富士酢 900ml ¥1,200	530	味のー 味の母 (みりん風味) 720ml 1本 ¥925
40752	飯尾 純米 富士酢 500ml ¥800	1687	みよこの料理酒 500ml ¥880
40753	飯尾 純米 富士酢 1.8L ¥2,000	563	煎らずに搾った 胡麻油 165g 1本 ¥820
53916	カンタン 八芳酢 360ml ¥470	562	圧搾一番しぼり 胡麻油 165g ¥800
60064	カンタン 八芳酢 900ml ¥900	564	一番搾り胡麻油使用 辣油(ラー油) 45g ¥600
1719	有機 ゆず果汁 100ml ¥620	44617	国産なたねサラダ油 450g ¥950
9689	有機アップルピネガー 360ml ¥550	26795	純正なたねサラダ油(紙パック) 1250g ¥1,520
1720	OGレモン100%しぼりたて 180ml ¥520	43173	国産なたね油 450g ¥900
46085	ゆずぼん酢 300ml ¥605	2836	むそう商事 OGEXII-グノリ-ブオイル(Olivalle) 180g ¥1,259
8134	割烹ぼん酢 ゆずの香 400ml ¥798	37646	むそう商事 OGEXII-グノリ-ブオイル(Olivalle) 460g ¥2,760
43307	有機 ぼん酢しょうゆ 250ml ¥430	60348	築野 圧搾一番搾り 国産こめ油 紙パック 600g ¥1,200

34662	三和 まいにちのこめ油(旧) みづほ こめ油	1500g	¥1,260	32565	△- しその粉ふりかけ	40g	¥300
821	石橋 菜種 無添加ササ油(非遺伝子組換え)丸缶	800g	¥1,219	30858	△- 豆乳仕立ての にんじんスープ	180g	¥170
26794	△- 純正なたねサラダ油(紙パック)	600g	¥870	32194	△- 豆乳仕立ての にんじんスープ180g×10	1ヶ入	¥1,700
3704	松田 マヨネーズ・甘口 ※入荷不安定	300g	¥635	56512	富貴食研 有機の玄米ポタージュ・にんじん	135g	¥330
3706	松田 マヨネーズ・辛口 ※入荷不安定	300g	¥635	56513	富貴食研 有機の玄米ポタージュ・かぼちゃ	135g	¥330
8325	△- 平飼い鶏の有精卵マヨネーズ	290g	¥620	56514	富貴食研 有機の玄米ポタージュ・ごぼう	135g	¥330
587	創健 ベに花マヨネーズ チューブ	300g	¥570	56515	富貴食研 有機の玄米ポタージュ・さつまいも	135g	¥330
586	創健 ベに花マヨネーズ チューブ	500g	¥840	56516	富貴食研 有機の玄米ポタージュ・あずき	135g	¥330
29165	△- 果実の恵み・ドレッシング	200ml	¥410	1045	桜井 ベジタリアンのためのカレー(ル-)	160g	¥540
40854	△- 有機 青じそノンオイル ドレッシング	200ml	¥480	24525	△- 直火焙煎カレールウ・中辛	170g	¥430
46022	△- 国産なたね油使用 野菜ドレッシング	200ml	¥430	24526	△- 直火焙煎カレールウ・辛口	170g	¥430
36678	△- 旬菜健美・胡麻ドレッシング	390ml	¥980	35097	△- 直火焙煎カレールウ・甘口	170g	¥430
56478	富貴食研 玉ねぎドレッシング	200ml	¥540	52739	△- 果実と野菜の本格カレーペースト	180g	¥800
36679	富貴食研 金ごまドレッシング	230ml	¥680	54244	むそう商事 タイ・レッドカレー(レトルト)	170g	¥500
578	△- 有機トマトケチャップ・チューブ※品薄	300g	¥390	54245	むそう商事 タイ・ベジタブルカレー(レトルト)	170g	¥500
577	△- トマトケチャップ 400g ピン入り	1本	¥500	54243	むそう商事 タイ・グリーンカレー(レトルト)	170g	¥500
570	ケース特注 △- ウスターソース	900ml	¥730	60827	むそう商事 タイ・マッサマンカレー(レトルト)	170g	¥500
572	ケース特注 △- 濃厚ソース	900ml	¥730	42226	△- 直火焙煎 クリームシチュールウ	120g	¥420
1020	△- お好みソース 広島そだち	500g	¥600	28463	△- 直火ハヤシ&シチュールウ	120g	¥430
6169	△- お好みソース	360ml	¥390	47935	△- 有機ミートソース(レトルト)	140g	¥310
26490	△- 有機 ウスターソース	250ml	¥420	579	△- 有機トマトピューレ	320g	¥370
26491	△- 有機 中濃ソース	250ml	¥420	47933	△- 有機生芋 板こんにゃく・広島原料	250g	¥270
26492	△- 有機 濃厚ソース	250ml	¥420	47934	△- 有機生芋 糸こんにゃく・広島原料	150g	¥210
35219	△- 職人の夢 有機 中濃ソース	200ml	¥500	423	小林 本造りなめたけ・ピン入り	200g	¥350
45877	△- お好みソース 関西風・チューブ	300g	¥340	53120	宝食品 「島っこ」生のり佃煮	90g	¥400
29166	△- 卓上 中濃ソース	360ml	¥390	42027	△- 有機 大豆 煮豆	145g	¥420
571	△- 卓上 ウスターソース	360ml	¥390	42028	△- 有機 金時 煮豆	125g	¥520
573	△- 卓上 濃厚ソース	360ml	¥390	61607	△- 有機 黒 煮豆	125g	¥570
1360	△- 有機 ピザソース	225g	¥440	59545	大黒屋 有機たかな漬	180g	¥380
1690	△- オイスターソース	115g	¥450	59546	大黒屋 山口特産 有機寒漬	100g	¥380
32810	△- だし亭や・かつおだし 8g×8	1袋	¥450	60336	上沖 宮崎県産 生姜甘酢漬け	60g	¥340
32812	△- だし亭や・いりこだし 8g×8	1袋	¥470	60337	上沖 宮崎県産 ピリ辛らっきょう	100g	¥460
5561	△- 本枯れ和風だし(顆粒)箱入 8g×24	1個	¥1,295	60338	上沖 宮崎県産 甘らっきょう	100g	¥460
5571	△- お徳用 本枯れ和風だし(顆粒)	200g	¥1,220	58499	△- 有機 南高梅・塩味控えめ ※数量限定	180g	¥920
24001	長工 有機醤油 京風だしの素 うすいろ	500ml	¥860	58500	△- 有機 小梅・塩味控えめ	100g	¥870
32811	△- だし亭や・かつおだし 8g×30	1箱	¥1,580	3061	△- 仙人梅	200g	¥820
32813	△- だし亭や・いりこだし 8g×30	1箱	¥1,650	1234	創健 ベに花一番 オー・ツナ缶	90g	¥510
45721	△- チキンコンソメ・液体タイプ	10g×8	¥500	55706	山梨罐詰 釜揚げしらす(缶詰)	40g	¥500
31678	△- 洋風スープの素 野菜のおかげ徳用 5g×30	1箱	¥1,250	27247	千葉産直 ミニとろイワシ・味付	100g	¥350
48947	△- 野菜でうまみ(食塩無添加)	3.5g×6	¥360	59670	千葉産直 とろイワシ水煮	150g	¥460
584	△- 焼肉のたれ	350g	¥630	51958	千葉産直 焼き塩さば・国産原料 ※再開	100g	¥460
29559	長工 飛魚(あご)つゆ	400ml	¥470	46781	千葉産直 オイルサーディン	100g	¥410
60339	△- めんつゆ(国内産木桶しょうゆ使用)	360ml	¥630	61417	千葉産直 大人の蒲焼(ニシン版)	100g	¥600
56480	富貴食研 焼肉のたれ	240g	¥640	61419	千葉産直 魚好きのための旬にしん 水煮	170g	¥625
49045	むそう商事 オーガニック メープルシロップ	330g	¥1,290	61526	千葉産直 おくのとろ・水煮 MSC認証(約7~9粒)	150g	¥1,093
45325	△- 有機 アガベ・シロップゴールド	330g	¥600	61682	千葉産直 とろさんま 醤油煮	150g	¥690
51623	久保養蜂園 △- 有機産 オーガニック ハチミツ	200g	¥1,150	61683	千葉産直 とろさんま 水煮	150g	¥690
46135	和田萬 有機 白ごまペースト	80g	¥480	45323	伊藤食品 あいこちゃん銀のまぐろ水煮	70g×3	¥720
46136	和田萬 有機 黒ごまペースト	80g	¥480	45324	伊藤食品 あいこちゃん金のまぐろ油漬	70g×3	¥720
61179	△- 有機チョコスプレッド(ハート型)	70g	¥552	8819	△- 麻婆の素(びん入)約8人前	225g	¥420
1697	大村屋 絹こし胡麻(白)缶	270g	¥925	38176	角田商店 朝堀 たけのこ水煮 ブロック	200g	¥650
1698	大村屋 絹こし胡麻(黒)缶	270g	¥925	1592	△- 国産野菜の五目ちらし寿司の素	2合用	¥500
24121	△- 手ほぐし 天然紅鮭	50g	¥550	53686	△- 有機キーマカレー・中辛	140g	¥400
1505	△- 塩吹昆布	35g	¥460	42159	桜井 ベジタリアンのための根菜カレー(レトルト)	200g	¥370
49377	△- 海鮮小魚ふりかけ	35g	¥430	41031	桜井 ベジタリアンのための豆カレー(レトルト)	200g	¥370
1200	△- しそわかめふりかけ	35g	¥430	40662	桜井 ベジタリアンのための野菜カレー(レトルト)	200g	¥370
57911	△- 贅沢おなか昆布ふりかけ	35g	¥430	1740	小島 有機・玄米粥	200g	¥190
1714	△- 梅しそひじきふりかけ	35g	¥430	4047	小島 有機・玄米クリーム	200g	¥250
46511	△- 有機ごま塩	50g	¥280	28280	小島 有機 発芽玄米おにぎり 90g×2	1個	¥430
58310	無双本舗 鉄火みそふりかけ・袋	75g	¥580	28281	小島 有機 発芽玄米おにぎり わかめ 90g×2	1個	¥450

1739	小島 有機・玄米小豆粥	200g	¥210	43289	ヒカ 国産有機野菜ジュース 125ml×6本	1組	¥1,020
28282	小島 有機 発芽玄米おにぎり しそ 90g×2	1個	¥450	46023	ヒカ 有機にんじんジュース・無塩 160g×6	1組	¥1,110
39515	小島 有機 発芽玄米おにぎり 小豆 90g×2	1個	¥450	46028	ヒカ 有機アップルキャロット 190g×6	1組	¥1,080
8548	遠藤製館 有機 小倉あん	300g	¥450	46029	ヒカ 有機・果実と野菜のジュース 190g×6	1組	¥1,080
54238	聖食品 高野山 ごま豆腐・白(カップ入)	120g	¥150	46030	ヒカ オーガニックりんごジュース 190g×6	1組	¥960
54239	聖食品 高野山 ごま豆腐・黒(カップ入)	120g	¥150	35220	ヒカ 有機 野菜飲むならこれ! 190g×30	1ヶ入	¥5,400
54240	聖食品 高野山 金ごま豆腐(カップ入)	100g	¥150	42822	ヒカ 国産有機野菜ジュース(ケース)	125ml×12	¥2,040
54241	聖食品 高野山 ゴマ豆腐(袋入)	140g	¥250	46032	ヒカ すっとゆずドリンク 190g×30	1ヶ入	¥3,600
24808	ヒカ 有機 玄米いかごはん	1個	¥780	8306	ヒカ 有機野菜使用野菜ジュース無塩190g×30	1ヶ入	¥4,200
55960	竹内商店 かつお生節	1本	¥445	38412	ヒカ 有機にんじんジュース・無塩 160g×30	1ヶ入	¥5,550
55969	かごしま 有機米のおかゆ(5ヶ月期)	80g	¥389	6594	ヒカ オーガニックトマトジュース無塩 190g×30	1ヶ入	¥4,200
55970	かごしま 有機野菜のおかゆ(7ヶ月期)	80g	¥417	6587	ヒカ オーガニックトマトジュース有塩190g×30	1ヶ入	¥4,200
55972	かごしま 鶏と有機野菜のおかゆ(9ヶ月期)	100g	¥417	41258	ヒカ 有機・果実と野菜のジュース 190g×30	1ヶ入	¥5,400
55973	かごしま しらすと有機野菜のおかゆ(12ヶ月期)	100g	¥417	41257	ヒカ 有機アップルキャロット 190g×30	1ヶ入	¥5,400
55971	かごしま 有機かぼちゃと味噌のおかゆ(7ヶ月期)	80g	¥417	43264	ヒカ OGアップル時袋+1L 250ml×6	1組	¥900
34666	無双本舗 生姜・番茶入り梅醤	250g	¥1,500	46013	ヒカ オーガニックジンジャー1L 250ml×6	1組	¥900
43794	無双本舗 国産生姜入り・梅干番茶スティック 8g×20	1個	¥1,500	47416	ヒカ OGぶどうサゲ+1L 250ml×6	1組	¥900
34665	無双本舗 有機 梅醤 陽寿	250g	¥1,900	40485	ヒカ レモンサイダー 250g×6	1組	¥900
2818	無双本舗 有機 梅干番茶・スティック 8g×20	1個	¥1,650	46034	ヒカ みかんサイダー+レモン 250ml×6	1組	¥900
40521	無双本舗 有機・梅干番茶・スティック8g×40	1箱	¥2,830	61030	ヒカ オーガニック レモンスカッシュ 250ml×6	1組	¥900
31687	無双本舗 有機 生姜末(ピン入り)	40g	¥700	30782	創健 丹沢サイダー 250ml×6	1組	¥720
39510	無双本舗 有機 生姜末(アルミパック)	45g	¥700	43175	ヒカ OGアップル時袋+1L 250ml×30	1ヶ入	¥4,500
9809	無双本舗 蓮根粉末(コーレン)	50g	¥660	46014	ヒカ オーガニックジンジャー1L 250ml×30	1ヶ入	¥4,500
7605	無双本舗 節蓮根粉末(コーレン)	50g	¥760	47415	ヒカ OGぶどうサゲ+1L 250ml×30	1ヶ入	¥4,500
31686	無双本舗 自然薯鉄火みそ・袋	75g	¥750	1936	ヒカ レモンサイダー 250g×30	1ヶ入	¥4,500
1301	Δ- 梅醤エキス	350g	¥2,160	9386	ヒカ みかんサイダー+レモン 250ml×30	1ヶ入	¥4,500
31453	むそう商事 OGインスタント珈琲・詰替	85g	¥1,250	61031	ヒカ オーガニック レモンスカッシュ 250ml×30	1ヶ入	¥4,500
26063	むそう商事 OGインスタント珈琲	100g	¥1,650	25979	マルマ 有機 豆乳無調整 1リットル(リットルパック)	1本	¥358
41032	むそう商事 OGインスタント珈琲 使い切りタイプ 2g×15	1箱	¥800	49839	むそう商事 オーガニック ココナッツウォーター	330ml	¥340
51297	むそう商事 有機デカフェ(加工用) トリップタイプ 10g×5	¥1,000		2540	マルマ どくだみ入り健康茶	350g	¥950
59476	むそう商事 オーガニック加工用(インスタントタイプ)	40g	¥820	59186	マルマ 米粉せんべい きな粉	63g	¥420
9024	むそう商事 オーガニックコーヒー・浅煎り(粉)	200g	¥1,050	59187	マルマ 米粉せんべい 生姜	63g	¥420
9025	むそう商事 オーガニックコーヒー・深煎り(粉)	200g	¥1,050	36894	アイト 有機玄米セラピー うす塩味	30g	¥175
44226	西製茶 出西しょうが紅茶(ティーバッグ)	2g×15	¥570	36895	アイト 有機玄米セラピー たまり醤油味	30g	¥175
44227	西製茶 出西しょうが紅茶(リーフタイプ)	50g	¥570	36896	アイト 有機玄米セラピー 素焼き	30g	¥175
59321	西製茶 出雲国の紅茶(リーフ)	50g	¥400	42704	アイト 有機玄米セラピー 黒胡麻	30g	¥200
57597	西製茶 出雲国の紅茶(ティーバッグ)	2g×15	¥400	42705	アイト 有機玄米セラピー 白胡麻	30g	¥200
1845	ヒカ 園 農薬を使わずに育てた紅茶TB(20袋)	44g	¥330	58528	マルマ ごほうびかりんとう きな粉	45g	¥350
2486	ヒカ 園 農薬を使わずに育てた紅茶(リーフ)	100g	¥550	58529	マルマ ごほうびかりんとう 生姜	45g	¥350
43006	Δ- 有機アーモンド TB	2g×25	¥800	58530	マルマ ごほうびかりんとう しょうゆ	45g	¥350
43007	Δ- 有機セイロン TB	2g×50	¥820	55941	むそう商事 オーガニックバタービスクット・プレーン	5枚入×4	¥500
26690	Δ- OG ブラック ココア	100g	¥650	55943	むそう商事 オーガニックバタービスクット・そば粉	5枚入×3	¥500
60901	ヒカ 園 有機 カモミール&ルイボスティ(ティー)	1.5g×20	¥800	58006	むそう商事 オーガニック ビスケット・オーツ麦	5枚入×3	¥500
60902	ヒカ 園 有機 バニラ&ローズヒップティー(TB)	2g×20	¥800	59633	むそう商事 オーガニックバタービスクット・ベリー	4枚入×3	¥550
60903	ヒカ 園 有機 ペパーミントティー(TB)	1g×20	¥800	59634	むそう商事 オーガニックバタービスクット・キャラメル	4枚入×3	¥550
60904	ヒカ 園 有機 レモンマートルティー(TB)	1.5g×20	¥880	59635	むそう商事 オーガニックバタービスクット・レモン	4枚入×3	¥550
740	西製茶 出雲国の煎茶・山吹-	80g	¥730	29201	カヤ 玄麦カンパン	12枚	¥250
2745	西製茶 出雲国の特上玄米茶	80g	¥490	47223	別所蒲鉾 お魚チップス・プレーン	40g	¥285
747	西製茶 出雲国のほうじ番茶	150g	¥473	47224	別所蒲鉾 お魚チップス・あおさ	40g	¥285
56355	ヒカ 園 農薬を使わずに育てた宇治緑茶TB(20袋)	36g	¥480	52959	別所蒲鉾 米粉入 お魚チップス・ほうれん草	40g	¥285
47067	ヒカ 園 鳥取はとむぎ茶(7g×24)	1袋	¥520	52961	別所蒲鉾 米粉入 お魚チップス・かぼちゃ	40g	¥285
750	Δ- 無双番茶	180g	¥480	35967	むそう商事 有機緑豆チップス	50g	¥276
2087	Δ- 無双番茶(徳用)	450g	¥980	41393	むそう商事 有機グリーンピースチップス	45g	¥276
1133	カノ 国産ふじりんご100 125ml×3	1組	¥480	5790	三育 グラノーラ	400g	¥1,630
39363	カノ 国産ふじりんご100 125ml×18	1組	¥2,880	8545	Δ- オーガニック コーンフレーク・プレーン	150g	¥500
41256	ヒカ オーガニックりんごジュース 190g×30	1ヶ入	¥4,800	8262	Δ- 有機・玄米フレーク・プレーン	150g	¥520
56680	むそう商事 OGストロベリー・クラウドアップル	1L	¥908	4187	Δ- オーガニック コーンフレーク・フロスト	150g	¥510
8923	カノ 国産ふじりんご100 125ml×36	1ヶ入	¥5,760	26361	Δ- 有機・玄米フレーク・フロスト	150g	¥520
56679	むそう商事 OGストロベリー・オレンジ	1L	¥1,093	42815	むそう商事 OGグラノーラ ハニークランチ	200g	¥700
35229	ヒカ 有機 野菜飲むならこれ! 190g×6	1組	¥1,080	42816	むそう商事 OGグラノーラ チョコクランチ	200g	¥800

42817	むそう商事 OGグラノーラ ベリークランチ	200g	¥800	47748	G-Place ナフキム・ナフキン昼用(21cm)	24個	¥530
47582	むそう商事 フルーツ&ナッツバー アーモンド	1本	¥300	47749	G-Place ナフキム・ナフキン夜用(29cm) 羽なし	12個	¥530
47585	むそう商事 フルーツ&ナッツバー ザクロ	1本	¥300	47750	G-Place ナフキム・おりものシート	40個	¥660
47586	むそう商事 フルーツ&ナッツバー ココナッツ	1本	¥300	48241	G-Place ナフキム・ガ 巾着用(羽付)23.5cm	16個	¥530
55671	むそう商事 フルーツ&ナッツバー メープル	1本	¥300	49044	G-Place ナフキム・ガ 巾着用(羽つき)携帯用	3個	¥200
35222	ウメノ 梅ぼしさん・しそ梅干し100%	10.8g	¥580	49447	G-Place ナフキム・ガ 巾着多い日昼用(羽なし)23.5cm	18個	¥530
54868	無双本舗 昔ながらのしょうがあめ	70g	¥490	50613	G-Place ナフキム・ナフキン夜用(羽付) 29cm	10個	¥530
7162	無双本舗 節れんこんのど飴	70g	¥490	55774	G-Place ナフキム おりものシートロング	36個	¥760
38674	ウメノ 有機ナッツ・ウォールナッツ(くるみ)	80g	¥820	58306	G-Place ナフキム 吸水パンティライナー(17.5cm)	30個	¥660
38675	ウメノ 有機ナッツ・ローストアーモンド	80g	¥800	60817	G-Place ナフキム 吸水パッド(23cm)	14個	¥630
38022	ウメノ 有機ドライフルーツ・レーズン	120g	¥440	50479	木曾路 セスキ炭酸ソーダ	300g	¥385
38673	ウメノ 有機ドライフルーツ・干しいちじく	150g	¥900	55599	アヲップ みつろうアツップ・すおう色 S(約13cm)	1枚	¥1,250
49380	ミヅキ 宮崎県産ほしいも	120g	¥620	55600	アヲップ みつろうアツップ・すおう色 M(約19cm)	1枚	¥1,700
59611	ナフキム生活 熟成蜜芋・きらぼし(国産へにはるか干し芋)	90g	¥580	55601	アヲップ みつろうアツップ・すおう色 L(約33cm)	1枚	¥3,000
9177	クノ よもぎせっけん 98g×4	1個	¥1,000	55602	アヲップ みつろうアツップ・みつろう色 S(約13cm)	1枚	¥1,250
55562	ホノカニ ゲットウ化粧水(旧スチコロヨシ月桃)	150ml	¥2,200	55603	アヲップ みつろうアツップ・みつろう色 M(約19cm)	1枚	¥1,700
55565	ホノカニ エマルジョン(乳液)(旧:月桃スチコロヨシ)	100ml	¥2,300	55604	アヲップ みつろうアツップ・みつろう色 L(約33cm)	1枚	¥3,000
48266	木曾路 モンゴル塩 ミル付き(消費税10%)	50g	¥1,210	55605	アヲップ みつろうアツップ・ひすい色 S(約13cm)	1枚	¥1,250
48268	木曾路 モンゴル塩 こしょうミル付き(消費税10%)	45g	¥1,210	55606	アヲップ みつろうアツップ・ひすい色 M(約19cm)	1枚	¥1,700
48270	木曾路 ヒマラヤ岩塩 ミル付き(消費税10%)	50g	¥1,210	55607	アヲップ みつろうアツップ・ひすい色 L(約33cm)	1枚	¥3,000
				2522	正食協会 手当て法	1冊	¥1,500

パンデミックガード(翌週)

44212	環境科学 パンデミックガードAce 4枚1パック	30枚入	¥4,370	44215	環境科学 パンデミックガードAce 4枚1パック	30枚入	¥4,370
44213	環境科学 パンデミックガードAce 4枚1パック(お試し)	1枚入	¥154	44216	環境科学 パンデミックガードAce 4枚1パック(お試し)	1枚入	¥154
44214	環境科学 パンデミックガードAce 4枚1パック	5枚入	¥765	44217	環境科学 パンデミックガードAce 4枚1パック	5枚入	¥765



パンデミックガードAce

個包装。0.1ミクロンの粒子(花粉・細菌・ウイルス等)を99%カットする静電気を帯電する高機能不織布を2枚使用した使い切りダブルガードマスク。超高性能5層フィルターは薄型で、新型立体構造なので呼吸も楽にでき、長時間の使用にも適しています。

有機家庭菜園の土(翌週)

48618	ナフキムライフテック 有機家庭菜園の土 5L×10袋	1ヶ入	¥9,500	48621	ナフキムライフテック さし芽 種まき用の土 12L×4袋	1ヶ入	¥5,200
48619	ナフキムライフテック 有機家庭菜園の土 12L×4袋	1ヶ入	¥7,200	48622	ナフキムライフテック 花の土 5L×10袋	1ヶ入	¥7,000
48620	ナフキムライフテック さし芽 種まき用の土 5L×10袋	1ヶ入	¥7,000	48623	ナフキムライフテック 花の土 12L×4袋	1ヶ入	¥5,200

★ムソーの夏ギフト2025★(直送&翌週)

ファックス・メール・郵送でお申し付け下さい(郵送料はお返しします)。
ご自宅用としてご希望の場合は通常の商品と一緒にご注文下さい。

ちらしURL <https://www.niji.or.jp/chirorin/TIRASI/konnnyuunotirasi.htm>

※ギフトのお届けはご注文頂いてから2~3週間後のお届けとなります。何卒ご了承下さい。

1 ページ

※生鮮品は予定より早く終了する場合がありますのでお早めにご注文下さい。

61677	直送 4月(1)6169 アイコヒー&アイティギフト	1セット	¥3,888	57782	直送 口福広場(18)6044 夏の飲茶パティシエセット	1セット	¥4,629
57780	直送 4月(2)6166 アイコヒー&アイティギフト	1セット	¥3,800	46229	直送 信州仏(19)5661 グリーンマカヒキ G322	1セット	¥4,100

2 ページ

※棒線で消してある商品は今回取り扱いません。何卒ご了承下さい。

46227	直送 平野(3)5652 淡路手延素麺「うずしおの華」	18束	¥3,800	50389	直送 信州仏(20)5528 グリーンマカヒキ G440	1セット	¥5,200
46228	直送 平野(4)5653 淡路手延素麺「うずしおの華」	32束	¥6,200	52611	直送 かつ(21)5958 伊賀牛 焼肉	500g	¥9,600
55361	直送 八ヶ岳(5)5587 鯉のたたき「龍馬たたき」	1セット	¥5,555	52612	直送 かつ(22)5959 伊賀牛 すき焼	500g	¥9,600

4 ページ

—	直送 富山(6)6039 越中高岡伝承蒲鉾 はべんギ	1セット	¥3,500	54075	直送 むそう商事(23)6076 SOYジェラートMine!	1セット	¥4,300
59352	直送 福井鮮魚(7)6002 紀州備長炭焼・うなぎ蒲焼	1セット	¥10,926	8039	直送 木次(24)6008 スーパーバニラアイスクリーム「VANAGA」	8個入	¥4,722
56675	直送 4月(8)6163 熟成西京味噌漬魚セット	1セット	¥6,000	41305	直送 木次(25)5582 スーパーバニラアイスクリーム「VANAGA」	12個入	¥6,296
24354	直送 ミヅキ(9)5970 桑名産 特選焼海苔(3缶)	1セット	¥2,800	49995	直送 廣八堂(26)5634 涼菓セット	10個入	¥3,200
48883	直送 ミヅキ(10)6055 桑名産 特選焼海苔(6缶)	1セット	¥5,000	21736	直送 廣八堂(27)6160 本くず餅・本わらび餅詰合せ	12個入	¥3,750
54540	直送 聖食品(11)5573 高野山ごま豆腐詰合せ	1セット	¥3,200	49994	直送 廣八堂(28)5635 本葛仕立水ようかんギフト	9個入	¥3,600

3 ページ

46223	直送 4月(12)5648 北海道産 有機小麦(此「アクト」)	1玉	¥5,833	58810	直送 かつ(30)5922 やわらかゼリーの贈り物	1セット	¥3,000
2006	直送 4月(13)5649 北海道産 有機小麦(此「アクト」)	2玉	¥9,074	30363	直送 遠藤製菓(31)6159 あんこ屋さんの水ようかん詰合せ	1セット	¥2,900
56678	直送 4月(14)5624 田村さんの桃(5~7玉)	1.8kg	¥6,000	50390	直送 刈田(32)6071 山田錦せんべいギフト	65枚入	¥3,148
61678	直送 4月(15)5626 田村さんの桃	3.8kg	¥10,000	41315	直送 アルバ(33)5578 ストロベリー詰合せ(缶12本)	1セット	¥3,500
44985	直送 4月(16)5565 沖縄県産アップルマンゴー	1箱	¥7,129	43830	直送 アルバ(34)5511 ストロベリー詰合せ(缶15本)	1セット	¥4,100
58809	直送 萬来(17)6157 鹿児島「紅はるか」の大学いも	200g×4	¥3,200	41316	直送 アルバ(35)5577 ストロベリー詰合せ(缶18本)	1セット	¥5,000



【ちろりん村からのお知らせ】

ちろりん村の安全基準について

2011年の福島第一原子力発電所の事故以降、原則として西日本産の農産物・海産物・畜産物を弊社通販カタログ上、または店舗にておすすめしてきましたが、2018年10月より、北海道産の商品に関しては取り扱いを再開させていただきたいと思っております。

再開にあたっては安全な食べものネットワーク「オルター」のオルター食品放射能分析センターによる検査結果（検出限界セシウム137・セシウム134合算で1ベクレル/kg）を参考にしました。

※ひきつづき各メーカーには最終製品段階での放射能測定を要望してまいります。（第三者機関（検査機関の名称を公開することを原則とします）にて検出限界値最大10Bq/kgで放射能測定を行い、検出限界値未満であるのが望ましいと考えています）

@新スタッフ沖部屋の日常（第381回）

『エプロンに卵かかえて夏至通過/北原志満子』

店舗スタッフの沖部屋です。

梅雨時ですが夏至は昼の最長日。今年の夏至はミニマル農園さん奥様の葬儀が執り行われました。会場に入りきれないほど多くの方がご参列されたとのこと。

奥様主催のコンサートに伺ったことなど思い出されます。ご冥福をお祈りいたします。

また来週。

暑いのに少し慣れてきたような気がする6月末。眠るのには少し寝苦しいですが。まだ大丈夫、といった感じでしょうか。

先週末は次男と電気屋さんにお出かけ。私は炭酸水用の付け替えボトル（名前忘れまして、でもなぜ電気屋に置いてあるのか…）を交換しに行き、次男はおもちゃコーナーへ。店員さんに聞いたら「暑くなったから売り切れています。入荷日は未定です。」と言われガッカリ。とぼとぼと次男の元へ。ピンとくるものがなかったらしく1時間程眺めて帰ることに。ほしいものは一応あったらしいのですが、「高すぎる！」と我慢したようです。長男は常に財布はすっからかんなのに次男は堅実なところが垣間見えた週末のできごとでした。

大西良実

2025年7月1週号のおすすめ

(3ページ) ★予約★ 新物仙人梅

化学農薬・化学肥料不使用栽培の紀州の梅を、にがりを含む塩（シママース）で漬けた梅干し。おにぎり、お茶漬け、ごはんのお供のほか、魚の臭み消しや和え物、手作りドレッシングなどお料理にもお使いください。たくさん汗をかくこれからの季節は特に意識して、積極的にとりたいものです。

※ご予約受付は8月1週、2週合併号まで、お届けは9月頃の予定です。
※今期よりプラスチックケースから袋入りに変更になります。

(43ページ) ★NEW★ 下郷農協 牛肉のラインナップが増えました！

大分で育った黒毛和牛（経産和牛）のステーキ肉、焼肉が増えました。お祝い事やちょっとした集まりの際にいかがですか。

（経産和牛とは肉用牛を出産していた母牛を再飼育した味わい深い和牛のことです）

☆サーロインステーキに2枚入り、3枚入りが登場！

39892 牛 サーロインステーキ（2枚）170g×2 ¥5,215

310 牛 サーロインステーキ（3枚）170g×3 ¥7,618

☆サーロインより薄めのライトステーキ登場！

61685 牛 ライトステーキ（1枚）100g ¥2,063

61686 牛 ライトステーキ（2枚）100g×2 ¥3,313

61687 牛 ライトステーキ（3枚）100g×3 ¥4,772

☆焼肉パーティだ！

61698 牛 ロース焼肉 200g ¥3,138

61699 牛 肩ロース焼肉 200g ¥2,653

(3ページ) ★ジャフマック 醗酵ドリンク★

腸内環境を整えると言われていた発酵食品。濃縮タイプのジャフマックの醗酵ドリンクは希釈するだけで手軽にとることができます。

61401 醗酵カシス 565ml ¥2,350

ニュージーランド産カシスはポリフェノールがたっぷり含まれており、なかでもブルーベリーにはない2種類のアントシアニンを含んでいます。このカシスを酵母発酵させ、美味しい発酵飲料に仕上げました。原液20~30mlを水またはお湯で5倍に希釈してお飲みください。また、原液のままヨーグルトやアイスクリーム等にかけてお召し上がりください。

61703 醗酵ザクロ 565ml ¥2,600

ポリフェノール的一种であるエラグ酸という成分を多く含んだザクロを北海道産甜菜糖で発酵させ、美味しいザクロ発酵飲料に仕上げました。エラグ酸は強い抗酸化作用を持つとされ、美肌・美白効果、生活習慣病などの予防に効果があると期待されている成分です。

61705 醗酵カムカム 565ml ¥2,700

カムカムと、日本で伝統的な酵母発酵技術を用い、おいしい発酵飲料に仕上げました。カムカムはペルー原産のフルーツで、植物の中で世界一ビタミンCを多く含む果実といわれています。ビタミンCは皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

では今号もお役に立てましたでしょうか。お気づき、ご意見等ありましたらどしどしお寄せくださいませ。
大西夏子