



しんよやく



2024年度 第4回



	A(1群)	B(1群)	C(1群)	D(1群)	E(2群)	F(2群)	G(2群)	H(2群)
OCR回収	4/30	5/1	5/2	5/3	5/7	5/8	5/9	5/10
配達	5/14	5/15	5/16	5/17	5/21	5/22	5/23	5/24

商品のパッケージ・規格は予告なく変更になる場合があります

らっきょうと漬けよう!



らっきょうの旬は6~7月です。そろそろ店先に並ぶ時期が近づいてきます。いつもの食卓にもう一品、自家製らっきょう漬けを楽しんでみてはいかが?

簡単! らっきょう漬けの作り方

【漬けられる目安】 らっきょう酢1Lに対し、約1.4kg~1.6kgのらっきょうを漬けられます。

- らっきょうはよく洗い、水は切ってください。
- タカの爪は種をとって小口切りに。*
- 漬ける容器に入れます。
- らっきょう酢を注ぎます。
- 密閉して涼しい所で保管します。 ※「タカの爪(唐辛子)」には防腐剤と防虫剤の役割があります。

※ 塩漬けされたらっきょうを使う場合は、必ず塩抜きをしてから漬けてください。

※ 漬けてしばらくは、らっきょうが浮くので落とし蓋等をして押さえておきます。



こんな活用法も

簡単1品 即漬レシピ

即漬けて、即食べられる。浸してレンジで完成♪

- 食材を切る!
- らっきょう酢に浸す!
- レンジでチン♪



レンジで2分~3分



レンジで1分~2分



レンジで1分~2分



レンジで1分~2分



レンジで3分~3分半

*レンジのワット数(500~600w)や耐熱容器により差があるため加熱時間は目安です。

- らっきょうは2週間くらいから食べられます。
- より白く漬けるには、30~60秒ほど湯通しし、よく水を切って漬けます。
- らっきょうの個体差により、青色やピンク色になる事があります。



注文番号 1 色々使える らっきょう酢



国産原料の穀物酢から作られた塩漬け不要のらっきょう酢。色々な料理に使えます。

1L 賞730円
668円
(税抜 619円)

注文番号 2 軸付タカの爪



国内産のさや唐辛子を天日乾燥。漬物、キンピラなどの料理の風味付けに。

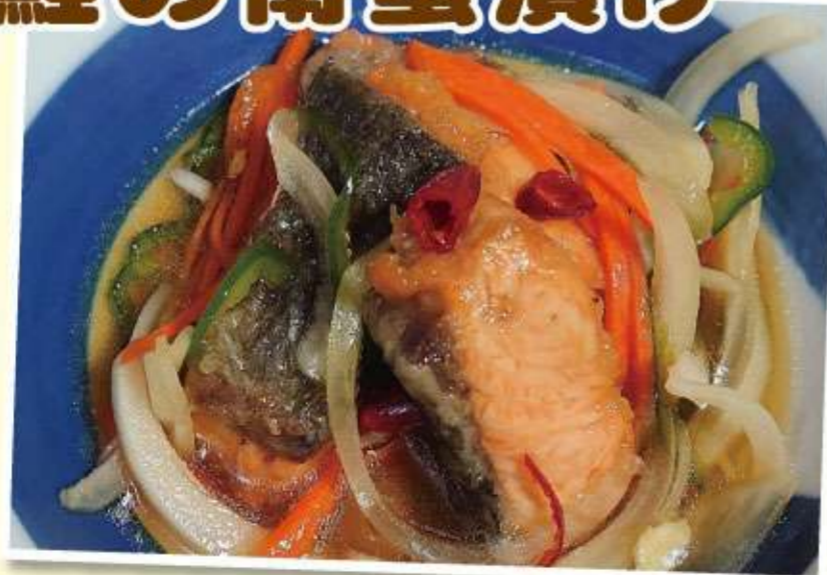
5g 賞1年
315円
(税抜 292円)

かんたんレシピ

らっきょう酢を使ってさっぱり♪ 紅鮭の南蛮漬け

【材料】2人分

- 紅鮭 2切
- 玉ねぎ 1/2個
- にんじん 1/3本
- ピーマン 2個
- 塩こしょう 少々
- 片栗粉 適量
- ★ らっきょう酢 100ml
- ★ うすくち醤油 大さじ2
- ★ 味の母 大さじ2
- ★ 酒香味 大さじ2
- ★ 塩 少々
- 米油(揚げ焼き用) 適量



【作り方】

- 紅鮭は解凍し、キッチンペーパーで水気を取ります。
- ボウルに★の南蛮酢調味料を入れて混ぜます。
- にんじん・ピーマンは千切りにして、玉ねぎは薄切りにして、水分が多い場合は手でしぼって水気を取ってからカットし②に浸します。
- 紅鮭は片栗粉をまぶし、粉を落としてからフライパンで揚げ焼きにします。
- 焼き上がった紅鮭は油を切り、あつあつのうちに③に入れて浸します。
- 少し置いて味がしみ込んだら完成!

おすすめ新商品



注文番号 177 国産有機カップ納豆

北海道産有機小粒大豆を100%使用した、安全安心のこだわりの納豆です。食べやすい便利な3連カップタイプ。

30g x 3
小豆 大豆 (税抜 210円) **226円**

もくじ

- 2 特別企画・乳製品
- 3 産直野菜・たまご・パン
- 4 加工食品
- 5 肉加工品・加工食品
- 6 三重県のお肉類
- 7 魚介類・お魚加工品
- 8 国産大豆の食品・練り物
- 9 一般食品
- 10 麺類・国産小麦の食品
- 11 海苔・海藻類
- 12 一般食品・お豆・調味料
- 13 調味料
- 14 ジュース・飲み物
- 15 お菓子
- 16 生活雑貨

かんたん
レシピ
特別版

安全安心のしんよやく食材で!

きなこヨーグルト



加糖のヨーグルトは
はちみつで調整を♪



【材料】(1~2人分)

- お好みのヨーグルト 100g
 - バナナ 1本
 - 十勝きなこ 適量 注文番号 330
 - 純粋はちみつ 適量 注文番号 332
- ヨーグルトにきなこをお好みの量をふりかけ、はちみつを混ぜるだけ。バナナやお好みの果物、黒豆をトッピング♪



さらにかんたん腸活 甘酒ヨーグルト

- ### 【材料】(1人分)
- お好みのヨーグルト 100g
 - 玄米あま酒 100ml
- 2品を1:1で混ぜるだけでOK♪
- アレンジではちみつ・ココア・生姜などを入れて。毎日飽きずに続けられます♪

毎日の食生活にヨーグルトを取り入れ、朝から腸活しませんか?
効率よく手軽に腸内環境を整えるためのアレンジヨーグルトを



今回の
超目玉!!

今回の
超目玉!!

注文番号 **3** 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

注文番号 **4** てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

213円 **213円**

(税抜 198円) 450g 賞17日

(税抜 198円) 450g 賞17日

注文番号 **5** **蔵乳** **四酪の牛乳**

四日市酪農。120℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。

1000ml 賞9日 **324円** (税抜300円)

注文番号 **6** **蔵乳** **四酪の低温殺菌牛乳**

四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらとした飲み口と自然な甘さです。

1000ml 賞6日(お届け日の4日後が消費期限) **367円** (税抜340円)

注文番号 **7** **蔵乳** **鈴鹿山麓牛乳ミニパック(袋)**

鈴鹿山麓酪農家が遺伝子組み換えをしていない飼料を与え、大切に育てた乳牛の生乳を使用。便利な飲みせりサイズを3パックで。

200ml×3 賞8日 **379円** (税抜351円)

注文番号 **8** **蔵乳** **北海道のおいしい牛乳**

北海道産の生乳100%。生産者が真心を込めて大切に育てた乳牛から毎日搾っています。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日 **315円** (税抜292円)

注文番号 **9** **蔵乳** **鈴鹿山麓低脂肪牛乳**

四日市酪農。遺伝子組み換えでない飼料で育てた乳牛から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

1000ml 賞9日 **315円** (税抜292円)

注文番号 **10** **蔵乳** **のむヨーグルト**

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳と全脂粉乳使用。※製造日より6日たったものがお届けになる場合があります。

1000ml 賞14日 **450円** (税抜417円)

注文番号 **11** **蔵乳** **やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)**

遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた乳牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。簡易パッケージになりました。

70g×3 賞17日 **192円** (税抜178円)

注文番号 **12** **蔵乳** **四酪生クリーム**

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳が原料。乳脂肪分47%

200ml 賞10日 **503円** (税抜466円)

注文番号 **13** **蔵乳** **大内山牛乳**

大内山酪農。125℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。

1000ml 賞12日 **325円** (税抜301円)

注文番号 **14** **蔵乳** **大内山低脂肪乳**

生乳から乳脂肪分を取り除いただけの低脂肪乳で、牛乳のおいしさがそのまま活かされています。

500ml 賞13日 **191円** (税抜177円)

注文番号 **15** **蔵乳** **大内山コーヒー1000**

ドリップしたての香り高いコーヒーに牛乳をミックス。牛乳成分60%のオリジナルコーヒーです。

1000ml 賞15日 **324円** (税抜300円)

注文番号 **16** **蔵乳** **大内山のむヨーグルト**

牛乳の風味を大切に、おだやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みせりサイズ。

180ml 賞14日 **158円** (税抜147円)

注文番号 **17** **蔵乳** **大内山ヨーグルト(プレーン)**

大内山酪農。香料不使用。お好みでジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて。

400g 賞19日 **278円** (税抜258円)

注文番号 **18** **蔵乳** **大内山ヨーグルト(加糖)**

大内山酪農。香料や添加物は使用せず生乳本来の風味をいかりました。おやつに美味しい加糖ヨーグルト。

400g 賞19日 **276円** (税抜256円)

注文番号 **19** **蔵乳** **大内山グルコサミンヨーグルト**

N-アセチルグルコサミンと筋骨草エキスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しみたい方々にオススメ。

110g 賞20日 **129円** (税抜120円)

注文番号 **20** **蔵乳** **大内山の瓶バター**

大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかで使いやすいクリームタイプ。

300g 賞180日 **1,559円** (税抜1,444円)

注文番号 **21** **蔵乳** **大内山バター**

大内山酪農。大内山牛乳から作った無着色のバター。

200g 賞6ヶ月 **651円** (税抜603円)

注文番号 **22** **蔵乳** **大内山やわらかプリン**

大内山の新鮮な牛乳と生クリームを贅沢に使用した、とろけるような食感のプリンです。

100g×1個 賞19日 **142円** (税抜132円)

安全安心しんよやくのお野菜を使ってかんたん時短調理を♪

一緒にオススメ

注文番号 **245** 三重の味うどん

注文番号 **256** 国内産 十割そば

うどんは冷凍・ゆで・伊勢うどんにも♪

注文番号 **23** 大和芋

山芋の中でも特に粘りが強く風味のよい国産大和芋を100%使用。解凍するだけですりおろした大和芋を味わえます。
40g×5袋 賞6ヶ月
771円
(税抜714円)

一緒にオススメ

注文番号 **229** 青椒肉絲の素

注文番号 **136** 豚肉小間切(冷蔵)

お肉は細切りの牛肉でもOKです♪

注文番号 **24** 朝掘りたけのこ水煮ブロック

徳島県産の孟宗竹をpH調整剤等を使用せず丁寧にあくを取って水煮にしました。
200g 賞365日
678円
(税抜628円)

注文番号 **25** 北海道産ホールコーン

十勝産のハニーバンタムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時期上、賞味期限が短い場合があります。
200g 賞540日
通常価格353円
328円
(税抜304円)
賞味期限が 2024.11.2 となっております

注文番号 **26** 北海道産カーネルコーン

北海道の契約農場で収穫したとうもろこしを使いやすいよう粒にばらして冷凍しました。
1kg 賞24ヶ月
720円
(税抜667円)

注文番号 **27** カットほうれん草(バラ凍結)

国産のほうれん草を使いやすいバラ凍結に。下処理済みなので、お浸し、味噌汁など忙しい時にすぐ使えます。
200g 賞365日
356円
(税抜330円)

注文番号 **28** 北海道産タイスオニオン

北海道の契約農場で収穫した玉ねぎを、みじん切りにしてバラ凍結しました。ハンバーグやスープ材料に最適です。
1kg 賞24ヶ月
829円
(税抜768円)

注文番号 **29** 冷凍れんこん(乱切り)

徳島県産のレンコンを乱切りし使いやすい冷凍加工。
200g 賞365日
667円
(税抜618円)

注文番号 **30** 冷凍小松菜

宮崎県産の小松菜を使いやすく冷凍加工しました。
200g 賞365日
347円
(税抜322円)

一緒にオススメ

注文番号 **216** なめ茸うす塩味

注文番号 **316** かつおぶし小袋

まぜるだけで簡単 もう一品♪

注文番号 **31** 甘栗かぼちゃ

ホクホクの北海道産栗南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ凍結。
500g 賞2年
513円
(税抜475円)

注文番号 **32** 冷凍さといも

九州産さといも100%。皮をむいて下茹でし便利なバラ凍結に。
300g 賞1年
778円
(税抜721円)

注文番号 **33** ささがきごぼう(宮崎産)

宮崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。
200g 賞1年
516円
(税抜478円)

注文番号 **34** 冷凍おくら

凍ったままのオクラをさっと湯がいてサラダ、和え物、お浸しに。凍ったままでスープ煮、バターソテー、天ぷらなどに。
200g 賞1年
619円
(税抜574円)

注文番号 **35** 和風野菜ミックス

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。
300g 賞1年
723円
(税抜670円)

注文番号 **36** 洋風野菜ミックス

国産野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)を皮むき、下処理、あく抜き、下ゆで処理しました。そのまま料理に。
300g 賞365日
572円
(税抜530円)

注文番号 **37** ミックスベジタブル

国産のとうもろこし・人参・いんげんを使用。スープ・チャーハン・カレーなどにも。
200g 賞1年
535円
(税抜496円)

注文番号 **38** ちゃ豆

通常の枝豆より小ぶりで薫り高い「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。
200g 賞180日
464円
(税抜430円)

注文番号 **39** しんよやく赤たまご(30個)

地元の新鮮な赤たまごです！まとめてのご購入や共同購入にいかが？
10個×3パック入り 賞14日
897円
(税抜831円)

注文番号 **40** しんよやく赤たまご(18個)

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？
6個×3パック入り 賞14日
660円
(税抜612円)

注文番号 **41** 新凍タイナイ米粉100%パン

小麦グルテンを一切使わず、米油、てんさい糖など国産素材で焼き上げました。※加熱してお召し上がりください。
1斤400g 賞180日
639円
(税抜592円)

注文番号 **42** 内麦クロワッサン

岩手県産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用し、長時間の熟成と発酵でしっとり焼き上げました。
20個 賞45日
1,620円
(税抜1,500円)

注文番号 **43** KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ

ベルギー産のチョコレートを国産小麦を使用したパイ生地に、国産小麦を使用したパイ生地に合わせて焼き上げました。
12個 賞75日
1,833円
(税抜1,698円)

注文番号 **44** KOUBO 国産小麦アップルパイ

国産小麦を使用したパイ生地、長野県産りんごジャム、国産りんごプレザーブを合わせたアップルパイです。
12個 賞75日
1,833円
(税抜1,698円)

注文番号 **45** ママンのモチモチ手のばしナン

北海道産の小麦を使用して、手のばしで焼き上げたもちり食感のナンです。
210g(3枚) 賞365日
363円
(税抜337円)

注文番号 **46** ブルーベリーはちみつコンポート

熊本産ブルーベリーを蜂蜜入りのシロップに漬け込みました。ヨーグルト、アイスなどにそえて。
210g 賞547日
955円
(税抜885円)

注文番号 **47** 白桃ジャム

長野県産の白桃を使用。桃の風味が生きて、甘さを抑えています。
180g 賞18ヶ月
518円
(税抜480円)

注文番号 **48** レモン&アップルジャム

瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。
180g 賞18ヶ月
437円
(税抜405円)

注文番号 **49** 長野産紅玉りんごジャム

長野産の紅玉りんごを原料にグラニュー糖・蜂蜜を加え甘さ控えめに仕上げました。
180g 賞18ヶ月
502円
(税抜465円)

注文番号 **50** 志摩産いちごジャム

志摩産のレッドパールと国産砂糖、国産レモン果汁のみを使用したこだわりのジャムです。
140g 賞180日
697円
(税抜646円)

注文番号 **51** **フライパンで簡単春巻き**
 凍 小麦 大豆 かに
 国産たけのこ、長ネギ、豚肉などの具を国産小麦の皮で巻きました。フライパンで揚げ焼きに。
 40g×5個 賞365日
563円
 (税抜522円)

注文番号 **52** **国産野菜の春巻**
 凍 小麦 大豆
 キャベツ、玉ねぎ、にんじん、タケノコ、ニラなどの国産野菜がたっぷり入った春巻です。
 500g(10本) 賞365日
729円
 (税抜675円)

注文番号 **53** **ざく切りキャベツ餃子**
 凍
 主原料の野菜・豚肉・鶏肉・小麦粉は国産を使用。約9mmに大きくカットしたざく切りキャベツで国産えび粉のキョーザです。
 360g(20個) 賞365日
564円
 (税抜523円)

注文番号 **54** **カインズのファミリー餃子**
 凍
 国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。
 20g×30個 賞365日
790円
 (税抜732円)

注文番号 **55** **しんちゃん餃子**
 凍 小麦 大豆
 JAみえなかのキャベツと県内産豚肉を使用。化学調味料不使用。※キャベツの収穫時期の関係により、賞味期限が変わる場合があります。
 15g×16個 たれ11g×2 賞180日
511円
 (税抜474円)

注文番号 **56** **ほうれん草餃子**
 凍 小麦 大豆
 ほうれん草の風味、栄養をたっぷり国産小麦粉を使用した皮で包みました。ほうれん草が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。
 18g×10個 賞240日
422円
 (税抜391円)

注文番号 **57** **秋川牧園 とり餃子**
 凍
 鶏肉と、黒豚の脂身を使用した餃子です。肉と野菜が絶妙なバランスになるように馅の配合にこだわりました。
 195g 賞365日
609円
 (税抜564円)

注文番号 **58** **大きな豆腐肉団子**
 凍 レンソウ
 国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。
 26g×8個 賞365日
509円
 (税抜472円)

注文番号 **59** **中華丼の具(塩)**
 凍 小麦 大豆 えび
 野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。
 180g×2 賞365日
574円
 (税抜532円)

注文番号 **60** **担々麺**
 凍 卵 小麦 大豆
 化学調味料に頼らない、担々麺専用のスープを開発しました。天然かんすい使用のオリジナル麺。
 280g(麺130g) 賞365日
461円
 (税抜427円)

注文番号 **61** **野菜たっぷりチャンポン**
 凍
 国産野菜に九州のさつま揚げを加え、オリジナルのスープで仕上げた、こだわりのちゃんぽんです。
 280g(麺130g) 賞365日
461円
 (税抜427円)

注文番号 **62** **野菜たっぷりあんかけラーメン**
 凍
 手間のかかるあんかけラーメンをお鍋一つでお手軽に！野菜が不足しがちな方もおすすめです。
 450g(麺160g) 賞365日
461円
 (税抜427円)

注文番号 **63** **お好みお弁当セット**
 凍 レンソウ 小麦 大豆
 お弁当に便利な、カットレー入りのお惣菜です。きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしの3種類。
 120g(3種×2個) 賞365日
474円
 (税抜439円)

注文番号 **64** **お弁当根菜コロッケ**
 凍 レンソウ 小麦 大豆
 にんじん、玉ねぎ、れんこん、ごぼうを加えた一口サイズのコロッケ。
 240g(12個入り) 賞365日
502円
 (税抜465円)

注文番号 **65** **豚ごぼうひじきハンバーグ**
 凍 レンソウ 小麦 大豆
 国内産の豚肉、ごぼう、ひじきを合わせたハンバーグです。お弁当に。
 26g×8 賞365日
502円
 (税抜465円)

注文番号 **66** **お弁当用ソースメンチカツ**
 凍 レンソウ 小麦
 特製とんかつソースたっぷりのメンチカツ。小分けトレーが便利。お弁当に、自然解凍でもOK！
 20g×6 賞365日
356円
 (税抜330円)

注文番号 **67** **ごぼうと白身魚の磯辺揚げ**
 凍 レンソウ 小麦 大豆
 ごぼうの歯ざわりを残して、白身魚を使いヘルシーに仕上げました。
 160g(8個入り) 賞365日
396円
 (税抜367円)

注文番号 **68** **道産パン粉のさくさくメンチカツ**
 凍 小麦 大豆
 北海道産の豚肉を使用した肉だねを北海道産のパン粉でくんだやさしいメンチカツです。乳・卵不使用。
 50g×20 賞365日
1,425円
 (税抜1,320円)

注文番号 **69** **北海道八雲発 マムの帆立クリームコロッケ**
 凍 乳 小麦
 北海道産帆立のうま味が溶け込んだスペシャルソース使用。冷めても美味しいクリームコロッケです。
 40g×6 賞365日
550円
 (税抜510円)

注文番号 **70** **北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ**
 凍 乳 小麦 かに
 北海道八雲の生乳で煮込んだスペシャルソースにかにを加えたクリームコロッケです。
 40g×6 賞365日
550円
 (税抜510円)

注文番号 **71** **道産トマトのクリームコロッケ**
 凍 乳 小麦 大豆
 北海道産トマトの旨味を北海道産のミルクで優しく包み込み、ほんのりチーズ風味で仕上げたクリームコロッケです。
 80g×10 賞365日
 通常価格874円
20円引き 854円
 (税抜791円)

注文番号 **72** **焼いて簡単ピザ巻きイタリアン**
 凍 乳 小麦
 チーズ、玉ねぎ、ピーマンをトマテチャップで味付けし、国産小麦の皮で包みました。
 200g(5本) 賞365日
563円
 (税抜522円)

注文番号 **73** **マム 学校帰りのコロッケ**
 凍 乳 小麦 大豆
 北海道産じゃがいも・豚肉・玉ねぎを使用したシンプルで飽きのこないコロッケ。
 60g×5 賞365日
461円
 (税抜427円)

注文番号 **74** **秋川牧園 鶏メンチカツ**
 凍 レンソウ
 若鶏のむね肉を使ったメンチカツです。たっぷりの玉ねぎと鶏皮を加えることで柔らかくジューシーな食感です。
 150g 賞270日
619円
 (税抜574円)

注文番号 **75** **秋川牧園 チキンソースカツ**
 凍 レンソウ
 若鶏のむね肉をカラッと揚げたチキンカツに自家製ソースを染み込ませました。しっとりとしつつジューシーな一品。
 150g 賞270日
741円
 (税抜687円)

注文番号 **76** **秋川牧園 からあげ**
 凍 レンソウ 卵 小麦 大豆
 若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げてあります。お弁当にもピッタリ。
 150g 賞270日
730円
 (税抜676円)

注文番号 **77** **秋川牧園 スパイシーささみカツ**
 凍 レンソウ 卵 小麦
 世界各地のスパイスとほのかなカレー風味がブレンドした、サクサク食感のささみカツです。お弁当のおかず。
 160g 賞270日
729円
 (税抜675円)

注文番号 **78** **秋川牧園 ミートボール**
 凍 レンソウ
 鶏肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしい甘さのタレでお子様でも食べやすい様にやわらかく仕上げました。
 100g 賞270日
340円
 (税抜315円)

注文番号 **79** **秋川牧園 ピリ辛チキンバー**
 凍 レンソウ 卵 小麦 大豆
 若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。ピリッと後引く辛さです。
 150g 賞270日
704円
 (税抜652円)

注文番号 **80** **秋川牧園 チキンナゲット**
 凍 レンソウ 卵 小麦 大豆
 nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふっくらと仕上げたチキンナゲットです。
 200g 賞270日
759円
 (税抜703円)

- | | | | | |
|---|--|--|---|--|
| <p>注文番号 81 チーズ入りウィンナー <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産豚肉に細かく刻んだチーズを混ぜ込み、まろやかな味わいに仕上げました。</p> <p>140g 賞30日</p> <p>691円
(税抜 640円)</p> | <p>注文番号 82 あらびきウィンナー <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>栃木県産豚「旨甘米豚(うまかんべーぶた)」使用。香り高く直火焼いたとん太オリジナルのあらびきウィンナーです。</p> <p>140g 賞30日</p> <p>691円
(税抜 640円)</p> | <p>注文番号 83 ボンレスハム <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>脂肪が少なくきめ細かな豚モモ肉で作ったヘルシーハム。無添加です。</p> <p>80g 賞30日</p> <p>535円
(税抜 496円)</p> | <p>注文番号 84 ロースハム <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>程よい脂肪のある、しっとりとして豊かな風味の贅沢ハム。無添加です。</p> <p>80g 賞30日</p> <p>615円
(税抜 570円)</p> | <p>注文番号 85 直火ベーコンスライス <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>とん太の一番人気。塩、砂糖、香辛料のみで作った芳醇な燻香と熟成の深い味わい。</p> <p>80g 賞30日</p> <p>573円
(税抜 531円)</p> |
| <p>注文番号 86 ペッパーポーク <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。</p> <p>80g 賞30日</p> <p>535円
(税抜 496円)</p> | <p>注文番号 87 おつまみチャーシュー <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>豚バラ肉(国内産)を醤油ベースのタレでじっくりと煮込みました。やわらかくジューシーなチャーシュー。</p> <p>100g 賞30日</p> <p>751円
(税抜 696円)</p> | <p>注文番号 88 鶏そぼろ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。</p> <p>90g 賞30日</p> <p>360円
(税抜 334円)</p> | <p>注文番号 89 もっころもっちゃん しお味 <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>自家製塩麹、青森産にんにく、北海道昆布の特製塩ダレに漬けた添加物不使用の国産豚肉ホルモン焼きです。</p> <p>350g 賞60日</p> <p>911円
(税抜 844円)</p> | <p>注文番号 90 もっころもっちゃん みそ味 <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>銘柄豚「旨甘米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそダレに漬け込みました。</p> <p>350g 賞60日</p> <p>911円
(税抜 844円)</p> |
| <p>注文番号 91 やさしいあらびきウィンナー <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>モクモクの契約農場の豚を使用し、製法にこだわっています。</p> <p>100g 賞20日</p> <p>466円
(税抜 432円)</p> | <p>注文番号 92 やさしい皮なしポークウィンナー <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。細かく焼いた新鮮な豚肉をなめらかな口当たり仕上げました。製法にもこだわっています。</p> <p>100g 賞20日</p> <p>466円
(税抜 432円)</p> | <p>注文番号 93 やさしいポロニアソーセージ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>ミンチにした肉をさらにミキサーで練り、ふわっと柔らかな食感に。</p> <p>180g 賞20日</p> <p>583円
(税抜 540円)</p> | <p>注文番号 94 やさしいロースハムスライス <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>豚ロース肉のやわらかさと旨みのあるハム。脂身の美味しさが味わえます。</p> <p>100g 賞5日
(お届け日の翌日が消費期限)</p> <p>700円
(税抜 649円)</p> | <p>注文番号 95 やさしいボンレスハムスライス <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>豚も肉のハムを程よい厚さにスライス。赤身が多くさっぱりとした味わい。</p> <p>100g 賞5日
(お届け日の翌日が消費期限)</p> <p>625円
(税抜 579円)</p> |
| <p>注文番号 96 フレンチフライポテト <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>北海道産馬鈴薯 100%使用したフレンチフライポテト。</p> <p>1kg 賞731日</p> <p>720円
(税抜 667円)</p> | <p>注文番号 97 徳用 ポテトもち <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなく、冷めてもち食感です。</p> <p>1.2kg(60g×20個) 賞731日</p> <p>1,036円
(税抜 960円)</p> | <p>注文番号 98 ハッシュドブラウンポテト <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>北海道産じゃがいもを使用。朝食やお弁当のおかずとして。</p> <p>40g×10個 賞6ヶ月</p> <p>555円
(税抜 514円)</p> | <p>注文番号 99 ミニアメリカンドック <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産小麦使用。食べやすいミニサイズ。発色剤なしのこだわりのウィンナーを使用。</p> <p>150g(6本) 賞365日</p> <p>502円
(税抜 465円)</p> | <p>注文番号 100 オムライス <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライス。牛乳を加えた玉子でふわわりと包みました。</p> <p>360g(2袋) 賞366日</p> <p>586円
(税抜 543円)</p> |
| <p>注文番号 101 彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。</p> <p>210g(3個) 賞365日</p> <p>489円
(税抜 453円)</p> | <p>注文番号 102 (和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産大豆の豆腐に和風おろしソースを合わせたハンバーグ。調理済みですので、湯煎するだけでいただけます。</p> <p>340g(2個入) 賞365日</p> <p>457円
(税抜 424円)</p> | <p>注文番号 103 ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>豆腐ハンバーグをバルサミコ酢をきかせたソースで香り良く煮こみました。</p> <p>90g×2 賞365日</p> <p>396円
(税抜 367円)</p> | <p>注文番号 104 ふわわり豆腐ハンバーグ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>ふわわり豆腐鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふわわり仕上げました。</p> <p>90g×3 賞365日</p> <p>509円
(税抜 472円)</p> | <p>注文番号 105 ペンの海老グラタン <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>イタリア産のオーガニックのペンネマカロニを使用し、天然海老を入れて仕上げました。</p> <p>340g(2個) 賞365日</p> <p>709円
(税抜 657円)</p> |
| <p>注文番号 106 まんまる醤油たこ焼き <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産小麦粉の生地につぶりのキャベツ、長ネギを加え、醤油漬けしたタコを入れて焼き上げています。</p> <p>400g(20個入) 賞365日</p> <p>通常価格761円</p> <p>25円引き 736円
(税抜 682円)</p> | <p>注文番号 107 ねぎ入りたこ焼き <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国内産小麦を使用。国内産長ねぎを加え、ソースにも醤油にも合う味付けにしました。</p> <p>300g(15個) 賞180日</p> <p>444円
(税抜 412円)</p> | <p>注文番号 108 大阪の味 手焼きお好み焼き <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を加え、だし汁が効いたふっくらとした関西風のお好み焼きです。お好みのソースで。</p> <p>240g 賞365日</p> <p>583円
(税抜 540円)</p> | | |
| <p>注文番号 109 野菜かき揚げ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類にのせてお召し上がりください。</p> <p>260g(4個) 賞365日</p> <p>511円
(税抜 474円)</p> | <p>注文番号 110 阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>徳島県のれんこんと鶏肉で作ったハンバーグと、茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。</p> <p>230g 賞365日</p> <p>801円
(税抜 742円)</p> | <p>注文番号 111 阿波鶏とあんかけ唐揚げセット <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>徳島県のブランド鶏、阿波すだち鶏の唐揚げ・茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>801円
(税抜 742円)</p> | | |
| <p>注文番号 112 生芋板こんにゃく <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産の生芋を使用した板こんにゃく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。</p> <p>250g 賞180日</p> <p>204円
(税抜 189円)</p> | <p>注文番号 113 生芋ミニこんにゃく <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国内産のこんにゃくに生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけを使用した丁寧につくりました。</p> <p>150g 賞180日</p> <p>155円
(税抜 144円)</p> | <p>注文番号 114 生芋小玉こんにゃく <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産の生芋を使用した小玉こんにゃくにゃくです。食べやすい一口サイズ。</p> <p>160g 賞180日</p> <p>221円
(税抜 205円)</p> | <p>注文番号 115 しらたき <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産のこんにゃくにゃく芋精粉で作ったしらたきです。</p> <p>200g 賞180日</p> <p>127円
(税抜 118円)</p> | |
| <p>注文番号 116 さしみこんにゃく あおさ <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>伊勢志摩産のあおさ海苔を練り込んだ、生食用のこんにゃくにゃくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。</p> <p>200g 賞180日</p> <p>189円
(税抜 175円)</p> | <p>注文番号 117 さしみこんにゃく しょうが <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>高知県産生姜のつぶつぶをたっぷり練り込んだ、生食用のこんにゃくにゃくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。</p> <p>200g 賞180日</p> <p>189円
(税抜 175円)</p> | <p>注文番号 118 天然あかもくさしみこんにゃく <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>志摩の海で育った天然あかもく使用。トロもっちりな食感と完熟あかもくのコロコロパネパネの食感が絶妙です。</p> <p>200g 賞180日</p> <p>224円
(税抜 208円)</p> | <p>注文番号 119 こんにゃく香肌麺 <small>凍</small></p> <p>とん太ファミリー</p> <p>国産のこんにゃくにゃくに三重県松阪市香肌産玄米を練り込んだ、そうめんのような細麺のヘルシーヌードルです。</p> <p>160g 賞180日</p> <p>213円
(税抜 198円)</p> | |



三重県産のお肉

注文番号 120 和牛小間切(冷蔵)

120 蔵

三重県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

180g 賞/消費期限:4日

1,215円 (税抜 1,125円)



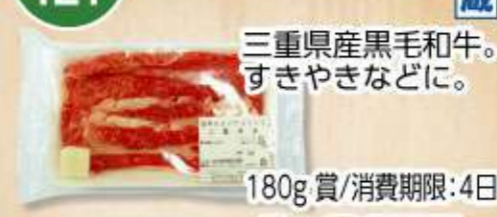
注文番号 121 和牛モモバラスライス(冷蔵)

121 蔵

三重県産黒毛和牛。すきやきなどに。

180g 賞/消費期限:4日

1,377円 (税抜 1,275円)



注文番号 122 (冷蔵)和牛ミンチ

122 蔵

三重県産黒毛和牛。ハンバーグなどに最適です。

300g 賞/消費期限:4日

1,539円 (税抜 1,425円)



注文番号 123 和牛小間切(冷凍)

123 凍

三重県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

250g 賞/消費期限:120日

1,684円 (税抜 1,560円)



注文番号 124 和牛モモサイコロステーキ用(冷凍)

124 凍

赤身8割以上を約2cmにカット。表面を軽く焼けば出来上がり。焼すぎに注意。

180g 賞/消費期限:120日

2,073円 (税抜 1,920円)



注文番号 125 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷凍)

125 凍

やわらかくてコクがあり肉じゃがやカレーに最適。

180g 賞/消費期限:120日

1,539円 (税抜 1,425円)



注文番号 126 三重県産牛モモすき焼き用(冷凍)

126 凍

鳥羽志摩産の牛モモ肉(ホルスタイン種)をすき焼き用にカットしました。

500g 賞/消費期限:120日

2,543円 (税抜 2,355円)



注文番号 127 三重県産牛すき焼き用切落とし(冷凍)

127 凍

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

1,879円 (税抜 1,740円)



注文番号 128 三重県産牛肩ロースうす切り(冷凍)

128 凍

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

350g 賞/消費期限:120日

2,170円 (税抜 2,010円)



注文番号 129 牛豚合びきミンチ 300g(凍)

129 凍

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。便利な使い切りサイズになります。

300g 賞/消費期限:120日

761円 (税抜 705円)



注文番号 130 豚肉バラかたまり(冷蔵)

130 蔵

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭みを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日

1,036円 (税抜 960円)



注文番号 131 豚肉バラスライス(冷蔵)

131 蔵

伊勢うまし豚。脂のおいしいバラ肉をスライス。

300g 賞/消費期限:5日

793円 (税抜 735円)



注文番号 132 豚モモかたまり

132 蔵

伊勢うまし豚。やわらかくて臭みが少なく煮豚や焼豚に最適です。

400g 賞/消費期限:5日

777円 (税抜 720円)



注文番号 133 豚肉モモスライス(冷蔵)

133 蔵

伊勢うまし豚のモモ肉をスライス加工。

300g 賞/消費期限:5日

583円 (税抜 540円)



注文番号 134 豚ローステキカツ用(2枚)(冷蔵)

134 蔵

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:5日

615円 (税抜 570円)



注文番号 135 豚モモ角切り(冷蔵)

135 蔵

伊勢うまし豚。酢豚、カレーにも。

200g 賞/消費期限:5日

437円 (税抜 405円)



注文番号 136 豚肉小間切(冷蔵)

136 蔵

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

250g 賞/消費期限:5日

444円 (税抜 412円)



注文番号 137 豚小間切(バラ凍結)

137 凍

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。

400g 賞/消費期限:120日

712円 (税抜 660円)



注文番号 138 豚ロース生姜焼き用(冷凍)

138 凍

伊勢うまし豚のロースを生姜焼き用に加工しました。

250g 賞/消費期限:120日

696円 (税抜 645円)



注文番号 139 豚肩ロース味噌漬

139 蔵

伊勢うまし豚。味噌が旨みをひきたてます。保存料・着色料不使用。※アミノ酸使用。

200g 賞/消費期限:10日

583円 (税抜 540円)



注文番号 140 豚モモ焼肉用(バラ凍結)

140 凍

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。焼肉に。

400g 賞/消費期限:120日

793円 (税抜 735円)



注文番号 141 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷凍)

141 凍

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日

583円 (税抜 540円)



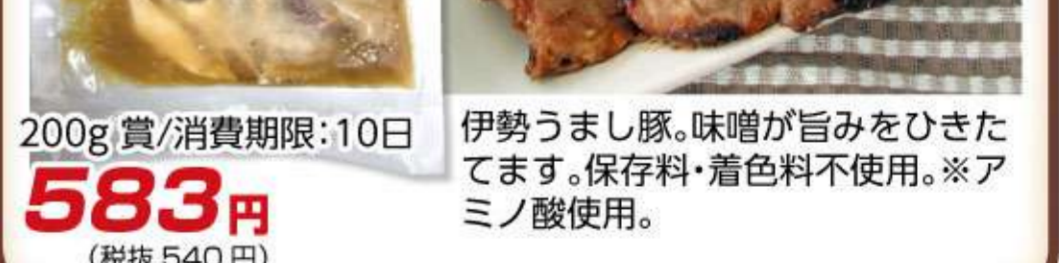
注文番号 142 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷凍)

142 凍

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶ、サラダにも。

300g 賞/消費期限:120日

777円 (税抜 720円)



注文番号 143 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)

143 凍

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。

250g 賞/消費期限:120日

664円 (税抜 615円)



注文番号 144 豚肉ミンチ(バラ凍結)

144 凍

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日

444円 (税抜 412円)



注文番号 145 伊勢赤どりモモムネセット(凍)

145 凍

75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

891円 (税抜 825円)



注文番号 146 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)

146 凍

75日前後飼育の伊勢赤どりのササミです。便利なバラ凍結。

250g 賞/消費期限:120日

583円 (税抜 540円)



伊勢赤どりについて

現在伊勢赤どりの飼育羽数が減少しており、状況は改善されつつあるものの、飼育羽数が少ない状況が7月末ごろまで続く予想されております。つきましては伊勢赤どりの一部商品の掲載を一時休止させていただきます。



注文番号 **147** **凍** **あじの三枚おろし**

国産あじ(主に鳥取産)を三枚におろしました。天ぷら、南蛮漬、塩焼きなどに。
180g 賞120日
515円
(税抜 477円)



注文番号 **148** **凍** **皮なしサーモン切身**

北海道ないし三陸沖で漁獲した秋鮭を三枚におろし、皮・腹骨を除去し切身にしました。ムニエル、フライ、唐揚げ等に。
500g(10切) 賞180日
1,684円
(税抜 1,560円)



注文番号 **149** **凍** **紅鮭切身(2切)**

ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬け込まれています。便利なお人数分をご用意しました。
110g(2切) 賞180日
437円
(税抜405円)



注文番号 **150** **凍** **徳用 紅鮭切身(10切)**

ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬け込まれています。お徳な10切りです。
550g(10切) 賞180日
1,846円
(税抜 1,710円)



注文番号 **151** **凍** **利尻昆布漬 赤魚**

北海道産の天然利尻昆布を2~3年熟成させた特製調味液に赤魚(アラスカ産)を漬けて干しました。
260g(2枚) 賞180日
606円
(税抜 562円)



注文番号 **152** **凍** **秋鮭西京漬**

北海道から三陸にかけて漁獲された秋鮭を切身加工し西京みそに4~8時間漬込みました。
210g(3切) 賞180日
558円
(税抜 517円)



注文番号 **153** **凍** **パクッと真ほっけ一夜干し**

北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。腹骨取りの処理済みです。
220g 賞180日
574円
(税抜532円)



注文番号 **154** **凍** **塩熟さばフィレ**

一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンボーンを抜いた食べやすい焼き鯖用のフィレです。
3枚 賞30日(お届け日より)
801円
(税抜742円)



注文番号 **155** **凍** **氷見産まいわしみりん干し**

氷見の定置網で獲れた小さめのいわしを、独自の配合液にじっくりと漬け込みみりん干しに仕上げました。

80g 賞365日
388円
(税抜 360円)



注文番号 **156** **凍** **あじのたたき(刺身用)**

長崎県近海で漁獲された真アジを、新鮮なうちに素早く加工しました。
80g 賞180日
444円
(税抜412円)



注文番号 **157** **凍** **ぶり漬け丼の素**

高知県野見湾で養殖されたブリを特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。
60g 賞90日
713円
(税抜661円)



注文番号 **158** **凍** **鰹たたき漬け丼の素**

わら焼き鰹のたたきを特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。
65g 賞90日
713円
(税抜661円)



注文番号 **159** **凍** **鯛漬け丼の素**

高知県野見湾で養殖された真鯛を特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。
60g 賞90日
713円
(税抜661円)



注文番号 **160** **凍** **カラフトししゃもみりん干し**


ひと口サイズのオスのカラフトししゃもを、食品添加物不使用の調味液で漬込みました。

60g 賞365日
388円
(税抜 360円)




注文番号 **161** **凍** **薩摩の味 うるめいわし丸干し(上乾)**

朝方4時から6時に漁獲した苦味の少ない鰹をその日のうちに加工しました。季節により個体差で大小の変動あり。
30g 賞365日
359円
(税抜333円)




注文番号 **162** **凍** **網干造り子持ちからふとししゃも**

子持ちの樺太ししゃもの鮮度を大切に網干しと二度乾燥で旨味を凝縮しました。
140g(7~13尾) 賞730日
383円
(税抜355円)



注文番号 **163** **凍** **カレイの甘酢あんかけ**

アメリカ産のカレイを唐揚げにし、しっとりとした野菜と合わせまるやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
240g(3袋入り) 賞365日
550円
(税抜510円)



注文番号 **164** **凍** **いわし梅肉大葉パン粉焼**

フライパンで揚げ焼き調理OKの真いわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でサッパリ仕上げです。
240g 賞365日
437円
(税抜405円)



注文番号 **165** **凍** **薩摩赤えび唐揚げ**

阿久根漁港沖合いの深層海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘みが強いえびを、澱粉でくるみました。
150g 賞365日
444円
(税抜 412円)



注文番号 **166** **凍** **えび・いかミックス**

シーフードの中でも人気のエビとイカだけで作りました。素材本来のおいしさをそのまま食卓までお届けします。
150g 賞365日
521円
(税抜483円)



注文番号 **167** **凍** **そのまま食べられるプリッとほたて**

青森県陸奥湾産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりください。
100g(8~10粒) 賞365日
518円
(税抜480円)



注文番号 **168** **凍** **瀬戸内産 ちりめん**

現地の生産者に特別依頼し、近くで漁場で水揚げされた魚を添加物等一切使用せずに作りました。
30g 賞90日
483円
(税抜 448円)



注文番号 **169** **凍** **さんまぼろぼろ**

国産さんまのフレークに国産のごぼうと人参をあわせました。おにぎり、チャーハンに。
110g 賞365日
356円
(税抜330円)



注文番号 **170** **凍** **鮭フレーク**

国産(主に北海道・青森)の秋鮭を鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油だけで調味しています。
100g 賞90日
696円
(税抜645円)



注文番号 **171** **凍** **青森県十三湖産冷凍大和しじみ**

青森県十三湖産のしじみ貝を量子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。
150g 賞180日
347円
(税抜 322円)



注文番号 **172** **凍** **4種野菜のおさかなつくね**

国産のあじを主原料にして、国産の4種の野菜を入れ「つくね」にし、旨味たっぷりのタレを添付しました。
330g(つくね10個、タレ40g×2袋) 賞180日
515円
(税抜477円)



注文番号 **173** **凍** **松前漬**

北海道産の昆布とスルメをやや太めの細切りに。素材の旨味と香りを味わえます。お好みの味付けでどうぞ。
30g 賞365日
266円
(税抜247円)



注文番号 **174** **蔵** **鈴乙女納豆(小粒)**
 三重県菟野産大豆「すずおとめ」使用。化学調味料不使用のたれ、カラシ付き。
 40g×3(タレ付) 賞8日
178円
 (税抜 165円)

注文番号 **175** **蔵** **福豊納豆(大粒)**
 三重県産大豆を使用。大豆の味がしっかりと味わえる大粒タイプ。
 40g×3(タレ付) 賞8日
191円
 (税抜 177円)

毎日の朝食に納豆を

有機JASマーク入りの北海道産有機栽培小粒大豆使用



便利なカップで

注文番号 **176** **蔵** **大豆を味わう小粒納豆(タレなし)**
 北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わっていただける納豆です。タレ・からし等は付けておりませんのでお好みの味付けで。
 40g×3 賞8日
113円
 (税抜 105円)



注文番号 **177** **NEW** **国産有機カップ納豆**
 北海道産有機小粒大豆を100%使用。安全安心のこだわりの納豆です。食べやすいカップタイプ。
 30g×3 賞9日
226円
 (税抜 210円)

注文番号 **178** **蔵** **嬉野とうふもめん**
 地元産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。
 1丁450g 賞6日(お届け日の3日後期限)
318円
 (税抜 295円)

注文番号 **179** **蔵** **国産大豆 寄せ豆腐**
 豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。
 400g 賞6日(お届け日の3日後期限)
356円
 (税抜 330円)

注文番号 **180** **蔵** **極 もめん豆腐**
 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。
 300g 賞5日
331円
 (税抜 307円)

注文番号 **181** **蔵** **極 絹ごし豆腐**
 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。
 300g 賞5日
331円
 (税抜 307円)

注文番号 **182** **蔵** **極 寄せ豆腐**
 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。
 300g 賞5日
331円
 (税抜 307円)

注文番号 **183** **蔵** **極 充填豆腐**
 嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。
 150g 賞14日
165円
 (税抜 153円)

注文番号 **184** **蔵** **野瀬さんのすし揚げ**
 三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。
 4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜 142円)

注文番号 **185** **蔵** **野瀬さんの油揚げ**
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。
 2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜 142円)

注文番号 **186** **蔵** **野瀬さんの厚揚げ**
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の甘みが味わえます。
 1枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
247円
 (税抜 229円)

注文番号 **187** **蔵** **野瀬さんのミニ飛龍豆**
 三重県産大豆フクユタカを使用し、さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのがんとどき。
 8個 賞6日(お届け日の3日後期限)
437円
 (税抜 405円)

注文番号 **188** **蔵** **続けるだいちDAYS習慣**
 北海道産有機大豆を使用。大豆の美味しさと栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し大豆です。スープやサラダ、おやつにも。
 40g×5 賞180日
826円
 (税抜 765円)

注文番号 **189** **蔵** **だいちDAYS 発芽大豆**
 北海道産大豆を100%使用し、新製法で発芽大豆の美味しさと栄養を引き出しました。そのままはもちろん、サラダやスープ料理の具材にも。
 100g 賞90日
226円
 (税抜 210円)

注文番号 **190** **蔵** **だいちDAYS 発芽黒豆**
 北海道産黒大豆のおいしさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸しあげました。水洗い不要なのでそのままお召し上がり頂けます。
 70g 賞90日
226円
 (税抜 210円)

注文番号 **191** **蔵** **国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)**
 国産大豆使用の、砂糖、醤油、味醂、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。
 10枚入 賞89日
295円
 (税抜 274円)

注文番号 **192** **蔵** **有機大豆使用にがり高野豆腐**
 国内産有機丸大豆とにがりを使用。膨軟加工はしていません。多少歯ごたえのある、昔のままの風味・食感です。
 6枚 賞180日
686円
 (税抜 636円)

注文番号 **193** **蔵** **極 豆乳**
 嬉野大豆の飲みやすい豆乳です。豆臭さが少ないのが特徴です。ストリートでも、コーヒーやスムージー、料理にも使用していただけます。
 200ml 賞7日
236円
 (税抜 219円)

注文番号 **194** **蔵** **国産大豆の無調整豆乳**
 国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。
 1000ml 賞150日
408円
 (税抜 378円)

注文番号 **195** **蔵** **お好みさつま揚げ**
 魚のすり身にしょうが、ほたてを加えお好み焼き風のさつま揚げにしました。
 160g(2枚) 賞180日
490円
 (税抜 454円)

注文番号 **196** **蔵** **わかめはんぺん**
 わかめを練りこんだ磯の香りがするはんぺんです。おでんはもちろん、フライパンで炙ってわさび醤油でも。
 188g(4枚) 賞180日
493円
 (税抜 457円)

注文番号 **197** **蔵** **おとうふ揚げ(椎茸入)**
 国産大豆と北海道で獲れた助宗タラすり身がベースのふんわり食感の練り製品。
 150g(5個) 賞180日
424円
 (税抜 393円)

注文番号 **198** **蔵** **焼きちくわ**
 うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚醤と国産塩、本みりんを加えて魚の旨みを引き出しました。
 5本120g 賞15日
324円
 (税抜 300円)

注文番号 **199** **蔵** **かに風味かまぼこ**
 無リンすり身を使用して、最新の蒸し器でしっかりと仕上げました。(紅こうじ色素)
 10本(112g) 賞60日
388円
 (税抜 360円)

注文番号 **200** **蔵** **ソフトさつまあげ**
 豆乳をすり身に混ぜ合わせたふわふわ食感のさつま揚げ。ソフト感を出すため、蒸気で蒸し上げてから揚げました。
 6個140g 賞30日
372円
 (税抜 345円)

注文番号 **201** **蔵** **こだわりさつま揚げ(ごぼう)**
 自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつおや昆布などで味付けしました。
 3枚84g 賞30日
312円
 (税抜 289円)

注文番号 **202** **蔵** **こだわりさつま揚げ(磯の香)**
 特注の無リンすり身を使用。オキアミとアオサを混ぜ合わせた風味の良いさつま揚げです。
 3枚84g 賞30日
312円
 (税抜 289円)

注文番号 **203** **蔵** **こだわりさつま揚げ(棒天)**
 自家製すり身に、かつおや昆布など天然の素材で味付け。
 5本90g 賞30日
312円
 (税抜 289円)

注文番号 **204** **蔵** **こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)**
 サツマイモをたっぷり混ぜこみ、サツマイモの甘みと黒ごまの香ばしさが人気の商品です。
 3枚108g 賞30日
380円
 (税抜 352円)

注文番号 **205** **瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)**
 注文を受けてから製造するので柔らかく、合成保存料不使用。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり)※アミノ酸使用
 80g 賞30日
635円
 (税抜 588円)

注文番号 **206** **瑞宝しぐれ(甘口)**
 粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり)※アミノ酸使用
 80g 賞30日
635円
 (税抜 588円)

注文番号 **207** **瑞宝しぐれ(おかか)**
 貝と削り節を独自のたまりと味の母で炊きあげたやわらかいしぐれ。(中国産あさり)※アミノ酸使用
 80g 賞30日
589円
 (税抜 546円)

注文番号 **208** **北海道豆昆布**
 北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。
 140g 賞90日
299円
 (税抜 277円)

注文番号 **209** **北海道黒豆(煮豆)**
 北海道産の黒豆を釜で炊き上げました。
 125g 賞90日
299円
 (税抜 277円)

注文番号 **210** **北海道金時豆**
 北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。
 140g 賞90日
299円
 (税抜 277円)

注文番号 **211** **白ねぎ味噌**
 鈴鹿産の白ねぎ、大豆、にんにくを使用した旨辛仕立てのおかず味噌です。
 170g 賞300日
749円
 (税抜 694円)

注文番号 **212** **JAみえきた とり飯の素**
 鶏肉、干椎茸は100%三重県産、その他食材も三重県産を使用しています。炊き上げたご飯にまぜるだけ!
 220g(2~2.5合分) 賞270日
675円
 (税抜 625円)

注文番号 **213** **五目寿しの素(2合炊)**
 国産食材へのこだわりはもちろん、油揚げにも天然にがりを使用し、天然かつおだしで味付けしています。ご飯または酢飯と混ぜてお召し上がりください。
 200g 賞365日
509円
 (税抜 472円)

注文番号 **214** **秋川牧園 ふんわり卵の親子丼**
 秋川牧園の卵と鶏肉の親子丼。しっかりとした旨味が特徴の鶏肉に、とろりとからむ卵をぜひご賞味ください。
 180g 賞365日
704円
 (税抜 652円)

注文番号 **215** **ふりかけ(松魚の華)**
 削り節のかつおふりかけに松の実をプラスしました。
 55g 賞6ヶ月
324円
 (税抜 300円)

注文番号 **216** **なめ茸うす塩味**
 長野県産のなめ茸の使い切りサイズです。お弁当にも便利。30%減塩。Newパッケージ。
 10g×5P 賞365日
221円
 (税抜 205円)

注文番号 **217** **たまご豆腐**
 新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、鰹節で作った特製だし汁でたまご豆腐に仕上げました。
 100g×3個 賞20日
473円
 (税抜 438円)

注文番号 **218** **ピリカラ霧島たくあん**
 霧島盆地産の大根を使用。蜂蜜の甘味と唐辛子の辛さが美味しい。※天然の発酵により、色味が変わる場合があります。
 1本 賞92日
444円
 (税抜 412円)

注文番号 **219** **やわらかごぼうの醤油漬**
 霧島盆地産のやわらかな若取りごぼうを醤油と蜂蜜で仕上げました。
 215g(固形量150g) 賞92日
444円
 (税抜 412円)

注文番号 **220** **国産 はるさめ**
 九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。
 100g 賞730日
170円
 (税抜 158円)

注文番号 **221** **じっくり漬け込んだ 福神漬**
 主原料に宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜も国産にこだわった風味。歯切れの良い本格的な福神漬です。うま味調味料や着色料・保存料は不使用。
 100g 賞180日
275円
 (税抜 255円)

注文番号 **222** **宮崎県産甘らっきょう**
 原材料はらっきょう、国産きび砂糖、米酢(国産原料)、食塩(長崎産)のみ。さっぱりした甘さのらっきょう漬です。
 100g 賞120日
476円
 (税抜 441円)

注文番号 **223** **赤飯セット**
 北海道産もち米と小豆セット。約3合分。※もち米の賞味期限は、4-10月は40日、11-3月は50日。
 もち米・茹で小豆のセット 賞小豆缶:3年
712円
 (税抜 660円)

注文番号 **224** **純麦(スタンドパック)**
 国内産大麦を米粒のように加工。便利な個包装。
 50g×12本 賞12ヶ月
486円
 (税抜 450円)

注文番号 **225** **もち黒米**
 国内産もち黒米。白米に混ぜて炊くだけで赤飯のようにほんのりピンク。もちもち食感。
 150g 賞365日
452円
 (税抜 419円)

注文番号 **226** **MS コーンスープ**
 すっきりとした味のスープです。北海道産のスイートコーンを使っています。うま味調味料不使用。
 12g×4袋 賞1年
396円
 (税抜 367円)

注文番号 **227** **有精卵スープ**
 栄養満点の有精卵スープ! うま味調味料を一切使わずに天然素材の味を引き出しました。
 8g×8袋 賞365日
1,377円
 (税抜 1,275円)

注文番号 **228** **回鍋肉の素**
 有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えた有機回鍋肉の素。
 100g(2~3人前) 賞540日
286円
 (税抜 265円)

注文番号 **229** **青椒肉絲の素**
 有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスなどで旨みを出した、有機青椒肉絲の素。
 100g(2~3人前) 賞540日
286円
 (税抜 265円)

注文番号 **230** **有機もやし味噌炒めの素**
 有機米味噌をベースに有機野菜と有機醤油の旨みをプラス。もやし、豚バラ肉、ニラで手軽に調理できます。
 100g(2~3人前) 賞540日
286円
 (税抜 265円)

注文番号 **231** **有機 麻婆の素**
 うま味調味料を使用せず、有機の醤油、味噌! にんにく、生姜を加えた中華惣菜の素。
 100g(2~3人前) 賞547日
286円
 (税抜 265円)

注文番号 **232** **3つ入り! 野菜ごろごろのビーフカレー**
 大きめの国産の野菜と牛肉が入ったレトルトカレーです。うま味調味料不使用。
 200g×3 賞360日
793円
 (税抜 735円)

注文番号 **233** **スパイシーキーマカレー**
 動物由来原材料不使用。大豆ミートでひき肉の食感を再現し、カレー本来のスパイシーな旨味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメです。
 150g 賞24ヶ月
315円
 (税抜 292円)

注文番号 **234** **こどものためのレトルトカレー**
 1歳のお子様から安心して召し上がりいただける、原料を厳選したやさしい味のレトルトカレーです。
 80g×2 賞365日
382円
 (税抜 354円)

注文番号 **235** **こどものためのレトルトハヤシ**
 1歳のお子様から安心して召し上がりいただける、原料を厳選したやさしい味のレトルトハヤシです。
 80g×2 賞365日
382円
 (税抜 354円)

注文番号 **236** **こどものためのレトルトコーンシチュー**
 1歳のお子様から安心して召し上がりいただける、原料を厳選したやさしい味のレトルトコーンシチューです。
 80g×2 賞365日
382円
 (税抜 354円)

注文番号 **237** **オリジナルカレー**
 うま味調味料を使わず、国産小麦と米油、バターなど厳選素材で作った安心のカレー。賞 2024.10.6
 500g 賞540日 通常価格842円
812円
 (税抜 752円)

注文番号 **238** **まぜるめんつゆ やみつぎ旨辛醤**
 小豆 大豆

 コチュジャンと豆板?の旨みとコクと、ピリッとクセになる辛さが特徴。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜270円)

注文番号 **239** **まぜるめんつゆ さわやか夏味梅かつお**
 小豆 大豆

 紀州産南高梅のさわやかな酸味と鹿児島産かつお節の旨味。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜270円)

注文番号 **240** **まぜるめんつゆ こってりしょうゆ 焼きあご風味**
 小豆 大豆

 丸大豆しょうゆをベースに長崎県焼きあごの風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜270円)

注文番号 **241** **まぜるめんつゆ さっぱりゆずサラダ風**
 小豆 大豆

 丸大豆しょうゆ高知県産ゆず果汁を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜270円)

注文番号 **242** **冷凍うどん**
 凍 小麦

 国産小麦を使用し、丹念に練り上げた、こし・味とも本格派麺です。お湯で湯がいてお召し上がりください。
 200g×3玉 賞6ヶ月
544円
 (税抜504円)

注文番号 **243** **ゆでうどん**
 小麦

 三重県産小麦100%の安心のゆでうどん。お湯に軽く通してからお使いください。
 200g×3袋 賞120日
353円
 (税抜327円)

注文番号 **244** **伊勢うどん**
 小麦 大豆

 太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。
 250g×3袋 賞120日
639円
 (税抜592円)

注文番号 **245** **三重の味うどん**
 小麦

 うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹でがります。
 100g×3 賞365日
257円
 (税抜238円)

注文番号 **246** **もちもちラーメン しじみ醤油**
 卵 乳 小麦 そば 大豆

 地産小麦のニシノカオリとあやひかりの2種類を絶妙なバランスで配合。もちもちとした食感で喉ごしの良いラーメンです。※スープにアミノ酸使用
 2食 賞60日
541円
 (税抜501円)

注文番号 **247** **もちもちラーメン しじみ塩**
 卵 乳 小麦 そば 大豆

 地産小麦のニシノカオリとあやひかりの2種類を絶妙なバランスで配合。もちもちとした食感で喉ごしの良いラーメンです。※スープにアミノ酸使用
 2食 賞60日
541円
 (税抜501円)

注文番号 **248** **もちもちラーメン とんこつ味噌**
 卵 乳 小麦 そば 大豆

 地産小麦のニシノカオリとあやひかりの2種類を絶妙なバランスで配合。もちもちとした食感で喉ごしの良いラーメンです。※スープにアミノ酸使用
 2食 賞60日
541円
 (税抜501円)

注文番号 **249** **自然伝麺 しょうゆらーめん**
 蔵 小麦 大豆


 麺は国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは和風仕立てのあっさりしょうゆ味です。
 2人前 260g 賞50日
660円
 (税抜612円)

注文番号 **250** **自然伝麺 みそらーめん**
 蔵 小麦 大豆

 麺は国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは風味豊かなみそ味です。
 2人前 284g 賞50日
660円
 (税抜612円)

注文番号 **251** **むし焼きそば・ヒカリソース付**
 蔵 小麦 大豆


 かんすい、油、着色料などを使わない、やや太めもちもち食感のやきそば。ヒカリソースを採用。※賞味期限が短い場合がございます。
 3食 531g 賞10日
741円
 (税抜687円)

注文番号 **252** **どんぶり麺 きつねうどん**
 小麦 大豆

 どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！刻み揚げ入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎに国産原料使用。
 77.3g 賞180日
224円
 (税抜208円)

注文番号 **253** **どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン(ねぎ入り)**
 乳 小麦 大豆

 どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油味ラーメンです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。
 78g 賞180日
224円
 (税抜208円)

注文番号 **254** **北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)**
 小麦

 北海道産小麦100%。かために茹でて手早く調理して下さい。
 200g 賞3年
234円
 (税抜217円)

注文番号 **255** **北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)**
 小麦

 北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちした食感が特徴で小麦の風味が生きています。
 500g 賞3年
392円
 (税抜363円)

注文番号 **256** **国内産・十割そば**
 そば


 北海道産そば粉100%でつくったそばです。食塩不使用。
 200g 賞730日
583円
 (税抜540円)

注文番号 **257** **国産小麦粉(薄力粉)**
 小麦

 北海道産小麦を100%使用。ポストハーベストの心配がありません。お菓子作りやお料理に。
 1kg 賞1年
522円
 (税抜484円)

注文番号 **258** **準強力粉(パン用)**
 小麦

 北海道産小麦100%。ポストハーベストの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。
 1kg 賞8ヶ月
594円
 (税抜550円)

注文番号 **259** **ケーキミックス おやつイン**
 小麦

 北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキなら水と混ぜて焼くだけでも美味しく、卵・乳・大豆は不使用です。
 500g 賞365日
360円
 (税抜334円)

注文番号 **260** **材料3つ!の無添加パン粉**
 小麦

 北海道産の小麦粉、沖縄県産の海水塩、国内産の生イーストで作った、カリッと気持ち良い歯ざわりのパン粉です。
 180g 賞240日
259円
 (税抜240円)

注文番号 **261** **三重県産薄力粉(あやひかり)**
 小麦

 三重県産あやひかりを100%使用。手打ちうどんなどにオススメです。
 700g 賞365日
382円
 (税抜354円)

注文番号 **262** **ニシノカオリ(三重県産強力粉)**
 小麦

 三重県産小麦100%。中華めん類、餃子の皮、パンなどに適しています。
 1kg 賞180日
505円
 (税抜468円)

注文番号 **263** **お菓子をつくるお米の粉**
 注文番号 **263**


 有機栽培されたうるち米をお菓子作りに使用できるように細かく製粉したお菓子作り専用のお米の粉です。
 250g 賞180日
605円
 (税抜561円)

注文番号 **264** **上新粉みずほ**
 小麦

 昔ながらのキネでついた米粉です。みずほちからを使用しています。おだんごやお菓子作りに。
 300g 賞180日
174円
 (税抜162円)

注文番号 **265** **白玉粉**
 小麦

 国産もち米を蒸してから細かく砕きました。おだんご作りにぜひ。
 200g 賞730日
421円
 (税抜390円)

注文番号 **266** **米粉のホットケーキみっくす**
 小麦


 小麦・卵・乳を使わずに、国産米粉や国産玄米粉などを使用したホットケーキミックス。
 180g 賞180日
305円
 (税抜283円)

注文番号 **267** **徳用焼きのり**

伊勢湾産の海苔を風味豊かに焼き上げました。

全型30枚 賞180日

1,036円
(税抜 960円)



注文番号 **268** **焼のり手巻用 伊勢湾産**

三重の伊勢湾産。海苔の等級がアップしました。手巻寿司やおにぎりに。

半切20枚 賞180日

648円
(税抜 600円)



注文番号 **269** **焼ききざみのり**

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずや彩りと栄養をプラス。

20g 賞3ヶ月

291円
(税抜270円)



注文番号 **270** **味付のり卓上容器入**

有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食のお供に。

8切64枚入 賞330日

534円
(税抜495円)



注文番号 **301** **きざみ昆布**

北海道産の昆布を使いやすい細さにカット。煮つけなどに。

15g 賞365日

145円
(税抜 135円)




注文番号 **302** **国内産カットわかめ**

国産のわかめを使いやすい大きさにカット。味噌汁やサラダに。

13g 賞365日

306円
(税抜284円)



注文番号 **303** **伊勢志摩産カットわかめ**

歯ごたえが良く色鮮やかな伊勢志摩産のカットわかめです。

10g 賞365日

266円
(税抜247円)



注文番号 **304** **米ひじき**

伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味付けごはん、和え物などに。

20g 賞365日

486円
(税抜 450円)





注文番号 **305** **国内産真ごんぶとろろ**

青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。

20g 賞365日

226円
(税抜210円)




注文番号 **306** **北海道産おいしい出し昆布**

もっちりとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんに。

35g 賞365日

331円
(税抜307円)



注文番号 **307** **早煮昆布**

北海道産の長切り昆布を一度蒸して柔らかくしてあります。煮物、佃煮、昆布巻きに便利。

22g 賞365日

213円
(税抜198円)



注文番号 **308** **伊勢志摩産きざみあおさ**

伊勢志摩産あおさのりをふりかけやすく刻みました。お好み焼き、焼きそばに。

5g 賞365日

223円
(税抜207円)



注文番号 **309** **国内産海藻サラダ**

茎わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさかの国産具材5種類をミックスしました。

7g 賞10ヶ月

178円
(税抜 165円)




注文番号 **310** **かんぴょう**

栃木県産の天日干した無漂白のかんぴょうです。もどりがよく、味、香りとも優れています。

40g 賞6ヶ月

649円
(税抜601円)



注文番号 **311** **日高昆布**

北海道日高産の昆布100%。だしや煮物に最適です。

50g 賞365日

411円
(税抜381円)



注文番号 **312** **かつお節粉**

厳選したかつお荒節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用していません。

60g 賞180日

437円
(税抜 405円)



注文番号 **313** **だしパック(12袋)**

煮干し・かつお・昆布等が原料です。うま味調味料不使用。

12g×12袋 賞365日

291円
(税抜270円)



注文番号 **314** **だしパック(かつお味)**

九州・静岡などの国産かつおぶし使用。上品な香りのだしがとれます。

10g×10袋 賞180日

340円
(税抜315円)



注文番号 **315** **瀬戸内海産にぼし(常温)**

瀬戸内海産のカタクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。

250g 賞180日

988円
(税抜 915円)




注文番号 **316** **かつおぶし小袋(ハイパック)**

鹿児島県で製造された上質な鰹枯節をブレンドし、口どけのよい薄削りに仕上げました。便利な使いきりサイズのミニパックです。

3.6g×10個入 賞365日

405円
(税抜375円)



注文番号 **317** **そのまま食べても美味しいかつお極薄削り**

厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まずは食べてみて下さい。

30g 賞365日

396円
(税抜367円)



注文番号 **318** **深煎りいりごま(白)**

残留農薬検査済の良質ゴマ。香味がよく料理の彩りに。

65g 賞1年

204円
(税抜189円)



注文番号 **319** **深煎りいりごま(黒)**

残留農薬検査済の良質ゴマ。焙煎温度を上げ香味がアップ。

65g 賞1年

204円
(税抜189円)



注文番号 **320** **すりごま二度ばい煎(白)**

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年

301円
(税抜 279円)



注文番号 **321** **すりごま二度ばい煎(黒)**

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してからすりしました。

85g 賞1年

301円
(税抜 279円)



注文番号 **322** **純練り胡麻スタンドパック(白)**

添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。

120g 賞730日

359円
(税抜333円)



注文番号 **323** **九鬼 すり鉢仕立てのごま和えの素**

出汁やうま味調味料を使用せず、ごま本来の旨味や香りを活かしたごま和えの素です。

60g 賞365日

145円
(税抜 135円)



注文番号 **324** **小倉あん(1kg)**
 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。
 賞製造より90日
952円
 (税抜882円)

注文番号 **325** **小倉あん(500g)**
 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。
 賞製造より90日
498円
 (税抜462円)

注文番号 **326** **こしあん(1kg)**
 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。
 賞製造より90日
1,001円
 (税抜927円)

注文番号 **327** **こしあん(500g)**
 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。
 賞製造より90日
522円
 (税抜484円)

注文番号 **328** **白あん(1kg)**
 北海道産豆を100%使用。酸化防止剤不使用。※製造時期の都合により賞味期限が短くなる場合がございます。
 賞製造より90日
920円
 (税抜852円)

注文番号 **329** **白あん(500g)**
 北海道産豆を100%使用。酸化防止剤不使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。
 賞製造より90日
482円
 (税抜447円)

注文番号 **330** **十勝きなこ**
 200g 賞8ヶ月
294円
 (税抜273円)
 北海道・十勝産大豆100%使用。無添加・無着色の自然の味です。

注文番号 **331** **甘夏みかん缶**
 JAふくおか
 福岡八女農協産の甘夏みかんをシーズンパックに。程よい苦みと甘み。
 295g(固形量170g) 賞3年
369円
 (税抜342円)

注文番号 **332** **純粋はちみつ**
 和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。
 500g 賞2年
3,016円
 (税抜2,793円)

注文番号 **333** **小豆(家庭用)**
 北海道産小豆。赤飯・ぜんざい等に。
 300g 賞365日
405円
 (税抜375円)

注文番号 **334** **金時豆**
 北海道産豆を低温保管しています。ふくらまして風味の良い豆です。
 300g 賞365日
437円
 (税抜405円)

注文番号 **335** **白花生**
 北海道産の白花いんげん豆。煮豆や豆きんとんに。
 300g 賞365日
664円
 (税抜615円)

注文番号 **336** **とら豆**
 北海道産豆。甘みがあるので、煮豆、サラダ、スープなどに。
 300g 賞365日
469円
 (税抜435円)

注文番号 **337** **うずら豆**
 大き目の粒です。ビタミンAが豊富で栄養満点です。
 300g 賞365日
437円
 (税抜405円)

注文番号 **338** **北海道産 大納言小豆**
 北海道産の良質の小豆。ぜんざいやあん用に最適です。
 300g 賞365日
469円
 (税抜435円)

注文番号 **339** **紫花豆**
 200g 賞365日
891円
 (税抜825円)
 大き目の豆なので、一晩水につけてゆっくり炊いてください。

注文番号 **340** **ひたし豆**
 秋田県大潟村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。
 300g 賞365日
534円
 (税抜495円)

注文番号 **341** **極 大粒大豆(玉ふくら)**
 丹波黒大豆とツルムスメを配合させた新品種大豆です。極大粒でもっちりとした食感。
 150g 賞365日
299円
 (税抜277円)

注文番号 **342** **飯高のとつきみそ**
 地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とつきみそ」の仕込み味噌に仕上がっています。
 800g 賞6ヶ月
939円
 (税抜870円)

注文番号 **343** **松阪辛みそ一番**
 焼肉のまち松阪で、酵母が生きた「とつきみそ」にニンニクと唐辛子等を配合し、焼肉用の辛みそに仕上げました。食べ方いろいろ！
 120g 賞6ヶ月
939円
 (税抜870円)

注文番号 **344** **塩麹**
 国産米を使用した塩麹。野菜や肉、魚にも使える万能調味料。
 250g 賞180日
492円
 (税抜456円)

注文番号 **345** **旨味本来 生しょうがチューブ**
 ピリピリとした辛みとさわやかな香り。国産しょうがのおろしたて風味と繊維感をお楽しみください。
 40g 賞8ヶ月
373円
 (税抜346円)

注文番号 **346** **粗糖**
 鹿児島産サトウキビ使用。精製を抑えてミネラル分を残し料理にコクを出します。無着色。
 1kg
464円
 (税抜430円)

注文番号 **347** **国産グラニュー糖**
 北海道産てんさい糖(サトウダイコン)100%。手づくりジャムやお菓子づくり、コーヒーなどに。
 1kg
478円
 (税抜443円)

注文番号 **348** **てんさい含蜜糖・粉末**
 北海道産てんさい原料の蜜分・オリゴ糖を含んだ粉末タイプのてんさい含蜜糖粉末です。
 500g
506円
 (税抜469円)

注文番号 **349** **シママース(塩)**
 輸入の天日塩を伝統製法で煮詰めました。自然のコクが残っています。
 1kg
441円
 (税抜409円)

注文番号 **350** **片栗粉**
 北海道・折笠農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈殿法で製造。
 500g 賞2年
473円
 (税抜438円)

注文番号 **351** **チキンコンソメ・液体タイプ**
 植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機本醸造醤油、国内産有機野菜を使用した液体コンソメです。
 10g×8袋 賞300日
528円
 (税抜489円)

注文番号 **352** **コンソメスープ 120gポット入り**
 ビーフ・チキン・野菜の旨味を風味豊かに抽出した顆粒状の本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。
 120g 賞455日
486円
 (税抜450円)

注文番号 **353** **鶏ガラスープ 120gポット入り**
 鶏がらの旨味と香りを風味豊かに顆粒状に仕上げた、本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。
 120g 賞455日
486円
 (税抜450円)

注文番号 **354** **天然しょうゆ(濃口)**
 井上本店。国産の大豆と小麦を使用。添加物不使用の天然しょうゆ。
 1.8L 賞2年
1,561円
 (税抜 1,446円)

注文番号 **355** **天然しょうゆ(淡口)**
 井上本店。国内産大豆、国内産小麦を使用。添加物不使用の天然しょうゆ。
 1.8L 賞1年
1,585円
 (税抜 1,468円)

注文番号 **356** **天然しょうゆ小ビン(濃口)**
 井上本店。国内産の大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。
 900mlビン入 賞2年
853円
 (税抜790円)

注文番号 **357** **天然しょうゆ小ビン(淡口)**
 井上本店。国産大豆、小麦を使用した淡口の天然しょうゆ。
 900mlビン入 賞1年
869円
 (税抜805円)

注文番号 **358** **ぼん酢しょうゆ**
 井上本店。スダチのすっぱさが好評。本みりん、かつお節、昆布で味付。
 360ml 賞1年
853円
 (税抜 790円)

注文番号 **359** **太田酢店のぼん酢**
 純米酢に本醸造醤油を加え、国産のゆず、橙で味を整えました。
 300ml 賞730日
567円
 (税抜 525円)

注文番号 **360** **味の母(醗酵調味料)**
 国産米を自家製麹でじっくりと熟成。みりんとお酒、二役をこなす頼れる母のような調味料。
 1L 賞1年
804円
 (税抜745円)

注文番号 **361** **酒香味(料理専用酒)**
 米こうじから手作りし、じっくり熟成させた料理酒。
 500ml 賞1年
511円
 (税抜474円)

注文番号 **362** **ミツホ純米酢**
 国産米を使用。清酒を吉野杉の大樽で発酵熟成。芳醇な旨みを引き出しました。
 900ml 賞2年
437円
 (税抜 405円)

注文番号 **363** **ミツホすし酢**
 北海道産昆布で旨味を出したお寿司用の酢。純米酢にりんご酢、穀物酢を加えました。
 500ml 賞2年
340円
 (税抜 315円)

注文番号 **364** **ミツホ玄米くろ酢**
 産地と生産者を限定した玄米で作った「お酢」。吉野杉の大樽で仕込んだまろやかな味わい。
 500ml 賞2年
493円
 (税抜457円)

注文番号 **365** **食菜酢**
 国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめてどうぞ。
 360mlビン入 賞730日
631円
 (税抜585円)

注文番号 **366** **キサイチ食酢(醸造酢)**
 国産の米と酒かすを使用。使いやすい味です。
 500ml 賞730日
252円
 (税抜 234円)

注文番号 **367** **OGEXパーズンオーブオイル(オメガ3)**
 スペイン南部で農業や化学肥料を使わずに栽培された最高品質の有機JAS認定オーブオイルです。
 180g(酸価0.8%以下) 賞730日
1,101円
 (税抜 1,020円)

注文番号 **368** **米油(1350g)**
 国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げられます。
 1350g 賞365日
1,007円
 (税抜933円)

注文番号 **369** **米油(910g)**
 国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げられます。
 910g 賞365日
856円
 (税抜793円)

注文番号 **370** **純正ごま油(太白)**
 ごまを煎らずに低温圧搾法で搾り、ごま油でありながら無色・無臭の、ごま本来の旨みと香りが活かされたごま油です。
 340g 賞730日
703円
 (税抜 651円)

注文番号 **371** **九鬼 一番搾り(こいくち)**
 芳醇で華やかに香るごま油。コク深い味わいのお料理に。こいくちタイプです。
 340g 賞2年
758円
 (税抜 702円)

注文番号 **372** **九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)**
 まろやかで上品に香るごま油。格段に美味しいお料理に。うすくちタイプです。
 340g 賞2年
758円
 (税抜702円)

注文番号 **373** **生でかけて味わうごま油**
 一番搾りのみ使用したごま油。あっさりとしてクセがなく、オリーブオイルのように料理にそのままかけて味わうごま油です。
 150g 賞730日
360円
 (税抜334円)

注文番号 **374** **九鬼の胡麻ラー油**
 純正ごま油で唐辛子を煮出し、香りと辛味を引き出しました。味噌汁、餃子、ラーメンなどに。
 45g 賞2年
389円
 (税抜 361円)

注文番号 **375** **サラたまちゃんごまドレッシング**
 芦産の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごまとんにくをブレンドしました。
 280ml 賞365日
567円
 (税抜 525円)

注文番号 **376** **有精卵マヨネーズ**
 国内の豊かな環境で育てられた鶏の大切な有精卵を使った卵黄タイプのあっさりまろやかな風味マヨネーズです。
 300g 賞180日
671円
 (税抜622円)

注文番号 **377** **1歳からのノンエッグマヨ**
 特定原材料8品目不使用のマヨネーズタイプ調味料です。酸味を抑えたまろやかな甘口タイプに仕上げています。
 210g 賞5ヶ月
440円
 (税抜408円)

注文番号 **378** **信州生まれのケチャップ**
 国産の玉ねぎ・人参のみじん切りを長野県産トマト「愛果」使用のつぶ入りケチャップです。
 190g 賞365日
453円
 (税抜 420円)

注文番号 **379** **あらごし完熟ケチャップ**
 太陽の光を浴びて真っ赤に完熟した国産トマトを贅沢に使用したこだわりのケチャップです。
 300g 賞730日
528円
 (税抜 489円)

注文番号 **380** **無着色とんかつソース**
 増粘剤・化学調味料・着色料不使用。自家挽き香辛料と赤ワインで風味良く仕上げました。
 300ml 賞730日
 通常価格369円
349円
 (税抜 324円)
 賞 2025.1.18

注文番号 **381** **オイスターソース**
 瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスがベース。いかと食塩だけで熟成発酵させた魚醤を使用しています。
 115g 賞18ヶ月
460円
 (税抜426円)

注文番号 **382** **(生)ソースウスター**
 熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が生きています。
 200ml 賞730日
427円
 (税抜 396円)

注文番号 **383** **(生)中濃ソース**
 熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が生きています。
 200ml 賞730日
427円
 (税抜 396円)

注文番号 **384** **ひかり濃厚ソース**
 有機栽培された国産野菜・果実をベースに作ったソースです。
 360ml 賞1年半
411円
 (税抜381円)

注文番号 **385** **ひかりウスターソース**
 有機栽培された国産野菜・果実をベースに作ったソースです。
 360ml 賞2年
411円
 (税抜381円)

注文番号 **386** **ひかり お好みソース**
 有機栽培の国産野菜・果実をベースに、国産丸大豆醤油と魚醤を配合したコクのあるソース。
 360ml 賞1年半
411円
 (税抜 381円)

注文番号 **387** **ヒカリ焼肉のたれ**
 国内産丸大豆しょうゆをベースとした甘辛いたれ。国内産の野菜がコクを出しています。うま味調味料は一切不使用。
 350g 賞1年6ヶ月
713円
 (税抜 661円)

注文番号 **388** **節辰のつゆ**
 老舗が選んだ最高級の鰹削りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。
 900ml 賞12ヶ月
963円
 (税抜892円)

注文番号 **389** **鯉白だし**
 だしの利いたつゆです。10倍に薄めるだけでうどんつゆに。炊き込みご飯、唐揚げの下味等にも活用できます。
 500ml 賞365日
583円
 (税抜540円)

注文番号 **390** (無塩)信州野菜ジュース



長野県産トマトをベースに8種類の国産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 賞2年
2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 **391** 信州まるごとトマトジュース(食塩不使用)



信州の太陽をいっぱい浴びて真っ赤に熟したトマトをギュッと搾りました。シーズンパック製法のトマトジュースです。

190g×30缶 賞3年
2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 **392** 信州りんごジュース



長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用していません。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜 3,030円)

しんよやく オリジナル商品

注文番号 **393** にんじんジュース



国内産のにんじんを使用。梅の果汁(国産)を加えて飲みやすく仕上げました。

160g×20缶 賞2年
2,451円
(税抜 2,270円)

しんよやく オリジナル商品

注文番号 **394** 長野県産りんごジュース(秋映)



長野県産「秋映」のストレートジュース。甘味と酸味のバランスがよいのが特徴です。

160g×30缶 賞730日
4,017円
(税抜3,720円)

注文番号 **395** シナノスイート 長野県産りんごジュース



長野県産「シナノスイート」のストレートジュース。上品な甘味が特徴です。

160g×30缶 賞730日
4,050円
(税抜3,750円)

注文番号 **396** くだものやさいジュース



国産果汁・野菜汁使用。はちみつ入りヨーグルト風味。

160g×30缶 賞2年
3,369円
(税抜 3,120円)

しんよやく オリジナル商品



国内産の果物と野菜をバランス良くミックス。はちみつと発酵乳で飲みやすくしています。

注文番号 **397** 長野県産くだものミックスジュース



長野県産りんご、プルーン、桃の3種類をブレンド。ストレート果汁100%の贅沢な美味しさをお楽しみください。

160g×20缶 賞18ヶ月
2,322円
(税抜2,150円)

注文番号 **398** 信州まるごと青汁すっきりテイスト



長野県産野菜とりんご使用7種類の野菜にりんごとレモンを加えました。1食分117g相当の野菜を使用しています。

160g×20缶 賞540日
2,842円
(税抜2,632円)

注文番号 **399** オーガニックコーヒー(浅煎り)



標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用

200g(中細挽き) 賞365日
1,088円
(税抜1,008円)

注文番号 **400** オーガニックコーヒー(深煎り)



標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用

200g(中細挽き) 賞365日
1,088円
(税抜1,008円)

注文番号 **401** 玄米あま酒



マルクラ純正食品

250g 賞180日
294円
(税抜 273円)



国内産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。

注文番号 **402** 和紅茶 ティーバッグ



紅茶品種「べにふうき(紅富貴)」の鮮やかな色と花のような香りを楽しめる国産紅茶。

2.5g×8P 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 **403** シナモン紅茶 ティーバッグ



三重県で栽培した「べにふうき(紅富貴)」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。

3g×7P 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 **404** 丸鬼 黒ごまラテ



黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテです。

150g 賞365日
388円
(税抜360円)

注文番号 **405** 丸鬼黒ごまラテノンスweet



黒ごまと国産黒豆きなこの香ばしい風味のラテ。糖質の気になる方、甘さを調整したい方におすすめです。

100g 賞366日
395円
(税抜366円)

注文番号 **406** 有機カフェオレベース



100%有機珈琲豆をネルドリップ抽出し、有機砂糖を使用したカフェオレベース。牛乳などで作るだけ。1本で約9杯分。

275ml 賞365日
864円
(税抜 800円)



注文番号 **407** むぎ茶ティーバッグ



国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出両用。便利なチャック式。

500g(10g×50袋入り) 賞365日
525円
(税抜487円)

注文番号 **408** 丸粒麦茶



国内産六条大麦100%。しっかりと煮出せるテトラパック入り。香ばしくすっきりとした味わい。

30g×12 賞540日
291円
(税抜270円)

注文番号 **409** ほうじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)



農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの炒り焙煎で丁寧にじっくり焙じました。遠赤焙煎効果で香り高いほうじ茶に仕上がりました。

200g 賞180日
534円
(税抜 495円)

注文番号 **410** 刈下 玄米茶



一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。

150g 賞180日
324円
(税抜 300円)

注文番号 **411** 伊勢乃国はとむぎ茶



三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用。使いやすいティーバッグタイプです。

8g×14袋 賞365日
通常価格515円
495円
(税抜 459円)

20円引き

注文番号 **412** 三重いなべ産 麦茶ティーパック



いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。

10g×32袋 賞365日
通常価格340円
320円
(税抜 297円)

20円引き

注文番号 **413** 上煎茶 (農薬不使用)



今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりした飲み口で、独特の香りがあります。栽培期間中農薬不使用。

100g 賞180日
648円
(税抜 600円)



注文番号 **414** 有機上青柳(緑茶)



一番茶収穫後の茶葉(刈下)を原料にして新茶の風味も残しており、すっきりとした味わいの緑茶です。

500g 賞180日
891円
(税抜825円)

注文番号 **415** 有機緑茶ティーバッグ



一番茶の煎茶を原料にしています。渋み少なめで程よい甘さを感じられます。便利なティーバッグにしました。

200g(2g×100) 賞180日
2,187円
(税抜2,025円)

注文番号 **416** オーガニックグリーンティー



原料にこだわり、有機栽培で大切に育てられた宇治産の有機抹茶と有機てんさい糖でつくりました。

100g 賞9ヶ月
440円
(税抜 408円)



注文番号 京風わらびもち

417 凍 大豆

もちりとした生地で、北海道産小豆を甘さ控えめに仕上げたこしあんを包み極めの細かい深煎りきな粉をまぶしました。50g×5 賞365日

610円 (税抜 565円)



注文番号 ミニくず饅頭(こし餡)

418 凍



一口サイズのくずまんじゅう。本葛入の生地でこしあんを包みました。

20g×12 賞365日 751円 (税抜696円)

注文番号 ミニくず饅頭(抹茶)

419 凍



一口サイズのくずまんじゅう。本葛入の生地で抹茶あんを包みました。

20g×12 賞365日 751円 (税抜696円)

注文番号 大判焼き(カスタード)

420 凍 レンズ

グリシンや乳化剤を使用せずココのあるカスタードに仕上げました。320g(4個入) 賞365日

卵 小麦 489円 (税抜 453円)

注文番号 大判焼き(白あん)

421 凍 レンズ

はちみつ入のしっとりした皮で大豆を練って作った白あんを包んだ大判焼きです。340g(4個入) 賞365日

卵 小麦 461円 (税抜 427円)

注文番号 玄米入り蒸しパン

422 小麦



国産原料由来の小麦粉、焙煎発芽玄米粉を使用したもちもち食感の蒸しパン。朝食やおやつに。

3個 賞60日 444円 (税抜412円)

注文番号 カップケーキ

423 卵 乳 小麦 大豆



国内産小麦粉を主原料にしっとり焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。

8個 賞60日 405円 (税抜375円)

注文番号 タマゴボーロ

424 卵 乳

国内産馬鈴薯でんぷんを主原料にカルシウム、鉄分を加えた口どけの良いボーロ。16g×5 賞150日

卵 乳 272円 (税抜 252円)

注文番号 やさしいラムネ(5連)

425 小麦

調味料・着色料・香料不使用。濃縮レモン果汁などで、ほどよい酸味に仕上げた、やさしい5連パックのラムネ。7大アレルギー原料不使用です。13g×5 賞330日

259円 (税抜 240円)

注文番号 ミニミレービスケット

426 小麦



国産小麦の生地を植物油でカラッと揚げました。香ばしい甘辛味。

23g×5 賞150日 317円 (税抜294円)

注文番号 えび小判

427 卵 乳



国内産馬鈴薯澱粉を主原料にえびを加え、ぱりりと焼き上げたせんべいです。

3枚×5連 賞120日 208円 (税抜 193円)

注文番号 MS にんじんせんべい

428

砂糖を使わずに、国内産のにんじん、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。30g 賞1年

282円 (税抜 262円)

注文番号 MS かぼちゃせんべい

429

砂糖を使わずに、国内産のかぼちゃ、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。30g 賞1年

282円 (税抜 262円)

注文番号 MS のりわかめせんべい

430



砂糖を使わずに、国内産のわかめ、のり、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。27g 賞1年

282円 (税抜 262円)

注文番号 MS ソフトな塩せん

431



国内産のうるち米でつくった、ソフトで口どけのよいおせんべい。携帯に便利な個別包装です。16枚(2枚×8) 賞180日

272円 (税抜 252円)

注文番号 クリームサンドクラッカー(メープル味)

432

国産小麦使用。カルシウム、鉄分を豊富に含んだクラッカーでメープル風味のクリームをはさみました。95g 賞180日

327円 (税抜 303円)

注文番号 発芽玄米ブランのサンド

433

食物繊維豊富な小麦ふすま(ブラン)と粗挽き発芽玄米を練り込んだ香ばしいビスケットです。ミルク風味のクリームをサンドしました。9枚 賞240日

331円 (税抜 307円)

注文番号 ミルクスティック

434 乳 小麦



水を使わず牛乳だけで練り上げたまろやかな甘さのスティックビスケットです。100g 賞240日

311円 (税抜 288円)

注文番号 牛乳かりんとう

435 乳 小麦 とう



国内産小麦を使用した牛乳たっぷりのかりんとう。やさしい甘さ。100g 賞90日

226円 (税抜 210円)

注文番号 寒天ゼリー・コーヒー味

436 大豆

上品な旨味と苦味の有機コーヒーを寒天でギュッと閉じ込めたゼリー。

135g 賞180日 272円 (税抜 252円)



注文番号 さつまいもボーロ

437 卵 小麦



鹿児島産さつまいも、九州産小麦粉、沖縄産黒糖蜜使用。素朴な味わい。12枚 賞夏:60日、冬:90日

476円 (税抜 441円)

注文番号 ミルクキャラメル

438 乳 大豆



たっぷりミルクを使用した昔ながらのおいしさに三温糖を加えました。180g 賞180日

362円 (税抜 336円)

注文番号 純国産 みかんゼリー

439 無添加

国産温州みかん果汁、国産寒天、国産含蜜糖をそれぞれ100%使用した、純国産シリーズのゼリーです。11個 賞180日

336円 (税抜 312円)

注文番号 純国産 りんごゼリー

440 無添加

国産りんご果汁、国産寒天、国産含蜜糖をそれぞれ100%使用した、純国産シリーズのゼリーです。11個 賞180日

336円 (税抜 312円)

注文番号 純国産ポテトチップス うすしお

441 無添加

「国産じゃがいも」、北海道産オホーツクの塩、「国産米油」のみを使用したポテトチップスです。アミノ酸無添加。55g 賞120日

218円 (税抜 202円)

注文番号 純国産ポテトチップス のり塩

442 無添加

国産のジャガイモを米油で揚げました。塩はもちろん、焼き海苔も国産素材です。53g 賞120日

218円 (税抜 202円)

注文番号 純国産 さつまいもチップ

443 無添加

九州産さつまいも、北海道産てんさい、国産ごめ油だけで作ったこだわりのお菓子。115g 賞120日

302円 (税抜 280円)

注文番号 純国産北海道きなこねじり

444 無添加

北海道産大豆のきなこを水北海道きなことねじりあめで練り上げ、オーソーク海の塩で味付けしました。原料は全て国産です。110g 賞90日

383円 (税抜 355円)

注文番号 純国産バターワッフル

445 無添加

乳化剤・香料・膨張剤が不使用。北海道産の発酵バターワッフルの香りが、封を開けた瞬間に広がります。8枚 賞120日

408円 (税抜 378円)

注文番号 純国産玄米おこし

446 無添加

北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用。優しい甘さと軽い食感で仕上げた2種類の玄米おこしです。90g 賞120日

291円 (税抜 270円)

注文番号 北海道おかき とうもろこし

447 無添加

北海道産のとうもろこしの色味と優しい甘みをぎゅっと凝縮。自然の甘みです。46g 賞120日

268円 (税抜 249円)

注文番号 純国産小魚せんべい

448 無添加

静岡以西のイワシで作った国産ゆいの庵いりこと、煮干し粉末を贅沢に使い北海道産じゃがいものデンプンベースにしたおせんべい。65g 賞120日

289円 (税抜 268円)

注文番号 おさかなソーセージ

449

お魚のうま味たっぷりのソーセージ。保存料は未使用です。料理やおやつにも。45g×3本 賞60日

292円 (税抜 271円)

注文番号 千葉県産落花生(いりざや)

450

全農千葉。低温保管で品質維持したものをていねいにかけてあります。くん蒸処理してありません。200g 賞90日

1,125円 (税抜 1,042円)

注文番号 千葉県産落花生(味付)

451

全農千葉。低温庫で保管し、注文ごとに香ばしく煎り上げます。200g 賞90日

1,328円 (税抜 1,230円)

注文番号 バターピーナッツ

452

千葉県産落花生100%使用。機械選別後にさらに手選別しています。200g 賞90日

1,344円 (税抜 1,245円)

注文番号 郷の香 ゆで落花生

453

千葉県産の掘りたての甘い落花生を生から調理。食塩のみ添加。100g 賞90日

550円 (税抜 510円)

注文番号 **454** **オリーブディーソープ(泡ポンプ付)**
 フレッシュなオリーブオイルを配合した100%自然由来成分で地肌、お肌にやさしいボディソープ。石けん由来の濃密な泡でお肌のストレッチをすっきり落とします。
 450ml
1,603円
 (税抜 1,458円)

注文番号 **455** **オリーブディーソープ(詰替用)**
 新しくなったオリーブディーソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
 400ml
1,145円
 (税抜 1,041円)

注文番号 **456** **オリーブディーコンディショナー(ポンプ付)**
 洗浄成分が保湿成分に変わる石けんの特性を活かした、ボディ用のコンディショナー。ボディソープの後に塗ってさっと流すだけでめらかな肌に仕上げます。
 450ml
1,603円
 (税抜 1,458円)

注文番号 **457** **オリーブディーコンディショナー(詰替用)**
 オリーブディーコンディショナーの詰替え用です。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
 400ml
1,145円
 (税抜 1,041円)

注文番号 **458** **ナチュラルボディソープ 柚子みかん(詰替)**
 天然精油のほかに香る柚子みかんの香りです。プラ資源節約のため専用容器はありませんので別途ご用意ください。
 500ml
858円
 (税抜 780円)

注文番号 **459** **ナチュラルハンドソープ(小)**
 ひまわり油が主原料。場所をとらない小サイズ。泡になって出てきます。
 260ml
556円
 (税抜 506円)

注文番号 **460** **ナチュラルハンドソープ(詰替)**
 ひまわり油が主原料。ぬるぬるせず、さっぱりと洗えます。
 450ml
710円
 (税抜 646円)

注文番号 **461** **ベビー全身シャンプー**
 赤ちゃんの肌にも優しい全身シャンプー。合成界面活性剤、合成防腐剤不使用。無香料・無着色。
 300ml
1,071円
 (税抜 974円)

注文番号 **462** **詰替用ベビー全身シャンプー**
 資源を節約する詰替用。
 300ml
664円
 (税抜 604円)

注文番号 **463** **パックスこどもジェルハミガキ**
 研磨剤・発泡剤不使用なので、お子様にも安心です。みんな大好きなフルーツ味。
 50g
358円
 (税抜 326円)

注文番号 **464** **石けんはみがき**
 100%自然由来の成分です。泡立ちひかえめの爽快ハッカタイプ。
 120g
414円
 (税抜 377円)

注文番号 **465** **ソルティースけんはみがき**
 100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締め歯周病を予防する歯ぐきケアタイプ。
 120g
440円
 (税抜 400円)

注文番号 **466** **緑茶石けんはみがき**
 100%自然由来の成分。緑茶エキス配合の口臭ケアタイプ。
 120g
831円
 (税抜 756円)

注文番号 **467** **ナチュラルUVクリームSPF30**
 紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。自然由来成分だけでSPF30を実現しました。
 45g
1,353円
 (税抜 1,230円)

注文番号 **468** **パックスベビーうるおいUVクリーム**
 紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。エタノール不使用なので敏感肌にも安心です。
 40g
886円
 (税抜 806円)

注文番号 **469** **米ぬか化粧石けん**
 昔から親しまれてきた米ぬか袋のイメージを化粧石けんにしてみました。刺激が少なく、肌にやさしい米ぬかを微粒子にして配合。
 140g×2個
601円
 (税抜 547円)

注文番号 **470** **ハンドクリーム(70g無香料)**
 手肌の潤いを保つアロエエキスなど天然成分を配合。サラッとなじみます。
 70g
838円
 (税抜 762円)

注文番号 **471** **ナチュラル台所のせっけん**
 植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。泡切れがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心です。
 500ml
556円
 (税抜 506円)

注文番号 **472** **詰替用ナチュラル台所のせっけん**
 ナチュラル台所の石けんの詰替です。
 450ml
426円
 (税抜 388円)

注文番号 **473** **ナチュラルスポンジ**
 骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れがよく衛生的です。(色の指定はできません。ご了承ください。)
 1個
200円
 (税抜 182円)

注文番号 **474** **米ぬか台所用液体石けん(本体)**
 米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料で環境と肌にもやさしい液体石けん。柑橘系の香り。
 500ml
313円
 (税抜 285円)

注文番号 **475** **米ぬか台所用液体石けん(詰替)**
 米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料。ムダを省いた詰替え用。
 400ml
247円
 (税抜 225円)

注文番号 **476** **洗濯用石けん ソフト(本体)**
 純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。
 無香料 1200ml
1,145円
 (税抜 1,041円)

注文番号 **477** **洗濯用石けん ソフト(詰替)**
 純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。便利な詰替用。
 無香料 1000ml
776円
 (税抜 706円)

注文番号 **478** **洗濯用石けん Wパワー(本体)**
 純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。
 無香料 1200ml
1,145円
 (税抜 1,041円)

注文番号 **479** **洗濯用石けん Wパワー(詰替)**
 純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。便利な詰替用。
 無香料 1000ml
776円
 (税抜 706円)

注文番号 **480** **洗濯用石けん ドラム(本体)**
 ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。スリム容器入りの液体洗剤です。
 ラベンダー 1200ml
1,145円
 (税抜 1,041円)

注文番号 **481** **洗濯用石けん ドラム(詰替)**
 ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。便利な詰替用。
 ラベンダー 1000ml
776円
 (税抜 706円)

注文番号 **482** **安心生活洗濯用液体石けん(本体)**
 米の脂肪酸とヤシ、パーム油を原料とした液体石けん。※ドラム式洗濯機の場合は洗濯機の説明書をご確認ください。
 1000ml
759円
 (税抜 690円)

注文番号 **483** **安心生活洗濯用液体石けん(詰替)**
 お徳な詰替用。保管に便利なキャップ付き。
 1800ml
924円
 (税抜 840円)

注文番号 **484** **じゃぼん玉 洗濯槽クリーナー**
 驚くほど汚れが落ちる酸素系洗濯槽クリーナー。除菌効果もあり洗濯槽を清潔に保ちます。
 500g
577円
 (税抜 525円)

注文番号 **485** **じゃぼん玉 酸素系漂白剤**
 漂白、除菌、消臭効果のある漂白剤です。酸素系なので素手で扱っても安全。洗濯用、台所用のどちらにも。
 750g
617円
 (税抜 561円)

注文番号 **486** **sndek 重曹キッチンそうじクロス**
 重曹は安全性が高いので、冷蔵庫や電子レンジの中にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。
 20枚
165円
 (税抜 150円)

注文番号 **487** **sndek 重曹フローリングそうじクロス**
 重曹は安全性が高いので、お子様やペットのいるお部屋にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。
 20枚
222円
 (税抜 202円)

注文番号 **488** **sndek 重曹油汚れそうじクロス**
 IHやガスコンロのベタベタ油汚れも重曹電解水+オレンジオイルでしっかり落とす丈夫な掃除クロスです。
 20枚
222円
 (税抜 202円)

注文番号 **489** **大容量 除菌キッチンアルコールクロス**
 天然アルコール配合。キッチン用の除菌クロス。肉や魚を切ったあとの調理台や冷蔵庫・炊飯器・ケトル等の除菌に。
 80枚
412円
 (税抜 375円)

注文番号 **490** **大容量 重曹食卓そうじクロス**
 洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、お子様、ペットのいるお部屋にも便利。
 100枚
412円
 (税抜 375円)

注文番号 **491** **大容量 重曹キッチンそうじクロス**
 洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、洗剤を使いたくない場所のお掃除に便利。
 100枚
412円
 (税抜 375円)

注文番号 **492** **トイレトーパー asmori シングル120m**
 フレッシュパルプ100%のシングルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。
 芯あり 120m×6ロール
568円
 (税抜 517円)

注文番号 **493** **トイレトーパー asmori ダブル60m**
 フレッシュパルプ100%のダブルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。
 芯あり 60m×6ロール
568円
 (税抜 517円)

注文番号 **494** **キッチン用小型ポリ袋(25cm×35cm)**
 電子レンジ用保存袋です。高密度素材を採用しているため、薄くても強い商品です。
 50枚
110円
 (税抜 100円)

注文番号 **495** **ポイポイ規格袋(11号)**
 多用途に使える規格袋です。低密度素材を採用しているため、柔軟性があるため裂けにくい商品です。
 100枚
245円
 (税抜 223円)