



	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	5/28	5/29	5/30	5/31	6/4	6/5	6/6	6/7
配達	6/11	6/12	6/13	6/14	6/18	6/19	6/20	6/21

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

静岡県清水の伊藤食品株式会社よりおとどけします
自社工場で丁寧にフレーク状にしたまぐろを
国産のたまねぎ、にんじん、キャベツを大きな釜で
じっくり煮出した野菜スープにローストオニオンで
コクを出したスープで煮つけました
うま味調味料未使用のツナ缶です



注文番号

1

あいこちゃん銀のまぐろ水煮



油未使用でよりさっぱりとお召し上がりいただけます。
ヘルシー志向の方はこちらがオススメ。
備蓄にも便利な3缶パックでおとどけします。

NEW

70g x 3缶 (税抜 735円)

793円

常温保存 | 賞味期限 3年

注文番号

2

あいこちゃん金のまぐろ油漬



油には国産米油を使用しています。油漬けなのにくどく
ないさっぱりとした味わいに仕上げました。
備蓄にも便利な3缶パックでおとどけします。

NEW

70g x 3缶 (税抜 735円)

793円

常温保存 | 賞味期限 3年

AIKO CHAN

美味しい缶詰を子ども達に食べさせたい。こんな思いが「AIKOCHAN®」には詰まっています。
小さいお子様にも安心して食べさせてあげられるよう、「美味しくて安心安全」をモットーに日々製造しています。

<https://www.ito-foods.co.jp/>

あいこちゃん



かんたん夏野菜、なすでもう一品 なすの中華風ツナ炒め

【材料】2~3人分

- 銀のまぐろ水煮 1缶
- なす 2~3本
- にんにく 1片
- 節辰のつゆ 小さじ1
- ごま油 適量



金のみぐろ油漬の場合は
ごま油抜きでOKです

【作り方】

- ① なすは半月切りにします。
- ② フライパンにごま油を熱し、みじん切りにしたにんにくを入れます。
- ③ にんにくの香りがたったら、なすを炒めます。
- ④ 節辰のつゆと銀のまぐろ水煮を缶汁ごと加え炒めます。

レシピ提供: 伊藤食品株式会社

おすすめ新商品



注文番号

111

鮭フレーク(機)

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
だけで調味しました。

1,176円

賞 365日 300g (税抜 1,089円)

もくじ

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

注文番号 3 有機・玄米フレーク プレーン

国内産有機玄米のシリアル。砂糖はかかっていません。

150g 賞10ヶ月

421円
(税抜390円)

注文番号 4 有機・玄米フレーク フロスト

国内産有機玄米のちよっぴり甘い砂糖かけシリアル。

150g 賞10ヶ月

421円
(税抜390円)

北海道産の生乳100% 北海道酪農業の応援企画商品です
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ます

牛乳を飲もう!



注文番号 5 北海道のおいしい牛乳

今日の
超目玉!!

257円

(税抜 238円)
1000ml 賞12日

注文番号 6 四路の牛乳

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 7 四路の低温殺菌牛乳

四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらっ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 8 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 9 のむヨーグルト

四日市酪農。遺伝子組み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 10 ストロベリーのにむヨーグルト

国産のいちごを贅沢に使った飲むヨーグルトです。香料・安定剤・着色料不使用。

500ml 賞17日

386円
(税抜358円)

注文番号 11 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

四日市酪農。遺伝子組み換えでない工場で育てた牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌B8-12を配合。

450g 賞17日

288円
(税抜 267円)

注文番号 12 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。遺伝子組み換えの工場で育てた牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌B8-12を配合。

450g 賞17日

289円
(税抜 268円)

注文番号 13 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 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 15 大内山のむヨーグルト

大内山のむヨーグルト。乳脂肪タイプ。

180ml 賞14日 40ml

158円
(税抜 147円)

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。便利な飲みきりサイズ。

注文番号 16 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 17 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きました。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 18 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関節を配合。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です。

110g 賞20日

129円
(税抜120円)

注文番号 19 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 20 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 21 大地のほっぺ プチタイプ

十勝の新鮮で良質な生乳を使用。ほっぺのように柔らかいお餅のようなチーズです。

180g 賞60日

1,218円
(税抜1,128円)

注文番号 22 カチョコカボ

ひょうたん型で低温熟成。外側は硬いですが、ミルクの風味がしっかり残っています。

200g 賞45日

1,218円
(税抜1,128円)

注文番号 23 モッツアレラチーズ(水入りプチボール)

十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しむチーズです。

80g 賞15日 (製造日より賞味期限の表記を参照)

622円
(税抜 576円)

注文番号 24 モッツアレラチーズ(真空タイプ)

十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しむチーズです。

100g 賞30日

622円
(税抜 576円)

注文番号 25 さけるモッツアレラ プレーン

厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。

80g 賞30日

502円
(税抜465円)

注文番号 26 さけるモッツアレラ ホワイトペッパー

厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。スパイシーなホワイトペッパーを使用。

70g 賞30日

502円
(税抜465円)

注文番号 27 ラクレット

北海道産ナチュラルチーズ。オーブン・電子レンジでとろけさせてじゃがいもやパンと合わせて。

150g 賞45日

1,218円
(税抜1,128円)

注文番号 28 カチュラルチーズ 樹(かきわ)

十勝の新鮮な生乳を使用。4ヶ月以上熟成し深いコクと香りが広がります。

150g 賞45日

1,218円
(税抜1,128円)

注文番号 29 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 30 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 31 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、味噌汁などに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 32 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)

注文番号 33 青ねぎ(九州産)

九州の契約農家で栽培された青ねぎを新鮮なうちにカットしました。ちよっとだけスグを愛したいときに便利です。
200g 賞1年
460円
(税抜 429円)

注文番号 34 冷凍おくら

戻し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 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 473円)

注文番号 37 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
1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 38 北海道産ダイスオニオン

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 39 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。甘味の多い完全の粒コーンです。製造時期上、賞味期限が短い場合があります。
200g 賞540日
353円
(税抜 327円)

注文番号 40 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。便利なバラ冷凍。
500g 賞2年
513円
(税抜 475円)

注文番号 41 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。解凍するだけでず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)

注文番号 42 朝握りたけのこ水蒸ブロック

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 43 だいずDAYS 発芽大豆

北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆は発芽大豆の美味しさと栄養を2倍しました。そのままだけでも、サラダやスープの具材にも。
100g 賞90日
226円
(税抜 210円)

注文番号 44 だいずDAYS 発芽黒豆

北海道産大豆の粒いしさと栄養。発芽黒豆は発芽で出し出で、やわらかく煮しめがましな水炊きや煮物のままだけでも煮上がります。
70g 賞90日
226円
(税抜 210円)

注文番号 45 しんややく赤たまご(30個)

地元の新鮮な赤たまごです！まとめてご購入や共同購入にいかが？
10個×3パック入り 賞14日
882円
(税抜 817円)

注文番号 46 しんややく赤たまご(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
642円
(税抜 595円)

注文番号 47 KOUBO 国産小麦アップルパイ

12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)
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。

注文番号 48 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)
国産小麦のパイ生地、さつまいもあんを包み込んで丁寧に焼き上げました。日頃のストックにオススメです。

注文番号 49 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ

12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)
ベルギー産のチョコレートを使用したチョコクリームに、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。

注文番号 50 内麦クロワッサン

20個 賞45日
1,620円
(税抜 1,500円)
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じつと焼き上げました。

注文番号 51 ママンのモチモチ手のばしナン

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

注文番号 52 レモン&アップルジャム

180g 賞18ヶ月
437円
(税抜 405円)
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。

注文番号 53 長野産紅玉りんごジャム

180g 賞18ヶ月
502円
(税抜 465円)
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たジャム。

注文番号 54 ミニイギリスパンピザ

150g(3枚入) 賞180日
619円
(税抜 574円)
静岡県産小麦粉を使った小さな山型パンに、無添加サラミ、北海道産コーン、オリジナルチーズ等をのせました。

注文番号 55 新潟タイナイ米粉100%パン

1斤400g 賞180日
639円
(税抜 592円)
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。さ加熱してお召し上がりください。



注文番号 56 凍 三重県産牛モモすき焼き用(冷凍)

鳥羽志摩の牛モモ肉(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 57 凍 三重県産牛すき焼き用切落とし(冷凍)

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 58 凍 和牛小間切(冷凍)

三重県産黒毛和牛。煮物や炒めものにも。

250g 賞/消費期限:120日

1,684円
(税抜 1,560円)



注文番号 59 凍 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷凍)

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 60 凍 和牛モモサイコロステーキ用(冷凍)

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 61 凍 牛豚あびきミンチ 300g(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 62 凍 豚肉バラスライス(冷蔵)

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 63 凍 豚肉モモスライス(冷蔵)

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 64 凍 豚肉バラかたまり(冷蔵)

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭いを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日

1,036円
(税抜 960円)



注文番号 65 凍 豚モモかたまり

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 66 凍 豚ロース焼肉用(冷蔵)

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 67 凍 豚ローステキカツ用(2枚)(冷蔵)

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 68 凍 豚肉小間切(冷蔵)

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 69 凍 豚肩ロース味噌漬

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 70 凍 豚モモ焼肉用(バラ凍結)

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 71 凍 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷凍)

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 72 凍 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷凍)

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 73 凍 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)

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 74 凍 豚小間切(バラ凍結)

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 75 凍 豚肉ミンチ(バラ凍結)

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 76 凍 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)

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)



注文番号 77 凍 伊勢赤どりモモムネセット(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)



Ham & Sausage

ハム・ソーセージ

注文番号 78 凍 やさしいあらびきウィンナー

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。

100g 賞20日

466円
(税抜 432円)



注文番号 79 凍 やさしいポロニアソーセージ

ミンチにした肉をさらにミキサーで練り、ふわっと柔らかい食感に。

180g 賞20日

583円
(税抜 540円)



注文番号 80 凍 やさしい変身ポークウィンナー

お子さんでも食べやすい変身ポーク。小さく細切した豚肉と豚肉をなめらかな口当たりになるように仕上げました。製法にこだわっています。

100g 賞20日

466円
(税抜 432円)



注文番号 81 凍 せんぼんファミリ あらびきウィンナー

栃木県産豚(旨み米豚)うまみ(うまみ)を、香り高く直火焼いたとんかつオリジナルのあらびきウィンナーです。

140g 賞30日

691円
(税抜 640円)



注文番号 82 凍 せんぼんファミリ チーズ入りウィンナー

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。

140g 賞30日

691円
(税抜 640円)



注文番号 83 凍 せんぼんファミリ 直火ベーコンスライス

とん太の一番人気。塩、砂糖、香辛料のみで作った芳醇な煙香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日

573円
(税抜 531円)



注文番号 84 凍 せんぼんファミリ ロースハム

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。

80g 賞30日

615円
(税抜 570円)



注文番号 85 凍 せんぼんファミリ ポンレスハム

脂肪が少なくきめ細かな豚モモ肉で作った「ルシーハム」。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜 496円)



注文番号 86 凍 せんぼんファミリ ペッパーポーク

キレある辛さが熟成の味を引き立てて後を引きくももハムです。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜 496円)



注文番号 87 凍 せんぼんファミリ おつまみチャーシュー

豚バラ肉(国産)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。

100g 賞30日

751円
(税抜 696円)



注文番号 88 凍 せんぼんファミリ 鶏そぼろ

国産の鶏肉を醤油、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。

90g 賞30日

360円
(税抜 334円)



注文番号 89 凍 せんぼんファミリ もっちりもっちゃん しお味

自家製塩麹、青森県産にんにく、北海道産の特製塩ダレに漬け込んだ鶏肉不使用の国産豚肉をみじん切にしました。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)



注文番号 90 凍 せんぼんファミリ もっちりもっちゃん みそ味

銘柄豚(旨み米豚)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。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)



注文番号 91 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塩が馴染んでいます。使用はご人数分をご用意しました。

110g(2切) 買180円

437円
(税抜 405円)

注文番号 92 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塩が馴染んでいます。お徳用10切入りです。

550g(10切) 買180円

1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 93 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) 買180円

1,684円
(税抜 1,560円)

注文番号 94 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。

160g 買120円

628円
(税抜 582円)

注文番号 95 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用のフィレです。

3枚 買30日(お届け日より)

801円
(税抜 742円)

注文番号 96 カマス丸干し

静岡県伊東市で揚げたカマスの腹と内臓を取り、塩汁に漬込み太陽熱と通風で天日干ししました。

120g(5〜6本) 買45日

583円
(税抜 540円)

注文番号 97 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 買180円

574円
(税抜 532円)

注文番号 98 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) 買730日

383円
(税抜 355円)

注文番号 99 真あじみりん天日干し

長崎産の脂ののった真あじを焼き、オリジナルの味付け醤油に漬込み天日干しで仕上げました。

3枚 165g 買45日

648円
(税抜 600円)

注文番号 100 金目鯛 天日干し

宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬込み天日干しで仕上げました。

約170g(前後20g) 買45日

716円
(税抜 663円)

注文番号 101 北海道産 さんまの甘味噌漬け

脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と味噌で仕上げました。

2枚 180g 買45日

606円
(税抜 562円)

注文番号 102 脂ののった天然さばみりん醤油天日干し

ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬込み天日干しに。

2枚 200g 買45日

603円
(税抜 559円)

注文番号 103 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)を漬込みで干しました。

260g(2枚) 買180日

606円
(税抜 562円)

注文番号 104 とれとれあじたたき身

日本近海で漁獲された生の真あじをタタキ身につみれなどに便利。シングルパックになりました。

150g 買120日

344円
(税抜 319円)

注文番号 105 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ろやかな甘さと酸味のタレをかけた仕上げました。

160g(2袋) 買365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 106 薩摩赤えび唐揚げ

阿久根漁港沖合いの深層水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、天ぷらで揚げました。

150g 買365日

444円
(税抜 412円)

注文番号 107 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 買365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 108 ぶり漬け丼の素

高知県野見湾で漁獲されたブリを特製たれに漬込みました。あたためて丼にかければ、美味はついておりません。

60g 買90日

713円
(税抜 661円)

注文番号 109 鰯たたき漬け丼の素

わら焼き鰯のたたきを特製たれに漬込みました。あたためて丼にかければ、美味はついておりません。

65g 買90日

713円
(税抜 661円)

注文番号 110 鯛漬け丼の素

高知県野見湾で漁獲された真鯛を特製たれに漬込みました。あたためて丼にかければ、美味はついておりません。

60g 買90日

713円
(税抜 661円)

注文番号 111 鮭フレーク(袋)

NEW

300g 買365日

1,176円
(税抜 1,089円)

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。大容量で冷凍品になりました。

注文番号 112 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、冷凍をかけて旨味を閉じ込めました。

150g 買180日

347円
(税抜 322円)

注文番号 113 そのまま食べられるブリッとほたて

青森県むつ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。

85g 買180日

463円
(税抜 429円)

注文番号 114 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 買365日

521円
(税抜 483円)

注文番号 115 パラたらこ

アラスカ沖からオホーツク海周辺で獲れたスケソウダラの卵を天日塩に漬込み、カップに詰めました。

80g 買365日

388円
(税抜 360円)

注文番号 116 しそ入りはんぺん(冷凍)

魚肉に国産大葉を練りこみ、しその香りのはんぺんに仕上げました。

110g(3枚入) 買60日

469円
(税抜 435円)

注文番号 117 えびつみれ(冷凍)

魚肉の旨味を十分に引き出し、えびのたっぷり入ったつみれをボール状に成形し圧搾抽出の菜種油で揚げました。

5個入 買60日

469円
(税抜 435円)

注文番号 118 玉ねぎボール(冷凍)

新鮮な魚肉に昆布だし、鰹だしを加え素材のうま味を引き出しました。もちろん保存料・リン酸塩・旨み調味料は不使用です。

120g 買60日

469円
(税抜 435円)

注文番号 119 のどぐろ入り天ぷら(冷凍)

白身のトロと言われるのどぐろを贅沢に配合しました。魚の旨味が存分に味わえます。

100g(5枚入) 買60日

482円
(税抜 447円)

注文番号 120 ピリ辛海鮮揚げ(冷凍)

魚肉すりにホタテとイカをたっぷり練りこみ、豊後県産の一味唐辛子でピリ辛に仕上げました。

100g 買60日

482円
(税抜 447円)

注文番号 121 出雲のちくわ磯部揚げ(冷凍)

出雲のちくわをカットし、香り高い愛知県産のおおさを混ぜた衣を付け圧搾抽出の油でじっくり香ばしく揚げました。

120g 買60日

482円
(税抜 447円)

注文番号 122 北海道有機小粒納豆

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。たれ、カラシ付き。

40g×3 賞9日

226円
(税抜210円)

注文番号 123 鈴乙女納豆(小粒)

三重県鈴鹿産大豆「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 124 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)

注文番号 125 大豆をばわう小粒納豆(タレなし)

北海道産大豆100%使用。大豆本来の旨みを生かした、お豆腐でいただくのに最適な大豆です。タレなしで、お豆腐でいただくのに最適な大豆です。

40g×3 賞8日

113円
(税抜105円)

注文番号 126 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 127 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「寄せ豆腐」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 128 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、いなり毒出し。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 129 野瀬さんの油揚げ

三重県産大豆フクユタカ使用。大豆の味をじっくりと煮し、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 130 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 131 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 132 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 133 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 134 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 135 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 136 極 豆乳

国産大豆の味を生かした、豆乳。豆乳の味が濃く、ストリートでもコーヒースタンドでも使用いただけます。

200ml 賞7日

236円
(税抜219円)

注文番号 137 国産大豆の無調整豆乳

国産大豆と水だけで作り出しました。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 138 国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)

国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、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 139 有機大豆使用のにがり高野豆腐

国内産有機大豆とのにがりを使用。影加工はしていません。多少高たんぱくのある、昔のまの風味・食感です。

6枚 賞180日

686円
(税抜636円)

注文番号 140 ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ

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。

90g×2 賞365日

396円
(税抜367円)

注文番号 141 ふんわり豆腐ハンバーグ

鶏肉・玉ねぎ・豆腐を使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

509円
(税抜472円)

注文番号 142 (和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ

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。

340g(2個入) 賞365日

457円
(税抜424円)

注文番号 143 豚ごぼうひじきハンバーグ

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 144 彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ

国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。

210g(3個) 賞365日

489円
(税抜453円)

注文番号 145 お好みお弁当セット

お弁当に便利な、カットしやすいくち。さんげらごぼう、ひじきの五目、小松菜の煮ひじきの3種。

120g(3種×2個) 賞365日

474円
(税抜439円)

注文番号 146 お弁当用ソースメンチカツ

特製とんかつソースたっぷりのメンチカツ。小分けで便利。お弁当にも自然解凍でもOK!

20g×6 賞365日

356円
(税抜330円)

注文番号 147 秋川牧園 からあげ

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジュシーに揚げられています。お弁当にもピッタリ。

150g 賞270日

730円
(税抜676円)

注文番号 148 秋川牧園 ビリ辛チキンバー

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 149 秋川牧園 ミートボール

鶏肉を使用し、お弁当の定番ミートボールです。やさしい甘さのタレで電子レンジで加熱もOK! 後引く辛さで仕上げました。

100g 賞270日

340円
(税抜315円)

注文番号 150 秋川牧園 チキンソースカツ

若鶏のむね肉をカットし、揚げたチキンカツに自家製ソースを絡め、自然解凍でもOK!

150g 賞270日

741円
(税抜687円)

注文番号 151 秋川牧園 鶏メンチカツ

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シーな食感です。

150g 賞270日

619円
(税抜574円)

注文番号 152 秋川牧園 チキンナゲット

non-GMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしく、ふっくらとしたチキンナゲットです。

200g 賞270日

759円
(税抜703円)

注文番号 153 秋川牧園 サラダチキン

若鶏のむね肉を使用したサラダチキン。サラダはもちろんです。お弁当の材料にもアレンジしてお使いいただけます。

100g 賞270日

668円
(税抜619円)

注文番号 154 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

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)

185

徳島県の
ち鶏の唐揚げ
ひじきと
じゃこの

注文番号 186 小袋 大袋
ミニとろイワシ味付

とりたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に缶詰にしました。少人数向けのミニ缶。

100g 賞3年
425円
(税抜394円)

注文番号 187 小袋 大袋
とろイワシ水煮

脂がのって美味しい三陸沖の秋さば(マサバ)を限定し、対馬の塩と純米酢だけで骨が柔らかくなるまで煮込みました。

150g 賞3年
521円
(税抜483円)

注文番号 189 小袋 大袋
本物のいわしくん醤油

国産のいわしをシンプルに味付けしました。うま味調味料、カラメル色素不使用です。

200g 賞3年
480円
(税抜445円)

注文番号 190 小袋 大袋
本物のいわしくん プツ切り

国産のいわしをシンプルに味付けしました。うま味調味料、カラメル色素不使用です。

190g 賞3年
435円
(税抜403円)

注文番号 188 小袋 大袋
本物のいわしくん水煮

国産のいわしをシンプルに味付けしました。うま味調味料を使用せず、こだわりの調味料で仕上げました。

200g 賞3年
480円
(税抜445円)

注文番号 191 小袋 大袋
鮭ちりめん

昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鮭に国産ちりめん、国産わかめを加えました。

80g 賞60日
558円
(税抜517円)

注文番号 192 小袋 大袋
ちりめん昆布

国産ちりめんと昆布を和えて酢と砂糖で味をととのえました。素材の風味が生きています。

100g 賞60日
550円
(税抜510円)

注文番号 193 小袋 大袋
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人分) 賞270日
675円
(税抜625円)

注文番号 194 小袋 大袋
白ねぎ味噌

鹿野産の白ねぎ、大豆(1んにく)を使用し、旨みたっぷりの白ねぎ味噌です。

170g 賞300日
749円
(税抜694円)

注文番号 195 小袋 大袋
鯛めしの素

カットした天然真鯛の切身と国産野菜を味付けしセットにしました。お米に混ぜて炊くだけ。

3合用 賞180日
1,530円
(税抜1,417円)

注文番号 196 小袋 大袋
あなごご飯の素

国産の真あなごと野菜をセット。お米に混ぜて炊くだけ。

3合用 賞180日
1,334円
(税抜1,236円)

注文番号 197 小袋 大袋
五目寿しの素(2合炊)

国産の五目(鶏肉、干椎茸、干しいたけ、干わかめ、干えのり)と調味料をセット。お米に混ぜて炊くだけ。

200g 賞365日
509円
(税抜472円)

注文番号 198 小袋 大袋
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・節で小豆のセット。賞味期限：3年。

100g×3個 賞20日
712円
(税抜660円)

注文番号 199 小袋 大袋
ピリカラ霧島たくあん

霧島盆地産のダイコンを使用。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 200 小袋 大袋
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 201 小袋 大袋
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 202 小袋 大袋
たまご豆腐

新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、醤油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 203 小袋 大袋
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 204 小袋 大袋
瑞宝しぐれ(甘口)

粗綿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 205 小袋 大袋
瑞宝しぐれ(おかか)

貝と揚げ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 206 小袋 大袋
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 207 小袋 大袋
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 208 小袋 大袋
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 209 小袋 大袋
有機ごま塩

珍しいすり上げタイプの黒ごま塩。ごはん類・お赤飯にももちろん、和え物にふりかけたり、サラダや天ぷらなどにも合います。

50g 賞180日
294円
(税抜273円)

注文番号 210 小袋 大袋
海鮮小魚ふりかけ

磯の風味豊かな国内産のおおさのりや青のりをまぶしてあり、カルシウムたっぷりですので、育ち盛りのお子様に最適です。

35g 賞180日
428円
(税抜397円)

注文番号 211 小袋 大袋
しそわかめふりかけ(根昆布入)

北海道産わかめを旨味溢れるだしで味付けし、しその香りをつけて、根昆布入りでさらにおいしいふりかけにしました。

35g 賞180日
428円
(税抜397円)

注文番号 212 小袋 大袋
おかか昆布ふりかけ

鰹節と昆布を合わせ、香ばしいオキアミを入れたしつとりとおいしい、やや甘口のおかかと昆布のふりかけです。

35g 賞180日
428円
(税抜397円)

注文番号 213 小袋 大袋
梅しそひじきふりかけ

国内産ひじきを使用。さわやかな梅しそ風味に仕立て、有機白ごまで香ばしく風味豊かに仕上げたふりかけです。

35g 賞180日
473円
(税抜438円)



冷やひやむぎ

アレンジいろいろ

安全・安べ、国産小麦使用

うま味調味料不使用

冷や麺はじめました

安全・安べ、国産小麦使用

うま味調味料不使用

限定夏季



冷や中華

トッピングいろいろ



簡単!基本のどまだれつゆ

【材料】(適量)

- 九鬼純練りごま(白) 注文番号 376
 - 節辰のつゆ 注文番号 324
 - 希釈しためんつゆと純練りごまを3:1の割合で混ぜます。
練りごまは一気に加えると分離するので少しずつ混ぜてください。
- レシピ提供: 九鬼産業株式会社



味が濃く感じる方は
水を加えて調整を

注文番号 214 碧海の恵み そうめん 愛知県産小麦100%使用。なめらかな舌ざわり。輸入小麦・添加物にたよらない日本の味です。 250g×15(箱入り) 賞720円 2,793円 (税抜 2,587円) 限定夏季	注文番号 215 碧海の恵み ひやむぎ 愛知県産小麦100%使用。なめらかな舌ざわり。輸入材料・添加物にたよらない日本の味です。 250g×15(箱入り) 賞720円 2,793円 (税抜 2,587円) 限定夏季	注文番号 216 国産 無塩そうめん 播州製造の国内産小麦100%を使用した無塩そうめん。寒い季節は温かいにゅうめんどうぞ。 200g 賞913円 304円 (税抜 282円)
注文番号 217 しょうゆ冷麺 国産小麦使用の無かんすい麺とあつさりしょうゆタレの冷麺です。 2食(280g) 賞50円 660円 (税抜 612円) 限定夏季	注文番号 218 ごまだれ冷麺 国産小麦使用の無かんすい麺とこくのあるごまだれの冷麺です。 2食(310g) 賞50円 660円 (税抜 612円) 限定夏季	注文番号 219 冷しらーめん ゆず塩味 めんは国内産小麦を使用した/シフライ麺です。爽やかな柚子味のスープ。添付のふりかけは九州産のゆず皮粉末を使用。 142g 賞180円 252円 (税抜 234円) 限定夏季
注文番号 220 まぜるめんつゆ こつてりしょうゆ 焼きあげ風味 大豆しょうゆをベースに、反動発酵させた魚の風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。 30g×3袋 賞270円 291円 (税抜 270円) 限定夏季	注文番号 221 まぜるめんつゆ さっぱりゆずサラダ風 乳大豆しょうゆ高知県産ゆず果汁を使用し、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。 30g×3袋 賞270円 291円 (税抜 270円) 限定夏季	注文番号 222 まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし 焙煎練りごまと鹿児島県枕崎産かつお節を使用し、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。 30g×3袋 賞270円 291円 (税抜 270円) 限定夏季
注文番号 223 まぜるめんつゆ やみつき旨辛醤油 コチンジャンと豆板醤の旨みとコクと、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円 291円 (税抜 270円) 限定夏季	注文番号 224 まぜるめんつゆ さわやか夏塩梅かつお 九州産南高梅のさわやかな酸味と鹿児島県枕崎産かつお節の旨味。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。 30g×3袋 賞270円 291円 (税抜 270円) 限定夏季	
注文番号 225 三重の味うどん うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちのうどんに茹であがります。 100g×3 賞365円 257円 (税抜 238円)	注文番号 226 ゆでうどん 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円 353円 (税抜 327円)	注文番号 227 冷凍うどん 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 228 自然伝麺 しょうゆらーめん 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円 660円 (税抜 612円)	注文番号 229 自然伝麺 みそらーめん 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円 660円 (税抜 612円)	注文番号 230 純正ラーメン 国産小麦の無かん水麺を使用し、しょうゆ味のインスタントラーメンです。うま味調味料不使用。 5食分 賞180円 868円 (税抜 804円)
		注文番号 231 伊勢うどん 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円 639円 (税抜 592円)

注文番号 232 小麦 **国産小麦粉(薄力粉)**

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 233 小麦 **準強力粉(パン用)**

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 234 小麦 **ケーキミックス おやつイン**

北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキなら水とまぜて焼くだけでも美味しく、くっつき、大豆は不使用です。

500g 賞365日
360円
(税抜334円)

注文番号 235 小麦 **材料3つ!の無添加パン粉**

北海道産小麦粉、沖縄産の海水塩、国内産の生イーストで作った、カリッと食感が良い食味のパン粉です。

180g 賞240日
259円
(税抜240円)

注文番号 236 小麦 **三重県産薄力粉(あやひかり)**

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 237 小麦 **ニシノカオリ(三重県産強力粉)**

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 238 小麦 **お菓子をつくるお米の粉**

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 239 小麦 **北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)**

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 240 小麦 **北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)**

北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちと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 241 小麦 **純白玉粉(秋田県産もち米)**

秋田県産もち米使用の白玉粉。水稲もち米100%使用なので、冷しても固くなりません。さめ箸やかな食感が特徴です。

150g 賞540日
320円
(税抜297円)

注文番号 242 小麦 **国産有機白玉だんご粉**

有機JAS基準により栽培された、国産有機うるち米35%ともち米45%を使用。だんごとしてもちもち、配合で製粉しました。

150g 賞365日
629円
(税抜583円)

注文番号 243 小麦 **上新粉みずほ**

昔ながらのキネでついた米粉です。みずほ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 244 小麦 **白玉粉**

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 245 小麦 **オリジナルカレールー**

うま味調味料を使わず、国産小麦や米油、バターなど厳選素材で作った安心のカレールー。

500g 賞540日
842円
(税抜780円)

注文番号 246 小麦 **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 247 小麦 **ママのインド風チキンカレー**

コクと深みを感じられる本格のチキンカレー。辛さレベルは中辛。ナンやパンとの相性も!

180g×2 賞730日
761円
(税抜705円)

注文番号 248 小麦 **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がいただける。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 249 小麦 **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がいただける。原料を厳選した優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 250 小麦 **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がいただける。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 251 小麦 **純麦(スタンドバック)**

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 252 小麦 **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 253 小麦 **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 254 小麦 **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 255 小麦 **カラダにやさしいポタージュ**

国産の野菜を使用。コーン、かぼちゃ、玉ねぎ等をブレンドした、ほっこりやさしいお味のコーンポタージュです。

14g×5袋 賞760日
498円
(税抜462円)

注文番号 256 小麦 **有機そだちのお味噌汁**

丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいのおみそ汁に仕上げました。具は有機大豆のとうふと有機ねぎです。

6食 賞180日
498円
(税抜462円)

注文番号 257 小麦 **回鍋肉の素**

有機味噌をベースに、瀬戸内海産カキから造ったイースターエクスと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 258 小麦 **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イースターエクスと有機醤油の旨みを加え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 259 小麦 **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味をプラス。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 260 小麦 **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、生姜を加えた中華麻婆の素。

100g(2~3人前) 賞547日
286円
(税抜265円)

注文番号 261 小麦 **国産 はるさめ**

九州産日精製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 262 小麦 **ねり梅**

紀州産梅干をペースト状にし梅酢に混ぜました。おにぎり・お茶漬・和え物等に。

120g 賞365日
503円
(税抜466円)

注文番号 263 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 買180日

1,036円
(税抜 960円)

注文番号 264 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 買180日

648円
(税抜 600円)

注文番号 265 焼ききざみのり

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにも彩りと栄養をプラス。

20g 買3ヶ月

291円
(税抜 270円)

注文番号 266 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 買330日

534円
(税抜 495円)

注文番号 267 国内産海藻サラダ

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

7g 買10ヶ月

178円
(税抜 165円)

注文番号 268 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 買365日

486円
(税抜 450円)

注文番号 269 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 買365日

145円
(税抜 135円)

注文番号 270 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 買365日

306円
(税抜 284円)

注文番号 301 国内産真こんぶとろろ

青森県産真昆布と玄米酢だけで作っただけのうまいとろろです。お吸い物やおにぎりに。

20g 買365日

226円
(税抜 210円)

注文番号 302 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 買365日

331円
(税抜 307円)

注文番号 303 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 買365日

411円
(税抜 381円)

注文番号 304 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。お好みの味付けどうぞ。

30g 買365日

266円
(税抜 247円)

注文番号 305 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 買365日

223円
(税抜 207円)

注文番号 306 早煮昆布

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

22g 買365日

213円
(税抜 198円)

注文番号 307 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 買365日

291円
(税抜 270円)

注文番号 308 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 買180日

340円
(税抜 315円)

注文番号 309 だし亭や・かつおだし

秋田産かつお節と北海道産昆布を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 買365日

490円
(税抜 454円)

注文番号 310 だし亭や・いりこだし

長崎、瀬戸内海産いわし、秋田産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 買365日

513円
(税抜 475円)

注文番号 311 そのまま食べても美味しいかつお極薄削り

厳選した規津、秋田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 買365日

396円
(税抜 367円)

注文番号 312 かつお節粉

厳選したかつお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ありません。

60g 買180日

437円
(税抜 405円)

注文番号 313 しいたけパウダー

三重県産原木しいたけ100%の粉末です。お好焼、餃子、ハンバーグなどに。

45g 買365日

729円
(税抜 675円)

注文番号 314 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 買180日

988円
(税抜 915円)

注文番号 315 生芋板こんにゃく

国産の生芋を使用した板こんにゃくにゃく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。

250g 買180日

204円
(税抜 189円)

注文番号 316 生芋ミニこんにゃく

国内産のこんにゃくにゃく生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけを使用して丁寧に作りました。

150g 買180日

155円
(税抜 144円)

注文番号 317 天然あかもくさしみこんにゃく

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リコリネバネバの食感が絶妙です。

200g 買180日

224円
(税抜 208円)

注文番号 318 生芋小玉こんにゃく

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。

160g 買180日

221円
(税抜 205円)

注文番号 319 しらたき

国産のこんにゃくにゃく芋精粉で作ったしらたきです。

200g 買180日

127円
(税抜 118円)

注文番号 320 さしみこんにゃく しょうが

高知県産生姜のつづつづ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してどうぞ。

200g 買180日

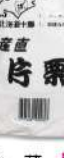
189円
(税抜 175円)

注文番号 321 こんにゃくにゃく香肌麺

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。

160g 買180日

213円
(税抜 198円)

注文番号 322 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 323 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 324 節辰のつゆ  老舗が選んだ最高級の鰹節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 325 鰹白だし  だしの利いたつゆです。10倍に濃めるだけどうどんつゆに、炊き込みご飯、揚げ物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 326 井上本店めんとつゆ  うま味調味料・保存料無使用のストレートめんとつゆ。開栓後は冷蔵庫で保管し、お早めにお使いください。 360ml 賞365日 531円 (税抜 492円)
注文番号 327 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 328 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 329 天然しょうゆピビン(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ピビン入 賞2年 853円 (税抜 790円)	注文番号 330 天然しょうゆピビン(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ピビン入 賞1年 869円 (税抜 805円)	注文番号 331 八方だし  井上本店。天然醤油をベースに鰹節、昆布、椎茸でとっただしを加え風味豊かな仕上がりました。 600ml 賞1年 846円 (税抜 784円)
注文番号 332 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 333 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まれまじりあが味わい。 500ml 賞2年 493円 (税抜 457円)	注文番号 334 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 335 カンタン八芳酢  国産米酢、りんご酢、瀬戸内産レモン果汁、利尻昆布と乾燥かつお節を使用した万能酢です。 360ml 賞365日 518円 (税抜 480円)	注文番号 336 食卓酢  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ピビン入 賞730日 631円 (税抜 585円)
注文番号 337 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 338 有精卵マヨネーズ  国内の豊かな産地で育てられた鶏の卵には有精卵を使った卵黄タイプのあっさり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 339 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。塩味を抑えたまろやかな甘口タイプ仕上げています。 210g 賞5ヶ月 440円 (税抜 408円)	注文番号 340 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「愛実」使用のつづ入りケチャップです。 190g 賞365日 453円 (税抜 420円)	注文番号 341 あらし完全熟ケチャップ  太陽の光を浴びて真っ赤に完全熟した国産トマトを搾汁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 342 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 369円 (税抜 342円)	注文番号 343 オイスターソース  瀬戸内海の新鮮なホタテを自己消化酵素で分解したエキスをベース、いりごみと醤油で熟成させた醤油を使用しています。 115g 賞18ヶ月 460円 (税抜 426円)	注文番号 344 ひかり中濃ソース  国内産有機野菜・果実の持つ本物の甘味を生かし、香辛料を加えて、少し辛口の中濃ソースです。 360ml 賞1年6ヶ月 411円 (税抜 381円)	注文番号 345 (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活かされています。 200ml 賞730日 427円 (税抜 396円)	注文番号 346 (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活かされています。 200ml 賞730日 427円 (税抜 396円)
注文番号 347 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ります。 1350g 賞365日 1,007円 (税抜 933円)	注文番号 348 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ります。 910g 賞365日 856円 (税抜 793円)	注文番号 349 OGEXバージンオリーブオイル(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認定オリーブオイルです。 180g(濃縮、8%以下) 賞730日 1,101円 (税抜 1,020円)	注文番号 350 塩花  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 351 丸亀濃厚仕上げごまドレッシング  自社で製造している、ごま油・ねりごま・すりごまを使用。うま味調味料・保存料不使用。 150ml 賞180日 542円 (税抜 502円)	注文番号 352 イゲタ 白みそ 万葉小町  100%国内産の米と大豆を使用し、低温でじっくりと熟成しました。産出量の少ない甘みと旨みが特徴です。 450gカップ 賞180日 746円 (税抜 691円)	注文番号 353 麦みそ 蕎麦(てるむぎ)  長崎県産の「はだか麦」、九州産の「大豆」を使用し、甘味と旨味を味に引き出し、適り上げた麦味噌です。 500g 賞180日 768円 (税抜 712円)	注文番号 354 飯高のとっときみそ  地域に伝わる独自の製法により、味が濃く香り強い「とっとき」の仕込み味に仕上がっています。 800g 賞6ヶ月 939円 (税抜 870円)	注文番号 355 松阪:辛みそ一番  焼肉のまち松阪。味噌がまた「とっとき」にニンニクと唐辛子を配合し、焼肉の辛みそに仕上がりました。食べやすい！ 120g 賞6ヶ月 939円 (税抜 870円)
注文番号 356 粗糖  鹿児島産サトウキビを使用。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 357 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 358 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でんさい含蜜糖粉末です。 500g 506円 (税抜 469円)	注文番号 359 フラクトオリゴ糖ミブブラウン  原料に少ない量でとうきび100%を使用したミネラルたっぷりの甘味料。おなかの善玉菌の栄養源です。 700g 賞730日 1,044円 (税抜 967円)	注文番号 360 シママース(塩)  輸入の天日塩を伝統製法でろ過しました。自然のコクが残っています。 1kg 441円 (税抜 409円)
注文番号 361 片栗粉  北海道・折笠農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈降法で製造。 500g 賞2年 473円 (税抜 438円)	注文番号 362 コンソメスープ 120gボトル入り  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 453円 (税抜 420円)	注文番号 363 鶏ガラスープ 120gボトル入り  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 453円 (税抜 420円)	注文番号 364 チキンコンソメ・液体タイプ  鶏骨性原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×84袋 賞300日 528円 (税抜 489円)	

注文番号 365 ごま油(太白)  良質のごまを圧搾法でしぼり、脱臭した透明のごま油。 1650g 賞1年 2,786円 (税抜 2,580円)	注文番号 366 芳醇黒胡麻油  セサミン含有黒ごまを使用し、圧搾法で芳醇な香りとまろやかな口当たりに仕上げました。 95g 賞730日 733円 (税抜 679円)	注文番号 367 純正ごま油(太白)  ごまを前うずに低温圧搾法で圧搾。ごま油でありながら、色・質・臭・味の調性に、こくが活きたごま油です。 340g 賞730日 703円 (税抜 651円)	注文番号 368 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 369 九鬼 ヤマシシ胡麻油(うすくち)  まろやかで上品に香るごま油。格段にいいにおい料理に。うすくちタイプです。 340g 賞2年 758円 (税抜 702円)
注文番号 370 生でかけて味わうごま油  150g 賞730日 360円 (税抜 334円)	注文番号 371 深煎りいりごま(白)  残留農薬検査済の良質ごま。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 372 深煎りいりごま(黒)  残留農薬検査済の良質ごま。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 373 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 374 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 375 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煎りしてすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜 279円)	注文番号 376 純練り胡麻スタンドバック(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バック。 120g 賞730日 359円 (税抜 333円)	注文番号 377 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 378 北海道産黒豆  北海道産黒豆。糖度が高く煮込に最適。 300g 賞365日 542円 (税抜 502円)	注文番号 379 金時豆  北海道産豆を低温保管しています。ふくらして風味の良い豆です。 300g 賞365日 437円 (税抜 405円)
注文番号 380 白花生  北海道産の白花生。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 381 とろ豆  北海道産豆。甘みがある。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 382 大豆(大玉)  北海道産・函館産の鶴城大豆。低温保管して風味を保ちました。 300g 賞365日 437円 (税抜 405円)	注文番号 383 北海道産 大納言小豆  北海道産の良質の小豆。ぜんざいやあんこに最適です。 300g 賞365日 469円 (税抜 435円)	注文番号 384 紫花豆  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。 200g 賞365日 891円 (税抜 825円)
注文番号 385 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 386 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 387 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 388 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 389 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 390 白あん(1kg)  北海道産豆を100%使用。糖化防止剤不使用。※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 391 白あん(500g)  北海道産豆を100%使用。糖化防止剤不使用。※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 392 十勝きなこ  北海道・十勝産大豆100%使用。無添加・無着色の自然の味です。 200g 賞8ヶ月 294円 (税抜 273円)	注文番号 393 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 394 熊野古道のはちみつレモン  紀州産の蜂蜜・レモンを使用。水やお湯で割ったり、シロップとしても。 440g 賞540日 1,247円 (税抜 1,155円)
注文番号 395 天然素材 梅はちみつ  国産・アルゼンチン産のハチミツと和歌山産紀州南高梅だけを使用。自然の香りと酸味をお楽しみください。 185ml(4倍希釈) 賞365日 849円 (税抜 787円)	注文番号 396 甘夏みかん缶  福岡八女農協産の甘夏みかんをシーレンスバックに。程よい苦みと甘み。 295g(国形170g) 賞3年 369円 (税抜 342円)	注文番号 397 有機栽培レーズン  オーガニックレーズン(アメリカ産)。添加物不使用。そのまま、またはお菓子作りに。 120g 賞6ヶ月 419円 (税抜 388円)	注文番号 398 乾燥花(米300g分)  国産米100%の生糠を独自の製法で乾燥させました。塩麹や甘酒、自家製味噌作りに。 260g 賞365日 447円 (税抜 414円)	注文番号 399 乾燥花(米1kg分)  国産米100%の生糠を独自の製法で乾燥させました。塩麹や甘酒、自家製味噌作りに。 860g 賞365日 1,192円 (税抜 1,104円)
注文番号 400 氷砂糖(ロック)1kg  北海道産てん菜糖100%。3〜4週間かけてじっくり結晶を育てて手づくり自然結晶の氷砂糖です。梅酒、梅シロップ等に。 1kg 1,092円 (税抜 1,012円)	注文番号 401 氷砂糖(ロック)500g  北海道産てん菜糖100%。3〜4週間かけてじっくり結晶を育てて手づくり自然結晶の氷砂糖です。お手頃な500gです。 500g 606円 (税抜 562円)	注文番号 402 国内産梅酢(赤)  国産青梅を梅干に漬込んだ時にあがってきた白梅酢に紫蘇を加えました。梅干を漬ける時の原料や酢の物などにも。 360ml 賞1年 587円 (税抜 544円)	注文番号 403 りんご酢  国産りんご(スターキング)を使用。じっくりと熟成させた、まろやかな果実酢。 300ml 賞2年 680円 (税抜 630円)	

注文番号 404 (無塩) 信州野菜ジュース

長野県産トマトをベースに8種類の国内産野菜を混合。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 405 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。シーズンバ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 406 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おりません。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜 3,030円)

注文番号 407 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)

注文番号 408 くだものやさしいジュース

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。

160g×30缶 賞2年
3,369円
(税抜3,120円)

注文番号 409 長野県産くだものミックスジュース

長野県産りんご、ブルーベリー、桃の3種類をブレンド。ストミックスジュースレート果汁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 410 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袋分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 411 丸亀 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 412 丸亀 黒ごまラテノンスウィート

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 413 有機カフェオレベース

100%有機緑豆をスリッパ抽出し、有機砂糖を使用したカフェオレベース。牛乳などでも飲む。1本で約9杯分。

275ml 賞365日
864円
(税抜800円)

注文番号 414 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牛乳をブレンドしました。

100g 賞9ヶ月
440円
(税抜408円)

注文番号 415 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む国産紅茶。

2.5g×8P 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 416 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 417 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・煮出し両用。便利なチャック式。

500g(13g×50袋入り) 賞365日
525円
(税抜487円)

注文番号 418 丸粒麦茶

国内産六条大麦100%。しっかりと煮出せるテラパック入り。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 419 三重いなべ産 麦茶ティーバッグ

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
340円
(税抜315円)

注文番号 420 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
515円
(税抜477円)

注文番号 421 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。通気乾燥機で香り高いほうじ茶に仕上げました。

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 422 上煎茶 (農薬不使用)

今では希少となった日本古来の在来種。さっぱりとした飲み口で、独特の香気があります。栽培期間中農薬不使用。

100g 賞180日
648円
(税抜600円)

注文番号 423 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 424 有機緑茶ティーバッグ

一番茶の煎茶を原料にします。飲みやすさ、甘さ、香り、使いやすい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 425 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 426 有機栽培茶赤ちゃん番茶

国産有機緑茶を使用した番茶のティーバッグ。カフェインなどの刺激物が少ないので赤ちゃんも安心。

2g×18 賞365日
401円
(税抜372円)

注文番号 427 豆乳どら焼き

国産原料使用のふわり生地。北海道産小豆をじっくりと炊き上げた特製つぶあんをサンドしました。

4個入り 賞365日
667円
(税抜618円)

注文番号 428 松文堂 いばらもち

甘さを抑えた自家製の粒餡をひとつひとつ丁寧に包みました。香りが豊かないばらの生葉を使用。

48g×4 賞30日
599円
(税抜555円)

注文番号 429 松文堂 若貼(わかあゆ)

国産小麦の生地をひとつひとつ手作業で餡の形に包み上げました。国産の餡を多く入れてお湯で煮るととろりと仕上がります。中には程よい食感のギョウと入り(餡はついていません)。

42g×3 賞30日
554円
(税抜513円)

注文番号 430 玄米入り蒸しパン

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 431 カップケーキ

国内産小麦粉を主原料にしっかりと焼き上げた、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 432 やきいもクッキー

鹿児島県産ベニハヤト芋を使用。コロコロかわいいういしく5サイズの音感がいしく味わい。小袋入り。

15g×6袋 賞180日
338円
(税抜313円)

注文番号 433 長期保存 国産米粉クッキー

三重県コシヒカリの米粉100%を使用したアルガンフリークッキー。スーパーフードのタイガーカスターリ。5年長期保存可能。

50g 賞5年半
648円
(税抜600円)

注文番号 434 水ようかん

食べやすい一口タイプの水ようかんです。良質の餡と三温糖の甘さが特徴です。冷やしてお召し上がりください。

16g×12個 賞150日
331円
(税抜307円)

注文番号 435 寒天ゼリー・コーヒー味

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 436 純国産 みかんゼリー

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 437 純国産 りんごゼリー

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 438 黒糖豆かんてん



155g(黒みつ付き) 賞90日 国産の天草を使用した寒天に、北海道産赤えんどうと黒蜜をつけました。冷やしてお召し上がり下さい。

351円
(税別 325円)

限定夏季

注文番号 439 ところてん



国産天草のところてんにほんのり甘い砂糖油のタビを付けました。冷やしてお召し上がり下さい。

200g(タビ付き) 賞60日

205円
(税別 190円)

限定夏季

注文番号 440 ぶどうのドリンク



濃縮ぶどう果汁を30%(生果汁換算一部アメリカ産)を使用した、無香料・無着色のドリンク。凍らせてパッパン。

90ml×5本 賞180日

414円
(税別 384円)

限定夏季

注文番号 441 もものドリンク



無香料・無着色、国内産のもも果汁を30%(生果汁換算)使用し、濃すぎずすぎない味わい。凍らせてパッパン。

90ml×5本 賞180日

372円
(税別 345円)

限定夏季

注文番号 442 グレープグミ(4連)



国内産ぶどう果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもジューシーなぶどうのグミ4連パック。着色料・香料不使用。

20g×4 賞300日

393円
(税別 364円)

限定夏季

注文番号 443 アップルグミ(4連)



香料を使わず、国産りんごの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用したグミ。光沢物は100%アサゲです。便利な4連パック。

20g×4 賞300日

362円
(税別 336円)

限定夏季

注文番号 444 フルーツラムネ



いちご・みかん果汁を入れた懐かしい味のラムネ菓子です。色素は天然植物由来。

15g×5 賞330日

227円
(税別 211円)

限定夏季

注文番号 445 こぐまのビスケット



国内産の小麦粉、さつまいもを使用したかわいくまの形のビスケットです。無香料。

12g×5 賞120日

327円
(税別 303円)

限定夏季

注文番号 446 英字ビスケット



国内産小麦粉を主原料に牛乳で練った生地をかわいく英字の形に焼き上げました。サクサクの食感。

70g 賞180日

193円
(税別 179円)

限定夏季

注文番号 447 牛乳かりんとう



国内産小麦を使用した牛乳たっぷりかりんとう。やさしい甘さ。

100g 賞90日

226円
(税別 210円)

限定夏季

注文番号 448 ごまだれかりんとう



国産小麦使用。水あめは北海道産馬鈴薯でんぷん原料。ごまと黒砂糖がよくあいます。

70g 賞120日

249円
(税別 231円)

限定夏季

注文番号 449 おとう屋さんのかりんとう



国産大豆100%のおからを使用したソフトな食感のかりんとう。白ごまの風味が優しいおいしさ。

80g 賞120日

259円
(税別 240円)

限定夏季

注文番号 450 おとう屋さんのおせんべい



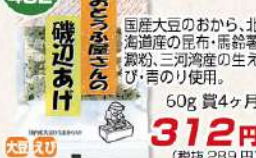
国産大豆の生のおからが25%入っています。生えびは三河湾産。昆布は北海道産です。

50g 賞120日

276円
(税別 256円)

限定夏季

注文番号 451 おとう屋さんのエビフライ



国産大豆のおからに三河湾産の生えびを加えました。かきし味の生えびが味をひきめています。

60g 賞120日

312円
(税別 289円)

限定夏季

注文番号 452 おとう屋さんの磯辺あげ



国産大豆のおから、北海道産の昆布・黒砂糖、三河湾産の生えび・青のり使用。

60g 賞4ヶ月

312円
(税別 289円)

限定夏季

注文番号 453 MS にんじんせんべい



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
(税別 262円)

限定夏季

注文番号 454 MS かぼちゃせんべい



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
(税別 262円)

限定夏季

注文番号 455 MS のりわかめせんべい



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
(税別 262円)

限定夏季

注文番号 456 MS ソフトな塩せん



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
(税別 252円)

限定夏季

注文番号 457 MS クリームサンドクラッカー(メープル風味)



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。クリームを挟みました。

95g 賞180日

327円
(税別 303円)

限定夏季

注文番号 458 塩無添加仕立ての食べる小魚



新鮮な小魚をすばやく茹で上げました。湯を加えていないので素材の旨みが生きています。

40g 賞180日

266円
(税別 247円)

限定夏季

注文番号 459 アーモンドじゃこ



カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽いつけに塩付けし、アーモンド(アメリカ産)と一緒に小袋にしました。

7g×5 賞3ヶ月

289円
(税別 268円)

限定夏季

注文番号 460 干葉産落花生(いりざや)



全量干葉。低温保管で品質維持したものをていねいに選んでいます。くん蒸処理してあります。

200g 賞90日

1,125円
(税別 1,042円)

限定夏季

注文番号 461 バターピーナッツ



干葉産落花生100%使用。機械選別した後さらに手選別しています。

200g 賞90日

1,344円
(税別 1,245円)

限定夏季

注文番号 462 純国産かきのたね



よくないかきのたねです。層ごとのうまみ、そして粗度がその二つの味をまろやかにまとめた味わい深い一品です。

53g 賞150日

304円
(税別 282円)

限定夏季

注文番号 463 純国産北海道ホタテ貝も



北海道産の帆立貝の貝も使用。うま味調味料や保存料は一切使用せず、干葉産、乾燥、お湯出し、さんま魚骨を使用。

45g 賞120日

629円
(税別 583円)

限定夏季

注文番号 464 純国産玄米おこし



北海道産の玄米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
(税別 270円)

限定夏季

注文番号 465 純国産北海道バタークッキー



無添加 国産のジャガイモを米油で揚げました。塩はもちろんです。焼き海苔も国産素材です。

53g 賞120日

218円
(税別 202円)

限定夏季

注文番号 466 純国産北海道バタークッキー



無添加 北海道産のとうもろこしの色味と優しい甘みをそそぐと凝縮。自然の甘みです。

46g 賞120日

268円
(税別 249円)

限定夏季

注文番号 467 純国産 さつま芋チップ



九州産さつまいも、北海道産てんさい糖、国産の油だけで作られたこだわりのお菓子。

115g 賞120日

302円
(税別 280円)

限定夏季

注文番号 468 純国産北海道きなこねじり



無添加 北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オーツグミの皮で包みました。皮の原料は全て国産です。

110g 賞90日

383円
(税別 355円)

限定夏季

注文番号 469 純国産ミニ小魚せんべい



国産の小魚チップと小魚粉末を使用した小魚せんべい4連タイプ。サンリオコラボの商品です。

11g×4 賞120日

278円
(税別 258円)

限定夏季

注文番号 470 純国産ミニビスケット



北海道産原料を主原料に作った無添加のどうぶつビスケットの4連タイプ。サンリオコラボの商品です。

18g×4 賞180日

291円
(税別 270円)

限定夏季

注文番号 471 純国産ミニかぼちゃスティック



国産原料100%の生地にかぼちゃを練りこんだスティックタイプのビスケット4連タイプ。サンリオコラボの商品です。

15g×4 賞180日

291円
(税別 270円)

限定夏季

注文番号 472 純国産北海道はちみつもんのど飴



無添加 北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのど飴です。

57g 賞365日

278円
(税別 258円)

限定夏季

注文番号 479 **ナチュロンシャンプー・ポンプ式**

ひまわり油が主原料の純植物性の石けんシャンプー。泡立ち出るのでムダが少なく、使いやすいハーブエキス配合。

500ml

1,167円
(税抜 1,061円)

注文番号 480 **詰替用ナチュロンシャンプー**

ナチュロンシャンプーの詰替用になります。

500ml

827円
(税抜 752円)

注文番号 481 **ナチュロンリンス・ポンプ式**

石けんシャンプー専用リンス。市販のハーブエキス配合。髪を潤滑にし、しなやかに髪をととのえます。

500ml

1,167円
(税抜 1,061円)

注文番号 482 **詰替用ナチュロンリンス**

ナチュロンリンスの詰替用になります。

500ml

827円
(税抜 752円)

注文番号 483 **ナチュロンボディソープ(ポンプ)**

ひまわり油が主原料の純植物性石けんボディソープ。素肌を潤滑を保つ、ピロエクスを使用しています。

500ml

1,167円
(税抜 1,061円)

注文番号 484 **ナチュロンボディソープ(詰替)**

ナチュロンボディソープの詰替用になります。

500ml

827円
(税抜 752円)

注文番号 485 **ナチュロンボディソープ 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ます。プラ資源製のため専用容器はありませんで別途で用意ください。

500ml

858円
(税抜 780円)

注文番号 486 **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 487 **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 488 **ナチュロンフェイスクリアソープ**

植物性石けんにはミチツ等の保湿成分を配合しました。その働きで泡立ちがやさしいと評判です。毎日の洗顔に。

95g

1,071円
(税抜 974円)

注文番号 489 **ナチュロンフェイシャルエーション**

リンゴ酸やビタミンCの働きで洗顔後の肌を潤滑に保ち、しなやかな肌を導きます。化粧水、乳液、クリームと合わせて使えば、さらさらとした肌になります。

100ml

1,720円
(税抜 1,564円)

注文番号 490 **ナチュロンフェイシャルエーション(詰替)**

経済的で環境にもやさしい詰替用。

100ml

1,328円
(税抜 1,206円)

注文番号 491 **ナチュロンエモリエントクリーム**

合成界面活性剤を一切使用せず、ひまわり油、ホホバ油を植物性石けん乳化したクリーム。お肌を乾燥から守り、さらさらとした肌になります。化粧水の後に。

35g

1,720円
(税抜 1,564円)

注文番号 492 **バ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 493 **石けんはみがき**

100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締める歯周病を予防する歯ぐきケアタイプ。

120g

414円
(税抜 377円)

注文番号 494 **ソルティースけんはみがき**

100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締める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 495 **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 496 **ナチュロンUVクリーム SPF 30**

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 SPF 30 を実現しました。

45g

1,353円
(税抜 1,230円)

注文番号 497 **バ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 498 **ハンドクリーム(20g 無香料)**

化学物質を使用せず石けん乳化した手にやさしいハンドクリーム。アロエエキス等の天然成分を配合。

20g 無香料

407円
(税抜 370円)

注文番号 499 **ハンドクリーム(20g ラベンダー)**

化学物質を使用せず、石けん乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g ラベンダー

407円
(税抜 370円)

注文番号 500 **ハンドクリーム(20g ミュゲ)**

化学物質を使用せず、石けん乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g ラインイラン&ミュゲ

407円
(税抜 370円)

注文番号 501 **バックスオリーヘアソープ(ポンプ付)**

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアソープです。

450ml

1,889円
(税抜 1,718円)

注文番号 502 **バックスオリーヘアソープ(詰替用)**

新しくなったオリーヘアソープの詰替用。安定した状態でこぼさず最後まで使える新形状になりました。

400ml

1,431円
(税抜 1,301円)

注文番号 503 **バックスオリーヘアコンディショナー(ポンプ付)**

フレッシュなオリーブオイルを配合し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。

450ml

1,889円
(税抜 1,718円)

注文番号 504 **バックスオリーヘアコンディショナー(詰替用)**

新しくなったオリーヘアコンディショナーの詰替用。安定した状態でこぼさず最後まで使える新形状になりました。

400ml

1,431円
(税抜 1,301円)

注文番号 505 **オリーボディソープ(泡ポンプ付)**

フレッシュなオリーブオイルを配合した100%自然由来成分で泡立ち、お肌にやさしいボディソープ。石けん由来の重曹が泡のストレスを軽減してくれます。

450ml

1,603円
(税抜 1,458円)

注文番号 506 **オリーボディソープ(詰替用)**

新しくなったオリーボディソープの詰替用。安定した状態でこぼさず最後まで使える新形状になりました。

400ml

1,145円
(税抜 1,041円)

注文番号 507 **オリーボディコンディショナー(ポンプ付)**

洗浄力が保湿成分に変わる石けんの特性を活かし、ボディソープ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、さらさらとした肌になります。

450ml

1,603円
(税抜 1,458円)

注文番号 508 **オリーボディコンディショナー(詰替用)**

オリーボディコンディショナーの詰替用。安定した状態でこぼさず最後まで使える新形状になりました。

400ml

1,145円
(税抜 1,041円)

注文番号 509 **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ので、薄くても強い商品です。

50枚

110円
(税抜 100円)

注文番号 510 **ポリ袋規格袋(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ので、柔軟性があって裂けにくい商品です。

100枚

245円
(税抜 223円)

注文番号 511 **ナチュロンスポンジ**

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 512 **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 513 **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 514 **防虫香菊せんこう**

合成の殺虫成分・染色剤を使用しない植物原料の天然防虫香です。

30巻

1,217円
(税抜 1,107円)