



しんやぐ



	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	6/25	6/26	6/27	6/28	7/2	7/3	7/4	7/5
配達	7/9	7/10	7/11	7/12	7/16	7/17	7/18	7/19

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



青の丑

令和六年
七月二十四日と八月五日
静岡県産

外はカリッと香ばしく、中はふわっと柔らかな静岡県産うなぎの蒲焼

簡単調理法として本格うなぎの蒲焼を味わう。ひと手間かけてさらに美味しく…お皿にのせてラップをかけてレンジで加熱、または湯煎で蒲焼を温めてください。その後、熱したフライパンで皮面だけ焼いてください。加熱しすぎないようにご注意ください。

注文番号 1 静岡県産うなぎ長蒲焼

静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふっくらと焼き上げた長蒲焼。たれも添加物・重曹系防腐剤・換気扇用等は一切不使用です。
120g(タレ・山椒付き) 賞365日

3,069円
(税抜 2,842円)

注文番号 2 静岡県産うなぎ蒲焼

静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふっくらと焼き上げた蒲焼です。タレ・山椒付き。お手軽サイズになりました。
80g(タレ・山椒付き) 賞365日

1,935円
(税抜 1,792円)

注文番号 3 うなぎさっぱり焼き

静岡県産のうなぎの白焼きです。お酒に付けながらじっくりと焼き上げました。塩、わさび醤油がオススメ。特製たれ付。
80g(たれ付) 賞365日

2,057円
(税抜 1,905円)

注文番号 4 静岡県産うなぎ丼の具

静岡県産のうなぎを一口大にカット後、蒸し工程を経てじっくりと焼き上げました。ご飯にかければうなぎ丼の具の出来上がりです。
120g(2袋) 賞366日

1,976円
(税抜 1,830円)



温度差を楽しむ三重の郷土料理 うさぐ(鰻と胡瓜の酢の物)

材料【2人分】

- 胡瓜 1本
- 鰻の蒲焼 10cm程
- カットわかめ 少々
- 酒香味 少々
- 節辰のつゆ 大さじ1
- お酢 大さじ1
- 薄口醤油 小さじ1
- 味の母 小さじ1



【作り方】

- ① 胡瓜は薄く切り、軽く塩もみし5分ほど置いてからしっかり絞ります。カットわかめは水に戻しておきます。
- ② ■の調味料と①の胡瓜とわかめを混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やします。
- ③ 鰻は2〜3センチの幅に切り、酒香味を少々ふりかけてフライパンかトースターで温めます。※焦げないように注意
- ④ 胡瓜の酢の物に鰻を添えて完成。鰻は温かいままでOKです♪

おすすめ新商品



注文番号 206 もずく天 (2枚入) 蔵

もずくの風味が美味しい練物。国産玉ねぎとにんにく使用。

509円
(税抜 472円)

注文番号 211 蓮根天 (3枚入) 蔵

ずり身と蓮根の食感がオススメ。九州産蓮根を使用。

477円
(税抜 449円)



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



おばあちゃんのいなりで和とし♪

衣笠丼(きつね丼)

材料【2人分】

- おばあちゃんのいなり 5枚ほど
- たまご 2個
- めんつゆ 200cc
- 長ねぎ 適量
- ご飯 2杯分

お好みで山椒を
ふりかけて

【作り方】

- ① 長ねぎは斜めに切り、たまごは軽く溶きほぐしておきます。
- ② 油揚げは1~1.5cm幅くらいに切っておきます。
(袋に残っただし汁は調味料として使用します)
- ③ 鍋にめんつゆといなりのだし汁を入れ火にかけ沸騰したら油揚げを入れてしばらく煮ます。
- ④ 煮汁が少なくなってきたら長ねぎを入れ、上から溶き卵を流し入れて箸で大きく混ぜ、半熟で火を止めます。
- ⑤ 丼にごはんを盛りつけその上にのせ出来上がり♪

注文番号
5

国産おばあちゃんのいなり

今回の
超目玉!!

しんよくでも大人気!超特価でお届けします。
国産の大豆使用、砂糖、醤油、味醂、のシンプルな
素材で味付けしたお稲荷さんです。

258円

(税抜 239円)
10枚入 賞8日

蔵 小麦 大豆

注文番号 6 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 7 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 8 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・カラシ等は付け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 9 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 10 極 燗野とうふ 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 11 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 12 極 もめん豆腐

燗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 13 極 絹ごし豆腐

燗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 14 極 寄せ豆腐

燗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 15 極 充填豆腐

燗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 16 極 豆乳

燗野大豆の飲みやすい豆乳です。豆臭が少ないのが特徴です。ストレートでも、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 17 野瀬さんのすし揚げ

三重県産大豆フクユカ使用。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 18 野瀬さんの油揚げ

三重県産大豆フクユカを使用。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 19 野瀬さんのミニ飛龍豆

三重県産大豆フクユカを使用。さつま芋、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 20 野瀬さんの厚揚げ

三重県産大豆フクユカを使用。大豆の旨みが味わえます。

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 21 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 22 だいず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 23 だいずDAYS 発芽黒豆

北海道産黒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 24 有機大豆使用のにがり高野豆腐

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 25 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 26 四路の低温殺菌牛乳

四日市酪農。65℃で30分殺菌。牛乳本来のさらさら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 27 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 28 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 29 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み換え飼料で育てた牛の生乳と全脂粉乳を使用。※製造日より6日たったものをこのパッケージにしました。

1000ml 賞14日

450円
(税抜 417円)

注文番号 30 ストロベリーののむヨーグルト

国産のいちごを贅沢に使ったのむヨーグルトです。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 31 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エサ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BB-12を配合。

450g 賞17日

288円
(税抜 267円)

注文番号 32 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み換えのエサ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BB-12を配合。

450g 賞17日

289円
(税抜 268円)

注文番号 33 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牛の生乳を90%以上使用。なめらかなやさしい甘さです。縦割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 34 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 35 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 36 大内山ののむヨーグルト

大内山の牛乳の風味を大切に、おだやかな風味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みやすいサイズ。

180ml 賞14日

158円
(税抜 147円)

注文番号 37 大内山グルコサミンヨーグルト

※毎日のグルコサミンと新身体エクセスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しむ方々にオススメ。

110g 賞20日

129円
(税抜 120円)

注文番号 38 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 39 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しました。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 40 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)

注文番号 41 大内山の瓶バター

大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかな使いやすいくクリームタイプ。

300g 賞180日

1,559円
(税抜 1,444円)

注文番号 42 しんややく赤たまご(30個)

地元の新鮮な赤たまごです！まとめてのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日

870円
(税抜 808円)

注文番号 43 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

633円
(税抜 587円)

注文番号 44 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 45 ブロッコリー

国産のとれたて新鮮なブロッコリーを、軽く湯通しして急速冷凍しました。

200g 賞1年

590円
(税抜 547円)

注文番号 46 冷凍さといも

九州産さといも100%。皮をむいて下茹でして便利なバラ凍結に。

300g 賞1年

778円
(税抜 721円)

注文番号 47 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 48 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。下処理済みなため、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 49 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 50 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がきにしました。

200g 賞1年

516円
(税抜 478円)

注文番号 51 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 52 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。ハンパブ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 53 朝掘りたけのこ水煮ブロック

徳島県産の孟宗竹をpH調整剤を使用せず丁寧に取って水煮にしました。

200g 賞365日

678円
(税抜 628円)

注文番号 54 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 55 北海道産ホールコーン

十勝産のハニーバ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

353円
(税抜 327円)



注文番号 56 和牛モモ焼肉用(冷蔵)

三重県産黒毛和牛のモモ肉を焼肉用に加工。

300g 賞/消費期限:4日
3,645円
(税抜 3,375円)



注文番号 57 和牛モモすき焼き用(冷蔵)

三重県産黒毛和牛。赤身と脂身が程よくサッパリとしています。

500g 賞/消費期限:120日
5,054円
(税抜 4,680円)



注文番号 58 和牛小間切(冷蔵)

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 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷蔵)

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 三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)

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 61 三重県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)

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 62 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 63 豚肉バラスライス(冷蔵)

伊勢うまし豚。脂ののこったおいしい肉をスライス。

300g 賞/消費期限:5日
793円
(税抜 735円)



注文番号 64 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 65 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 66 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 67 豚ロースステーキ用(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 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 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 70 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 71 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 72 豚ロース生姜焼き用(冷蔵)

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 73 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

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 74 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

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 75 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

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 76 豚肉ヒレロカツ用(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:120日
712円
(税抜 660円)



注文番号 77 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 78 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 79 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 80 伊勢赤どりモモムネセット(凍)

75日前後飼育の伊勢赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日
891円
(税抜 825円)



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、状況は徐々に改善されつつあるものの、鶏肉の出荷数が少ない状況が8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しております。



佐賀 ありたどり 安心・安全で美味しい

「ありたどり」は佐賀のブランド鶏です。厳選した佐賀・長崎の15農場と契約しています。すべて指定農場ですので安心品質を実現しております。さらに、飼料にもこだわりを持って、「ありたどり」には90%以上植物原料飼料とケルプ乳酸発酵混合飼料(ケルプとはハーブの1種として認められている昆布の事)を与えています。その為、鶏肉特有の臭みも無く美味しい「ありたどり」を出荷しています。



注文番号 81 ありたどり 手羽元

トウモロコシや大豆が主・植物性タンパクの飼料で育てた佐賀県産ありたどりの手羽元です。さまざまな料理にどうぞ。

300g 賞365日
422円
(税抜 391円)

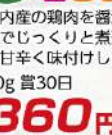


注文番号 82 ありたどり 手羽先

トウモロコシや大豆が主・植物性タンパクの飼料で育てた佐賀県産ありたどりの手羽先です。さまざまな料理にどうぞ。

300g 賞365日
590円
(税抜 547円)



注文番号 83 やさしいあらびきウィンナー  モッ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 84 やさしい炭焼しほりウィンナー  お子さんでも食べやすいサイズ、細かく挽きたて新鮮な豚肉をもちろんだっぴりとした味にこだわっています。 100g 賞20日 466円 (税抜432円)	注文番号 85 やさしいロースハムスライス  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。 100g 賞5日(お届け日の翌日が消費期限) 700円 (税抜649円)	注文番号 86 やさしいボンレスハムスライス  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。 100g 賞5日(お届け日の翌日が消費期限) 625円 (税抜579円)
注文番号 87 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、ふわっと柔らかな食感に。 180g 賞20日 583円 (税抜540円)	注文番号 88 あらびきウィンナー  栃木県産(旨み豚)うまかみベーコン(た)使用、香り高く国産火照りしたとん太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 89 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 90 おつまみチャーシュー  豚バラ肉(国産産)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 91 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丹精な焼きと熟成の深い味わい。 80g 賞30日 573円 (税抜531円)	注文番号 92 ペッパーボーク  キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引きつるももハムです。無添加です。 80g 賞30日 535円 (税抜496円)	注文番号 93 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賞状ハム。無添加です。 80g 賞30日 615円 (税抜570円)	注文番号 94 ボンレスハム  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。 80g 賞30日 535円 (税抜496円)
注文番号 95 鶏そぼろ  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。 90g 賞30日 360円 (税抜334円)	注文番号 96 もっこりもっちゃん しお味  自家製塩麹、青森産にんにく、北海道産の特製塩タレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚ホルモンスライスです。 350g 賞60日 911円 (税抜844円)	注文番号 97 もっこりもっちゃん みそ味  銘柄豚(旨み豚)の新鮮なホルモンスライスに自家製の味噌タレに漬け込みました。 350g 賞60日 911円 (税抜844円)	
注文番号 98 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ  ベルギー産のチョコクリームを使用したチョコクリームパイに、国産小麦を使用したパイ生地を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 99 KOUBO 国産小麦アップルパイ  国産小麦を使用したパイ生地、国産りんご、国産りんごジュース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 100 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ  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。 12個 賞75日 1,833円 (税抜1,698円)	注文番号 101 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 102 ママのモチモチ手のばしナン  北海道産の小麦を使用して、手のばして焼き上げたもちもち食感のナンです。 210g(3枚) 賞365日 363円 (税抜337円)	注文番号 103 新潟タイナイ米粉100%パン  小麦グルテンを一切使わず、米粉、ていねいな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 104 ミニイギリスパンピザ  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。 150g(3枚入) 賞180日 619円 (税抜574円)	注文番号 105 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 106 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した味わいに仕上げました。 180g 賞18ヶ月 437円 (税抜405円)	注文番号 107 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 108 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 109 有機・玄米フレーク フロスト  国内産有機玄米のちよびり甘い砂糖かけシリアル。 150g 賞10ヶ月 421円 (税抜390円)
注文番号 110 (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 111 信州まるごとトマトジュース(塩不使用)  信州の太陽をいっぱい浴びて育った熟したトマトをジュースと搾りました。シーズニングは国産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 112 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 113 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 114 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)	注文番号 115 和歌山県産みかんジュース  和歌山県産みかんのストレート果汁のみを使用した安全安心の国産みかんジュースです。 160g×20缶 賞730日 2,592円 (税抜2,400円)	注文番号 116 信州まるごとりんごとブルー  長野県産のブルーベリー果汁とりんご果汁をミックスしたストレート果汁100%ジュース。 190g×30缶 賞730日 4,590円 (税抜4,250円)	注文番号 117 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 118 カマス丸干し



静岡県伊東市で揚がったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と潮風で天日干ししました。
120g(5〜6本) 賞45日
583円
(税抜540円)

注文番号 121 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 123 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け込み天日干しに。
2枚 200g 賞45日
603円
(税抜559円)

注文番号 126 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)を漬け込んで干しました。
260g(2枚) 賞180日
606円
(税抜562円)

注文番号 129 紅鯉切身(2切)



ロシア産の紅鯉を、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 131 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 賞120日
628円
(税抜582円)

注文番号 135 あじのたたき(刺身用)



賞味期限が **2024.10.10** となっております
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
通常価格444円
419円
(税抜388円)

注文番号 141 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 119 金目鯛 天日干し



宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬け込み天日干しで仕上げました。
約170g(前後20g) 賞45日
716円
(税抜663円)

注文番号 122 真あじみりん天日干し



長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味噌醤油に漬け込みみりん干しで仕上げました。
3枚 165g 賞45日
648円
(税抜600円)

注文番号 124 銀だら西京味噌漬



銀だらを切身加工後、西京味噌をベースに自社で配合した調味味噌にじっくり24時間漬込みました。
120g(2切) 賞180日
502円
(税抜465円)

注文番号 127 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漬に仕上げました。
2枚 180g 賞45日
606円
(税抜562円)

注文番号 130 徳用 紅鯉切身(10切)



ロシア産の紅鯉を、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切入です。
550g(10切) 賞180日
1,846円
(税抜1,710円)

注文番号 132 塩煮さばフィレ



一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンポ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 136 ぶり漬け丼の素



高知県野市で養殖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るだけ。調味料は付いておりません。
60g 賞90日
713円
(税抜661円)

注文番号 139 薩摩赤えび唐揚げ



阿久根漁港沖合いの深海水産物なかに育った、非常に味が柔らかく旨みが高いえびを1頭でくみました。
150g 賞365日
444円
(税抜412円)

注文番号 142 そのまま食べられるブリッとほたて



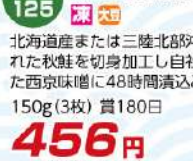
青森県むつ湾産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのまま召し上がりができます。
85g 賞180日
463円
(税抜429円)

注文番号 120 しまほっけ一汐干し



330g(1枚) 賞180日
814円
(税抜754円)
脂乗りの良い大きなしまほっけを塩のみで、じっくりと干し上げました。

注文番号 125 秋鮭西京味噌漬



北海道産または三陸北部沖で漁獲された秋鮭を切身加工し自社で配合した西京味噌に48時間漬込みました。
150g(3枚) 賞180日
456円
(税抜423円)

注文番号 128 国産アジ白たまり干



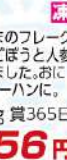
285g(2枚) 賞300日
668円
(税抜619円)
国産の大型のアジを3枚におろし、メーカーオリジナルの白たまり液にじっくり漬込み干し上げました。

注文番号 133 パラたらこ



アラスカ沖からオホーツク海沿いで獲れたスケソウダラの卵を天日釜に漬け込み、カップに詰めました。
80g 賞365日
388円
(税抜360円)

注文番号 134 さんまぼろろ



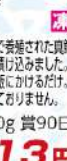
国産さんまのフレークに国産のごぼうと人参をあわせました。おにぎり、チャーハンに。
110g 賞365日
356円
(税抜330円)

注文番号 137 鰹たたき漬け丼の素



わらなれきり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るだけ。調味料は付いておりません。
65g 賞90日
713円
(税抜661円)

注文番号 138 鯛漬け丼の素



高知県野市で養殖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るだけ。調味料は付いておりません。
60g 賞90日
713円
(税抜661円)

注文番号 140 シーフードミックス



170g 賞365日
506円
(税抜469円)
シーフードの中でも人気のイカとエビとホタテ貝で作りました。素材を厳選し、すばやく加工処理して急速冷凍しました。

注文番号 143 ざく切りキャベツ餃子

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歯応え抜群のギョーザです。キャベツ 360g(20個) 賞365日

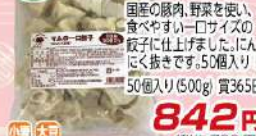
564円
(税抜 523円)



注文番号 146 お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)

国産の豚肉、野菜を使い、食べやすい一口サイズの餃子に仕上げました。にんにく抜きです。50個入り! 50個入り(500g) 賞365日

842円
(税抜 780円)



注文番号 147 カインズのファミリー餃子

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 150 肉しゅうまい

国産豚肉、たまねぎを国産小麦の皮で包んだしゅうまいです。 240g(15個) 賞365日

477円
(税抜 442円)



注文番号 151 おっきな肉焼売

豚肉ベースにたまねぎの旨味を加えた1個あたり約38gのジャンボ焼売。主原料は全て国産を使用です。 304g(8個) 賞365日

573円
(税抜 531円)



注文番号 154 担々麺

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 155 野菜たっぷりチャンポン

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 158 ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ

豆腐ハンバーグをパルメザン粉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 159 ふんわり豆腐ハンバーグ

鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグ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 163 北海道八雲発 マムのクリームコロッケ

北海道八雲の生乳で煮込んだスペシャルソースに甘み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 164 北海道八雲発 マムの帆立クリームコロッケ

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 168 えびフライ特大(2L)

インドネシア産の特大のエビに、国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつきました。油で揚げます。 5本 賞365日

1,085円
(税抜 1,005円)



注文番号 169 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。縮かく刻んだ梅肉と大葉でサッパリ仕上げます。 240g 賞365日

437円
(税抜 405円)



注文番号 173 道産パン粉のさくさくメンチカツ

北海道産の豚肉を使用した肉だむを北海道産のパン粉・小麦粉の衣をつきました。油で揚げます。 50g×20 賞365日

1,425円
(税抜 1,320円)



注文番号 174 道産トマトのクリームコロッケ

北海道産トマトの旨味を北海道産のミルクで煮込み、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

874円
(税抜 810円)



注文番号 177 チキンライス

鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米をチキンライスとりがらスープで炊き上げ、トマトの旨みを活かしたやさしい味わいのチキンライスです。 450g 賞366日

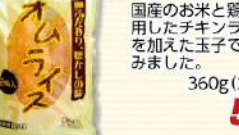
816円
(税抜 756円)



注文番号 178 オムライス

国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。 360g(2袋) 賞366日

586円
(税抜 543円)



注文番号 144 しんちゃん餃子

「A」あえなごのキャベツと県内産豚肉を使用。うま味調味料不使用。※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 148 秋川牧園 とり餃子

鶏肉と、黒豚の脂身を使用したとり餃子です。肉と野菜が絶妙なバランスになるように餡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 152 国産野菜の春巻

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 156 ごぼうとひじきの豆腐団子

国産の鶏肉に豆腐、ひじきを加えたふんわり和風肉団子。 18g×8 賞365日

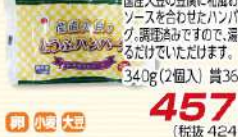
401円
(税抜 372円)



注文番号 160 (和風あじ)産大豆のとうふハンバーグ

国産大豆の豆腐に和風あじソースを合わせたハンバーグ。黄身あみです。で、温熱するだけでいただけます。 340g(2個入り) 賞365日

457円
(税抜 424円)



注文番号 165 コーンクリームコロッケ

国産小麦粉使用のパン粉で、特製ホワイトソースに北海道産とうもろこしを加えた具材を包みました。 180グラム(3個) 賞180日

521円
(税抜 483円)



注文番号 170 焼いて簡単ピザ巻キタリアン

チーズ、玉ねぎ、ピーマンとトマトケ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 175 フレンチフライポテト

北海道産馬鈴薯100%使用したフレンチフライポテト。 1kg 賞731日

720円
(税抜 667円)



注文番号 178 オムライス

国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。 360g(2袋) 賞366日

586円
(税抜 543円)



注文番号 179 ロールキャベツ(素材)

国産豚も肉と契約農家の新鮮なキャベツを使用。ご家庭の味で煮込んでお召し上がりください。 60g×4個入り 賞360日

684円
(税抜 634円)



注文番号 145 しそ入りさっぱり餃子

国産豚肉にしそを合わせたさっぱり味。国産小麦の皮には梅酢を加えてほんのりと梅の香りに。 180g(10個入り) 賞365日

428円
(税抜 397円)



注文番号 149 中華丼の具(塩)

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけただけ。 180g×2 賞365日

574円
(税抜 532円)



注文番号 153 A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産さくらげ入り)

国産野菜・国産さくらげ入り。パリッとした食感が楽しめます。 40g×5 賞365日

563円
(税抜 522円)



注文番号 157 大きな豆腐肉団子

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 161 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 166 ジャガバターコロッケ

国産小麦粉のパン粉で、北海道産じゃがいもをバター風味に仕上げた具材を包みました。 180グラム(3個) 賞180日

395円
(税抜 366円)



注文番号 167 マム 学校帰りのコロッケ

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 172 使用 ポテトもち

北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなりなく、もちもち食感です。 1.2kg(50g×20個) 賞731日

1,036円
(税抜 960円)



注文番号 176 ハッシュドブラウンポテト

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。 40g×10個 賞6ヶ月

555円
(税抜 514円)



注文番号 179 ロールキャベツ(素材)

国産豚も肉と契約農家の新鮮なキャベツを使用。ご家庭の味で煮込んでお召し上がりください。 60g×4個入り 賞360日

684円
(税抜 634円)



注文番号 180 冷蔵

お好みお弁当セット

お弁当に便利な、カットレバ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

小 大 474円 (税抜439円)

注文番号 181 冷蔵

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

小 大 396円 (税抜367円)

注文番号 182 冷蔵

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。小分けドレーが便利。お弁当にも自然解凍でもOK! 20g×6 賞365日

小 大 356円 (税抜330円)

注文番号 183 冷蔵

鶏ごぼうハンバーグ

国内産の鶏肉とごぼうを小さめのハンバーグにしました。お弁当にぴったり。26g×8個 賞365日

小 大 461円 (税抜427円)

注文番号 184 冷蔵

野菜かき揚げ

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。260g(4個) 賞365日

小 大 511円 (税抜474円)

注文番号 185 冷蔵

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ーシーに揚げられています。お弁当にもピッタリ。150g 賞270日

小 大 730円 (税抜676円)

注文番号 186 冷蔵

秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふくらと仕上げたチキンナゲットです。200g 賞270日

小 大 759円 (税抜703円)

注文番号 187 冷蔵

秋川牧園 ピリ辛チキンバー

若鶏のむね肉とささみを、目の細かいミンチに細断肉を加え、食べたいところを、ピリ辛と後引く辛さです。150g 賞270日

小 大 704円 (税抜652円)

注文番号 188 冷蔵

秋川牧園 とり天

大分な物ととり天です。やわらかい肉をスティック状にカットし、ふわふわの衣で包み込んだ若鶏の天ぷら。170g 賞270日

小 大 790円 (税抜732円)

注文番号 189 冷蔵

秋川牧園 ミートボール

鶏肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしいお肉のグッドに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

小 大 340円 (税抜315円)

注文番号 190 冷蔵

秋川牧園 スパイスささみカツ

世界各地のスパイスと目のかな力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

小 大 729円 (税抜675円)

注文番号 191 冷蔵

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黒豆を加えることで柔らかなジューシーな食感です。150g 賞270日

小 大 619円 (税抜574円)

注文番号 192 冷蔵

秋川牧園 チキンソースカツ

若鶏のむね肉をカットと揚げたチキンカツに自家製ソースをまみれました。しっとりとしつつジューシー一品。150g 賞270日

小 大 741円 (税抜687円)

注文番号 193 冷蔵

大阪の味 手焼きお好み焼き

240g/賞365日
通常価格583円
20%引き 563円 (税抜522円)

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。

注文番号 194 冷蔵

まんまる醤油たこ焼き

国産小麦粉の生地にたっぷりのキャベツ、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。400g(20個入り) 賞365日

小 大 761円 (税抜705円)

注文番号 195 冷蔵

ねぎ入りたこ焼き

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。300g(15個) 賞180日

小 大 444円 (税抜412円)

注文番号 196 冷蔵

さつま揚げ

無リンすり身に多くの小魚を使い、魚のうまみを生かした本格的な揚げかまぼこ。165g(5枚) 賞180日

小 大 502円 (税抜465円)

注文番号 197 冷蔵

ささがきごぼうさつま揚げ

無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。120g 賞180日

小 大 451円 (税抜418円)

注文番号 198 冷蔵

野菜の香焼揚げ

れんこん、セロリ、甘藷生葉、ねぎなど4種の野菜を加えて風味・食感に特徴を持たせました。香ばしい野菜の風味がクセになる! 3枚(90g) 賞30日

小 大 409円 (税抜379円)

注文番号 199 冷蔵

玉ねぎ揚げ

北海道の無リンのすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用しました。フレッシュ玉ねぎの自然な甘さが特徴です。150g(5個) 賞180日

小 大 419円 (税抜388円)

注文番号 200 冷蔵

つまみ揚げ(野菜)

国産の助産たらすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のつまみ揚げです。120g 賞180日

小 大 392円 (税抜363円)

注文番号 201 冷蔵

笹かまぼこ

原魚から選りすぐりすり身にして、笹形のかまぼこにしました。そのままはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて。115g(5枚) 賞180日

小 大 440円 (税抜408円)

注文番号 202 冷蔵

7種の野菜揚げ

キャベツ・たまねぎ・ぼろろなどの7種の国産野菜を国産無リンすり身と混ぜ合わせました。165g(5個) 賞180日

小 大 411円 (税抜381円)

注文番号 203 冷蔵

お魚あられ

北海道産の助産たらすり身に国産野菜を練り込んだ一口サイズのおつまみです。180g 賞180日

小 大 396円 (税抜367円)

注文番号 204 冷蔵

料理素材のさつまあげ

具材のないシンプルなさつまあげ。炒め物や煮物に。3枚×108g 賞30日

小 大 338円 (税抜313円)

注文番号 205 冷蔵

じゃこ天

長崎近海で獲れる地魚とじゃこをブレンドして右白で揚げ上げた長崎名物の天ぷらです。2枚100g 賞30日

小 大 325円 (税抜301円)

注文番号 206 冷蔵

もずく天

2枚入 賞30日
509円 (税抜472円)

もずくの風味が美味しい練物です。国産の玉ねぎとにんじんを使用しました。生食でもよし、炙ってもよし。

注文番号 207 冷蔵

白天(桜えび・きくらげ)

白身魚のすり身に、炙った桜えびと稀少な国産きくらげを具材に加えました。調味料に天然の魚介エキスを。2枚130g 賞30日

小 大 531円 (税抜492円)

注文番号 208 冷蔵

白天(桜えび・いかしそ)

白身魚のすり身に、炙った桜えびとイカしそを具材に加えました。調味料には天然の魚介エキスを。2枚130g 賞30日

小 大 531円 (税抜492円)

注文番号 209 冷蔵

たっぷりコーン棒天

エソとイトヨリダイのすり身に北海道産コーンを加えた揚げかまぼこです。コーンの食感と甘みが特徴です。100g 賞30日

小 大 353円 (税抜327円)

注文番号 210 冷蔵

うずら天

うずら卵を丸ごとすり身に包んだ揚げ蒲鉾。そのままでもご使用になれますが、煮物やおでんにもご使用になれます。3個(100g) 賞30日

小 大 444円 (税抜412円)

注文番号 211 冷蔵

蓮根天

九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合わせました。蓮根の食感が味を引き立てます。3枚入 賞30日

小 大 477円 (税抜442円)

注文番号 有機・梅干

212

奈良県産の有機栽培の梅を100%使用し、伝統製法で仕上げた梅干で、塩度は約18~20%あります。
180g 賞730日

895円
(税抜 829円)



注文番号 鱈ちりめん

215

昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鱈に、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 ちりめん昆布

216

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 北海道豆昆布

219

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 北海道黒豆(煮豆)

220

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 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

223

注文を受けてから製造するので柔らか。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 阿波鶏と徳島レソンのハンバーグセット

226

徳島県産の鶏肉と肉で作ったハンバーグと、市子のみじん切りの大豆の素揚げ。鶏肉と大豆の組み合わせを味わってください。
230g 賞365日

801円
(税抜 742円)



注文番号 阿波鶏とあんかけ唐揚げセット

227

徳島県産のブランド鶏、阿波鶏と、市子の唐揚げ。鶏肉と大豆の組み合わせを味わってください。
250g 賞365日

801円
(税抜 742円)



注文番号 五目寿しの素(2合炊)

230

国産鶏がらのこぼりを使い、油揚げにも天然の油を使用し、天然の旨味を抽出しています。大豆の旨味は不使用。
200g 賞365日

509円
(税抜 472円)



注文番号 九鬼ごまお

231

うま味調味料を使わずに作ったごま油。ごま油の旨味は、4-10月は40日、11-3月は50日。
30g 賞365日

126円
(税抜 117円)



注文番号 のりたまごふりかけ

234

たまご顆粒の入ったふりかけ。化学調味料、重曹子組換え原料は不使用。
3g×12袋 賞365日

237円
(税抜 220円)



注文番号 赤飯セット

235

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・小豆のセット 賞小豆缶:3年

712円
(税抜 660円)



注文番号 こどものためのレトルトカレー

238

1歳のお子様から安心して召し上がりのための、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 マムのインド風チキンカレー

241

コクと深みを感じられる本格インド風チキンカレー。辛さは中辛。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 3人入り 豚ごろのビーフカレー

242

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 つけ太郎めか

243

手軽に漬けられるめか床。熟成しためかみそを加え、おいしく漬けあげられます。
1kg 賞90日

1,837円
(税抜 1,701円)



注文番号 有機小梅・塩味控えめ

213

和歌山県産の有機栽培小梅を100%使用、伝統製法で仕上げた梅干で、塩味控えめに仕上げた梅干です。
100g 賞180日

986円
(税抜 913円)



注文番号 やわらかごぼうの醤油漬

217

霧島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 即席いりこ佃煮やつとかめかめ

221

個包装の材料と添付の特製タレを混ぜるだけで、おいしい佃煮風の惣菜ができます。
93.5g 賞180日

453円
(税抜 420円)



注文番号 瑞宝しぐれ(甘口)

224

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 白ねぎ味噌

228

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 九鬼 国産ごまふりかけ

232

うま味調味料、着色料、酸化防止剤を使用せず、国産素材を使ったこだわりのふりかけです。
25g 賞365日

262円
(税抜 243円)



注文番号 純麦(スタンドパック)

236

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 こどものためのレトルトハヤシ

239

1歳のお子様から安心して召し上がりのための、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 つけ太郎めか補充用

244

つけ太郎めかをお使いの方に、めか床を美味しく保つための補充用めかです。豊川産米めか使用。
500g 賞60日

432円
(税抜 400円)



注文番号 あとひきだいちゃん

214

国産の大豆を使用。漬け汁にりんご果汁を加えソフトな甘さに仕上げました。カリッと歯ごたえを出すために3回漬け直しをしています。
150g 賞30日

373円
(税抜 346円)



注文番号 ピリカラ霧島たくあん

218

霧島産の大豆を使用。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 なめ茸うす塩味

222

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 瑞宝しぐれ(おかか)

225

目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 2人Aみえきた とり飯の素

229

鶏肉、干椎骨は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 九鬼 国産混ぜごまごまふりかけ

233

国産素材を使ったこだわりの混ぜごまタイプふりかけ。国産素材は白ごま、赤しそ、梅、昆布、わかめ、塩。
25g 賞365日

262円
(税抜 243円)



注文番号 もち黒米

237

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 こどものためのレトルトコーンシチュー

240

1歳のお子様から安心して召し上がりのための、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 つけ太郎めか補充用

244

つけ太郎めかをお使いの方に、めか床を美味しく保つための補充用めかです。豊川産米めか使用。
500g 賞60日

432円
(税抜 400円)



注文番号
312

こんにやく香肌麺

国産のこんにや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)



313 有機 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を旨味と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)

314 有機 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を旨味と旨みを出した、有機青椒肉絲の素。
100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜 265円)

315 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)

316 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)

317 ミニとろイワシ味噌付
とりたての厳選されたイワシと相模湾と醤油のみを原料に生詰にしました。少人数向けのミニ缶。
100g 賞3年
425円
(税抜 394円)

318 とろイワシ水煮
脂がのって美味しい三陸沖の取巻(マサバ)を厳選し、お湯の塩と純米酢だけで旨味が際立つまで煮込みました。
150g 賞3年
521円
(税抜 483円)

319 あいこちゃん金のまぐろ油漬
静岡自社工場で丁寧にフレーク状にした鯖を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。油には米油を使用。さっぱりとした味わい。
70g×3 賞3年
793円
(税抜 735円)

320 あいこちゃん銀のまぐろ水煮
静岡自社工場で丁寧にフレーク状にした鯖を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。オイル無添加でヘルシー志向の方にオススメです。
70g×3 賞3年
793円
(税抜 735円)

321 オリジナルカレー
500g 賞540日
842円
(税抜 780円)
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。

322 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)

323 M5 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)

324 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、やさしくゆ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もろこしと有職なぎです。
6食 賞180日
498円
(税抜 462円)

325 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)

326 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、ごま本来の旨味と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)

327 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)

328 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)

329 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)

330 すりごま三度はい煎(白)
残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してすりしました。
85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

331 すりごま三度はい煎(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)

332 むぎ茶ティーバッグ
国産大麦を2度煎り、香ばしく仕上げました。水出し、煮出し、便利なチャック式。
500g(10g×50袋入り) 賞365日
525円
(税抜 487円)

333 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)

334 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砂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)

335 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)

336 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)

337 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)

338 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。さっぱりとした飲み口で、独特の香味があります。栽培期間中農薬不使用。
100g 賞180日
648円
(税抜 600円)

339 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を残しており、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)

340 有機緑茶ティーバッグ
一番茶の茶葉を原料にして、煮みじく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)

341 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)

342 九鬼 黒ごまラテ
黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、寒天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)

343 九鬼黒ごまラテノンスイート
黒ごまと国産黒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 344 **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 345 **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 346 **だし亭や・かつおだし**
 枕崎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 347 **だし亭や・いりこだし**
 長崎・瀬戸内海産いわし、枕崎産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。
 8g×8 買365日
513円
 (税抜 475円)

注文番号 348 **そのまま食べても美味しいかつお節調味料**
 厳選した焼津・枕崎産のかつお節を使い、限りなくうま味に近づけました。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 349 **かつおぶし小袋(ハイパック)**
 産地直送で製造された上質な焼津産をブレンドし、口どけよい海苔に仕上げました。便利に使いやすいサイズのミニパックです。
 3.6g×10個入 買365日
405円
 (税抜 375円)

注文番号 350 **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いません。
 60g 買180日
437円
 (税抜 405円)

注文番号 351 **瀬戸内海産にぼし(常温)**
 瀬戸内海産のカワ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 352 **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 353 **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 354 **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 355 **北海道産おいしい出し昆布**
 もっと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 356 **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とろろ昆布。お吸い物やのにぎりに。
 20g 買365日
226円
 (税抜 210円)

注文番号 357 **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 買365日
213円
 (税抜 198円)

注文番号 358 **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 359 **伊勢志摩産カットわかめ**
 歯ごたえがよく色鮮やかな伊勢志摩産のカットわかめです。
 10g 買365日
266円
 (税抜 247円)

注文番号 360 **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 361 **徳用焼きのり**
 伊勢海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 362 **焼き海苔 御食つ国**
 全型10枚・買270日
648円
 (税抜 600円)
 御食つ国(みけつくに)。ギフトにも用いられる、香り高く味よく仕上げられた三重県産の海苔です。

注文番号 363 **焼のり手巻用 伊勢海産**
 三重の伊勢海産。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 364 **焼ききざみのり**
 伊勢海産。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 買3ヶ月
291円
 (税抜 270円)

注文番号 365 **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 366 **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。煎茶色。
 1kg
464円
 (税抜 430円)

注文番号 367 **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 368 **フラクトオリゴ糖さびブラウ**
 原料に希少な国産とうきび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 買730日
1,044円
 (税抜 967円)

注文番号 369 **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 370 **多良間島の粉黒糖**
 昭和初期以来の多良間島で栽培されたサトウキビ100%から作られた粉末タイプの黒糖です。お料理やお菓子作りに最適。
 260g 買12か月
396円
 (税抜 367円)

注文番号 371 **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 372 **天塩こしょう**
 天塩と厳選したブラックペッパー。最後のひとふりまで塩と胡椒の量は同じです。
 65g 買3年
454円
 (税抜 421円)

注文番号 373 **片栗粉**
 北海道・折笠農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈法で製造。
 500g 買2年
473円
 (税抜 438円)

注文番号 374 **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 買365日
503円
 (税抜 466円)

注文番号 375 **国産レモン果汁**
 瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので苦味がありません。
 150gビン入り 買365日
631円
 (税抜 585円)

注文番号 376 **旨味本来 生しょうがチューブ**
 ビリッとした辛みとさわやかな香り。国産しょうがのうしろてで根菜と乾燥感をあみくませます。
 40g 買8ヶ月
373円
 (税抜 346円)

注文番号 377 **おろしにんにく**
 国産にんにくだけを使用した本格のおろしにんにくです。チューブ製品なので便利。
 40g 買9ヶ月
473円
 (税抜 438円)

注文番号 378 **コチユジャン**
 愛知県産大豆(フクユタカ)の豆味噌に有機栽培の唐辛子(韓国産)を加えました。焼肉・ピビンパなどに。
 100g 買90日
544円
 (税抜 504円)

注文番号 379 **コンソメスープ 120gボトル入り**
 ビーフ・チキン・野菜の旨味を長時間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 買455日
453円
 (税抜 420円)

注文番号 380 **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 買455日
453円
 (税抜 420円)

注文番号 381 **チキンコンソメ・液体タイプ**
 植物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×8袋 買300日
528円
 (税抜 489円)

注文番号 382 **麦みそ 極麦(てるむぎ)**
 長崎県産の「はだか麦」、九州産の「大豆」を使用し、甘味と旨味を十分に引き出し、仕上げた麦味噌です。
 500g 買180日
768円
 (税抜 712円)

注文番号 383 **飯高のとっときみそ**
 地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とっとき」の仕込み味噌に仕上がっています。
 800g 買6ヶ月
939円
 (税抜 870円)

注文番号 384 **松阪 辛みそ一番**
 焼肉のまち松阪で、酵母が生きた「とっときみそ」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 買6ヶ月
939円
 (税抜 870円)

注文番号 385 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 1,448円)

注文番号 389 井上本店めんつゆ

うま味調味料・保存料無使用のストレートめんつゆ。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 393 ミヅホ純米酢

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 396 食酢酢

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 賞730日

631円
(税抜 585円)

注文番号 400 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用し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 404 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 408 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 413 純正ごま油(太白)

ごまを煎らずに低温圧搾法で圧搾。ごま油でありながら無色・無臭の、ごま本来のもつ旨み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 386 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 390 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 397 キサイチ食酢(醸造酢)

国産の米と酒がすを使用、使いやすい味です。

500ml 賞730日

252円
(税抜 234円)

注文番号 401 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 405 オイスターソース

瀬戸内海産の新鮮なオスターソースを自家製で分解したエキスをベースに、いかに食感だけで熟成させた旨味を使用しています。

115g 賞18ヶ月

460円
(税抜 426円)

注文番号 387 天然しょうゆ小ビン(濃口)

井上本店。国内産大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。

900ml 賞2年

853円
(税抜 790円)

注文番号 391 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 394 ミヅホすし酢

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 398 味の母(醸造調味料)

国産米を自家製麹でじっくりと熟成。みりんとお酒、二役をこなす類れる母のような調味料。

1L 賞1年

804円
(税抜 745円)

注文番号 402 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 406 (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 409 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 411 OGEX バージンオリーブオイル(オーガニック)

スペイン南部で農薬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 (酸度0.8%以下) 賞730日

1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 414 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 388 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 賞1年

869円
(税抜 805円)

注文番号 392 鰹白だし

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 395 ミヅホ玄米くろ酢

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 399 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 403 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 407 (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 410 菜種サラダ油(圧搾)910g

非遺伝子組み換えのオーストラリア産菜種100%。抽出剤を使わない圧搾搾り。

910g 賞365日

955円
(税抜 885円)

注文番号 412 九鬼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 415 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 416 **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982円)

注文番号 417 **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 418 **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 419 **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 420 **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 421 **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 422 **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 423 **丸鬼セサミン黒ごまきなこ**

セサミン高含有黒ごまなど国産大豆のきなこのみを使用したこだわりの「ごまきなこ」です。

80g 賞365日

204円
(税抜189円)

注文番号 424 **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 425 **純粋はちみつ(使用)**

お徳用サイズ。和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。

1500g 賞2年

8,777円
(税抜8,127円)

注文番号 426 **オーガニック・メープルシロップ**

40Lのサトウカエデの樹液を1Lまで煮詰めたカナダ産のオーガニックメープルシロップ。

330g 賞1095日

1,597円
(税抜1,479円)

注文番号 427 **甘夏みかん缶**

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 428 **国内産無漂白 糸かんてん**

国内産の天草のみを使用した糸かんてん。サラダやスープ、お菓子作りに最適です。

16g 賞2年

600円
(税抜556円)

注文番号 429 **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 430 **北海道産黒豆**

北海道産黒豆。糖度が高く煮豆に最適。

300g 賞365日

542円
(税抜502円)

注文番号 431 **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 432 **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 433 **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 434 **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 435 **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 436 **梅の香もち(粒あん)**

紀州の梅を練りこんだ餅で自家製粒あん(北海道産小豆)を包みました。

48g×4 賞30日

599円
(税抜555円)

注文番号 437 **梅の香もち(こし餡)**

北海道産小豆のこしあんを梅の香りいっぱいのもちで包みました。

48g×4 賞30日

599円
(税抜555円)

注文番号 438 **松文堂 かるかん饅頭(こし餡)**

国産つくね手を混ぜ込んだ生地の中には甘さを抑えたこし餡がたっぷり。もちもちとした食感です。冷してお召し上がりください。

48g×4 賞30日

599円
(税抜555円)

注文番号 439 **小倉ようかん(10個)**

北海道産の小豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい1/4サイズの個包装です。常備用どうぞ。

58g×10 賞365日

1,652円
(税抜1,530円)

注文番号 440 **安納芋ようかん(10個)**

砂糖を使わず九州産安納芋の甘みをしっかり味づけるミニ羊羹です。10個入なので常備用どうぞ。

58g×10 賞180日

1,863円
(税抜1,725円)

注文番号 441 **水ようかん**

食べやすい一口タイプの水ようかんです。良質の糖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 442 **豆乳カステラ**

国産小麦のカステラ生地に豆乳を加えました。しっとり柔らかな食感。自然解凍して。

5切入り 賞365日

380円
(税抜352円)

注文番号 443 **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 賞365日

667円
(税抜618円)

注文番号 444 **うずまきバウムクーヘン**

国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふくらと焼き上げました。食べやすいサイズにリニューアル。

1個(約8.5cm) 賞60日

181円
(税抜168円)

注文番号 445 **うずまきコーヒバウムクーヘン**

国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふくらと焼き上げました。ほのかにコーヒ風味です。

1個(約8.5cm) 賞60日

181円
(税抜168円)

注文番号 446 **有機ほの甘あずき**

北海道産の有機栽培あずき。有機さとう糖を使用。ほんのりやさしい甘さに味付けしました。

55g 賞180日

243円
(税抜225円)

注文番号 447 **ほの甘くろめ**

コウノトリ育鳥農法で栽培された兵庫県産の黒豆を煮て、ほんのり甘く味付けしました。

45g 賞180日

275円
(税抜255円)

注文番号 448 **芋グラッセ**

外はシャリシャリ、中はしっとりやわらかな、国産の紅はるかに独自の製法を加え、てん菜糖で甘みを整えました。

50g 賞120日

353円
(税抜327円)

注文番号 **449** **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
(税抜 262円)

注文番号 **450** **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
(税抜 262円)

注文番号 **451** **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
(税抜 262円)

注文番号 **452** **MS ソフトな塩せん**

国内産のうるち米でつくった、ソフトで口だけのよいおせんべいです。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 **453** **ミニ小魚スナック**

小魚の粉末をえびせんべいの生地につれりこみました。甘い味付け。

10g×5 賞90日

353円
(税抜 327円)

注文番号 **454** **ミニ柿ピー(5連)**

国内産のもち米を蜜注で味付けしたあらた、香ばしい柿ピーをたっぴり含んだスティックビスケット。

11g×5 賞120日

259円
(税抜 240円)

注文番号 **455** **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味のグミ4連パック。着色料・香料不使用。

20g×4 賞300日

393円
(税抜 364円)

注文番号 **456** **アップルグミ(4連)**

香料を使わず、国内りんごの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用したグミ。光沢剤は100%ヤシ由来です。便利な4連パック。

20g×4 賞300日

362円
(税抜 336円)

注文番号 **457** **ミルクスティック**

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

353円
(税抜 327円)

注文番号 **458** **カル鉄スティック(ココア味)**

国内産小麦粉を主原料に、カルシウム・鉄分をたっぷり含んだスティックビスケット。

110g 賞240日

353円
(税抜 327円)

注文番号 **459** **地粉かれんとう**

わっぱ知多共同事業所が製粉した愛知県産小麦使用。こまの香ばしさがくせになります。

80g 賞120日

346円
(税抜 321円)

注文番号 **460** **つぶ塩がりんとう**

愛知県産小麦粉使用。堅めに焼き上げたかりんとうに、塩つぶが効いてくせになります。

80g 賞120日

346円
(税抜 321円)

注文番号 **461** **牛乳かりんとう**

国内産小麦を使用し、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 **462** **小さな米糰子ビスケット おこめチカラ**

甘味・ライスミルク・塩のお米の発芽食品などから生まれるおだやかなコクと甘みの米糰子ビスケット。

100g 賞10ヶ月

363円
(税抜 337円)

注文番号 **463** **クリームサンドクラッカー(メープル味)**

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はさみました。

95g 賞180日

327円
(税抜 303円)

注文番号 **464** **発芽玄米ブランのサンド**

食物繊維豊富な発芽玄米(ブラン)と粗挽き焙煎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

362円
(税抜 336円)

注文番号 **465** **ミレービスケット**

国産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を植物油でカラッと揚げました。

165g 賞150日

317円
(税抜 294円)

注文番号 **466** **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 **467** **干菓産落花生(いりざや)**

全農干菓。低温保管で品質維持したものを用いており、くせになります。

200g 賞90日

1,125円
(税抜 1,042円)

注文番号 **468** **バターピーナッツ**

干菓産落花生100%使用。機械選別の後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 **469** **アーモンドじゃこ**

カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽い甘さに味付けし、アーモンド(アメリカ産)と一緒に小袋に詰めました。

7g×5 賞3ヶ月

289円
(税抜 268円)

注文番号 **470** **おさかなソーセージ**

お魚のうま味たっぷりソーセージ。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 **471** **瀬戸内あちゃんちの食べる小魚**

瀬戸内海産口いわし。酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。

50g 賞120日

412円
(税抜 382円)

注文番号 **472** **ぶどうのドリンク**

濃縮ぶどう果汁を30%(生果汁換算)使用した、無香料・無着色のドリンク。お茶に混ぜてパキーン。

90ml×5本 賞180日

414円
(税抜 384円)

注文番号 **473** **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、濃すぎず甘すぎない優しい味です。凍らせてパキーン。

90ml×5本 賞180日

372円
(税抜 345円)

注文番号 **474** **純国産 みかんゼリー**

国産温州みかん果汁、国産寒天、国産全糖液をそれぞれ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 **475** **純国産 りんごゼリー**

国産りんご果汁、国産寒天、国産全糖液をそれぞれ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 **476** **北海道黒豆の甘納豆**

北海道十勝産の光黒大豆と北海道産の砂糖を使用し、優しい甘さの甘納豆に仕上げました。

95g 賞91日

395円
(税抜 366円)

注文番号 **477** **純国産玄米おこし**

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 **478** **純国産 黒糖**

沖縄県産原料100%！個別包装でそのままバリバリ食べられるおいしい黒糖菓子です。

90g 賞365日

291円
(税抜 270円)

注文番号 **479** **純国産北海道きなことじり**

無添加 北海道産大豆のきなこを北海道きなことじりあめで練り上げ、オーソクスの袋で密封しました。原料は全て国産です。

110g 賞90日

383円
(税抜 355円)

注文番号 **480** **純国産 北海道かりんとう**

生地に北海道産ひき割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜたこだわりのかりんとう。

100g 賞90日

278円
(税抜 258円)

注文番号 **481** **純国産 さつま芋チップ**

九州産さつま芋、北海道産てんさい糖、国産ごま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 **482** **純国産バターワッフル**

乳化剤・香料・膨張剤が不使用。北海道産の発酵バターが、香り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 **483** **北海道おかしとうもろこし**

無添加 北海道産のとうもろこしの色味と優しい甘さをぎゅっと凝縮。自然の甘みです。

46g 賞120日

268円
(税抜 249円)

注文番号 **484** **純国産かきのたね**

辛くないかきのたねです。醤油とだしのうまみ、そして粗糖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
(税抜 282円)

注文番号 **485** **純国産ポテトチップス うすしお**

無添加 「国産じゃがいも」・「北海道産オホノックの塩」・「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 **486** **純国産ポテトチップス のり塩**

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、焼き海苔も国産産材です。

53g 賞120日

218円
(税抜 202円)

注文番号 **487** **純国産北海道はちみつレモンのだし**

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だしです。

57g 賞365日

278円
(税抜 258円)

注文番号 488 **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。泡状で出るため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 489 **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 490 **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。ホホバ油・ハーブエキス配合。髪を弾力性にし、しなやかにまとめとくえます。

500ml
1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 491 **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 492 **ナチュロンボディソープ(ポンプ)**

ひまわり油が主原料の植物性石鹸ボディソープ。素肌の潤いを保つ。ピタエキスを配合しています。

500ml
1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 493 **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 494 **ナチュロンボディソープ 柚子みかん(詰替)**

天然精油のほの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 495 **ナチュロンフェイシャルローション**

りんご酸や植物エキスの働きで洗顔後の肌を弾力性に保ち、きしめる化粧水。ヘチマエキスを配合し、うるおいを保ちみずみずしい肌に。

100ml
1,720円
(税抜1,564円)

注文番号 496 **ナチュロンフェイシャルローション(詰替)**

経済的で環境にもやさしい詰替用。

100ml
1,328円
(税抜1,208円)

注文番号 497 **ナチュロンフェイスクリアソープ**

植物性石けんにハミツ等の保湿成分を加えた、さらさらな泡立ちでやさしいしっとりとした洗いあがりです。美白の効果が期待できます。

95g
1,071円
(税抜974円)

注文番号 498 **ナチュロンエモリエントクリーム**

合成界面活性剤は一切使わず、ひまわり油、ホホバ油を植物性石けんで乳化したクリーム。お肌を乾燥から守り、なめらかに保ち、うるおします。化粧水の後に。

35g
1,720円
(税抜1,564円)

注文番号 499 **ナチュロン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 500 **ボ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 501 **ナチュロン台所のせっけん**

植物性原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。洗剤れが、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 502 **詰替用ナチュロン台所のせっけん**

ナチュロン台所の石けんの詰替です。

450ml
426円
(税抜388円)

注文番号 503 **トイレ洗い石けん**

植物油を主原料とした液状石けん。逆さでも使える泡状スプレー。合成界面活性剤は不使用。

400ml
611円
(税抜556円)

注文番号 504 **トイレ洗い石けん(詰替)**

植物油を主原料としたトイレ用液状石けん。経済的な詰替用。

350ml
377円
(税抜343円)

注文番号 505 **ナチュロンお風呂洗いスポンジ**

目が粗い構造なので水切れが良く耐久性も抜群。浴槽にキズをつけない柔らか素材。

1個
509円
(税抜463円)

注文番号 506 **ナチュロンお風呂洗い石けん**

石けんに洗浄効果の高いオレンジオイルを配合。使いやすい泡状スプレー。換気扇、ガスレンジ、トイレまで幅広く使えます。

500ml
664円
(税抜604円)

注文番号 507 **ナチュロンお風呂洗い石けん(詰替用)**

ナチュロンお風呂洗い石けんの詰め替え用です。

450ml
440円
(税抜400円)

注文番号 508 **ボックス酸素系漂白剤**

衣服の黄ばみ落としはもちろん、まな板等の調理器具の除菌・消臭にも。

430g
583円
(税抜530円)

注文番号 509 **ボックス酸素系漂白剤入替替**

省資源パックを使用した経済的な詰替用になっています。

500g
583円
(税抜530円)

注文番号 510 **しゃぼん玉 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 511 **ナチュロン純粉石けんN**

パーム・ヤシを原料にした植物性石けんなので、赤ちゃんやデリケート肌の方にも安心して使えます。炭酸塩(アルカリ剤)無配合なので、湯やウールもふんわりと洗い上げます。

1kg
1,361円
(税抜1,238円)

注文番号 512 **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 513 **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 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)

注文番号 515 **無漂白 お茶パック**

塩素漂白をしていない安全な紙を使用したお茶パックです。保管に便利なチャック袋入。

60枚入 95×70mm
146円
(税抜133円)

注文番号 516 **無漂白キッチンペーパー**

サトウキビの搾りカスを20%配合。2枚重ねて使いやすいです。

75組
198円
(税抜180円)

注文番号 517 **台所用廃油処理袋**

1袋で500mlの油を吸い取り、手を汚さずに袋のまま捨てられます。

6個
519円
(税抜472円)

注文番号 518 **油こし紙(丸型)**

有害物は一切使用しない油こし紙です。冷めた油でも手早くきれいに濾せます。

20枚 直径18cm
132円
(税抜120円)

在庫限り

注文番号 519 **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。

芯あり 120m×6ロール
568円
(税抜517円)

注文番号 520 **AURO 天然由来100%のカビ除去剤**

100%天然素材の、安全で効果的なカビ取り剤です。※ゴムパッキンなどに染みこんだカビは除去できない場合があります。350ml 賞使用期限:開封後1年

2,079円
(税抜1,890円)

在庫限り