

食と農と健康のネットワーク 共同購入



しんよやく



2024年度 第10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	7/23	7/24	7/25	7/26	7/30	7/31	8/1	8/2
配達	8/6	8/7	8/8	8/9	8/20	8/21	8/22	8/23

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

厳選素材

しんよやくではジャムやピリカラ霧島たくあんなどでお馴染み 藤井養蜂場のはちみつ

藤井養蜂場は創業明治42年から100年以上にわたり、南は種子島から北は北海道まで季節の花を追って約2,000群のミツバチと共にはちみつの生産を続けています。



注文番号 1 国産 百花蜜

国内のいろいろな花からミツバチが集めた純粋蜂蜜。まろやかな味で食べやすく、お料理にも使いやすい蜂蜜です。

賞 2年
350g
(税抜 1,702円)

1,838円



注文番号 2 国産リンゴはちみつ

青森県のリンゴの花から採れた珍しい蜂蜜。ほんのりとリンゴの花の香りがたまり、やさしい甘さの蜂蜜です。

賞 2年
350g
(税抜 2,145円)

2,316円



注文番号 3 国産アカシアはちみつ

淡く美しい色をした蜂蜜で、味も色調と同じくとてもあっさりとしています。やさしい香りとクセのない甘さが人気。

賞 2年
350g
(税抜 2,625円)

2,835円



注文番号 4 国産レンゲはちみつ

レンゲの蜂蜜は、味・香りともあっさりとしてとても食べやすく、多くの方に好まれる日本を代表する蜂蜜です。

賞 2年
350g
(税抜 2,820円)

3,045円



伊勢赤どりのお肉が再販です!!

はちみつ黒からあげ

【材料】4人分

調味料

お好みの蜂蜜 大さじ1
しょう油 大さじ2
酒香味 大さじ2
にんにく 小さじ2
しょうが 小さじ2
塩 少々

●鶏もも肉唐揚げ用 57

●薄力粉 300g 大さじ3
●片栗粉 大さじ3
●米油 揚げ用

【作り方】

- 調味料はよく混ぜ、鶏肉に揉み込ませて30分から一晩冷蔵庫に寝かせます。
- 寝かせた鶏肉の余分な水分を捨てたら、薄力粉をまぶし、さらに片栗粉をまぶしてかたちを整えます。
- 170℃の揚げ油で鶏肉を3分間揚げ取り出します。2～3分したら再び2分間揚げでしっかり油を切って完成♪



鶏肉はムネ肉を使ってもOKです



おすすめ新商品

ゴボウの食感がアクセント



注文番号 169 お魚とごぼうのコロコロスティック

鰯と鰯の落とし身と国産ゴボウとの海の幸、山の幸のコラボ商品。玉ねぎと豚脂もバランス良く配合しスティック状にしました。

372円

東 小 大 200g 賞 365日 (税抜 345円)



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



お子様に大人気! ノンカフェイン はちみつ麦茶オレ

材料【2人分】

- 麦茶(粒) 30g
(ティーバックなら1袋)
- 水 200ml
- 牛乳 200ml
- 蜂蜜 大さじ1



蜂蜜は粗糖でもOKです!

【作り方】

- ① 小さな鍋に水を入れ沸騰させ、麦茶を入れて12分ほど弱火で煮出し、麦茶を取り出します。
- ② ①の原液にお好みの蜂蜜を入れて溶かし、氷を入れたグラスに注ぎます。
- ③ 牛乳を注いで混ぜて出来上がりです。

国産麦茶は14Pに掲載しています



注文番号
5

四酪の牛乳



四日市酪農の牛乳。120℃で3秒間殺菌しました。牛乳の成分そのままの無調整牛乳です。

267円

蔵乳

(税抜 248円)
1000ml 賞9日

今回の
超目玉!!

注文番号
6

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
7

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ります。北海道産の北海道産品です。
1000ml 賞12日

315円
(税抜 292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。遺伝子組み換えでない飼料で育てた牛の生乳と全脂脱脂乳使用。賞味日より5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飼料で育てた牛の生乳を使用。生きた菌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。非遺伝子組み換えのエキで育った牛の生乳を使用。生きた菌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

やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(関)

遺伝子組み換え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。個別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
14

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
15

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

大内山ヨーグルト(プレーン)

大内山酪農。香料や添加物不使用。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。香料や添加物不使用。生きた菌まで届くビフィズス菌B8-12を配合。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。便利な飲みきりサイズ。
180ml 賞14日

158円
(税抜 147円)

注文番号
19

大内山グルコサミンヨーグルト

定期的な毎日に。グルコサミンと乳酸菌を配合。腰や膝などを気にされている方、スポーツを楽しむ方にもおすすめです。
110g 賞20日

129円
(税抜 120円)

注文番号
20

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
21

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。
12個 賞75日

1,833円
(税抜 1,698円)

注文番号
22

KOUBO 国産小麦アップルパイ

国産小麦を使用したパイ生地に、長野県産りんごジャム、国産りんごプレーズ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
23

KOUBO 国産小麦ストロベリーパイ

国産小麦のパイ生地です。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
24

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。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
25

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
26

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
27

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
28

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たジャム。
180g 賞18ヶ月

502円
(税抜465円)

注文番号
29

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
30

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
31

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)



三重県産・国産のお肉

注文番号 32 和牛小間切(冷蔵)

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 33 和牛モモバラスライス(冷蔵)

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 34 (冷蔵)和牛ミンチ

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 35 和牛小間切(冷凍)

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 36 和牛モモすき焼き用(冷凍)

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 37 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 38 三重県産牛ももすき焼き用(冷凍)

鳥羽志摩産の牛もも肉(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 39 三重県産牛肩ロースうす切り(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。

350g 賞/消費期限:120日

2,170円
(税抜 2,010円)

注文番号 40 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。

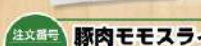
300g 賞/消費期限:120日

1,879円
(税抜 1,740円)

注文番号 41 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。

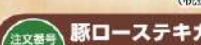
300g 賞/消費期限:120日

761円
(税抜 705円)

注文番号 42 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 43 豚ももかたまり

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。

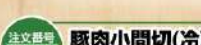
400g 賞/消費期限:5日

777円
(税抜 720円)

注文番号 44 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 45 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。

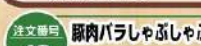
300g 賞/消費期限:5日

583円
(税抜 540円)

注文番号 46 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。

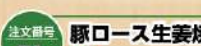
200g 賞/消費期限:5日

615円
(税抜 570円)

注文番号 47 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。

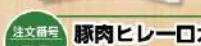
250g 賞/消費期限:5日

444円
(税抜 412円)

注文番号 48 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 49 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。

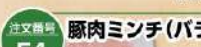
300g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 50 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。

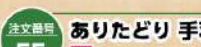
250g 賞/消費期限:120日

664円
(税抜 615円)

注文番号 51 豚ロース生姜焼き用(冷凍)

伊勢うまし豚のロースを生姜焼き用に加工しました。

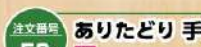
250g 賞/消費期限:120日

696円
(税抜 645円)

注文番号 52 豚肉ヒレ一口カツ用(冷凍)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

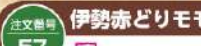
200g 賞/消費期限:120日

712円
(税抜 660円)

注文番号 53 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 54 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。

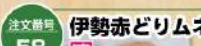
300g 賞/消費期限:120日

444円
(税抜 412円)

注文番号 55 ありたどり 手羽先

トウモロコシや大豆かす・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。

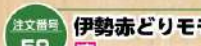
300g 賞365日

590円
(税抜 547円)

注文番号 56 ありたどり 手羽元

トウモロコシや大豆かす・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 57 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)



75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

729円
(税抜 675円)

注文番号 58 伊勢赤どりんネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どりんネ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

437円
(税抜 405円)

注文番号 59 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とムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

891円
(税抜 825円)

注文番号 60 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。

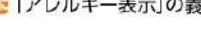
250g 賞/消費期限:120日

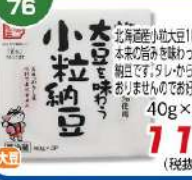
583円
(税抜 540円)

注文番号 61 伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にモモ肉を20%混ぜました。

300g 賞/消費期限:120日

461円
(税抜 427円)

注文番号 62 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 63 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 64 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して便利にバラ凍結。 300g 賞1年 723円 (税抜670円)	注文番号 65 冷凍おくら  凍ったままのokraをさっと湯がいてサラダ、和え物、お浸しに。凍ったままでもスープ煮、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 66 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 67 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。便利にバラ冷凍。 500g 賞2年 513円 (税抜475円)	注文番号 68 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 69 たまご久良のえだまめ(大粒)  大粒で甘味があり、栗のような食味の北海道産枝豆「たまご久良」を100%使用。 250g 賞540日 587円 (税抜544円)
注文番号 70 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 353円 (税抜327円)	注文番号 71 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取って水煮にしました。 200g 賞365日 678円 (税抜628円)	注文番号 72 しんややく赤たまご(30個)  地元の新鮮な赤たまごです！まとめたのがご購入や共同購入にいかが？ 10個×3パック入り 賞14日 843円 (税抜781円)	注文番号 73 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 612円 (税抜567円)
注文番号 74 鈴乙女納豆(小粒)  三重県産野産大豆「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 75 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 76 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)  北海道産大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わいたい方に。塩で、すしやからし海苔は付けてお楽しみください。お好みの味付けで。 40g×3 賞8日 113円 (税抜105円)	注文番号 77 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 78 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 79 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 80 野瀬さんのすし揚げ  三重県産大豆フクユタカ使用。みつくらやわらかく、いなり海苔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 81 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 82 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 83 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もどき。 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 84 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 85 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 86 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 87 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 88 極 豆乳  嬉野大豆の飲みやすい豆乳です。豆乳が少し多いのが特徴です。ストリートでも、コーヒーマシン、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 89 国産おばあちゃんのにがり(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福寿草です。 10枚入り 賞89日 295円 (税抜274円)
注文番号 90 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 91 だいずDAYS 発芽黒豆  北海道産黒大豆のおいしさや栄養を発芽で引き出して、やわらかく煮上げました。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 92 国産大豆の無調整豆乳  国産大豆と水だけで作りしました。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 93 国産丸大豆 凍り豆腐(さいの目)  国産丸大豆を使用。煮物や五目寿司に便利なさいの目カット済み。 50g 賞180日 385円 (税抜357円)	注文番号 94 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。蒸気加工はしていません。多少歯ごたえのある、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 95 **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塩水漬けされています。使用はご人数分をご用意しました。

110g(2切) 買180日

437円
(税抜 405円)

注文番号 96 **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塩水漬けされています。使用はご人数分をご用意しました。

550g(10切) 買180日

1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 97 **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日

628円
(税抜582円)

注文番号 98 **塩熟さばフィレ**

一番おいしいカム肉を残したまま、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 買30日(お届け日より)

801円
(税抜742円)

注文番号 99 **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(アサカサ)を漬けて干しました。

260g(2枚) 買180日

606円
(税抜 562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、食卓のみで漬けて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 **しまほっけ一ツ干し**

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。

330g(1枚) 買180日

814円
(税抜 754円)

注文番号 102 **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て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 103 **カマス丸干し**

静岡県伊東市で揚がったカマスの素と味噌を取り、塩汁に漬けて天日干ししました。

120g(5〜6本) 買45日

583円
(税抜 540円)

注文番号 104 **国産アジ白たま干**

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に漬けてじっくり天日干ししました。

285g(2枚) 買300日

668円
(税抜 619円)

注文番号 105 **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) 買180日

456円
(税抜 423円)

注文番号 106 **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) 買180日

502円
(税抜 465円)

注文番号 107 **北海道産 さんまの甘味噌漬**

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 108 **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て天日干ししました。

2枚 200g 買45日

603円
(税抜 559円)

注文番号 109 **とれといわしたたき身**

日本近海で漁獲のいわしをたたき身に。調味液は自家製。お吸い物、おでんの具に。

150g×2 買120日

473円
(税抜 438円)

注文番号 110 **瀬戸内産 ちりめん**

現地の生産者に特別依頼し、近くの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 買90日

483円
(税抜 448円)

注文番号 111 **しめさば炙り**

国産の厳選した旬のさばを酢メにして軽く炙りました。解凍してから時間で具合を調整できます。

95g 買365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 112 **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け込みました。あたたかいご飯にかけると。薬味類は付いておりません。

65g 買90日

713円
(税抜 661円)

注文番号 113 **鰯漬け丼の素**

高知県野見湾で養殖された真鰯を特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけると。薬味類は付いておりません。

60g 買90日

713円
(税抜 661円)

注文番号 114 **えび・いかミックス**

エビ・イカミックス。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 **そのまま食べられるブリとほたて**

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 116 **洗いもずく**

沖縄県宮古島漁協収獲の生もずくを、海水を取り除いて凍結しました。もずく本来の歯ごたえをお楽しみください。

100g 買720日

328円
(税抜 304円)

注文番号 117 **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電子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。

150g 買180日

347円
(税抜 322円)

注文番号 118 **バラたらこ**

アラスカ沖からオホーツク海ま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 119 **薩摩赤えび唐揚げ**

鹿児島県薩摩半島の深海水域で獲れた赤えび。非常に殻が厚く甘み強いえびを唐揚げでくみしました。

150g 買365日

444円
(税抜 412円)

注文番号 120 **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・小麦粉の衣をつけました。油で揚げただけ。

5本 買365日

1,085円
(税抜 1,005円)

注文番号 121 **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 122 **料理素材のさつまあげ**

具材のないシンプルなたつまあげ。炒め物や煮物に。

3枚×108g 買30日

338円
(税抜 313円)

注文番号 123 **じゃこ天**

長崎近海で獲れる地魚をじゃこをブレンドして石臼で練り上げた長崎名物の天ぷらです。

2枚100g 買30日

325円
(税抜 301円)

注文番号 124 **うずら天**

うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ天。そのままでも使用は出来ますが、煮物やおでんにもご利用いただけます。

3個(100g) 買30日

444円
(税抜 412円)

注文番号 125 **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同時に加えました。調味液は天然の魚介エキスを使用しています。

2枚130g 買30日

531円
(税抜 492円)

注文番号 126 **白天(桜えび・きくらげ)**

白身魚のすり身に、炙った桜えびと少量のきくらげを同時に加えました。調味液は天然の魚介エキスを使用しています。

2枚130g 買30日

531円
(税抜 492円)

注文番号 127 **たっぷりコーン棒天**

エン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 買30日

353円
(税抜 327円)

注文番号 128 **野菜の香味揚げ**

れんこん、セロリ、甘藷、なすなど4種の野菜を加えて風味・食感に特徴を付けた。香味野菜の風味がクセになる。

3枚(90g) 買30日

409円
(税抜 379円)

注文番号 129 **蓮根天**

九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合わせてみました。蓮根の食感が引き立ちます。

3枚入 買30日

477円
(税抜 442円)

注文番号 130 **もずく天**

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

2枚入 買30日

509円
(税抜 472円)

注文番号 131 やさしいあらびきウィンナー モクモクの契約農家の豚を使用し、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 132 やさしい度なしポークウィンナー お子さんでも食べやすいサイズ、超軟らかく噛み砕いた新鮮な豚肉をなめらかな口当たりで仕上げました。解凍にもこだわっています。 100g 賞20日 466円 (税抜 432円)	注文番号 133 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 134 やさしいローズハムスライス 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 135 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 136 あらびきウィンナー 栃木県産(旨み米豚)うまかみ(ベーコン)使用。香りがよく噛み砕い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 137 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 138 ローズハム 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 139 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 140 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焼き味と熟成の深い味わい。 80g 賞30日 573円 (税抜 531円)
注文番号 141 ペッパーポーク 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 142 おつまみチャーシュー 豚(う肉(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 143 鶏そぼろ 国産産の鶏肉を醤油、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仕上げました。 90g 賞30日 360円 (税抜 334円)	注文番号 144 もっごりもっちゃん しお味 自家製塩麹、青森県にんじん、北海道産の特別栽培大豆に漬け込んだにんにく不使用の国産豚肉をじっくりと煮込みました。 350g 賞60日 911円 (税抜 844円)	注文番号 145 もっごりもっちゃん 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みそでじっくりと煮込みました。 350g 賞60日 911円 (税抜 844円)
注文番号 146 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キャベツ餃子です。 360g(20個) 賞365日 564円 (税抜 523円)	注文番号 147 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 148 おっきな野菜餃子 国産の野菜と豚肉を使用し、原材料のキャベツは大きくカットすることにより、歯ごたえと食べ応えのある大きな餃子です。 336g(12個) 賞365日 518円 (税抜 480円)		
注文番号 149 徳用北京餃子 国産豚肉・野菜の具を、国産小麦・塩・水だけで練った皮で包みました。水餃子にも。 18g×15個 賞365日 432円 (税抜 400円)	注文番号 150 しんちゃん餃子 JAみえなかのキャベツと国産豚肉を使用。うま味調味料不使用。※キャベツの収穫時期の異なるにより、賞味期限が変わる場合があります。 15g×16個 11g×2 賞180日 511円 (税抜 474円)	注文番号 151 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 152 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 153 焼き小籠包 一口食べるとジューシーな味わい。たっぷりのスープが口の中であまります。フライパンで手軽に調理できる焼き小籠包です。 200g(8個) 賞365日 492円 (税抜 456円)
注文番号 155 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 156 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 157 ファミリーシュウマイ 国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。20g×30 賞365日 通常価格939円 919円 (税抜 851円)	注文番号 154 フライパンで簡単春巻き 国産だけの、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 158 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 159 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 160 野菜たっぷりあんかけラーメン 手間のかかるあんかけラーメンをお徳用パックで手軽に!野菜が不足しがちな方にもおすすめです。 450g(麺130g) 賞365日 461円 (税抜 427円)	注文番号 161 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 162 大きな豆腐肉団子 国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢タ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 163 中華丼の具(塩) 野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯で温めてご飯、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 164 麻婆茄子丼の具 国産の茄子をたっぷり入れました。化学調味料や増粘剤等は不使用。あたためてご飯にかけてどうぞ。 150g×2袋 賞365日 567円 (税抜 525円)		

注文番号 165 お好みお弁当セット

お弁当に便利、カットシー入りのお惣菜です。さんぽうごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の揚げたしの3種類。
120g(3個×2個) 賞365日
474円
(税抜 439円)

注文番号 166 お弁当根菜コロッケ

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 167 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。お弁当にぴったりな大きさ。
26g×8個 賞365日
461円
(税抜 427円)

注文番号 168 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)

注文番号 169 お魚とごぼうのコロコロスティック

鮭と鰯の落とし身と国産ゴボウと海の幸、山の幸のコラボ商品。玉ねぎと鰯もバランズ良く配合しスティック状にしました。
200g 賞365日
372円
(税抜 345円)

注文番号 170 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 171 ママのミニハンバーグ

国内産玉ねぎ、豚肉、鶏肉、牛肉をバランスよくミックス。お弁当にちょうどいいサイズ。
24g×7個 賞365日
451円
(税抜 418円)

注文番号 172 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。やさしい甘さのタレでお子様でも食べやすい味に仕上がりました。
100g 賞270日
340円
(税抜 315円)

注文番号 173 秋川牧園 とり天

大分名物のとり天です。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で揚げた天ぷら。
170g 賞270日
790円
(税抜 732円)

注文番号 174 秋川牧園 チキンソースカツ

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。しつとりとジューシーな一品。
150g 賞270日
741円
(税抜 687円)

注文番号 175 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ーシーな食感です。
150g 賞270日
619円
(税抜 574円)

注文番号 176 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
730円
(税抜 676円)

注文番号 177 秋川牧園 ぶり辛チキンバー

若鶏のむね肉とささみを、目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。とり天と使えくさずです。
150g 賞270日
704円
(税抜 652円)

注文番号 178 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 179 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 180 (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 181 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 182 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 183 北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ

北海道八雲の生乳で煮込んだスペシャルソースにカニ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 184 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 185 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 186 じゃがバターコロッケ

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込みました。
180グラム(3個) 賞180日
395円
(税抜 366円)

注文番号 187 道産トマトのクリームコロッケ

北海道産トマトの甘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
874円
(税抜 810円)

注文番号 188 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んを北海道産のパン粉でくくる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 189 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 190 焼いて簡単ピザ巻きイタリアン

チーズ、玉ねぎ、ピーマンを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 191 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 192 徳用 ポテトもち

北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなく、もちもち食感です。
1.2kg(60g×20個) 賞731日
1,036円
(税抜 960円)

注文番号 193 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、ふっくらと仕上げたチキンナゲットです。
200g 賞270日
759円
(税抜 703円)

注文番号 194 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 195 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
511円
(税抜 474円)

注文番号 196 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
444円
(税抜 412円)

注文番号 197 まんまる醤油たこ焼き

国産小麦の生地になっつりキャベツ、長ねぎを加え、醤油漬けしたタコを入れて焼いています。
400g(20個入) 賞365日
通常価格761円
741円
(税抜 687円)

注文番号 198 大阪の味 手焼きお好み焼き

国産小麦、キャベツ、豚肉を混ぜた生地がおいしいかつくるとした関西風のお好み焼きです。お好みのソースで。
240g 賞365日
通常価格583円
548円
(税抜 508円)

注文番号 199

くだものやさいジュース

国内産の果物と野菜をバランスよくミックス。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
通常価格3,369円

300円引き **3,069円**
(税抜2,842円)

賞味期限が 2025.3月となっております

しんややく
オリジナル商品

注文番号 200

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
通常価格2,451円

200円引き **2,251円**
(税抜2,085円)

賞味期限が 2025.3月となっております

しんややく
オリジナル商品

注文番号 201

(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
通常価格2,700円

2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 202

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育った熟したトマトをじっくりと搾りました。シーズバック製法のトマトジュースです。

190g×30缶 賞3年
通常価格2,700円

2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 203

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
通常価格3,030円

3,272円
(税抜3,030円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 204

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
通常価格3,720円

4,017円
(税抜3,720円)

秋映

注文番号 205

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
通常価格3,750円

4,050円
(税抜3,750円)

シナノスイート

注文番号 206

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
通常価格2,400円

2,592円
(税抜2,400円)

和歌山県産みかん

注文番号 207

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
通常価格445円

480円
(税抜445円)

いわしくん

注文番号 208

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
通常価格445円

480円
(税抜445円)

いわしくん

注文番号 209

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
通常価格403円

435円
(税抜403円)

いわしくん プツ切り

注文番号 210

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
通常価格394円

425円
(税抜394円)

ミニとろイワシ

注文番号 211

とろイワシ水煮

銚子港限定で旬の良質なイワシを限定し、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
通常価格483円

521円
(税抜483円)

とろイワシ水煮

注文番号 212

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鮓を、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
通常価格735円

793円
(税抜735円)

あいこちゃん銀のまぐろ

注文番号 213

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鮓を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。油には米油を使用でさっぱりとした味わい。

70g×3 賞3年
通常価格735円

793円
(税抜735円)

あいこちゃん金のまぐろ

注文番号 214

スパイシーキーマカレー

動物性原料不使用、大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスな風味とコクを追求。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
通常価格292円

315円
(税抜292円)

スパイシーキーマカレー

注文番号 215

オリジナルカレールウ

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ウ。

500g 賞540日
通常価格780円

842円
(税抜780円)

オリジナルカレールウ

注文番号 216

回鍋肉の素

有機米味噌をベースに、瀬戸内海産力キから造ったオスターエキスを加えた有機回鍋肉の素。

100g(2~3人前) 賞540日
通常価格265円

286円
(税抜265円)

回鍋肉の素

注文番号 217

青椒肉絲の素

有機醤油をベースに、瀬戸内海産力キから造ったオスターエキスを加えた有機青椒肉絲の素。

100g(2~3人前) 賞540日
通常価格265円

286円
(税抜265円)

青椒肉絲の素

注文番号 218

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
通常価格265円

286円
(税抜265円)

有機もやし味噌炒めの素

注文番号 219

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。具は有機大豆の汁と有機ねぎです。

6食 賞180日
通常価格462円

498円
(税抜462円)

有機そだちのお味噌汁

注文番号 220

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
通常価格1,275円

1,377円
(税抜1,275円)

有精卵スープ

注文番号 221

もずくスープ

沖縄産もずくを醤油味で仕上げたスープです。うま味調味料不使用。食欲をそそります。

1食 賞1年
通常価格133円

143円
(税抜133円)

もずくスープ

注文番号 222

MS コーンスープ

ずっさ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
通常価格367円

396円
(税抜367円)

MS コーンスープ

注文番号 223

有機の玄米ポタージュ・にんじん

厳選された純国産の素材でつくられた、有機野菜の甘味と旨みを生かした優しい味のスープです。

135g 賞365日
通常価格313円

338円
(税抜313円)

有機の玄米ポタージュ・にんじん

注文番号 224

有機の玄米ポタージュ・ごぼう

厳選された純国産の素材でつくられた、有機野菜の甘味と旨みを生かした優しい味のスープです。

135g 賞365日
通常価格313円

338円
(税抜313円)

有機の玄米ポタージュ・ごぼう

注文番号 225

有機の玄米ポタージュ・かぼちゃ

厳選された純国産の素材でつくられた、有機野菜の甘味と旨みを生かした優しい味のスープです。

135g 賞365日
通常価格313円

338円
(税抜313円)

有機の玄米ポタージュ・かぼちゃ

注文番号 226

有機の玄米ポタージュ・さつまいも

厳選された純国産の素材でつくられた、有機野菜の甘味と旨みを生かした優しい味のスープです。

135g 賞365日
通常価格313円

338円
(税抜313円)

有機の玄米ポタージュ・さつまいも

注文番号 227

有機の玄米ポタージュ・あずき

厳選された純国産の素材でつくられた、有機野菜の甘味と旨みを生かした優しい味のスープです。

135g 賞365日
通常価格313円

338円
(税抜313円)

有機の玄米ポタージュ・あずき

注文番号 228 有機ごま塩

珍しいすり上げタイプの黒ごま塩。ごはんとお味噌汁にはもちろん、お漬物にふりかけたり、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 229 海鮮小魚ふりかけ

磯の風味豊かな国内産の新鮮な小魚のりをまぶしてあり、カルシウムたっぷりです。お漬物や天ぷらなどに最適です。

35g 賞180日

428円
(税抜 397円)

注文番号 230 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、しその香りを付けて、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 231 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っかりとおいしい、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 232 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)

注文番号 233 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 234 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 235 岩のり入り 海苔の佃煮

熊本・長崎産の香り豊かな岩のりと三重県産のひとえぐで、瀬戸内あまのりをじっくり炊きました。

150g 賞365日

642円
(税抜 595円)

注文番号 236 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 237 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 238 JAみえきた とり飯の素

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 239 山口特産有機寒漬

山口県産の伝統的な大根のお漬物。寒風で干し、叩いて伸ばすを繰り返して半年熟成。カリカリ食感の甘じょっぱい味付けです。

100g 賞120日

628円
(税抜 582円)

注文番号 240 有機たかな漬

山口県産の有機高菜を使用。塩とウコンのみで漬けて半年熟成。ほのかな酸味が爽やかなく、さっぱりした味です。

180g 賞90日

417円
(税抜 387円)

注文番号 241 即席いりこ佃煮やつかめかめ

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 244 有機小梅・塩味控えめ

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 245 有機・梅干

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、塩味は約18〜20%あります。

180g 賞730日

895円
(税抜 829円)

注文番号 246 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 247 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 248 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 548円)

注文番号 249 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。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 250 瑞宝しぐれ(甘口)

粗糠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 251 マムのインド風チキンカレー

ココと深みを感じられる本格的なチキンカレー。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 252 非常時持出米(白飯) 8年保存

三重県産の美味しいコシヒカリを使った非常食です。缶入りなので乾燥剤不使用、保管性も万全です。

110g(茶碗約2杯分) 賞8年

729円
(税抜 675円)

注文番号 253 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 254 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 255 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・小豆のセット 賞小豆缶:3年

712円
(税抜 660円)

JA鈴鹿のもっちもちラーメン

ざるラーメンと担々麺が仲間入り JA鈴鹿管内産小麦100%使用

注文番号 256 **もっちもちラーメン ざるラーメン**
冷やし麺に最適なツルツルもちもち麺。
2食入 賞60日 (税抜 556円) **541円**
(税抜 501円)

注文番号 257 **もっちもちラーメン 汁なし担々麺**
冷たい麺、温かい麺のどちらでもOK。
2食入 賞60日 (税抜 556円) **600円**
(税抜 556円)

注文番号 258 **もっちもちラーメン 担々麺**
ツルツルもちもち麺を温かい担々麺で。
2食入 賞60日 (税抜 556円) **600円**
(税抜 556円)



※各種スープにはアミノ酸を使用しています。

注文番号 263 **国産 無塩そうめん**
播磨製造の国産小麦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日 **304円**
(税抜282円)

注文番号 264 **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日 **353円**
(税抜327円)

注文番号 267 **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 268 **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 270 **まぜるめんつゆ こってりしょうゆ 焼きあご国産**
丸大豆しょうゆをベースに長崎県産きりたんぽの旨味を加えた、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 302 **まぜるめんつゆ 温かいしょうゆ かつおだし**
福岡県産かつお節を使用した、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 305 **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 306 **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 309 **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 310 **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 313 **おつゆふ**
国内産の小麦粉、グルテンを原料に。手揉きで丁寧に仕上げたおつゆふです。日あたりが良く食べやすいです。
30g 賞365日 **285円**
(税抜264円)

注文番号 315 **もちふ**
国内産の小麦粉を原料に。一つ一つ丁寧に手揉きしました。なべ物、すき焼き等に最適。よくかかれます。
25g 賞365日 **285円**
(税抜264円)

注文番号 317 **生芋板こんにやく**
国産の生芋を使用した板こんにやく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。
250g 賞180日 **204円**
(税抜189円)

注文番号 319 **生芋小玉こんにやく**
国産の生芋を使用した小玉こんにやく。食べやすい一口サイズ。
160g 賞180日 **221円**
(税抜205円)

冷蔵 冷凍

注文番号 259 **しょうゆ冷麺**
国産小麦使用の無かんすい麺とあっさりしょうゆタレの冷麺です。
2食(280g) 賞50日 **660円**
(税抜612円)

注文番号 260 **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日 **660円**
(税抜612円)

注文番号 261 **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。輸入材料・添加物にたよらない日本の味です。
250g×15(箱入り) 賞720日 **2,793円**
(税抜2,587円)

注文番号 262 **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日 **2,793円**
(税抜2,587円)

注文番号 265 **伊勢うどん**
太めでやわらかな伊勢うどん。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 266 **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分でもちもちのうどんに茹で上がります。
100g×3 賞365日 **257円**
(税抜238円)

注文番号 269 **むし焼きそば・ヒカリソース付**
かんすい、油、着色料などを使わない、やや太めでもちもち食感の焼きそば。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 303 **まぜるめんつゆ やみつき旨辛**
コチュジャンと豆板醤の旨みとコクとピリッとした辛さ。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 304 **まぜるめんつゆ さわやか旨味かつお**
紀州産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 賞270日 **291円**
(税抜270円)

注文番号 307 **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 308 **米粉のホットケーキミックス**
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 311 **材料3つ!の無添加パン粉**
北海道産の小麦粉、沖縄産の海塩、国内産の生イーストで作った、カリッと食感の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 312 **国産 はるさめ**
九州産甘藷粉と北海道産馬鈴薯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 316 **さしみこんにやく しょうが**
高知県産生芋のつがつがをたっぷり練り込んだ、生食用のこんにやくです。お好みの大きさにスライスしてどうぞ。
200g 賞180日 **189円**
(税抜175円)

注文番号 320 **しらたき**
国産のこんにやく。手揉きで作ったしらたきです。
200g 賞180日 **127円**
(税抜118円)

注文番号 321 **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芝麻を練り込んだ、そうめんのようは細麺のヘルシー麺です。
160g 賞180日 **213円**
(税抜198円)

注文番号 **322** **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 **323** **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 **324** **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 賞365日

490円
(税抜 454円)

注文番号 **325** **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 賞365日

513円
(税抜 475円)

注文番号 **326** **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 賞365日

729円
(税抜 675円)

注文番号 **327** **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鰯枯節をブレンドし、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 **328** **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。まずは食べてみてください。

30g 賞365日

396円
(税抜 367円)

注文番号 **329** **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 **330** **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 **331** **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 **332** **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 **333** **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 **334** **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 **335** **北海道産おいしい出し昆布**

もちもち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 **336** **松前漬**

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 **337** **伊勢志摩産きざみあおさ**

伊勢志摩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 賞365日

213円
(税抜 198円)

注文番号 **338** **早煮昆布**

北海道産の早煮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 賞365日

213円
(税抜 198円)

注文番号 **339** **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 **340** **国内産わかめ**

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。

10g 賞365日

266円
(税抜 247円)

注文番号 **341** **徳用焼きのり**

伊勢志摩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 **342** **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 **343** **焼きざみのり**

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。昔後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 **344** **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。朝食の供に。

8切64枚入 賞330日

534円
(税抜 495円)

注文番号 **345** **深煎りいりごま(白)**

残留農薬検査済みの良質ごま。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 **346** **深煎りいりごま(黒)**

残留農薬検査済みの良質ごま。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 **347** **すりごま三度ばい煎(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)

注文番号 **348** **すりごま三度ばい煎(黒)**

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してすりしました。

85g 賞1年

301円
(税抜 279円)

注文番号 **349** **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純粋胡麻。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 **350** **九鬼セサミン黒ごまきなこ**

セサミン含有黒ごまと、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 352 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 353 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 354 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 355 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 356 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 357 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 358 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 359 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 360 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 361 十勝きなこと

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 362 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 363 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 364 白花豆

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 365 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 366 うすら豆

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 367 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 368 北海道産 大納言小豆

北海道産の良質の小豆。ぜんざいやあじ用に最適です。

300g 賞365日

469円
(税抜 435円)

注文番号 369 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 370 金つる大豆(中粒)

北海道産大豆。低温保管して風味を保ちました。

300g 賞365日

324円
(税抜 300円)

注文番号 371 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 372 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 373 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。てんさい含蜜糖粉末です。

500g

506円
(税抜 469円)

注文番号 374 フラクトオリゴ糖きびブラウン

原料に希少な国産さとうきび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 375 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 376 片栗粉

北海道・折笠農場ブルーベリージャガイモ100%使用。昔ながらの自然乾燥法で製造。

500g 賞2年

473円
(税抜 438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 賞9ヶ月

473円
(税抜 438円)

注文番号 378 旨味本来 生しょうがチューブ

ピリッとした辛みとさわやかな香り。国産しょうがのおろして風味と繊細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 379 旨味本来 生わさびチューブ

国産の本わさびと西洋わさびを使用したチューブタイプの生わさびです。うま味調味料、保存料不使用。

40g 賞240日

373円
(税抜 346円)

注文番号 380 旨味本来 からしチューブ

本からし使用。うま味調味料、保存料などは使用せず練りたまの風味を大切にしました。

40g 賞240日

373円
(税抜 346円)

注文番号 381 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・和物等に。

120g 賞365日

503円
(税抜 466円)

注文番号 382 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ピン入り 賞365日

631円
(税抜 585円)

注文番号 383 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 282円)

注文番号 384 飯高のとつきみそ

地域に伝わる独自の製法により、味が濃く香りがよい。とうもろこし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 385 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 386 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 387 麦みそ 輝麦(てるむぎ)

長崎県産の"はだか麦"・九州産の"輝麦"を使用し、甘味と旨味を充分に引き出し溜り上げた麦味噌です。

500g 賞180日

768円
(税抜 712円)

注文番号 味の母(酵母調味料)

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

1L 賞1年

804円
(税抜 745円)

注文番号 酒香味(料理専用酒)

389 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 キサイチ食酢(醸造酢)

390 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 純米富士酢

391 京都府産の無農薬米を、昔ながらの麹菌発酵法でじっくり発酵させたこだわりの調味酢です。正がりの風味をご堪能ください。

500ml 賞730日

894円
(税抜 828円)

注文番号 富士玄米黒酢

392 京都府産の無農薬玄米で造った黒酢です。水で5~8倍に薄めてお飲み下さい。

500ml 賞1095日

2,154円
(税抜 1,995円)

注文番号 ミツホ純米酢

393 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 ミツホすし酢

394 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 ミツホ玄米くろ酢

395 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 食菜酢

396 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 太田酢店のぼん酢

397 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 天然しょうゆ(濃口)

398 井上本店、国産の大豆と小麦を使用。天然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 天然しょうゆ(淡口)

399 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 天然しょうゆ小ビン(濃口)

400 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 天然しょうゆ小ビン(淡口)

401 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 濃厚しょうゆ(小びん)

402 井上本店の3年醸造もの。刺身、煮魚などに最適です。900ml小瓶になりました。

900ml 賞2年

1,008円
(税抜 934円)

注文番号 ぼん酢しょうゆ

403 井上本店。スタ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 井上本店めんつゆ

404 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 節辰のつゆ

405 老舗が進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 有精卵マヨネーズ

406 国内の豊かな産地で育てられた鶏の卵は有精卵を使った。卵黄タイプはさらさら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 1歳からのノンエッグマヨ

407 特定原材料6品目不使用のマヨネーズタイプ調味料です。酸味を加えたさらさら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 信州生まれのケチャップ

408 国産の玉ねぎ・人参のみじん切りを長野県産トマト「愛実」使用のつぶ入りケチャップです。

190g 賞365日

453円
(税抜 420円)

注文番号 あらごし完熟ケチャップ

409 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 無着色とんかつソース

410 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よく仕上げました。

300ml 賞730日

369円
(税抜 342円)

注文番号 オイスターソース

411 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をベース。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 (生)ソースウスター

412 熟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 (生)中濃ソース

413 熟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 ひかり濃厚ソース

414 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 ひかりウスターソース

415 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 ヒカリ焼肉のたれ

416 国内産大豆しょうゆをベースとした甘辛い味。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 米油(1350g)

417 国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラッ油。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 米油(910g)

418 国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラッ油。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 OGEXバージンオリーブオイル(オメガ3)

419 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(濃度0.8%以下) 賞730日

1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 有機・青じそドレッシング

420 国産有機青じそを使用したさっぱりした和風ドレッシング。ノンオイル。

200ml 賞547日

563円
(税抜 522円)

注文番号 果実の恵みドレッシング

421 国産有機栽培のレモン・ゆず・玉ねぎ・ゆずを使用したフレンチタイプのドレッシング。

200ml 賞270日

451円
(税抜 418円)

注文番号 純正ごま油(太白)

422 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。ごま本来の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 生でかけて味わうごま油

423 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 九鬼一番搾り(こいくち)

424 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 九鬼ヤマシチ胡麻油(うすくち)

425 まろやかで上品に香るごま油。格段においしいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年

758円
(税抜 702円)

注文番号 九鬼濃厚仕上げごまドレッシング

426 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 427 **はだか麦使用 特選麦茶**

NEW

四国産はだか麦を原料とし、水洗・浸漬の後に蒸し加工し、更に乾燥、焙煎の工程を経て仕上げられた良質麦茶です。

400g 買2年

453円
(税抜420円)

注文番号 428 **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 買540日

291円
(税抜270円)

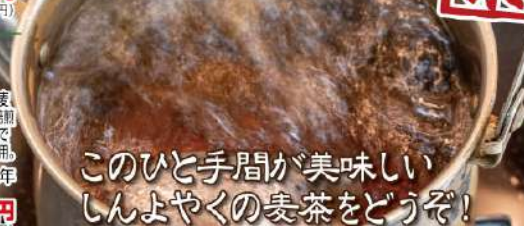
注文番号 429 **むぎ茶ティーバッグ**

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(10g×50袋入り) 買365日

525円
(税抜487円)

国産はだか麦使用 四度焙煎製法



注文番号 430 **マルビシ むぎ茶**

NEW

厳選された国内産三栄大麦を原料として、減赤4度焙煎で丁寧に煎り上げた麦茶です。保存料、添加物は不使用。

1000g 買2年

437円
(税抜400円)

注文番号 431 **三重いなべ産 麦茶**

三重県いなべ産大麦を熟風焙煎製法にて丁寧に焙じあげ、麦茶本来の美味しさを引き立てました。

550g 買365日

282円
(税抜262円)

注文番号 432 **三重いなべ産 麦茶ティーバッグ**

いなべ産八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 買365日

通常価格340円

20円引き 320円
(税抜297円)

このひと手間が美味しい しんよやくの麦茶をどうぞ!

注文番号 433 **伊勢乃国 はとむぎ茶**

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

8g×14袋 買365日

通常価格515円

20円引き 495円
(税抜459円)

注文番号 434 **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 買180日

324円
(税抜300円)

注文番号 435 **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。湯呑み効果で香り高いほうじ茶に仕上がりました。

200g 買180日

534円
(税抜495円)

注文番号 436 **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っており、すっきりとした味わいの緑茶です。

500g 買180日

891円
(税抜825円)

注文番号 437 **有機緑茶ティーバッグ**

一番茶の茶葉を原料にしています。飲みやす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) 買180日

2,187円
(税抜2,025円)

注文番号 438 **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 買365日

401円
(税抜372円)

注文番号 439 **伊勢乃国 黒豆茶ティーバッグ**

丁寧に蒸しあげたいなべ産の丹波産黒豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして砕き、ティーバッグに仕上げました。

120g(6g×20P) 買365日

772円
(税抜715円)

注文番号 440 **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 買365日

500円
(税抜463円)

注文番号 441 **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 買365日

500円
(税抜463円)

注文番号 442 **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、独特の香があります。栽培期間中農薬不使用。

100g 買180日

648円
(税抜600円)

注文番号 443 **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 買9ヶ月

440円
(税抜408円)

注文番号 444 **大判焼き(カスタード)**

グリシンや乳化剤を使用せず、ココアのあるカスタードに仕上げました。

320g(4個入) 買365日

489円
(税抜453円)

注文番号 445 **大判焼き(白あん)**

はちみつ入のしっとりした皮で、大判焼きを練って作った白あんを包んだ大判焼きです。

340g(4個入) 買365日

461円
(税抜427円)

注文番号 446 **丸黒ごまラテ**

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 買366日

395円
(税抜366円)

注文番号 447 **甘酒**

もち米を使用し、砂糖を加えずに自然発酵の甘酒。甘さ控えめで、お好みの濃度、甘さでお楽しみください。約4人前出量になります。

250g 買180日

330円
(税抜306円)

注文番号 448 **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。食べやすい小サイズの個包装です。常備用にごどうぞ。

58g×10 買365日

1,652円
(税抜1,530円)

注文番号 449 **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とり味をえるミニ羊羹です。10個入なので常備用にごどうぞ。

58g×10 買180日

1,863円
(税抜1,725円)

注文番号 450 **レモンカステラ**

契約養鶏場の卵をたっぷり使用した生地。酸味のあるレモン果汁使用のパウダーを入れてしっとり焼き上げました。

5切 買365日

610円
(税抜565円)

注文番号 451 **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 買150日

331円
(税抜307円)

注文番号 452 **千葉産落花生(いりざや)**

全農千葉。低温保管で品質維持したものをていねいに選別してあります。くん蒸処理してありません。

200g 買90日

1,125円
(税抜1,042円)

注文番号 453 **バターピーナッツ**

千葉県産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。

200g 買90日

1,344円
(税抜1,245円)

注文番号 454 **山田錦せんべい 塩**

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわりと焼き上げた素朴な塩味のお煎餅です。

25枚入 買150日

567円
(税抜525円)

注文番号 455 **山田錦せんべい 醤油**

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわりと焼き上げた醤油味のお煎餅です。

25枚入 買150日

567円
(税抜525円)

注文番号 456 **山田錦せんべい ねぎみそ**

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわりと焼き上げたねぎみそ味のお煎餅です。

25枚入

567円
(税抜525円)

注文番号 457 **ぶどうのドリンク**

国産ぶどう果汁を30% (生果汁換算・一部アメリカ産) 使用した、無香料・無着色のドリンク。凍らせてパックン。
90ml×5本 賞180日

414円
(税抜 384円)

注文番号 458 **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程よい味です。凍らせてパックン。
90ml×5本 賞180日

372円
(税抜 345円)

注文番号 459 **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 460 **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 461 **純国産北海道きなこねじり**

北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オホーツ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 462 **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 463 **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 464 **純国産ポテトチップス うずしお**

無添加 国産じゃがいも、[北海道産]ポテトチップス、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 465 **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、焼き海苔も国産素材です。
53g 賞120日

218円
(税抜 202円)

注文番号 466 **北海道おかき 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 467 **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 468 **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、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 469 **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、国産こ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 470 **牛乳かりんとう**

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 471 **ミニ小鳥スナック**

小鳥の粉末をえびせんべいの生地に練りこみました。甘辛い味付け。
10g×5 賞90日

353円
(税抜 327円)

注文番号 472 **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 473 **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 474 **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 475 **カル鉄スティック(ココア味)**

国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 476 **長期保存 国産米粉クッキー**

三重県産コシヒカリの米粉100%を使用したアレルギーフリーのクッキー。スーパーフードのタイガーナッツ入り。5年半長期保存可能。
50g 賞5年半

648円
(税抜 600円)

注文番号 477 **うの花クッキー**

国産小麦粉におからと豆乳を練りこみました。
80g 賞180日

240円
(税抜 223円)

注文番号 478 **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作りました。
30g 賞1年

282円
(税抜 262円)

注文番号 479 **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作りました。
30g 賞1年

282円
(税抜 262円)

注文番号 480 **MS のりわかめせんべい**

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

282円
(税抜 262円)

注文番号 481 **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 482 **おさかなソーセージ**

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 483 **お・さかなつぶだいず**

瀬戸内海産の片口いわしに北海道産の大豆をまぶし、うす甘く仕上げた健康志向のおやつです。
40g 賞180日

464円
(税抜 430円)

注文番号 484 **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。塩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
(税抜 247円)

注文番号 485 **花梨のど飴**

花梨蜂蜜、ハーブエキスを、カルシウム配合。のどすっきりお口さわやかです。
100g 賞1年

262円
(税抜 243円)

注文番号 486 **のどガム**

ハーブエキスを、カルシウム配合。のどすっきりお口さわやかです。
10粒 賞1年

155円
(税抜 144円)

注文番号 487 **重曹**

天然ソーダ灰を100%使用。食用グレード。パン作りからお掃除まで幅広い用途でお使い頂けます。
600g 賞2年

521円
(税抜 483円)

注文番号 488 **クエン酸**

ジュース作りや、アルカリ性の汚れ落としに。重曹と組み合わせ、家中のお掃除に。
600g 賞2年

1,043円
(税抜 966円)

注文番号 489 **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 490 **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 491 **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。髪の手を静かにし、しなやかにまととのえます。

500ml
1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 492 **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 493 **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。ピワ葉エキスを配合しています。

500ml
1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 494 **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 495 **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 496 **ナチュロンハンドソープ(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 497 **ナチュロン 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 498 **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 499 **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 500 **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 501 **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 502 **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 503 **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 504 **しゃぼん玉 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 505 **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 506 **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 507 **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 508 **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。ムダを省いた詰替用。

400ml
247円
(税抜225円)

注文番号 509 **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枚重ねで使いやすいです。

75組
198円
(税抜180円)

注文番号 510 **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 511 **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 512 **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 513 **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 514 **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 515 **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)