



	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	8/27	8/28	8/29	8/30	9/3	9/4	9/5	9/6
配達	9/10	9/11	9/12	9/13	9/17	9/18	9/19	9/20

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

産地直送
JAみなみ
信州

二十世紀梨

前世紀から100年の歴史を持つ二十世紀梨は、ほどよい酸味とシャキシャキした食感が特徴
果汁が豊富で、瑞々しさあふれる爽やかな甘さと芳醇な香りで人々を虜にする「青梨の王様」

保存方法

梨は追熟をしません。到着後はできるだけ早くお召し上がりください。冷蔵所では3〜4日、冷蔵庫では1週間が目安です。また、水分が蒸発するとカサカサになりますので、冷蔵庫に入れる場合はビニール袋に入れて保存がオススメです。

産地からのお願い



届いたらすぐに箱の中身をご確認ください。選果場にて箱詰めの際には細心の注意をしておりますが、もし腐りや大きな傷みなどがありましたら、捨てずに事務局へご連絡をお願いします。

二十世紀梨は
今回限り
です！

梨のおいしい食べ方

梨は冷蔵庫で冷やした方が断然美味しいです！しかし、あまり冷たいと舌が甘みを感じにくくなってしまいますので冷やし過ぎにはご注意ください。
梨は皮の近くが美味しく、芯の近くは苦みと酸味がありません。
もったいないと感じるかもしれませんが芯は大きく取って下さい。
むいたらすぐにお召し上がりください。切り口が空気に触れると、ポリフェノールが酸化することで褐色になってしまいます。
りんごと同様で皮をむいた後に食塩水に浸すと酸化を抑えられます。

※ 気象状況等により、糖度にはばらつきが出る可能性があります。予めご了承下さい。



産直20世紀梨

今年もみなみ信州産の20世紀梨をお届けいたします。この回限りです！
5kg (12〜16玉)
3,240円
(税抜 3,000円)

【材料】2人分

- 絹ごし豆腐 1/2丁
- メロンの奈良漬 30g
- 奈良漬の酒粕 小さじ1
- にんじん 30g
- ほうれん草 200g
- 醤油(薄口) 小さじ1
- すりごま白 大さじ2



奈良漬の酒粕が
隠し味♪

【作り方】

- ① 豆腐はキッチンペーパーで包み、重しをして15分ほど、水きりをしておきます。
- ② メロンの奈良漬はみじん切りにします。
- ③ 鍋に湯を沸かし、ほうれん草を入れて1分ほど茹で、水にとり水気をしぼって3cm長さに。にんじんは2cmの細切りにして下茹でをします。
- ④ ボウルに①の豆腐を入れ、泡立て器で混ぜます。なめらかになったら酒粕と調味料を加えて、奈良漬・ほうれん草・にんじんをあえて完成。

おすすめ新商品

メロンの奈良漬!?

安心して下さい。メロンも瓜科です。梅干、間引きされるアールスメロンをコリッと奈良漬にしちゃいました

注文番号
2

メロンの奈良漬

選美半島田原市産アールスメロンの摘果を奈良漬にしました。青瓜を使った奈良漬が「カリッ」なら、こちらは「コリッ」と上品な歯ごたえです。

通常価格 460円 のところ

30 430円
100g 賞 180日 (税抜 399円)

もくじ

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

注文番号 3 ヨーグルトのともだち(アロエ)

NEW

NEW

150g 賞15日
430円
(税抜 399円)

プレーンヨーグルトにまぜるだけ!

愛知県産アロエを北海道産ビート糖でシロップ漬けに。ヨーグルトにまぜ込むだけでアロエヨーグルトのできあがり!

おすすめ!

大内山酪農のヨーグルトを今回だけのお得な価格で!!
アロエヨーグルトにするもよし! 蜂蜜を添えてもよし!今回の
超目玉!!

注文番号 4 大内山ヨーグルト(プレーン)

注文番号 5 大内山ヨーグルト(加糖)

今日 213円

(税抜 198円)

400g 賞19日

今日 213円

(税抜 198円)

400g 賞19日

注文番号 6 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 8 大内山低脂肪乳



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

500ml 賞13日
191円
(税抜 177円)

注文番号 7 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 11 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 12 大内山グルコサミンヨーグルト



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

110g 賞20日
129円
(税抜 120円)

注文番号 14 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 15 四路の低温殺菌牛乳



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

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

注文番号 18 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った牛の生乳を使用。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 19 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った牛の生乳を使用。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 20 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(蜜)



遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた乳牛の生乳を90%以上使用。なめらか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 23 モッツアレラチーズ(水入りプチボール)



十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しめるチーズです。

80g 賞15日 (製造後1週間前後の賞味をお届け)
622円
(税抜 576円)

注文番号 24 モッツアレラチーズ(真空タイプ)



十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しめるチーズです。

100g 賞30日
622円
(税抜 576円)

注文番号 27 ラクレット



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

150g 賞45日
1,218円
(税抜 1,128円)

注文番号 28 大地のほっぺ プチタイプ



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

180g 賞60日
1,218円
(税抜 1,128円)

注文番号 29 ナチュラルチーズ 樹(かき)



十勝の新鮮な生乳を使用。4ヶ月以上熟成し深いコクと香りが広がります。

150g 賞45日
1,218円
(税抜 1,128円)

注文番号 30 カチョカパロ



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

200g 賞45日
1,218円
(税抜 1,128円)

注文番号 31 **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 買2年
3,272円
(税抜3,030円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 32 **シナノゴールド 長野県産りんごジュース**

長野県産「シナノゴールド」のストレートジュース。甘酸っぱく爽やかなのが特徴です。

160g×30缶 買730日
4,050円
(税抜3,750円)

注文番号 33 **信州りんごジュース(サンつがる)**

長野県産「サンつがる」を使用したストレート果汁りんごジュース。酸化防止剤不使用。

160g×30本 買730日
3,510円
(税抜3,250円)

注文番号 34 **長野県産くだものミックスジュース**

長野県産りんご、ブルーベリー、桃の3種類をブレンドしたミックスジュース。果汁100%の贅沢な美味しさをお楽しみください。

160g×20缶 買18ヶ月
2,322円
(税抜2,150円)

注文番号 35 **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 買2年
3,369円
(税抜3,120円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 36 **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 買540日
2,842円
(税抜2,632円)

注文番号 37 **(無塩)信州野菜ジュース**

長野県産トマトをベースに8種類の国内産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 買2年
2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 38 **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キュッと搾りました。ジュースパック製はトマトジュースです。

190g×30缶 買3年
2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 39 **内麦クロワッサン**

卵 乳 小麦 大豆

20個 買45日
1,620円
(税抜1,500円)

岩手県産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用し、長時間の熟成と発酵でしっとり焼き上げました。

注文番号 40 **KOUBO 国産小麦スイートパティ**

国産小麦のバイ生地。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 買75日
1,833円
(税抜1,698円)

卵 乳 小麦 大豆

注文番号 41 **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バイ生地に合わせて焼き上げました。

12個 買75日
1,898円
(税抜1,758円)

卵 乳 小麦 大豆

注文番号 42 **KOUBO 国産小麦アップルパイ**

国産小麦を使用したバイ生地に、長野県産りんごジュース、国産りんごをブレザーブを合わせたアップルパイです。

12個 買75日
1,833円
(税抜1,698円)

卵 乳 小麦 大豆

注文番号 43 **新潟タイナイ米粉100%パン**

小麦グルテンを一切使わず、米油、てんさい糖など国産素材で焼き上げました。※加熱してお召し上がりください。

1斤400g 買180日
639円
(税抜592円)

注文番号 44 **ママンのモチモチ手のばしナン**

北海道産の小麦を使用して、手のばして焼き上げたもちもちり食感のナンです。

210g(3枚) 買365日
363円
(税抜337円)

注文番号 45 **志摩産いちごジャム**

140g 買180日
697円
(税抜646円)

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。

注文番号 46 **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、料理にも使いやすい蜂蜜です。

350g 買2年
1,838円
(税抜1,702円)

注文番号 47 **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、やさしい甘さの食べやすい蜂蜜です。

350g 買2年
2,316円
(税抜2,145円)

注文番号 48 **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。

350g 買2年
2,835円
(税抜2,625円)

注文番号 49 **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。

350g 買2年
3,045円
(税抜2,820円)

注文番号 50 **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 買18ヶ月
502円
(税抜465円)

注文番号 51 **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 買18ヶ月
437円
(税抜405円)

注文番号 52 **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 買14日
858円
(税抜795円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 53 **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 買14日
618円
(税抜573円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 54 **甘栗かぼちゃ**

ホクホクの北海道産栗南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ冷凍。

500g 買2年
513円
(税抜475円)

注文番号 55 **和風野菜ミックス**

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りし、便利なバラ凍結。

300g 買1年
723円
(税抜670円)

注文番号 56 **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 買365日
356円
(税抜330円)

注文番号 57 **ささがきごぼう(宮崎産)**

宮崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。

200g 買1年
516円
(税抜478円)

注文番号 58 **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、おし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 買24ヶ月
829円
(税抜788円)

注文番号 59 **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 買24ヶ月
1,101円
(税抜1,020円)

注文番号 60 **北海道産ホールコーン**

牛蒡のハニー・パンタムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟のホールコーンです。製造時期により、味・食感が異なる場合があります。

200g 買540日
353円
(税抜327円)

注文番号 61 **だいずDAYS 発芽大豆**

北海道産大豆を100%使用し、新法で発芽大豆の美味しさと栄養を最大限に引き出した、さらさらとした食感の発芽大豆です。お味噌汁やスープの材料にも最適です。

100g 買90日
226円
(税抜210円)

注文番号 62 **だいずDAYS 発芽黒豆**

北海道産大豆のおいしさと栄養を最大限に引き出した、さらさらとした食感の発芽黒豆です。お味噌汁やスープの材料にも最適です。

70g 買90日
226円
(税抜210円)



BEEF

和牛・三重県産牛

注文番号 63 和牛小間切(冷蔵)



180g 賞/消費期限:4日
1,215円
 (税抜1,125円)

注文番号 64 和牛モモバラスライス(冷蔵)



180g 賞/消費期限:4日
1,377円
 (税抜1,275円)

注文番号 65 三重県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)



300g 賞/消費期限:120日
1,879円
 (税抜1,740円)

注文番号 66 和牛小間切(冷蔵)



250g 賞/消費期限:120日
1,684円
 (税抜1,560円)

注文番号 67 和牛肉じゃが・カレー用(モモバラ)(冷蔵)



180g 賞/消費期限:120日
1,539円
 (税抜1,425円)

注文番号 68 三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)



350g 賞/消費期限:120日
2,170円
 (税抜2,010円)

注文番号 69 三重県産牛ミンチ(バラ凍結)



300g 賞/消費期限:120日
1,221円
 (税抜1,131円)

注文番号 70 牛豚あひきミンチ 300g(凍)



300g 賞/消費期限:120日
761円
 (税抜705円)



PORK

伊勢うまし豚

注文番号 71 豚肉小間切(冷蔵)



250g 賞/消費期限:5日
444円
 (税抜412円)



注文番号 72 豚肉バラスライス(冷蔵)



300g 賞/消費期限:5日
793円
 (税抜735円)



注文番号 73 豚肉モモスライス(冷蔵)



300g 賞/消費期限:5日
583円
 (税抜540円)

注文番号 74 豚ロースステーキ用(2枚)(冷蔵)



200g 賞/消費期限:5日
615円
 (税抜570円)

注文番号 75 豚肩ロース味噌漬



200g 賞/消費期限:10日
583円
 (税抜540円)



注文番号 76 豚小間切(バラ凍結)



400g 賞/消費期限:120日
712円
 (税抜660円)

注文番号 77 豚モモ焼肉用(バラ凍結)



400g 賞/消費期限:120日
793円
 (税抜735円)

注文番号 78 豚ロース生姜焼き用(冷蔵)



250g 賞/消費期限:120日
696円
 (税抜645円)



注文番号 79 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵)



250g 賞/消費期限:120日
664円
 (税抜615円)

注文番号 80 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)



300g 賞/消費期限:120日
777円
 (税抜720円)

注文番号 81 豚肉ヒレロカツ用(冷蔵)



200g 賞/消費期限:120日
712円
 (税抜660円)

注文番号 82 豚肉ミンチ(バラ凍結)



300g 賞/消費期限:120日
444円
 (税抜412円)



CHICKEN

伊勢赤どり

注文番号 83 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)



300g 賞/消費期限:120日
729円
 (税抜675円)



注文番号 84 伊勢赤どリモネ唐揚げ用(バラ凍結)



300g 賞/消費期限:120日
437円
 (税抜405円)



注文番号 85 伊勢赤どリモモムネセット(凍)



500g 賞/消費期限:120日
891円
 (税抜825円)

注文番号 86 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)



250g 賞/消費期限:120日
583円
 (税抜540円)

注文番号 87 片栗粉



500g 賞2年
473円
 (税抜438円)

注文番号 88 国産レモン果汁



150gビン入り 賞365日
631円
 (税抜585円)

注文番号 89 伊勢赤どリモミンチ(バラ凍結)



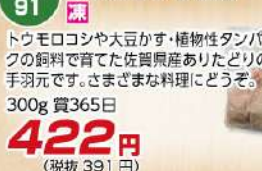
300g 賞/消費期限:120日
461円
 (税抜427円)

注文番号 90 ありたどり 手羽先



300g 賞365日
590円
 (税抜547円)

注文番号 91 ありたどり 手羽元



300g 賞365日
422円
 (税抜391円)





Ham & Sausage

ハム・ソーセージ

やさしいあらびきウィンナー

注文番号 92



モクモクの契約農場の豚を使用し、製法にこだわっています。

100g 賞20日
466円
(税抜432円)

やさしい皮なしポークウィンナー

注文番号 93



お子さんでも食べやすい皮なしタイプ、細かく断断した新鮮な豚肉をなめらかな口当たり仕上げています。製法にもこだわっています。

100g 賞20日
466円
(税抜432円)

やさしいポロニアソーセージ

注文番号 94



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)

あらびきウィンナー

注文番号 95



栃木県産豚「旨甘米豚」(うまかんべーぶた)使用。香り高く国産豚肉に火を通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)

チーズ入りウィンナー

注文番号 96



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)

ローズハム

注文番号 97



程よい脂肪のある、じつとり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)

ボンレスハム

注文番号 98



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)

ペッパーポーク

注文番号 99



キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。

80g 賞30日
535円
(税抜496円)

直火ベーコンスライス

注文番号 100



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

80g 賞30日
573円
(税抜531円)

おつまみチャーシュー

注文番号 101



豚バラ肉(国産)を醤油ベースのタレでじっくり煮込みました。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)

鶏そぼろ

注文番号 102



国産産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくり煮込みました。ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。

90g 賞60日
360円
(税抜334円)

もっちりもっちり しお味

注文番号 103



自家製塩麹、青森産にんにく、北海道産の特別製法で漬けた国産豚ハムを国産豚ハムに漬けてみました。

350g 賞60日
911円
(税抜844円)

もっちりもっちり みそ味

注文番号 104



銘産豚「旨甘米豚」の新鮮な豚ハムを国産素材の自家製味噌でじっくりに漬けてみました。

350g 賞60日
911円
(税抜844円)

秋川牧園 からあげ

注文番号 105



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)

秋川牧園 チキンナゲット

注文番号 106



non-GMO、開放型農家の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふくらみ、仕上げたチキンナゲットです。

200g 賞270日
759円
(税抜703円)

秋川牧園 ミートボール

注文番号 107



鶏肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしいタレで煮詰めても食べやすい。ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。

100g 賞270日
340円
(税抜316円)

秋川牧園 チキンソースカツ

注文番号 108



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塗り込みました。しっとりとしたジューシーな一品。

150g 賞270日
741円
(税抜687円)

秋川牧園 とり天

注文番号 109



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、ふわり衣で包み込んだ若鶏の天ぷら。

170g 賞270日
790円
(税抜732円)

秋川牧園 とりミニ肉まん

注文番号 110



鶏肉の旨味と黒豚の甘味ある油が絶妙に合わさった、ミニサイズの肉まんです。

280g 賞365日
777円
(税抜720円)

秋川牧園 鶏メンチカツ

注文番号 111



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)

秋川牧園 ぶり辛チキンバー

注文番号 112



若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。ピリッと後引く辛さです。

150g 賞270日
704円
(税抜652円)

秋川牧園 サラダチキン

注文番号 113



若鶏のむね肉を使用した柔らかい仕上げ。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお使いいただけます。

100g 賞270日
668円
(税抜619円)

鶏ごぼうシュウマイ

注文番号 114

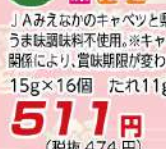


国産ゴボウの香りと食感がおいしいシュウマイです。

27g×8個 賞365日
412円
(税抜382円)

しんちゃん餃子

注文番号 115



「JAみえなかのキャベツ」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)

カインズのファミリー餃子

注文番号 116



国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお得なパック。

20g×30個 賞365日
790円
(税抜732円)

ほうれん草餃子

注文番号 117

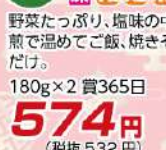


ほうれん草の繊維、栄養をたっぷりとり、国産小麦粉を使用した餃子です。ほうれん草が苦手な方でも美味しく召し上がいただけます。

18g×10個 賞240日
422円
(税抜391円)

中華丼の具(塩)

注文番号 118



野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯割で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。

180g×2 賞365日
574円
(税抜532円)

麻婆茄子丼の具

注文番号 119



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)

大きな豆腐肉団子

注文番号 120



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)

フライパンで簡単春巻き

注文番号 121



国産小麦の皮、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)

国産野菜の春巻

注文番号 122



キャベツ、玉ねぎ、にんじん、タネコ、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)

野菜たっぷりあんかけラーメン

注文番号 123



手前のかかるあんかけラーメンをお一つお手軽に！野菜が不足しがちな方にもおすすめです。

450g(麺160g) 賞365日
461円
(税抜427円)

注文番号 124 **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円
720円
(税抜667円)

注文番号 128 **ペンの海老グラタン**

イタリア産のオーガニックのペンネマカロニを使用し、天然海老を入れて仕上げました。

340g(2個) 賞365円
709円
(税抜657円)

注文番号 132 **焼いて簡単ピザ巻キタリアン**

チーズ、玉ねぎ、ピーマンをトマトク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円
563円
(税抜522円)

注文番号 137 **赤飯**

国産もち米、小豆を使用したお赤飯。祝い事には欠かせないお赤飯が電子レンジ加熱するだけで簡単にできます。

130g×2食入 賞365円
892円
(税抜826円)

注文番号 141 **大阪の味 手焼きお好み焼き**

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。

240g 賞365円
583円
(税抜540円)

注文番号 143 **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) 賞365円
761円
(税抜705円)

注文番号 146 **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ**

豆腐ハンバーグをバalsa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円
396円
(税抜367円)

注文番号 150 **瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)**

注文を受けてから製造するので、から、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 155 **あとひきだいちゃん**

国産の大根を使用。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。カリッとした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 125 **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。冷めても固くなりにくい、もちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞731円
1,036円
(税抜960円)

注文番号 129 **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かにを加えたクリームコロッケです。

40g×6 賞365円
550円
(税抜510円)

注文番号 134 **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。牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。

360g(12袋) 賞366円
586円
(税抜543円)

注文番号 139 **五目寿しの素(2合炊)**

国産米へのこだわりはもろゝ。揚げても天然にけりを使用し、天然かつだしで味付けしています。お煮込みや炊飯と遊ばせてあげてください。

200g 賞365円
509円
(税抜472円)

注文番号 142 **明石焼き(だし付き)**

国産小麦粉を使用した卵たっぷり生地に国産タコを入れてふっくらと焼き上げました。

20個・だし×2袋 賞365円
1,221円
(税抜1,131円)

注文番号 144 **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円
444円
(税抜412円)

注文番号 147 **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円
509円
(税抜472円)

注文番号 152 **瑞宝しぐれ(おかか)**

貝と削り節を独自のたまりと味の母で炊きあげた、やわらかいしぐれ。(中国産あさり)※アミノ酸使用

80g 賞30日
589円
(税抜546円)

注文番号 156 **つけ太郎めか**

手軽に漬けられるめか。床・熟成しためか。おそそを加え、おいしく漬けます。

1kg 賞90日
1,837円
(税抜1,701円)

注文番号 126 **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円
874円
(税抜810円)

注文番号 130 **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。

180g(3個) 賞180円
395円
(税抜366円)

注文番号 135 **阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット**

徳島県産のれんこんと鶏肉で作ったハンバーグと、鶏子の揚げ浸し。ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを添えました。

230g 賞365円
801円
(税抜742円)

注文番号 140 **国産栗ご飯の素**

漂白剤・酸化防止剤・着色料不使用の国産栗と、枕崎産鰯の鰹節、北海道産昆布等を使用したたれをセットにしました。

2合用(150g) 賞180円
1,371円
(税抜1,270円)

注文番号 145 **野菜かき揚げ**

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や種類にのせてお召し上がりください。

260g(4個) 賞365円
511円
(税抜474円)

注文番号 148 **(利風おろし)産大豆のとうもろこしハンバーグ**

国産大豆の豆腐に利風おろしソースを合わせたハンバーグ。冷凍済みです。で、凍結するだけでいただけます。

340g(2個入) 賞365円
457円
(税抜424円)

注文番号 149 **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円
489円
(税抜453円)

注文番号 153 **やわらかごぼうの醤油漬**

徳島産地産のやわらかな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 157 **つけ太郎めか補充用**

つけ太郎めかをお使いの方に、めか味を美味しく保つための補充用めかです。醤油・産めか使用。

500g 賞60日
432円
(税抜400円)

注文番号 127 **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ねを北海道産のパン粉でくんでやさしいメンチカツです。乳・卵不使用。

50g×20 賞365円
1,425円
(税抜1,320円)

注文番号 131 **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込みました。

180g(3個) 賞180円
521円
(税抜483円)

注文番号 136 **阿波鶏とあんかけ唐揚げセット**

徳島県産のブランド鶏、阿波鶏すだちの唐揚げ。鶏子の揚げ浸し。ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを添えました。

250g 賞365円
801円
(税抜742円)

注文番号 140 **国産栗ご飯の素**

漂白剤・酸化防止剤・着色料不使用の国産栗と、枕崎産鰯の鰹節、北海道産昆布等を使用したたれをセットにしました。

2合用(150g) 賞180円
1,371円
(税抜1,270円)

注文番号 145 **野菜かき揚げ**

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や種類にのせてお召し上がりください。

260g(4個) 賞365円
511円
(税抜474円)

注文番号 148 **(利風おろし)産大豆のとうもろこしハンバーグ**

国産大豆の豆腐に利風おろしソースを合わせたハンバーグ。冷凍済みです。で、凍結するだけでいただけます。

340g(2個入) 賞365円
457円
(税抜424円)

注文番号 149 **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円
489円
(税抜453円)

注文番号 153 **やわらかごぼうの醤油漬**

徳島産地産のやわらかな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 158 **コチュジャン**

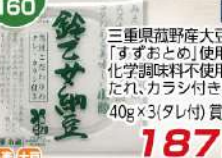
愛知県産大根(フクユタカ)の旨味に有糖醤油の唐辛子(韓産産)を加えました。焼肉・ピザなどに。

100g 賞90日
544円
(税抜504円)

注文番号 159 **大豆を味わう小粒納豆(タレなし)** **蔵**
 北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わっていただける納豆です。タレ・からし等は付けてお召し上がりください。
 40g×3 賞8日
120円
 (税抜 112円)



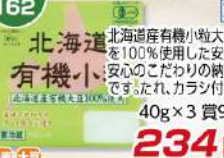
注文番号 160 **鈴乙女納豆(小粒)** **蔵**
 三重県産大豆「すずおめ」使用。化学調味料不使用のたれ・カラシ付き。
 40g×3(タレ付) 賞8日
187円
 (税抜 174円)



注文番号 161 **福豊納豆(大粒)** **蔵**
 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
200円
 (税抜 186円)



注文番号 162 **北海道有機小粒納豆** **蔵**
 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
234円
 (税抜 217円)



注文番号 163 **嬉野とうふ もめん** **蔵**
 地元産のおいしい大豆から作った「お嬉野」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 164 **極 絹ごし豆腐** **蔵**
 嬉野大豆と純水で作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 165 **極 もめん豆腐** **蔵**
 嬉野大豆と純水で作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 166 **たまご豆腐** **蔵**
 新鮮なたまごを国産原料のホシホシ、塩、糖で作った特製だし汁でたまご豆腐に仕上げました。
 100g×3個 賞20日
473円
 (税抜 433円)



注文番号 167 **国産大豆 寄せ豆腐** **蔵**
 豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せ豆腐」です。
 400g 賞6日(お届け日の3日後期限)
356円
 (税抜 330円)



注文番号 168 **極 寄せ豆腐** **蔵**
 嬉野大豆と純水で作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 169 **極 充填豆腐** **蔵**
 嬉野大豆と純水で作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 170 **有機 麻婆の素** **蔵**
 うま味調味料を使用せず、有機の醤油、味噌、にんにく、生姜を加えた中華料理の素。
 100g(2~3人前) 賞54日
286円
 (税抜 265円)



注文番号 171 **国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)** **蔵**
 国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。
 10枚入 賞8日
295円
 (税抜 274円)



注文番号 172 **野瀬さんの油揚げ** **蔵**
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。
 2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜 142円)



注文番号 173 **野瀬さんの厚揚げ** **蔵**
 三重県産大豆フクユタカを使用。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 174 **野瀬さんのすし揚げ** **蔵**
 三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。
 4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜 142円)



注文番号 175 **野瀬さんのミニ飛龍豆** **蔵**
 三重県産大豆フクユタカを使用。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 176 **国産大豆の無調整豆乳** **蔵**
 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 177 **生芋板こんにゃく** **蔵**
 国産の生芋を使用。たねこんにゃく。くさみが少なく、味がしみておいしいのが特徴です。
 250g 賞180日
204円
 (税抜 189円)



注文番号 178 **生芋ミニこんにゃく** **蔵**
 国内産のこんにゃく。生芋と板こんにゃく。くさみが少なく、味がしみておいしいのが特徴です。
 150g 賞180日
155円
 (税抜 144円)



注文番号 179 **生芋小玉こんにゃく** **蔵**
 国産の生芋を使用。した小玉こんにゃく。くさみが少なく、味がしみておいしいのが特徴です。
 160g 賞180日
221円
 (税抜 205円)



注文番号 180 **しらたき** **蔵**
 国産のこんにゃく。芋粉で作ったしらたきです。
 200g 賞180日
127円
 (税抜 118円)



注文番号 181 **三重の味うどん** **蔵**
 うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹でがります。
 100g×3 賞365日
257円
 (税抜 238円)



注文番号 182 **純正ラーメン** **蔵**
 国産小麦の無加水麺を使用。たしょうゆ味のインスタントラーメンです。うま味調味料不使用。
 5食分 賞180日
868円
 (税抜 804円)



注文番号 183 **国内産・十割そば** **蔵**
 北海道産そば粉100%でつくったそばです。食塩不使用。
 200g 賞730日
583円
 (税抜 540円)



注文番号 184 **伊勢うどん** **蔵**
 太めでやわらかい伊勢うどん。甘いタレ(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 185 **ゆでうどん** **蔵**
 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 186 **もちもちラーメン 担々麺** **蔵**
 地産小麦のニシノカオリとあやかりを配合。もちもち食感で喉ごしの良い担々麺です。※スープにアミノ酸使用。
 2食 賞60日
600円
 (税抜 556円)



注文番号 187 **もちもちラーメン 汁なし担々麺** **蔵**
 地産小麦のニシノカオリとあやかりを使用したもちもち麺の汁なし担々麺。湯でも冷でもOK。※スープにアミノ酸使用。
 2食 賞60日
600円
 (税抜 556円)



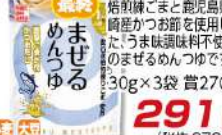
注文番号 188 **まぜるめんつゆ こってりしょうゆ 焼きそば風味** **蔵**
 大豆しょうゆをベースに、良質な小麦粉の風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜 270円)



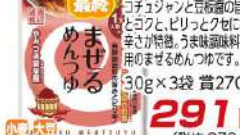
注文番号 189 **まぜるめんつゆ さっぱりゆずラズラム** **蔵**
 大豆しょうゆ、高知県産ゆず果汁を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜 270円)



注文番号 190 **まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし** **蔵**
 焙煎ごまと、鹿児島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 191 **まぜるめんつゆ やみつき旨辛** **蔵**
 コショウと豆板醤の旨みと、ピリッとクセになる辛さが特徴。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
 30g×3袋 賞270日
291円
 (税抜 270円)



注文番号 192 **まぜるめんつゆ さわやか夏梅かつお** **蔵**
 紀州産高梅のさわやかな酸味と、鹿児島県産かつお節の旨み。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 193 凍 あじのたたき(刺身用)



80g 賞180日
通常価格444円
30円引き **414円**
(税抜384円)

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。

注文番号 194 凍 紅鮭切身(2切)



ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬け込まれています。便利にご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 196 凍 あじの三枚おろし



国産あじ(主に鳥取産)を三枚におろしました。天ぷら、南蛮漬、塩焼きなどに。
160g 賞120日
628円
(税抜582円)

注文番号 195 凍 皮なしサーモン切身



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

注文番号 197 凍 天然鯛切身(骨取)



長崎県で水揚げしたチダイを鍋用に切身にしました。鍋、煮付等にオススメです。
120g(6切) 賞180日
505円
(税抜468円)

注文番号 198 凍 シーフードミックス



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。
170g 賞365日
506円
(税抜469円)

注文番号 199 凍 えび・いかミックス



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

注文番号 200 凍 そのまま食べられるブリツとほたて



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ください。
85g 賞180日
463円
(税抜429円)

注文番号 201 凍 秋鮭西京味噌漬



150g(3枚) 賞180日
456円
(税抜423円)

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。

注文番号 202 凍 白身魚の甘酢あんかけ



白身魚を唐揚げにし、しっとりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
160g(2袋) 賞365日
437円
(税抜405円)

注文番号 203 凍 カレイの甘酢あんかけ



アメリカ産のカレイを唐揚げにし、しっとりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
160g(2袋) 賞365日
437円
(税抜405円)

注文番号 204 凍 塩熟さばフィレ



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

注文番号 205 凍 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。解凍してから時間の間でメ具合を調整できます。
95g 賞365日
509円
(税抜472円)

注文番号 206 凍 いわし梅肉大葉パン粉焼



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

注文番号 207 凍 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 208 凍 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天日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 209 凍 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麹味噌で仕上げました。
2枚 180g 賞45日
606円
(税抜562円)

注文番号 210 凍 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 211 凍 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 212 凍 薩摩の味 うるめいわし干し(上乾)



注文番号 213 凍 瀬戸内産 ちりめん



注文番号 214 凍 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、非常に殻が柔らかく日持ちが長いえびを1粒粉でくまみしました。
150g 賞365日
444円
(税抜412円)

注文番号 215 凍 青森県十三湖産冷凍大和しじみ



青森県十三湖産のしじみ貝を量子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。

注文番号 216 凍 4種野菜のおさかなつくね



注文番号 217 凍 きびなごさっぱり漬



注文番号 218 凍 パラたらこ



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け込み、カップに詰めました。
80g 賞365日
388円
(税抜360円)

150g 賞180日
347円
(税抜322円)

注文番号 219 のどぐろ入り天ぷら(冷凍)



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

100g(5枚入) 賞60日
482円
(税抜447円)

注文番号 220 出雲のちくわ磯部揚げ(冷凍)



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

120g 賞60日
482円
(税抜447円)

注文番号 221 ピリ辛海鮮揚げ(冷凍)



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

100g 賞60日
通常価格482円
467円
(税抜433円)

注文番号 222 えびつみれ(冷凍)



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

5個入 賞60日
469円
(税抜435円)

注文番号 223 玉ねぎボール(冷凍)



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

120g 賞60日
469円
(税抜435円)

注文番号 224 しそ入りはんぺん(冷凍)



魚肉に国産大葉を練りこみ、しその香りははんぺんに仕上げました。

110g(3枚入) 賞60日
通常価格469円
454円
(税抜421円)

注文番号 225 焼ききざみのり



伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにと彩りと栄養をプラス。

20g 賞3ヶ月
291円
(税抜270円)

注文番号 226 焼き海苔 御食つ国



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。

全型10枚 賞270日
648円
(税抜600円)

注文番号 227 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 228 徳用焼きのり



伊勢湾産の海苔を風味豊かに焼き上げました。

全型30枚 賞180日
1,036円
(税抜980円)

注文番号 229 味付のり卓上容器入



有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食のお供に。

8切64枚入 賞330日
534円
(税抜495円)

注文番号 230 国内産海藻サラダ



7g 賞10ヶ月
178円
(税抜165円)

菜わかめ、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。

注文番号 231 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 232 伊勢志摩産カットわかめ



崗ごたえが良く色鮮やかな伊勢志摩産のカットわかめです。

10g 賞365日
266円
(税抜247円)

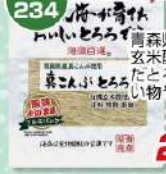
注文番号 233 伊勢志摩産きざみあおさ



伊勢志摩産あおさのりをふりかけやすく刻みました。お好み焼き、焼きそばに。

5g 賞365日
223円
(税抜207円)

注文番号 234 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。お吸い物やおにぎりに。

20g 賞365日
226円
(税抜210円)

注文番号 235 米ひじき



伊勢志摩産ひじき。しっかりした崗ごたえです。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 236 北海道産おいしい出し昆布



もっちりとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんに。

35g 賞365日
331円
(税抜307円)

注文番号 237 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 238 早煮昆布



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

22g 賞365日
213円
(税抜198円)

注文番号 239 むすび昆布



煮付けやおでんに便利な北海道産のむすび昆布です。

22g 賞365日
223円
(税抜207円)

注文番号 240 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 241 だしパック(12袋)



12g×12袋 賞365日
291円
(税抜270円)

煮干し・かつお・昆布等が原料です。うま味調味料不使用。

注文番号 242 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 243 かつおぶし小袋(ハイパック)



日光乾燥で製造された上質な鰹節をブレンドし、口どけのよい湯取りに仕上げました。便利及使いやすい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 244 瀬戸内海産にぼし(常溫)



瀬戸内海産のカツ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 245 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)

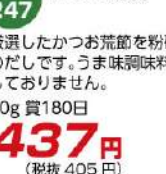
注文番号 246 だし亭や・かつおだし



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 247 かつお節粉



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

60g 賞180日
437円
(税抜405円)

注文番号 248 そのまま食べても美味しいかつお節薄削り



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

30g 賞365日
396円
(税抜367円)

注文番号 249 煮ばし粉 しいたけ昆布入り



国内産の片口鰯・椎茸・真昆布を粉末にしました。みそ汁・うどんなどのダシを手軽に。

150g 賞180日
849円
(税抜787円)

注文番号 250 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 251 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 252 金時豆 北海道産豆を低温保管しています。ふくらして風味の良い豆です。 300g 賞365日 437円 (税抜405円)	注文番号 253 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 254 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 255 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 256 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 257 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 258 ひたし豆 秋田県大湯村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘みがあるのが特徴です。 300g 賞365日 534円 (税抜495円)			
注文番号 259 深煎りいりごま(白) 残留農薬検査済の良質ゴマ。香味がよく料理の彩りに。 65g 賞1年 204円 (税抜189円)	注文番号 260 深煎りいりごま(黒) 残留農薬検査済の良質ゴマ。焙煎温度を上げ香味がアップ。 65g 賞1年 204円 (税抜189円)	注文番号 261 純粋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 262 すりごま二度ばい煎(白) 残留農薬検査済みのごまを香味良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 263 すりごま二度ばい煎(黒) 残留農薬検査済みのごまを香味良く二度焙煎してからすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜279円)	注文番号 264 九鬼 すり鉢立てのごま和えの素 出汁やうま味調味料を使用せず、ごま本来の旨味や香りを活かしたごま和えの素です。 60g 賞365日 145円 (税抜135円)	
注文番号 265 のりたまごふりかけ 卵・乳・小麦・大豆 3g×12袋 賞365日 237円 (税抜220円)	注文番号 266 九鬼 国産ごまふりかけ 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 267 かんぴょう 栃木県産の天日干しした無漂白のかんぴょうです。もちろよく、味、香りとも優れています。 40g 賞6ヶ月 649円 (税抜601円)	注文番号 268 国産 はるさめ 九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。 100g 賞730日 170円 (税抜158円)
注文番号 269 九鬼 国産混ぜこみごまふりかけ 国産素材を使ったこだわりの混ぜこみタイプふりかけ。国産素材はいりごま、赤しそ、梅、昆布、わかめ、塩。 25g 賞365日 262円 (税抜243円)	注文番号 270 ちりめん昆布 国産ちりめん昆布を和えて酢と砂糖で味をどとのえました。素材の風味が生まれています。 100g 賞60日 550円 (税抜510円)	注文番号 301 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 302 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 303 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まれています。 500g 賞3年 392円 (税抜363円)	注文番号 304 材料3つ!の無添加パン粉 北海道産の小麦粉、沖縄県産の海水塩、国内産の生イーストで作った、カリッとモチモチのパン粉です。 180g 賞240日 259円 (税抜240円)	
注文番号 305 国産小麦粉(薄力粉) 北海道産小麦を100%使用。ポストハーベッ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%。ポストハーベッ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 307 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用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 308 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 309 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 310 ケーキミックス おやつイン 北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキなら水とまぜて焼くだけでも美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。 500g 賞365日 360円 (税抜334円)	

なめ茸す塩味

注文番号 311 小袋 大袋
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)

赤飯セット

注文番号 314
北海道産もち米と小豆セット。約3合分。もち米の賞味期限は、4-10月は40日、11-3月は50日。もち米・茹で小豆のセット 賞小豆缶3年
712円
(税抜 660円)

もち黒米

注文番号 315
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)

あいこちゃん金のまぐろ油漬

注文番号 318
静岡市工業で丁寧にフレークにした金めまぐろ。国産野菜を煮出したスープで煮つけた。油には米油を使用。でどろりとした味わい。
70g×3 賞3年
793円
(税抜 735円)

あいこちゃん銀のまぐろ水煮

注文番号 319
静岡市工業で丁寧にフレークにした銀めまぐろ。国産野菜を煮出したスープで煮つけた。オイルは米油。ヘルシーな味わい。
70g×3 賞3年
793円
(税抜 735円)

玄米あま酒

注文番号 322
国産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。
250g 賞180日
294円
(税抜 273円)

伊勢乃国はとむぎ茶

注文番号 325
三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用。使いやすいティーバッグタイプです。
8g×14袋 賞365日
通常価格515円
495円
(税抜 459円)

三重いなべ産 麦茶ティーバック

注文番号 328
いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。
10g×32袋 賞365日
通常価格340円
320円
(税抜 297円)

むぎ茶ティーバック

注文番号 331
国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出し可。便利なチャック式。
500g(10g×50袋入り) 賞365日
525円
(税抜 487円)

丸粒麦茶

注文番号 332
国内産六条大麦100%。しっかりと煮出せるテストパック入り。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)

丸鬼 賛沢ミルク黒ごまラテ

注文番号 336 乳 大袋
北海道産生乳を使用した全粉乳入りで水やお湯に溶けるだけ。不足しがちな食物繊維、鉄分、カルシウムをおいしく補給できます。
20g×4袋 賞365日
351円
(税抜 325円)

和紅茶 ティーバック

注文番号 339
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生かした国産紅茶。
2.5g×8P 賞365日
500円
(税抜 463円)

シナモン紅茶 ティーバック

注文番号 340
三重県で栽培した「べにふうき(紅富貴)」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。
3g×7P 賞365日
500円
(税抜 463円)

北海道黒豆(煮豆)

注文番号 312
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)

JAみえきた とり飯の素

注文番号 316 小袋 大袋
鶏肉、干椎茸は100%三重県産、その他食材も三重県産を使用しています。炊き上げたご飯にまぜるだけ！
220g(2~2.5合分) 賞270日
675円
(税抜 625円)

ミニとろイワシ味付

注文番号 320 小袋 大袋
とりたての厳選されたイワシと粗製糖と醤油のみを原料に缶詰にしました。少人数向けのミニ缶。
100g 賞3年
425円
(税抜 394円)

甘夏みかん缶

注文番号 323
福岡八女農協産の甘夏みかんをジューズンパックに。程よい苦みと甘み。
295g(固形量170g) 賞3年
369円
(税抜 342円)

有機上青柳(緑茶)

注文番号 326
一番茶収穫後の茶葉(刈下)を原料にして新茶の風味も残しており、すっきりとした味わいの緑茶です。
500g 賞180日
891円
(税抜 825円)

上煎茶 (農薬不使用)

注文番号 329
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、独特の香気があります。栽培期間中農薬不使用。
100g 賞180日
648円
(税抜 600円)

マルビシ むぎ茶

注文番号 333
厳選された国内産二条大麦を原料として、選別4度焙煎で丁寧に煎り上げた麦茶です。保存料、添加物不使用。
1000g 賞2年
437円
(税抜 405円)

丸鬼 黒ごまラテ

注文番号 337 大袋
黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテです。
150g 賞365日
388円
(税抜 360円)

有機コロンビアコーヒー

注文番号 341
100%有機栽培のアラビカ種コーヒーのみを使用。芳醇で上質な香りと、ほど良い酸味をお楽しみください。
100g 賞900日
1,757円
(税抜 1,627円)

北海道豆昆布

注文番号 313 小袋 大袋
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)

白ねぎ味噌

注文番号 317 小袋 大袋
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)

とろイワシ水煮

注文番号 321
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
521円
(税抜 483円)

有機栽培レーズン

注文番号 324
オーガニックレーズン(アメリカ産)。添加物不使用。そのまま、またはお菓子作りにも。
120g 賞6ヶ月
419円
(税抜 388円)

有機緑茶ティーバック

注文番号 327
一番茶の煎茶を原料にします。飲みやすくて程よい甘さを感じられます。便利なティーバックにしました。
200g(2g×100) 賞180日
2,187円
(税抜 2,025円)

刈下 玄米茶

注文番号 330
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)

はだか麦使用 麦茶(1kg)

注文番号 334
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、焙煎で作り上げられた良質麦茶。お徳な1kg。
1000g 賞2年
729円
(税抜 675円)

(個包装)丸鬼 黒ごまラテ

注文番号 338 大袋
黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。
15g×4袋 賞365日
301円
(税抜 279円)

オーガニックココア(無糖)

注文番号 342
有機JAS認定商品。収穫後のポストハーベストも一切行いません。飲み物だけでなくクッキーやケーキ作りにもどうぞ。
100g 賞365日
684円
(税抜 634円)

注文番号 343 天然しょうゆ(濃口)

井上本店。国産の大豆と小麦を使用。添加物不使用の天然しょうゆ。

1.8L 賞2年

1,561円
(税抜 1,446円)

注文番号 344 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 345 天然しょうゆ小ビン(濃口)

井上本店。国内産の大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。

900mlビン入 賞2年

853円
(税抜 790円)

注文番号 346 天然しょうゆ小ビン(淡口)

井上本店。国産大豆、小麦を使用した淡口の天然しょうゆ。

900mlビン入 賞1年

869円
(税抜 805円)

注文番号 347 節辰のつゆ

老舗が選んだ最高級の鰹削りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。

900ml 賞12ヶ月

963円
(税抜 892円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 348 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 349 塩麴

国産米を使用した塩麴。野菜や肉、魚にも使える万能調味料。

250g 賞180日

492円
(税抜 456円)

注文番号 350 味の母(醗酵調味料)

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

1L 賞1年

804円
(税抜 745円)

注文番号 351 酒香味(料理専用酒)

米こうじから手作し、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 352 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 353 ミツホ純米酢

国産米を使用。清酒を吉野杉の大樽で発酵熟成。芳醇な旨みを引き出しました。

900ml 賞2年

437円
(税抜 405円)

注文番号 354 ミツホすし酢

北海道産昆布で旨味を出したお寿司用の酢。純米酢にりんご酢、穀物酢を加えました。

500ml 賞2年

340円
(税抜 315円)

注文番号 355 ミツホ玄米くろ酢

産地と生産者を限定した玄米で作った「お酢」。吉野杉の大樽で仕込んだまろやかな味わい。

500ml 賞2年

493円
(税抜 457円)

注文番号 356 食酢

国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめてどうぞ。

360mlビン入 賞730日

631円
(税抜 585円)

注文番号 357 キサイチ食酢(醸造酢)

国産の米と酒かすを使用。使いやすい味です。

500ml 賞730日

252円
(税抜 234円)

注文番号 358 有機そだちのお味噌汁

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

6食 賞180日

498円
(税抜 462円)

注文番号 359 麦みそ・輝麦(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造り上げた麦味噌です。

500g 賞180日

768円
(税抜 712円)

注文番号 360 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 賞6ヶ月

939円
(税抜 870円)

注文番号 361 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 362 国産グラニュー糖

北海道産でんさい糖(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 363 多良間島の粉黒糖

鹿児島県産で出来た多良間島産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 賞12ヶ月

396円
(税抜 367円)

注文番号 364 シママース(塩)

輸入の天日塩を伝統製法で蒸詰めしました。自然のコクが残っています。

1kg

441円
(税抜 409円)

注文番号 365 (生)中濃ソース

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きています。

200ml 賞730日

427円
(税抜 396円)

注文番号 366 ひかり中濃ソース

国内産有機野菜・果実の持つ本来の甘味を生かし、香辛料を効かせた、少し辛口の中濃ソースです。

360ml 賞1年6ヶ月

411円
(税抜 381円)

注文番号 367 (生)ソースウスター

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きています。

200ml 賞730日

427円
(税抜 396円)

注文番号 368 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)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 369 ひかり お好みソース

有機栽培の国産野菜・果実をベースに、国産丸大豆醤油と魚醤を配合したコクのあるソース。

360ml 賞1年半

411円
(税抜 381円)

注文番号 370 オイスターソース

瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスをベースに、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 371 米油(910g)



910g 賞365日
856円
(税抜 793円)

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。

注文番号 372 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 374 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 373 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旨味・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 375 九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)



まろやかで上品に香るごま油。格段においしいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
758円
(税抜 702円)

注文番号 376 OGE X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 (酸度0.8%以下) 賞730日
1,386円
(税抜 1,284円)

注文番号 377 芳醇黒胡麻油



セサミン高含有黒ごまを使用し、圧搾製法で芳醇な香りとまろやかな口当たり仕上げました。

95g 賞730日
733円
(税抜 679円)

注文番号 378 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 379 有精卵マヨネーズ



国内の豊かな環境で育てられた鶏の大切な有精卵を使った卵黄タイプのあっさりまろやかな風味マヨネーズです。

300g 賞180日
671円
(税抜 622円)

注文番号 380 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 381 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 382 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 383 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 384 サラたまちゃんごまドレッシング



青北産の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごま油にんにくをブレンドしました。

280ml 賞365日
567円
(税抜 525円)

注文番号 385 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 386 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 387 チキンコンソメ・液体タイプ



植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機本醸造醤油、国内産有機野菜を使用した液体コンソメです。

10g×8袋 賞300日
528円
(税抜 489円)

注文番号 388 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 1,276円)

注文番号 389 MS コーンスープ



すっきりとした味のスープです。北海道産のスイートコーンを使っています。うま味調味料不使用。

12g×4袋 賞1年
396円
(税抜 367円)

注文番号 390 カラダにやさしいポタージュ



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

14g×5袋 賞760日
547円
(税抜 507円)

注文番号 391 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
842円
(税抜 780円)

注文番号 392 3つ入り! 野菜ごろごろのビーフカレー



大きめの国産の野菜と牛肉が入ったレトルトカレーです。うま味調味料不使用。

200g×3 賞360日
793円
(税抜 735円)

注文番号 393 マムのインド風チキンカレー



コクと深みを感じられる本格チキンカレー。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 394 スパイスシーマカレー



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スな旨味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメです。

150g 賞24ヶ月
315円
(税抜 292円)

注文番号 395 じっくり漬けた 福神漬



主原料に宮城産の干し大根を使用し、その他の野菜も国産にこだわった風味。油切れの良い本格的な福神漬です。うま味調味料・着色料・保存料不使用。

100g 賞180日
275円
(税抜 255円)



注文番号 396 **えび小判**
国内産馬鈴薯粉を主原料にえびを加え、ぱりっと焼き上げたせんべいです。

3枚×5連 賞120円
208円
(税抜193円)



注文番号 397 **ミニ柿ピー(5連)**
国内産のもち米を醤油で味付けしたあられと、香ばしいピーナッツを程よくミックス。小袋5連タイプで食べきりサイズです。

11g×5 賞120円
259円
(税抜240円)



注文番号 399 **やきいもクッキー**
鹿児島県産ベニハヤト芋を使用。コロコロかわいひとくちサイズの昔懐かしい味わい。小袋入り。

15g×6袋 賞180円
338円
(税抜313円)



注文番号 400 **米粉のチョコチップクッキー**
米粉の生地には有機ココアパウダーを練り込んで、有機チョコチップを加えました。リッチなほろ苦さにチョコの甘さです。

6本 賞120円
408円
(税抜378円)



注文番号 401 **野菜プチクッキー**
国内産小麦粉を主原料に国内産野菜とカルシウムを加え焼き上げた小粒のクッキーです。

10g×5連 賞150円
226円
(税抜210円)



注文番号 402 **フルーツラムネ**
いちご・みかん果汁を入れた懐かしい味のラムネ菓子です。色素は天然植物由来。

15g×5 賞330円
227円
(税抜211円)



注文番号 404 **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円
317円
(税抜294円)



注文番号 405 **英字ビスケット**
国内産小麦粉を主原料に牛乳で練った生地をかわいひ英字の形に焼き上げました。サクサクの食感。

70g 賞180円
193円
(税抜179円)



注文番号 407 **純国産ポテトチップス うすしお**
「国産じゃがいも」、「北海道産オホーツクの塩」、「国産米油」のみを使用したポテトチップスです。アミノ酸無添加。

55g 賞120円
218円
(税抜202円)



注文番号 408 **純国産ポテトチップス のり塩**
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円
218円
(税抜202円)



注文番号 410 **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円
383円
(税抜355円)



注文番号 411 **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円
278円
(税抜258円)



注文番号 414 **おとう屋さんのおせんべい**
国産大豆の生のおからが25%入っています。生えは三河海産。昆布は北海道産です。

50g 賞120円
276円
(税抜256円)



注文番号 415 **おとう屋さんの磯辺あげ**
国産大豆のおから、北海道産の昆布・馬鈴薯粉、三河海産の生えび・青のり使用。

60g 賞4ヶ月
312円
(税抜289円)



注文番号 416 **おとう屋さんのエビフライ**
国産大豆のおからに三河海産の生えびを加えました。たかくし味の生えびが味をひきまわします。

60g 賞120円
312円
(税抜289円)



注文番号 419 **純国産小魚せんべい**
静岡県伊豆の国産小魚を乾燥し、しょうがと塩をまぶしてじっくりと焼きました。健康志向のおやつです。

65g 賞120円
289円
(税抜268円)



注文番号 420 **国産はちみつ 生姜のど飴**
貴重な国産ハチミツと生姜で作った本格のど飴。生姜の風味がしっかりと効いた一品です。

40g 賞365円
425円
(税抜394円)



注文番号 421 **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円
299円
(税抜277円)



注文番号 424 **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円
464円
(税抜430円)



注文番号 425 **有機ほの甘あずき**
北海道産の有機栽培あずき。有機きび糖を使用。ほのりやさいしい甘さに味付けしました。

55g 賞180円
243円
(税抜225円)



注文番号 426 **ほの甘くろめ**
コウノトリ育ち農法で栽培された兵庫県の黒豆を煮て、ほのり甘く味付けしました。

45g 賞180円
275円
(税抜255円)

宮崎県産 ほしいも

注文番号 398



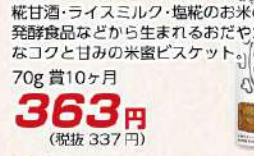
120g 賞90円
657円
(税抜609円)



宮崎県産紅はるかを使用。宮崎特有のからっ風でじっくり天日干しされたほしいもをご賞味ください。

小さな米蜜ビスケット おこめのチカラ

注文番号 403



70g 賞10ヶ月
363円
(税抜337円)



ミルクスティック

注文番号 406



100g 賞240円
353円
(税抜327円)



ミルクキャラメル

注文番号 409



180g 賞180円
362円
(税抜336円)



牛乳かりんとう

注文番号 412



100g 賞90円
226円
(税抜210円)

ごまだれかりんとう

注文番号 413



70g 賞120円
249円
(税抜231円)

おとう屋さんのかりんとう

注文番号 417



80g 賞120円
259円
(税抜240円)

サクサクボーロかぼちゃ

注文番号 418



100g 賞180円
338円
(税抜313円)

おしやぶりこんぶ

注文番号 422



30g 賞180円
362円
(税抜336円)

玄米入り蒸しパン

注文番号 423



3個 賞60円
444円
(税抜412円)

千葉産落花生(いりざや)

注文番号 427



200g 賞90円
1,125円
(税抜1,042円)

バターピーナッツ

注文番号 428



200g 賞90円
1,344円
(税抜1,245円)

芋コロ

注文番号 429

さつまいもの最高級品“なると金時”でサイコロ状の大学芋をつくり、胡麻の粉をふんだんにまぶしました。
250g 賞365日

845円
(税抜 783円)



おはぎ(粒あん)

注文番号 432

NEW



50g×5個 賞1年

610円
(税抜 565円)

国産もち米を昔ながらの蒸籠蒸しで蒸し上げ、上品に炊きあげた粒あんで包みました。

おはぎ(きなこ)

注文番号 435

NEW



50g×5個 賞1年

610円
(税抜 565円)

国産もち米を昔ながらの蒸籠蒸しで蒸し上げ、上品に炊きあげたこしあんで包み香り豊かなきな粉をまぶしました。

道明寺粉

注文番号 438

国産もち米100%を使用した道明寺粉。桜もち、大福やフライの衣にもどうぞ。

200g 賞365日
259円
(税抜 240円)

純白玉粉(秋田県産もち米)

注文番号 439

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

150g 賞540日
320円
(税抜 297円)

上新粉みずほ

注文番号 442

昔ながらのキヌでついた米粉です。みずほからを使用しています。おだんごやお菓子作りに。

300g 賞180日
174円
(税抜 162円)

あやひめ使用 上新粉

注文番号 443

北海道産特別栽培米「あやひめ」だけを粉にした、きめ細かな上新粉です。

200g 賞365日
451円
(税抜 418円)

十勝きなこ

注文番号 446

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)



九鬼セサミン黒ごまきなこ

注文番号 449

セサミン高含有黒ごまと、国産大豆のきなこ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)



豆乳スコーン

注文番号 430

NEW

豆乳をたっぷり使用しソフトに仕上げたスコーンです。小麦粉、豆乳、菜種油、てんさい糖は国産品使用です。

3個入 賞180日
959円
(税抜 888円)

3つの餡の三色だんご

注文番号 433

NEW

黄はにんじんの、緑はよもぎの自然な色です。ごまあん・くるみあん・つぶあんを使用。

4本180g 賞365日
686円
(税抜 636円)



豆乳どら焼き

注文番号 431

NEW

国産原料使用のふんわり生地、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
765円
(税抜 709円)

月見まんじゅう

注文番号 434

NEW

膨張剤不使用でつくね芋の力でふんわりと仕上げたうさぎと月の寓話まんじゅう。うさぎはこしあん、月は白あんを包みました。

各2個 賞365日
610円
(税抜 565円)



お彼岸のおはぎ

秋のお彼岸の時期限定
おはぎ・ぼたもちを作るのに適した
柔らかさに仕上げた小倉あんです

注文番号 436

小倉あん(中)

おはぎ、ぼたもち作りに最適な小倉あんです。良質の北海道産小豆をグラニュー糖で炊きあげました。
500g 賞製造より90日

515円
(税抜 477円)

注文番号 437

無洗米 おてがるもち(もち米)

おはぎにそのまま炊いて便利! 北海道産はくちもち米100%のもち米です。お赤飯、おこわ等に。
450g 賞40日

421円
(税抜 390円)

白玉粉

注文番号 440

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)

国産有機白玉だんご粉

注文番号 441

有機JAS基準により栽培された国産有機うるち米55%ともち米45%を使用。だんご粉としてもっとも良い配合で製粉しました。

150g 賞365日
629円
(税抜 583円)

小倉あん(1kg)

注文番号 444

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)

小倉あん(500g)

注文番号 445

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)

こしあん(1kg)

注文番号 447

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)

こしあん(500g)

注文番号 448

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)

白あん(1kg)

注文番号 450

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)

白あん(500g)

注文番号 451

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 452 **オリーボディーコンディショナー (ポンプ付)**

洗剤成分が保湿成分に変わり石けんの特性を活かした、ボディー用のコンディショナー。ボディーソープの泡にまじってすぐ流すだけでぬめりが劇的に上がります。

450ml

1,603円
(税抜 1,458円)

注文番号 453 **オリーボディーソープ (詰替用)**

新しくなったオリーボディーソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。

400ml

1,145円
(税抜 1,041円)

注文番号 454 **オリーボディーソープ (泡ポンプ付)**

フレッシュなオリーオイルを配合した100%自然由来成分で泡が、お肌にやさしいボディーソープ。石けん由来の滑り感までお肌のストレスを軽減しやすくなります。

450ml

1,603円
(税抜 1,458円)

注文番号 455 **オリーボディーコンディショナー (詰替用)**

オリーボディーコンディショナーの詰替え用です。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。

400ml

1,145円
(税抜 1,041円)

注文番号 456 **ナチュロンボディーソープ 柚子みかん (詰替)**

天然精油のほかに香る柚子みかんの香りです。アロマ調剤のため専用容器はありますが、お風呂で清潔に過ごしてください。

500ml

858円
(税抜 780円)

注文番号 457 **ボックスオリーヘアソープ (ポンプ付)**

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

450ml

1,889円
(税抜 1,718円)

注文番号 458 **ボックスオリーヘアソープ (詰替用)**

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

400ml

1,431円
(税抜 1,301円)

注文番号 459 **ボックスオリーヘアコンディショナー (ポンプ付)**

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

450ml

1,889円
(税抜 1,718円)

注文番号 460 **ボックスオリーヘアコンディショナー (詰替用)**

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

400ml

1,431円
(税抜 1,301円)

注文番号 461 **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 462 **ベビー全身シャンプー**

赤ちゃんの肌にも優しい全身シャンプー。合成界面活性剤、合成防腐剤不使用。無香料・無着色。

300ml

1,071円
(税抜 974円)

注文番号 463 **詰替用ベビー全身シャンプー**

資源を節約する詰替用。

300ml

664円
(税抜 604円)

注文番号 464 **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 465 **ハンドクリーム (70g 無香料)**

手肌の潤いを保つアロエエキスを配合。サラッとなじみます。

70g

838円
(税抜 762円)

注文番号 466 **米ぬか化粧石けん**

昔から親しまれてきた米ぬか袋のイメージを化粧石けんにしてみました。刺激が少なく、肌にやさしい米ヌカを微粒子に配合。

140g×2個

601円
(税抜 547円)

注文番号 467 **ナチュロンスポンジ**

骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れがよく衛生的です。(色の指定はできません。ご了承ください。)

1個

200円
(税抜 182円)

注文番号 468 **ナチュロン台所のせっけん**

植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。泡切れがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心です。

500ml

556円
(税抜 506円)

注文番号 469 **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 470 **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 471 **ボックス酸素系漂白剤 詰め替**

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 472 **ナチュロン風呂洗いスポンジ**

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 473 **ナチュロン風呂洗い石けん**

石けんに洗浄効果の高いオリーオイルを配合。使いやすい泡スプレー。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 474 **ナチュロン風呂洗い石けん (詰替用)**

ナチュロン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 475 **重曹おまかせスプレー**

安全性の高い重曹で洗剤の使えない場所でも掃除が楽になります。

300ml

363円
(税抜 330円)

注文番号 476 **重曹おまかせスプレー 付け替え**

重曹おまかせスプレーの付け替え用。

300ml

297円
(税抜 270円)

注文番号 477 **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)

注文番号 478 **AURO フローリングワックスシート**

汚れをふき取ると同時にワックスがかかるお掃除シートです。合成界面活性剤やホルムアルデヒド等の石油系化学物質は一切不使用です。

10枚

495円
(税抜 460円)

注文番号 479 **キッチン用小型ポリ袋 (25cm×35cm)**

電子レンジ用保存袋です。高密度素材を採用しているため、薄くても強い商品です。

50枚

110円
(税抜 100円)

注文番号 480 **ポリ袋規格袋 (11号)**

多用途に使える規格袋です。低密度素材を採用しているため、柔軟性があるため、くわいて使いやすい商品です。

100枚

245円
(税抜 223円)

注文番号 481 **ポリラップ (30cm)**

粘着付と剤等の添加物ゼロ。食品に移らない日本製ポリエチレンラップ。30cm幅タイプ。

30cm×20m

162円
(税抜 148円)

注文番号 482 **ポリラップ (22cm)**

粘着付と剤等の添加物ゼロ。食品に移らない日本製ポリエチレンラップ。22cm幅タイプ。

22cm×20m

159円
(税抜 145円)

注文番号 483 **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 484 **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 485 **トイレットペーパー asmori シングル120m**

フレッシュなパルプ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 486 **トイレットペーパー asmori ダブル60m**

フレッシュなパルプ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)