



	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	9/10	9/11	9/12	9/13	9/17	9/18	9/19	9/20
配達	9/24	9/25	9/26	9/27	10/1	10/2	10/3	10/4

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

南水梨は他の品種と比べて大玉で糖度が高く、目持ちするのが特徴です。常温で1カ月、冷蔵で約2〜3カ月くらいはもちます。
高級梨として贈り物にも大変喜ばれています。
果肉が緻密でしやっとりとした食感、強い甘みと貯蔵性で人気。
南信州を代表するオリジナル品種、最高峰の梨です。

なんすい 南水梨

今回限りです！

注文番号
1

南水梨 秀

5,184円

5kg(10〜14玉) (税抜 4,800円)

各品種の甘味・酸味の比較
南水梨は甘味が強い



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うので冷やし過ぎにはご注意。皮の近くが美味しくて、芯の近くは苦みと酸味が美味しくありません。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ください。
南水梨は比較の日持ちする梨ですが、乾燥したり気温が高いところに置いておくと鮮度の低下が早まるので注意してください。なるべく早く食べるのが一番ですが、すぐに食べきれない場合は、新聞紙などで包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室または冷暗所で保存してください。

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

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。
箱詰めの際に細心の注意をしておりますが、もしも腐りや大きな傷があったら、捨てずに事務局へご連絡をお願いします。

かんたん
レシピ

レンジと炊飯器を使ってかんたんケーキ
南水梨のハニーケーキ

【材料】2〜3人分

- 南水梨 1個 大さじ1
- はちみつ 小さじ2
- レモン汁
- ホットケーキミックス 200g
- 牛乳 120cc
- たまご 1個
- はちみつ 大さじ3
- 菜種サラダ油 大さじ1



二十世紀梨でも
リンゴでもOK

【作り方】5.5合炊き炊飯器を使用します

- ① 梨は4等分に切って芯を取り、皮をむいてさらに3等分に切ります。
- ② 耐熱容器に梨、はちみつ、レモン汁を入れて、ふんわりとラップをして600Wのレンジで3分加熱してコンポートにします。粗熱がとれたら混ぜ、果肉と液を分けます。
- ③ ボウルにケーキ生地の材料を全て入れ、②のコンポート液を入れて混ぜて生地に入れます。
- ④ 炊飯器の内側にサラダ油をぬり、梨のコンポートを並べ、ケーキ生地を流し通常炊飯して炊きあがったら完成♪

おすすめ超特価

国内産のにんじんを使用しています。
梅の果汁を加えて飲みやすく仕上げました。
賞味期限の都合で超特価です!!



注文番号
2

にんじんジュース

通常価格 2,451円のところ

300
円引き

2,151円

160g×20缶 賞 2年 (税抜 1,992円)

賞味期限が 2025.3月となっております

もくじ

- 2 たまご・冷凍野菜・ジュース
- 3 乳製品・パン
- 4 三重県産のお肉
- 5 肉加工品・加工食品
- 6 加工食品
- 7 国産大豆・小麦の食品・麺類
- 8 魚介類・お魚加工品・練物
- 9 海苔・だし・海藻・蒟蒻
- 10 調味料
- 11 調味料・一般食品
- 12 お菓子
- 13 お菓子・あんこ・お豆類
- 14 飲み物・生活雑貨
- 15-16 レイラ化粧品

かんたん
レシピ
特製

じゃがいも入りのポリュー・オムレツ

スパニッシュオムレツ

野菜を炒めて卵液を流し入れたら、あとはこんがり焼くだけ！



ベーコンはお好みの
ハム・ソーセージでも



- 【材料】(2人分)
- しんよやく 赤たまご 2個
 - インカのめざめ (じゃがいも) 150g
 - ダイソオニオン 100g
 - 直火ベーコンスライス 1枚
 - おろしにんにく 少々
 - 塩・こしょう・サラダ油 適量

- 【作り方】
- ① 解凍したじゃがいもとベーコンは1cmの角切りにします。
 - ② 卵を溶きほぐし、塩、こしょう各少々で調味します。
 - ③ フライパンを熱しておろしにんにくとダイソオニオンを炒め、透を通ったらじゃがいもとベーコンを投入し炒めます。
 - ④ 溶き卵を流し八分ほど火が通ったら裏返し、焼き上げて完成！

注文番号 5

インカのめざめ(じゃがいも)

【インカのめざめ】を冷凍熟成させ糖度が上がった状態でスチーム処理した甘味、甘いホクホク食感を追求しました。

300g 賞720日

450円

(税抜 417円)

注文番号 6

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燻香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日

573円

(税抜 531円)

今回の
超目玉!!

しんよやく
オリジナル商品

地元三重県産の新鮮な赤たまごです。まとめでのご購入や共同購入にいかが？3名で割り切れる税込み価格。今回限りの特別ご奉仕価格でお届けします!!

注文番号 3 しんよやく赤たまご(30個) **750円** (税抜 695円) 10個×3パック入り 賞14日

注文番号 4 しんよやく赤たまご(18個) **555円** (税抜 514円) 6個×3パック入り 賞14日

注文番号 7

北海道産ホールコーン

十勝産のハニーバントムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完全なホールコーンです。製法・品質・賞味期限が長い場合があります。

200g 賞540日

353円

(税抜 327円)

注文番号 8

北海道産ダイソオニオン

北海道の契約農家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。パンパン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 9

ブロッコリー

国産のとれたて新鮮なブロッコリーを、軽く湯通しして急速冷凍しました。

200g 賞1年

590円

(税抜 547円)

注文番号 10

カラーピーマン

九州の契約農家で栽培されたカラーピーマン(赤、黄、白)をスライスしました。サラダ、炒め物にも最適です。

200g 賞1年

638円

(税抜 591円)

注文番号 11

ミックスベジタブル

国産のとうもろこし・人参・いんげんを使用。スープ・チャーハン・カレーなどにも。

200g 賞1年

535円

(税抜 496円)

注文番号 12

甘栗かぼちゃ

ホクホクの北海道産栗南瓜を使い、解凍するだけでずりおろした大和芋を味わえます。

500g 賞2年

513円

(税抜 475円)

注文番号 13

冷凍れんこん(乱切り)

徳島県産のレンコンを乱切りし使いやすい冷凍加工。

200g 賞365日

667円

(税抜 618円)

注文番号 14

国産揚げなす

旬の美味しい茄子を乱切りにして、油で揚げて鮮やかな紫色を残しました。煮浸し、麻婆茄子などに。

300g 賞1年

732円

(税抜 678円)

注文番号 15

大和芋

山芋の中でも特に粘りが強く風味のよい国産大和芋を100%使用。解凍するだけでずりおろした大和芋を味わえます。

40g×5袋 賞6ヶ月

771円

(税抜 714円)

注文番号 16

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 17

乾燥しいたけ(どんこ)

松阪産。国産原木ワケギ、ナラで栽培した椎茸。水でもどし、煮物や天ぷらに。

60g 賞1年

1,004円

(税抜 930円)

注文番号 18

乾燥しいたけ(スライス)

三重県産原木を使用した、音ながら丹念に栽培された無農薬・無添加の乾燥しいたけ。

40g 賞1年

939円

(税抜 870円)

注文番号 19

くだものやさしいジュース

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

160g×30缶 賞2年

3,369円

(税抜 3,120円)

注文番号 20

信州まるごと青汁すっきりテイスト

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

160g×20缶 賞540日

2,842円

(税抜 2,632円)

注文番号 21

(無塩)信州野菜ジュース

長野県産トマトをベースに8種類の国産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 賞2年

2,916円

(税抜 2,700円)

注文番号 22

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ジュッと搾りました。シーズンバック製法のトマトジュースです。

190g×30缶 賞3年

2,916円

(税抜 2,700円)

注文番号 23

信州りんごジュース

長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用していません。

160g×30缶 賞2年

3,272円

(税抜 3,030円)

注文番号 24

シナノスイート 長野県産りんごジュース

長野県産「シナノスイート」のストレートジュース。上品な甘味が特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,050円

(税抜 3,750円)

注文番号 25

長野県産りんごジュース(秋映)

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

160g×30缶 賞730日

4,017円

(税抜 3,720円)

注文番号 26

和歌山県産みかんジュース

和歌山県産みかんのストレート果汁のみを使用した安全安心の国産みかんジュースです。

160g×20缶 賞730日

2,592円

(税抜 2,400円)

注文番号 27

長野県産くだものミックスジュース

長野県産りんご・ブルーベリー・桃の3種類をブレンド。ストレート果汁100%のジュースは美味しさを追求しました。

160g×20缶 賞18ヶ月

2,322円

(税抜 2,150円)

注文番号 大内山牛乳

28

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 大内山コーヒー1000

29

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 大内山の瓶バター

30

大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかで使いやすいクリームタイプ。

300g 賞180日

1,559円
(税抜1,444円)

注文番号 大内山ヨーグルト(プレーン)

31

大内山酪農。香料不使用。お好みでジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて。

注文番号 大内山ヨーグルト(加糖)

32

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

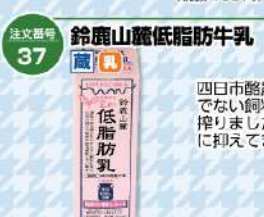
400g 賞19日

278円
(税抜258円)

400g 賞19日

276円
(税抜256円)

80g×3個 賞19日

204円
(税抜189円)

注文番号 大内山グルコサミンヨーグルト

34

グルコサミンと乳酸菌を配合。腸内環境を整えるのに役立つ。スポーツを愛する方にオススメです。

110g 賞20日

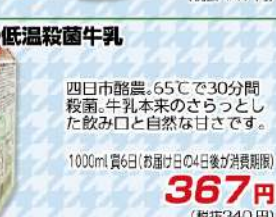
129円
(税抜120円)

注文番号 大内山のむヨーグルト

35

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

180ml 賞14日

158円
(税抜147円)

注文番号 四路の牛乳

36

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 四路の低温殺菌牛乳

38

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。

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 鈴鹿山麓低脂肪牛乳

37

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 北海道のおいしい牛乳

39

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。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日

315円
(税抜292円)

注文番号 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

40

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。

500ml 賞5日

236円
(税抜219円)

注文番号 鈴鹿山麓牛乳ミニパック(袋)

41

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

200ml×3 賞8日

379円
(税抜351円)

注文番号 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

42

四日市酪農。遺伝子組み換えでない飼料で育てた乳牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌88-12を配合。

450g 賞17日

288円
(税抜267円)

注文番号 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

43

四日市酪農。非遺伝子組み換えの工場で育てた乳牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌88-12を配合。

450g 賞17日

289円
(税抜268円)

注文番号 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)

44

遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた乳牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。簡単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 のむヨーグルト

45

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

1000ml 賞14日

450円
(税抜417円)

注文番号 有機・玄米フレーク プレーン

46

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

547円
(税抜507円)

注文番号 有機・玄米フレーク フロスト

47

国内産有機玄米のちよっぴり甘い砂糖がかけシリアル。

150g 賞10ヶ月

547円
(税抜507円)

注文番号 新潟タイナイ米粉100%パン

48

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

1斤400g 賞180日

639円
(税抜592円)

注文番号 KOUBO 国産小麦アップルパイ

49

国産小麦を使用したパイ生地。長野県産りんごジャム、国産りんごプレザーブを合わせたアップルパイです。

12個 賞75日

1,833円
(税抜1,698円)

注文番号 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ

50

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

1,898円
(税抜1,758円)

注文番号 内麦クロワッサン

51

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

20個 賞45日

1,620円
(税抜1,500円)

注文番号 ブルーベリージャム

52

国産ブルーベリーをグラニュー糖とほちみつで仕上げました。甘さを抑え果実の風味をいかにしました。

180g 賞18ヶ月

729円
(税抜675円)

注文番号 いちごジャム

53

国内産のいちごを使用。いちごの形と風味が残っています。

180g 賞18ヶ月

583円
(税抜540円)

注文番号 白桃ジャム

54

長野県産の白桃を使用。桃の風味が生きた甘さを抑えています。

180g 賞18ヶ月

518円
(税抜480円)

注文番号 甘夏マーマレード

55

国産甘夏を使用。蜂蜜を加えさっぱりとした甘さです。

180g 賞18ヶ月

421円
(税抜390円)

注文番号 レモン湯蜂蜜

56

三重・和歌山県産のレモンを刻み、蜂蜜とビート糖で漬け込みました。お湯や冷水で4〜5倍に割って。

260g 賞18ヶ月

816円
(税抜756円)

注文番号 しょうが湯蜂蜜

57

国産のしょうがを国産蜂蜜とビート糖でじっくり漬け込みました。

260g 賞18ヶ月

816円
(税抜756円)

注文番号 純粋はちみつ

58

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

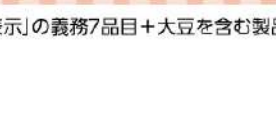
3,016円
(税抜2,793円)

注文番号 オーガニック・メープルシロップ

59

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

330g 賞1095日

1,420円
(税抜1,315円)



BEEF

和牛・三重県産牛

注文番号 60 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 61 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 62 三重県産牛小間切れ(冷蔵)

鳥羽志摩産の牛肉(ホルスタイン種)を小間切れにカットしました。

250g 賞/消費期限:120日
1,150円
(税抜 1,065円)

注文番号 63 和牛モモサイコロステーキ用(冷蔵)

赤身 8割以上を約2cmにカット。表面を軽く焼けば出来上がり。焼すぎに注意。

180g 賞/消費期限:120日
2,073円
(税抜 1,920円)

注文番号 64 和牛すき焼用切り落とし(冷蔵)

三重県産黒毛和牛の肩ロースを2.0mm厚にスライスしました。すき焼にピッタリ。

300g 賞/消費期限:120日
3,272円
(税抜 3,030円)

注文番号 65 三重県産牛モモバラスライス(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

180g 賞/消費期限:120日
898円
(税抜 832円)

注文番号 66 三重県産牛モモ焼肉用(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日
1,749円
(税抜 1,620円)

注文番号 67 三重県産牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(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。

180g 賞/消費期限:120日
923円
(税抜 855円)

注文番号 68 三重県産牛バラ牛丼・煮込み用(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

200g 賞/消費期限:120日
1,150円
(税抜 1,065円)

注文番号 69 牛豚合びきミンチ 500g(凍)

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。

500g 賞/消費期限:120日
1,263円
(税抜 1,170円)

PORK

伊勢うまし豚

注文番号 70 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 71 豚肉小間切(冷蔵)

250g 賞/消費期限:5日
444円
(税抜 412円) 伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

注文番号 72 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 73 豚肉バラかたまり(冷蔵)

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭いを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日
1,036円
(税抜 960円)

注文番号 74 豚ロース焼肉用(冷蔵)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:5日
615円
(税抜 570円)

注文番号 75 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 76 豚肩ロース味噌漬

伊勢うまし豚。味噌が旨みをひきたでます。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 77 豚ロース生妻焼き用(冷蔵)

伊勢うまし豚のロースを生妻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 78 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。

250g 賞/消費期限:120日
664円
(税抜 615円)

注文番号 79 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶや、サラダにも。

300g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜 720円)

注文番号 80 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)

CHICKEN

伊勢赤どり

注文番号 81 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 82 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 83 伊勢赤どりモモ肉セット(凍)

500g 賞/消費期限:120日 75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。
891円
(税抜 825円)

注文番号 84 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一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日
729円
(税抜 675円)

注文番号 85 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日
437円
(税抜 405円)



Ham & Sausage

ハム・ソーセージ

注文番号 86 **やさしいあらびきウィンナー**

モクモクの契約農場の豚を使用し、製法にこだわっています。

100g 賞20日

466円
(税抜 432円)

注文番号 87 **やさしい炭焼ソーグウィンナー**

子どもでも食べやすい炭焼ソーグウィンナー。火が通った状態で提供し、お召し上がりください。

100g 賞20日

466円
(税抜 432円)

注文番号 88 **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、ふっつと柔らかな食感に。

180g 賞20日

583円
(税抜 540円)



注文番号 89 **生ウィンナー(冷凍)**

作りたての味わいを生かした生タイプウィンナー。凍藏したお湯に冷凍のまま20分程度お湯で解凍し、お召し上がりください。

140g 賞30日

612円
(税抜 567円)

注文番号 90 **チキンウィンナー**

拒絶された国産鶏肉をふわりと食感の生地につまみ込んだ鶏肉の旨味たっぷりのウィンナーです。

150g 賞60日

612円
(税抜 567円)

注文番号 91 **あらびきウィンナー**

栃木県産国産鶏肉(うまかみ)を使用。火が通った状態で提供し、お召し上がりください。

140g 賞30日

691円
(税抜 640円)

注文番号 92 **フランクフルトソーセージ**

国産豚肉を荒めに挽き、歯切れがよくボリューム満点のフランクフルトに仕上げました。

140g 賞30日

691円
(税抜 640円)



注文番号 93 **青じそウィンナー**

一口食べれば広がる青じその風味が豚肉をさっぱりしてくれます。無添加です。

140g 賞30日

691円
(税抜 640円)

注文番号 94 **バジル入り生ウィンナー(冷凍)**

作りたての味わいを生かした生タイプウィンナーのバジル入り。生なのでよく加熱してお召し上がりください。

140g 賞30日

612円
(税抜 567円)

注文番号 95 **チャーシュースライス**

国産の豚モモ肉を化学調味料不使用のタレに漬け込みました。

80g 賞30日

557円
(税抜 516円)

注文番号 96 **秋川牧園 チキンナゲット**

nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしく、内側はとろとろとしたチキンナゲットです。

200g 賞270日

759円
(税抜 703円)



注文番号 97 **秋川牧園 からあげ**

若鶏のむね肉を使用し、外側はサクサク、内側はジューシーに揚げあげています。お弁当にもピッタリ。

150g 賞270日

730円
(税抜 676円)

注文番号 98 **秋川牧園 鶏の焼きつくね**

若鶏のむね肉と調味料を使用。唐揚げのつくりかたをイメージして食べやすい大きさの焼きつくねです。お弁当にもピッタリ。

180g 賞270日

706円
(税抜 654円)

注文番号 99 **秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き**

下味をつけてふっくらと焼き上げた鶏レバーに甘辛いソースを絡め、お弁当にもピッタリです。

120g 賞270日

644円
(税抜 597円)

注文番号 100 **秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き**

若鶏の手羽元をゆずこしょうと国産大豆醤油をベースにした自家製だれに漬け込み、じっくりと焼き上げました。

250g 賞270日

862円
(税抜 799円)

注文番号 101 **秋川牧園 スパイシーささみカツ**

世界各地のスパイスとほのかなカレー風味がブレンドした、サクサク食感のささみカツです。お弁当のおきです。

160g 賞270日

729円
(税抜 675円)

注文番号 102 **秋川牧園 やきとりセット**

若鶏を使用し、もも串3本、つくね串3本のセットです。お弁当の甘辛いタレで仕上げました。

180g(6本) 賞270日

1,118円
(税抜 1,036円)

注文番号 103 **鶏もも照焼**

国産鶏もも肉をたれに漬けてじっくりと焼き上げました。お弁当にもぴったりです。

150g(3枚入り) 賞365日

798円
(税抜 739円)

注文番号 104 **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ**

豆腐ハンバーグをパルザミコ酢をきかせたソースで香りよく煮こみました。

90g×2 賞365日

396円
(税抜 367円)

注文番号 105 **和風おろし豆腐ハンバーグ**

大根おろしたっぷり！国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えた、口当たりがやさしいハンバーグです。

270g(3個入り) 賞365日

457円
(税抜 424円)

注文番号 106 **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 107 **ふんわり豆腐ハンバーグ**

ふんわり豆腐・鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 108 **鶏ごぼうハンバーグ**

国産の鶏肉とごぼうを小さめのハンバーグにしました。お弁当にもぴったりの大きさです。

26g×8個 賞365日

461円
(税抜 427円)

注文番号 109 **えびフライ特大(2L)**

インドネシア産の特大のえびに、国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけ、油で揚げました。

5本 賞365日

1,085円
(税抜 1,005円)

注文番号 110 **オムライス**

国産のお米と鶏肉・野菜を使用したオムライスです。牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。

360g(2袋) 賞365日

586円
(税抜 543円)

注文番号 111 **チキンライス**

鶏のさみみをしっかりと味をきかせ、お米と混ぜ合わせて、お弁当にも使いやすいチキンライスです。

450g 賞365日

816円
(税抜 756円)

注文番号 112 **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。お弁当にも使いやすい。お弁当にも自然解凍でもOK！

20g×6 賞365日

356円
(税抜 330円)

注文番号 113 **ひとくちソースとんかつ**

豚肉を食べやすいサイズでとんかつにし、ソースを絡めました。電子レンジ対応。自然解凍でもOK！

120g(6個入り) 賞365日

457円
(税抜 424円)

注文番号 114 **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 115 **ハッシュドブラウンポテト**

北海道産じゃがいもを使用。朝食やお弁当のおかずとして。

40g×10個 賞6ヶ月

555円
(税抜 514円)

注文番号 116 **ごぼうとひじきの豆腐団子**

国産の鶏肉に豆腐、ごぼうを加えた団子。お弁当にもぴったりです。

18g×8 賞365日

401円
(税抜 372円)

注文番号 117 **ぶちぶりえびかつ**

一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。

120g(6個) 賞365日

340円
(税抜 315円)

注文番号 118 **焼いて簡単じゃがバター**

北海道産じゃがいもにバターをのせて国産小麦の皮で包みました。フライパンで揚げ焼きに。

200g(5本) 賞365日

563円
(税抜 522円)

注文番号 119 **ロールキャベツ(素材)**

国産豚もも肉と契約農場の新鮮なキャベツを使用。ご家庭の味で召し上がりください。

60g×4個入り 賞360日

684円
(税抜 634円)

注文番号 120 **ミニアメリカンドック**

国産小麦使用。食べやすいミニサイズ。発色剤なしのこだわりのウィンナーを使用。

150g(6本) 賞365日

502円
(税抜 465円)

注文番号 121 **ポテトもち**

北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなりくい、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 122 天津包子 肉まん

55g×5個 賞365日

469円
(税抜 435円)

国内産豚肉、たけのこ、椎茸などをじっくり煮込み、膨張剤を使わずにゆっくり発酵させた国産小麦粉の皮で包みました。

注文番号 123 プチ肉まん

30g×8 賞365日

493円
(税抜 457円)

皮には国産小麦粉を使用、具には国内産の豚肉と野菜がたっぷり、おやつにぴったりのプチサイズ。

注文番号 124 焼き小籠包

200g(8個) 賞365日

492円
(税抜 456円)

一口食べるとジューシーな旨味、たっぷりのスープがお口の中で広がります。フライパンで手軽調理出来る焼き専用の小籠包です。

注文番号 125 こだわり原料の水餃子

30g×8個 賞365日

542円
(税抜 502円)

うま味調味料を使わず素材の美味しさを引き出した本格水餃子。

注文番号 126 こだわり原料の小籠包

25g×8個 賞365日

509円
(税抜 472円)

うま味化学調味料不使用。旨みが凝縮されたスープが食欲をそそる逸品です。

注文番号 127 しんちゃん餃子

15g×16個 たれ11g×2 賞180日

511円
(税抜 474円)

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。

注文番号 128 トクスイ餃子

540g(30個) 賞365日

752円
(税抜 697円)

トクスイ餃子は埼玉県で製造しております。国産の豚肉とたっぷりの野菜を使用。化学調味料、着色料、保存料は使用してません。

注文番号 129 お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)

50個入り(500g) 賞365日

878円
(税抜 813円)

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!

注文番号 130 カインズのファミリー餃子

20g×30個 賞365日

770円
(税抜 713円)

国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。通常価格790円

注文番号 131 ざく切りキャベツ餃子

360g(20個) 賞365日

564円
(税抜 523円)

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ョーザです。

注文番号 132 しそ入りさっぱり餃子

180g(10個入り) 賞365日

428円
(税抜 397円)

国産豚肉にしそを合わせたさっぱり味。国産小麦の皮には椎茸を加えてほんのりと梅の香りに。

注文番号 133 ファミリーシュウマイ

20g×30 賞365日

889円
(税抜 824円)

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。通常価格939円

注文番号 134 おっきな肉焼売

304g(8個) 賞365日

573円
(税抜 531円)

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。

注文番号 135 点心えびしゅうまい

27g×7個 賞365日

453円
(税抜 420円)

プリプリしたエビがたっぷりの具を国内産小麦の皮で包みました。化学調味料不使用。

注文番号 136 国産野菜の春巻

500g(10本) 賞365日

729円
(税抜 675円)

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。

注文番号 137 大きな豆腐肉団子

26g×8個 賞365日

509円
(税抜 472円)

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。

注文番号 138 大きな豆腐肉団子(黒酢あん)

340g(国形重208g 8個入り) 賞365日

542円
(税抜 502円)

国産大豆に天然にがりを加えたふんわり豆腐肉団子に、玄米100%で出来た黒酢のあんを絡めました。

注文番号 139 中華丼の具(醤油)

180g×2 賞365日

525円
(税抜 487円)

鶏ガラスープに国内産白米・人参・たけのこ等の野菜がたっぷり。中華丼にも。

注文番号 141 野菜たっぷりチャンポン

280g(麺130g) 賞365日

461円
(税抜 427円)

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。

注文番号 142 担々麺

280g(麺130g) 賞365日

461円
(税抜 427円)

化学調味料に頼らない、担々麺専用のスープを開発しました。天然かんすい使用のオリジナル麺。

注文番号 143 国産栗ご飯の素

2合用(150g) 賞180日

1,371円
(税抜 1,270円)

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

注文番号 144 五目寿しの素(2合炊)

200g 賞365日

509円
(税抜 472円)

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。

注文番号 145 鯛めしの素

3合用 賞180日

1,530円
(税抜 1,417円)

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

注文番号 146 まんまる醤油たこ焼き

400g(20個入り) 賞365日

761円
(税抜 705円)

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。

注文番号 147 タコ飯の素

3合分 賞6ヶ月

1,296円
(税抜 1,200円)

国産真だこを焼いて塩でもみ蒸しあげました。お手軽にタコ飯ができます。

注文番号 148 あなごご飯の素

3合用 賞180日

1,334円
(税抜 1,236円)

国産の真あなごと野菜をセット。お米に混ぜて炊くだけ。

注文番号 149 極 絹ごし豆腐 姫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 150 極 もめん豆腐 姫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 151 極 充填豆腐 姫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 152 極 寄せ豆腐 姫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 153 姫野とうふ 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 154 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 155 有機大豆使用にがり高野豆腐 国内産有機大豆とにがりを使用。膨加工はしておりません。多少食ごたえのある、旨のまの風味・食感です。 6枚 賞180日 686円 (税抜636円)	注文番号 156 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 157 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 158 極 豆乳 姫野大豆の飲みやすい豆乳です。豆臭さが少ないのが特徴です。ストレートでも、コーヒースムージー、料理にも使用していただけます。 200ml 賞7日 236円 (税抜219円)	注文番号 159 たまご豆腐 新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、醤油で作った特製だし汁でたまご豆腐に仕上げました。 100g×3個 賞20日 554円 (税抜513円)	注文番号 160 茶わん蒸し(黒)かしわ 京都府内産の卵に、国産の削り節(鯉・さば・うなぎ)を取った出汁を合えました。 150g 賞20日 380円 (税抜352円)
注文番号 161 国産おばあちゃんのにがり(冷蔵) 国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、大豆のシンプルな素材で味付けした福荷です。 10枚入 賞89日 295円 (税抜274円)	注文番号 162 野瀬さんの油揚げ 三重県産大豆フコタ力を使用。大豆の味をしっかりと残し、み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 163 野瀬さんの厚揚げ 三重県産大豆フコタ力を使用。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 164 野瀬さんのすし揚げ 三重県産大豆フコタ力使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさです。 6枚 賞6日(お届け日の3日後期限) 153円 (税抜142円)
注文番号 166 大豆を味わう小粒納豆(タレなし) 北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わっていただける納豆です。タレ・からし等は付けてお召し上がりください。 40g×3 賞8日 120円 (税抜112円)	注文番号 167 鈴乙女納豆(小粒) 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 168 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 200円 (税抜186円)	注文番号 169 国産有機カップ納豆 北海道産有機小粒大豆を100%使用。安全安心のこだわりの納豆です。食べやすいカップタイプ。 30g×3 賞9日 234円 (税抜217円)
注文番号 170 うの花ドライ(国産あからパウダー) 食物繊維やカルシウムがたっぷり含まれた国産あからを特製製法で粉末タイプに加工。お粥、お料理にどうぞ。 100g 賞180日 317円 (税抜294円)	注文番号 171 どんぶり麺 きつねうどん どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで！刻み揚げ入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎに国産原料使用。 77.3g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 172 どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン(ねぎ入り) どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで！ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油味ラーメンです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。 78g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 173 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 174 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 175 伊勢うどん 太めでやわらかい伊勢うどん。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。 250g×3袋 賞120日 639円 (税抜592円)	注文番号 176 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 177 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あがります。 100g×3 賞365日 257円 (税抜238円)
注文番号 178 冷凍うどん 国産小麦を使用し、丁寧に練り上げた、こし味とも本格派なうどん。お湯で煮上がりお召し上がりください。 200g×3玉 賞6ヶ月 544円 (税抜504円)	注文番号 179 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 180 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 181 材料3つ!の無添加パン粉 北海道産小麦、沖縄産の海水塩、国産産の生イーストで作った、カリッと気持よく重い食感のパン粉です。 180g 賞240日 259円 (税抜240円)
注文番号 182 国産玄米お好み焼粉 小麦粉を使用せず、国産米粉を主原料に厳選材料だけで作り上げた、大粒の粉としても使えます。 300g(9〜12枚分) 賞365日 629円 (税抜583円)	注文番号 183 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 184 強力粉 ゆめちから 北海道産小麦粉、ゆめちから100%強力粉です。ホームベーカリーなどのパン作りに。 1kg 賞180日 437円 (税抜405円)	注文番号 185 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 186 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混ぜて焼くだけでもちもち実感。く、卵・乳・大豆は不使用です。 500g 賞365日 360円 (税抜334円)			

注文番号 187 **紅鯉切身(3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。のりや醤油がかけられています。便利なご入数をお選びいただけます。
165g(3切) 賞180日
606円
(税抜 562円)

注文番号 188 **国産アジ白たまり干**

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り液にじっくり漬込み干し上げました。
285g(2枚) 賞300日
668円
(税抜 619円)

注文番号 189 **とれといわしたき身**

日本近海で漁獲のいわしをたたき身に、調味はしていません。お吸い物、おでんの具に。
150g×2 賞120日
473円
(税抜 438円)

注文番号 190 **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を量子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。
150g 賞180日
347円
(税抜 322円)

注文番号 191 **えび・いかミックス**

エビ・イカミックス。冷凍の中でも人気のエビとイカだけで作りました。素材本来のいいしさをそのままお召し上がりいただけます。
150g 賞365日
521円
(税抜 483円)

注文番号 192 **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 賞90日
483円
(税抜 446円)

注文番号 193 **帆立貝柱(フレーク)**

北海道産帆立貝の製品です。貝に旨みがあるため、調味料は甘みがあります。解凍してお肉、バター焼き、天ぷらなどにOK。
200g 賞90日
1,503円
(税抜 1,392円)

注文番号 194 **そのまま食べられるブリッとほたて**

青森県むつ湾産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりください。
85g 賞180日
463円
(税抜 429円)

注文番号 195 **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。解凍してからのお召しあがりで、お肉合わせがおすすめです。
95g 賞365日
509円
(税抜 472円)

注文番号 196 **塩熟さばフィレ**

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

注文番号 197 **国産さばの味噌煮**

日本近海でとれたさばを味噌ダレでじっくり煮つけています。
240g(固形量80g×3袋) 賞365日
537円
(税抜 498円)

注文番号 198 **氷見産まいわしみりん干し**

氷見の定番産で獲れた小さめまいわしを、当店の配合液にじっくりと漬込み、みりん干しに仕上げました。
80g 賞365日
388円
(税抜 360円)

注文番号 199 **鯛干すり身持ちからふとししゃも**

子持ちの鯛干ししゃも。その鮮度を大切に鯛干しと二度乾燥で旨味を凝縮しました。
140g(7~13個) 賞730日
383円
(税抜 355円)

注文番号 200 **しまほっけ一夜干し**

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) 賞180日
814円
(税抜 754円)

注文番号 201 **バクッと真ほっけ一夜干し**

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

注文番号 202 **あじのたたき(刺身用)**

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

注文番号 203 **いわし肉肉大葉パン粉焼**

フライパンで揚げ焼き調理OKの旨いいわし。細かく刻んだ肉肉と大葉でサッパリ仕上げます。
240g 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 204 **小鯛ささ漬**

国産レンコダイを塩と米酢で調味しました。そのままお刺身、お寿司、酢物などに。若狭地方の特産品です。
40g 賞180日
590円
(税抜 547円)

注文番号 205 **秋鮭塩麹漬**

国産の秋鮭を塩麹にじっくり24時間漬込みました。余分な塩麹を拭き取り、焼いてお召し上がりください。
150g(3枚) 賞180日
443円
(税抜 411円)

注文番号 206 **北海道さけスモークサーモン**

国産・北海道産の秋鮭を天日塩で味付け。山椒のチップで燻製したスモークサーモンです。
40g×2 賞365日
542円
(税抜 502円)

注文番号 207 **ぶり漬け丼の素**

高知県月形町で養殖されたブリを特製たれに漬け込みました。おたかひごにかけただけ、調味料はついていません。
60g 賞90日
713円
(税抜 661円)

注文番号 208 **鯛漬け丼の素**

高知県月形町で養殖された鯛を特製たれに漬け込みました。おたかひごにかけただけ、調味料はついていません。
60g 賞90日
713円
(税抜 661円)

注文番号 209 **ソフトはんぺん**

100%無添加でしっかりした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。
4枚188g 賞180日
513円
(税抜 475円)

注文番号 210 **わかめはんぺん**

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

注文番号 211 **おとうふ揚げ**

国産大豆の豆腐と助宗ダラのすり身を使用したふんわり柔らかな揚げ物です。
165g(5個) 賞180日
379円
(税抜 351円)

注文番号 212 **笹かまぼこ**

原産から選りすぐり身にして、笹の香りがまばこにしました。そのままはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて。
115g(5枚) 賞180日
440円
(税抜 408円)

注文番号 213 **さつま揚げ**

無リンすり身に多くの小魚を使い、魚のうまみを生かした本格的な揚げかまぼこ。
165g(5枚) 賞180日
502円
(税抜 465円)

注文番号 214 **お好みさつま揚げ**

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

注文番号 215 **ささがきごぼうさつま揚げ**

無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。
120g 賞180日
451円
(税抜 418円)

注文番号 216 **料理素材のさつまあげ**

具材のないシンプルなたまあげ。炒め物や煮物に。
3枚×108g 賞30日
338円
(税抜 313円)

注文番号 217 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**

味噌で漬込み、下味をつけたごぼうとタラのすり身を併用した薄揚げです。
17g(3枚) 賞180日
490円
(税抜 454円)

注文番号 218 **蓮根天**

九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合わせました。蓮根の食感が楽しめます。
3枚入 賞30日
477円
(税抜 442円)

注文番号 219 **つまみ揚げ(野菜)**

国産の助宗たらしすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のつまみ揚げです。
120g 賞180日
392円
(税抜 363円)

注文番号 220 **7種の野菜揚げ**

キャベツ・たまねぎ・かぼちゃなどの7種の国産野菜を国産すり身と混ぜ合わせました。
165g(5個) 賞180日
411円
(税抜 381円)

注文番号 221 **たっぷりコーン棒天**

エリとイトヨリタのすり身に北海道産コーンを加えた揚げかまぼこです。コーンの食感と甘みが特徴です。
100g 賞30日
353円
(税抜 327円)

注文番号 222 **もずく天**

もずくの風味が美味しい練物です。店産の玉ねぎとにんにくを使用しました。生食でも美味しく、煮てもよし。
2枚入 賞30日
509円
(税抜 472円)

注文番号 223 **うずら天**

うずら卵を丸ごとすり身に包んだ揚げ練物。そのままでも使用いただけます。煮物やおでんにもご利用いただけます。
3個(100g) 賞30日
444円
(税抜 412円)

注文番号 224 **じゃこ天**

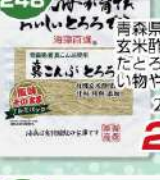
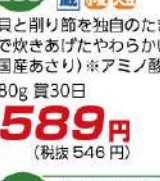
長崎県近海で獲れた地魚とじゃこをブレンドして石臼で練り上げた長崎名物の天がけです。
2枚130g 賞30日
325円
(税抜 301円)

注文番号 225 **白天(桜えび・いかしそ)**

白身魚のすり身に、凍った桜えびとイカしそを具材に加工しました。調味料には天然の魚介エキスをしています。
2枚130g 賞30日
531円
(税抜 492円)

注文番号 226 **白天(桜えび・きくらげ)**

白身魚のすり身に、凍った桜えびと稀少な国産きくらげを具材に加工しました。調味料に天然の魚介エキスを加工。
2枚130g 賞30日
531円
(税抜 492円)

注文番号 227 焼ききざみのり  伊勢湾産、使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにも彩りと栄養をプラス。 20g 賞3ヶ月 291円 (税抜270円)	注文番号 228 あおさのり  三重県特産の青さのりを磯の香りを損なわないよう目付加工で丁寧に水洗いし、香り豊かに乾燥させました。 12g 賞180日 388円 (税抜360円)	注文番号 229 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 230 徳用焼きのり  伊勢湾産の海苔を風味豊かに焼き上げました。 全型30枚 賞180日 1,036円 (税抜960円)	注文番号 231 大判味付のり  有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。 8切5枚入×50袋 賞270日 1,166円 (税抜1,080円)
注文番号 232 だしパック(12袋)  煮干し・かつお・昆布が原料です。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 233 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 234 瀬戸内海産にぼし(常備)  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 237 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚  瀬戸内海産片口いわし。酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。 50g 賞120日 412円 (税抜382円)
注文番号 235 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 236 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 239 かつお節粉  厳選したかつお節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用しておりません。 60g 賞180日 437円 (税抜405円)	注文番号 240 かつおぶし小袋(ハイパック)  鹿児島県で製造された上質な鰹節をブレンドし、口どけのよい薄切りに仕上げました。便利に使いきりサイズのミニパックです。 2.6g×10個入 賞365日 405円 (税抜375円)	注文番号 241 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 そのまま食べても美味しいかつお極薄削り  厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まずは食べてみて下さい。 30g 賞365日 396円 (税抜367円)	注文番号 242 米ひじき  伊勢志摩産ひじき。しっかりと洗ったあとです。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 243 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 244 きざみ昆布  北海道産の昆布を使い、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 245 北海道産おいしい出し昆布  もっとちりとしてやを食べてください。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 246 伊勢志摩産カットわかめ  南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 247 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 248 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 249 宮城県産冷凍めかぶ(タレ付)  宮城県産わかめめかぶを食べやすく糸くずりにしました。まろやかなかつお風味のたれ付き。 40g×4 賞180日 427円 (税抜396円)	
注文番号 250 生芋ミニこんにゃく  国内産のこんにゃく生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけを使用して丁寧に作りました。 150g 賞180日 155円 (税抜144円)	注文番号 251 生芋板こんにゃく  国産の生芋を使用した板こんにゃく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。 250g 賞180日 204円 (税抜189円)	注文番号 252 生芋小玉こんにゃく  国産の生芋を使用した小玉こんにゃくです。食べやすい一口サイズ。 160g 賞180日 221円 (税抜205円)	注文番号 253 しらたき  国産のこんにゃく、手搗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 254 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 255 瑞宝しぐれ(甘口)  粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり)※アミノ酸使用 80g 賞30日 635円 (税抜588円)	注文番号 256 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 259 やわらかごぼうの醤油漬  露島産のやわらかな若取りごぼうを醤油と蜂蜜で仕上げました。 215g(固形量150g) 賞92日 444円 (税抜412円)	注文番号 260 ピリカラ露島たくあん  露島産の太根を使用。味噌の甘味と唐辛子の辛さが美味しい。※天然の発酵により、色味が変わる場合があります。 1本 賞92日 444円 (税抜412円)
注文番号 257 北海道金時豆  北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。 140g 賞90日 299円 (税抜277円)	注文番号 258 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 261 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 買2年

1,561円
(税抜 1,446円)

注文番号 262 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 買1年

1,585円
(税抜 1,468円)

注文番号 263 濃厚しょうゆ(小びん)

井上本店の3年醸造もの。刺身、煮物などに最適です。900ml 1小瓶になりました。

900ml 買2年

1,008円
(税抜 934円)

注文番号 264 ぽん酢しょうゆ

井上本店。スダチのすっぱさが好評。本みりん、かつお節、昆布で味付。

360ml 買1年

853円
(税抜 790円)

注文番号 265 麦みそ 輝麦(てるむぎ)

長崎県産の「だか麦」、九州産の「大豆」を使用し、甘味と旨味を十分に引き出し、仕上げた麦味噌です。

500g 買180日

768円
(税抜 712円)

注文番号 266 味の母(醗酵調味料)

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

1L 買1年

804円
(税抜 745円)

注文番号 267 酒香味(料理専用酒)

米こうじから手作りし、じっくり熟成させた料理酒。

500ml 買1年

511円
(税抜 474円)

注文番号 268 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、香揚げの下味等にも活用できます。

500ml 買365日

583円
(税抜 540円)

注文番号 269 八方だし

井上本店。天然醤油をベースに鰹節、昆布、椎茸でとっただしを加え風味豊かに仕上げました。

600ml 買1年

846円
(税抜 784円)

注文番号 270 節辰のつゆ

老舗が選んだ最高級の鰹節りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。

900ml 買12ヶ月

963円
(税抜 892円)

注文番号 301 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 買730日

252円
(税抜 234円)

注文番号 302 キサイチ純米酢

厳選された国産米を独自の発酵法で醸造。特有の臭いもなく使いやすいお酢です。

500ml 買730日

353円
(税抜 327円)

注文番号 303 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 買2年

437円
(税抜 405円)

注文番号 304 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 買2年

493円
(税抜 457円)

注文番号 305 ミツホすし酢

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

500ml 買2年

340円
(税抜 315円)

注文番号 306 米油(1350g)

国産米の米ぬかから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 買365日

1,007円
(税抜 933円)

注文番号 307 米油(600g)

国産の米ぬかが主原料。フライや天ぷらがカラッと揚げます。使いやすい少量タイプ。

600g 買540日

602円
(税抜 558円)

注文番号 308 菜種サラダ油(圧搾) 910g

非遺伝子組み換えのオーストラリア産菜種100%。抽出剤を使わない圧搾搾り。

910g 買365日

955円
(税抜 885円)

注文番号 309 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 買2年

758円
(税抜 702円)

注文番号 310 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。相段にのじりやすいお料理に。うすくちタイプです。

340g 買2年

758円
(税抜 702円)

注文番号 311 和食に合う ごま油

和食料理の繊細な味を引き立たせるため、低温でじっくりと搾り、胡麻本来の旨みを閉じ込めました。

150g 買730日

341円
(税抜 316円)

注文番号 312 九鬼の胡麻ラー油

純正ごま油で唐辛子を煮出し、香りと辛味を引き出しました。味噌汁、餃子、ラーメンなどに。

45g 買2年

389円
(税抜 361円)

注文番号 313 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 買180日

671円
(税抜 622円)

注文番号 314 サラたまちゃんごまドレッシング

芦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、ごま油とんにくをブレンドしました。

280ml 買365日

567円
(税抜 525円)

注文番号 315 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 買180日

542円
(税抜 502円)

注文番号 316 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」使用のつづ入りケチャップです。

190g 買365日

453円
(税抜 420円)

注文番号 317 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 買730日

528円
(税抜 489円)

注文番号 318 片栗粉

北海道・折笠農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然乾燥法で製造。

500g 買2年

473円
(税抜 438円)

注文番号 319 国産レモン果汁

瀬戸内産レモンストリート果汁100%。皮をむいて搾るので酸味がありません。

150gビン入り 買365日

631円
(税抜 586円)

注文番号 320 (生)中濃ソース

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。

200ml 買730日

427円
(税抜 396円)

注文番号 321 (生)ソースウスター

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。

200ml 買730日

427円
(税抜 396円)

注文番号 322 ひかりウスターソース

有機栽培された国産野菜・果実をベースに作ったソースです。

360ml 買2年

411円
(税抜 381円)

注文番号 323 オイスターソース

瀬戸内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、いもや食塩だけで熟成発酵させた商品を使用しています。

115g 買18ヶ月

460円
(税抜 426円)

注文番号 324 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 買730日

369円
(税抜 342円)

注文番号 325 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 買240日

373円
(税抜 346円)

注文番号 326 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たて風味と繊細感をお楽しみください。

40g 買8ヶ月

373円
(税抜 346円)

注文番号 327 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ての風味を大切にしました。

40g 買240日

373円
(税抜 346円)

注文番号 328 おろしにんにく

国産のんにくだけを使用した本格のおろしにんにくです。チューブ製品なので便利。

40g 買9ヶ月

473円
(税抜 438円)

注文番号 329 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た料理にコクを出します。無着色。

1kg
464円
(税抜430円)

注文番号 330 国産上白糖



北海道産てんさい糖100%。料理、お菓子作りに幅広くご利用下さい。

1kg
454円
(税抜421円)

注文番号 331 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 332 てんさい含蜜糖・粉末



北海道産てんさい原料の蜜分・オリゴ糖を含んだ粉末タイプのてんさい含蜜糖粉末です。

500g
506円
(税抜469円)

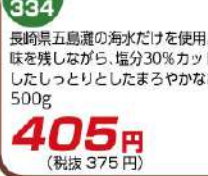
注文番号 333 フラクトオリゴ糖きびブラウン



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 334 塩分上手 五島灘の塩



長崎県五島灘の海水だけを使用。塩本来の味を残しながら、塩分30%カット(食塩比)したしっとりとしたまろやかなお塩です。

500g
405円
(税抜375円)

注文番号 335 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 336 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 337 すりごま二度ばい煎(白)



残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜279円)

注文番号 338 すりごま二度ばい煎(黒)



残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜279円)

注文番号 339 純搾り胡麻スタンドバック(黒)



添加物を一切使用していない純搾り胡麻。使いやすいスタンドバック。

120g 賞730日
359円
(税抜333円)

注文番号 340 九鬼 すり鉢仕立てのごま和えの素



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

60g 賞365日
145円
(税抜135円)

注文番号 341 九鬼ごましお



うま味調味料を使わずに作ったごましお。塩は国産の精製塩を使い、臭いも本来の深みと香りを活かしています。

30g 賞365日
126円
(税抜117円)

注文番号 342 味ごまひじき



黒ごまにひじきをコーティングし、しお、旨のりを加えました。化学調味料不使用。ふりかけの他、和え物にも。

50g 賞365日
281円
(税抜261円)

注文番号 343 助っ人飯米 白米ごはん



北海道産特別栽培米。ななつぼしを精米した白ごはん。品質優良です。いつでも食べたい時に食べられます。

160g 賞7ヵ月
243円
(税抜225円)

注文番号 344 助っ人飯米 玄米ごはん



北海道産特別栽培米。あやひめの玄米を圧力釜でじっくり炊きあげた玄米ごはん。常温保存可能です。

160g 賞1年
231円
(税抜214円)

注文番号 345 助っ人飯米 小豆入り玄米ごはん



北海道産特別栽培米。あやひめの玄米と、国内産小豆を圧力釜でじっくり炊きあげました。常温保存可能です。

160g 賞1年
253円
(税抜235円)

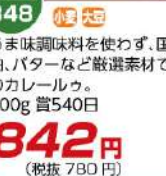
注文番号 346 赤飯セット



北海道産もち米と小豆セット。約3分。もち米の旨味期間は、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

30g 賞365日
712円
(税抜650円)

注文番号 347 有機そだちのお味噌汁



7年連続有機栽培認定。お味噌汁の味を追求し、自然の恵みを生かした味噌汁です。有機大豆と有機小麦を配合し、自然の恵みを生かした味噌汁です。

6食 賞180日
498円
(税抜462円)

注文番号 348 オリジナルカレー



うま味調味料を使わず、国産小麦や米油、バターなど厳選素材で作った安心のカレー。500g 賞540日

842円
(税抜780円)

注文番号 349 3つ入り 野菜ごろもりのビーフカレー



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 350 スパイシーキーマカレー



動物性原料不使用。大豆ミートでできた食感を再現し、カレー本来のスパイスの旨味とコクを追求。バタナンド、ギー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 351 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 352 直火焙煎・ハヤシ&シチュー



国産トマトをたっぷり使い、赤ワインで煮込んだ旨みに仕上げました。うま味調味料・カラメル色料不使用のフレックタイプ。

120g 賞365日
473円
(税抜438円)

注文番号 353 直火焙煎・クリームシチュー



国産小麦粉を使用した濃厚でコクのあるフレックタイプのシチューです。うま味調味料、乳化剤、酸化防止剤等不使用。

120g 賞180日
461円
(税抜427円)

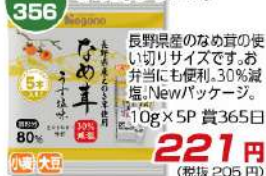
注文番号 354 J A 鈴鹿のとりにめしの素



鈴鹿市産の鶏どり、生引きたまご、国産野菜などの厳選材料で、和風の味を再現。3合のご飯にのりつけます。

220g×3(3合分) 賞365日
824円
(税抜763円)

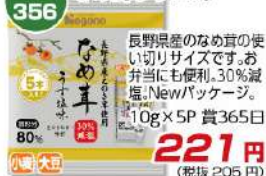
注文番号 355 白ねぎ味噌



鈴鹿産の白ねぎ、大豆にんにくを使用し旨み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 356 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 357 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抽出した仕上がり。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 358 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 359 MS-野菜コンソメスープの素



動物性原料を使わずにあっさりとしたうま味。濃縮みそ液の旨みと、お湯で溶かすだけで本格スープが完成します。

3g×10袋 賞180日
328円
(税抜304円)

注文番号 360 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。しいたけ・ゆずの香りが食欲をそそります。

1食 賞1年
143円
(税抜133円)

注文番号 361 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乾燥はるさめです。

100g 賞730日
170円
(税抜158円)

注文番号 362 有精卵スープ



米香満点の有精卵スープ！うま味調味料は一切使わずに天然素材の味を引き出しました。

8g×8袋 賞365日
1,377円
(税抜1,275円)

注文番号 363 舞茸のお吸い物



新潟県産舞茸と国産のゆずを使用。昆布、鰹節、煮干しの旨味を生かし低塩仕様に仕上げたお吸い物です。10食入り。

10食 賞540日
2,757円
(税抜2,553円)

注文番号 364 真ふぐのお吸い物



山口県産・日本産の天然ふぐを使用。昆布、鰹節、煮干しの旨味を生かし、低塩仕様に仕上げたお吸い物です。10食入り。

10食 賞540日
2,757円
(税抜2,553円)

注文番号 365 甘海老のお吸い物



カナダ産甘海老1尾を1食ごと使用。昆布や鰹節、あじだしの旨味を生かし、低塩仕様に仕上げたお吸い物です。10食入り。

10食 賞540日
2,757円
(税抜2,553円)



「おいしい」と「あんしん」をひとつに。

注文番号 369 純国産ポテトチップス うすしお

無添加
ポテトチップス

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

55g 賞120日
218円
(税抜202円)

注文番号 366 北海道おかし とうもろこし

無添加
北海道おかし

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 370 純国産ポテトチップス のり塩

無添加
ポテトチップス

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 367 純国産北海道きなこねじり

無添加
北海道きなこねじり

北海道産大豆のきなこを水で洗い、北海道産のねじりあげ、オホーツク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 368 純国産 北海道かりんとう

無添加
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 372 純国産 みかんゼリー

無添加
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 373 純国産 りんごゼリー

無添加
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 374 純国産うす焼きせんべい しょうゆ味

無添加
うす焼きせんべい

国産大豆と小麦で作ったお醤油と山形県産のうるち米100%で作ったおせしせんべい。原材料はお醤油とお米だけ。

100g 賞180日
360円
(税抜334円)

注文番号 375 純国産 芋けんぴ

無添加
芋けんぴ

柔らかい食感と優しい甘さの芋けんぴ。さつま芋本来の風味がしっかり生きています。

125g 賞120日
302円
(税抜280円)

注文番号 376 純国産塩けんぴ

無添加
塩けんぴ

オホーツクの海水をじっくり直火釜で焼き上げたお塩を使っています。置場のミネラル補給にも。

100g 賞90日
302円
(税抜280円)

注文番号 377 純国産北海道きなこかりんとう

無添加
北海道きなこかりんとう

北海道産の大豆を、生地にも蜜にも練りこんだ大豆たっぷりの「きなこかりんとう」です。

95g 賞90日
278円
(税抜258円)

注文番号 378 純国産かきのたね

無添加
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、そして粗塩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 379 純国産玄米おこし

無添加
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 380 えびまるせん

無添加
えびまるせん

国内産特選えびを主原料にえびの殻をすりつぶし、オホーツクの塩で味付けした、生地に練りこんだえびの「えびまるせん」。

45g 賞120日
253円
(税抜235円)

注文番号 381 きな粉ウエハース

無添加
きな粉ウエハース

国産小麦が主原料の生地に玄米を混ぜ、オホーツクの塩で味付けした、生地に練りこんだえびの「えびまるせん」。

30個 賞120日
208円
(税抜193円)

注文番号 382 あずきなクラッカー

無添加
あずきなクラッカー

国産小麦主原料のクラッカー。北海道産小豆使用のあんをサンドしました。

130g 賞240日
281円
(税抜261円)

注文番号 383 ミニミレービスケット

無添加
ミニミレービスケット

国産小麦の生地を植物油でカラッと揚げました。香ばしい甘辛味。

23g×5 賞150日
317円
(税抜294円)

注文番号 384 ミニ小魚スナック

無添加
ミニ小魚スナック

小魚の粉末をえびの生地に練りこみました。甘い味付け。

10g×5 賞90日
353円
(税抜327円)

注文番号 385 ココアブチクッキー

無添加
ココアブチクッキー

国産小麦に有機ココアパウダーとカルシウムを加え焼き上げました。

9g×5 賞150日
226円
(税抜210円)

注文番号 386 カル鉄スティック(ココア味)

無添加
カル鉄スティック

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

110g 賞240日
353円
(税抜327円)

注文番号 387 ねじりん棒・カレー味

無添加
ねじりん棒

国産小麦の生地をからりと揚げ、カレー味に仕上げました。

85g 賞90日
226円
(税抜210円)

注文番号 388 グレープグミ(4連)

無添加
グレープグミ

国内産ぶどう果汁を100%使用し、いつでもジューシーなぶどう味のグミ。塩・糖・香料・着色料不使用。

20g×4 賞300日
393円
(税抜364円)

注文番号 389 アップルグミ(4連)

無添加
アップルグミ

香料を使わず、国産りんごの濃果汁を100%使用し、いつでもジューシーなアップル味のグミ。塩・糖・香料・着色料不使用。

20g×4 賞300日
362円
(税抜336円)

注文番号 390 米粉入りお魚チップス かぼちゃ

無添加
米粉入りお魚チップス

リン酸塩不使用の国産魚すり身と島根産米「きぬむすめ」の生地に、国産かぼちゃペーストを加えました。

40g 賞120日
288円
(税抜267円)

注文番号 391 芋けんぴ

無添加
芋けんぴ

鹿児島産さつまいも(黄金千貫)を細長くカットしフライにした後に粗塩で味付け。

90g 賞120日
226円
(税抜210円)

注文番号 392 おさかなソーセージ

無添加
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 393 MS にんじんせんべい

無添加
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
305円
(税抜283円)

注文番号 394 MS かぼちゃせんべい

無添加
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
305円
(税抜283円)

注文番号 395 MS のりわかめせんべい

無添加
のりわかめせんべい

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

27g 賞1年
305円
(税抜283円)

注文番号 396 MS ソフトな塩せん

無添加
ソフトな塩せん

国内産のうるち米でつくった、ソフトで口どけのよいおせんべい。携帯に便利な個別包装です。

16枚(2枚×8) 賞180日
272円
(税抜252円)

注文番号 **397** **カップケーキ**

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉

国産小麦粉



8個 賞60日

405円

(税抜375円)

国内産小麦粉を主原料にしっとり焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。

注文番号 **398** **ミニたい焼き(カスタード)**



皮、クリーム、卵、砂糖など国産原料にこだわり、乳化剤やグリシンを使用しない小さめサイズのたい焼きです。

350g(10個) 賞365日

505円

(税抜468円)

注文番号 **400** **うずまきバウムクーヘン**



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

1個(約8.5cm) 賞60日

181円

(税抜168円)

注文番号 **399** **ミニたい焼き(チョコクリーム)**



自家製チョコクリーム使用のミニたい焼き。主原料の小麦や卵、牛乳などすべて国産、熊本県で作っているのでもんパッケージです。

272g(8個) 賞365日

476円

(税抜441円)

注文番号 **401** **うずまきコーヒバウムクーヘン**



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

1個(約8.5cm) 賞60日

181円

(税抜168円)

注文番号 **402** **千葉産落花生(味付)**



全農千葉。低温で保管し、注文ごとに香ばしく煎り上げます。

200g 賞90日

1,328円

(税抜1,230円)

注文番号 **403** **郷の香 ゆで落花生**



千葉県産の掘りたての甘い落花生を生から調理、食塩のみ添加。

100g 賞90日

550円

(税抜510円)

注文番号 **404** **包み黒糖飴**



カリッ!と噛める飴の中には沖縄産の黒糖がたっぷり。ついつい手が伸びる一品です。

95g 賞365日

244円

(税抜226円)

注文番号 **405** **花梨のど飴**



花梨蜂蜜、ハーブエキス、カリンエキス配合。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 **406** **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 **407** **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 **408** **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 **409** **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 **410** **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862円)

注文番号 **411** **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 **413** **乾燥靴(米300g分)**



国産米100%の生靴を独自の製法で乾燥させました。塩麹や甘酒、自家製味噌作り。

260g 賞365日

447円

(税抜414円)

注文番号 **414** **乾燥靴(米1kg分)**



国産米100%の生靴を独自の製法で乾燥させました。塩麹や甘酒、自家製味噌作り。

860g 賞365日

1,192円

(税抜1,104円)

注文番号 **412** **福岡八女産みかん缶**



235g(固形量135g) 賞3年

259円

(税抜240円)

10月から12月に収穫した福岡八女農協産のみかんをシーズンパック。

注文番号 **415** **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278円)

注文番号 **416** **丸鬼セサミン黒ごまきなこと**



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

80g 賞365日

204円

(税抜189円)

注文番号 **417** **小豆(家庭用)**



北海道産小豆。赤・黒・白・ぜんざい等に。

300g 賞365日

405円

(税抜375円)

注文番号 **418** **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 **419** **金時豆**



北海道産豆を低温保管しています。ふくらまして風味の良い豆です。

300g 賞365日

437円

(税抜405円)

注文番号 **420** **白花生**



北海道産の白花生いげん豆。煮豆や豆きんとんに。

300g 賞365日

664円

(税抜615円)

注文番号 **421** **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 **422** **うずら豆**



大き目の粒です。ビタミンAが豊富で栄養満点です。

300g 賞365日

437円

(税抜405円)

注文番号 **423** **大豆(大玉)**



北海道産・函館産の鶴鶴大豆。低温保管して風味を保ちました。

300g 賞365日

437円

(税抜405円)

注文番号 **424** **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 **425** **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 **426** **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)

☀朝のお手入れ 🌙夜のお手入れ 🍷脂性肌 🍷普通肌 🍷乾燥肌 🍷パラベンフリー 🍷パラベン・その他防腐剤フリー 🍷印のみ香料入り

注文番号 505 **パウダリファンデーション**
ピンク1 **UVカット**

よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴、しわ、くすみをカバー。ピンク系の明るい肌色。(ケース別売)

12g
ピンク1
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 506 **パウダリファンデーション**
ベージュ2 **UVカット**

よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴、しわ、くすみをカバー。自然な明るさのベージュ。(ケース別売)

12g
ベージュ2
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 507 **パウダリファンデーション**
ナチュラル3 **UVカット**

よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴、しわ、くすみをカバー。ナチュラルな透明感。(ケース別売)

12g
ナチュラル3
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 508 **パウダリファンデーション**
ベージュオークル4 **UVカット**

よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴、しわ、くすみをカバー。イエロー系の健康的な肌色。(ケース別売)

12g
ベージュオークル4
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 509 **パウダリファンデーション**
オークル5 **UVカット**

よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴、しわ、くすみをカバー。落ち着いた肌色。(ケース別売)

12g
オークル5
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 510 **替スポンジ(パウダリ用)**

パウダリファンデーション専用のスポンジです。

1個
210円
(税抜 191円)

注文番号 511 **パウダリファンデーション用ケース**

パウダリファンデーションをセットしてお使いください。

1個
770円
(税抜 700円)

注文番号 512 **パウダーブラシ**

プレストパウダーブライトの用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能。

1本
300円
(税抜 273円)

注文番号 513 **プレストパウダーブライト**

旧製品のプレストパウダーブライト(パウダーブライト)にさらさら×保湿、ほんのりピンクで透明感のある肌色を演出するパウダーです。

8g
1,450円
(税抜 1,319円)

注文番号 514 **プレストパウダーコンシーラー用ケース**

プレストパウダー・コンシーラーパレット専用ケースです。※中身は別売です。

1個
800円
(税抜 726円)

注文番号 515 **クリーミィパクト(ピンク)**
UVカット

サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。明るいピンク系の肌色。(ケース別売)

12g
ピンク
2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 516 **クリーミィパクト(ベージュ)**
UVカット

サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。自然な明るさのベージュ。(ケース別売)

12g
ベージュ
2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 517 **クリーミィパクト(オークル)**
UVカット

サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。健康的なイエロー系の肌色。(ケース別売)

12g
オークル
2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 518 **クリーミィパクト専用ケース**

クリーミィパクトの専用ケース。

1個
840円
(税抜 764円)

注文番号 519 **コンシーラーパレット(N)**

べたつかずサラッとした使い心地で、毛穴のカバーにも！のびしやすく、厚塗りになりません。保湿成分を配合。イエロー・ベージュ・ベージュ・オレンジ・ベージュ

1個
1,900円
(税抜 1,728円)

注文番号 520 **フェイスパウダー**

きめ細かな粉タイプ。毛穴が目立たず、上品でソフトな仕上がり。

25g
2,530円
(税抜 2,300円)

注文番号 521 **フェイスパウダー(つめ替)**

フェイスパウダーのつめ替用です。本体に2袋分つめ替えられます。

13g
990円
(税抜 900円)

注文番号 522 **フェイスパウダー 替パフ**

フェイスパウダーのケースに入れてお使いください。

1個
320円
(税抜 291円)

注文番号 523 **替スポンジ(クリーミィ用)**

クリーミィパクト専用のスポンジです。

1個
320円
(税抜 291円)

注文番号 524 **コンシーラー用ブラシ**

コンシーラーパレット用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能です。

1本
300円
(税抜 273円)

注文番号 525 **アイブローシャドーケーキ**

眉メイク、アイメイク、フェイスやノーズシャドーとしてもライトブラウン、ブラウン、グレーの3色。

1個
1,430円
(税抜 1,300円)

注文番号 526 **シャドー用ケース**

アイブローシャドーケーキをセットしてお使いください。

1個
840円
(税抜 764円)

注文番号 527 **アイブローシャドーブラシ**

アイブローシャドー用の替ブラシ。

1個
130円
(税抜 119円)

注文番号 528 **アイブロー・アイライナーペンシル**
オリブブラウン

肌になじむオリブブラウン。

1本
880円
(税抜 800円)

注文番号 529 **ほほ紅** **ピンク**

ふわっとやさしいピンク。

5g
1,430円
(税抜 1,300円)

注文番号 530 **ヘアミスト**
(スプレー別売)

忙しい朝もシュッとひと吹き。すばやく爽やかに。まとまりやすい髪に。

200ml
1,900円
(税抜 1,728円)

注文番号 531 **パールスティック** **限定**

パールのつやで自然にライトアップ。口紅やアイシャドーのベースにも。

1本
1,925円
(税抜 1,750円)

注文番号 532 **リキッドアイライナーⅡ ブラック**

新登場！にじみにくく、パンダ目になりにくい。落とす時まで長持ち。

1本
1,700円
(税抜 1,546円)

注文番号 533 **アイブロー・アイライナーペンシル**
グレー

強すぎないグレー。

1本
880円
(税抜 800円)

注文番号 534 **ほほ紅** **オレンジ**

肌を健康的にみせるオレンジ。

5g
1,430円
(税抜 1,300円)

注文番号 535 **ミストスプレー**
(本体別売)

細かな霧状に吹けるスプレー。ヘアミスト、エアフレッシュにセットしてお使いください。

1個
150円
(税抜 137円)

注文番号 536 **アイシャドーパレット BR** **限定**

落ち着きと華やかさを兼ね備えたブラウン系。服装を選びません。

1個
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 537 **アイシャドーパレット GN** **限定**

きらきらとしたパール感でさわやかな目元を演出。

1個
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 538 **アイシャドーパレット OR** **限定**

温かみのあるオレンジ系で目元を明るく演出。

1個
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 539 **ほほ紅** **専用ケース**

ほほ紅用の専用ケース。

1個
530円
(税抜 482円)

注文番号 540 **エアフレッシュ**
(スプレー別売)

お茶エキスを配合。お茶エキスを配合した商品に使用される原料が主なので安心。

150ml
385円
(税抜 350円)

注文番号 541 **カラーリップクリーム** **オレンジ**

明るく暖かいオレンジ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！

1本
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 542 **カラーリップクリーム** **ピンク**

ふんわりやさしいピンク。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！

1本
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 543 **カラーリップクリーム** **ベージュ**

やさしくなじむベージュ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！

1本
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 544 **ほほ紅** **替ブラシ**

大きめでつけるのにちょうどいい大きさのブラシです。

1個
320円
(税抜 291円)

美容のご相談は 株式会社 ふじ レイラ化粧品1本お買上げにつき1円が平和基金に役立てられます
〒343-0002 埼玉県越谷市平方1096
☎(TEL)0120-73-5051 (E-MAIL) info@leila.co.jp
化粧品原料や製品づくりなど詳しいことは ホームページ「レイラ化粧品」で検索
●普通肌 ●脂性肌 ●乾性肌 ●アレルギーフリー
●パラベン・その他の防腐剤フリー ●印刷のみの香料入り
○印刷物のため実際の色と多少の違いがあります
○デザインは予告なく変更になることがあります

レイラ化粧品の公式LINEアカウント

友だち登録してね！

Follow Me!

Instagram

はじめました

美と平和へのかけ橋

レイラ化粧品 Leila

LEILA COSME OFFICIAL