



しんよやく



	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	9/24	9/25	9/26	9/27	10/1	10/2	10/3	10/4
配達	10/8	10/9	10/10	10/11	10/15	10/16	10/17	10/18

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

ときには、ゴージャスな
牛丼が食べたいときもある！

ときには、ゴージャスな

国産牛の牛丼



と一緒に紅生姜も！

しんよやくの”国産牛の牛丼”が冷凍品になって復活です。
国産牛、玉ねぎだけを具に、基礎調味料、天然だしだけで
炊いてつくりました。
素材力で勝負できるプレミアムな牛丼をどうぞ！！

注文番号 1 国産牛の牛丼

国産牛と玉ねぎを使いシンプルな牛丼に仕上げました。うま味調味料不使用、冷凍品になりました。
150g×2食 賞365円
通常価格1,036円
30円引き
1,006円
(税抜 932円)

注文番号 2 しょうが漬

国産しょうがを国産お米と一緒に梅酢と米酢でじっくりと漬け込みました。
50g 賞365円
373円
(税抜 348円)



冷凍牛丼があれば超時短調理

かんたんゴロゴロ肉じゃが

【材料】2人分

- 国産牛の牛丼 1パック 1パック
- 乱切りじゃがいも 473g 300g

- 味の母 少々
- しょう油 少々

【作り方】

- ① 乱切りじゃがいもは冷凍ままで水100ccを加え蓋をして2〜3分ほど火を通します。
- ② 牛丼の具を冷凍のまま鍋の中に入れて溶かします。
- ③ そのままじゃがいもが柔らかくなるまで数分ほど煮たてます。
- ④ 牛丼の煮汁の味付けが薄くなっているの、お好みでしょう油や味の母で味の濃さを調節して出来上がりです。



にんにくやしそを
追加してもOK



「てまひま」は、やさしさの、ひとつのかたち。

カインズ message

「人に親切、体に親切」をモットーに、原料は国産主体、うま味調味料などの食品添加物に頼らない惣菜や水産加工品、冷凍食品を取り扱う食品メーカー。家庭で作るような優しい味が手軽に用意できます。

新商品とおなじみの商品を特別価格でお届けします

詳しくは別途封入のチラシをご覧ください！！

もくじ

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

今回の 超目玉!!

大内山酪農(協)に加入する三重県下の酪農家が大切にそだてた乳牛からしぼった生乳を、125℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳です。
第14回企画だけの特別価格でのおとどけになります!!

3 大内山牛乳

278円

(税抜 258円)

1000ml 賞12日



4 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)

6 大内山ヨーグルト(プレーン)

大内山プレーンヨーグルト。大内山酪農。香料不使用。お好みでジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて。
400g 賞19日
278円
(税抜 258円)

8 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藍藻エキスを配合。腸や胃などを気にされている方、スポーツを楽しみたい方にオススメです。
110g 賞20日
129円
(税抜 120円)

5 大内山コーヒー500

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。手磨き500mlサイズです。
500ml 賞15日
198円
(税抜 184円)

7 大内山ヨーグルト(加糖)

大内山ヨーグルト。大内山酪農。香料や添加物不使用。生乳本来の風味をいかしました。おやつに美味しいうちヨーグルト。
400g 賞19日
276円
(税抜 256円)

9 大内山のむヨーグルト

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不使用。便利な飲みやすいサイズ。
180ml 賞14日
158円
(税抜 147円)

12 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)

10 大内山バター

大内山酪農。大内山牛乳から作った無着色のバター。
200g 賞6ヶ月
651円
(税抜 603円)

11 大内山の瓶バター

大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかで使いやすいクリームタイプ。
300g 賞180日
1,559円
(税抜 1,444円)

16 鈴鹿山麓低脂肪牛乳

四日市酪農。選伝子種乳牛で育った牛乳を搾り、乳脂肪分を2%に調整しています。
1000ml 賞9日
315円
(税抜 292円)

17 四路生クリーム

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育った牛の生乳が原料。乳脂肪分47%。
200ml 賞10日
503円
(税抜 466円)

21 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育った牛の生乳と全脂粉乳を使用。※製造日より6日たつものがお届になる場合があります。
1000ml 賞14日
450円
(税抜 417円)

22 ストロベリーのみヨーグルト

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)

26 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、たんぱく質と国産素材で焼きました。※紅麹使用。お召し上がりください。
1斤400g 賞180日
639円
(税抜 592円)

27 ミニイギリスパンビザ

静岡県産小麦粉を使った小さなお型パンに、北海道産ラズベリー、北海道産コーン、オリジナルチーズ等をのせました。
150g(3枚入) 賞180日
619円
(税抜 574円)

31 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)

32 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)

35 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で人気。
350g 賞2年
2,835円
(税抜 2,625円)

36 国産レンゲはちみつ

レンゲの蜂蜜は、味・香りとともに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 賞2年
3,045円
(税抜 2,820円)

34 国産リンゴはちみつ

青森県産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香りがたまり、やさしい甘さで食べやすい蜂蜜です。
350g 賞2年
2,316円
(税抜 2,145円)

33 国産百花蜜

国内のいろいろな花からミツバチが採った多種多様な、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。
350g 賞2年
1,838円
(税抜 1,702円)

30 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)

29 長野産紅玉りんごジャム

長野産の紅玉りんごを原料にグラニュー糖・蜂蜜を加え甘さ控えめに仕上げました。
180g 賞18ヶ月
502円
(税抜 465円)

25 KOUBO 国産小麦アップルパイ

国産小麦を使用したパイ生地、長野県産りんごジャム、国産りんごジュースを合わせたアップルパイです。
12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)

24 KOUBO 国産小麦スイートパイ

国産小麦のパイ生地、てんまい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)

23 内麦クロワッサン

若手農産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用。長時間の熟成と発酵でじつと焼き上げました。
20個 賞45日
1,620円
(税抜 1,500円)

20 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(関)

選伝子種乳牛を搾り、乳脂肪分を2%に調整しています。お召し上がりください。
70g×3 賞17日
192円
(税抜 178円)

19 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育った牛の生乳を使用。生きた菌で長くビフィズス菌BB-12を配合。
450g 賞17日
289円
(税抜 268円)

18 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

四日市酪農。選伝子種乳牛を搾り、乳脂肪分を2%に調整しています。お召し上がりください。
450g 賞17日
288円
(税抜 267円)

15 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牛乳が毎日届きます。北海道産の安心食品です。
1000ml 賞12日
315円
(税抜 292円)

14 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5日
(お届け日の4日後が賞満期)
367円
(税抜 340円)

13 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 37 甘栗かぼちゃ
ホクホクの北海道産栗南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ冷凍。
500g 賞2年
513円
(税抜475円)



注文番号 38 北海道産ダイスオニオン
北海道の契約農場で収穫した玉ねぎを、みじん切りにしてバラ凍結しました。ハンバーグやスープ材料に最適です。
1kg 賞24ヶ月
829円
(税抜768円)



注文番号 39 北海道産カーネルコーン
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に粒にばらして冷凍しました。
1kg 賞24ヶ月
1,101円
(税抜1,020円)



注文番号 40 北海道産ホールコーン
北海道産のハニーバタム粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造過程上、買戻期間が短い場合があります。
200g 賞540日
353円
(税抜327円)



注文番号 41 インカのみめざめ(じゃがいも)
「インカのみめざめ」を冷凍熟成させ糖度が高まった状態でスチーム処理後に冷凍。甘いホクホク食感をご賞味ください。
300g 賞720日
450円
(税抜417円)



注文番号 42 和風野菜ミックス
国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。
300g 賞1年
723円
(税抜670円)



注文番号 43 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。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 44 冷凍小松菜
宮崎県産の小松菜を使いやすい冷凍加工しました。
200g 賞365日
347円
(税抜322円)



注文番号 45 ちゃ豆
通常の枝豆より小ぶりで煮り高い「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。
200g 賞180日
464円
(税抜430円)



注文番号 46 冷凍さといも
九州産さといも100%。皮をむいて下茹でし便利なバラ凍結に。
300g 賞1年
778円
(税抜721円)



注文番号 47 乱切りじゃがいも
北海道産のじゃがいもを1個ずつ手切りで仕上げました。シチューやステーキの添えものにも。
300g 賞1年
469円
(税抜435円)



注文番号 48 ささがきごぼう(宮崎産)
宮崎、契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。
200g 賞1年
516円
(税抜478円)



注文番号 49 朝握りたけのこ水蒸ブロック
徳島県産の香宗竹をpH調整剤等を使用せず丁寧に煮て取りて水煮にしました。
200g 賞365日
694円
(税抜643円)



注文番号 50 だいずDAYS 発芽大豆
北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆の美味しさと栄養を3倍出しました。そのままお味噌汁、サラダやスープの材料にも。
100g 賞90日
226円
(税抜210円)



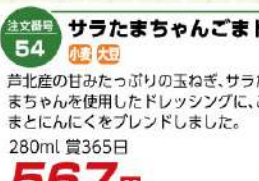
注文番号 51 だいずDAYS 発芽黒豆
北海道産大豆のおいしさと栄養を3倍出しました。お味噌汁、サラダやスープの材料にも。
70g 賞90日
226円
(税抜210円)



注文番号 52 九州産野菜ドレッシング
九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。
200ml 賞180日
534円
(税抜495円)



注文番号 53 ノンオイルゆずドレッシング
香り豊かな高知県産ゆず果汁を使用したマイルドな酸味のドレッシングです。
200ml 賞180日
534円
(税抜495円)



注文番号 54 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、ごまと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 55 長崎素材 すり粒たまねぎドレッシング
丸大豆醤油と長崎の自然豊かな土壌で育ったたまねぎをあわせたノンオイルタイプのドレッシングです。
200ml 賞180日
623円
(税抜577円)

注文番号 56 長崎素材 和風だししょう油ドレッシング
長崎の素材にこだわったドレッシングです。長崎県産焼きあごしょうが・玉ねぎ・対馬産原木しいたけ使用。
200ml 賞180日
623円
(税抜577円)



注文番号 57 しんややく赤たまご(30個)
地元の新鮮な赤たまごです！まとめのご購入や共同購入にいかが？
10個×3パック入り 賞14日
897円
(税抜831円)



注文番号 58 しんややく赤たまご(18個)
地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？
6個×3パック入り 賞14日
642円
(税抜595円)



注文番号 59 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 60 やさしい皮なしポークウィンナー
お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。柔らかく解凍した新鮮な豚肉を丁寧に調理にこだわっています。
100g 賞20日
466円
(税抜432円)



注文番号 61 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 62 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)



注文番号 63 あらびきウィンナー
栃木県産豚「旨甘米豚(うまかんべーがた)」使用。香り高く直火焼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 64 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 65 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 66 ボンレスハム
脂肪が少なくきめ細かな豚もも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 67 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くももハムです。無添加です。
80g 賞30日
535円
(税抜496円)



注文番号 68 おつまみチャーシュー
豚バラ肉(国内産)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 69 もっちりもっちゃん しお味
自家製海苔、森森にんにく、北海道産の特製塩ダレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚肉を焼きました。
350g 賞60日
911円
(税抜844円)



注文番号 70 もっちりもっちゃん みそ味
銘柄豚「旨甘米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそダレに漬け込みました。
350g 賞60日
911円
(税抜844円)



注文番号 71 鶏そぼろ
国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く仕上げました。
90g 賞30日
360円
(税抜334円)



注文番号 72 鶏そぼろ
国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く仕上げました。
90g 賞30日
360円
(税抜334円)



注文番号 73 鶏そぼろ
国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く仕上げました。
90g 賞30日
360円
(税抜334円)



注文番号 74 鶏そぼろ
国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く仕上げました。
90g 賞30日
360円
(税抜334円)



三重県産のお肉

注文番号 72 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 73 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 74 (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 75 和牛モモ焼肉用(冷蔵)



三重県産黒毛和牛の
モモ肉を焼肉用
に加工。

300g 賞/消費期限: 4日

3,645円
(税抜 3,375円)

注文番号 76 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 77 三重県産牛モモバラスライス(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。

180g 賞/消費期限: 120日

898円
(税抜 832円)

注文番号 78 和牛肩じゃが・カレー用(モモバラ) (冷蔵)



やわらかくてコク
があり肉じゃがや
カレーに最適。

180g 賞/消費期限: 120日

1,539円
(税抜 1,425円)

注文番号 79 三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)



鳥羽志摩の畜産農
家で大切に飼育さ
れた県産牛(ホルス
タイン種)です。

350g 賞/消費期限: 120日

2,170円
(税抜 2,010円)

注文番号 80 三重県産牛すき焼き用切落し(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 81 三重県産牛モモすき焼き用(冷凍)



鳥羽志摩産の牛モモ肉(ホル
スタイン種)をすき焼き用に
カットしました。

500g 賞/消費期限: 120日

2,543円
(税抜 2,355円)

注文番号 82 和牛モモすき焼き用(冷蔵)



三重県産黒毛和牛。
赤身と脂身が程よ
くサッパリしてい
ます。

500g 賞/消費期限: 120日

5,054円
(税抜 4,680円)

注文番号 83 牛豚あびきミンチ 300g(凍)



牛・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 84 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 85 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 86 豚モモ角切り(冷蔵)



伊勢うまし豚。酢
豚、カレーにも。

200g 賞/消費期限: 5日

437円
(税抜 405円)

注文番号 87 豚モモかたまり



伊勢うまし豚。やわ
らかくて臭みが
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 88 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 89 豚ローステキカツ用(2枚)(冷蔵)

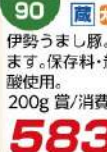


伊勢うまし豚。抗生物質の残
留はありません。

200g 賞/消費期限: 5日

615円
(税抜 570円)

注文番号 90 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 91 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 92 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)



伊勢うまし豚。抗生物質の残
留はありません。

300g 賞/消費期限: 120日

583円
(税抜 540円)

注文番号 93 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 94 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)



伊勢うまし豚。しゃ
ぶしゃぶ、サラダに
も。

300g 賞/消費期限: 120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 95 豚モモ焼肉用(バラ凍結)



伊勢うまし豚。使いやすいバ
ラ凍結です。焼肉に。

400g 賞/消費期限: 120日

793円
(税抜 735円)

注文番号 96 豚肉ヒレ一口カツ用(冷蔵)



伊勢うまし豚。抗生物質の残
留はありません。

200g 賞/消費期限: 120日

712円
(税抜 660円)

注文番号 97 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
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 98 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 99 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 100 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)

注文番号 101 伊勢赤どりモモムネセット(凍)



75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ム
ネ肉セット。

500g 賞/消費期限: 120日

891円
(税抜 825円)



注文番号 102 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 103 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 104 ありたどり 手羽先



トウモロコシや大豆から、植物
性タンパクの飼料で育てた佐
賀良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 105 ありたどり 手羽元



トウモロコシや大豆から、植物
性タンパクの飼料で育てた佐
賀良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 106 天津包子 肉まん

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。

55g×5個 賞365日

469円
(税抜435円)

注文番号 107 プチ肉まん

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。

30g×8 賞365日

493円
(税抜467円)

注文番号 108 中華丼の具(塩)

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。

180g×2 賞365日

574円
(税抜532円)

注文番号 109 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 110 しんちゃん餃子

リA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)

注文番号 111 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 112 A mom(ママ)パリッと本焼香き(国産きくらげ入り)

国産野菜・国産きくらげ入り。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 113 野菜たっぷりあんかけラーメン

手軽に作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 114 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 115 鶏ごぼうシュウマイ

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)

注文番号 116 もち米蒸ししゅうまい

国産豚肉・野菜・もち米使用。アレルギー源となる原材料を極力省きました。

180g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

注文番号 117 大きな豆腐肉団子

国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。

26g×8個 賞365日

509円
(税抜472円)

注文番号 118 道産コロッケ かぼちゃ

北海道産のかぼちゃとパン粉を使用したコロッケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

注文番号 119 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日

874円
(税抜810円)

注文番号 120 道産コロッケ 男爵

北海道産男爵芋のみ使用。70gのスタンダードなコロッケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

注文番号 122 プチカレーコロッケ

じゃがいもの素材の味を生かしたカレーコロッケ。お弁当に便利なトレー付。

20g×6 賞365日

299円
(税抜277円)

注文番号 123 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 124 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のコロッケです。

40g×6 賞365日

550円
(税抜510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 126 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 127 ペンネのサーモングラタン

イタリア産オーガニックのペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とチーズの相性が抜群のグラタンです。

340g(2個) 賞365日

806円
(税抜747円)

注文番号 128 ペンネのトマトソースグラタン

濃厚なバターをたっぷり使い、イタリア産のオーガニックのペンネマカロニと国産の玉ねぎを使用したグラタンです。

340g(2個) 賞365日

709円
(税抜667円)

注文番号 129 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(2袋) 賞365日

586円
(税抜543円)

注文番号 130 焼いて簡単ビザサキイタリアン

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 131 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 132 豚ごぼうひじきハンバーグ

国内産の豚肉、ごぼう、ひじきを合わせたハンバーグです。

26g×8 賞365日

502円
(税抜465円)

注文番号 133 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 134 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 135 (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。湯煎するだけでいただけます。

340g(2個入り) 賞365日

457円
(税抜424円)

注文番号 136 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る豆腐ハンバーグ。

90g×3 賞365日

509円
(税抜472円)

注文番号 137 秋川牧園 からあげ 若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジュシニ揚げられています。お弁当にもピッタリ。 150g 賞270日 730円 (税抜 676円)	注文番号 138 秋川牧園 スパイスささみカツ 世界各地のスパイスとほのかに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。お弁当のおかず。 160g 賞270日 729円 (税抜 675円)	注文番号 139 秋川牧園 ピリ辛チキンバー 若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに鶏挽き肉を加え、食べごたえある食感。ピリ辛と後引く辛さです。 150g 賞270日 704円 (税抜 652円)	注文番号 140 秋川牧園 チキンソースカツ 若鶏のむね肉をカットと揚げたチキンカツに自家製ソースを染み込ませました。しっとりとしつつジュシーな一品。 150g 賞270日 741円 (税抜 687円)	注文番号 141 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豚皮を加えることで柔らかくジュシーな食感です。 150g 賞270日 619円 (税抜 574円)
注文番号 142 秋川牧園 チキンナゲット nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふ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 143 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 144 秋川牧園 ふんわり卵の親子丼 秋川牧園の鶏肉と鶏卵の親子丼。しっかりと旨味が特徴の鶏肉に、とろりとからみ卵をぜひご賞味ください。 180g 賞365日 704円 (税抜 652円)	注文番号 145 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様にこだわりました。 100g 賞270日 340円 (税抜 315円)	注文番号 146 秋川牧園 サラダチキン 若鶏のむね肉を使用した柔らか仕上げ。サラダはもちろんお好みの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)
注文番号 147 ミニお好み焼き豚玉 小麦、キャベツ、豚肉などすべて国産食材で焼いたミニお好み焼き。電子レンジで温めてお弁当、おやつ、夜食などにどうぞ。 5枚入(一枚直径8cm) 賞360日 694円 (税抜 643円)	注文番号 148 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 149 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 150 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 151 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、杭州産産の麴菌。北海道産栗布等を使用したたれをセットにしました。 2合用(150g) 賞180日 1,371円 (税抜 1,270円)	注文番号 152 五目寿しの素(2合炊) 国産素揚げ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 153 国産産の塩焼きセット 北海道産の塩の塩焼き。メインに野菜炒め・切干大根・ひじきと大豆の煮物を詰めました。 230g 賞365日 801円 (税抜 742円)	注文番号 154 阿波鶏と野菜のつくねセット 徳島県産の鶏肉のつくねに、卵のきめきめ・切干大根・煮物・なると金時のだし煮を詰めました。 230g 賞365日 801円 (税抜 742円)	
注文番号 155 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あがりのみでお好みの味付けで。 40g×3 賞8日 120円 (税抜 112円)	注文番号 156 鈴乙女納豆(小粒) 三重県鈴鹿産大豆「すずおとめ」使用。化学調味料不使用のたれ、カラシ付き。 40g×3(タレ付) 賞8日 187円 (税抜 174円)	注文番号 157 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 158 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 234円 (税抜 217円)	
注文番号 159 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 160 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 161 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 162 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 163 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 164 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 165 たまご豆腐 新鮮なたまごを国産原料のホウレン草・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 166 茶わん蒸し(黒)かしわ 京都府内産の卵に、国産の削り節(鹽・さば・うるめ)で取った出汁を合わせました。 150g 賞20日 396円 (税抜 367円)	
注文番号 167 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 168 野瀬さんのすし揚げ 三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり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 169 国産おばあちゃんのいなり(冷蔵) 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89日 295円 (税抜 274円)		
注文番号 170 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 171 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 172 国産大豆の無調整豆乳 国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。 1000ml 賞150日 408円 (税抜 378円)		

注文番号 173 **もちもちラーメン しじみ醤油**

地産小麦のシノカオリとあやひかりの2種類を絶妙なバランスで配合。もちもちとした食感で解くのに良いラーメンです。※スープにアミノ酸使用

2食 賞60日
541円
(税抜501円)

注文番号 174 **もちもちラーメン しじみ塩**

地産小麦のシノカオリとあやひかりの2種類を絶妙なバランスで配合。もちもちとした食感で解くのに良いラーメンです。※スープにアミノ酸使用

2食 賞60日
541円
(税抜501円)

注文番号 175 **もちもちラーメン とんこつ味噌**

地産小麦のシノカオリとあやひかりの2種類を絶妙なバランスで配合。もちもちとした食感で解くのに良いラーメンです。※スープにアミノ酸使用

2食 賞60日
541円
(税抜501円)

注文番号 176 **自然伝 しょうゆらめん**

国産国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは純国産仕立てのあっさりしょうゆ味です。

2人前 260g 賞50日
660円
(税抜612円)

注文番号 177 **自然伝 みそらめん**

国産国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは風味豊かなみそ味です。

2人前 284g 賞50日
660円
(税抜612円)

注文番号 178 **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
250円
(税抜232円)

注文番号 179 **北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)**

北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちとした食感が特徴で小麦の風味が生きています。

500g 賞3年
408円
(税抜373円)

注文番号 180 **伊勢うどん**

太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。

250g×3袋 賞120日
639円
(税抜592円)

注文番号 181 **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がります

100g×3 賞365日
257円
(税抜238円)

注文番号 182 **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 183 **こんにやく香肌麺**

国産のこんにやくに三重県松阪市香肌産玄米を練り込んだ、そうめんのような細麺のヘルシーヌードルです。

160g 賞180日
213円
(税抜193円)

注文番号 184 **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
538円
(税抜499円)

注文番号 185 **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 186 **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
610円
(税抜565円)

注文番号 187 **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 188 **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ちもち美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。

500g 賞365日
376円
(税抜349円)

注文番号 189 **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 190 **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も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 191 **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、カリッとした食感のパン粉です。

180g 賞240日
259円
(税抜240円)

注文番号 192 **おつゆふ**

国内産の小麦粉、グルテンを原料に使い、手焼きで丁寧に仕上げたおつゆふです。口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 193 **やきふ**

国内産の小麦粉を原料に使用。口あたりが良く食べやすいです。おつまみ、お弁当、おやつなどに最適です。

40g 賞365日
285円
(税抜264円)

注文番号 194 **もちふ**

国内産の小麦粉を原料に使用。一口一つ丁寧に手焼きしました。なべ物、すき焼きなどに最適、よくくれます。

25g 賞365日
285円
(税抜264円)

注文番号 195 **生芋ミニこんにやく**

国内産のこんにやく生芋と高野菜の山やが育むきれいな水だけを使用した、手揉みこんにやくです。

150g 賞180日
155円
(税抜144円)

注文番号 196 **生芋板こんにやく**

国内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 197 **生芋小玉こんにやく**

国内産の生芋を使用した小玉こんにやく。一口サイズ、食べやすいです。

160g 賞180日
221円
(税抜205円)

注文番号 198 **さしみこんにやく おおさ**

伊勢志摩産のあさひ海苔を練り込んだ、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下さい。

200g 賞180日
189円
(税抜175円)

注文番号 199 **しらたき**

国産のこんにやく手揉みで作ったしらたきです。

200g 賞180日
127円
(税抜118円)

注文番号 200 **瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)**

注文を受けてから製造するので、味や食感が変わることがあります。国産産地産(中国産あさひ)※アミノ酸使用

80g 賞30日
635円
(税抜588円)

注文番号 201 **瑞宝しぐれ(甘口)**

粗漉きを使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさひ)※アミノ酸使用

80g 賞30日
635円
(税抜588円)

注文番号 202 **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、おかわりしぐれ。(中国産あさひ)※アミノ酸使用

80g 賞30日
589円
(税抜546円)

注文番号 203 **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
通常価格299円
279円
(税抜259円)

注文番号 204 **有機たかな漬**

山口県産の有機たかなを使用。塩ととうもろこしのみで漬けて、半日熟成。ほのかに甘味で酸辛くなく、さっぱりした味です。

180g 賞90日
417円
(税抜387円)

注文番号 205 **ピリカラ鶏湯たくあん**

最良の鶏湯の大地を使用。鶏湯の旨味と香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 206 **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(国形量150g) 賞92日
444円
(税抜412円)

注文番号 207 **里芋といかの煮物**

愛知県産の里芋といかを大豆醤油と鷹だしで優しい味付けに仕上げました。

200g 賞60日
通常価格684円
659円
(税抜611円)

注文番号 208 **NEW**

愛知県産の里芋といかを大豆醤油と鷹だしで優しい味付けに仕上げました。

200g 賞60日
通常価格684円
659円
(税抜611円)



注文番号 108 紅鮭切身(2切)

凍



110g(2切) 賞180日

437円
(税抜405円)

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。便利なご人数分をご用意しました。

注文番号 213 塩熟さばフィレ

凍

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鯖用のフィレです。

3枚 賞30日(お届け日より)

801円
(税抜742円)



注文番号 216 金目鯛 天日干し

凍

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 217 真あじみりん天日干し

凍

長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味辛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 220 いわし梅肉大葉パン粉焼

凍

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 223 そのまま食べられるプリッとほたて

凍

青森県むつ湾産のホタテ貝を蒸じて凍結しました。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 226 青森県十三湖産冷凍大和しじみ

凍

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

150g 賞180日

347円
(税抜322円)



注文番号 229 お魚とごぼうのコロコロスティック

凍



200g 賞365日

372円
(税抜345円)

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。

注文番号 209 徳用 紅鮭切身(10切)

凍



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。お徳な10切入りです。

550g(10切) 賞180日

1,846円
(税抜1,710円)

注文番号 211 しまほっけ切身

凍



大型で脂ののったしまほっけを切身加工後、塩水に漬けて仕上げました。甘口タイプです。

180g(3切れ) 賞180日

479円
(税抜444円)

注文番号 214 銀だら西京味噌漬

凍



銀だらを切身加工後、西京味噌をベースに自社で配合した調味味噌にじっくり24時間漬込みました。

120g(2切) 賞180日

502円
(税抜465円)

注文番号 218 北海道産 さんまの甘味噌漬け

凍



脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と超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 221 カマス丸干し

凍



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 224 えび・いかミックス

凍



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 227 薩摩赤えび唐揚げ

凍



阿久根漁港沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘みが強いえびを、濃粉でくくりました。

150g 賞365日

444円
(税抜412円)

注文番号 230 4種野菜のおさかなつくね

凍



国産のあじを主原料にして、国産の4種の野菜を入れ「つくね」にし、旨味たっぷりのタレを添付しました。

330g(つくね10個、タレ40g×2袋) 賞180日

606円
(税抜562円)

注文番号 232 鮭フレーク(袋)

凍



国産(主に北海道・青森)の秋鮭を鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油だけで調味。大容量で冷凍品になりました。

300g 賞365日

1,176円
(税抜1,089円)

注文番号 210 秋鮭の甘酢あんかけ

凍



国産の鮭を唐揚げし、しっか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。

200g(2袋入り) 賞365日

550円
(税抜510円)

注文番号 212 あじの三枚おろし

凍



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 215 三陸産天然ぶり味噌漬

凍



国内で水揚げされた天然ぶりを仙台味噌をベースに粉末麹を加えた調味味噌にじっくりと24時間漬込みました。

180g(3切) 賞180日

480円
(税抜445円)

注文番号 219 脂ののった天然さばみりん醤油天日干し

凍



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 222 薩摩の味 うるめいわし丸干し(上乾)

凍



朝方4時から6時に漁獲した旨味の少ない鰯をその日のうちに加工しました。季節により個体差で大小の変動あり。

30g 賞365日

359円
(税抜333円)

注文番号 225 ブラックタイガー 3 L

凍



インドネシア産、粗放養殖のエビ。食べ応えありの大きさ。4尾になって新価格です。※えびの長さ:約11〜13cm

4尾120g 賞180日

955円
(税抜886円)

注文番号 228 パラたらこ

凍



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

80g 賞365日

388円
(税抜360円)

注文番号 231 ちりめん昆布

凍



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 233 鮭ちりめん

凍



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 234 **こだわりさつま揚げ(棒天)**

自家製すり身に、かつおや昆布など天然の素材で味付け。

5本90g 賞30日
312円
(税抜289円)

注文番号 235 **こだわりさつま揚げ(磯の香)**

特注の無リンすり身を使用。オキアミとアオサを混ぜ合わせた風味の良いさつま揚げです。

3枚84g 賞30日
312円
(税抜289円)

注文番号 236 **おでん種セット**

高橋徳治商店こだわりのおでん種。スープは付いておりませんので、お好みの味付けで。

7種13品(356g) 賞60日
1,062円
(税抜984円)

注文番号 237 **こだわりさつま揚げ(ごぼう)**

自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつおや昆布などで味付けしました。

3枚84g 賞30日
312円
(税抜289円)

注文番号 238 **こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)**

サツマイモをたっぷり混ぜこみ、サツマイモの甘みと黒ごまの香ばしさが人気の商品です。

3枚108g 賞30日
380円
(税抜352円)

注文番号 239 **ソフトはんぺん**

100%無添加でっかく切れた食感のはんぺん。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 240 **玉ねぎ揚げ**

北海道産の無リンすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用しました。フレッシュ玉ねぎの自然な甘さが特徴です。

150g(5個) 賞180日
419円
(税抜383円)

注文番号 241 **ソフトさつまあげ**

豆乳をすり身に混ぜ合わせたふわふわ食感のさつま揚げ。ソフト感を出すため、蒸気で蒸し上げてから揚げました。

6個140g 賞30日
372円
(税抜345円)

注文番号 242 **焼きちくわ**

うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚油と国産塩、本みりんを加えて魚の旨みを引き出しました。

5本120g 賞15日
324円
(税抜300円)

注文番号 243 **いわしごぼうつみれ**

鰯にとびうだ、たまねぎ、ごぼう(すべて国産)を加え、やわらかく仕上げました。

160g 賞120日
388円
(税抜360円)

注文番号 244 **お魚あられ**

北海道産の助宗タラすり身に国産野菜を練り込んだ一口サイズのあつみです。

180g 賞180日
396円
(税抜367円)

注文番号 245 **おとうふ揚げ**

国産大豆の豆腐と助宗タラのすり身を使用したふんわり柔らかな練り物です。

165g(5個) 賞180日
379円
(税抜351円)

注文番号 246 **おとうふ揚げ(椎茸入)**

国産大豆と北海道で獲れた助宗タラすり身がベースのふんわり食感の練り製品。

150g(5個) 賞180日
424円
(税抜393円)

注文番号 247 **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すり身を使用した薄揚げです。

117g(3枚) 賞180日
490円
(税抜454円)

注文番号 248 **かに風味かまぼこ**

無リンすり身を使用し、最新の蒸し器でじっくり仕上げました。

10本(112g) 賞60日
388円
(税抜360円)

注文番号 249 **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 250 **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 251 **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 252 **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 254 **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。

10g 賞365日
294円
(税抜273円)

注文番号 255 **伊勢志摩産カットわかめ**

産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。

8g 賞365日
266円
(税抜247円)

注文番号 256 **国内産海藻サラダ**

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

7g 賞10ヶ月
201円
(税抜187円)

注文番号 257 **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 259 **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 260 **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 261 **北海道産おいしい出し昆布**

も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 262 **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 263 **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 264 **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 265 **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 266 **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 267 **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 268 **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 269 **かつおぶし小袋(ハイバック)**

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 270 **瀬戸内海産にぼし(常溫)**

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 301 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 302 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 303 金時豆 北海道産豆を低温保管しています。ふくらんで風味の良い豆です。 300g 賞365日 437円 (税抜405円)	注文番号 304 白花豆 北海道産の白花いんげん豆。煮豆や豆さんにと。 300g 賞365日 664円 (税抜615円)	注文番号 305 北海道産 とら豆 北海道産とら豆が低温保管。甘みがあるので、煮豆、サラダ、スープなどに。 250g 469円 (税抜435円)
注文番号 306 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 307 北海道産 金つる大豆 北海道産大豆。低温保管して風味を保ちました。 250g 賞365日 275円 (税抜255円)	注文番号 308 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 309 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 310 国内産 ひたし豆 秋田県大湯村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。 250g 賞365日 444円 (税抜412円)
注文番号 311 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 312 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 313 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 314 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 315 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 316 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 317 十勝きなこ 北海道・十勝産大豆100%使用。無添加・無着色の自然の味です。 200g 賞8ヶ月 294円 (税抜273円)		
注文番号 318 深煎りいりごま(白) 残留農薬検査済の良質ごま。香味がよく料理の彩りに。 65g 賞1年 204円 (税抜189円)	注文番号 319 深煎りいりごま(黒) 残留農薬検査済の良質ごま。焙煎温度を上げ香味がアップ。 65g 賞1年 204円 (税抜189円)	注文番号 320 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煎りしてすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜279円)	注文番号 321 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からすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜279円)	
注文番号 322 純練り胡麻スタンドパック(白) 添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。 120g 賞730日 359円 (税抜333円)	注文番号 323 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 324 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 325 国産 はるさめ 九州産甘藷澱粉と北海道産雨鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。 100g 賞730日 185円 (税抜172円)	
注文番号 326 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 327 もち黒米 雄略 クッキングクラブ 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 515円 (税抜477円)	注文番号 328 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・茹で小豆のセット 賞小豆缶3年 712円 (税抜660円)		
注文番号 329 海鮮小魚ふりかけ 磯の風味豊かな国内産のおさのりと青のりをまぶしてあり、カルシウムたっぷりですので、育ち盛りのお子様に最適です。 35g 賞180日 428円 (税抜397円)	注文番号 330 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ゅうりとおいしい、やや甘口のおかか昆布のふりかけです。 35g 賞180日 428円 (税抜397円)	注文番号 331 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B3でまろやかな風味豊かな仕上がりです。 35g 賞180日 473円 (税抜438円)	注文番号 332 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、しそをきをつけて、根昆布入りでさらにおいしいふりかけにしました。 35g 賞180日 473円 (税抜438円)	
注文番号 333 有機ごま塩 珍しいすり上げタイプの黒ごま塩。ごはん類・お赤飯にももちろん、和え物にふりかけたり、サラダや天ぷらなどにも合います。 50g 賞180日 317円 (税抜294円)	注文番号 334 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さ、瀬戸内あまのりをじっくり炊き込みました。 150g 賞365日 642円 (税抜595円)	注文番号 335 なめ苺うす塩味 長野県産のなめ苺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 **336** 乳 小麦 大豆

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
894円
(税抜828円)

注文番号 **337** 乳

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
858円
(税抜795円)

注文番号 **338** 小麦 大豆

オリジナルカレールー

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

500g 賞540日
842円
(税抜780円)

しんよやく
オリジナル商品

注文番号 **339** 小麦 大豆

こどものためのレトルトカレー

1歳のお子様から安心してお召し上がりいただける、原料を厳選したやさしい味のレトルトカレーです。

80g×2 賞365日
425円
(税抜394円)

注文番号 **340** 小麦 大豆

こどものためのレトルトハヤシ

1歳のお子様から安心してお召し上がりいただける、原料を厳選した優しい味のレトルトハヤシです。

80g×2 賞365日
425円
(税抜394円)

注文番号 **341** 小麦 大豆

こどものためのレトルトコンシチュー

1歳のお子様から安心してお召し上がりいただける、原料を厳選したやさしい味のレトルトコンシチューです。

80g×2 賞365日
425円
(税抜394円)

注文番号 **342** 小麦 大豆

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わかずです。

6食 賞180日
498円
(税抜462円)

注文番号 **343** 小麦 大豆

M5 コーンスープ

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

12g×4袋 賞1年
396円
(税抜367円)

注文番号 **344** 卵 小麦 大豆

有精卵スープ

栄養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 **345** 小麦 大豆

回鍋肉の素

有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスを有機醤油の旨みを加えた有機回鍋肉の素。

100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 **346** 小麦 大豆

青椒肉絲の素

有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスを有機醤油の旨みを出した、有機青椒肉絲の素。

100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 **347** 小麦 大豆

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みをプラス。もやし、豚バラ肉、ニラで手軽に調理できます。

100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 **348** 小麦 大豆

JAみえきた とり飯の素

鶏肉、干椎茸は100%三重県産、その他食材も三重県産を使用しています。炊き上げたご飯にまぜるだけ!

220g(2~2.5合分) 賞270日
675円
(税抜625円)

注文番号 **349** 小麦 大豆

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 **350** 小麦 大豆

鯖とひじき混ぜご飯の素

鯖を骨ごとほぐした身とひじきと人参を加え特製のタレで味付けしました。炊き上げたご飯(2合)にまぜるだけ!

143g 賞365日
441円
(税抜409円)

注文番号 **351** 小麦 大豆

本物のいわしくん水煮

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

200g 賞3年
480円
(税抜445円)

注文番号 **352** 小麦 大豆

本物のいわしくん醤油

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

200g 賞3年
480円
(税抜445円)

注文番号 **353** 小麦 大豆

本物のいわしくん ブツ切り

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

190g 賞3年
435円
(税抜403円)

注文番号 **354** 小麦 大豆

あいこちゃん金のまぐろ油漬

静岡自社工場で丁寧にフレーク状にした鯖を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。油には米油を使用でさっぱりとした味わい。

70g×3 賞3年
793円
(税抜735円)

注文番号 **355** 小麦 大豆

あいこちゃん銀のまぐろ水煮

静岡自社工場で丁寧にフレーク状にした鯖を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。オイル無添加でヘルシー志向の方にオススメ。

70g×3 賞3年
793円
(税抜735円)

注文番号 **356** 小麦 大豆

甘夏みかん缶

福岡八女農協産の甘夏みかんをジューズパックに。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 **357**

上新粉みずほ

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

300g 賞180日
174円
(税抜162円)

注文番号 **358**

あやひめ使用 上新粉

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)

注文番号 **359**

国産有機白玉だんご粉

有機JAS基準により栽培された国産有機うるち米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)

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**

純白玉粉(秋田県産もち米)

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

150g 賞540日
320円
(税抜297円)

今夜は鍋にしませんか?



- 長崎県のチョーコー醤油株式会社製
 - 適材適所で原材料の味わいを大切に
 - 主に九州産の原料を使用しています
 - 便利な1人前×4袋個装の濃縮タイプ
- 鍋以外の料理にも... チョーコー醤油

九州だし寄せ鍋 妻みそちゃんこ鍋 香り立つゆず鍋 鶏だしコク鍋 長崎ちゃんぽん鍋

注文番号 362 九州だし寄せ鍋つゆ

長崎県産産物で、対馬産黒木しいたけ、豊後産黒毛かつお節、大分県産干しえび、4つの九州産だし使用の贅沢つゆ。

30ml×4 賞365日

412円 (税抜382円)

注文番号 363 長崎妻みそちゃんこ鍋つゆ

はだか麦(長崎県産)使用の「妻みそ」の旨味が優しい鍋つゆです。4つの九州産のだし旨味がいっぱい。

30ml×4 賞365日

412円 (税抜382円)

注文番号 364 香り立つゆず鍋つゆ

長崎県産産物ゆずと鹿児島県産新宮元氣湯を使用。ゆずのさわやかな香りとスープの旨味とコクをお楽しみください。

30ml×4 賞365日

412円 (税抜382円)

注文番号 365 鶏だしコク鍋つゆ

鹿児島県産新宮元氣湯のスープを鶏がらに使用した鍋つゆです。本醸造大豆醤油使用・化学調味料無添加。

30ml×4 賞365日

412円 (税抜382円)

注文番号 366 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ

本場長崎ちゃんぽん「白湯ベース」の鍋つゆ。パークとチキンの風味が、濃厚な味わいをお楽しみください。

30ml×4 賞365日

412円 (税抜382円)

注文番号 367 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 368 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 369 ぼん酢しょうゆ

井上本店。スダチのすばさが好評。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 370 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 371 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 372 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 373 味の母(醃酵調味料)

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

1L 賞1年

804円 (税抜745円)

注文番号 374 酒香味(料理専用酒)

米こうじから手作りし、じっくり熟成させた料理酒。

500ml 賞1年

511円 (税抜474円)

注文番号 375 節辰のつゆ

老舗が選んだ最高級の鰹節に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 376 鯉白だし

だしの利いたつゆです。10倍に濃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 377 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 378 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 379 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 380 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 381 食菜酢

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 382 りんご酢

国産りんご(スターキング)を使用。じっくりと熟成させた、まろやかな果実酢。

300ml 賞2年

680円 (税抜630円)

注文番号 383 国産レモン果汁

瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので苦味がありません。

150gビン入り 賞365日

631円 (税抜585円)

注文番号 384 イゲタ 白みそ 万葉小町

100%国内産の米と大豆を使用し、低温でじっくりと熟成しました。糯由来の柔らかな甘みと旨みが特長です。

450gカップ 賞180日

746円 (税抜691円)

注文番号 385 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 386 飯高のとつきみそ

地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とつき」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 387 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
480円
(税抜445円)

注文番号 388 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
483円
(税抜448円)

注文番号 389 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 390 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 391 米油(910g)



国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げられます。

910g 賞365日
856円
(税抜793円)

注文番号 393 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
784円
(税抜726円)

注文番号 394 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
784円
(税抜726円)

注文番号 395 純正ごま油(太白)



ごまを煎らずに低温圧搾法で圧搾。ごま油でありながら無色・無臭の、ごま本来のもつ旨みが活かされたごま油です。

340g 賞730日
762円
(税抜706円)

注文番号 396 ごま油(太白)



良質のごまを圧搾法でしぼり、脱臭した透明のごま油。

1650g 賞1年
3,013円
(税抜2,790円)

注文番号 398 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・わりごま・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 399 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 392 O G E Xバージンオリーブオイル(オーガニック)



180g(酸度0.8%以下) 賞730日
1,386円
(税抜1,284円)

スペイン南部で農薬や化学肥料を使わずに栽培された最高品質の有機JAS認定オリーブオイルです。

注文番号 397 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
392円
(税抜363円)

注文番号 401 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 402 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 403 ヒカリ焼肉のたれ



国内産丸大豆しょうゆをベースとした甘辛いたれ。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 404 (生)中濃ソース



熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活かされています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 405 (生)ソースウスター



熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活かされています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 406 ひかり濃厚ソース



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 賞1年半
411円
(税抜381円)

注文番号 407 無着色とんかつソース



増粘剤・うま味調味料・着色料不使用。自家挽き香辛料と赤ワインで風味良く仕上げました。

300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

注文番号 408 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。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 409 天塩こしょう



天塩と厳選したブラックペッパー。最後のひとふりまで塩と胡椒の量は同じです。

65g 賞3年
454円
(税抜421円)

注文番号 410 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 411 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 412 片栗粉



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

500g 賞2年
473円
(税抜438円)

注文番号 413 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 414 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 415 純国産北海道バタークッキー

無添加
北海道バタークッキー

膨張剤・乳化剤・香料などの添加物不使用。使用している小麦粉・バター・砂糖・卵・食塩はすべて北海道産です。

8枚 賞180日
349円
(税抜324円)

注文番号 416 純国産ミニビスケット

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

18g×4 賞180日
291円
(税抜270円)

注文番号 417 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 418 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 419 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あめで練り上げ、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 420 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 421 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きます。夏場のミネラル補給にも！

100g 賞90日
302円
(税抜280円)

注文番号 422 北海道おかき とうもろこし

無添加
北海道おかき

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 423 純国産黒糖

無添加
黒糖

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

90g 賞365日
291円
(税抜270円)

注文番号 424 純国産ミニかぼちゃスティック

無添加
ミニかぼちゃスティック

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

15g×4 賞180日
291円
(税抜270円)

注文番号 425 純国産ミニ小魚せんべい

無添加
ミニ小魚せんべい

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

11g×4 賞120日
278円
(税抜258円)

注文番号 426 純国産北海道はちみつレモンどろ

無添加
北海道はちみつレモンどろ

北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのどろです。

57g 賞365日
278円
(税抜258円)

注文番号 427 ミニえびまるせん

無添加
ミニえびまるせん

国内産黒糖醤油を主原料にえびいかに練り込み、オキアミ・アオサを振りつけた小丸なせんべい。さっぱり塩味。便利な小分けパック。

10g×4連 賞120日
268円
(税抜249円)

注文番号 428 国産野菜のかりんとう(4連)

無添加
国産野菜のかりんとう

国産小麦の生地に国産野菜のにんじん・ほうれん草・玉ねぎ・ごぼうで味付けのかりんとう。便利な4連パック。

20g×4 賞90日
301円
(税抜279円)

注文番号 429 フルーツラムネ

無添加
フルーツラムネ

いちご・みかん果汁を入れた懐かしい味のラムネ菓子です。色素は天然植物由来。

15g×5 賞330日
227円
(税抜211円)

注文番号 430 タマゴボーロ

無添加
タマゴボーロ

国内産馬鈴薯でんぷんを主原料にカルシウム・鉄分を加えた口どけの良いボーロ。

16g×5 賞150日
272円
(税抜252円)

注文番号 431 こぐまのビスケット

無添加
こぐまのビスケット

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

12g×5 賞120日
327円
(税抜303円)

注文番号 432 アーモンドじゃこ

無添加
アーモンドじゃこ

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

7g×5 賞3ヶ月
289円
(税抜268円)

注文番号 433 牛乳かりんとう

無添加
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 434 発芽玄米ブランのサンド

無添加
発芽玄米ブランのサンド

食物繊維豊富な発芽玄米(すまづ)と糖質を低減させた小麦粉を主原料にカルシウム・鉄分を加えたサンドです。ミルク風味のクリームをサンドしました。

9枚 賞240日
362円
(税抜336円)

注文番号 435 ミレービスケット

無添加
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 436 さつまいもボーロ

無添加
さつまいもボーロ

鹿児島産さつまいも、九州産小麦粉、沖縄産黒糖蜜使用。素朴な味わい。

12枚 賞夏:60日、冬:90日
476円
(税抜441円)

注文番号 437 宮崎県産 ほしいも

無添加
宮崎県産 ほしいも

高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。

120g 賞90日
657円
(税抜609円)

注文番号 438 うの花クッキー

無添加
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 439 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 440 ふ菓子

無添加
ふ菓子

国内産小麦粉で作ったお餅を軽く焼き上げ、沖縄産黒糖入りの蜜をかけた。ほかにいりねいり。

7本 賞90日
227円
(税抜211円)

注文番号 441 のどガム

無添加
のどガム

ハーブエキスをカリンエキスを入れ柚子風味に仕上げた小粒なガム。口の中がすっきりリフレッシュ。

10粒 賞1年
155円
(税抜144円)

注文番号 442 千葉産落花生(いりざや)

無添加
千葉産落花生

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す。

200g 賞90日
1,125円
(税抜1,042円)

注文番号 443 バターピーナッツ

無添加
バターピーナッツ

千葉県産落花生100%使用。機械選別した後さらに手選別しています。

200g 賞90日
1,344円
(税抜1,245円)

注文番号 444 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 445 無添加仕立ての食べる小魚

無添加
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 446

芋棒

小袋



さつまいもの最高級品、本場
“なると金時”使用。棒状にカッ
トし、油で揚げて砂糖のみの餡
ダレでからめた大学芋です。

300g 賞365日
826円
(税抜765円)

注文番号 447

芋コロ

小袋



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、胡麻をふんだん
にまじりました。

250g 賞365日
845円
(税抜783円)

注文番号 449

大判焼き(カスタード)

小袋



グリシンや乳化剤を使用せず
コクのあるカスタードに仕上
げました。

320g(4個入) 賞365日
489円
(税抜453円)

注文番号 450

大判焼き(白あん)

小袋



はちみつ入のしっとりした皮
で大手亡豆を練って作った白
あんを包んだ大判焼きです。

340g(4個入) 賞365日
461円
(税抜427円)

注文番号 451

豆乳スコーン

小袋



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)

注文番号 452

安納芋ようかん(10個)

小袋



砂糖を使わず九州産安納芋の
甘みをしっかり味わえるミニ
羊羹です。10個入なので常備
用にとどうぞ。

58g×10 賞180日
1,863円
(税抜1,725円)

注文番号 448

松文堂 かぼちゃまんじゅう

小袋



42g×4 賞30日
599円
(税抜555円)

国産かぼちゃペースト(田村製餡所)
を皮と餡の両方に混ぜ込みました。

注文番号 454

(無塩)信州野菜ジュース

小袋



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 455

信州まるごとトマトジュース(食塩不使用)

小袋



信州の太陽をいっぱい浴びて
真っ赤に熟したトマトをギュッ
と搾りました。シーズンバック
製法のトマトジュースです。

190g×30缶 賞3年
2,916円
(税抜2,700円)

注文番号 457

信州りんごジュース

小袋



長野県産りんごを
使用。酸化防止剤・
香料は一切使用し
ておりません。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜3,030円)

注文番号 458

信州りんごジュースバリエーション

小袋



シナノスイート王林、紅玉、シ
ナノリッパ、サンツグの5種
のりんごジュース詰め合わせ。
セット内容が異なります！

160g/6P×5 賞730日
4,104円
(税抜3,800円)

注文番号 459

くだものやさしいジュース

小袋



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
3,369円
(税抜3,120円)

注文番号 456

和歌山県産みかんジュース

小袋



160g×20缶 賞730日
2,592円
(税抜2,400円)

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。

注文番号 460

上煎茶(農薬不使用)

小袋



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、独特の香気があります。
栽培期間中農薬不使用。

100g 賞180日
648円
(税抜600円)

注文番号 461

有機上青柳(緑茶)

小袋



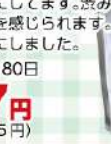
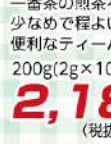
一番茶収穫後の茶葉(刈下)を
原料にして新茶の風味も残し
ており、すっきりとした味わ
いの緑茶です。

500g 賞180日
891円
(税抜825円)

注文番号 462

有機緑茶ティーバッグ

小袋



一番茶の煎茶を原料にします。飲み
少なめで程よい甘さを感じられます。
便利なティーバッグにしました。
200g(2g×100) 賞180日
2,187円
(税抜2,025円)

注文番号 463

刈下 玄米茶

小袋



一番茶収穫後の茶葉(刈下)と
三重県産玄米を原料に使用し
た、玄米茶です。

150g 賞180日
324円
(税抜300円)

注文番号 464

三重いなば産 麦茶ティーバック

小袋



いなば産六条麦茶を丁寧に
じっくりと焙じあげました。
煮出し、水出しのどちらでも。

10g×32袋 賞365日
340円
(税抜315円)

注文番号 466

ほうじ茶 リーフタイプ(農薬不使用)

小袋



農薬不使用栽培の茶葉を昔ながら
の炒炒り焙煎で丁寧にじっくり焙
じました。透赤焙煎効果で香り高
いほうじ茶に仕上がりました。

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 467

むぎ茶ティーバック

小袋



国産大麦を2度煎りし、香ば
しく仕上げました。水出し・煮
出両用。便利なチャック式。

500g(10g×50袋入り) 賞365日
525円
(税抜487円)

注文番号 465

伊勢乃国はとむぎ茶

小袋



8g×14袋 賞365日
通常価格515円
495円
(税抜459円)

三重県いなば産特別栽培100%のは
とむぎ使用。使いやすいティーパ
ックタイプです。

注文番号 468

和紅茶 ティーバック

小袋



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 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 469

シナモン紅茶 ティーバック

小袋



三重県で栽培した「べにふう
き(紅富貴)」に稀少な国産シ
ナモンの香りをブレンド。

3g×7P 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 470

(個包装)九鬼 黒ごまラテ

小袋



黒ごまと国産きなこの香ばしい風味、ごまラテ
と、素交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)

注文番号 471 **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 472 **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 473 **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。髪の手を優しくし、しなやかに髪をととのえます。

500ml
1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 474 **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 475 **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、ピウ薬工キスをしています。

500ml
1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 476 **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 477 **【数量限定】オリーヘアケア 14日間お試しセット**

※中身は旧オリー商品の仕様となっております。使い切り個包装で旅行などの携行に便利。数量限定品で在庫限りです。
15ml×2種×14包

808円
(税抜735円)

在庫限り

注文番号 478 **ナチュロンフェイスクリアソープ**

植物性石けんにハチミツ等の保湿成分を加えました。きめ細かな泡立ちでやさしいしっとりとした洗いあがりです。毎日の洗顔に。

95g
1,071円
(税抜974円)

注文番号 479 **ナチュロンエモリエントクリーム**

合成界面活性剤を一切使わず、ひまわり油、ホホバ油を植物性石けんで乳化したクリーム。お肌を乾燥から守り、なめらかに張りのある肌になります。化粧水の後に。

35g
1,720円
(税抜1,564円)

注文番号 480 **ナチュロンフェイシャルローション**

りんご酸や植物エキスの働きで洗顔後の肌を弾力性に保ち、しめくれる化粧水。ハチミツを配合し、うるおいをたっぷり与えます。

100ml
1,720円
(税抜1,564円)

注文番号 481 **ナチュロンフェイシャルローション(詰替)**

経済的で環境にもやさしい詰替用。

100ml
1,328円
(税抜1,208円)

注文番号 482 **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 483 **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など天然成分を配合。サラッとなじみます。

70g
838円
(税抜762円)

注文番号 484 **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 485 **バックスベーターお肌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 486 **ナチュロン純粉石けんN**

パーミヤシを原料にした植物性石けんなので、赤ちゃんやデリケート肌の方にも安心して使えます。炭酸塩(アルカリ剤)無配合なので、屑やカサもめわりと洗い上げます。

1kg
1,361円
(税抜1,238円)

注文番号 487 **ナチュロンお風呂洗い石けん**

石けんに洗浄効果の高いオレインオイルを配合。使いやすい泡立ちスプレー。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 488 **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 489 **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 490 **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 491 **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、汚れに強くなり洗えます。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 492 **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、汚れに強くなり洗えます。便利な詰替用。

無香料 1000ml
776円
(税抜706円)

注文番号 493 **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 494 **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 495 **じゃぼん玉 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 496 **じゃぼん玉 酸素系漂白剤**

漂白、除菌、消臭効果のある漂白剤です。酸素系なので素手で扱っても安全。洗濯用、台所のどちらにも。

750g
617円
(税抜561円)

注文番号 497 **AURO 天然由来100%のかび除去剤**

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 賞味期限:開封後1年
2,079円
(税抜1,890円)

注文番号 498 **天然素材 ダニコレクター**

天然フルーティ成分配合の誘引剤でダニを引き寄せ、捕獲します。人、猫、犬に対する有害成分は一切不使用。

1枚
1,267円
(税抜1,152円)

注文番号 499 **AURO フローリングワックスシート**

汚れを落とすと同時にワックスがかかるお掃除シートです。食器洗剤や洗剤、アルコール消毒剤の油汚れも簡単に落とせます。

10枚
495円
(税抜450円)

注文番号 500 **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安心して使えます。丈夫なクロスです。

20枚
165円
(税抜150円)

注文番号 501 **sndek 重曹油汚れそうじクロス**

IHやガスコンロのべたべた油汚れも重曹電解水+オレンジオイルでしっかり落とす丈夫な掃除クロスです。

20枚
222円
(税抜202円)

注文番号 502 **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安心して使えます。丈夫なクロスです。

20枚
222円
(税抜202円)

注文番号 503 **大容量 重曹食卓そうじクロス**

洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、お子様、ペットのいるお部屋にも便利。

100枚
412円
(税抜375円)

注文番号 504 **大容量 重曹キッチンそうじクロス**

洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、洗剤を使いたくない場所のお掃除に便利。

100枚
412円
(税抜375円)

注文番号 505 **大容量 除菌キッチンアルコールクロス**

天然アルコール配合。キッチン用の除菌クロス。肉や魚を切った後の調理台や冷蔵庫・炊飯器・ケトル等の消毒に。

80枚
412円
(税抜375円)

注文番号 506 **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巻替きの12ロール分。芯あり。

120m×6ロール
568円
(税抜517円)

注文番号 507 **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巻替きの12ロール分。芯あり。

60m×6ロール
568円
(税抜517円)

「てまひま」は、やさしさの、ひとつのかたち。



カインズ message

カインズとは

「人に親切、体に親切」をモットーに、原料は国産主体、うま味調味料などの食品添加物に頼らない惣菜や水産加工品、冷凍食品を取り扱う食品メーカー。家庭で作るような優しい味が手軽に用意できます。



食感フワフワ、風味豊か！
関西風お好み焼き。

国産小麦粉に豚肉・キャベツ・卵・だしを加えた、だし香るお好み焼き。ふんわりと焼き上げた、お好み焼き専門店メニューの一品です。

特価

513 Film's Factory (水戸製)

大阪の味手焼き

お好み焼き

(豚玉) 240g

(賞)1年間。小麦・卵

40
円引き

通常税込価格563円

503円(税込543円)

レンジ対応可

凍



しっかりと湯気の上がつた。
蒸し器で10分ほど蒸して。

皮生地は
国産小麦100%

焼売を、おうちで手作りしたら、
きつとこんな味になるんだろうナ。

市販の安価な焼売は、お肉のかさ増しのため、大豆蛋白やパン粉などが使われたりしますが、それらを使わない、「ちゃんとお肉が主役」の焼売です。冷めても硬くならず、必要な分だけ使えるので、お弁当用おかずにも重宝ですよ。

特価

514 オカダ食品(神奈川県)

ファミリーシュウマイ

20g×30個

(賞)1年間。大豆・小麦・米

50
円引き

通常税込価格939円

824円(税込889円)

レンジ対応可

凍

具材ぎっしり、皮もっちり。
じゅわ〜と広がる旨み。



使用する豚肉・野菜・皮の小麦は、すべて「国産」を厳選。うま味調味料などの食品添加物を使わず、素材を活かしたカインズのオリジナル商品です。

特価

515 カインズ(神奈川県)

ファミリー餃子

20g×30個

(賞)1年間。大豆・小麦・豚

25
円引き

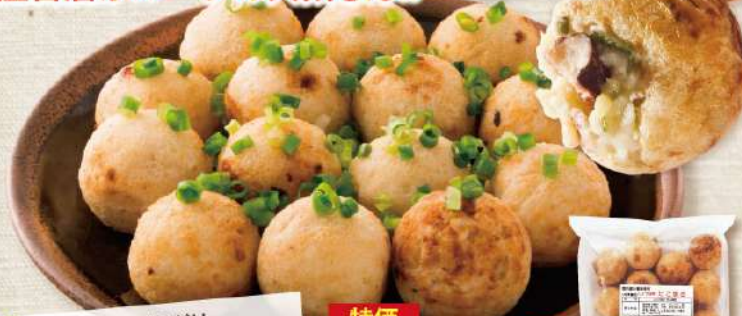
通常税込価格790円

709円(税込765円)

レンジ対応可

凍

かくれ名古屋メシ!?
屋台店がルーツの人気もん!!



醤油漬け
タコの旨み、
じんわり。

チンするだけ。
醤油の焦げた香りがたまりません。
①タコの旨みで生地もオイシイ!!
②たつぷりたまごで仕上げふくらむ。
③野菜は国産のみ!...あんしんの味。
④ネギと生薑の華味バランスが絶妙!

特価

516 ツバビル(静岡県)

まんまる醤油

たこ焼き

20個(400g)

(賞)1年間。大豆・小麦・豚

25
円引き

通常税込価格761円

682円(税込736円)

レンジ対応可

凍

チルド惣菜



北海道産大豆を、レトルト加工せず、平釜でゆっくり下茹でしました。その後、北海道利尻産のカット昆布、埼玉県産丸大豆醤油と、粗糖、塩で再度炊き上げた煮豆です。

特価

517 関商店(神奈川県)

北海道豆昆布

140g

(賞)90日間。大豆・小麦

20
円引き

通常税込価格299円

259円(税込279円)

レンジ対応可

凍

家庭で手作りしたような
丁寧で、やさしい味。



黒豆は北海道産の大粒のものを厳選。圧力鍋を使わず、昔ながらの平釜で手間暇をかけて炊きました。うま味調味料は使わず、優しい甘さに仕上げています。

特価

518 関商店(神奈川県)

北海道黒豆

125g

(賞)90日間。大豆

20
円引き

通常税込価格299円

259円(税込279円)

レンジ対応可

凍

ふっくら、上品な甘さ。
正月以外も食べたい黒豆。

原材料

513 大阪の味手焼きお好み焼き(豚玉) キャベツ(国産)、豚肉、小麦粉(小麦(北海道産))、豚肉、だし(かつお、そうだかつお、昆布)、菜種油、混合酢(酢、さば)、ノベキング(ウダー、(一部に、卵・小麦・豚肉・さばを含む)) 514 ファミリーシュウマイ 玉ねぎ(国産)、豚肉、小麦粉、鶏肉、豚脂、馬鈴薯でんぶん、砂糖、しょう油、オースターエキス、おろししょうが、コショウ、酒 515 ファミリー餃子 野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら、長ネギ、ニンニク)、豚肉、豚脂、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、酒、ごま油、白みそ、みりん風調味料、胡椒、赤唐辛子粉末、皮(小麦粉、塩)、(一部に大豆、小麦、米を含む) 516 まんまる醤油たこ焼き 小麦粉(小麦(国産))、タコ、キャベツ、ネギ、液卵、生薑酢、ひまわり油、醤油、だし、昆布エキス、食塩、砂糖、たこ酒(醤油発酵調味料) 517 北海道豆昆布 大豆(北海道産)、昆布(北海道産)、粗糖(鹿児島県産)、醤油、食塩 518 北海道黒豆 黒豆(北海道産)、洗双糖、食塩