



しんよやく



2024年度 第16回



	A (1群)	B (1群)	C (1群)	D (1群)	E (2群)	F (2群)	G (2群)	H (2群)
OCR回収	10/22	10/23	10/24	10/25	10/29	10/30	10/31	11/1
配達	11/5	11/6	11/7	11/8	11/12	11/13	11/14	11/15

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

青りんごの代表格で
甘味が強く香りも芳醇。
独特の芳香と甘味で
人気が高い王林は、
長野でも根強い人気を
誇ります。
今年もみなみ信州より
産地直送でお届け。
熟れすぎないうちに
召し上がってください。

林檎の王様
王林

王林は
今回限り
です!

王林『おうりん』ってどんなりんご?

「りんごの中の王様」という意味を込めて命名された品種です。
青りんごの見かけ上、酸味が強いようなイメージがありますが、**実は甘味が強く、香りも芳醇。果肉が緻密なので、サクッと優しい歯応え**が特長。

産地からのお願い

王林の特性上、果皮には果点(茶色い斑点)があったりサビ(ざらざらした筋が入っている状態)が出来やすかったりしますが、味には影響ありません。

- 王林は旬が短いので、**できるだけ早めにお召し上がりください**。比較的味がボケやすい(果実が粉っぽく、シャキッとした歯応えがなくなりやすい)品種です。保管する場合は必ず涼しいところへ移してください。保存は、水分が蒸発しないようにポリエチレンの袋に入れてしっかりと口をしめて冷蔵庫に入れてください。
- お手元に届いたら、まず箱の中身を確認してください。**腐りや大きな傷み**があったら、現物を捨てずにすぐに**事務局へご連絡ください**。傷みがひどく保存が難しい場合は、お写真にて記録をお願い致します。**痛みのある個数分を返金させていただきます**。

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



法定番号 産直りんご(王林)

JAみなみ信州より
産直の青いりんご、
王林。甘味が強く、香
りも芳醇です。
5kg(16~20玉)
2,916円
(税抜 2,700円)

かんたん
レシピ

隠し味は1歳からのノンエッグマヨ 大葉の焼きマヨおにぎり

【材料】2人分(4個)

- ごはん 320g
- 大葉 8枚
- 1歳からのノンエッグマヨ 大さじ2

【オススメの具材】

- ★ 鮭ちりめん 322
- ★ 九鬼 国産ごまふりかけ 319



【作り方】

- ① ご飯をボウルに入れて、1歳からのノンエッグマヨを加え混ぜ合わせます。
- ② ①に、具材は適量を混ぜ合わせておにぎりにします。
- ③ 大葉を貼り付けて、フライパンに油をひき、両面をこんがり焼いて完成です♪

ノンエッグマヨではの
やさしいマヨ味です



今期
初

地元三重県で採れた
美味しいみかんをどうぞ!

JA多気郡より産直お届け
手摘果・ノーワックス

産直温州

みかん

注文番号 産直みかん(5kg)

2

2,268円

5kg 大小込み (税抜 2,100円)

保管
方法

風の通る日の当たらない涼しい場所で、できれば箱から出して保管してください。箱に入れる場合はふたを開けておいてください。冷蔵庫に入れるのはおすすしません。

もくじ

- 2 産直りんご・冷凍野菜・パン
- 3 乳製品・チーズ
- 4 三重県のお肉・ありたどり
- 5 肉加工品・加工食品
- 6 加工食品
- 7 国産大豆・小麦の食品・麺類
- 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・薬膳
- 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



事前
予約注文

12月お届けりんご

第18回ご注文の品(12月中旬)と一緒にお届けします

※商品代は、第16回のご注文でのお支払いとなっております

※ 次回の第17回に通常のお届けでサンふじを企画予定です。早めの到着をご希望の方は、次回でお申込みください。

12月にも
おいしいりんごが
食べたい!!



の声にお応えします。

11月中旬に収穫の終わるJAみなみ信州・高森・産直りんごを現地で保管し、第18回配達時(12月中旬)にお届けします。集まりの機会が増える時期、美味しいりんごをお供にどうぞ。

お手元に届いたら、まず箱の中身を確認してください。腐りや大きな傷みがあったら、現物を捨ててすぐに最寄の事務局へご連絡ください。

注文番号
3 5kg (16~20玉)
※ 玉数の指定はできません

3,240円
(税抜 3,000円)

注文番号 4 **カットほうれん草(バラ凍結)**

国産のほうれん草を使いやすいバラ凍結に、下処理済みなので、お湯で加熱するだけで簡単に食べられます。

200g 賞1年
356円
(税抜 330円)

注文番号 5 **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 6 **甘栗かぼちゃ**

ホクホクの北海道産栗南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ凍結。

500g 賞2年
513円
(税抜 475円)

注文番号 7 **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 8 **だいずDAYS 発芽大豆**

北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆製法で発芽させた大豆です。栄養価が高く、消化吸収がよいので、高齢者や小児にもおすすめです。

100g 賞90日
226円
(税抜 210円)

注文番号 9 **だいずDAYS 発芽黒豆**

北海道産黒豆を100%使用し、新発芽黒豆製法で発芽させた黒豆です。栄養価が高く、消化吸収がよいので、高齢者や小児にもおすすめです。

70g 賞90日
226円
(税抜 210円)

注文番号 10 **北海道産ホールコーン**

北海道産のハニーバントムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時期上、賞味期限が短い場合があります。

200g 賞540日
389円
(税抜 361円)

注文番号 11 **北海道産カーネルコーン**

北海道の契約農場で収穫したとうもろこしを使いやすいよう粒にばらして冷凍しました。

1kg 賞24ヶ月
1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 12 **青ねぎ(九州産)**

九州の契約農家で栽培された青ねぎを新鮮なうちにカットしました。ちよっとだけねぎを使いたいときに便利です。

200g 賞1年
460円
(税抜 426円)

注文番号 13 **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よいごぼうをさがきにしました。

200g 賞1年
516円
(税抜 478円)

注文番号 14 **しんよく赤たまご(30個)**

地元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？

10個×3パック入り 賞14日
897円
(税抜 831円)

注文番号 15 **しんよく赤たまご(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 16 **KOUBO マロンパイ**

NEW

美味しさ長持ち
ロングライフパン
マロンパイが仲間入りです

12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)

渋皮栗あんをパイ生地で包み込んで丁寧に焼き上げたマロンパイです。

注文番号 17 **内麦クロワッサン**

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

20個 賞45日
1,620円
(税抜 1,500円)

注文番号 18 **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 19 **KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ**

国産小麦のパイ生地、さつまいもあんを包み込んで丁寧に焼き上げました。日頃のストックにオススメです。

12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)

注文番号 20 **新潟タイナイ米粉100%パン**

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

1斤400g 賞180日
639円
(税抜 592円)

注文番号 21 **マンのモチモチ手のばしナン**

北海道産の小麦を使用し、手のばしで焼き上げたもちもち食感のナンです。

210g(3枚) 賞365日
363円
(税抜 337円)

注文番号 22 **オーガニック・メイプルシロップ**

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

330g 賞1095日
1,420円
(税抜 1,315円)

注文番号 23 **国産百花蜜**

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

350g 賞2年
1,838円
(税抜 1,702円)

注文番号 24 **国産リンゴはちみつ**

青森県のリンゴの花から採れた珍しい蜂蜜。ほんのりとリンゴの花の香りがたいてい、やさしい甘さの食べやすい蜂蜜です。

350g 賞2年
2,316円
(税抜 2,145円)

注文番号 25 **長野産紅玉りんごジャム**

長野産の紅玉りんごを原料にグラニュー糖・蜂蜜を加え甘さ控えめに仕上げたジャム。

180g 賞18ヶ月
502円
(税抜 465円)

注文番号 26 **レモン&アップルジャム**

瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。

180g 賞18ヶ月
437円
(税抜 405円)

注文番号 27 **国産アカシアはちみつ**

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

350g 賞2年
2,835円
(税抜 2,625円)

注文番号 28 **国産レンゲはちみつ**

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

350g 賞2年
3,045円
(税抜 2,820円)

食生活にヨーグルトを取り入れ、毎日腸活しませんか？



今回の
超目玉!!

注文番号 29 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

213円

蔵乳

(税抜 198円)
450g 賞17日



いるのトッピングで
毎日アレンジ♪

今回の
超目玉!!

注文番号 30 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

213円

蔵乳

(税抜 198円)
450g 賞17日

注文番号 31 有機・玄米フレーク プレーン

国内産有機玄米のシリアル。砂糖はかかっていません。

150g 賞10ヶ月

547円

(税抜 507円)

注文番号 32 有機・玄米フレーク フロスト

国内産有機玄米のちよびり甘い砂糖かけシリアル。

150g 賞10ヶ月

547円

(税抜 507円)

注文番号 33 純粋はちみつ

和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。

500g 賞2年

3,016円

(税抜 2,793円)

注文番号 34 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 35 志摩産いちごジャム

志摩産のレッドパールと国産砂糖、国産レモン果汁のみを使用したこだわりのジャムです。

140g 賞180日

697円

(税抜 646円)

注文番号 36 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 北海道のおいしい牛乳

北海道産の生乳100%。生産者が真心を込めて大切に育てた乳牛から毎日搾っています。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日

315円

(税抜 282円)

注文番号 38 鈴鹿山麓低脂肪牛乳

四日市酪農。遺伝子組み換えでない飼料で育てた乳牛から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

1000ml 賞9日

315円

(税抜 292円)

注文番号 39 四路の低温殺菌牛乳

四日市酪農。65℃で30分殺菌。牛乳本来のさとうとした飲み口と自然な甘さです。

1000ml 賞6日
(お苗の日の4日後が消費期限)

367円

(税抜 340円)

注文番号 40 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)

遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた乳牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。簡易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 41 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)

注文番号 42 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み換え飼料で育てた牛の生乳と全脂粉乳使用。※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 43 大内山牛乳

大内山酪農。125℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。

1000ml 賞12日

325円

(税抜 301円)

注文番号 44 大内山グルコサミンヨーグルト

N-アセチルグルコサミンと筋骨痛を軽減に使用した、とろけるような食感のプリンです。

110g 賞20日

129円

(税抜 120円)

注文番号 45 大内山ヨーグルト(プレーン)

大内山酪農。香料不使用。お好みでジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて。

400g 賞19日

278円

(税抜 258円)

注文番号 46 大内山ヨーグルト(加糖)

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

400g 賞19日

276円

(税抜 256円)

注文番号 47 大内山のむヨーグルト

牛乳の風味を大切に、おだやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みきりサイズ。

180ml 賞14日

158円

(税抜 147円)

注文番号 48 大内山やわらかプリン

大内山の新鮮な牛乳と生クリームを贅沢に使用した、とろけるような食感のプリンです。

100g×1個 賞19日

142円

(税抜 132円)

注文番号 49 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)

注文番号 50 大内山の瓶バター

大内山酪農の生クリームを使用。は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 51 モッツアレラチーズ(水入りプチボール)

十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しめるチーズです。

80g 賞15日(製造後1週間前後の賞味期限をお読みください)

622円

(税抜 576円)

注文番号 52 モッツアレラチーズ(真空タイプ)

十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しめるチーズです。

100g 賞30日

622円

(税抜 576円)

注文番号 53 大地のほっぺ プチタイプ

十勝の新鮮で良質な生乳を使用。ほっぺのようになめらかなお餅のようなチーズです。

180g 賞60日

1,218円

(税抜 1,128円)

注文番号 54 カチョカバロ

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

200g 賞45日

1,218円

(税抜 1,128円)

注文番号 55 さけるモッツアレラ プレーン

厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。

80g 賞30日

502円

(税抜 465円)

注文番号 56 さけるモッツアレラ ホワイトペッパー

厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。スパイシーなホワイトペッパーを使用。

70g 賞30日

502円

(税抜 465円)

注文番号 57 ラクレット

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

150g 賞45日

1,218円

(税抜 1,128円)

注文番号 58 カチュラチーズ 潮(かしわ)

十勝の新鮮な生乳を使用。4ヶ月以上熟成し深いコクと香りが広がります。

150g 賞45日

1,218円

(税抜 1,128円)



三重県産のお肉

注文番号 59 和牛小間切(冷蔵)

三県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

180g 賞/消費期限:4日

1,263円
(税抜1,170円)

注文番号 60 和牛モモバラスライス(冷蔵)

三県産黒毛和牛。すきやきなどに。

180g 賞/消費期限:4日

1,441円
(税抜1,335円)

注文番号 61 (冷蔵)和牛ミンチ

三県産黒毛和牛。ハンバーグなどに最適です。

300g 賞/消費期限:4日

1,555円
(税抜1,440円)

注文番号 62 和牛モモ焼肉用(冷蔵)

三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

3,807円
(税抜3,525円)

注文番号 63 和牛小間切(冷凍)

三県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

250g 賞/消費期限:120日

1,992円
(税抜1,845円)

注文番号 64 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷凍)

やわらかくてコクがあり肉じゃがやカレーに最適。

180g 賞/消費期限:120日

1,652円
(税抜1,530円)

注文番号 65 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

2,138円
(税抜1,980円)

注文番号 66 三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

2,349円
(税抜2,175円)

注文番号 67 三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

1,960円
(税抜1,815円)

注文番号 68 三県産牛モモすき焼き用(冷蔵)

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

2,786円
(税抜2,580円)

注文番号 69 和牛モモすき焼き用(冷蔵)

三県産黒毛和牛。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

5,508円
(税抜5,100円)

注文番号 70 牛豚合びきミンチ 300g(凍)

牛肉:豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。便利な使い切りサイズになります。

300g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜720円)

注文番号 71 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

486円
(税抜450円)

注文番号 72 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

664円
(税抜615円)

注文番号 73 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

923円
(税抜855円)

注文番号 74 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

648円
(税抜600円)

注文番号 75 豚肉バラかたまり(冷蔵)

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭みを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日

1,263円
(税抜1,170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

615円
(税抜570円)

注文番号 77 豚小間切(バラ凍結)

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。

400g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜720円)

注文番号 78 豚ロース生姜焼き用(冷蔵)

伊勢うまし豚のロースを生姜焼き用に加工しました。

250g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜720円)

注文番号 79 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

777円
(税抜720円)

注文番号 80 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

923円
(税抜855円)

注文番号 81 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

891円
(税抜825円)

注文番号 82 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

648円
(税抜600円)

注文番号 83 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

469円
(税抜435円)

注文番号 84 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

453円
(税抜420円)

注文番号 85 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どリモモ肉を唐揚げに便利一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

736円
(税抜682円)

注文番号 86 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

590円
(税抜547円)

注文番号 87 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

469円
(税抜435円)

注文番号 88 伊勢赤どりモモムネセット(凍)

75日前後飼育の赤どりのモモ肉とムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

907円
(税抜840円)

注文番号 89 ありたどり 手羽先

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

300g 賞365日

590円
(税抜547円)

注文番号 90 ありたどり 手羽元

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

300g 賞365日

422円
(税抜391円)

Ham & Sausage

ハム・ソーセージ

注文番号 91 冷蔵

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 92 冷蔵

やさしい皮なしソーグウィンナー

お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。細かく絞った新鮮な豚肉をなめらかな口当たり。に、やさしく味をリニューアル。

100g 賞20日

466円
(税抜432円)

注文番号 93 冷蔵

やさしいボロニアソーセージ

ミンチにした肉をさらにミキサーで細かくふわっと柔らかく食感に。さらにやさしく味をリニューアル。

180g 賞20日

583円
(税抜540円)

注文番号 94 冷蔵

あらびきウィンナー

栃木県産「旨甘米」(うまかんべーぶた)使用。香り高く国産火照したとん太オリジナルのあらびきウィンナーです。

140g 賞30日

691円
(税抜640円)

注文番号 95 冷蔵

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 96 冷蔵

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 97 冷蔵

ボンレスハム

脂肪が少なくきめ細かな豚モモ肉で作ったヘルシーハム。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜496円)

注文番号 98 冷蔵

ペッパーポーク

キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引きもハムです。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜496円)

注文番号 99 冷蔵

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煙香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日

573円
(税抜531円)

注文番号 100 冷蔵

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 101 冷蔵

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ました。旨みと甘み、ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。

90g 賞30日

360円
(税抜334円)

注文番号 102 冷蔵

もっちりもっちり しお味

自家製塩麹、青森産にんにく、北海道産の特別産ダシに漬け込んだ塩麹不使用の国産豚バラモモ肉です。

350g 賞60日

911円
(税抜844円)

注文番号 103 冷蔵

もっちりもっちり みそ味

銘柄豚「旨甘米」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそダシに漬け込みました。

350g 賞60日

911円
(税抜844円)

注文番号 104 冷蔵

秋川牧園 からあげ

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げられています。お弁当にもピッタリ。

150g 賞270日

730円
(税抜678円)

注文番号 105 冷蔵

秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふくらり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 106 冷蔵

秋川牧園 ビリ辛チキンバー

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

150g 賞270日

704円
(税抜652円)

注文番号 107 冷蔵

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。お弁当のおかずにも。

160g 賞270日

729円
(税抜675円)

注文番号 108 冷蔵

秋川牧園 チキンソースカツ

若鶏のむね肉をカラッと揚げたチキンカツに自家製ソースを染み込ませました。しっとりとしつつジューシーな一品。

150g 賞270日

741円
(税抜687円)

注文番号 109 冷蔵

秋川牧園 鶏メンチカツ

若鶏のむね肉を使ったメンチカツです。たっぷりの玉ねぎと鶏皮を加えることで柔らかくジューシーな食感です。

150g 賞270日

619円
(税抜574円)

注文番号 110 冷蔵

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。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 111 冷蔵

秋川牧園 ミートボール

鶏肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしい甘さのタレでお子様でも食べやすい様にやわらかく仕上げました。

100g 賞270日

340円
(税抜315円)

注文番号 112 冷蔵

秋川牧園 サラダチキン

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

100g 賞270日

668円
(税抜619円)

注文番号 113 冷蔵

しんちゃん餃子

JAみえなかのキャベツと県産豚肉を使用。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 114 冷蔵

国産野菜の春巻

キャベツ、玉ねぎ、にんじん、タケノコ、ニラなどの国産野菜がたっぷり入った春巻です。

500g(10本) 賞365日

729円
(税抜675円)

注文番号 115 冷蔵

カインズのファミリー餃子

国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。20g×30個 賞365日 通常価格790円

770円
(税抜713円)

注文番号 116 冷蔵

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 117 冷蔵

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 118 冷蔵

鉄鍋餃子(しそ入り)

国産の大葉を具にのせて国産小麦の皮で棒状に巻き上げました。30g×6個 賞360日 通常価格518円

498円
(税抜462円)

注文番号 119 冷蔵

カインズのこだわり豚まん

非遺伝子組み換えの厳選された飼料で育てた三元豚と北海道小麦の皮、九州産筍によるこだわり原料商品

90g×2個 賞365日

477円
(税抜442円)

注文番号 120 冷蔵

プチ肉まん

皮には国産小麦粉を使用。具には国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457円)

注文番号 121 冷蔵

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 122 冷蔵

野菜たっぷりあんかけラーメン

手前のかかるあんかけラーメンをお一つでお手軽に！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 151 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りませんのでお好みの味付けで。 40g×3 買8日 120円 (税抜112円)	注文番号 152 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 買9日 234円 (税抜217円)	注文番号 153 鈴乙女納豆(小粒) 三重県鈴乙女産大豆「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) 買8日 187円 (税抜174円)	注文番号 154 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) 買8日 200円 (税抜186円)
注文番号 155 極 絹ごし豆腐 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。 300g 買5日 331円 (税抜307円)	注文番号 156 極 もめん豆腐 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。 300g 買5日 331円 (税抜307円)	注文番号 157 極 寄せ豆腐 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。 300g 買5日 331円 (税抜307円)	注文番号 158 極 充填豆腐 嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。 150g 買14日 165円 (税抜153円)
注文番号 159 嬉野とうふ もめん 地元産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。 1丁450g 買6日(お届け日の3日後期限) 318円 (税抜295円)	注文番号 160 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 買6日(お届け日の3日後期限) 356円 (税抜330円)	注文番号 161 国産大豆 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おさいの目カット済み。 50g 買180日 385円 (税抜357円)	注文番号 162 国産大豆の無調整豆乳 国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のよいしさを追求した無調整豆乳です。 1000ml 買150日 408円 (税抜378円)
注文番号 163 国産おばあちゃんのにがり(冷蔵) 国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした福寿です。 10枚入 買89日 295円 (税抜274円)	注文番号 164 野瀬さんの油揚げ 三重県産大豆フクタ力を使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。 2枚 買6日(お届け日の3日後期限) 153円 (税抜142円)	注文番号 165 野瀬さんのすし揚げ 三重県産大豆フクタ力を使用。ふっくらやわらかい、いなり寿司にちょうどいい大きさです。 4枚 買6日(お届け日の3日後期限) 153円 (税抜142円)	注文番号 166 野瀬さんの厚揚げ 三重県産大豆フクタ力を使用。大豆の甘みが味わえます。 1枚 買2日(お届け日の3日後期限) 247円 (税抜229円)
注文番号 167 野瀬さんのミニ飛龍豆 三重県産大豆フクタ力を使用し、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 買6日(お届け日の3日後期限) 437円 (税抜405円)	注文番号 168 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。基・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。 78g 買180日 224円 (税抜208円)		
注文番号 169 どんぶり麺 しお味ラーメン どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで！あっさりとした塩味ラーメンです。麺は国産小麦粉を使用。 78.5g 買180日 224円 (税抜208円)			注文番号 170 焼そば(全粒粉入り) 国内産小麦100%使用 全粒粉入り焼そば乾麺 お鍋の「しめ」にもどうぞ ※ソースは付いておりません 90g×2 買240日 440円 (税抜408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。基・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。 77.3g 買180日 224円 (税抜208円)	注文番号 172 どんぶり麺 カレーうどん どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで！余分なキャブを省いた即席カレーうどん。基・スープ・具材は国産原料使用。 86.8g 買180日 224円 (税抜208円)	注文番号 173 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 買3年 250円 (税抜232円)	
注文番号 174 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 買3年 408円 (税抜378円)		注文番号 175 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 買365日 257円 (税抜238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 買120日 353円 (税抜327円)
注文番号 177 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 買120日 639円 (税抜592円)		注文番号 178 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 買1年 538円 (税抜499円)	注文番号 179 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 買8ヶ月 610円 (税抜566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 買365日 382円 (税抜354円)	注文番号 181 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 買180日 505円 (税抜468円)	注文番号 182 材料3つ!の無添加パン粉 北海道産小麦粉、沖縄産の海水塩、国内産の生イーストで作った。カリッと気持ちいい歯ごたりのパン粉です。 180g 買240日 259円 (税抜240円)	注文番号 183 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っちり美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。 500g 買365日 376円 (税抜349円)
注文番号 184 もちふ 国内産の小麦粉を原料に使用。一つ一つ丁寧に手揉みしました。なべ物、すき焼きに最適。よくくれます。 25g 買365日 285円 (税抜264円)	注文番号 185 やきふ 国内産の小麦粉を原料に使用。タコ焼のよい焼色と食感です。おつまみ、味噌汁に、すき焼きやめしなどにお使いください。 40g 買365日 285円 (税抜264円)	注文番号 186 おつゆふ 国内産の小麦粉、グルテンを原料に使用。手揉みで丁寧に仕上げたおつゆふです。口あたりがよく食べやすいです。 30g 買365日 285円 (税抜264円)	

注文番号 187 凍

紅鮭切身(2切)

ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬込まれています。便利なので人数分をご用意しました。

110g(2切) 賞180日

437円
(税抜405円)



注文番号 190 凍

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 193 凍

青森県十三湖産冷凍大和しじみ

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

150g 賞180日

347円
(税抜322円)



注文番号 196 凍

えび・いかミックス



150g 賞365日

521円
(税抜483円)

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。

注文番号 188 凍

皮なしサーモン切身

北海道ないし三陸沖で漁獲した秋鮭を三枚におろし、皮・腹骨を除去し切身にしました。ムニエル、フライ、唐揚げ等に。

500g(10切) 賞180日

1,684円
(税抜1,560円)



注文番号 191 凍

あじの三枚おろし

国産あじ(主に鳥取産)を三枚におろしました。天ぷら、南蛮漬、塩焼きなどに。

160g 賞120日

628円
(税抜582円)



注文番号 194 凍

塩熟さばフィレ

一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンボーンを抜いた食べやすい焼き用のフィレです。

3枚 賞30日(お届け日より)

801円
(税抜742円)



注文番号 197 凍

三陸産天然ぶり味噌漬

国内で水揚げされた天然ぶりを山台味噌をベースに粉天麩粉を加えた味噌味噌にじっくりと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 200 凍

ぶり仙台味噌粕漬け

山台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、ぶりの切り身を漬込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日

606円
(税抜562円)



注文番号 205 凍

真あじみりん天日干し

長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味噌醤油に漬込みみりん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 208 凍

薩摩の味 うるめいわし丸干し(上乾)

朝方4時から6時に漁獲した苦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 210 凍

氷見産まいわしみりん干し

氷見の定置網で獲れた小さめまいわしを、独自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 213 凍

いわし梅肉大葉パン粉焼

フライパンで揚げ焼き調理OKの真いわしフライ。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 189 凍

秋鮭の甘酢あんかけ

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・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 192 凍

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 195 凍

しめさば炙り

国産の厳選した旬のさばを酢みにして軽く炙りました。解凍してからの時間でメロ合を調整できます。

95g 賞365日

509円
(税抜472円)



注文番号 198 凍

銀だら西京味噌漬

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

120g(2切) 賞180日

502円
(税抜465円)



注文番号 201 凍

たら仙台味噌粕漬け

山台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、たらの切り身を漬込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日

606円
(税抜562円)



注文番号 202 凍

さわら仙台味噌粕漬け

山台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、さわらの切り身を漬込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日

606円
(税抜562円)



注文番号 206 凍

金目鯛 天日干し

宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬込みみりん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 209 凍

北海道産 さんまの甘味噌漬け

脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と風味で仕上げました。

2枚 180g 賞45日

606円
(税抜562円)



注文番号 211 凍

バラたらこ

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 214 凍

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。山椒のチップで焼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 215 蔵 料理素材のさつまあげ

具材のないシンプルなさつまあげ。炒め物や煮物に。

3枚×108g 賞30日

338円
(税抜313円)

注文番号 218 蔵 白天(桜えび・いかしそ)

白身魚のすり身に、炙った桜えびとイカしそを具材に加えました。調味料には天然の魚介エキスをしています。

2枚130g 賞30日

531円
(税抜492円)

注文番号 221 蔵 じゃこ天

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

2枚100g 賞30日

325円
(税抜301円)

注文番号 225 小袋 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 229 伊勢志摩産カットわかめ

歯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 232 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 236 北海道産おいしい出し昆布

もっちりとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんに。

35g 賞365日

331円
(税抜307円)

注文番号 240 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 244 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 216 蔵 野菜の香味揚げ

れんこん、セロリ、甘酢生姜、ねぎなど4種の野菜を加えて風味・食感に特徴を持たせました。香味野菜の風味がクセになる!

3枚(90g) 賞30日

409円
(税抜379円)

注文番号 219 蔵 白天(桜えび・きくらげ)

白身魚のすり身に、炙った桜えびと稀少な国産きくらげを具材に加えました。調味料に天然の魚介エキスをしています。

2枚130g 賞30日

531円
(税抜492円)

注文番号 222 蔵 たっぷりコーン棒天

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

100g 賞30日

353円
(税抜327円)

注文番号 226 蔵 厚焼きのり

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 230 蔵 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 233 蔵 国内産真ごんぶとろろ

青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。

20g 賞365日

226円
(税抜210円)

注文番号 237 蔵 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 241 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 245 蔵 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 217 蔵 ちっちゃなおでんだネ(つゆ付)

長崎で水揚げされる魚をブレンドし、小さめの揚げかまぼこに仕上げました。

6種12個(208g) 賞30日

882円
(税抜817円)

注文番号 220 蔵 うずら天

うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ蒲鉾。そのままでもご使用になれますが、煮物やおでんにもご使用になれます。

3個(100g) 賞30日

444円
(税抜412円)

注文番号 223 蔵 蓮根天

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

3枚入 賞30日

477円
(税抜442円)

注文番号 227 蔵 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 231 蔵 米ひじき

伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味付けごはん、和え物などに。

20g 賞365日

486円
(税抜450円)

注文番号 234 蔵 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 238 蔵 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、昆布巻に便利。

22g 賞365日

213円
(税抜198円)

注文番号 242 蔵 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 246 蔵 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 224 蔵 もずく天

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

2枚入 賞30日

509円
(税抜472円)

注文番号 228 蔵 焼ききざみのり

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。巻物のおかずや彩りと栄養をプラス。

20g 賞3ヶ月

291円
(税抜270円)

注文番号 235 蔵 国内産無漂白 糸かんでん

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

16g 賞2年

600円
(税抜556円)

注文番号 239 蔵 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 243 蔵 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 247 蔵 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 248 北海道産 小豆

低温保管されている北海道産小豆です。赤飯・ぜんざい等に。

250g 賞365日
340円
(税抜 315円)

注文番号 249 北海道産 黒豆

低温保管の北海道産黒豆。糖度が高く煮豆に最適です。

250g 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 250 北海道産 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。

250g 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 251 北海道産 白花生

北海道産の白花生。白花生を低温保管。煮豆や豆きんとんに。

250g 賞365日
664円
(税抜 615円)

注文番号 252 北海道産 とら豆

北海道産とら豆を低温保管。甘みがあるので、煮豆、サラダ、スープなどに。

250g 賞365日
469円
(税抜 435円)

注文番号 253 北海道産 うずら豆

大き目の粒のうずら豆。ビタミンAが豊富で栄養満点です。

250g 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 254 北海道産 大納言小豆

北海道産の良質の小豆を低温保管しています。ぜんざいやあんこに最適です。

250g 賞365日
469円
(税抜 435円)

注文番号 255 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 256 国内産 ひたし豆

秋田県大潟村産の青大豆(あきたまどり)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 257 極大粒大豆(玉ふくら)

丹波黒大豆とツルムスミを配合させた新品種大豆です。極大粒でもちもちとした食感。

150g 賞365日
299円
(税抜 277円)

注文番号 258 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 259 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 260 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 261 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 262 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 263 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 264 国産 はるさめ

九州産甘藷粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。

100g 賞730日
185円
(税抜 172円)

注文番号 265 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 266 純練り胡麻スタンドパック(白)

120g 賞730日
359円
(税抜 333円)

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。

注文番号 267 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 268 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 269 すりごま三度ばい煎(白)

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

注文番号 270 すりごま三度ばい煎(黒)

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してからすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

注文番号 301 赤飯セット

北海道産もち米と小豆セット。約3合分。※もち米の賞味期限は、4-10月は40日、11-3月は50日。もち米・小豆のセット 賞小豆生:3年

賞製造より90日
712円
(税抜 660円)

注文番号 302 無洗米 おてがるもち(もち米)

研がずにそのまま炊けて便利!北海道産はくちょうもち米100%のもち米です。お赤飯、おこわ等に。

450g 賞40日
421円
(税抜 390円)

注文番号 303 非常時持出米(白飯) 8年保存

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

110g(茶碗約2杯分) 賞8年
729円
(税抜 675円)

注文番号 304 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 305 もち黒米

国内産もち黒米、白米に混ぜて炊くだけで赤飯のようにほんのりピンク。もちもち食感。

150g 賞365日
515円
(税抜 477円)

注文番号 306 しらたき

200g 賞180日
127円
(税抜 118円)

国産のこんにやく芋精粉で作ったしらたきです。

注文番号 307 生芋ミニこんにやく

国内産のこんにや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 308 生芋板こんにやく

国産の生芋を使用した板こんにやく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。

250g 賞180日
204円
(税抜 189円)

注文番号 309 生芋小玉こんにやく

国産の生芋を使用した小玉こんにやくです。食べやすい一口サイズ。

160g 賞180日
221円
(税抜 205円)

注文番号 310 ジャンボ糸こんにやく

国産のこんにやく粉を使用したジャンボサイズの糸こんにやく。お鍋に最適です。

400g 賞180日
234円
(税抜 217円)

注文番号 **311** 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

注文 小 大 豆

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 **312** 瑞宝しぐれ(甘口)

注文 小 大 豆

粗糠を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり) ※アミノ酸使用

80g 賞30日

635円
(税抜588円)

注文番号 **313** 瑞宝しぐれ(おかか)

注文 小 大 豆

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 **314** 北海道金時豆

注文 小 大 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 **315** 東伊豆産 わさび漬

注文 小 大 豆

東伊豆の新鮮わさびをふんだんに使用。添加物や化学調味料を使わない自家製のわさび漬です。

100g 賞30日

558円
(税抜517円)

注文番号 **316** やわらかごぼうの醤油漬

注文 小 大 豆

霧島産のやわらかな若取りごぼうを醤油と蜂蜜で仕上げました。

215g(固形量150g) 賞92日

444円
(税抜412円)

注文番号 **317** ビリカラ霧島たくあん

注文 小 大 豆

霧島産のたくあんを使用。蜂蜜の日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 **318** 九鬼ごましお

注文 小 大 豆

うま味調味料を使わずにこだわりのごましお。塩は国産の厚揚げを使い、黒ごまの深いコクと香りがあります。

30g 賞365日

126円
(税抜117円)

注文番号 **319** 九鬼 国産ごまふりかけ

注文 小 大 豆

うま味調味料、香辛料、酸化防止剤を使用せず、国産素材を使ったこだわりのふりかけです。

25g 賞365日

262円
(税抜243円)

注文番号 **320** 九鬼 国産混ぜごまふりかけ

注文 小 大 豆

国産素材を使ったこだわりの混ぜごまふりかけ。国産素材は国産ごま、赤しそ、梅、豆、わかめ、海苔。

25g 賞365日

262円
(税抜243円)

注文番号 **321** ちりめん昆布

注文 小 大 豆

国産ちりめん昆布を和えて酢と砂糖で味をどとのえました。素材の風味が生きています。

100g 賞60日

550円
(税抜510円)

注文番号 **322** 鮭ちりめん

注文 小 大 豆

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 **323** 有機もやし味噌炒めの素

注文 小 大 豆

有機もやしをベースに有機野菜と有機醤油の旨味をプラス。もやし、豚バラ肉、ニラで手軽に調理できます。

100g(2~3人前) 賞540日

286円
(税抜265円)

注文番号 **324** 有機 麻婆の素

注文 小 大 豆

うま味調味料を使用せず、有機の醤油、味噌、にんにく、生姜を加えた中華惣菜の素。

100g(2~3人前) 賞547日

286円
(税抜265円)

注文番号 **325** なめ茸うす塩味

注文 小 大 豆

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 **326** 鯖とひじき混ぜご飯の素

注文 小 大 豆

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 **327** JAみえきた とり飯の素

注文 小 大 豆

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 **328** 白ねぎ味噌

注文 小 大 豆

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 **329** 3つ入り! 野菜ごろごろのビーフカレー

注文 小 大 豆

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 **330** マムのインド風チキンカレー

注文 小 大 豆

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 **331** オリジナルカレールウ

注文 小 大 豆

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

500g 賞540日

842円
(税抜780円)

注文番号 **332** もずくスープ

注文 小 大 豆

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 **333** MS コーンスープ

注文 小 大 豆

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 **334** 有精卵スープ

注文 小 大 豆

栄養満点の有精卵スープ！うま味調味料を一切使わずに天然素材の味を引き出しました。

8g×8袋 賞365日

1,377円
(税抜1,275円)

注文番号 **335** 本物のいわしくん ブツ切り

注文 小 大 豆

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 **336** 本物のいわしくん醤油

注文 小 大 豆

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 **337** 本物のいわしくん水煮

注文 小 大 豆

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 **338** 米粉のホットケーキミックス

注文 小 大 豆

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 **339** お菓子をつくるお米の粉

注文 小 大 豆

有機栽培されたうるち米をお菓子作りに使用できるように細かく製粉したお菓子作り専用のお米の粉です。

250g 賞180日

605円
(税抜561円)

注文番号 **340** 上新粉みずほ

注文 小 大 豆

昔ながらのキヌでついた米粉です。みずほち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 **341** 白玉粉

注文 小 大 豆

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 342 鶏だしコク鍋つゆ

鹿児島県産南九州気候の
スニブを贅沢に使用した鍋
つゆです。本醸造大豆を
使用・化学調味料無添加。
30ml×4 買365日

412円
(税抜382円)

注文番号 343 九州だし寄せ鍋つゆ

長崎県産鶏ささぎ、対馬産木
しいたけ、鹿児島産かつお
節、大分県産干しえび、4つの
九州産だし使用の寄せ鍋つゆ。
30ml×4 買365日

412円
(税抜382円)

注文番号 344 香り立つゆず鍋つゆ

長崎県産ゆずと鹿児島県産
南九州気候を使用、ゆずのさ
っぱりとした酸味とスープの旨味
とコクをお楽しみください。
30ml×4 買365日

412円
(税抜392円)

注文番号 345 長崎産みそちゃんこ鍋つゆ

はだか麦「長崎産」使用の
「みそ」の塩味が優しい鍋つ
ゆです。4つの九州産のだし
の旨味が効いています。
30ml×4 買365日

412円
(税抜382円)

注文番号 346 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。ポークとチ
キンの組み合わせ。濃厚な味わ
いをお楽しみください。
30ml×4 買365日

412円
(税抜382円)

注文番号 347 ごま豆乳鍋スープ

NEW 香り高い
ごま豆乳鍋
スープ
600g 買540日

305円
(税抜283円)

有機大豆と有機すりごまの風味豊かな、ストレートタイプのごま豆乳鍋スープです。

注文番号 348 とり塩鍋スープ

NEW 国産鶏がらスープに沖縄海水
塩と玄米黒酢を加えた、スト
レートタイプのとり塩鍋スー
プです。
600g 買540日

305円
(税抜283円)

注文番号 349 ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ

豆板醤の辛みと味噌の旨味を
生かしたストレートタイプの
キムチ鍋スープ。
600g 買540日

305円
(税抜283円)

注文番号 350 あっさり醤油味の寄せ鍋スープ

本醸造大豆醤油をベースに
したあっさりしたストレート
タイプの寄せ鍋スープです。
600g 買540日

305円
(税抜283円)

注文番号 351 コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ

国産原料のみそと豆みそ
にだしをきかせた、ストレ
ートタイプのちゃんこ鍋スー
プ。
600g 買540日

305円
(税抜283円)

注文番号 352 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 353 天然しょうゆ(淡口)

井上本店。国産大豆、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 354 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 買2年

853円
(税抜790円)

注文番号 355 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 買1年

869円
(税抜805円)

注文番号 356 太田酢店のぼん酢

純米酢に本醸造醬
油を加え、国産のゆ
ず、橙で味を整えま
した。
300ml 買730日

567円
(税抜525円)

注文番号 357 鰹たっぴりつゆ

有機特選醤油と本みりんを組み合わせ
た最上級の素材のみを選び抜いた
無添加のつゆです。
900ml 買365日

1,004円
(税抜930円)

注文番号 358 鰹白だし

だしの利いたつゆです。10倍
に薄めるだけでうどんつゆ
に、炊き込みご飯、唐揚げの下
味等にも活用できます。
500ml 買365日

583円
(税抜540円)

注文番号 359 井上本店めんつゆ

うま味調味料・保存料無使用
のストレートめんつゆ。開栓
後は冷蔵庫で保管し、お早め
にお使いください。
360ml 買365日

531円
(税抜492円)

注文番号 360 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 361 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406円)

注文番号 362 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 363 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 買2年

340円
(税抜315円)

注文番号 364 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 買730日

631円
(税抜586円)

注文番号 365 純米富士酢

京都丹波産の無農薬米を、昔ながら
の静置発酵法でじっくり発酵さ
せたこだわりの純米酢です。どろ
りのある旨味をご堪能ください。
500ml 買730日

894円
(税抜828円)

注文番号 366 富士玄米黒酢

京都丹波産の無農薬玄米で
造った黒酢です。水で5〜8倍
に薄めてお飲み下さい。
500ml 買1095日

2,154円
(税抜1,995円)

注文番号 367 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 買2年

680円
(税抜630円)

注文番号 368 国産レモン果汁

瀬戸内産レモンストレート果汁
100%。皮をむいて搾るので苦味があ
りません。
150gビン入り 買365日

631円
(税抜585円)

注文番号 369 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 370 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 371 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もろこしと有機ねぎです。
6食 買180日

498円
(税抜462円)

注文番号 372 飯高のとっときみそ

地域に伝わる独自の製法に
より、味が濃くて香りが強い
「とっとき」の仕込み味噌に
仕上がっています。
800g 買6ヶ月

939円
(税抜870円)

注文番号 373 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煮り上
げた麦味噌です。
500g 買180日

768円
(税抜712円)

注文番号 374 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 375 国産グラニュー糖

北海道産てんまい糖(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 376 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 377 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がっています。

210g 賞5ヶ月

440円
(税抜 408円)

注文番号 378 有精卵マヨネーズ

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

300g 賞180日

671円
(税抜 622円)

注文番号 379 九鬼濃厚仕上げごまドレッシング

自社で製造している、ごま油・ねりごま・すりごまを使用。うま味調味料・保存料不使用。

150ml 賞180日

542円
(税抜 502円)

注文番号 380 サラたまちゃんごまドレッシング

戸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 381 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 382 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・馬産原木しいたけ使用。

200ml 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 383 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 384 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 385 (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 賞730日

427円
(税抜 396円)

注文番号 386 (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 賞730日

427円
(税抜 396円)

注文番号 387 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。自家焼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 388 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 389 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 390 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 391 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 392 鶏ガラスープ 120gポトル入り

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 393 コンソメスープ 120gポトル入り

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 394 片栗粉

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

500g 賞2年

524円
(税抜 486円)

注文番号 395 シママース(塩)

輸入の天日塩を伝統製法で精製しました。自然のコクが残っています。

1kg

441円
(税抜 409円)

注文番号 396 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ります。

1350g 賞365日

1,007円
(税抜 933円)

注文番号 397 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ります。

910g 賞365日

856円
(税抜 793円)

注文番号 398 芳醇黒胡麻油

セサミン含有量高ごまを使用し、圧搾製法で芳醇な香りとまろやかな口当たりに仕上げました。

95g 賞730日

733円
(税抜 679円)

注文番号 399 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 400 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 401 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 402 OGEXバージンオリブオイル(オメガニック)

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

180g(換算0.8%以下) 賞730日

1,386円
(税抜 1,284円)

注文番号 403 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、飯子、ラーメンなどに。

45g 賞2年

401円
(税抜 372円)

注文番号 404 旨味本来 生わさびチューブ

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

40g 賞240日

373円
(税抜 346円)

注文番号 405 旨味本来 生しょうがチューブ

ピリピリ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維感をお楽しみください。

40g 賞8ヶ月

373円
(税抜 346円)

注文番号 406 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 賞240日

373円
(税抜 346円)

注文番号 407 ねり梅

紀州産梅干をペースト状にし梅酢に混ぜました。おにぎり・お茶漬・漬物等に。

120g 賞365日

503円
(税抜 468円)

注文番号 純国産 北海道あげせん

408

小袋 大袋

原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいと、こだわりの醤油タレの相性は抜群です。

40g 賞150日
327円
(税抜303円)



注文番号 純国産ポテトチップス うすしめ

409

無添加

「国産じゃがいも」「北海道産ポテトチップス」「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 純国産ポテトチップス のり塩

410

無添加

国産のジャガイモを、米油で揚げました。塩はもちろし、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 純国産ポテトチップス 柚子

411

無添加

「国産じゃがいも」「国産米油」「国産柚子」を使用したポテトチップスです。アミノ酸無添加。

53g 賞120日
218円
(税抜202円)



注文番号 純国産卵黄ぽろ

412

卵黄

卵は卵黄だけを使用し、つなぎ粉は使用していない卵の風味たっぷりで、溶けのよいぽろです。

14g×4袋 賞150日
291円
(税抜270円)



注文番号 純国産 北海道かりんとう

413

無添加

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 純国産北海道きなこかりんとう

414

無添加

北海道産の大豆を、生地に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 純国産北海道きなこねじり

415

無添加

北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オーブクックの釜でゆけし、原料は全て国産です。

110g 賞90日
383円
(税抜355円)



注文番号 純国産ソフトキャラメル ミルク味

416

乳

北海道産バターを使用した濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。

40g 賞180日
338円
(税抜313円)



注文番号 純国産 ビスケット

417

無添加

マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用。2.5倍量の動物性乳で白く、食べて美味しいビスケットに仕上げました。

120g 賞180日
291円
(税抜270円)



注文番号 北海道おかし とうもろこし

418

無添加

北海道産のとうもろこしの色味と優しい甘みをぎゅっと凝縮。自然の甘みです。

46g 賞120日
268円
(税抜249円)



注文番号 純国産 北海道はちみつレモンのだし

419

無添加

北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのだしです。

57g 賞365日
278円
(税抜258円)



注文番号 純国産小魚せんべい

420

無添加

静かな海で育った新鮮な小魚を、じっくりと煮干し、味を凝縮し、国産じゃがいもがのびたデブちゃんに仕上げました。

65g 賞120日
289円
(税抜268円)



注文番号 純国産かきのたね

421

無添加

早くないかきのたねです。醤油とだしをうまみ、そして砂糖がその二つの味をまろやかにまとめた味わい深い一品です。

53g 賞150日
304円
(税抜282円)



注文番号 純国産 黒糖

422

無添加

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 純国産塩けんぴ

423

無添加

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。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 国産野菜のかりんとう(4連)

424

小袋

国産小麦の生地を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4連パック。

20g×4 賞90日
301円
(税抜279円)



注文番号 ミニ柿ピー(5連)

425

小袋

国産のもち米を醤油で味付けしたあられと、香ばしいピーナッツをミックスしたミニ柿ピーで食べやすいです。

11g×5 賞120日
259円
(税抜240円)



注文番号 やさしいラムネ(5連)

426

小袋

酸味料・着色料・香料不使用。濃縮レモン果汁などで、ほどよい酸味に仕上げた、やさしい5連パックのラムネ。アスパラゲン原料不使用です。

13g×5 賞330日
259円
(税抜240円)



注文番号 フルーツラムネ

427

小袋

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)



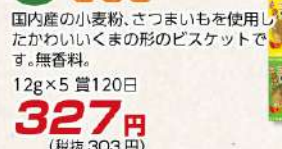
注文番号 こぐまのビスケット

428

卵黄

国内産の小麦粉、さつまいもを使用したかわいくこぐ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 野菜プチクッキー

429

卵黄

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

10g×5 賞150日
226円
(税抜210円)



注文番号 えび小判

430

卵黄

国内産黒砂糖を主原料にえび、いかに練り込み、オキアミ・アサを振りかけたお煎り生地をフライし、さっぱりと塩で味付けしました。

3枚×5 賞120日
208円
(税抜193円)



注文番号 うの花クッキー

431

小袋

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 さつまいもボーロ

432

卵黄

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60日・冬90日
476円
(税抜441円)



注文番号 芋けんぴ

433

小袋

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糖で味付け。

90g 賞120日
226円
(税抜210円)



注文番号 えびまるせん

434

卵黄

国内産黒砂糖を主原料にえび、いかに練り込み、オキアミ・アサを振りかけたお煎り生地をフライし、さっぱりと塩で味付けしました。

45g 賞120日
253円
(税抜235円)



注文番号 ミルクスティック

435

乳

水を使わず牛乳だけで練り上げたまろやかな甘さのスティックビスケットです。

100g 賞240日
353円
(税抜327円)



注文番号 ミレービスケット

436

卵黄

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 牛乳かりんとう

437

乳

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 国産はちみつ 生姜のだし

438

無添加

貴重な国産ハチミツと生姜で作った本格のだし。生姜の風味がしっかり効いた一品です。

40g 賞365日
486円
(税抜450円)



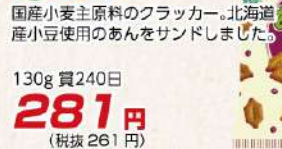
注文番号 あずきなクラッカー

439

乳

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 寒天ゼリー・コーヒー味

440

大袋

上品な旨味と苦味の有機コーヒーを寒天でギュッと閉じ込めたゼリー。

135g 賞180日
299円
(税抜277円)



注文番号 おさかなソーセージ

441

小袋

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 442 ナチュラルチョコレート ミルク

厳選カカオ使用、乳化剤も使わないとてシンプル、一口サイズのミルクチョコレートです。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

注文番号 443 ナチュラルチョコレート ビター

カカオ70%、大人向けのシンプルなチョコレートです。すっきりとした口どけ。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

注文番号 444 ナチュラルチョコレート スイート

一口サイズの口当たりなめらかなチョコレート。無農薬原料使用、添加物不使用。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

注文番号 445 ナチュラルチョコレート 抹茶

シンプルな原料で作った、抹茶の色がきれいな一口チョコレートです。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

注文番号 446 ナチュラルチョコレート ホワイト

原材料はカカオバター、ミルクパウダー、砂糖だけ。ミルクのコクを感じるなめらかな口どけ。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

注文番号 447 ナチュラルチョコレート きなこ

シンプルな原料で作ったナチュラルチョコレートにきなこが仲間入り。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

ナチュラルチョコレート
Natural Chocolate

季節限定



厳選カカオ使用で乳化剤も使わないシンプルな一口サイズのチョコレートを今年もおとどけます。定番のミルク・ビター・ホワイト・スイートと和風な抹茶ときなこの全6種類♪

注文番号 448 干菓産落花生(いりざや)

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

200g 賞90日
1,125円
(税抜 1,042円)

注文番号 449 バターピーナッツ

干菓産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。

200g 賞90日
1,344円
(税抜 1,245円)

注文番号 450 ガトーショコラ

国産小麦粉、豆乳とアルミフリーのベーキングパウダーを使用。しっとり滑らかな食感に仕上げました。

1個(約200g) 賞180日
892円
(税抜 826円)

注文番号 451 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ありません。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜 3,030円)

注文番号 452 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。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 453 にんじんジュース

国内産のにんじんを使用。梅の果汁(国産)を加えて飲みやすく仕上げました。

160g×20缶 賞2年
通常価格2,451円
2,151円
(税抜 1,992円)

在庫限り
※「オンライン」となる可能性があります。

賞味期限が 2025.3月となっております

注文番号 454 (無塩)信州野菜ジュース

長野県産トマトをベースに8種類の国内産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 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)

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 456 甘夏みかん缶

福岡八女農協産の甘夏みかんをシーズンバックに。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 457 有機上青柳(緑茶)

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

500g 賞180日
891円
(税抜 825円)

注文番号 458 有機緑茶ティーバッグ

一番茶の茶葉を原料にします。茶の少ないので使いやすい。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 459 上煎茶 (農薬不使用)

今では希少となった日本古来の在来種。さらばりた飲み口で、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 むぎ茶ティーバッグ

国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出し両方で。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 462 三重いなば産 麦茶ティーバッグ

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 463 ほうじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)

農薬不使用の茶葉を昔ながらの焙じり焙煎で丁寧に仕上げました。湯飲みで飲むのがおすすめです。

200g 賞180日
534円
(税抜 495円)

注文番号 464 刈下 玄米茶

一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。

150g 賞180日
324円
(税抜 300円)

注文番号 465 オーガニックグリーンティー

原料にこだわり、有機栽培で大切に育てられた宇治産の有機抹茶と有機てんさい糖でつくりました。

100g 賞9ヶ月
440円
(税抜 408円)

注文番号 466 九鬼 賛沢ミルク黒ごまラテ

北海道産生乳を使用した全粉乳入りで水やお湯に混ぜるだけ。不足しがちな食物繊維、鉄分、カルシウムをおいしく補給できます。

20g×4袋 賞365日
351円
(税抜 325円)

注文番号 467 (個包装)九鬼 黒ごまラテ

黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、茶葉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 468 オーガニックココア(無糖)

有機JAS認定商品。収穫後のホストハーベストも切り取らずに、お砂糖でなくクッキーやチョコレートにもどうぞ。

100g 賞365日
684円
(税抜 634円)

注文番号 469 玄米あま酒

国産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。

250g 賞180日
294円
(税抜 273円)

注文番号 470 和紅茶 ティーバッグ

紅茶品種「べにふうち(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 471 シナモン紅茶 ティーバッグ

三重県で栽培した「べにふうち(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 472 重曹

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

600g 賞2年
521円
(税抜 483円)

注文番号 473 クエン酸

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

600g 賞2年
1,043円
(税抜 966円)

注文番号 474 ボックスオリヘアソープ(ポンプ付)  オレイン・落しツのフレッシュなオリヘアオイルを使用し、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアソープです。 450ml 1,889円 (税抜1,718円)	注文番号 475 ボックスオリヘアソープ(詰替用)  新しくなったオリヘアソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。 400ml 1,431円 (税抜1,301円)	注文番号 476 ボックスオリヘアコンディショナー(ポンプ付)  フレッシュなオリヘアオイルを配合した、100%自然由来成分で肌にやさしいヘアコンディショナー。 450ml 1,889円 (税抜1,718円)	注文番号 477 ボックスオリヘアコンディショナー(詰替用)  新しくなったオリヘアコンディショナーの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。 400ml 1,431円 (税抜1,301円)
注文番号 478 ナチュロンシャンプー・ポンプ式  ひまわり油が主原料の植物性の石けんシャンプー。泡がでるまでが少なく使いやすいハーブエキスを配合。 500ml 1,167円 (税抜1,061円)	注文番号 479 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え用になります。 500ml 827円 (税抜752円)	注文番号 480 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。髪の毛を弱酸性にし、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 481 詰替用ナチュロンリンス  ナチュロンリンスの詰替え用になります。 500ml 827円 (税抜752円)
注文番号 482 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けんボディソープ。素肌の潤いを保つ。ピツピツ肌を使用しています。 500ml 1,167円 (税抜1,061円)	注文番号 483 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え用になります。 500ml 827円 (税抜752円)	注文番号 484 ベビー全身シャンプー  赤ちゃんの肌にも優しい全身シャンプー。合成界面活性剤、合成防腐剤不使用。無香料・無着色。 300ml 1,071円 (税抜974円)	注文番号 485 詰替用ベビー全身シャンプー  資源を節約する詰替用。 300ml 664円 (税抜604円)
注文番号 486 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 487 ハンドクリーム(20g 無香料)  化学物質を使用せず石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。アロエエキス等の天然成分を配合。 20g 無香料 407円 (税抜370円)	注文番号 488 ハンドクリーム(20g ラベンダー)  化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。 20gゼラニウム&ラベンダー 407円 (税抜370円)	注文番号 489 ハンドクリーム(20g ミュゲ)  化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。 20g イランイラン&ミュゲ 407円 (税抜370円)
注文番号 490 ナチュロンハンドソープ(小)  ひまわり油が主原料。場所をとらない小サイズ。泡になって出てきます。 260ml 556円 (税抜506円)	注文番号 491 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 492 米ぬか化粧石けん  昔から親しまれてきた米ぬか袋のイメージを化粧石けんにしてみました。潤滑が少なく、肌にやさしい米ぬかを微粒子にして配合。 140g×2個 601円 (税抜547円)	注文番号 493 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 494 石けんはみがき  100%自然由来の成分です。泡立ちがえの爽快ハッカタイプ。 120g 414円 (税抜377円)	注文番号 495 ソルティー石けんはみがき  100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締め歯周病を予防する歯ぐきケアタイプ。 120g 440円 (税抜400円)	注文番号 496 緑茶石けんはみがき  100%自然由来の成分。緑茶エキス配合の口臭ケアタイプ。 120g 831円 (税抜756円)	注文番号 497 ボックス酸素系漂白剤  衣服の黄ばみ落としはもちろん、まな板等の調理器具の除菌・消臭にも。 430g 583円 (税抜530円)
注文番号 498 ナチュロンお風呂洗い石けん  石けんに洗浄効果の高いオレンジオイルを配合。使いやすい泡立ち、さらさらとした洗い上がり。 500ml 664円 (税抜604円)	注文番号 499 ナチュロンお風呂洗い石けん(詰替用)  ナチュロンお風呂洗い石けんの詰め替え用です。 450ml 440円 (税抜400円)	注文番号 500 ナチュロンお風呂洗いスポンジ  目が粗い構造なので水切れがよく、耐久性も抜群。浴槽にキズをつけない柔らか素材。 1個 509円 (税抜463円)	注文番号 501 ボックス酸素系漂白剤袋詰替  省資源パックを使用した経済的な詰替用になっています。 500g 583円 (税抜530円)
注文番号 502 ナチュロン台所のせっけん  植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。泡切れがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心です。 500ml 556円 (税抜506円)	注文番号 503 詰替用ナチュロン台所のせっけん  ナチュロン台所の石けんの詰替え用です。 450ml 426円 (税抜388円)	注文番号 504 トイレ洗い石けん  植物油を主原料とした液体石けん。逆さでも使える泡状スプレー。合成界面活性剤は不使用。 400ml 611円 (税抜556円)	注文番号 505 トイレ洗い石けん(詰替)  植物油を主原料としたトイレ用液体石けん。経済的な詰替用。 350ml 377円 (税抜343円)
注文番号 506 重曹おまかせスプレー  安全性の高い重曹で洗剤の使えない場所もお掃除が楽に行えます。 300ml 363円 (税抜330円)	注文番号 507 重曹おまかせスプレー 付け替え  重曹おまかせスプレーの付け替え用。 300ml 297円 (税抜270円)	注文番号 508 トイレトーパー itto スリム  通常60mから3倍長い180mタイプです。リサイクルパルプを使用した芯なしタイプ。 芯なし 180m×6ロール 865円 (税抜787円)	注文番号 509 (箱入)トイレトーパー itto スリム 180m  通常60mから3倍長い180mタイプ。リサイクルパルプを使用しています。6ロール×8パックの箱でお届けします。 芯なし 180m×6ロール×8 6,864円 (税抜6,240円)