



しんよやく



お正月特別号

※配達日は別紙でご確認ください。

※OCR回収は第18回と同時回収になります。

商品パッケージは予告なく変更になる可能性があります。

迎春

しんよやくで華やかに彩る

お正月

一年の計は、祝卓にあり。
新年を祝う食卓に欠かせないのがおせち。
長寿や子孫繁栄、出世、豊作など、おせちは様々な
願いが込められた日本の大切な伝統です。
これまでの感謝と新年への期待を込めて、
しんよやくの想いと美味しさがギュッと詰まった
安全・安心のおせち食材をお届けします。



2027 年末年始食材特集

- 8 産直野菜・パン・たまご・ジュース
- 9 乳製品・国産大豆の食品
- 10 三重県産のお肉・肉加工品
- 11 お魚・お魚加工品・一般食品
- 12 加工品・麺類
- 13 一般食品・国産小麦の食品
- 14 調味料
- 15 お菓子
- 16 飲み物・しめ縄

注文番号

1

おせち料理「華」セット

華

10品目

※写真は盛り付け例です
お届け形態:袋・トレー詰め

蔵

7,938円

(税抜 7,350円)

賞味期限 2025年1月3日 アレルゲン:卵・小麦・大豆

■かまぼこ魚旨・紅:75g ■伊達巻(ミニ)(有精卵使用):11本(100g) ■手綱こんにやく(有機こんにやく芋使用):10個 ■丹波篠山産黒煮豆(小):100g(内容総量190g) ■国産天然鰾のいしる煮:3切 ■田作り:40g ■淡皮付栗きんとん(国産栗使用):150g ■宝巻(昆布巻):90g ■紅白なます(国産有機野菜使用):100g ■高野豆腐含め煮(国産大豆使用):1枚

各々の商品は全てリパック(個包装)をされており、ご家庭で盛り付け例等を参照され、お重等に盛り付けてください。(商品に重箱・器などは含まれておりません)

注文番号

2

お煮しめセット

お煮しめ

6品目

※写真は盛り付け例です
お届け形態:袋詰め

蔵

4,195円

(税抜 3,885円)

賞味期限 2025年1月10日 アレルゲン:小麦・大豆

■煮しめごぼう(国産有機ごぼう使用):80g ■国産竹の子子煮:80g ■里芋含め煮(国産有機里芋使用):100g ■高野豆腐含め煮(国産大豆使用):1枚 ■にんじん含め煮(国産有機人参使用):100g ■手綱こんにやく(有機こんにやく芋使用):10個

各々の商品は全てリパック(個包装)をされており、ご家庭で盛り付け例等を参照され、お重等に盛り付けてください。(商品に重箱・器などは含まれておりません)

注文番号

3

長崎一番 慶春かまぼこ(紅)

蔵

新鮮で上質なエソとグチを使用したソフトな弾力としなやかな食感、おせち料理の一品として、盛り付け飾り切りなどに留付けて重やかに、150g 賞2025/01/05

772円

(税抜 715円)

注文番号

4

長崎一番 慶春かまぼこ(白)

蔵

新鮮で上質なエソとグチを使用したソフトな弾力としなやかな食感、おせち料理の一品として、盛り付け飾り切りなどに留付けて重やかに、150g 賞2025/01/05

772円

(税抜 715円)

注文番号

5

慶春かまぼこ 寿(紅・白)

蔵

新鮮で上質なエソとグチを使用したソフトな弾力としなやかな食感、紅白かまぼことして、盛り付け飾り切りなどに留付けて重やかに、150g×2 賞2025/01/05

1,512円

(税抜 1,400円)

注文番号

6

小田原龍清かまぼこ(紅)

蔵

すり身はグチ100%、しなやかな食感と弾力、魚の旨味を引き出すため、みりんを使用せずに自然な甘み・みりん・食塩のみで仕上げました、220g 賞2025/01/05

1,198円

(税抜 1,110円)

注文番号

7

小田原龍清かまぼこ(白)

蔵

すり身はグチ100%、しなやかな食感と弾力、魚の旨味を引き出すため、みりんを使用せずに自然な甘み・みりん・食塩のみで仕上げました、220g 賞2025/01/05

1,198円

(税抜 1,110円)

注文番号

8

海老蒲鉾

蔵

長崎産の白身魚を主原料とした無リンすり身に、だつりの海老と鰾糸卵を混ぜ込みました、120g 賞2025/01/05

955円

(税抜 895円)

注文番号

9

龍清 迎春紅白かまぼこセット

蔵

食べきりサイズで価格を抑えた紅白かまぼこセット・魚介エキス、合成着色料不使用です、150g×2 賞2025/01/05

1,377円

(税抜 1,275円)

注文番号

10

無澱粉蒲鉾「魚旨」紅白3本セット

蔵

新鮮な魚肉に昆布・鰾だし等を加え、つなぎの澱粉を未使用で作った蒲鉾です。紅白の3本セットです、75g×3 賞2025/01/10

1,415円

(税抜 1,311円)

注文番号

11

寿なると巻

蔵

緑起の良い寿文字の入ったなると巻です。紅麹色素使用、1本(50g) 賞2025/01/05

291円

(税抜 270円)

注文番号

12

正月用 寿なると巻きセット

蔵

「の」は年越しそば「寿」は雑煮やおなべに。リン酸塩・保存料・化学調味料不使用、90g×2 賞2025/01/05

615円

(税抜 570円)

伊達巻き



注文番号

13

龍清 蒲鉾・伊達巻セット

蔵

白身魚グチの無リンすり身を使用した紅白蒲鉾と程よい甘さの伊達巻きセット、3種 465g 賞2025/01/05

2,365円

(税抜 2,190円)

注文番号

14

小田原 龍清迎春セット

蔵

小田原龍清かまぼこ迎春巻、なるど巻のお得な迎春セットです、4種555g 賞2025/01/05

2,754円

(税抜 2,550円)

注文番号

15

とことんこだわった伊達巻

蔵

独自開発した製造方法で、「みりん」は調味料として、安全安心を一番に考え、素材本来の風味や旨みを活かした伊達巻です、200g 賞2025/01/05

874円

(税抜 810円)

注文番号

16

つきじ入船 伊達巻

蔵

タラ、ぐちの無リンすり身を使用、上白糖のほかに三益糖を使用し上品な甘さに仕上げた伊達巻です、350g 賞2025/01/05

1,319円

(税抜 1,222円)

注文番号

17

つきじ入船伊達巻(小)

蔵

タラ、ぐちの無リンすり身を使用、上白糖のほかに三益糖を使用し上品な甘さに仕上げたミニサイズの伊達巻です、185g 賞2025/01/05

930円

(税抜 862円)

注文番号

18

つきじ入船 伊達巻(甘さ控えめ)

蔵

タラ、ぐちの無リンすり身を使用、上白糖のほかに三益糖を使用し上品な甘さ控えめの伊達巻です、350g 賞2025/01/05

1,319円

(税抜 1,222円)

注文番号

19

厚焼玉子(大)

蔵

濃い目の味、程よい焼き色で、ふっくらとした食感に仕上げた厚焼玉子です、500g 賞2025/01/08

849円

(税抜 787円)

注文番号

20

厚焼玉子(小)

蔵

濃い目の味、程よい焼き色で、ふっくらとした食感に仕上げた厚焼玉子です、240g 賞2025/01/08

518円

(税抜 480円)

注文番号

21

だし巻

蔵

上品なうす味に仕上げただし巻きに「壽」の焼印を入れました。卵は有精卵を使用しています、200g 賞2025/01/03

1,474円

(税抜 1,365円)

注文番号

22

龍清 錦玉子

蔵

卵と砂糖、食塩のみで作った、滑らかな上品な甘さの錦玉子です、210g 賞2025/01/05

1,101円

(税抜 1,020円)

しんよやくのおせち食材

お正月食材に安全・安心を生かしたおいしさを
自然の素材を自然のままにおとどけます

25 丹波産 黒煮豆<小>

丹波篠山産の黒大豆をふくらませ、甘く仕上げました。
190g 賞2025/04/30
997円
(税抜 924円)

26 丹波産 黒煮豆<大>

丹波篠山産の黒大豆をふくらませ、甘く仕上げました。
320g 賞2025/04/30
1,315円
(税抜 1,218円)

27 丹波篠山産 黒豆煮(2L)

丹波篠山産黒大豆を使用！篠山産の黒大豆をじっくり煮込み、ふくらませ、あつさり味に仕上げました。
固形量120g(内容総量200g) 賞180日
1,247円
(税抜 1,155円)

23 八幡巻

鶏肉ミンチとごぼうを更に鶏胸肉で巻き、甘辛いタレで味付けしました。草やわで縁起の良い定番おせちです。
300g 賞30日
1,422円
(税抜 1,317円)

24 チキン八幡巻き

鹿児島産鶏もも肉で国産ごぼうを巻き、たまり醤油と泡盛、砂糖等で味付け。
1本 賞180日
1,474円
(税抜 1,365円)

28 (国産牛)牛肉ごぼう巻

やわらかな国産牛に風味豊かなごぼうを巻いて上品な味に仕上げました。
120g 賞360日
1,737円
(税抜 1,609円)

29 正月用たたきごぼう

国産のごぼうを使用。しゃきしゃきの食感とさっぱりした口あたり。
100g 賞2025/01/10
849円
(税抜 787円)



30 宝巻(昆布巻)

厳選した昆布を純正醤油や三温糖などで煮込み、炊き上げた、ひと口サイズの昆布巻です。
90g 賞2025/01/15
872円
(税抜 808円)

31 田作り<サクサク仕立て>

大きき揚げたかたくり味のしめ、煮詰めてから味付けしました。サクサクと食べやすい食感の田作りです。
50g 賞2025/01/15
1,043円
(税抜 966円)

32 有職花くるみ入り田作り

ごまめとも呼ばれる片口いわし原料の田作りにビタミンE豊富な有職花くるみを加えました。
45g 賞2025/01/15
861円
(税抜 793円)

33 国産栗甘露煮 ピン

国産の渋皮付き栗をてんさい糖のシロップで甘露煮にしました。
320g(固形量160g) 賞1年
2,369円
(税抜 2,194円)

34 渋皮付き国産栗甘露煮 ピン

国産の無漂白の栗をてんさい糖のシロップで甘露煮にしました。
320g(固形量160g) 賞2年
2,248円
(税抜 2,082円)

35 にしん昆布巻

北海道産のにしんを日置昆布で巻いて秘伝のたれでじっくりと味付けしました。
165g 賞2025/01/31
680円
(税抜 630円)

36 紅さけ昆布巻

脂のった紅鮭を日置昆布で巻いて秘伝のたれでじっくりと味付けしました。
165g 賞2025/01/31
729円
(税抜 675円)

37 栗きんとん

国産のさつまいもを煮ごしし、国内産の栗とあわせました。つややかな仕上がり。
180g 賞90日
1,577円
(税抜 1,461円)

38 なんとと鶴 さつまいもペースト

なんとと全粒100%を裏ごししてペーストに、砂糖を加えていませんので、お好みの味付けができます。
400g 賞1年
684円
(税抜 634円)

39 大分産むきぎんなん

大分産の銀杏を使用。ボイル後、水洗いをしているため、むきでいただくのがおすすめです。
50g真空パック 賞120日
259円
(税抜 240円)

40 にしん甘露煮

国産にしんを甘い味付けで煮込みました。おから出してそのままお召し上がり下さい。にしんをばいどろ、煮かきにも使えます。
150g 賞120日
865円
(税抜 801円)

41 正月用棒鱈煮

棒だらを醤油と粗糖だけでシンプルに煮込みました。
200g 賞180日
1,111円
(税抜 1,029円)

42 鰯のうま煮

子孫繁栄の縁起物です。化学調味料、合成着色料、合成保存料を一切不使用。
90g 賞2025/01/10
1,474円
(税抜 1,365円)

43 祝いだこ

選り抜いた小だこを厳選した調味料で時間をかけてゆわかく煮付けました。
80g 賞2025/01/15
1,360円
(税抜 1,260円)

44 帆立貝うま煮

貝が未広がり、また「帆を立てる」ことから前途洋々を意味する縁起物です。
5個 賞2025/01/10
1,814円
(税抜 1,680円)

45 ほたて松葉串

飾り串を差し込んだ北海道産帆立貝を、うま煮を煮がさず、煮かきで煮付けました。
5本 賞2025/01/15
874円
(税抜 810円)

46 豊製 お年賀漬物セット

とにかく原料にこだわった漬物4種詰め合わせ。お正月だけの限定販売。
4種詰め合わせ 賞30日
1,360円
(税抜 1,260円)

47 花れんこん(紅・白)

徳島県産のれんこんを花柄にカットし甘酢で味付けしました。赤色は赤大根で着色しました。
紅・白各40g 賞60日
976円
(税抜 904円)

48 紅白かぶ千枝漬

愛知県産のかぶを使用し、紅白の千枝漬です。化学調味料不使用。お正月に。
200g 賞30日
648円
(税抜 600円)

49 柿なます

国内産の大根とにんじんのなますに市田産の干し柿をあわせました。
180g 賞30日
657円
(税抜 609円)

漬物

煮物



海老

注文番号 51 有頭ブラックタイガーえび

潮の干潮を利用した天然に近い方法で粗放養殖された海老を産地(インドネシア)で凍結しました。

210g(6尾) 賞180日

1,360円
(税抜 1,260円)

注文番号 50 天然むきえび(特大)

マレーシアで獲れた特大の天然エビをむき身加工し、使いやすいようにバラ凍結しました。

160g 賞180日

671円
(税抜 622円)

注文番号 52 ブラックタイガー3L

インドネシア産、粗放養殖のエビ、食べ応えありの太さ。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 885円)

数の子

注文番号 53 <国産>塩数の子

春に北海道石狩湾に戻ってきたニシンの卵を使用!無漂白のためやや茶色味を帯びています。

150g 賞2025/03/31

3,402円
(税抜 3,150円)

注文番号 54 <国産>味付け数の子

北海道小樽の前浜で漁獲されたニシンの数の子です。無漂白のまま調味しました。

3本 賞2025/01/15

1,701円
(税抜 1,575円)

注文番号 55 ボイルスワイガニ(ビードロカット)

ロシア産の本スワイガニを、水揚げ後にすぐにボイルし、凍結。食べやすいように殻の上半分を剥きました。

600g 賞365日

5,443円
(税抜 5,040円)

注文番号 56 ボイルすわいがに棒肉

北太平洋で漁獲されたスワイガニを茹でた後、ボイルし急速冷凍して国内工場で見えむきしました。天ぷらやフライにも。

150g 賞365日

2,997円
(税抜 2,775円)

かに

注文番号 57 生たらばがに(ハーフポーション)

身入り、鮮度を厳選した良品のたらばがに。脚の殻を半分取り除き、食べやすいように加工しました。

500g 賞365日

9,298円
(税抜 8,610円)

注文番号 58 かにいっぱい鍋セット

ボイルしたスワイガニの肩肉、爪下、鍋つゆをセット。お好みの野菜や他の具材を加えて、お召し上がり下さい。

480g 賞365日

1,708円
(税抜 1,582円)

お刺身

まぐろ

注文番号 59 めばちまぐろ赤身

焼津港で水揚げされた遠洋マグロ延縄船のめばちまぐろを使用し、サク取りしました。

150g(2個) 賞30日

1,092円
(税抜 1,012円)

注文番号 60 めばちまぐろ中落ち風

焼津港で水揚げされたメバチマグロの中でも味が濃く中層に近い赤身部分を使った、中落ち風の切り落としです。

120g(2個) 賞30日

839円
(税抜 777円)

注文番号 61 めばちまぐろ中トロ

焼津港で水揚げされた遠洋マグロ延縄船の脂ののった中トロ部分のめばちまぐろをサク取りしました。

190g(2個) 賞30日

2,651円
(税抜 2,455円)

かつお

注文番号 62 とろかつお刺身用

北太平洋沖で一本釣りされたかつおを生きたまま凍結。身はもちろぬようにねつとりし脂があります。

170g(2個) 賞30日

735円
(税抜 681円)

注文番号 63 焼津港のまぐろ漬け丼の具

焼津港で水揚げされた日本産、太平洋の香ばしさを味わいたい、まぐろをスライスし、大豆を漬けて、おにぎりや丼に活用します。

160g(2袋) 賞30日

642円
(税抜 595円)

棒寿司

注文番号 64 焼き穴子棒寿司1本

国産穴子を白焼したのち、しょうゆだれにじっくり漬け込み煮上げました。北海道産の特別栽培米(あやゆめ)を使用。

8貫 賞90日

2,154円
(税抜 1,995円)

注文番号 65 寒鰯(かんぶり)棒寿司1本

脂ののった長崎県産天然寒鰯をたれに漬け込み、かつらむき大根で巻きました。特別栽培米(あやゆめ)を使用。

8貫 賞90日

2,097円
(税抜 1,942円)

注文番号 66 寒鰯(かんさば)棒寿司1本

長崎で11月から2月に水揚げされた鰯を使用し、北海道産白飯を巻いて煮きました。特別栽培米(あやゆめ)を使用。

8貫 賞90日

1,983円
(税抜 1,837円)

年越しそば



90 奥出雲・生蕎麦



国産そば粉と国産小麦粉を使用した香り高い生そばです。つゆは付いていません。

100g×2 賞90日
570円
(税抜528円)

91 国内産・十割そば



北海道産そば粉100%でつくったそばです。食塩不使用。

200g 賞730日
583円
(税抜540円)

92 和そば(冷凍)



滋賀県産そば粉と国産小麦を使用した冷凍そばです。お好みのつゆで。

180g×3 賞180日
959円
(税抜888円)

93 どんぶり麺・納豆そば



どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！余分なカップを省いた即席の納豆そば。国産そば粉・だし・具材は国産原料使用。

81.5g 賞180日
224円
(税抜208円)

94 かき揚げアソート

※冷蔵

野菜かき揚げ、板えびかき揚げの歳末限定セットです。麺類、どんぶりの具材にどうぞ。

6枚セット 賞365日

1,960円
(税抜1,815円)

歳末だけの限定セットです!!

95 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)

96 大和芋



山手の中でも特に粘りが強く風味のよい国産大和芋を100%使用。煎煮するだけですりおろした大和芋を味わえます。

40g×5袋 賞6ヶ月
771円
(税抜714円)

七草がゆ



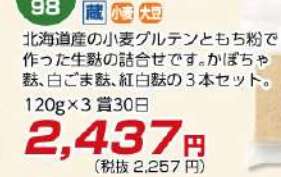
97 有機玄米使用七草がゆ



新潟県産有機コシヒカリ使用の玄米粥と、フリーズドライの国産七草のセットです。

1袋(300g)×7袋 賞365日
606円
(税抜562円)

98 国産小麦使用・なま麴セット



北海道産の小麦グルテンともち粉で作った生麴の詰合せです。かぼちゃ麴、白ごま麴、紅白麴の3本セット。

120g×3 賞30日
2,437円
(税抜2,267円)

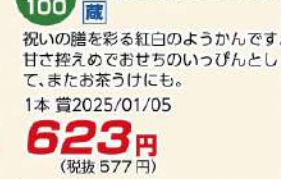
99 有機・玄米粥



有機玄米を塩だけで味付け。体に優しいお粥にしました。非常食にも。

200g 賞365日
201円
(税抜187円)

100 つきじ入船紅白ようかん



祝いの膳を彩る紅白のようかんです。甘さ控えめでおせちのいっぴんとして、またお茶うけにも。

1本 賞2025/01/05
623円
(税抜577円)



お餅

101 生きり餅(もち米100%)



100%伊勢産(伊勢農協)のかぐろ餅米を使用した餅を切りました。

1kg 賞90日
1,258円
(税抜1,165円)

102 田舎まる餅



伊勢屋餅。伊勢農協のもち米を100%使用しました。

1kg 賞90日
1,258円
(税抜1,165円)

104 有機白米お供え餅



国内産有機水稲もち米のみで作ったもちです。別添でお餅がついています。塩は入っていません。

160g 賞2025/02/28
655円
(税抜607円)

105 有機玄米お供え餅



国内産有機もち米で作ったもちです。別添でお餅がついています。塩は入っていません。

160g 賞2025/02/28
680円
(税抜630円)

106 白米切りもち入 お供え餅(6個入)



お飾りがついた容器の中に国内産水稲もち米で作った切りもちが6個入っています。

300g 賞2025/03/31
1,757円
(税抜1,627円)

103 白米切りもち入 お供え餅(12個入)



600g 賞2025/03/31
3,175円
(税抜2,940円)

お飾りがついた容器の中に国内産水稲もち米で作った切りもちが12個入っています。

107 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)

108 丸亀セサミン黒ごまきなこ



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

80g 賞365日
204円
(税抜189円)

109 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)

110 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)

111 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)

112 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)

113 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)

114 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 115 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 116 北海道産 金時豆

北海道産豆を低温保管しています。ふっくらして風味の良い豆です。

250g 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 117 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 118 丹波黒豆

200g 賞365日
1,263円
(税抜 1,170円)

兵庫県丹波地方産。最高の品質のものをていねいに選別。

注文番号 119 北海道産 白花豆

北海道産の白花いんげん豆を低温保管。煮豆や豆きんとんに。

250g 賞365日
664円
(税抜 615円)

注文番号 120 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 121 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 122 北海道産 大豆(大玉)

北海道産・函館産の鶴姫大豆。低温保管して風味を保ちました。

250g 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 123 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 124 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。ぜんざいやあだに用い最適です。

250g 賞365日
469円
(税抜 435円)

注文番号 125 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 126 大粒大豆(玉ふくら)

大粒丹波黒大豆とツルムスミを配合させた新品種大豆です。粒大粒でもちろりとした食感。

150g 賞365日
299円
(税抜 277円)

注文番号 127 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 128 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 129 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 130 そのまま食べても美味しいかつお節粉

厳選した焼津、枝筒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 131 だし亭や・かつおだし

札幌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 132 だし亭や・いりこだし

長崎、瀬戸内海産いわし、札幌産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 賞365日
513円
(税抜 475円)

注文番号 133 かつおぶし小袋(ハイパック)

既製鰹で製造された上質な鰹節をブレンドし、口どけのよい顆粒りに仕上げました。便利に使いきりサイズのミニパックです。

2.6g×10個入 賞365日
405円
(税抜 375円)

注文番号 134 瀬戸内海産にぼし(常温)

瀬戸内海産のか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 135 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 136 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 137 かんぴょう

40g 賞6ヶ月
704円
(税抜 652円)

栃木県産の天日干した無漂白のかんぴょうです。もどりがよく、味、香りとも優れています。

注文番号 138 早煮昆布

北海道産の長切り昆布を一度煮し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 139 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 140 むすび昆布

煮付けやおでんに便利な北海道産のむすび昆布です。

22g 賞365日
266円
(税抜 247円)

注文番号 141 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 142 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 143 松前漬

北海道産の昆布とスルメをやや太めの細切りに。素材の旨味と香りを味わえます。お好みの味付けでどうぞ。

30g 賞365日
291円
(税抜 270円)

注文番号 144 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 145 焼き海苔 御食つ国

御食つ国(みけつく)に、ギフトにも用いられる、香りがよく仕上げられた三重県産の海苔です。

全型110枚 賞270日
648円
(税抜 600円)

注文番号 146 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 147 大判味付のり

有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。

80枚入×50袋 賞270日
1,409円
(税抜 1,305円)

注文番号 148 あおさのり

三重県産の青のりを磯の香りを損なわないよう自社加工場で丁寧に洗い、香り豊かに乾燥させました。

12g 賞180日
388円
(税抜 360円)

注文番号 149 産直みかん(5kg)



5kg大小込み
2,268円
(税抜 2,100円)

「A多気郡産直みかん部会から。庭先手選果でノーワックスの安心・安全なみかんです。」

注文番号 154 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 157 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 160 内麦クロワッサン



20個 賞45日
1,620円
(税抜 1,500円)

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

注文番号 165 純粋はちみつ



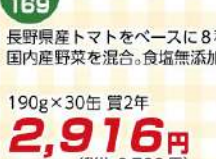
和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。
500g 賞2年
3,016円
(税抜 2,793円)

注文番号 166 熊野古道のはちみつレモン



紀州産の蜂蜜・レモンを使用。水やお湯で割ったり、シロップとしても。
440g 賞540日
1,247円
(税抜 1,155円)

注文番号 169 (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 172 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良くミックス。はちみつと発酵乳で飲みやすくしています。
160g×30缶 賞2年
3,369円
(税抜 3,120円)

注文番号 173 長野県産くだものミックスジュース



長野県産りんご、ブルーベリー、3種類の柑橘をブレンド。ストレート果汁100%の贅沢な果汁をお楽しみください。
160g×20缶 賞18ヶ月
2,322円
(税抜 2,150円)

注文番号 150 折笠農場のホッカイコガネ



でんぷん質が多く、しっとりとしたなめらかなジャガイモ。煮くずれにくく、カレーやシチューに特にオススメです。
1.4kg(大小込み)
590円
(税抜 547円)

注文番号 152 朝掘りたけのこ水煮ブロック



徳島県産の孟宗竹をpH調整剤等を使用せず丁寧に煮て取り水揚げしました。
200g 賞365日
694円
(税抜 643円)

注文番号 155 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 158 乾燥しいたけ(どんこ)



松阪産。国産原木クヌギ、ナラで栽培した椎茸。水でもどし、煮物や天ぷらに。
60g 賞1年
1,020円
(税抜 945円)

注文番号 161 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ



ベルギー産のチョコレートを使用したチョコクリームに、国産小麦を使用したパイ生地に合わせて焼き上げました。
12個 賞75日
1,898円
(税抜 1,758円)

注文番号 163 KOUBO マロンパイ



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。
12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)

注文番号 167 しんよく赤たまご(30個)



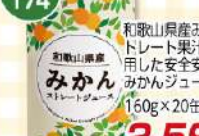
地元の新鮮な赤たまごです！まとめたご購入や共同購入にいかが？
10個×3パック入り 賞14日
1,050円
(税抜 973円)

注文番号 170 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
2,451円
(税抜 2,270円)

注文番号 174 和歌山県産みかんジュース



和歌山県産みかんのストレート果汁のみを使用した安全安心の国産みかんジュースです。
160g×20缶 賞730日
2,592円
(税抜 2,400円)

注文番号 151 知床玉ねぎ (玉3個〜8個入)



折笠グループ。知床産。品種は「天心」「パワーウルフ」「イコル」を収穫時期によってお届けします。
1.4kg
590円
(税抜 547円)

注文番号 153 冷凍れんこん(乱切り)



徳島県産のレンコンを乱切りし使いやすい冷凍加工。
200g 賞365日
667円
(税抜 618円)

注文番号 156 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 159 乾燥しいたけ(スライス)



三重県産原木を使用した、昔ながら丹念に栽培された無農薬・無添加の乾燥しいたけ。
40g 賞1年
955円
(税抜 885円)

注文番号 162 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 164 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 168 しんよく赤たまご(18個)



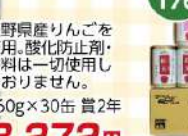
地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？
6個×3パック入り 賞14日
744円
(税抜 689円)

注文番号 171 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 175 信州りんごジュース

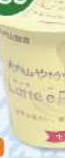


長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用しておりません。
160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜 3,030円)

注文番号 176 信州りんごジュースバリエーション



シナノスイート、王林、紅玉、シナノリッパ、サンワの5種のりんごジュース詰め合わせ。セット内容が変更されました！
160g×6P×5 賞730日
4,104円
(税抜 3,800円)

注文番号 177 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 178 大内山コーヒー1000  ドリップしたての香り高いコーヒーに牛乳をミックス。牛乳成分60%のオリジナルコーヒーです。 1000ml 賞15日 324円 (税抜300円)	注文番号 179 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 180 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 181 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 182 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きました。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 183 大内山ファミリーヨーグルト  大内山酪農。香料・乳化剤不使用。朝食やデザートに。※製造日より6日たったものをお届けする場合があります。 80g×3個 賞19日 204円 (税抜189円)	注文番号 184 大内山グルコサミンヨーグルト  ノアセチルグルコサミンと酪蛋白エキスを配合。酸や糖などを気にされている方、スポーツを愛しみたい方にオススメです。 110g 賞20日 129円 (税抜120円)	注文番号 185 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 186 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 187 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292円)	注文番号 188 四路の低温殺菌牛乳  四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさっぱりとした飲み口と自然な甘さです。 1000ml 賞5日 (お届け日の4日後が消費期限) 367円 (税抜340円)	注文番号 189 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳  四日市酪農。65℃で30分殺菌。牛乳本来のさっぱりとした飲み口と自然な甘さ。 500ml 賞5日 236円 (税抜219円)	
注文番号 190 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト  四日市酪農。遺伝子組換えでないエサで育った牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。 450g 賞17日 288円 (税抜267円)	注文番号 191 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト  四日市酪農。非遺伝子組換えのエサで育った牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。 450g 賞17日 289円 (税抜268円)	注文番号 192 のむヨーグルト  四日市酪農。非遺伝子組換え原料で育った牛の生乳と全粒粉を使用。※製造日より6日たった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)	注文番号 193 ストロベリーのむヨーグルト  国産のいちごを贅沢に使った飲むヨーグルトです。香料・安定剤・着色料不使用。 500ml 賞17日 386円 (税抜358円)	
注文番号 194 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。タレからしきは付けておりませんのでお好みの付け方で。 40g×3 賞8日 120円 (税抜112円)	注文番号 195 鈴乙女納豆(小粒)  三重県産野産大豆「すずおめ」使用。化学調味料不使用のたれ、カラシ付き。 40g×3(タレ付) 賞8日 187円 (税抜174円)	注文番号 196 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 197 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 198 国産おばあちゃんのいなり(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稲荷です。 10枚入 賞89日 295円 (税抜274円)	注文番号 199 野瀬さんのすし揚げ  三重県産大豆フクユカカ使用。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 200 野瀬さんの油揚げ  三重県産大豆フクユカカを使用。大豆の旨をしっかりと残り、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 201 野瀬さんの厚揚げ  三重県産大豆フクユカカを使用。大豆の旨が味わえます。 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 202 野瀬さんのミニ飛龍豆  三重県産大豆フクユカカを使用し、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 203 極 絹ごし豆腐  嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)		
注文番号 204 極 もめん豆腐  嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)	注文番号 205 極 充填豆腐  嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。 150g 賞14日 165円 (税抜153円)	注文番号 206 極 寄せ豆腐  嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)		
注文番号 207 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「寄せ豆腐」です。 400g 賞6日(お届け日の3日後期限) 356円 (税抜330円)	注文番号 208 嬉野とうふ もめん  地元産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。 1丁450g 賞6日(お届け日の3日後期限) 318円 (税抜295円)	注文番号 209 嬉野とうふ 絹ごし  嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)		



注文番号 209 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

1,263円
(税抜 1,170円)

注文番号 210 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

1,441円
(税抜 1,335円)

注文番号 211 (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

1,555円
(税抜 1,440円)

注文番号 212 和牛モモすき焼き用(冷蔵)



500g 賞/消費期限:120日 三重県産黒毛和牛。赤身と脂身が程よくサッパリとしています。

5,508円
(税抜 5,100円)

注文番号 213 和牛すき焼用切り落とし(冷蔵)



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

300g 賞/消費期限:120日

3,726円
(税抜 3,450円)

注文番号 214 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

3,807円
(税抜 3,525円)

注文番号 215 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 219 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 220 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 221 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 222 豚肉バラスライス(冷蔵)

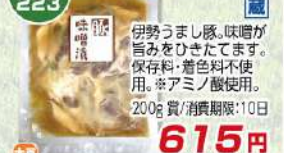


伊勢うまし豚。脂ののびがよいバラ肉をスライス。

300g 賞/消費期限:5日

923円
(税抜 855円)

注文番号 223 豚肩ロース味噌漬



伊勢うまし豚。味噌が旨みをひきたてます。保存料・着色料不使用。※アミノ酸使用。

200g 賞/消費期限:10日

615円
(税抜 570円)

注文番号 224 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 225 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

664円
(税抜 615円)

注文番号 226 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 227 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 228 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 229 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)



75日前後飼育の伊勢赤どりモモ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

736円
(税抜 682円)

注文番号 230 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)



75日前後飼育の伊勢赤どりムネ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

444円
(税抜 412円)

注文番号 231 伊勢赤どりモモムネセット(凍)



75日前後飼育の伊勢赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

907円
(税抜 840円)

注文番号 232 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)

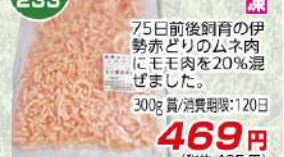


75日前後飼育の伊勢赤どりのササミです。便利なお口サイズに。

250g 賞/消費期限:120日

590円
(税抜 547円)

注文番号 233 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 234 生ハム



100g 賞180日

1,108円
(税抜 1,026円)

信州産の豚ロース肉を塩漬し熟成させた後、桜のチップで軽く燻製の風味をつけた、無塩せき手作り生ハムです。

注文番号 235 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 236 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。細かく練成した新鮮な豚肉をもちろなか口当たり、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 237 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。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 238 生ウィンナー(冷蔵)



作りたての味わいを楽しめる生タイプウィンナー。清潔なお湯に冷凍のまま20分程度茹でお召し上がりください。

140g 賞30日

612円
(税抜 567円)

注文番号 239 青じそウィンナー



一口食べれば広がる青じその風味が豚肉をさっぱりしてくれまます。無添加です。

140g 賞30日

691円
(税抜 640円)

注文番号 240 バジル入り生ウィンナー(冷蔵)



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

140g 賞30日

612円
(税抜 567円)

注文番号 241 もっこりもっちゃん みそ味



鈴橋豚(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 242 もっこりもっちゃん しお味



自家製塩麹、青森産のんにく、北海道産の特製塩ダレに漬け込んだ漬物不使用の国産豚ホルモン煮です。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 243 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 244 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肉です。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜 496円)

注文番号 245 おつまみチャーシュー



豚バラ肉(国内産)を醤油ベースのダ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 246 凍

徳用 紅鮭切身(10切)

ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬け込まれています。お便な10切入りです。

550g(10切) 賞180日

1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 247 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 248 凍

徳用帆立貝柱(フレーク)

北海道産帆立貝の割れ品です。見た目が欠けているだけで味は甘みがあります。解凍して刺身、和え物用に、バター焼き、フライ、天ぷらなどにもOK。

300g 賞90日

2,235円
(税抜 2,070円)

注文番号 249 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。山椒のチップで燻製したスモークサーモンです。

40g×2 賞365日

通常価格542円

522円
(税抜 484円)

注文番号 250 凍

そのまま食べられるブリッとほたて

青森県陸奥湾産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりいただけます。袋のバックでおとどけます。

100g(8~10粒) 賞365日

518円
(税抜 480円)

注文番号 251 凍

しめさば炙り

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

95g 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 252 凍

国産さばの味噌煮

日本近海でとれたさばを味噌ダレでじっくり煮つけています。

24g(固形量8g)×20個 賞365日

537円
(税抜 498円)

注文番号 253 凍

薩摩の味 うるめいわし干し(上製)

南方4島から6島に漁獲した旨味の豊かないわしをその日のうちに加工しました。季節により国産産で入りの変動あり。

30g 賞365日

359円
(税抜 333円)

注文番号 254 凍

いわし梅肉大葉パン粉焼

フライパンで揚げ焼き調理OKのいわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でジューシー仕上げです。

240g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 255 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 256 凍 小 大

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 257 凍 小 大

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 258 凍 小 大

あごだしおでんセット

いか天、丸天、ごぼう巻、大根、玉子、こんにゃくを、当社オリジナルあごだしで煮込んだ「長崎おでん」です。

490g 賞30日

1,190円
(税抜 1,102円)

注文番号 259 凍 小 大

ソフトはんぺん

100%無添加でしっかりした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。

4枚188g 賞180日

513円
(税抜 475円)

注文番号 260 凍 小 大

わかめはんぺん

わかめを練りこんだ磯の香りがするはんぺんです。おでんはもちろん、フライパンで炙ってさばび醤油でも。

188g(4枚) 賞180日

493円
(税抜 457円)

注文番号 261 凍 小 大

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 262 凍

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のおつまみです。

180g 賞180日

396円
(税抜 367円)

注文番号 263 凍 小 大

瑞宝しぐれ大袋(甘口)

瑞宝しぐれ(甘口)の大入りタイプ。柔らかく煮てあります。保存料不使用。※アミノ酸使用

150g 賞20日

1,190円
(税抜 1,102円)

注文番号 264 凍 小 大

瑞宝しぐれ大袋(辛口)

瑞宝しぐれ(辛口)の大袋タイプ。こくとうまみがあり、柔らかいです。保存料不使用。※アミノ酸使用

150g 賞20日

1,190円
(税抜 1,102円)

注文番号 265 凍 小 大

瑞宝しぐれ大袋(おかか)

国産の削り節入りの瑞宝しぐれ。大袋タイプです。※アミノ酸使用

160g 賞20日

1,179円
(税抜 1,092円)

注文番号 266 凍

有機・梅干

奈良県産の有機栽培の梅を100%使用し、伝統製法で仕上げた梅干で、塩度は約18~20%あります。

180g 賞730日

895円
(税抜 829円)

注文番号 267 凍

有機小梅・塩味控えめ

和歌山県産の有機栽培小梅を100%使用。伝統製法で仕上げた梅干で、塩味控えめに仕上げた梅干です。

100g 賞180日

986円
(税抜 913円)

注文番号 269 凍

ピリカラ霧島たくあん

霧島盆地産の大根を使用。蜂蜜の甘味と唐辛子の辛さが美味しい。※天然の発酵により、色味が変わる場合があります。

1本 賞92日

444円
(税抜 412円)

注文番号 270 凍 小 大

やわらかごぼうの醤油漬

霧島盆地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 268 凍 小 大

和風きむち

減農薬栽培の白菜(国産)を、昆布とかつおダシのきいた和風仕立てのキムチベースに漬け込みました。あっさりとしたコクのある味わい。

200g 賞冬10日・夏8日

388円
(税抜 360円)

注文番号 301 凍

あとひきだいちゃん

国産の大根を使用。漬け汁にりんご果汁を加えソフトな甘さに仕上げました。カリッとした歯ごたえを出すために3回漬け直しをしています。

150g 賞30日

373円
(税抜 346円)

注文番号 302 凍

つけ太郎めか補充用

つけ太郎めかをお使いの方に、めか床を美味しく保つための補充用めかです。豊川産米めか使用。

500g 賞60日

432円
(税抜 400円)

注文番号 303 凍 小 大

つけ太郎めか

手軽に漬けられるめか床。熟成したためかみそを加え、おいしく漬けあげられます。

1kg 賞90日

1,837円
(税抜 1,701円)

注文番号 **304** 凍 小 大 中
徳用中華まんじゅう 豚まん
 国産小麦粉を皮生地を使用。膨張剤を使用せずイースト菌のみで発酵させた皮生地。国産豚肉を使用した具材を包みました。
 50g×20個 賞365日
2,673円
 (税抜 2,475円)
歳末だけの限定サイズです!!

注文番号 **305** 凍 レンジ 小 大 中
天津包子 肉まん
 国産豚肉、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 **306** 凍 レンジ 小 大 中
大きな豆腐肉団子
 国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢タレをたっぷりからめました。
 26g×8個 賞365日
509円
 (税抜 472円)

注文番号 **307** 凍 小 大 中
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
790円
 (税抜 732円)

注文番号 **308** 凍 レンジ 小 大 中
しんちゃん餃子
 じんあふりのキャベツと具内豚肉を使用。うま味調味料不使用。キャベツの食感と豚肉の旨みにより、食感が変わる場合があります。
 15g×16個 大11g×2 賞180日
511円
 (税抜 474円)

注文番号 **309** 凍 小 大 中
お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)
 国産の豚肉、野菜を使い、食べやすい一口サイズの餃子に仕上げました。にんにく抜きです。50個入り！
 50個入り(500g) 賞365日
878円
 (税抜 813円)

注文番号 **310** 凍 小 大 中
中華丼の具(醤油)
 鶏ガラスープに国産白菜・人参、たけのこの等の野菜がたっぷり。中華丼にも。
 180g×2 賞365日
525円
 (税抜 487円)

注文番号 **311** 凍 レンジ 小 大 中
ファミリーシュウマイ
 国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。
 20g×30 賞365日
939円
 (税抜 870円)

注文番号 **312** 凍 レンジ 小 大 中
点心えびしゅうまい
 プリプリしたエビがたっぷりの具を国産小麦の皮で包みました。うま味調味料不使用。
 27g×7個 賞365日
453円
 (税抜 420円)

注文番号 **313** 凍 レンジ 小 大 中
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 **314** 凍 小 大 中
野菜たっぷりチャンポン
 国産野菜に九州のさつま揚げを加え、オリジナルのスープで仕上げた、こだわりのちゃんぽんです。
 280g(麺130g) 賞365日
461円
 (税抜 427円)

注文番号 **315** 凍 小 大 中
えびフライ特大(2L)
 5本 賞365日
1,085円
 (税抜 1,005円)
 インドネシア産の特大のエビに、国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけました。油で揚げただけ。

注文番号 **316** 凍 レンジ 小 大 中
ぶちプリえびかつ
 一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。
 120g(6個) 賞365日
340円
 (税抜 315円)

注文番号 **317** 凍 小 大 中
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 **318** 凍 小 大 中
徳用 ポテトもち
 北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなく、もちもち食感です。
 1.2kg(60g×20個) 賞731日
1,036円
 (税抜 960円)

注文番号 **319** 凍 小 大 中
道産パン粉のさくさくメンチカツ
 北海道産の豚肉を使用した肉だねを北海道産のパン粉でくるんだやさしいメンチカツです。乳・卵不使用。
 50g×20 賞365日
1,425円
 (税抜 1,320円)

注文番号 **320** 凍 小 大 中
まんまる醤油たこ焼き
 国産小麦粉の生地につぶりのキャベツ、長ネギを加え、醤油漬けしたタコを入れて焼き上げます。
 400g(20個入り) 賞365日
761円
 (税抜 705円)

注文番号 **321** 凍 小 大 中
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 **322** 凍 レンジ 小 大 中
ふんわり豆腐ハンバーグ
 鶏肉・玉ねぎ・豆腐を使いふんわり仕上げました。
 90g×3 賞365日
509円
 (税抜 472円)

注文番号 **323** 凍 レンジ 小 大 中
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 **324** 凍 小 大 中
五目寿司の素(2合炊)
 国産素材へのこだわりはもちろん、油揚げにも天然にがりを使用し、天然かつおで味付けしています。ご飯または茶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 **325** 凍 小 大 中
鯛めしの素
 カットした天然真鯛の切身と国産野菜を味付けしセットにしました。お米に混ぜて炊くだけ。
 3合用 賞180日
1,530円
 (税抜 1,417円)

注文番号 **326** 凍 小 大 中
あなご飯の素
 国産の真あなごと野菜をセット。お米に混ぜて炊くだけ。
 3合用 賞180日
1,334円
 (税抜 1,236円)

注文番号 **327** 凍 小 大 中
純正ラーメン
 国産小麦の無かん水麺を使用したしょうゆ味のインスタントラーメンです。うま味調味料不使用。
 5食分 賞180日
868円
 (税抜 804円)

注文番号 **328** 凍 小 大 中
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！ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油味ラーメンです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。
 78g 賞180日
224円
 (税抜 208円)

注文番号 **329** 凍 小 大 中
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！刻み揚げ入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎに国産原料使用。
 77.3g 賞180日
224円
 (税抜 208円)

注文番号 **330** 小
北海道産小麦(パスタ)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 378円)

注文番号 **331** 小
北海道産小麦(パスタ)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 **332** 小
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 **333** 小
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 無洗米 おてがるもち(もち米)

334



450g 賞40日

421円
(税抜 390円)

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

注文番号 生芋板こんにゃく

339

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

250g 賞180日

204円
(税抜 189円)

注文番号 ジャンボ糸こんにゃく

342

国産のこんにゃくにゃく粉を使用したジャンボサイズの糸こんにゃく。お鍋に最適です。

400g 賞180日

234円
(税抜 217円)

注文番号 深煎りいりごま(白)

345

残留農薬検査済の良質ごま。焙煎温度がよく料理の彩りに。

65g 賞1年

204円
(税抜 189円)

注文番号 深煎りいりごま(黒)

346

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 有機そだちのお味噌汁

349

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

6食 賞180日

498円
(税抜 462円)

注文番号 おつゆふ

352

国内産の小麦粉、グルテンを原料に使い、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 賞365日

285円
(税抜 264円)

注文番号 もちふ

353

国内産の小麦粉を原料に使い、一つ一つ丁寧に手揉みしました。なべ物、すき焼き等に最適。よくふくれます。

25g 賞365日

285円
(税抜 264円)

注文番号 国産小麦粉(薄力粉)

357

北海道産小麦を100%使用。ポストハーベストの心配がありません。お菓子作りやお料理に。

1kg 賞1年

538円
(税抜 499円)

注文番号 三重県産薄力粉(あやひかり)

360

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 赤飯セット

335



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 買小豆缶 3年

712円
(税抜 660円)

注文番号 もち黒米

337



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 生芋ミニこんにゃく

340



国内産のこんにゃくにゃく生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけを使用して丁寧に作りました。

150g 賞180日

155円
(税抜 144円)

注文番号 国産生芋の糸こんにゃく

343



国内産こんにゃくにゃく芋の素朴な風味とこんにゃくにゃく本来のしつかりとした歯切れが魅力。

200g 賞180日

204円
(税抜 189円)

注文番号 すりごま二度ばい煎(白)

347



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 有機大豆使用にがり高野豆腐

350



国内産有機丸大豆とにがりを使用。膨軟加工はしてありません。多少歯ごたえのある、昔のまの風味・食感です。

6枚 賞180日

686円
(税抜 636円)

注文番号 道明寺粉

354



国産もち米100%を使用した道明寺粉。桜もち、天ぷらやフライの衣にもどうぞ。

200g 賞365日

259円
(税抜 240円)

注文番号 強力粉 ゆめちから

358



北海道産小麦粉、ゆめちから100%強力粉です。ホームベーカリーなどのパン作りに。

1kg 賞180日

453円
(税抜 420円)

注文番号 ニシノカオリ(三重県産強力粉)

361



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)

アレルギー表示の義務7品目+大豆を含む製品

注文番号 赤飯

336



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

130g×2食入 賞365日

892円
(税抜 826円)

注文番号 国産 はるさめ

338



九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。

100g 賞730日

185円
(税抜 172円)

注文番号 生芋小玉こんにゃく

341



国産の生芋を使用した小玉こんにゃくにゃくです。食べやすい一口サイズ。

160g 賞180日

221円
(税抜 205円)

注文番号 しらたき

344



国産のこんにゃくにゃく芋精粉で作ったしらたきです。

200g 賞180日

127円
(税抜 118円)

注文番号 すりごま二度ばい煎(黒)

348



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 国産丸大豆 凍り豆腐(さいの目)

351



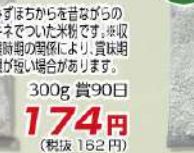
国産丸大豆を使用。煮物や五目寿司に便利なさいの目カット済み。

50g 賞180日

385円
(税抜 357円)

注文番号 上新粉みずほ

355



みずほからを昔ながらのキネでついた米粉です。※収穫時期の確保により、賞味期限が短い場合があります。

300g 賞90日

174円
(税抜 162円)

注文番号 材料3つ!の無添加パン粉

359



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、カリッと気持ち良い歯ごたえのパン粉です。

180g 賞240日

259円
(税抜 240円)

注文番号 お菓子をつくるお米の粉

362



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 363 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 367 ぼん酢しょうゆ

井上本店。スダチのすっぱさが好評。本みりん、かつお節、昆布で味付。

360ml 賞1年
853円
(税抜790円)

注文番号 371 鯉たっぶりつゆ

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 賞365日
1,004円
(税抜930円)

注文番号 375 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 379 キサイチ純米酢

厳選された国産米を独自の発酵法で醸造。特有の臭いもなく使いやすいお酢です。

500ml 賞730日
353円
(税抜327円)

注文番号 382 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 386 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 390 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卵黄卵白を使った卵黄タイプのあっさりまろやかな風味マヨネーズです。

300g 賞180日
671円
(税抜622円)

注文番号 395 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がります。

1350g 賞365日
1,007円
(税抜933円)

注文番号 364 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 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 372 鯉白だし

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

500ml 賞365日
583円
(税抜540円)

注文番号 376 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 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 383 国産上白糖

北海道産てんさい糖100%。料理、お菓子作りに幅広くご利用下さい。

1kg
470円
(税抜436円)

注文番号 387 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細感をお楽しみください。

40g 賞8ヶ月
373円
(税抜346円)

注文番号 392 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(果実)使用のつぶ入りケチャップです。

190g 賞365日
453円
(税抜420円)

注文番号 397 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。格段に美味しいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 365 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 賞2年
853円
(税抜790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 賞1年
804円
(税抜745円)

注文番号 373 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 賞365日
531円
(税抜492円)

注文番号 377 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 381 純米富士酢

京都丹波産の無農薬米を、昔ながらの酢醸発酵法でじっくり発酵させたこだわりの純米酢です。広がりある風味をご堪能ください。

500ml 賞730日
894円
(税抜828円)

注文番号 384 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 388 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 393 あらどし完熟ケチャップ

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 398 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、リーブオイルのように料理にそのままかけて味わってください。

150g 賞730日
392円
(税抜363円)

注文番号 366 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 賞1年
869円
(税抜805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 賞1年
511円
(税抜474円)

注文番号 374 イゲタ 白みそ 万葉小町

100%国産の米と大豆を使用し、低温でじっくりと熟成しました。醤油のまろやかな旨みと旨みが長です。

450g 賞180日
746円
(税抜691円)

注文番号 378 カンタン八芳酢

国産米酢、りんご酢、瀬戸内産レモン果汁、利尻昆布と秋田かつお節を使用した万能酢です。

360ml 賞365日
518円
(税抜480円)

注文番号 385 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
524円
(税抜486円)

注文番号 389 おろしにんにく

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

40g 賞9ヶ月
473円
(税抜438円)

注文番号 394 ヒカリ焼肉のたれ

国内産大豆しょうゆをベースとした平皿に、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 399 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)

お正月 松文堂の和菓子セット



45g×6個(3種類) 賞30日 松文堂。お正月に縁起の良い上生菓子を3種2個ずつのセットに。写真は盛り付け例です。お盆、折餅は付属していません。

1,166円
(税抜 1,080円)

歳末だけのお得な和菓子セットです!!

おはぎ (粒あん)

おはぎ (きな粉)

三色団子

草もち

桜もち

5種類×各4個入



和菓子アソート

401

三色だんご、おはぎ(粒あん)、おはぎ(きなこ)、桜もち、草もちのお徳な歳末限定セットです。

20個セット 賞365日

2,413円
(税抜 2,235円)

3つの餡の三色だんご

402

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

4本180g 賞365日
686円
(税抜 636円)

大判焼き(カスタード)

403

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)

大判焼き(白あん)

404

はちみつ入のしっとりした皮で大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)

紅はるかの焼芋

405

国産紅はるかをオープンでじっくりと焼き上げました。ほどよい水分で甘みが増しています。

500g 賞365日
1,127円
(税抜 1,044円)



ナチュラルチョコレート ミルク

406

厳選カカオ使用、乳化剤も使わないとってもシンプルな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)

ナチュラルチョコレート ビター

407

カカオ70%、大人向けのシンプルなチョコレートです。すっきりとした口付け。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

ナチュラルチョコレート ホワイト

408

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付け。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

ナチュラルチョコレート スイート

409

一口サイズの口当たりなめらかなチョコシート。無農薬原料使用。添加物不使用。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

ナチュラルチョコレート 抹茶

410

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)

ナチュラルチョコレート きなこ

411

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味が入り。

60g 賞365日
541円
(税抜 501円)

ミルクキャラメル

412

たっぷりミルクを使用した昔ながらのおいしさに三温糖を加えました。

180g 賞180日
414円
(税抜 384円)

花梨のど飴

413

花梨蜂蜜、ハーブエキス、カリンエキス配合。のどすっきりお口さわやかです。

100g 賞1年
262円
(税抜 243円)

純国産ポテトチップス うすしお

414

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

55g 賞120日
230円
(税抜 213円)

純国産ポテトチップス のり塩

415

国産のジャガイモを米油で揚げました。塩はもちろんです。焼き海苔も国産素材です。

53g 賞120日
230円
(税抜 213円)

小さな米菓ビスケット おこめのチカラ

416

乾豆・ライスマイル・塩麹のお米の発酵食品などから生まれるおだやかなコクと甘みの米菓ビスケット。

70g 賞10ヶ月
363円
(税抜 337円)

ミニミレービスケット

417

国産小麦の生地を植物油でカラッと揚げました。香ばしい甘み。

23g×5 賞150日
317円
(税抜 294円)

純国産北海道きなことねじり

418

北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オホーツクの海で揚げました。原料は全て国産です。

110g 賞90日
383円
(税抜 355円)

地粉かれんとう

419

わっぱ知多共同事業所が製粉した愛知県産小麦使用。ごまの香ばしさがくせになります。

80g 賞120日
346円
(税抜 321円)

つぶ塩がりんとう

420

愛知県産小麦粉使用。堅めに焼き上げたかりんとうに、塩つぶが効いてくせになります。

80g 賞120日
346円
(税抜 321円)

牛乳かりんとう

421

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)

タマゴボーロ

422

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
289円
(税抜 268円)

純国産北海道ホタテ貝ひも

423

北海道産の帆立貝の貝ひも使用。うま味調味料や保存料は一切使わず、てん菜糖・食塩・お出汁、さんま魚醤を使用。

45g 賞120日
629円
(税抜 583円)

おさかなソーセージ

424

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)

アーモンドじゃこ

426

カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽いつまみに味付けし、アーモンド(アメリカ産)と一緒に小袋に詰めました。

7g×5 賞3ヶ月
289円
(税抜 268円)

千葉産落花生(いりざや)

427

全農千葉、低温保管で品質維持したものをいりざやにしています。くん蒸処理してありません。

200g 賞90日
1,125円
(税抜 1,042円)

千葉産落花生(味付)

428

全農千葉、低温保管で品質維持したものをいりざやにしています。くん蒸処理してありません。

200g 賞90日
1,328円
(税抜 1,230円)

バターピーナッツ

429

千葉県産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。

200g 賞90日
1,344円
(税抜 1,245円)

郷の香 ゆで落花生

430

千葉県産の掘りたての甘い落花生を生から調理。食塩のみ添加。

100g 賞90日
550円
(税抜 510円)



お正月菓子

ばいりや堂・和三宝糖干菓子

425

和三盆糖を使用。口に入れるとトロリと溶ける口当たり。おいしい菓子です。新年のご挨拶の土産にも。

170g 賞180日
1,701円
(税抜 1,575円)

注文番号 **431** **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しており、すっきりとした味わいの緑茶です。

500g 賞180円
891円
(税抜 825円)

注文番号 **432** **有機緑茶ティーバッグ**

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円
2,187円
(税抜 2,025円)

注文番号 **434** **伊勢乃国 黒豆茶ティーバッグ**

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

120g(6g×20P) 賞365円
772円
(税抜 715円)

注文番号 **433** **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円
324円
(税抜 300円)

注文番号 **435** **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・煮出両用、便利なチャック式。

500g(10g×50袋入り) 賞365円
525円
(税抜 487円)

注文番号 **436** **(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、素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。

15g×4袋 賞365円
301円
(税抜 279円)

注文番号 **437** **オーガニックコーヒー(浅煎り)**

標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用

200g(中細挽き) 賞365円
1,088円
(税抜 1,008円)

注文番号 **438** **オーガニックコーヒー(深煎り)**

標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用

200g(中細挽き) 賞365円
1,088円
(税抜 1,008円)

注文番号 **439** **しょうが湯**

国産有機生姜に本くずや粉末れんこんを加えた香り高いしょうが湯です。

20g×5 賞730円
343円
(税抜 318円)

注文番号 **440** **甘酒**

もち米を使用し、砂糖を加えずに昔ながらの「こうじ」でつくりました。お好みの濃度、甘さでお楽しみください。約4人前出来上がりです。

250g 賞180円
330円
(税抜 306円)

注文番号 **441** **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円
294円
(税抜 273円)

正月飾り



邪気が入らないようにという願いを込めて、1つひとつ手作りしています。大切な場所に飾り、歳神様をお迎えしましょう。



大黒(大)、大黒(小)、笑門(玄関用)に付属の橙は発泡スチロール製になります。

注文番号 **442** **大玉**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて38cm×よこ11cm
957円
(税抜 870円)

注文番号 **443** **小玉**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて25cm×よこ5cm
90円
(税抜 82円)

注文番号 **444** **大黒(大)**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて35cm×よこ45cm
2,607円
(税抜 2,370円)

注文番号 **445** **大黒(小)**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて30cm×よこ40cm
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 **446** **三尺縄**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて28cm×よこ90cm
825円
(税抜 750円)

注文番号 **447** **一尺縄**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて22cm×よこ50cm
495円
(税抜 450円)

注文番号 **448** **自動車用しめ縄飾り**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて15cm×よこ11cm
742円
(税抜 675円)

注文番号 **449** **笑門(玄関用)**

「笑門」の木札がついた縁起の良い大きめサイズのしめ縄です。

たて35cm×よこ55cm
2,310円
(税抜 2,100円)

注文番号 **450** **リース飾り(A)**

邪気が入らないようにという願いをこめて1つひとつ丹精に手作りしています。

たて25cm×よこ20cm
1,320円
(税抜 1,200円)