



しんややく



2024年度 第20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	12/3	12/4	12/5	12/6	12/10	12/11	12/12	12/13
配達	1/7	1/8	1/9	1/10	1/14	1/15	1/16	1/17

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

贅沢で上質な私のカレー

注文番号
1



Speciality
★特製★
★オニオンルーフ使用★

乳 小麦 大豆

上品な甘口

注文番号
2



Speciality
★特製★
★ブラワソルフ使用★

乳 小麦

やさしい中辛

注文番号
3



Speciality
★特製★
★ブラックルーフ使用★

乳 小麦 大豆

スパイシーな中辛

各 **259円**
80g (税抜 240円)

しんやくでお馴染みのオリジナルカレーの平和食品工業株式会社謹製。
国産小麦の小麦粉を使用し直火焙煎で丁寧に焼き上げた特製ルーフです。
30種類のスパイスを加え香り高いカレーに仕上げております。
3〜4皿分ができる使い切り少量サイズ。辛さも3種類ご用意いたしました♪



お好みの等々力咖喱でアレンジ とどろきの麻婆カレー

【材料】2〜3人分

- 豆腐 200g
- 赤どりミンチ 200g
- 長ねぎ 1本(50〜60g)
- ★等々力咖喱 30g
- ★麻婆の素 50g
- ★鶏ガラスープ 小さじ2
- ★水 400ml

○糸唐辛子 お好みで

【作り方】

- ①長ねぎの白い部分を、一部は白髪ネギにして、残りをみじん切りにします。
- ②豆腐はあらかじめ水を切っておきます。
- ③熱したフライパンに油を入れ、挽き肉を焼き色がつくまで炒めます。
- ④いったん火を止め、等々力咖喱と★の調味料類と豆腐を加えてから中火で豆腐に熱を通します。
- ⑤豆腐に火が通ったら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- ⑥お皿に盛り付けて、白髪ネギをのせ、お好みで糸唐辛子のせて出来上がり♪



カレーのお供に

注文番号
4

宮崎県産甘らっきょう

原材料はらっきょう、国産きび砂糖、米酢(国産原料)、食塩(長崎産)のみ。さっぱりした甘さのらっきょう漬けです。



476円

100g 賞 120日 (税抜 441円)

注文番号
5

じっくり漬け込んだ 福神漬

主原料に宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜も国産にこだわった風味、歯切れの良い本格的な福神漬。



275円

100g 賞 180日 (税抜 255円)



- 2 産直品・野菜・パン・ジュース
- 3 国産大豆の食品・蒟蒻・一般食品
- 4 乳製品・麺類・国産小麦の食品
- 5 お肉類・肉加工品
- 6 加工食品
- 7 加工食品・練物
- 8 魚介類・お魚加工品・海藻類
- 9 だし・豆類・あんこ・一般食品
- 10 調味料
- 11 調味料・一般食品
- 12 一般食品・飲み物
- 13 お菓子
- 14 お菓子・生活雑貨
- 15・16 レイラ化粧品



注文番号 6 インカのめざめ(じゃがいも)

「インカのめざめ」を冷温熟成させ糖度が
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220日
450円
(税抜417円)



注文番号 9 甘栗かぼちゃ

ホクホクの北海道産南瓜を使い、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 12 国産揚げなす

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

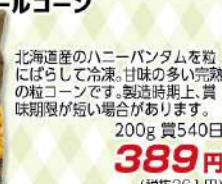
300g 賞1年
732円
(税抜678円)



注文番号 7 北海道産ホールコーン

北海道産のハニーバンタムを粒
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 10 ブロッコリー

国産のとれたて新鮮なブロッ
コリーを、軽く湯通しして急
速冷凍しました。

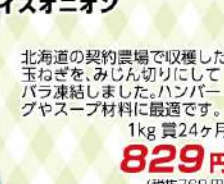
200g 賞1年
590円
(税抜547円)



注文番号 8 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 11 カラーピーマン

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

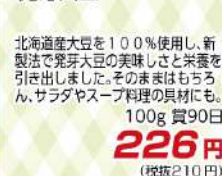
200g 賞1年
638円
(税抜591円)



注文番号 13 だいずDAYS 発芽大豆

北海道産大豆を100%使用し、新
製法で発芽大豆の美味しさと栄養を
引き出しました。そのままもちろ
ん、サラダやスープ料理の具材にも。

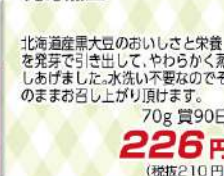
100g 賞90日
226円
(税抜210円)



注文番号 14 だいずDAYS 発芽黒豆

北海道産黒大豆のおいしさと栄養
を発芽で引き出して、やわらかく煮
しあげました。水洗ひ不要なのでそ
のままお召し上がり頂けます。

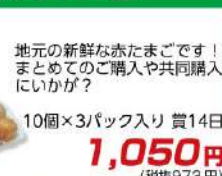
70g 賞90日
226円
(税抜210円)



注文番号 15 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？

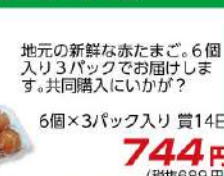
10個×3パック入り 賞14日
1,050円
(税抜973円)



注文番号 16 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パックで仕上げます。
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 17 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。

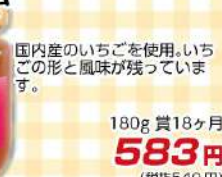
1斤400g 賞180日
639円
(税抜592円)



注文番号 18 いちごジャム

国内産のいちごを使用。いち
ごの形と風味が残っています。

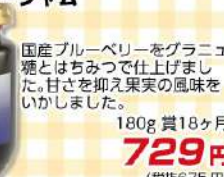
180g 賞18ヶ月
583円
(税抜540円)



注文番号 19 ブルーベリージャム

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

180g 賞18ヶ月
729円
(税抜675円)



注文番号 20 白桃ジャム

長野県産の白桃を
使用。桃の風味が生
きるよう甘さを抑
えています。

180g 賞18ヶ月
518円
(税抜480円)



注文番号 21 甘夏マーマレード

国産甘夏を使用。蜂
蜜を加えさっぱり
とした甘さです。

180g 賞18ヶ月
421円
(税抜390円)



注文番号 23 純粋はちみつ(徳用)

お徳用サイズ。和歌
山、三重県に地域を
限定して採集した
蜂蜜です。

1500g 賞2年
8,777円
(税抜8,127円)



注文番号 24 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、お肌
にも優しいやすい蜂蜜です。

350g 賞2年
1,838円
(税抜1,702円)

注文番号 25 国産レンゲはちみつ

レンゲの蜂蜜は、灰・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)



注文番号 26 国産アカシアはちみつ

淡く美しい色をした蜂蜜で、味
も色調と可しくともあっさ
りとしています。やさしい香
りとクセのない甘さが人気。

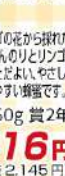
350g 賞2年
2,835円
(税抜2,626円)



注文番号 27 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
ゴの香りがたまりやさい
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)



注文番号 28 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 29 信州まるごと青汁すっきりテイスト

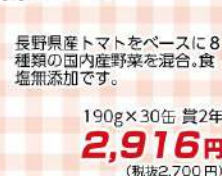
長野県産野菜とりんごを使用。7
種類の野菜にりんごとレモン
を加えて、すっきりと飲みやす
い味に仕上げました。

160g×20缶 賞540日
2,842円
(税抜2,632円)

注文番号 30 (無塩)信州野菜ジュース

長野県産トマトをベースに8
種類の国産野菜を混合。食
塩無添加です。

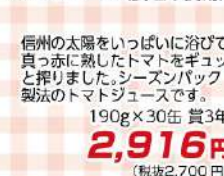
190g×30缶 賞2年
2,916円
(税抜2,700円)



注文番号 31 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 32 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。

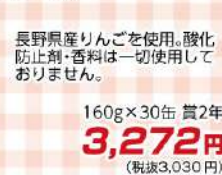
160g×30缶 賞2年
3,369円
(税抜3,120円)



注文番号 33 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 34 信州りんごジュースバラエティセット

シナノスイート、王林、紅玉、シ
ナノリッパ、サンツがるの5種
のりんごジュース詰め合わせ。
セット内容が変わりました！

160g/6P×5 賞730日
4,104円
(税抜3,800円)



たれ・からしなしなので
アレンジいろいろ!



注文番号 **35** **大豆を味わう小粒納豆(タレなし)**

北海道産小粒大豆を100%使用。大豆本来の旨みを味わっていただけるタレなしの納豆です。お好みの味付けや納豆を使った調理にオススメです♪今回だけの特別価格で!

90円 (税抜 84円)
40g×3パック 賞8日

蔵大豆

注文番号 **36** **鈴乙女納豆(小粒)**

三重県産野産大豆「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 **37** **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 **38** **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 **39** **国産おばあちゃんのにがり(冷蔵)**

国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルなお素材で味付けした福荷です。

10枚入 賞89日
295円 (税抜 274円)

注文番号 **40** **野瀬さんの油揚げ**

三重県産大豆フコタ力を使用。大豆の味をしっかりと残し、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 **41** **野瀬さんの厚揚げ**

三重県産大豆フコタ力を使用。大豆の甘みが味わえます。

1枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
247円 (税抜 229円)

注文番号 **42** **野瀬さんのすし揚げ**

三重県産大豆フコタ力使用。ふくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。

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 **43** **野瀬さんのミニ飛龍豆**

三重県産大豆フコタ力使用。さつまいも、人参、豆布を加えた一口サイズのがんもどき。

6個 賞6日(お届け日の3日後期限)
437円 (税抜 405円)

注文番号 **44** **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 **45** **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 **46** **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 **47** **極 充填豆腐**

姫野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長くなっています。

150g 賞14日
165円 (税抜 153円)

注文番号 **48** **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 **49** **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5日(お届け日の3日後期限)
318円 (税抜 295円)

注文番号 **50** **極 豆乳**

姫野大豆の飲みやすい豆乳です。豆乳ゼリー、アイス、スムージー、料理にも使用いただけます。

200ml 賞7日
236円 (税抜 219円)

注文番号 **51** **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 **52** **生芋ミニこんにゃく**

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

150g 賞180日
155円 (税抜 144円)

注文番号 **53** **生芋板こんにゃく**

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

250g 賞180日
204円 (税抜 189円)

注文番号 **54** **生芋小玉こんにゃく**

国産の生芋を使用した小玉こんにゃくです。食べやすい一口サイズ。

160g 賞180日
221円 (税抜 205円)

注文番号 **55** **しらたき**

国産のこんにゃく生芋粉で作ったしらたきです。

200g 賞180日
127円 (税抜 118円)

注文番号 **56** **北海道豆昆布**

北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。

140g 賞90日
299円 (税抜 277円)

注文番号 **57** **北海道黒豆(煮豆)**

北海道産の黒豆を釜で炊き上げました。

125g 賞90日
299円 (税抜 277円)

注文番号 **59** **やわらかごぼうの醤油漬**

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 **60** **ピリカラ霧島たくあん**

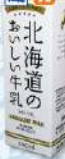
霧島産の太根を使用。蜂蜜の甘味と唐辛子の辛さが美味しい。※天然の発酵により、色味が変わる場合があります。

1本 賞92日
444円 (税抜 412円)

注文番号 **58** **北海道金時豆**

北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。

140g 賞90日
299円 (税抜 277円)

注文番号 61 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 62 大内山低脂肪乳  生乳から乳脂肪分を取り除いただけの低脂肪乳で、牛乳のおいしさがそのまま活かされています。 500ml 賞13日 191円 (税抜177円)	注文番号 63 大内山コーヒー500  ドリップしたての香り高いコーヒー牛乳をミックス、牛乳が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)	注文番号 64 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 65 大内山の瓶バター  大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかな使いやすいくريمタイプ。 300g 賞180日 1,559円 (税抜1,444円)
注文番号 66 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 67 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 68 大内山ファミリーヨーグルト  大内山酪農。香料・乳脂肪不使用。朝食やデザートに。※製造日より6日たったものをあおける場合があります。 80g×3個 賞19日 204円 (税抜189円)	注文番号 69 大内山グルコサミンヨーグルト  大内山酪農。グルコサミンと腸管エキスを配合。腸や胃などを気にされている方、スポーツを楽しまれた方にオススメです。 110g 賞20日 129円 (税抜120円)	
注文番号 70 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 71 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ります。北海道酪農の応援商品です。 1000ml 賞12日 315円 (税抜292円)	注文番号 72 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 73 四路の低温殺菌牛乳  四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさうとした飲み口と自然な甘さです。 1000ml 賞6日 (お届け日の4日後が消費期限) 367円 (税抜340円)	
注文番号 74 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト  四日市酪農。遺伝子組み換えでないエサで育てた牛の生乳を使用。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 75 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト  四日市酪農。非遺伝子組み換えのエサで育てた牛の生乳を使用。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 76 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(割)  遺伝子組み換えでない飼料で育てた牛の生乳を90%以上使用。なめらかなやさしい甘さです。ヨーグルトケーキにもなります。 70g×3 賞17日 192円 (税抜178円)	注文番号 77 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を使用。※製造日より5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 78 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 79 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！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 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 80 VEGAN 白湯らーめん  濃厚鶏白湯スープの味をVEGANで再現しました。国産小麦100%の無かんすい麺はもちもちとした食感です。 118g 賞270日 273円 (税抜253円)		
注文番号 81 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！おろし入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。 77.3g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 82 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！余分なカップを省いた、即席カレーうどん。麺・スープ・カレーは国産原料使用。 86.8g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 83 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、即席納豆そば。国産そば・納豆・具材は国産原料使用。 81.5g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 84 VEGAN カレーらーめん  国産小麦100%の無かんすい麺を使用。カレースープにはスパイスと野菜の旨味が溶け込んでいます。 98g 賞270日 273円 (税抜253円)	
注文番号 85 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煮ください。 200g×3袋 賞120日 353円 (税抜327円)	注文番号 86 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 87 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上がります。 100g×3 賞365日 257円 (税抜238円)	注文番号 88 北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)  北海道産小麦100%。かために茹でて早く調理して下さい。 200g 賞3年 250円 (税抜232円)	注文番号 89 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まれます。 500g 賞3年 408円 (税抜378円)
注文番号 90 国産小麦粉(薄力粉)  北海道産小麦を100%使用。ポストハーベストの心配がありません。お菓子作りやお料理に。 1kg 賞1年 538円 (税抜499円)	注文番号 91 準強力粉(パン用)  北海道産小麦100%。ポストハーベストの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。 1kg 賞8ヶ月 610円 (税抜565円)	注文番号 92 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 93 ニシノカオリ(三重県産強力粉)  三重県産小麦100%。中華まん類、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 94 材料3つ!の無添加パン粉  北海道産の小麦粉、沖縄産の海水塩、国内産の生イーストで作った、カリッと食感の良い使いやすいパン粉です。 180g 賞240日 259円 (税抜240円)
注文番号 95 ケーキミックス おやつイン  北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキなら水と混ぜて焼くだけでも美味しく、卵・乳・大豆は不使用です。 500g 賞365日 376円 (税抜349円)	注文番号 96 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 97 国産玄米お好み焼粉  小麦粉を使用せず、国産米粉を主原料に厳選材料だけで作りました。天ぷら粉としても使えます。 300g(9~12次分) 賞365日 629円 (税抜583円)	注文番号 98 やきふ  国内産の小麦粉を原料に焼いたおいしい焼きそばです。お好み、味噌汁に、すき焼きやカレーなどにお使いください。 40g 賞365日 285円 (税抜264円)	



三重県産のお肉

注文番号 103 三重県産牛肉じゃが・カレー用 (モモ・バラ) (凍)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
180g 賞/消費期限:120日
988円
(税抜 915円)

注文番号 99 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 100 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 101 三重県産牛小間切れ(冷蔵)

鳥羽志摩産の牛肉(ホルスタイン種)を小間切にカットしました。
250g 賞/消費期限:120日
1,215円
(税抜 1,125円)

注文番号 102 三重県産牛モモバラスライス(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
180g 賞/消費期限:120日
1,036円
(税抜 960円)

注文番号 104 三重県産牛バラ牛身・煮込み用(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
200g 賞/消費期限:120日
1,166円
(税抜 1,080円)

注文番号 105 三重県産牛モモ焼肉用(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
300g 賞/消費期限:120日
1,782円
(税抜 1,650円)

注文番号 106 三重県産牛ミンチ(バラ凍結)

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
1,231円
(税抜 1,140円)

注文番号 107 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 108 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 109 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 110 豚肉バラスライス(冷蔵)

伊勢うまし豚。豚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 111 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 112 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 113 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 114 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 115 豚ロース生煮焼き用(冷蔵)

伊勢うまし豚のロースを生煮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 116 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
729円
(税抜 675円)

注文番号 117 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 118 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
907円
(税抜 840円)

注文番号 119 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
736円
(税抜 682円)

注文番号 120 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
444円
(税抜 412円)

注文番号 121 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 122 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 123 ありたどり 手羽先

トウモロコシや大豆かす・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 124 ありたどり 手羽元

トウモロコシや大豆かす・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)

注文番号 125 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 126 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 127 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。細かく矯めきい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 128 生ウィンナー(冷蔵)

作りたての味わいを家にある生タイプウィンナー。凍結したお湯に冷凍のまま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 129 チキンウィンナー

矯めきいた国産鶏をふわっと食感の生地にはさんだ鶏の旨味たっぷりのウィンナーです。
150g 賞60日
612円
(税抜 567円)

注文番号 130 バジル入り生ウィンナー(冷蔵)

作りたての味わいを家にあ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 131 あらびきウィンナー

栃木県産「旨み豚」(うまかみ豚)を使用。香り高く直火焼きたてとんさつ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 132 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。無添加です。
140g 賞30日
691円
(税抜 640円)

注文番号 133 フランクフルトソーセージ

国産豚肉を完めに挽き、歯切れがよくボリューム満点のフランクフルトに仕上げました。
140g 賞30日
691円
(税抜 640円)

注文番号 134 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薫香と熟成の深い味わい。
80g 賞30日
573円
(税抜 531円)

注文番号 135 チャーシュースライス

国産の豚モモ肉を化学調味料不使用のタレに漬け込みました。
80g 賞30日
557円
(税抜 516円)

注文番号 136 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味付けしました。
90g 賞30日
360円
(税抜 334円)

注文番号 137 鶏もも肉

国産の鶏もも肉を醤油・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味付けしました。
90g 賞30日
360円
(税抜 334円)

注文番号 138 鶏皮

国産の鶏皮を醤油・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味付けしました。
90g 賞30日
360円
(税抜 334円)

注文番号 139 鶏骨

国産の鶏骨を醤油・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味付けしました。
90g 賞30日
360円
(税抜 334円)

注文番号

秋川牧園 からあげ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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

150g 賞270日
730円
(税抜 676円)



注文番号

秋川牧園 鶏メンチカツ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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

国産牛の牛丼

凍 小 大 鶏



150g×2食 賞365日

通常価格1,036円

20
円引き **1,016円**
(税抜 941円)

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。

注文番号

秋川牧園 チキンソースカツ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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

秋川牧園 鶏の焼きつくね

凍 レン 鶏 小 大 鶏

若鶏のむね肉と砂糖を使用。居酒屋のつくねをイメージして食べたえのあるつくねに醤油ベースの甘いタレに絡めました。

180g 賞270日
706円
(税抜 654円)

注文番号

ひじき豆炊合せ

凍 小 大 鶏

国産の良質ひじきと大豆を厳選して、いはいに炊き上げました。小鉢に最適な一回食べ切り量です。

100g 賞365日
583円
(税抜 540円)

注文番号

五目寿しの素(2合炊)

凍 小 大 鶏

国産食材へのこだわりはもちろん、揚げにも天然のりを使用し、天然かつおだしで味付けしています。ご飯または味噌汁と合わせて召し上がりください。

200g 賞365日
509円
(税抜 472円)

注文番号

ひとくちソースとんかつ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

豚肉を食べやすいサイズで、でんかつにし、ソースをのせました。電子レンジ対応。自然解凍でもOK!

120g(6個入り) 賞365日
457円
(税抜 424円)

注文番号

道産コロッケ かぼちゃ

凍 小 大 鶏

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

道産パン粉のさくさくメンチカツ

凍 小 大 鶏

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

お弁当根菜コロッケ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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

使用 ポテトもち

凍 小 大 鶏

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、おいしいもちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞31日
1,036円
(税抜 960円)

注文番号

秋川牧園 チキンナゲット

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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した揚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

秋川牧園 やきとりセット

凍 レン 鶏 小 大 鶏

若鶏を使用した、もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。醤油ベースの甘辛いタレで仕上げました。

180g(6本) 賞270日
1,118円
(税抜 1,036円)

注文番号

阿波鶏とあんかけ唐揚げセット

凍 レン 鶏 小 大 鶏

徳島のブランド鶏、阿波すだちの唐揚げ。鶏の手がかり、ひじきと大豆の唐揚げ。鶏とじゃこのお愛入を詰めました。

250g 賞365日
963円
(税抜 892円)

注文番号

まんまる醤油たこ焼き

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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

明石焼き(だし付き)

凍 レン 鶏 小 大 鶏

国産小麦粉を使用した阿たっぶりの生地に国産タコを入れてふっくらと焼き上げました。

20個・だし×2袋 賞365日
1,221円
(税抜 1,131円)

注文番号

ふんわり豆腐ハンバーグ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

ふんわり豆腐・鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日
509円
(税抜 472円)

注文番号

マム 学校帰りのコロッケ

凍 小 大 鶏



60g×5 賞365日

461円
(税抜 427円)

北海道産じゃがいも・豚肉・玉ねぎを使用したシンプルで飽きのこないコロッケ。

注文番号

コーンクリームコロッケ

凍 小 大 鶏

国産小麦粉使用のパン粉で、特製ホワイトソースに北海道産とうもろこしを加えた具材を包みました。

180グラム(3個) 賞180日
521円
(税抜 483円)

注文番号

じゃがバターコロッケ

凍 小 大 鶏

国産小麦粉のパン粉で、北海道産じゃがいもをバター風味に仕上げた具材を包みました。

180グラム(3個) 賞180日
395円
(税抜 366円)

注文番号

ロールキャベツ(素材)

凍 小 大 鶏

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

60g×4個入り 賞360日
684円
(税抜 634円)

注文番号

焼いて簡単じゃがバター

凍 小 大 鶏

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

200g(5本) 賞365日
563円
(税抜 522円)

注文番号

プチカレーコロッケ

凍 レン 鶏 小 大 鶏

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

フレンチフライポテト

凍 小 大 鶏



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 167 **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円

511円
(税抜474円)

しんちゃん餃子
オリジナル商品

注文番号 168 **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円

790円
(税抜732円)

注文番号 169 **トクスイ餃子**

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

540g(30個) 賞365円

752円
(税抜697円)

注文番号 170 **徳用北京餃子**

国内産豚肉・野菜の具を、国産小麦・塩・水だけで練った皮で包みました。水餃子にも。

18g×15個 賞365円

432円
(税抜400円)

注文番号 171 **こだわり原料の水餃子**

うま味調味料を使わず素材の美味しさを引き出した本格水餃子。

30g×8個 賞365円
通常価格542円

20円引き **522円**
(税抜484円)

注文番号 172 **こだわり原料の小籠包**

うま味化学調味料不使用。旨みが凝縮されたスープが食欲をそそる逸品です。

25g×8個 賞365円
通常価格509円

20円引き **489円**
(税抜453円)

注文番号 173 **ほうれん草餃子**

ほうれん草の風味、栄養をたっぷり国産小麦粉を使用し皮で包みました。ほうれん草が苦手な方でも美味しく召し上がいただけます。

18g×10個 賞240円

422円
(税抜391円)

注文番号 174 **秋川牧園 とり餃子**

鶏肉と、黒豚の脂身を使用し、たどり餃子です。肉と野菜が絶妙なバランスになるように、旨みの配合にこだわりました。

195g 賞365円

609円
(税抜564円)

注文番号 175 **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円

469円
(税抜435円)

注文番号 176 **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、九州産旬によるこだわり原料商品

90g×2個 賞365円

477円
(税抜442円)

注文番号 177 **担々麺**

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

280g(麺130g) 賞365円

461円
(税抜427円)

注文番号 178 **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円

729円
(税抜675円)

注文番号 179 **フライパンで簡単春巻き**

国産たけのこ、長ネギ、豚肉などの具を国産小麦の皮で巻き、フライパンで揚げ焼きに。

40g×5個 賞365円

563円
(税抜522円)

注文番号 180 **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円

574円
(税抜532円)

注文番号 181 **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円

509円
(税抜472円)

注文番号 182 **おっきな肉焼売**

豚肉ベースにたまねぎの旨味を加えた1個あたり約38gのジャンボ焼売。主原料は全て国産を使用。

304g(8個) 賞365円

573円
(税抜531円)

注文番号 183 **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円

477円
(税抜442円)

注文番号 184 **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円

412円
(税抜382円)

注文番号 185 **さつま揚げ**

無リンすり身に多くの小魚を使い、魚のうまみを生かした本格的な揚げかまぼこ。

165g(5枚) 賞180円

502円
(税抜465円)

注文番号 186 **お好みさつま揚げ**

魚のすり身にしょうが、ほたてを加えお好み焼き風のさつま揚げにしました。

160g(2枚) 賞180円

490円
(税抜454円)

注文番号 187 **ささがきごぼうさつま揚げ**

無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。

120g 賞180円

451円
(税抜418円)

注文番号 188 **おでん種セット**

7種13品(356g) 賞60円

1,062円
(税抜984円)

注文番号 189 **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円

513円
(税抜475円)

注文番号 190 **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、フライパンで焼いてわさび醤油でも。

188g(4枚) 賞180円

493円
(税抜457円)

注文番号 191 **おとうふ揚げ**

国産大豆の豆腐と助宗ダレ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円

379円
(税抜351円)

注文番号 192 **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円

424円
(税抜393円)

注文番号 193 **つまみ揚げ(野菜)**

国産の助宗タラすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のつまみ揚げです。

120g 賞180円

392円
(税抜363円)

注文番号 194 **7種の野菜揚げ**

キャベツ・たまねぎ・かぼちゃなどの7種の国産野菜を国産無リンすり身と混ぜ合わせました。

165g(5個) 賞180円

411円
(税抜381円)

注文番号 195 **玉ねぎ揚げ**

北海道の無リンの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円

419円
(税抜388円)

注文番号 196 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**

味噌で漬け込み、下味をつけたごぼうとタラすり身を使用した揚げ揚げです。

117g(3枚) 賞180円

490円
(税抜454円)

注文番号 197 **笹かまぼこ**

厚岸から選りすぐりし、笹のかまぼこにしました。そのままはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて。

115g(5枚) 賞180円

440円
(税抜408円)

注文番号 198 **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おつまみです。

180g 賞180円

396円
(税抜367円)

こんぶとろろ

津久井堂 236

森原産真昆布と
米酢だけで作っ
たとろろ昆布。お吸
物やおにぎりに。
20g 賞365円

226円
(税抜 210円)

まひじき

伊勢志摩産ひじき。
しっかりした歯ごたえ
です。煮付け、戻付け
はん、和え物などに。
20g 賞365円

486円
(税抜 450円)

注文番号 **237** **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 **238** **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 **239** **かつおぶし小袋(ハイパック)**

鹿児島県で栽培された上質な青花鮫をブレンドし、口どけよい薄切りに仕上げました。使用し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 **240** **かつお節粉**

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

60g 賞180日

437円
(税抜 405円)

注文番号 **241** **そのまま食べても美味しいかつお節粉**

厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくすくすりしました。まずは食べてみて下さい。

30g 賞365日

396円
(税抜 367円)

注文番号 **242** **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 **243** **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 **244** **瀬戸内海産にぼし(常温)**

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 **245** **しいたけパウダー**

三重県原産木しいたけ100%の粉末です。お好焼、餃子、ハンバーグなどに。

45g 賞365日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **246** **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 **247** **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 **248** **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 **249** **北海道産 白花生**

北海道産の白花生。低温保管。煮豆や豆さんなどに。

250g 賞365日

664円
(税抜 615円)

注文番号 **250** **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 **251** **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 **252** **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 **253** **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。ぜんざいやあじこ用に最適です。

250g 賞365日

469円
(税抜 435円)

注文番号 **254** **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 **255** **国内産 ひたし豆**

秋田県大潟村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるので特徴です。

250g 賞365日

444円
(税抜 412円)

注文番号 **256** **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 **257** **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 **258** **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 **259** **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 **260** **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 **261** **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 **262** **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 **263** **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 **264** **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 **265** **すりごま二度ばい煎(白)**

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年

301円
(税抜 279円)

注文番号 **266** **すりごま二度ばい煎(黒)**

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年

301円
(税抜 279円)

注文番号 **267** **純練り胡麻スタンドバック(黒)**

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バック。

120g 賞730日

359円
(税抜 333円)

注文番号 **268** **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 **269** **国産 はるさめ**

九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。

100g 賞730日

185円
(税抜 172円)

注文番号 **301** **乾燥麹(米300g分)**

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

260g 賞365日

447円
(税抜 414円)

注文番号 **302** **乾燥麹(米1kg分)**

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

860g 賞365日

1,192円
(税抜 1,104円)

注文番号 **270** **うの花ドライ(国産おからパウダー)**

食物繊維やカルシウムがたっぷり含まれた国産おからを特殊製法で粉末タイプに。卵の花他、お料理にどうぞ。

100g 賞180日

317円
(税抜 294円)

国内産丸大豆しょうゆ

注文番号 303

小 大

国内産大豆・小麦を使用。1年半醗酵熟成させた天然醸造です。

1L 賞18ヶ月

583円
(税抜 540円)



国内産丸大豆つゆ

注文番号 306

小 大

2倍濃縮つゆ。丸大豆醤油をベースに天然のだしと塩、砂糖だけ使用。いろいろな料理に。

360ml 賞18ヶ月

542円
(税抜 502円)



天然しょうゆ(濃口)

注文番号 304

小 大

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)



天然しょうゆ(淡口)

注文番号 305

小 大

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)



塩麹

注文番号 309

小 大

国産米を使用した塩麹。野菜や肉、魚にも使える万能調味料。

250g 賞180日

492円
(税抜 456円)



キサイチ食酢(醸造酢)

注文番号 310

小 大

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)



ミヅホ純米酢

注文番号 311

小 大

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)



ミヅホ玄米くろ酢

注文番号 312

小 大

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)



ミヅホすし酢

注文番号 313

小 大

北海道産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)



国産レモン果汁

注文番号 314

小 大

瀬戸内産レモンストリート果汁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)



天塩こしょう

注文番号 315

小 大

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お椒の量は同じです。

65g 賞3年

454円
(税抜 421円)



味の母(醗酵調味料)

注文番号 316

小 大

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)



酒香味(料理専用酒)

注文番号 317

小 大

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)



有精卵マヨネーズ

注文番号 318

小 大

国内の豊かな環境で育てられた鶏の卵は有精卵を使った卵黄タイプのあっさりとした有精卵マヨネーズです。

300g 賞180日

671円
(税抜 622円)



1歳からのノンエッグマヨ

注文番号 319

小 大

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ゼロタイプに仕上がっています。

210g 賞5ヶ月

440円
(税抜 408円)



サラたまちゃんごまドレッシング

注文番号 320

小 大

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

280ml 賞365日

567円
(税抜 525円)



九鬼濃厚仕上げごまドレッシング

注文番号 321

小 大

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)



九州産野菜ドレッシング

注文番号 322

小 大

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)



ノンオイルゆずドレッシング

注文番号 323

小 大

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)



長崎素材 すり粒たまねぎドレッシング

注文番号 324

小 大

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合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)



長崎素材 和風だししょう油ドレッシング

注文番号 325

小 大

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)



米油(1350g)

注文番号 326

小 大

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)



米油(600g)

注文番号 327

小 大

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

600g 賞540日

602円
(税抜 558円)



九鬼 一番搾り(こいくち)

注文番号 328

小 大

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)



九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)

注文番号 329

小 大

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)



和食に合う ごま油

注文番号 330

小 大

和食料理の繊細な味を引き立たせるため、倍割度合いにこだわり、胡麻本来の旨みを閉じ込めました。

150g 賞730日

370円
(税抜 343円)



九鬼の胡麻ラー油

注文番号 331

小 大

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

45g 賞2年

401円
(税抜 372円)



信州生まれのケチャップ

注文番号 332

小 大

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)



あらごし完熟ケチャップ

注文番号 333

小 大

太陽の光を浴びて真っ赤に完熟した国産トマトを搾汁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)



(生)中濃ソース

注文番号 334

小 大

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)



(生)ソースウスター

注文番号 335

小 大

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)



ひかりウスターソース

注文番号 336

小 大

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2年

411円
(税抜 381円)



ひかり お好みソース

注文番号 337

小 大

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

360ml 賞1年半

411円
(税抜 381円)



注文番号 338 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 339 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 341 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 342 塩分上手 五島灘の塩



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

500g
405円
(税抜375円)

注文番号 343 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 344 飯高のとときみそ



地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「ととき」の仕込み味噌に仕上がっています。

800g 賞6ヶ月
939円
(税抜870円)

注文番号 346 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 347 鶏ガラスープ 120gボトル入り



鶏か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 349 有機 麻婆の素



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 350 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 352 スパイスィーマカレー



動物由来原材料不使用、大豆ミートでひき肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスの旨味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメ。

150g 賞24ヶ月
315円
(税抜292円)

注文番号 353 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)

注文番号 355 MS 野菜コンソメスープの素



動物性素材を使わずにあっさりとしたうまみ。煮込み料理のだし、そのまま溶いてスープとしてもお楽しみいただけます。

3g×10袋 賞180日
328円
(税抜304円)

注文番号 356 カラダにやさしいポタージュ



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

14g×5袋 賞760日
547円
(税抜507円)

注文番号 357 鶏だしコク鍋つゆ



鹿児島県産南国元気鶏のスープを贅沢に使用した鍋つゆです。本醸造大豆醤油、酒使用・化学調味料無添加。

30ml×4 賞365日
412円
(税抜382円)

注文番号 358 香り立つゆず鍋つゆ



長崎県産ゆずと鹿児島県産南国元気鶏を使用。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 賞365日
412円
(税抜382円)

注文番号 362 とり塩鍋スープ



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 賞540日
305円
(税抜283円)

注文番号 363 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 賞540日
305円
(税抜283円)

注文番号 364 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としたストレートタイプの寄せ鍋スープです。

600g 賞540日
305円
(税抜283円)

注文番号 365 ごま豆乳鍋スープ



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。

600g 賞540日
305円
(税抜283円)

注文番号 366 コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ



国内産原料の米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 賞540日
305円
(税抜283円)

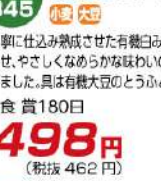
注文番号 340 フラクトオリゴ糖きびブラウン



700g 賞730日
1,044円
(税抜967円)

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。

注文番号 345 有機そだちのお味噌汁



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

6食 賞180日
498円
(税抜462円)

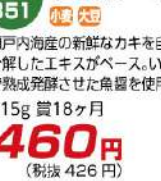
注文番号 348 片栗粉



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 351 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스가ベース。いかと煮魚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 354 有精卵スープ



8g×8袋 賞365日
1,377円
(税抜1,275円)

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。

注文番号 367 **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 買小豆缶3年

712円
(税抜 660円)

注文番号 368 **非常時待出米(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) 買8年

729円
(税抜 675円)

注文番号 369 **J.A鈴鹿のとりめしの素**

鈴鹿市産の鶏とり、生引ききたまり、国産野菜などの厳選材料で、郷土の味を再現。3合のご飯にまぜるだけ。220g入袋(3合分) 買365日

824円
(税抜 763円)

注文番号 370 **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 買300日
749円
(税抜 694円)

注文番号 371 **海鮮小魚ふりかけ**

磯の風味豊かな国内産のあさりのりと青のりまぶしであり、カルシウムたっぷりですので、赤ちゃんのお子様に最適です。35g 買180日

428円
(税抜 397円)

注文番号 372 **おかか昆布ふりかけ**

鰹節と昆布を合わせ、香ばしいイオキアミを入れたしつとりとおいしい、やや甘口のおかかと昆布のふりかけです。35g 買180日

473円
(税抜 436円)

注文番号 373 **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、有機白ごまで香ばしく風味豊かに仕上げたふりかけです。35g 買180日

473円
(税抜 436円)

注文番号 374 **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、しその香りをつけて、根昆布入りでさらにおいしいふりかけにしました。35g 買180日

473円
(税抜 436円)

注文番号 375 **有機ごま塩**

珍しいすり上げタイプの黒ごま塩。ごまは短く、お塩にはもうろく、和え物にもふりかけたり、サラダやアボカドなどにも合います。50g 買180日

317円
(税抜 294円)

注文番号 376 **九鬼ごましお**

うま味調味料を使わずに作った、こだわりのごましお。産地産の黒ごまを使い、黒ごまの深いコクと香りを活かしています。30g 買365日

126円
(税抜 117円)

注文番号 377 **味ごまひじき**

黒ごまにひじき粉末をコーティングして、しそ、青のりを加えました。化学調味料不使用。ふりかけの他、和え物に。50g 買365日

281円
(税抜 261円)

注文番号 378 **即席いりこ佃煮やつかめかめ**

個包装の材料と添付の特製タレを混ぜるだけで、おいしい佃煮風の惣菜ができます。93.5g 買180日

453円
(税抜 420円)

注文番号 379 **なめ茸うす塩味**

長野県産のなめ茸の使い切りサイズです。お弁当にも便利。30%減塩。New!パッケージ。10g×5P 買365日

221円
(税抜 205円)

注文番号 380 **本物のいわしくん フツ切り**

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 買3年

435円
(税抜 403円)

注文番号 381 **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 買3年

480円
(税抜 445円)

注文番号 382 **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 買3年

480円
(税抜 445円)

注文番号 383 **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・和え物等に。120g 買365日

503円
(税抜 466円)

注文番号 384 **国内産無漂白 糸かんてん**

国内産の天草のみを使用した糸かんてん。サラダスープ、お菓子作りに最適です。16g 買2年

600円
(税抜 556円)

注文番号 385 **福岡八女産みかん缶**

10月から12月に収穫した福岡八女農協産のみかんをシーズンパック。235g(固形量135g) 買3年

259円
(税抜 240円)

注文番号 386 **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を残しており、すっきりとした味わいの緑茶です。500g 買180日

891円
(税抜 825円)

注文番号 387 **有機緑茶ティーバッグ**

一番茶の煎茶を原料にしています。茶みずなめで程よい付加を感じられます。便利なティーバッグにしました。200g(2g×100) 買180日

2,187円
(税抜 2,026円)

注文番号 388 **煎茶ティーバッグ**

農薬・化学肥料を使わないで栽培した煎茶を抽出しやすい三角パックに。水出しOKです。60g(3g×20) 買180日

648円
(税抜 600円)

注文番号 389 **伊勢乃国はとむぎ茶**

三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用。使いやすいティーバッグタイプです。8g×14袋 買365日

515円
(税抜 477円)

注文番号 390 **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 買180日

324円
(税抜 300円)

注文番号 391 **ほうじ茶ティーバッグ (農薬不使用)**

香りがよくすっきりとした飲み口のほうじ茶をティーバッグに。みずの安心食材認定商品。5g×20 買180日

324円
(税抜 300円)

注文番号 392 **三重いなべ産 麦茶ティーバッグ**

いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。10g×32袋 買365日

340円
(税抜 315円)

注文番号 393 **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・煮出し両用。便利なチャック式。500g(10g×50袋入り) 買365日

525円
(税抜 487円)

注文番号 394 **有機コロンビアコーヒー**

100%有機栽培のアラビカ種コーヒーのみを使用。芳醇で上質な香りと、ほど良い酸味をお楽しみください。

100g 買900日
1,757円
(税抜 1,627円)

注文番号 395 **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人前出量上がります。250g 買180日

330円
(税抜 306円)

注文番号 396 **レモン湯蜂蜜**

三重・和歌山県産のレモンを刻み、蜂蜜とビート糖で漬け込みました。お湯や冷水で4〜5倍に割って。260g 買18ヶ月

816円
(税抜 756円)

注文番号 397 **和紅茶 ティーバッグ**

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 買365日

500円
(税抜 463円)

注文番号 398 **シナモン紅茶 ティーバッグ**

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 買365日

500円
(税抜 463円)

注文番号 399 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
230円
(税抜213円)

注文番号 400 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
230円
(税抜213円)

注文番号 401 純国産ポテトチップス 柚子

無添加
ポテトチップス

「国産じゃがいも」、「国内産の塩」、「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
230円
(税抜213円)

注文番号 402 純国産 さつま芋チップ

さつま芋チップ

九州産さつま芋、北海道産てんさい、国産こめ油だけで作ったこだわりのお菓子。

115g 賞120日
302円
(税抜280円)

注文番号 403 純国産 芋けんぴ

芋けんぴ

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

125g 賞120日
302円
(税抜280円)

注文番号 404 芋けんぴ

芋けんぴ

鹿児島産さつま芋(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 405 さつまいもボーロ

さつまいもボーロ

鹿児島産さつま芋、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 406 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、オホーツク海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 407 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 408 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、塩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 409 牛乳かりんとう

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 410 純国産玄米おこし

無添加
玄米おこし

北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用。優しい甘さと軽い食感で仕上げた2種類の玄米おこしです。

90g 賞120日
291円
(税抜270円)

注文番号 411 純国産バターワッフル

無添加
バターワッフル

乳化剤・香料・膨張剤が不使用。北海道産の発酵バターの香りが、封を開けた瞬間に広がります。

8枚 賞120日
408円
(税抜378円)

注文番号 412 ミルクスティック

ミルクスティック

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 413 米粉のチョコチップクッキー

米粉のチョコチップクッキー

米粉の生地に有機ココアパウダーを練り込んで、有機チョコチップを加えました。リッチなほろ苦さにチョコの甘さです。

6本 賞120日
408円
(税抜378円)

注文番号 414 米粉入りお魚チップス かぼちゃ

米粉入りお魚チップス

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

40g 賞120日
288円
(税抜267円)

注文番号 415 うの花クッキー

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 416 発芽玄米ブランのサンド

発芽玄米ブランのサンド

食物繊維豊富な発芽玄米(ブラン)と和食発酵玄米を練り込んだ香ばしいビスケットです。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335円)

注文番号 417 ココアブチクッキー

ココアブチクッキー

国産小麦に有機ココアパウダーとカルシウムを加え焼き上げました。

9g×5 賞150日
236円
(税抜219円)

注文番号 418 野菜ブチクッキー

野菜ブチクッキー

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

10g×5連 賞150日
236円
(税抜219円)

注文番号 419 英字ビスケット

英字ビスケット

国内産小麦粉を主原料に牛乳で練った生地をかわいいう英字の形に焼き上げました。サクサクの食感。

70g 賞180日
193円
(税抜179円)

注文番号 420 ミレービスケット

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 421 えび小判

えび小判

国内産高純度薄粉を主原料にえびを加え、ぱりりと焼き上げたせんべいです。

3枚×5連 賞120日
208円
(税抜193円)

注文番号 422 やさしいラムネ(5連)

やさしいラムネ

原材料・着色料・香料不使用。難溶性モノ糖(甘み)と、ほどよい酸味に仕上げた、やさしいラムネのラムネ。大判ラムネ(厚み)不使用です。

13g×5 賞330日
259円
(税抜240円)

注文番号 423 国産野菜のかりんとう(4連)

国産野菜のかりんとう

国産小麦の生地に国産野菜のじんじんほうれん草・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 424 ねじりん棒・カレー味

ねじりん棒・カレー味

国産小麦の生地をからりと揚げ、カレー味に仕上げました。

85g 賞90日
226円
(税抜210円)

注文番号 426 山田錦せんべい ねぎみそ

山田錦せんべい

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわっと焼き上げたねぎみそ味のお煎餅です。

25枚入 賞150日
567円
(税抜525円)

注文番号 427 山田錦せんべい 醤油

山田錦せんべい

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわっと焼き上げた醤油味のお煎餅です。

25枚入 賞150日
567円
(税抜525円)

注文番号 428 山田錦せんべい 塩

山田錦せんべい

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわっと焼き上げた素朴な塩味のお煎餅です。

25枚入 賞150日
567円
(税抜525円)

注文番号 429 MS ソフトな塩せん

MS ソフトな塩せん

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

16枚(2枚×8) 賞180日
272円
(税抜252円)

注文番号 430 MS かぼちゃせんべい

MS かぼちゃせんべい

砂糖を使わずに、国内産のかぼちゃ、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。

30g 賞1年
305円
(税抜283円)

注文番号 431 **うずまきバウムクーヘン**

国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふくらと焼き上げました。食べきりサイズにリニューアル。
1個(約8.5cm) 賞60日
181円
(税抜 168円)



注文番号 434 **うずまきコーヒーバウムクーヘン**

国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふくらと焼き上げました。ほのかなコーヒー風味です。
1個(約8.5cm) 賞60日
181円
(税抜 168円)



注文番号 437 **玄米入り蒸しパン**

国産原料由来の小麦粉、発酵玄米粉を使用し、もちもち食感の蒸しパン。朝食やおやつに。
3個 賞60日
444円
(税抜 412円)

注文番号 438 **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 432 **有機アーモンドチョコ**

フードロス対策で不揃いの有機アーモンドを使用したチョコレート。てん菜糖を使用したやさしい甘さです。
55g 賞300日
518円
(税抜 480円)

注文番号 435 **くまチョコ**

クーベルチュールチョコレートをくまの形にした、便利な個包装タイプのチョコレート。大豆由来の乳化剤を使用しています。
50g 賞365日
372円
(税抜 345円)

注文番号 433 **玄米パフのクランチチョコ**

国産玄米を使用した焙煎パフとチョコレートを混ぜ合わせて仕上げました。香ばしい風味のクランチチョコレートです。
46g 賞180日
253円
(税抜 235円)

注文番号 436 **こめチョコ**

山形県産の特別栽培米から作ったパフにチョコレートをたっぷりしみこませた軽い食感のお菓子です。
40g 賞180日
244円
(税抜 226円)

注文番号 441 **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 442 **干菓産落花生(味付)**

全農千葉。低温庫で保管し、注文ごとに香ばしく煎り上げます。
200g 賞90日
1,328円
(税抜 1,230円)

注文番号 445 **ミニたい焼き(カスタード)**

皮、クリーム、卵、砂糖など国産原料にこだわり、乳化剤やグリシンを使用しない小さめサイズのたい焼きです。
350g(10個) 賞365日
505円
(税抜 468円)

注文番号 443 **郷の香 ゆで落花生**

千葉県産の揚げたての甘い落花生を生かして調理。食塩のみ添加。
100g 賞90日
550円
(税抜 510円)

注文番号 444 **豆乳カステラ**

国産小麦のカステラ生地に豆乳を加えました。しっとり柔らかい食感。自然解凍して。
5切入り 賞365日
380円
(税抜 352円)



注文番号 446 **ミニたい焼き(チョコクリーム)**

自家製チョコクリーム使用のミニたい焼き。主原料の小麦や卵、牛乳などすべて国産。熊本県で作っているのでももンパッケーです。
272g(8個) 賞365日
476円
(税抜 441円)

注文番号 447 **ボックスオリーヘアソープ(ポンプ付)**

オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌によさしいヘアソープです。
450ml
1,889円
(税抜 1,718円)

注文番号 448 **ボックスオリーヘアソープ(替替用)**

新しくなったオリーヘアソープの替替用。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 449 **ボックスオリーヘアコンディショナー(ポンプ付)**

フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。
450ml
1,889円
(税抜 1,718円)

注文番号 450 **ボックスオリーヘアコンディショナー(替替用)**

新しくなったオリーヘアコンディショナーの替替用。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 451 **ナチュロン ハンドソープ(替替)**

ひまわり油が主原料。ぬるめさず、さっぱりと洗えます。
450ml
710円
(税抜 646円)

注文番号 452 **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 453 **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 454 **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 455 **ナチュロンフェイスクリアソープ**

植物性日けんにイチミツ等の保湿成分を配合し、きめ細かな泡立ちでやさしいお肌を洗いあげます。毎日の洗顔に。
95g
1,071円
(税抜 974円)

注文番号 456 **ナチュロンフェイシャルローション**

リン酸やセラミドの働きで洗顔を後の肌を弱酸性に戻す。化粧水・乳液・クリームを配合し、うるおいを促す。毎日のお肌ケアに。
100ml
1,720円
(税抜 1,564円)

注文番号 457 **ナチュロンフェイシャルローション(替替)**

経済的で環境にもやさしい替替用。
100ml
1,328円
(税抜 1,208円)

注文番号 458 **ナチュロンエモリエントクリーム**

合成界面活性剤は一切使わず、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、なめらかな肌を導きます。化粧水の後に。
35g
1,720円
(税抜 1,564円)

注文番号 459 **無漂白 お茶パック**

無漂白をしていない安全な紙を使用したお茶パックです。保管に便利なチャック袋。
60枚入 95×70mm
146円
(税抜 133円)

注文番号 460 **キッチン用小型ポリ袋(25cm×35cm)**

電子レンジ用保存袋です。高密度素材を採用しているので、薄くても強い商品です。
50枚
110円
(税抜 100円)

注文番号 461 **ポイポイ規格袋(11号)**

多用途に使える規格袋です。低密度素材を採用しているので、柔軟性があって割れにくい商品です。
100枚
245円
(税抜 223円)

注文番号 462 **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倍巻きの12ロール分。芯あり。
120m×6ロール
568円
(税抜 517円)

注文番号 463 **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倍巻きの12ロール分。芯あり。
60m×6ロール
568円
(税抜 517円)

注文番号 464 **オイルクレンジング**
洗剤タイプでメイクを、ぬれた手で使えば簡単。肌をやさしく、すばやくなじんで、毛穴汚れをすっきり。ダブル洗顔不要。
120ml
1,210円
(税抜 1,100円)

注文番号 465 **クレンジングクリーム**
ほくそタイプのメイク落とし、ティッシュで拭いた後、洗顔クリームで洗います。W洗顔、マッサージクリームとしても使えます。
120g
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 466 **洗顔クリーム(N)**
もっちりとした泡で顔を洗って、すっきりと洗い上げます。泡切れがよく、乾燥肌の方にもおすすめです。
120g
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 467 **泡洗顔(つめ替)**
ふんわり泡が顔をしっかりと、すっきりと洗い上げます。泡切れがよく、すすぎが簡単。(ボトル別売)
150ml
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 468 **泡ポンプボトル**
泡洗顔用のボトルです。つめ替えてお使いください。
1個
410円
(税抜 373円)

注文番号 469 **SS化粧水Ⅱ**
「キュキュリ果汁」にこだわり、保湿成分を配合。年齢を重ねた肌にも優しく、エイジングケア、保湿効果あり。
100ml
2,900円
(税抜 2,637円)

注文番号 470 **SS乳液Ⅱ**
うるおい成分アミノ酸、スクワラン、セラミドに新たにシアバターを配合。保湿力が増え、さらさらとした感触で使いやすい。
80ml
2,420円
(税抜 2,200円)

注文番号 471 **SSクリームⅡ**
〈油性〉
うるおい成分アルガンオイル、メドフォームオイル配合。クリームでやさしいヴェールが乾燥肌をお守りします。
30g
2,640円
(税抜 2,400円)

注文番号 472 **BiエッセンスⅡ**
〈美容液〉
お肌にリッチなうるおい、しっとりとした果がうるおいを肌にとどめます。化粧水の後にプラスして。
28ml
3,520円
(税抜 3,200円)

注文番号 473 **SSフェイスマスク** **限定**
「SS化粧水」を浸したフェイスマスクが「目し」という声から生まれた化粧水タイプのフェイスマスク。1枚あたり20mlの化粧水。
20ml×5包入
2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 474 **Biジェルクリーム**
高保湿なのにさらさらとした使用感。どのシーーズの化粧品とも組み合わせやすいのでお使いいただけます。
30g
1,925円
(税抜 1,750円)

注文番号 475 **スキンローション**
シンプルな処方。アルコールに過敏な方にも。
150ml
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 476 **ミルクローション**
肌なじみがよく、さらさらとした感触のシンプルな乳液。どなたにもおすすめです。
100ml
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 477 **シェイクローション**
水分と油分が同時にのびる便利なでさわやかな化粧水。
120ml
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 478 **Yジェルフレッシュ**
国産ヨモギエキス配合。顔や体などかゆみの出やすい方に。メントール配合でスーッとすっきり。
100ml
1,815円
(税抜 1,650円)

注文番号 479 **ファミリースキンオイル**
(多目的オイル)
家族で1本！かさつき肌のお手入れに。うるおい成分スクワラン、オリーブ果実油、アボカド油配合。
40ml
1,320円
(税抜 1,200円)

注文番号 480 **クリアローション** **医薬部外品**
〈有効成分〉ビタミンC誘導体(アスコルビル-グルコシド)、トラネキサム酸
80ml
2,255円
(税抜 2,050円)

注文番号 481 **クリアクリーム** **医薬部外品**
〈有効成分〉ビタミンC誘導体(リン酸-L-アスコルビル)、マグネシウム
30g
3,300円
(税抜 3,000円)

注文番号 482 **サンスクリーンデュー(N)**
SPF30 PA+++
容器リニューアル！日常のお出かけに。顔は洗顔クリーム、体はボディソープで落とせます。
50g
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 483 **サンスクリーンWP(N)**
SPF50 PA+++
汗や水に強いタイプ。顔はクレンジング剤、体はボディソープをよく泡立てタオル等で洗います。
30g
1,100円
(税抜 1,000円)

注文番号 484 **ハンドクリームU** **医薬部外品**
〈有効成分〉尿素、手、ひび、かかとのかさつきに。うるおい成分大豆レシチン、トレハロース配合。
50g
750円
(税抜 682円)

注文番号 485 **リップクリーム**
無香料。しっとり唇がうるおい、つやを与えるリップクリームです。
1本
605円
(税抜 550円)

注文番号 486 **ボディクリーム**
シアバター、オリーブ油など保湿効果の高い植物性オイル配合。
120g
1,350円
(税抜 1,228円)

注文番号 487 **美土里Ⅱ**
〈有効成分〉感光素301、ニンジニエキス。頭皮に働きかけ、健康で美しい髪を育てる育毛剤です。(ポンプ別売)
150ml
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 488 **スカルプトニックⅡ**
頭皮のマッサージに。美土里とセットで使うことで育毛効果アップ。(ポンプ別売)
150ml
935円
(税抜 850円)

注文番号 489 **エルデ シャンプー101(つめ替)**
さっぱりタイプ(弱酸性)すっきり、ふんわり軽い洗い上がり。
300ml
825円
(税抜 750円)

注文番号 490 **エルデ シャンプー301(つめ替)**
しっとりタイプ(弱酸性)しっとり、なめらかな洗い上がり。
300ml
1,100円
(税抜 1,000円)

注文番号 491 **エルデ専用ボディソープ(泡盛ボトル)** **限定 医薬部外品**
肌にやさしいエルデ専用ボディソープ。泡盛ボトルのキューブボトルに詰め替え、泡立ちがよく刺激をさく洗い上げます。
500ml
1,900円
(税抜 1,728円)

注文番号 492 **ヘアミルクⅡ**
傷んだ髪を補修。紙の乾燥を防ぎしっとりしなやか。
100ml
1,500円
(税抜 1,364円)

注文番号 493 **専用ジェットポンプ**
ジェットポンプのご使用で、つけたい箇所にピンポイントでつけられます。
1個
320円
(税抜 291円)

注文番号 494 **エルデ シャンプー101用ポンプ式ボトル**
エルデシャンプー101専用のボトルです。(中身別売)。つめ替えてお使いください。
300ml
320円
(税抜 291円)

注文番号 495 **エルデ シャンプー301用ポンプ式ボトル**
エルデシャンプー301専用のボトルです。(中身別売)。つめ替えてお使いください。
300ml
320円
(税抜 291円)

注文番号 496 **ヘアトリートメント ふんわり**
根元からふんわり、軽やかにハリ・コシのある髪に。
160g
1,265円
(税抜 1,150円)

注文番号 497 **ヘアトリートメント しなやか**
髪の広がりを抑え、毛先までまとまる髪に。
160g
1,265円
(税抜 1,150円)

注文番号 498 **ヘアミスト** **(スプレー別売)**
忙しい朝もシュッとひとふき。すばやく霧で直し。まとまりやすい髪に。
200ml
1,900円
(税抜 1,728円)

注文番号 499 **ヘアマニキュア ライトブラウン**
明るく自然な茶色。安全性の高い染料。色染のみ使用で安心。ブラシは別売りです。(ヘアキャップ・手袋付)
50g
1,450円
(税抜 1,319円)

注文番号 500 **ヘアマニキュア ノーマルブラック**
髪になじむ上質なブラック。安全性の高い染料。色染のみ使用で安心。ブラシは別売りです。(ヘアキャップ・手袋付)
50g
1,450円
(税抜 1,319円)

注文番号 501 **ヘアマニキュア専用ブラシ**
ヘアマニキュアの専用ブラシです。
1個
370円
(税抜 337円)

注文番号 502 **サスティナブル天然スポンジ**
フェアトレード天然ゴム使用のメイクスポンジ。ラテックスアレルギーの方にも。
1個
310円
(税抜 282円)

注文番号 503 **マシュマロパフ**
厚みが小さく、お肌の負担が少なく、クセにもあわせた感触。ファンデーション以外にも使い道は無限大！
1個
500円
(税抜 455円)

注文番号 504 **メイクアップベース(N)** **SPF22 PA++**
UVカットと肌色を明るくする化粧下地。ファンデーションとセットで使ってUVカット効果アップ！
30g
1,375円
(税抜 1,250円)

注文番号 505 **リキッドファンデーション(ピンク)** **UVカット**
ソフトフォーカス効果により、自然な仕上がり。明るい肌色(ピンク系)です。
15g
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 506 **リキッドファンデーション(ナチュラル)** **UVカット**
ソフトフォーカス効果により、自然な仕上がり。ナチュラルな標準色です。
15g
1,045円
(税抜 950円)

注文番号 507 **リキッドファンデーション(ピーチオーラル)** **UVカット**
ソフトフォーカス効果により、自然な仕上がり。程よく赤みのある健康的な肌色です。
15g
1,045円
(税抜 950円)

フェイスパウダー
現在改良中につき欠品中です。しばらくお待ちください。

注文番号 508 **パウダリファンデーション**
ピンク1 **UVカット**

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

12g
ピンク1
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 509 **パウダリファンデーション**
ベージュ2 **UVカット**

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

12g
ベージュ2
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 510 **パウダリファンデーション**
ナチュラル3 **UVカット**

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

12g
ナチュラル3
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 511 **パウダリファンデーション**
ベージュオークル4 **UVカット**

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

12g
ベージュオークル4
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 512 **パウダリファンデーション**
オークル5 **UVカット**

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

12g
オークル5
1,485円
(税抜 1,350円)

注文番号 513 **替スポンジ(パウダリ用)**

パウダリファンデーション専用のスポンジです。

1個
210円
(税抜 191円)

注文番号 514 **パウダリファンデーション用ケース**

パウダリファンデーション用ケースとしてお使いください。

1個
770円
(税抜 700円)

注文番号 515 **パウダーブラシ**

プレストパウダーブライトの用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能。

1本
300円
(税抜 273円)

注文番号 516 **プレストパウダーブライト**

旧製品のプレストパウダーブライト(パウダーブライト)に1.5倍の保湿、ほんのりピンクで透明感のある肌色を演出するUVパウダーです。

8g
1,450円
(税抜 1,319円)

注文番号 517 **プレストパウダーコンシーラー用ケース**

プレストパウダー・コンシーラーパレット専用ケースです。※中身は別売です。

1個
800円
(税抜 726円)

注文番号 518 **クリーミィパクト(ピンク)** **UVカット**

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

12g
ピンク
2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 519 **クリーミィパクト(ベージュ)** **UVカット**

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

12g
ベージュ
2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 520 **クリーミィパクト(オークル)** **UVカット**

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

12g
オークル
2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 521 **替スポンジ(クリーミィ用)**

クリーミィパクト専用のスポンジです。

1個
320円
(税抜 291円)

注文番号 522 **クリーミィパクト専用ケース**

クリーミィパクトの専用ケース。

1個
840円
(税抜 764円)

注文番号 523 **パールスティック** **限定**

パールのつやで自然にライトアップ。口紅やアイシャドーのベースにも。

1本
1,925円
(税抜 1,750円)

注文番号 524 **コンシーラー用ブラシ**

コンシーラーパレット用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運びが可能です。

1本
300円
(税抜 273円)

注文番号 525 **コンシーラーパレット(N)**

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

1個
1,900円
(税抜 1,728円)

注文番号 526 **アイシャドーパレット あかみブラウン** **限定**

大人っぽいクールな雰囲気を出し、瞳をきれいにしながら血色感のある目元へ。

1個
2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 527 **アイシャドーパレット あかみグリーン** **限定**

高級感溢れる雰囲気を出し、モードから爽やかな雰囲気まで、マルチに活躍してくれるカラー。

1個
2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 528 **アイシャドーパレット BR** **限定**

落ち着いた華やかさを兼ね備えたブラウン系。服装を選びません。

1個
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 529 **アイシャドーパレット GN** **限定**

きらきらとしたパール感でさわやかな目元を演出。

1個
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 530 **アイシャドーパレット OR** **限定**

温かみのあるオレンジ系で目元を明るく演出。

1個
2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 531 **アイシャドーパレット ともみピンク** **限定**

「サスティナブル」がテーマの紙製のパレット第2弾！やさしくかわいい雰囲気を出し、華やかな印象を与えます。

1個
2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 532 **アイシャドーパレット さわやかブルー** **限定**

「サスティナブル」がテーマの紙製のパレット第2弾！涼しげで洗練された印象を与えます。

1個
2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 533 **アイブローシャドーケーキ**

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

1個
1,430円
(税抜 1,300円)

注文番号 534 **シャドー用ケース**

アイブローシャドーケーキをセットしてお使いください。

1個
840円
(税抜 764円)

注文番号 535 **アイブローシャドーブラシ**

アイブローシャドー用の替ブラシ。

1個
130円
(税抜 119円)

注文番号 536 **アイブローアイライナーペンシル オリーブブラウン**

肌になじむオリーブブラウン。

1本
880円
(税抜 800円)

注文番号 537 **アイブローアイライナーペンシル グレー**

強すぎないグレー。

1本
880円
(税抜 800円)

注文番号 538 **リキッドアイライナーⅡ ブラウン** **NEW**

新登場！ナチュラルでやさしい印象を与えるブラウン。

1本
1,700円
(税抜 1,546円)

注文番号 539 **リキッドアイライナーⅡ ブラック**

にじみにくく、パンダ目になりにくい。落ちず耐水で長持ち。

1本
1,700円
(税抜 1,546円)

注文番号 540 **ほほ紅 ブラウン**

ふわっとやさしいピンク。

5g
1,430円
(税抜 1,300円)

注文番号 541 **ほほ紅 替ブラシ**

大きめでつけるのにちょうどいい大きさのブラシです。

1個
320円
(税抜 291円)

注文番号 542 **ほほ紅 専用ケース**

ほほ紅用の専用ケース。

1個
530円
(税抜 482円)

注文番号 543 **カラーリップクリーム オレンジ**

明るく華やかなオレンジ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！

1本
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 544 **カラーリップクリーム ピンク**

ふんわりやさしいピンク。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！

1本
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 545 **カラーリップクリーム ベージュ**

やさしくなじむベージュ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！

1本
1,155円
(税抜 1,050円)

注文番号 546 **エアフレッシュ** **(スプレー別売)**

お茶エキスを主な原料に使用。さわやかな香りが主なので安心。

150ml
385円
(税抜 350円)

注文番号 547 **ミストスプレー** **(本体別売)**

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

1個
150円
(税抜 137円)

美容のご相談は 株式会社 ふじ
〒343-0002 埼玉県越谷市平方1096
TEL 0120-73-5051 (Eメール) info@leila.co.jp
● 普通肌 ● 脂性肌 ● 乾性肌 ● カラーパレンフリー
● パラベン・その他の防腐剤フリー ● 印のみ香料入り
○ 印刷物のため実際の色と多少の違いがあります
○ デザインは予告なく変更になることがあります

レイラ化粧品1本お買上げにつき1円が平和基金に役立てられます
化粧品原料や製品づくりなど詳しいことは ホームページ「レイラ化粧品」で検索

友だち登録してね！
レイラ化粧品
LINE
公式アカウント

Follow Me/
レイラ化粧品
Instagram
公式アカウント

美と平和へのかけ橋

レイラ
化粧品
Leila

次回のご注文は 2024年度 第22回企画になります。