

食と農と健康のネットワーク 共同購入

しんよやく



2024年度 第21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	1/7	1/8	1/9	1/10	1/14	1/15	1/16	1/17
配達	1/21	1/22	1/23	1/24	1/28	1/29	1/30	1/31

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

福

令和七年節分
恵方は西南西

玄米恵方

国産のボイル海老と煮あなごを贅沢に使用した豪華な恵方巻。その他具材もこだわりの国産原料です。

1本 賞90円
1,944円
(税抜1,800円)

北海道産特別栽培米 あやひめ使用

恵方巻

国産のかんぴょうやその他厳選された食材の恵方巻きです。白米の酢飯が一般的ですが、玄米を使った恵方巻きもご用意させていただきました。「あやひめ」は玄米特有の糠の匂いも少なく、粘りもありもちもちでやわらか。玄米食の方にオススメです。

令和七年節分
今年の恵方は西南西

北海道産特別栽培米を使用した玄米は、特有の匂いのくせも少なく、もちもちとして食べやすく仕上げました。

1本 賞90円
1,519円
(税抜1,407円)

解凍方法 電子レンジ解凍 (自然解凍はお避けください)

注文番号 1 恵方巻(デラックス)

注文番号 2 恵方巻(レギュラー)

注文番号 3 玄米恵方巻(レギュラー)

かんたん レシピ

余った節分の福豆を使っちゃおう
ザクザク衣のモモ肉から揚げ

【材料】2人分

- 赤どりモモ肉 200g
- 煎り大豆 50g
- 溶き卵 1個
- おろししょうが 少々
- 小麦粉・揚げ油 適量
- ★ 酒香味 大さじ1
- ★ 味の母 大さじ1
- ★ しょう油 大さじ1

【作り方】

- ① ボウルに赤どりモモ肉、しょうが、★漬け込み液を入れてよく揉み込み、10分ほど漬けておきます。
- ② ジッパーバックに煎り大豆を入れてめん棒等で叩いて皮ごと粗めに砕き、煎り大豆の衣を作ります。
- ③ ①に小麦粉をまぶして溶き卵にくぐらせ、煎り大豆の衣をつける。
- ④ 160℃に熱した揚げ油に入れ、表面がキツネ色になるまで(4~5分)揚げ、バットにあげて油を切って完成。

塩豆は細かく砕くか、冷凍でじっくり凍らせるのがポイント

2025年 節分

福豆

恵方ロール

14ページに掲載しています!!

もくじ

- 2 産直・冷凍野菜・パン
- 3 乳製品・チーズ
- 4 三重県のお肉
- 5 肉加工品・加工食品
- 6 加工食品
- 7 国産大豆・小麦の食品・麺類
- 8 魚介類・お魚加工品・練物
- 9 海藻・海苔・だし類
- 10 お豆・あんこ類・一般食品・蒟蒻
- 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

注文番号 折笠農場のホッカイコガネ

4

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。煮くずれしにくく、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 知床玉ねぎ (玉3個〜8個入)

7

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 カットほうれん草(バラ凍結)

10

国産のほうれん草を使いやすい「バラ凍結」で下処理済みなので、お浸し、スープなどに使いやすいです。

200g 賞1年
356円
(税抜 330円)

注文番号 ミックスベジタブル

11

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

200g 賞1年
535円
(税抜 496円)



注文番号 甘栗かぼちゃ

14

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 乾燥しいたけ(どんこ)

17

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 乾燥しいたけ(スライス)

18

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 内麦クロワッサン

21

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

20個 賞45日
1,620円
(税抜 1,500円)

注文番号 KOUBO 国産小麦アップルパイ

22

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

12個 賞75日
1,833円
(税抜 1,698円)



注文番号 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ

25

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 新潟タイナイ米粉100%パン

26

小麦グルテンを一切使わず、米粉、てんさい糖と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 志摩産いちごジャム

29



140g 賞180日
697円
(税抜 646円)

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。

注文番号 乱切りじゃがいも

5

北海道産のじゃがいもを1個ずつ手切りで仕上げました。シチューやステーキの添えものにも。

300g 賞1年
469円
(税抜 435円)



注文番号 北海道産ダイスオニオン

8

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 北海道産カーネルコーン

12

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 ささがきごぼう(宮崎産)

15

宮崎、契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをさがきにしました。

200g 賞1年
516円
(税抜 478円)



注文番号 しんよく赤たまご(30個)

19

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 冷凍さといも

6

九州産さといも100%。皮をむいて下茹でし便利なバラ凍結に。

300g 賞1年
778円
(税抜 721円)



注文番号 和風野菜ミックス

9

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 北海道産ホールコーン

13

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 朝握りたけのこ水煮ブロック

16

徳島県産の孟宗竹をpH調整剤等を使用せず丁寧にあくを取って水煮にしました。

200g 賞365日
694円
(税抜 643円)



注文番号 しんよく赤たまご(18個)

20

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 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

24

国産小麦のパイ生地で、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 ママンのモチモチ手のぼしナン

28

北海道産の小麦を使用して、手のぼして焼き上げたもちもちり食感のナンです。

210g(3枚) 賞365日
363円
(税抜 337円)



注文番号 純粋はちみつ

30

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 レモン&アップルジャム

32

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 長野産紅玉りんごジャム

31

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 ブルーベリーはちみつコンポート

33

熊本産ブルーベリーを蜂蜜入りのシロップに漬け込みました。ヨーグルト、アイスなどにそえて。

210g 賞547日
955円
(税抜 885円)



今回の
超目玉!!

注文番号 **34** **大内山ファミリーヨーグルト**

ビフィズス菌 BB-12配合

149円
(税抜 138円)
80g×3個 賞19日

大内山ファミリーヨーグルト
口どけなめらか

香料及び添加物は使用せず、大内山牛乳本来の風味を活かしたヨーグルトです。生きて腸まで届くといわれるビフィズス菌BB-12を配合。酸味がおたやかで、とても食べやすいヨーグルト。今回だけの超特価!!

注文番号 **41** **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 **42** **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 **45** **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 **46** **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 **49** **鈴鹿山麓低脂肪牛乳**

四日市酪農。濃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 **50** **やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)**

濃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 **53** **のむヨーグルト**

四日市酪農。非濃伝子組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 **54** **ストロベリーののむヨーグルト**

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 **56** **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 **57** **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 **59** **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。ほっぺのように柔らかい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 **60** **ナチュラルチーズ 棚(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)

注文番号 **35** **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 **36** **大内山コーヒークリーム**

ドリップしたての香り高いコーヒークリームに牛乳をミックス。牛乳成分60%のオリジナルコーヒークリームです。

1000ml 賞15日
324円
(税抜 300円)

注文番号 **37** **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 253円)

注文番号 **38** **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にした。おやつに美味しい加糖ヨーグルト。

400g 賞19日
276円
(税抜 253円)

注文番号 **39** **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。便利に飲みやすい。

180ml 賞14日
158円
(税抜 147円)

注文番号 **40** **大内山グルコサミンヨーグルト**

グルコサミン配合。関節の健康をサポート。牛乳成分60%のオリジナルヨーグルト。

110g 賞20日
129円
(税抜 120円)

注文番号 **43** **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 **44** **有機・玄米フレーク フロスト**

国内産有機玄米のシリアル。ちよつり甘い砂糖がけシリアル。

150g 賞10ヶ月
547円
(税抜 507円)

注文番号 **47** **四路の低温殺菌牛乳**

四日市酪農。65℃で30秒間殺菌。牛乳本来のさらさらとした飲み口と自然な甘さです。

1000ml 賞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 **48** **鈴鹿山麓低温殺菌牛乳**

四日市酪農。65℃で30秒間殺菌。牛乳本来のさらさらとした飲み口と自然な甘さです。

500ml 賞5日
236円
(税抜 219円)

注文番号 **51** **鈴鹿山麓プレーンヨーグルト**

四日市酪農。濃伝子組み換えでないエシ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 **52** **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**

四日市酪農。非濃伝子組換えのエシ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 **55** **四路生クリーム**

四日市酪農。非濃伝子組換え飼料で育てた牛の生乳が原料。乳脂肪分47%。

200ml 賞10日
503円
(税抜 466円)

注文番号 **58** **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 **61** **カチョカパロ**

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と残っています。

200g 賞45日
1,218円
(税抜 1,128円)

注文番号 **62** **ラクレット**

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

150g 賞45日
1,218円
(税抜 1,128円)



三重県産のお肉

注文番号 **63** **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 **64** **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 **65** **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 **66** **(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 **67** **和牛モモすき焼き用(冷凍)**

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 **68** **三重県産牛モモすき焼き用(冷凍)**

鳥羽志摩産の牛モモ肉(ホルスタイン種)をすき焼き用にカットしました。

500g 賞/消費期限: 120日

2,786円
(税抜 2,580円)

注文番号 **69** **三重県産牛すき焼き用切落し(冷凍)**

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限: 120日

1,960円
(税抜 1,815円)

注文番号 **70** **三重県産牛肩ロースうす切り(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。

350g 賞/消費期限: 120日

2,349円
(税抜 2,175円)

注文番号 **71** **和牛モモサイコロステーキ用(冷凍)**

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 **72** **和牛小間切(冷凍)**

三重県産黒毛和牛。煮物や炒めものにも。

250g 賞/消費期限: 120日

1,992円
(税抜 1,845円)

注文番号 **73** **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 **74** **牛豚合びきミンチ 500g(凍)**

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。

500g 賞/消費期限: 120日

1,279円
(税抜 1,185円)

注文番号 **75** **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 **76** **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 **77** **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 **78** **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 **79** **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 **80** **豚肉バラかたまり(冷蔵)**

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭いを抑えました。

400g 賞/消費期限: 5日

1,263円
(税抜 1,170円)

注文番号 **81** **豚モモしゃぶしゃぶ用(冷凍)**

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 **82** **豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)**

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 **83** **豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷凍)**

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 **84** **豚ロース生姜焼き用(冷凍)**

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 **85** **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 **86** **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 **87** **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 **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** **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 **90** **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)



Ham & Sausage

ハム・ソーセージ

注文番号 91 **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 **やさしい炭焼ソーグウィンナー**

お子さんでも食べやすい炭焼タイプ。噛みごたえのある新鮮な豚肉をならかなご当り、にやさしくはきりニューアル。

100g 賞20日

466円
(税抜 432円)

注文番号 93 **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 94 **あらびきウィンナー**

栃木県産「旨み米豚(うまかんべーぶた)」使用。香り高く国産豚肉と大豆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 **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 **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 97 **もっちりもっちゃん しお味**

自家製塩麹、青森産にんにく、北海道産の味噌をタレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚肉を冷凍します。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 98 **もっちりもっちゃん みそ味**

銘柄豚「旨み米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製の味噌に漬け込みました。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 99 **鶏そぼろ**

国産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く仕上げました。

90g 賞30日

360円
(税抜 334円)

注文番号 100 **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 101 **ペッパーボーク**

キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜 496円)

注文番号 102 **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焼きと熟成の深い味わい。

80g 賞30日

573円
(税抜 531円)

注文番号 103 **ローズハム**

程よい脂肪のある、しっとりとした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 104 **チキンライス**

鶏の旨みをしっかりと味わえるようにお米をとりがらスープで炊き上げ、トマトの旨みを活かしたやさしい味わいのチキンライスです。

450g 賞365日

816円
(税抜 756円)

注文番号 105 **オムライス**

国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。

360g(2袋) 賞365日

586円
(税抜 543円)

注文番号 106 **お弁当用ソースメンチカツ**

特製とんかつソースたっぷりのメンチカツ。小分けで便利。お弁当にも自然解凍でもOK!

20g×6 賞365日

356円
(税抜 330円)

注文番号 107 **ぶちブリえびかつ**

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 108 **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 109 **ハッシュドブラウンポテト**

北海道産じゃがいもを使用。朝食やお弁当のおかずとして。

40g×10個 賞6ヶ月

555円
(税抜 514円)

注文番号 110 **使用 ポテトもち**

北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くならない、もちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞731日

1,036円
(税抜 960円)

注文番号 111 **ごぼうとひじきの豆腐団子**

国産の鶏肉に豆腐、ひじきを加えたふんわり和風団子。

18g×8 賞365日

401円
(税抜 372円)

注文番号 112 **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わ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 113 **道産コロッケ かぼちゃ**

北海道産のかぼちゃとパン粉を使用したコロッケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜 480円)

注文番号 114 **道産コロッケ 男爵**

北海道産男爵のみ使用。70gのスタンダードなコロッケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜 480円)

注文番号 115 **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 357円)

注文番号 116 **和風おろし豆腐ハンバーグ**

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

270g(3個入) 賞365日

457円
(税抜 424円)

注文番号 117 **鶏ごぼうハンバーグ**

国内産の鶏肉とごぼうを小さめのハンバーグにしました。お弁当にぴったりな大きさ。

26g×8個 賞365日

461円
(税抜 427円)

注文番号 118 **ミニアメリカンドッグ**

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

150g(6本) 賞365日

502円
(税抜 465円)

注文番号 119 **彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ**

国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。

210g(3個) 賞365日

489円
(税抜 453円)

注文番号 120 **ふんわり豆腐ハンバーグ**

ふんわり豆腐・鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 121 **豚ごぼうひじきハンバーグ**

国内産の豚肉、ごぼう、ひじきを含ませたハンバーグです。お弁当に。

26g×8 賞365日

502円
(税抜 465円)

注文番号 122 **ペンネのサーモングラタン**

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

340g(2個) 賞365日

806円
(税抜 747円)

注文番号 123 **ペンネのトマトソースグラタン**

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

340g(2個) 賞365日

709円
(税抜 657円)

注文番号 124 **焼いて簡単ピザ巻きイタリアン**

チーズ、玉ねぎ、ピーマンをトマトクチャップで味付けし、国産小麦の皮で包みました。

200g(5本) 賞365日

563円
(税抜 522円)

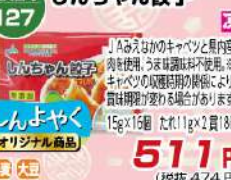
注文番号 **ファミリーシュウマイ**
125 小 大 大
国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。25個入ったお徳用パック。
25g×25 賞365日
939円
(税抜 870円)



注文番号 **カインズのファミリー餃子**
126 小 大 大
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 **しんちゃん餃子**
127 小 大 大
「しんちゃん」のキャベツと豚肉と野菜を使用。うま味調味料不使用。キャベツの収穫時期の早晚により、賞味期限が変わる場合があります。
15g×15個 大11g×2個180日
オリジナル商品
511円
(税抜 474円)



注文番号 **おっきな野菜餃子**
128 小 大 大
国産の野菜と豚肉を使用し、原材料のキャベツは大きくカットすることにより、直ぐたえと食べ応えのある大きな餃子です。
336g(12個) 賞365日
518円
(税抜 480円)



注文番号 **点心えびしゅうまい**
129 小 大 大
ぷりぷりしたエビがたっぷり入った国産小麦の皮で包み込みました。うま味調味料不使用。
27g×7個 賞365日
453円
(税抜 420円)



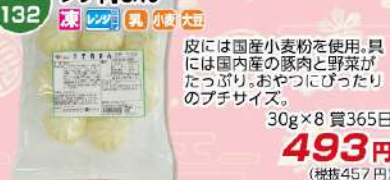
注文番号 **もち米蒸ししゅうまい**
130 小 大 大
国産豚肉・野菜・もち米使用。アレルギー源となる原材料を極力省きました。
180g(12個入り) 賞365日
502円
(税抜 465円)



注文番号 **カインズのこだわり豚まん**
131 小 大 大
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。九州産菊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 **プチ肉まん**
132 小 大 大
皮には国産小麦粉を使用。具には国産豚肉と野菜がたっぷり。おやつにぴったりなプチサイズ。
30g×8 賞365日
493円
(税抜 457円)



注文番号 **中華丼の具(醤油)**
133 小 大 大
鶏ガラスープに国内産白菜・人参・たけのこ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 **野菜たっぷりあんかけラーメン**
134 小 大 大
手間のかかるあんかけラーメンをお鍋一つで手軽に！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 **大きな豆腐肉団子**
135 小 大 大
国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。
26g×8個 賞365日
509円
(税抜 472円)



注文番号 **大きな豆腐肉団子(黒酢あん)**
136 小 大 大
国産大豆に天然にがりを加えたふんわり豆腐肉団子に、玄米100%で出来た黒酢のあんを絡めました。
340g(固形量208g)8個入り 賞365日
542円
(税抜 502円)



注文番号 **秋川牧園 からあげ**
137 小 大 大
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 ビリ辛チキンバー**
138 小 大 大
若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに粗挽肉を混ぜ、食べごたえある食感。ピリ辛と微引く辛さです。
150g 賞270日
704円
(税抜 652円)



注文番号 **秋川牧園 鶏レバー甘辛焼**
139 小 大 大
下味をつけてふっくらと焼き上げた鶏肝に甘辛ダレをたっぷりからめました。鶏肝特有の臭いも抑えられた仕上がりです。
120g 賞270日
644円
(税抜 597円)



注文番号 **秋川牧園 手羽元ゆずしょう焼**
140 小 大 大
若鶏の手羽元をゆずしょうと国産大豆醤油をベースにした自家製だれに漬け込み、じっくりと焼き上げました。
250g 賞270日
862円
(税抜 799円)



注文番号 **秋川牧園 ミートボール**
141 小 大 大
豚肉を使用しお弁当定番ミートボールです。やさしい甘さのタレでお手軽でも食べやすい。様々なアレンジが出来ます。
100g 賞270日
340円
(税抜 315円)



注文番号 **大阪の味 手焼きお好み焼き**
142 小 大 大
国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を加え、だし汁が効いたふっくらとした関西風のお好み焼きです。お好みのソースで。
240g 賞365日
583円
(税抜 540円)



注文番号 **まんまる醤油たこ焼き**
143 小 大 大
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 **ねぎ入りたこ焼き**
144 小 大 大
国産小麦を使用。国産産長ねぎを加え、ソースにも醤油にも合う味付けにしました。
300g(15個) 賞180日
444円
(税抜 412円)



注文番号 **ごぼうと白身魚の磯辺揚げ**
145 小 大 大
ごぼうの歯ごたえを残して、白身魚を使いヘルシーに仕上げました。
160g(8個入り) 賞365日
396円
(税抜 367円)



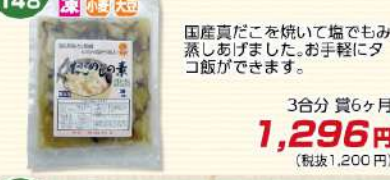
注文番号 **お好みお弁当セット**
146 小 大 大
お弁当に便利な、カットジュー入りのお惣菜です。きんぴらとごぼう、ひきき五目煮、小松菜の煮びたしの3種類。
120g(3種×2個) 賞365日
474円
(税抜 439円)



注文番号 **五目寿しの素(2合炊)**
147 小 大 大
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、天然かつおだしで味付けしています。ご飯または酢飯と混ぜてお召し上がりください。
200g 賞365日
509円
(税抜 472円)



注文番号 **タコ飯の素**
148 小 大 大
国産真だこを焼いて塩でもみ蒸しあげました。お手軽にタコ飯ができます。
3合分 賞6ヶ月
1,296円
(税抜 1,200円)



注文番号 **国産牛の牛丼**
149 小 大 大
国産牛と玉ねぎを使いシンプルな牛丼に仕上げました。うま味調味料不使用。冷凍品になりました。
150g×2食 賞365日
通常価格1,036円
986円
(税抜 913円)



注文番号 **こだわりおでん 白だし**
150 小 大 大
定番具材6種を入れた調理済みおでん。鹽だしの味が具材にしっかり染み込んでいます。
410g 賞60日
通常価格648円
623円
(税抜 577円)



注文番号 **こだわりおでん 赤味噌**
151 小 大 大
愛知県産大豆を使用した豆みそを使い、たまごや大根等の具材を濃い目の味噌味で仕上げました。
400g 賞60日
通常価格648円
623円
(税抜 577円)



注文番号 **6種の具材の炊き合わせ**
152 小 大 大
6種の具材を丸大豆醤油、糖漬梅、だし、昆布だしで味付けしました。お惣菜やお弁当の一品にどうぞ。
220g 賞60日
通常価格615円
590円
(税抜 547円)



注文番号 **里芋と昆布の煮物**
153 小 大 大
愛知県産の里芋と北海道産の昆布を丸大豆醤油と梅だしで優しい味付けに仕上げました。
200g 賞60日
通常価格655円
630円
(税抜 584円)



注文番号 **里芋といかの煮物**
154 小 大 大
愛知県産の里芋といかを丸大豆醤油と梅だしで優しい味付けに仕上げました。
200g 賞60日
通常価格684円
659円
(税抜 611円)



注文番号 **南瓜の煮物**
155 小 大 大
国産の南瓜を一口大にカットし、シンプルな味付けで南瓜の美味しさを引き出しました。
150g 賞60日
通常価格531円
506円
(税抜 469円)



注文番号 **肉じゃが**
156 小 大 大
北海道産のじゃがいもを使い国産牛のバラ肉、玉ねぎ、人参を加え家庭的な優しい味に仕上げました。
200g 賞60日
通常価格609円
584円
(税抜 541円)



注文番号 **国産牛のすき焼き風煮**
157 小 大 大
国産牛のバラ肉を使い、糸こんにゃくや白菜、白ネギ、椎茸を加え、温かいご飯に合うよう仕上げました。
200g 賞60日
通常価格687円
662円
(税抜 613円)



注文番号 158 **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 賞8日
120円
 (税抜112円)

注文番号 159 **鈴乙女納豆(小粒)**
 三重県鈴鹿産大豆「すずおとめ」使用。化学調味料不使用のたれ、カラシ付き。
 40g×3(タレ付) 賞8日
187円
 (税抜174円)

注文番号 160 **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 161 **国産有機カップ納豆**
 北海道産有機小粒大豆を100%使用。安全安心のこだわりの納豆です。食べやすいカップタイプ。
 30g×3 賞9日
234円
 (税抜217円)

注文番号 162 **野瀬さんの油揚げ**
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと短し、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 163 **野瀬さんの厚揚げ**
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の甘みが味わえます。
 1枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
247円
 (税抜229円)

注文番号 164 **野瀬さんのすし揚げ**
 三重県産大豆フクユタカを使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。
 1枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜142円)

注文番号 165 **野瀬さんのミニ飛龍豆**
 三重県産大豆フクユタカを使用し、さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのがんとどき。
 30g 賞3日(お届け日の3日後期限)
437円
 (税抜405円)

注文番号 166 **国産おばあちゃんのにいり(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味噌です。
 10枚入 賞8日
295円
 (税抜274円)

注文番号 167 **極 もめん豆腐**
 地産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 168 **極 絹ごし豆腐**
 地産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 169 **極 寄せ豆腐**
 地産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 170 **極 充填豆腐**
 地産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 171 **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 172 **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 174 **たまご豆腐**
 新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、麴で作った特製だしでたまご豆腐に仕上げました。
 100g×3個 賞20日
554円
 (税抜513円)

注文番号 175 **茶わん蒸し(黒)かしわ**
 京都府内産の卵に、国産の削り節(鰹・さば・うるめ)で取った出汁を合わせました。
 150g 賞20日
396円
 (税抜367円)

注文番号 173 **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 176 **国産小麦粉(薄力粉)**
 北海道産小麦を100%使用。バスターバー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 177 **準強力粉(パン用)**
 北海道産小麦100%。バスターバー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 178 **強力粉 ゆめちから**
 北海道産小麦粉。ゆめちから100%強力粉です。ホームベーカリーなどのパン作りに。
 1kg 賞180日
453円
 (税抜420円)

注文番号 179 **ニシノカオリ(三重県産強力粉)**
 三重県産小麦100%。中華めん類、餃子の皮、パンなどに適しています。
 1kg 賞180日
505円
 (税抜468円)

注文番号 180 **三重県産強力粉(あやひかり)**
 三重県産あやひかりを100%使用。手打ちうどんなどにオススメです。
 700g 賞365日
382円
 (税抜354円)

注文番号 181 **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美味しくいただけます。卵・乳・大豆は不使用です。
 500g 賞365日
376円
 (税抜349円)

注文番号 182 **材料3つ!の無添加パン粉**
 北海道産の小麦粉、沖縄県産の海水塩、国内産の生イーストで作った、カリッと気持ち良い歯ざわりのパン粉です。
 180g 賞240日
259円
 (税抜240円)

注文番号 184 **自然伝麺 しょうゆらーめん**
 麺は国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは和風仕立てのあっさりしょうゆ味です。
 2人前 260g 賞50日
660円
 (税抜612円)

注文番号 185 **自然伝麺 みそらーめん**
 麺は国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは風味豊かなみそ味です。
 2人前 284g 賞50日
660円
 (税抜612円)

注文番号 183 **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 186 **北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)**
 北海道産小麦100%。かために茹でて手早く調理して下さい。
 200g 賞3年
250円
 (税抜232円)

注文番号 187 **北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)**
 北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちした食感が特徴で小麦の風味が生きています。
 500g 賞3年
408円
 (税抜378円)

注文番号 188 **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 189 **三重の味うどん**
 うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹であがります。
 100g×3 賞365日
257円
 (税抜238円)

注文番号 190 紅鯉切身(2切)

ロシア産の紅鯉を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が染み込んでいるため、便利に人数分をご用意しました。

110g(2切) 賞180円

437円
(税抜405円)

注文番号 191 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、南蛮漬け、塩焼きなどに。

160g 賞120円

628円
(税抜582円)

注文番号 192 とれとれあじたたき身

日本近海で漁獲された生の真あじをタタキ身に、つみれなどに便利、シングルパックになりました。

150g 賞120円

344円
(税抜319円)

注文番号 193 瀬戸内産 ちりめん

現地の生産者に特別依頼し、近くの漁場で水揚げされた魚を添加物等一切使用せずに作りました。

30g 賞90円

483円
(税抜448円)

注文番号 194 シーフードミックス

シーフードの中でも人気のイカとエビとホタテ貝で作りました。素材を厳選し、すばやく加工処理して急速冷凍しました。

170g 賞365円

506円
(税抜469円)

注文番号 195 ブラックタイガー3L

インドネシア産、相模湾産のエビ、食べ応えありの大きさ。4尾になって新商品です。※えびの長さ:約11~13cm

4尾120g 賞180円

955円
(税抜885円)

注文番号 196 そのまま食べられるプリッとほたて

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できます。袋のパックでおとけします。

100g(8~10粒) 賞365円

518円
(税抜480円)

注文番号 197 青森県十三湖産冷凍大和じしみ

青森県十三湖産のじしみを貝子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。

150g 賞180円

347円
(税抜322円)

注文番号 198 秋鮭西京味噌漬

北海道産または三陸北部沖で漁獲された秋鮭を切身加工し自社で配合した西京味噌に48時間漬込みました。

150g(3枚) 賞180円

456円
(税抜423円)

注文番号 199 カレイの甘酢あんかけ

アメリカ産のカレイを煮込んでじっくりとした野菜と合わせます。やさしい甘さで味のタレを仕上げました。

160g(2袋) 賞365円

437円
(税抜405円)

注文番号 200 利尻昆布漬 赤魚

北海道産の天然利尻昆布を2~3年熟成させた特製調味液に赤魚(アラスカ産)を漬け込んで干しました。

260g(2枚) 賞180円

606円
(税抜562円)

注文番号 201 塩熟さばフィレ

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

3枚 賞30円(お届け日より)

801円
(税抜742円)

注文番号 202 たら仙台湾味噌粕漬

仙台湾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円

606円
(税抜562円)

注文番号 203 さわら仙台湾味噌粕漬

仙台湾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円

606円
(税抜562円)

注文番号 204 ぶり仙台湾味噌粕漬

仙台湾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円

606円
(税抜562円)

注文番号 205 国産さばの味噌煮

日本近海でとれたさばを味噌ダレでじっくり煮つけています。

240g(固形量80g×2袋) 賞365円

537円
(税抜498円)

注文番号 206 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天日干しで仕上げました。

3枚 165g 賞45円

648円
(税抜600円)

注文番号 207 脂ののった天然さばみりん醤油天日干し

ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬込み天日干しにしました。

2枚 200g 賞45円

603円
(税抜559円)

注文番号 208 金目鯛 天日干し

宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬込み天日干しで仕上げました。

約170g(前後20g) 賞45円

716円
(税抜663円)

注文番号 209 パクッと真ほっけ一夜干し

北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。緩慢取りの処理済みです。

220g 賞180円

574円
(税抜532円)

注文番号 210 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円

359円
(税抜333円)

注文番号 211 カマス丸干し

静岡県伊東市で揚がったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と潮風で天日干ししました。

120g(5~6本) 賞45円

583円
(税抜540円)

注文番号 212 北海道産 さんまの甘味噌漬

脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と麹味噌で仕上げました。

2枚 180g 賞45円

606円
(税抜562円)

注文番号 213 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サッパリ仕上げです。

240g 賞365円

437円
(税抜405円)

注文番号 214 パラたらこ

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円

388円
(税抜360円)

注文番号 215 焼きちくわ

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

5本120g 賞15円

324円
(税抜300円)

注文番号 216 かに風味かまぼこ

無リンすり身を使用して、最新の蒸し器でしっかりと仕上げました。

10本(112g) 賞60円

388円
(税抜360円)

注文番号 217 ソフトさつまあげ

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

6個140g 賞30円

372円
(税抜345円)

注文番号 218 こだわりさつま揚げ(梅干)

自家製すり身に、かつおや昆布など天然の素材で味付け。

5本90g 賞30円

312円
(税抜289円)

注文番号 219 こだわりさつま揚げ(ごぼう)

自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつおや昆布などで味付けしました。

3枚84g 賞30円

312円
(税抜289円)

注文番号 220 こだわりさつま揚げ(磯の香)

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

3枚84g 賞30円

312円
(税抜289円)

注文番号 221 こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)

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

3枚108g 賞30円

380円
(税抜352円)

注文番号 222 **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 223 **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 224 **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 225 **早煮昆布**

北海道産の長切り昆布を一底蒸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 226 **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 227 **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 228 **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 229 **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 230 **国内産海藻サラダ**

茎わかめ、わかめ、白とさか、ごんぶ、赤とさかの国産具材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 231 **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 232 **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 233 **岩のり入り 海苔の佃煮**

熊本・長崎産の香り豊かな岩のりと三重県産のひとえくさ、瀬戸内あまのりをじっくり炊き込みました。

150g 賞365日
642円
(税抜595円)

注文番号 234 **大判味付のり**

有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。

8切5枚入×50袋 賞270日
1,409円
(税抜1,305円)

注文番号 235 **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 236 **焼のり手巻用 伊勢湾産**

半切20枚 賞180日
648円
(税抜600円)

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。

注文番号 237 **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 238 **あおさのり**

三重県特産の青さのりを磯の香りを残しながらよく目切加工で丁寧に水洗いし、香り豊かに乾燥させました。

12g 賞180日
388円
(税抜360円)

注文番号 239 **かんぴょう**

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。

40g 賞6ヶ月
704円
(税抜652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 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 242 **かつおぶし小袋(ハイパック)**

鹿児島県で製造された上質な鰹お節をブレンドし、口どけのよい薄切りに仕上げました。使用済みすりおろしのニオイが付きません。

3.6g×10個入 賞365日
405円
(税抜375円)

注文番号 243 **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 244 **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 245 **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 246 **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 247 **そのまま使っ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、限りなくすりおろしました。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 248 **瑞宝しぐれ(甘口)**

粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり)※アミノ酸使用

70g 賞30日
612円
(税抜567円)

注文番号 249 **瑞宝しぐれ(おかか)**

貝と削り節を独自のたまりと味の母で炊きあげたやわらかいしぐれ。(中国産あさり)※アミノ酸使用

70g 賞30日
515円
(税抜477円)

注文番号 250 **瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)**

70g 賞30日
612円
(税抜567円)

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

注文番号 251 **鮭ちりめん**

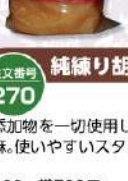
昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鮭に国産ちりめん、国産わかめを加えました。

80g 賞60日
558円
(税抜517円)

注文番号 252 **ちりめん昆布**

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

100g 賞60日
550円
(税抜510円)

注文番号 253 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 254 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 255 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 256 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 257 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 258 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 259 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。ぜんざいやあんこ用に最適です。 250g 賞365日 469円 (税抜 435円)	注文番号 260 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 261 国内産 ひたし豆  秋田県大湯村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。 250g 賞365日 444円 (税抜 412円)
注文番号 262 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 263 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 264 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 265 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 266 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 267 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 268 九鬼セサミン黒ごまきなこ  セサミン高含有黒ごまと、国産大豆のきなことのみを使用したこだわりの「ごまきなこ」です。 80g 賞365日 204円 (税抜 189円)	注文番号 269 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 270 純練り胡麻スタンドパック(白)  添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。 120g 賞730日 359円 (税抜 333円)	注文番号 301 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 302 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 303 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 304 すりごま三度ばい煎(白)  残留農薬検査済みのごまを香味良く二度煎りしてすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜 279円)	注文番号 305 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 306 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 307 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 308 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 309 上新粉みずほ  みずほちからを昔ながらのキネでつくった米粉です。形成・成形のしやすさにより、賞味期限が短い場合があります。 300g 賞90日 204円 (税抜 189円)	注文番号 310 白玉粉  国産もち米を蒸してから細かく砕きました。おだんご作りにぜひ。 200g 賞730日 421円 (税抜 390円)
注文番号 311 ジャンボ糸こんにゃく  国産のこん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 312 しらたき  国産のこん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 313 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 314 生芋ミニこんにゃく  国内産のこんにゃく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 315 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 316 小豆 大豆



有機米味噌をベースに、瀬戸内海産力キから造ったオイスターエキスを有機醤油の旨みを加えた有機回鍋肉の素。
100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 317 小豆 大豆



有機醤油をベースに、瀬戸内海産力キから造ったオイスターエキスを有機醤油の旨みを出した、有機青椒肉絲の素。
100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 318 小豆 大豆



295g(固形量170g) 賞3年 福岡八女農協産の甘夏みかんをシーズンパックに。程よい苦みと甘み。
369円
(税抜342円)

注文番号 319 小豆 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 320 小豆 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 321 小豆 大豆



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・茹で豆のセット 賞小豆缶3年
712円
(税抜660円)

注文番号 322 小豆 大豆



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)

注文番号 323 小豆 大豆



有機の玄米、小豆を塩だけで味付け。体に優しいお粥にしました。非常食にも。
200g 賞365日
223円
(税抜207円)

注文番号 324 小豆 大豆



有機玄米、さつまいもを塩だけで味付け。体に優しいお粥にしました。非常食にも。
200g 賞365日
234円
(税抜217円)

注文番号 325 小豆 大豆



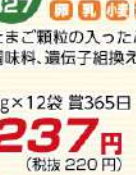
うま味調味料、着色料、酸化防止剤を使用せず、国産素材を使ったこだわりのふりかけです。
25g 賞365日
262円
(税抜243円)

注文番号 326 小豆 大豆



国産素材を使ったこだわりの混ぜこみタイプふりかけ。国産素材はいりごま白、赤しそ、梅、昆布、わかめ、塩。
25g 賞365日
262円
(税抜243円)

注文番号 327 小豆 大豆



たまご顆粒の入ったふりかけ。うま味調味料、遺伝子組換え原料は不使用。
3g×12袋 賞365日
237円
(税抜220円)



注文番号 328 小豆 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 329 小豆 大豆



丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいのおみそ汁に仕上げました。具は有機大豆のとうふと有機ねぎです。
6食 賞180日
498円
(税抜462円)

注文番号 330 小豆 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 331 小豆 大豆



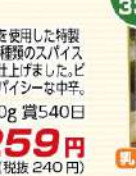
米穀満点の有精卵スープ！うま味調味料を一切使わずに天然素材の味を引き出しました。
8g×8袋 賞365日
1,377円
(税抜1,275円)

注文番号 332 小豆 大豆



国産小麦を使用した特製ルーを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。スパイスの香り華やか、やさしい中辛。
80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 333 小豆 大豆



国産小麦を使用した特製ルーを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。スパイスでスパイシーな中辛。
80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 334 小豆 大豆



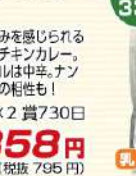
国産小麦粉と卵白に形めた牛乳を30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。スパイスでスパイシーな中辛。
80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 336 小豆 大豆



動物由来材料不使用、大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイシーな風味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメです。
150g 賞24ヶ月
315円
(税抜292円)

注文番号 337 小豆 大豆



コクと深みを感じられる本格チキンカレー。辛さレベルは中辛。ナンやパンとの相性も！
180g×2 賞730日
858円
(税抜795円)

注文番号 338 小豆 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 335 小豆 大豆



国産小麦を使用した特製ルーを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。スパイスの香り華やか、やさしい中辛。
80g 賞540日
259円
(税抜240円)



500g 賞540日
842円
(税抜780円)
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。
しんややく
オリジナル商品

注文番号 339 小豆 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 340 小豆 大豆



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 341 小豆 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 342 小豆 大豆



山口県産の有機たかなを使用。塩とうコンのみで漬けて半熟成。ほのかに酸味がよく、さっぱりした味です。
180g 賞90日
417円
(税抜387円)

注文番号 343 小豆 大豆



九州産の蕎麦の古漬けに、九州産のきくらげとゼリーを合わせ、なたね油で風味豊かに炒めたからし蕎麦です。
90g 賞150日
441円
(税抜409円)

注文番号 344 小豆 大豆



露島産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 345 小豆 大豆



露島産地産の鶏湯を使用。鶏湯の旨味と香辛子の辛さが美味しい。※天然の発酵により、色味が変わる場合があります。
1本 賞92日
444円
(税抜412円)

注文番号 346 小豆 大豆



宮崎県特産の干し大根を約3週間、天日乾燥し独自の製法でじっくり漬け込んだ、ハーブライスのカリ干たくあんです。
170g 賞120日
275円
(税抜255円)

注文番号 347 小豆 大豆



南切り良い国産干し大根に、国産にんじん・生姜・昆布を合わせ、風味豊かに漬け上げしょう油漬です。
90g 賞150日
408円
(税抜378円)

注文番号 348 小豆 大豆



国産しょうがを国産しそ葉とともに梅酢と米酢でじっくりと漬けてみました。
50g 賞365日
373円
(税抜346円)

注文番号 349
小麦 大豆

とり塩鍋スープ
国産鶏がらスープに沖縄海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 350
大豆

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 351
大豆

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 352
小麦 大豆

あっさり醤油味の寄せ鍋スープ
本醸造丸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 賞540日
305円
(税抜 283円)

注文番号 353
大豆

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 354
小麦 大豆

鶏だしコク鍋つゆ
鹿児島県産南国気候のスープを旨みに使用した鍋つゆです。本醸造丸大豆醤油使用・化学調味料無添加。
30ml×4 賞365日
412円
(税抜 382円)

注文番号 355
小麦 大豆

香り立つゆず鍋つゆ
長崎県産ゆずと鹿児島県産南国気候のスープの旨みとゆずの香りを活かした、ゆず鍋つゆです。
30ml×4 賞365日
412円
(税抜 382円)

注文番号 356
小麦 大豆

本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ
本場長崎ちゃんぽん・白濁ベースの鍋つゆ。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 賞365日
412円
(税抜 382円)

注文番号 357
小麦 大豆 卵

九州だし寄せ鍋つゆ
長崎県産鶏さかて、対馬産豚木しし、鹿児島県産かつお節、大分県産ししえび、4つの九州産だし使用の寄せ鍋つゆ。
30ml×4 賞365日
412円
(税抜 382円)

注文番号 358
小麦 大豆

長崎産みそちゃんこ鍋つゆ
はだか麦(長崎県産)使用の"まみそ"の旨味が嬉しい鍋つゆです。4つの九州産のだしの旨味が効いています。
30ml×4 賞365日
412円
(税抜 382円)

注文番号 359
小麦 大豆

濃厚しょうゆ(小びん)
900ml 賞2年
1,008円
(税抜 934円)

井上本店の3年醸造もの。刺身、煮魚などに最適です。900mlの小びんになりました。

注文番号 360
小麦 大豆

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 361
小麦 大豆

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 362
小麦 大豆

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 363
小麦 大豆

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 364
小麦 大豆

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 365
小麦 大豆

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 366
小麦 大豆

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 367
小麦 大豆

節辰のつゆ
900ml 賞12ヶ月
963円
(税抜 892円)

老舗が選んだ最高級の鰹削りをぶんだんに使用しています。3倍濃縮です。

注文番号 368
小麦 大豆

鰹たっぷりつゆ
厳選伝子鰹めしと有機大豆と小麦(アメリカカサザ)を使用した特選鰹油と本みりんを組み合わせた鰹たっぷりつゆです。
900ml 賞365日
1,004円
(税抜 930円)

注文番号 369
小麦 大豆

八方だし
井上本店。天然醤油をベースに鰹節、昆布、椎茸でとっただしを加え風味豊かに仕上げました。
600ml 賞1年
846円
(税抜 784円)

注文番号 370
小麦 大豆

鰹白だし
だしの利いたつゆです。10倍に濃めるだけでうどんつゆに、炊き込みご飯、唐揚げの下味等にも活用できます。
500ml 賞365日
583円
(税抜 540円)

注文番号 371
小麦 大豆

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 372
小麦 大豆

太田酢店のぼん酢
純米酢に本醸造醤油を加え、国産のゆず、橙で味を整えました。
300ml 賞730日
567円
(税抜 525円)

注文番号 373
小麦 大豆

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 374
小麦 大豆

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 375
小麦 大豆

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 賞1年
631円
(税抜 585円)

注文番号 376
小麦 大豆

りんご酢
国産りんご(スターキング)を使用。じっくりと熟成させた、まろやかな果実酢。
300ml 賞2年
680円
(税抜 630円)

注文番号 377
小麦 大豆

ミツホ純米酢
国産米を使用。清酒を吉野杉の大樽で発酵熟成。芳醇な旨みを引き出しました。
900ml 賞2年
437円
(税抜 405円)

注文番号 378
小麦 大豆

ミツホすし酢
北海道産布巾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 379
小麦 大豆

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)

380 粗糖



鹿児島産サトウキビ使用。精製を抑えてミネラル分を残した料理にコクを出します。無着色。

1kg
480円
(税抜445円)

381 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)

382 てんさい含蜜糖・粉末



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

500g
506円
(税抜469円)

383 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)

384 米油(1350g)



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

1350g 賞365日
1,007円
(税抜933円)

385 米油(910g)



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

910g 賞365日
856円
(税抜793円)

386 菜種サラダ油(圧搾)910g



910g 賞365日
955円
(税抜885円)

非遺伝子組み換えのオーストラリア産菜種100%。抽出剤を使わない圧搾搾り。

387 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)

388 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、ごま本来のもつ味が活かされたごま油です。

340g 賞730日
762円
(税抜706円)

389 芳醇黒胡麻油



セサミン高含有黒ごまを使用し、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)

390 ごま油(太白)



良質のごまを圧搾法でしぼり、脱臭した透明のごま油。

1650g 賞1年
3,013円
(税抜2,790円)

391 生でかけて味わうごま油



一番搾りのみ使用したごま油。あつたろとしてクセがなく、オリーブオイルのように料理にそのままかけて味わうごま油です。

150g 賞730日
392円
(税抜363円)

392 OGE Xバージンオリーブオイル(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優良品種の有機JAS認定オリーブオイルです。

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

393 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)

394 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)

395 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)

396 無着色とんかつソース



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

300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

397 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)

398 ひかり中濃ソース



国内産有機野菜・果実の持つ本来の甘味を生かし、香辛料を効かせた、少し辛口の中濃ソースです。

360ml 賞1年6ヶ月
411円
(税抜381円)

399 直火焙煎・クリームシチュールウ



国産小麦粉を使用した濃厚でコクのあるフレークタイプのルッです。うま味調味料、乳化剤、酸化防止剤等不使用。

120g 賞180日
461円
(税抜427円)

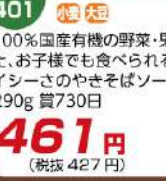
400 直火焙煎・ハヤシ&シチュールウ



国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかな味に仕上げました。うま味調味料・カラメル色素不使用のフレークタイプ。

120g 賞365日
473円
(税抜438円)

401 ひかりやきそばソース



100%国産有機の野菜・果実を使った、お子様でも食べられる適度なスパイシーさのやきそばソース。

290g 賞730日
461円
(税抜427円)

402 有精卵マヨネーズ



国内の豊かな環境で育てられた鶏の大切な有精卵を使った卵黄タイプのあつ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)

403 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スタイプ調味料です。酸味を抑えたまろやかな甘口タイプに仕上げています。

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜408円)

404 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)

405 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(愛媛)使用のつづ入りケチャップです。

190g 賞365日
453円
(税抜420円)

406 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)

407 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)

408 ノンオイルゆずドレッシング



香り豊かな高知産屋敷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)

409 長崎素材 すり粒たまねぎドレッシング



丸大豆産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)

410 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。長崎県産せきあご・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)

2025
2月2日

節分の目

今年の恵方
西南西

恵方ロール

福豆

注文番号
411

節分福豆
NEW
北海道産の大豆をサクサク香ばしく熟成焙煎し、小分けに便利なテトラタイプの小袋に入れました。
45g(5g×9袋) 買180円
389円
(税抜361円)

注文番号
412

黒豆ロールカステラ
NEW
職人が1本ずつ手巻する三原産のロールカステラ。じゅうりょう感のカステラとふくふくら黒豆の相性が抜群です。
1本 買45円
2,332円
(税抜2,160円)

注文番号
413

無添加 国産じゃがいも、北海道産ポテトチップス
「オホホック」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 買120円
230円
(税抜213円)

注文番号
414

無添加 国産のジャガイモをポテトチップ
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 買120円
230円
(税抜213円)

注文番号
415

北海道おかし とうもろこし
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 買120円
268円
(税抜249円)

注文番号
416

無添加 北海道産大豆のきなこを水
北海道産きなこに、あめ、オリーブオイル、海苔の旨みを加えました。原料は全て国産です。
110g 買90円
383円
(税抜355円)

注文番号
417

無添加 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とだわりのからんとう。
100g 買90円
314円
(税抜291円)

注文番号
418

無添加 膨脹剤・乳化剤・香料などの
添加物不使用、使用している小麦粉・バター・砂糖・食塩は、すべて北海道産です。
8枚 買180円
349円
(税抜324円)

注文番号
419

無添加 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 買180円
338円
(税抜313円)

注文番号
420

国産の小魚チップと小魚
粉末を使用した小魚せんべい4連タイプ、サンリオコラボの商品です。
11g×4 買120円
278円
(税抜258円)

注文番号
421

北海道産原料を主原料に
作った無添加のどろろビスケットの4連タイプ、サンリオコラボの商品です。
18g×4 買180円
291円
(税抜270円)

注文番号
422

国産原料100%の生地に
からんとうを混ぜたことだわりのビスケット4連タイプ、サンリオコラボの商品です。
15g×4 買180円
291円
(税抜270円)

注文番号
423

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 買330円
227円
(税抜211円)

注文番号
424

国内産ぶどう果汁を100% (生
果汁換算) 使用した、とってもジューシーなぶどう味のグミ4連パック。着色料・香料不使用。
20g×4 買300円
424円
(税抜393円)

注文番号
425

香料を使わず、国産りんごの濃
縮果汁を100% (生果汁換算) 使用したグミ。着色料は100%ヤシ由来です。便利4連パック。
20g×4 買300円
393円
(税抜364円)

注文番号
426

無添加 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 買365円
541円
(税抜501円)

注文番号
427

無添加 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 買365円
541円
(税抜501円)

注文番号
428

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 買365円
541円
(税抜501円)

注文番号
429

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仲間入り。
60g 買365円
541円
(税抜501円)

注文番号
430

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 買365円
541円
(税抜501円)

注文番号
431

一口サイズの口当たり
なめらかなチョコレート。無添加原料使用。添加物不使用。
60g 買365円
541円
(税抜501円)

注文番号
432

砂糖を使わずに、国内産の
にんじん、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。
30g 買1年
305円
(税抜283円)

注文番号
433

砂糖を使わずに、国内産の
わかめ、のり、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。
27g 買1年
305円
(税抜283円)

注文番号
434

国内産小麦粉を主原
料にしっかりと焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。
8個 買60円
405円
(税抜375円)

注文番号
435

国産小麦が主原料の生地に
玄米を配合したシートでできた国産大団のクリームをサンド、香ばしく濃厚なウエハースが楽しめるウエハースです。
30個 買120円
208円
(税抜193円)

注文番号
436

国内産小麦粉を主原料に、
カルシウム・鉄分をたっぷり含んだスティックビスケット。
110g 買240円
353円
(税抜327円)

注文番号
437

三重県産コシヒカリの米粉
100%を使用したアレルゲンフリーのクッキー。スーパーフードのタイガーナッツ入り。5年半長期保存可能。
50g 買5年半
648円
(税抜600円)

注文番号
438

カリッと噛める餡
の中には沖縄産の黒糖がたっぷり、つついっ手がつく一品です。
95g 買365円
244円
(税抜226円)

注文番号
439

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 買1年
262円
(税抜243円)

注文番号
440

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 買60円
292円
(税抜271円)

注文番号
441

瀬戸内海産片口いわし、
酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。
50g 買120円
412円
(税抜382円)

注文番号 442 ふところ餅



10個入 賞90日

383円
(税抜 355円)もちもち柔らかお餅菓子
プレーン・紫芋・抹茶
ヨーヨーの4つの味

愛知県知多半島の名物と菓子。そのままでももちろん、温めても冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。

注文番号 443 千葉県産花生(いりざや)



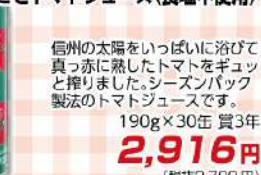
注文番号 445 バターピーナッツ



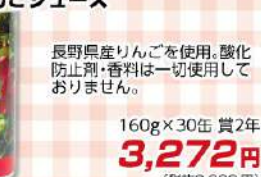
注文番号 448 3つの溜の三色だんご



注文番号 449 紅はるかの焼芋



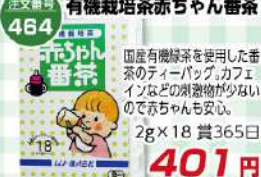
注文番号 452 くだものやさしいジュース



注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



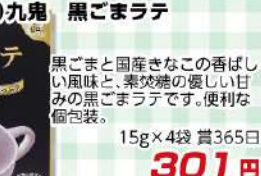
注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 460 上煎茶 (農薬不使用)



注文番号 461 ほろし茶 リーフタイプ (農薬不使用)



注文番号 444 茨城産 干いも

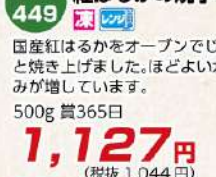


170g 賞60日

997円
(税抜 924円)

茨城産さつまいもを潮風と太陽で天日乾燥した自然な甘みがおいしい干いもです。

注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



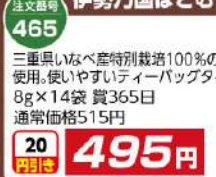
注文番号 448 3つの溜の三色だんご



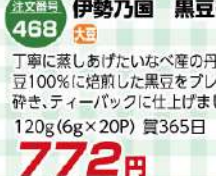
注文番号 449 紅はるかの焼芋



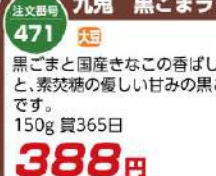
注文番号 452 くだものやさしいジュース



注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



注文番号 448 3つの溜の三色だんご



注文番号 449 紅はるかの焼芋



注文番号 452 くだものやさしいジュース



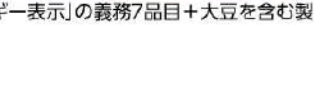
注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



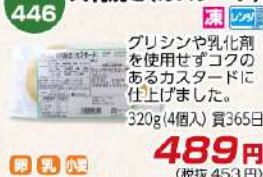
注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



注文番号 448 3つの溜の三色だんご



注文番号 449 紅はるかの焼芋



注文番号 452 くだものやさしいジュース



注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



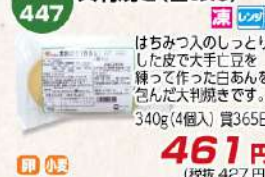
注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



注文番号 448 3つの溜の三色だんご



注文番号 449 紅はるかの焼芋



注文番号 452 くだものやさしいジュース



注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



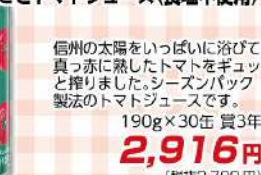
注文番号 459 刈下 玄米茶



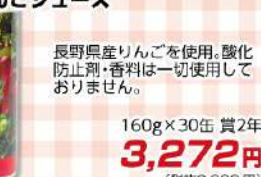
注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



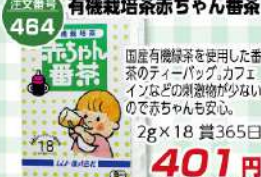
注文番号 448 3つの溜の三色だんご



注文番号 449 紅はるかの焼芋



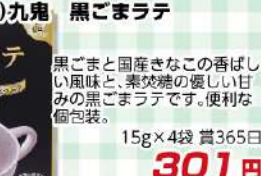
注文番号 452 くだものやさしいジュース



注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



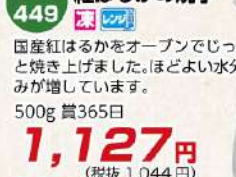
注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



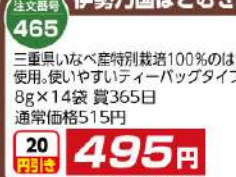
注文番号 448 3つの溜の三色だんご



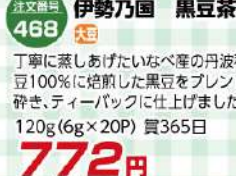
注文番号 449 紅はるかの焼芋



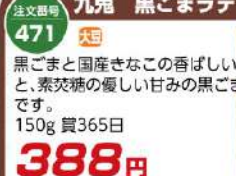
注文番号 452 くだものやさしいジュース



注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 446 大判焼き(カスタード)



注文番号 447 大判焼き(白あん)



注文番号 448 3つの溜の三色だんご



注文番号 449 紅はるかの焼芋



注文番号 452 くだものやさしいジュース



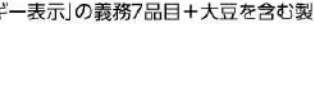
注文番号 455 信州りんごジュース(サンつがる)



注文番号 456 シナノゴールド 長野県産りんごジュース



注文番号 459 刈下 玄米茶



注文番号 472 **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。泡立てることで髪が少なく、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 473 **詰替用ナチュロンシャンプー**

ナチュロンシャンプーの詰替用になります。

500ml

827円
(税抜752円)

注文番号 474 **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 475 **詰替用ナチュロンリンス**

ナチュロンリンスの詰替用になります。

500ml

827円
(税抜752円)

注文番号 476 **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、ビブエキスを配合しています。

500ml

1,167円
(税抜1,061円)

注文番号 477 **ナチュロンボディソープ(詰替)**

ナチュロンボディソープの詰替用になります。

500ml

827円
(税抜752円)

注文番号 478 **ナチュロンボディソープ 柚子みかん(詰替)**

天然精油のほかに香る柚子みかんの香りです。プラチナ調剤のため専用容器はありせんので別途ご購入ください。

500ml

858円
(税抜780円)

注文番号 479 **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 480 **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 481 **米ぬか化粧石けん**

香らばらまいた米ぬか袋のイメージ化粧石けんにしてあります。潤いが少なく、肌をささいな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 482 **ナチュロンハンドソープ(小)**

ひまわり油が主原料。場所を問わず使いやすい。泡になって出せます。

260ml

556円
(税抜506円)

注文番号 483 **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 484 **ハンドクリーム(70g 無香料)**

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 485 **石けんはみがき**

100%自然由来の成分です。泡立ちがよい。爽快感がハッカタイプ。

120g

414円
(税抜377円)

注文番号 486 **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 487 **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 488 **ボックスこどもジェルハミガキ**

研磨剤・発泡剤不使用なので、お子様にも安心です。みんな大好きなフルーツ味。

50g

358円
(税抜326円)

注文番号 489 **ナチュロンスポンジ**

骨格構造の目の細かいスポンジなので、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 490 **ナチュロン純粉石けんN**

パーム油とヤシ油を原料にした純粋な石けん。赤ちゃんやアレルギーの方も安心して使えます。洗剤成分が少なく、肌を優しく洗えます。

1kg

1,361円
(税抜1,238円)

注文番号 491 **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 492 **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です。

450ml

426円
(税抜388円)

注文番号 493 **AURO 天然由来100%のカビ除去剤**

100%天然素材の、安全で効果的なカビ取り剤です。※ゴムパッキンなどに染みこんだカビは除去できない場合があります。350ml 賞使用期限：開封後1年

2,079円
(税抜1,890円)

在庫限り

注文番号 494 **米ぬか台所用液体石けん(本体)**

米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料で環境と肌にやさしい液体石けん。柑橘系の香り。

500ml

313円
(税抜285円)

注文番号 495 **米ぬか台所用液体石けん(詰替)**

米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料。ムダを省いた詰替用。

400ml

247円
(税抜226円)

注文番号 496 **AURO フローリングワックスシート**

汚れをふき取ると同時にワックスがかかるお掃除シートです。合成界面活性剤やホルムアルデヒド等の石油系化学物質は一切不使用です。10枚

495円
(税抜450円)

在庫限り

注文番号 497 **安心生活洗濯用液体石けん(詰替)**

お徳な詰替用。保管に便利なキャップ付き。

1800ml

924円
(税抜840円)

注文番号 498 **安心生活洗濯用液体石けん(本体)**

米の脂肪酸とヤシ、パーム油を原料とした液体石けん。※ドラム式洗濯機の場合は洗濯機の説明書をご確認ください。

1000ml

759円
(税抜690円)

注文番号 499 **無漂白キッチンペーパー**

サトウキビの搾りカスを20%配合。2枚重ねて使いやすいです。

75組

198円
(税抜180円)

注文番号 500 **台所用廃油処理袋**

1袋で500mlの油を吸い取り、手を汚さずに袋のまま捨てられます。

6個

519円
(税抜472円)

注文番号 501 **sndek 重曹キッチンそうじクロス**

重曹は安全性が高いので、冷蔵庫や電子レンジの中にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。

20枚

165円
(税抜150円)

注文番号 502 **sndek 重曹フローリングそうじクロス**

重曹は安全性が高いので、お子様やペットのいるお部屋にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。

20枚

222円
(税抜202円)

注文番号 503 **ポリラップ(30cm)**

粘着付と剤等の添加物ゼロ。食品に移らない日本製ポリエチレンラップ。30cm幅タイプ。

30cm×20m

179円
(税抜163円)

注文番号 504 **ポリラップ(22cm)**

粘着付と剤等の添加物ゼロ。食品に移らない日本製ポリエチレンラップ。22cm幅タイプ。

22cm×20m

176円
(税抜160円)

注文番号 505 **トイレットペーパー ittoco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 506 **(箱入)トイレットペーパー ittoco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)