



	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	4/1	4/2	4/3	4/4	4/8	4/9	4/10	4/11
配達	4/15	4/16	4/17	4/18	4/22	4/23	4/24	4/25

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

- ◎ 宮崎県で契約栽培した大根を天日で干し上げてから漬けた伝統的な本干したくあんです。
- ◎ 【昔ながらの伝統製法】霧島おろしの寒風の中、天日でよく干し上げ、長時間漬け込みました。
- ◎ 天然の調味料にこだわった本格的たくあんです。
- ◎ 干し沢庵独特の歯ごたえと煎り糠の風味が食欲をそそります。
- ◎ うま味調味料、保存料不使用です。



宮崎県産

NEW

586円

(1本)200g 賞 120日 (税抜 543円)

注文番号
1

本干

たくあん

宮城県産契約栽培大根使用

注文番号
2

- ◎ 山口県産の有機高菜を使用しています
- ◎ 塩とウコンで漬け込み、半年以上の発酵熟成
- ◎ 辛味が薄く、ほのかな酸味のさっぱりした味

有機大がな漬



山口県産

417円

180g 賞 90日 (税抜 387円)

注文番号
3

- ◎ 山口県産の有機大根を使用
- ◎ 寒風で干し、叩いて伸ばす作業を3ヶ月、さらに半年熟成
- ◎ カリカリの食感、甘じょっぱい味付けで熟成の香り

山口特産 かんづけ
有機寒漬



山口県産

628円

100g 賞 120日 (税抜 582円)

かんたんレシピ

- 【材料】2本分
- お米(玄米でもOK) 1合
 - ごま油 小さじ1
 - 塩 少々
 - 大判のり 2枚
 - ★ 具材
 - 本干たくあん 適量
 - 有機たかな漬 適量
 - にんじん 1本
 - 白ごま 少々

【作り方】

- ① ご飯は炊き上がった後すぐに、ごま油と塩を入れて混ぜます。そのあと冷ましておきます。すし酢は使いません。
- ② にんじんは細切りしてレンジで2分加熱後、荒熱を取って白ごまをふる。
- ③ 本干たくあんは1cm角ほどの細切り、有機たかな漬は3cmほどの長さで切り水気は絞っておきます。
- ④ 具材とご飯を焼き海苔で巻いて出来上がり！日本の巻寿司より薄めに切り、さらに白ごまをふりかけます。



玄米使用でも
オススメです！



5月5日は おすすめ商品・新商品

こどもの日

お子様の健やかな成長のお祝いに
しんよやくの安全・安心食材を♪

もくじ

- 2 こどもの日特集
- 3 冷凍野菜・パン・ジャム・ジュース
- 4 乳製品・肉加工品
- 5 三重県のお肉類・ありたどり
- 6・7 加工食品
- 8 魚介類・お魚加工品・練り物
- 9 だし・海藻類・海苔・蒟蒻
- 10 国産大豆・小麦の食品・麺類
- 11 豆類・あんこ・一般食品
- 12・13 調味料
- 14 一般食品・飲み物
- 15 お菓子
- 16 生活雑貨

P.2 こどもの日特集



お子様の成長をお祝いをしんやくの安全・安心食材で♪

注文番号 4 こどもの日 お菓子袋

5種のお菓子を詰め合わせ♪

- 元気ミレービスケット 1袋
- 元気恐竜ものがたり 1袋
- 元気フルーツラムネ 2袋
- 元気カリボテミニ 1袋
- 元気鉄カルウエハース 2袋

461円
5種 賞 120日 (税抜 427円)

注文番号 10 ふくらむ魔法のメロンパン(生地)

外は「サクッ」中は「ふわふわ」
焼きたてのおいしいメロンパンを
ご堪能ください

簡単焼くだけ!!

凍

国産素材だけを使用したメロンパン生地です。
オーブンで焼くだけの簡単調理で、ご自宅で
焼きたてのメロンパンをご賞味いただけます。

※ 調理イメージ

898円
84g×4個 賞 365日 (税抜 832円)

注文番号 17 えびフライ(大)

インドネシア産のエビに国産小麦の
パン粉・小麦粉の衣をつけました。油
で揚げただけ。

180g(6尾) 賞365日

1,166円
(税抜 1,080円)

注文番号 20 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 23 徳用 ポテトもち

北海道産馬鈴薯でつくったもちもち
です。冷めても固くならない、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 5 柏餅

国産うるち米を自社製
粉じたコシのある生地
で北海道産小豆使用の
粒あんを包みました。

6個 賞365日
995円
(税抜 922円)

注文番号 8 奥出雲ちまき

清らかな水と澄んだ空気の中
で育まれた、島根県の奥出雲
地方、吉田町で栽培された餅
米・うるち米を使用。

50g×5個 賞180日
1,154円
(税抜 1,069円)

注文番号 11 こいのぼり<赤>あられ付

国産もち米を使用。もち米本来
の風味を生かして作り上げたあ
られを、赤鯉の袋に詰めて端午
の節句用にアレンジしました。

30g 賞120日
521円
(税抜 483円)

注文番号 13 よもぎ大福

岩手県産もち米を製粉したもち
粉を使用した生地です。つぶあん
を包んだよもぎ大福。あん
この小豆は北海道産です。

55g×4個 賞365日
729円
(税抜 675円)

注文番号 15 たけのこ餃子

国産のたけのこを使った食感
豊かな餃子。端午の節句限定
商品です。

10個 賞365日
538円
(税抜 499円)

注文番号 18 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366日
586円
(税抜 543円)

注文番号 21 秋川牧園 からあげ

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

150g 賞270日
730円
(税抜 676円)

注文番号 24 道産パン粉のさくさくメンチカツ

北海道産の豚肉を使用した肉
だねを北海道産のパン粉でく
るんだやさしいメンチカツで
す。乳・卵不使用。

50g×20 賞365日
1,425円
(税抜 1,320円)

注文番号 6 松文堂 柏餅(粒あん)

北海道産小豆を使用した自
家製の粒あん。ひとつひとつ手
づくりです。解凍後はお早め
にお召し上がりください。

48g×4 賞30日
599円
(税抜 555円)

注文番号 9 端午の節句ちまき

国内産うるち米のなめらかで
コシのある生地を餡で1本
1本手巻で仕上げました。

50g×3本 賞365日
677円
(税抜 627円)

注文番号 12 こいのぼり<青>あられ付

国産もち米を使用。もち米本来
の風味を生かして作り上げたあ
られを、青鯉の袋に詰めて端午
の節句用にアレンジしました。

30g 賞120日
521円
(税抜 483円)

注文番号 14 三色羽二重餅

国産もち粉を練り上げ、柔ら
かく仕上げた赤・緑・白の三
色羽二重餅です。きめ細かな
もちもちとした食感。

18個入 賞45日
583円
(税抜 540円)

注文番号 16 槍烏賊棒寿司

旬の槍烏賊の良肉を輪切りに
大葉を挟んで棒寿司にしまし
た。酢飯のお米は北海道産の
特別栽培米あやひめを使用。

8貫 賞90日
1,724円
(税抜 1,597円)

注文番号 19 チキンライス

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

450g 賞366日
816円
(税抜 766円)

注文番号 22 秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO、開放型鶏舎の秋
川牧園。外側はサクサク香ば
しくふっくらと仕上げたチキ
ンナゲットです。

200g 賞270日
759円
(税抜 703円)

注文番号 25 五目寿しの素(2合炊)

国産素材へのこだわりはもちろん、油揚げ
にも天然にがりを使用し、天然かつお
だしで味付けしています。ご家庭では酢
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 26 **甘栗かぼちゃ**

北海道産の甘栗かぼちゃを、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 29 **洋風野菜ミックス**

国産野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)を皮むき、下処理、あく抜き、下ゆで処理しました。そのまま料理に。

300g 賞365日
572円
(税抜530円)

注文番号 31 **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 35 **しんややく赤たまご(30個)**

地元の新鮮な赤たまごです！まとめてのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日
1,149円
(税抜1,064円)

注文番号 39 **内麦クロワッサン**

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

20個 賞45日
1,749円
(税抜1,620円)

注文番号 43 **レモン&アップルジャム**

瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。

180g 賞18ヶ月
437円
(税抜405円)

注文番号 46 **純粋はちみつ**

和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。

500g 賞2年
3,175円
(税抜2,940円)

注文番号 49 **(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 53 **くだものやさいジュース**

国内産の果物と野菜をバランス良くミックス。はちみつと発酵液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 27 **北海道産カーネルコーン**

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

1kg 賞24ヶ月
1,101円
(税抜1,020円)

注文番号 30 **ささがきごぼう(宮崎産)**

宮崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。

200g 賞1年
516円
(税抜478円)

注文番号 32 **大和芋**

山芋の中でも特に粘りが強く風味のよい国産大和芋を100%使用。解凍するだけでずりおろした大和芋を味わえます。

40g×5袋 賞6ヶ月
771円
(税抜714円)

注文番号 36 **しんややく赤たまご(18個)**

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日
810円
(税抜750円)

注文番号 40 **KOUBO 国産小麦アップルパイ**

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

12個 賞75日
1,846円
(税抜1,710円)

注文番号 44 **長野産紅玉りんごジャム**

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

180g 賞18ヶ月
502円
(税抜465円)

注文番号 47 **しょうが湯蜂蜜**

国産の生しょうがを国産蜂蜜とビート糖でじっくり漬けました。

260g 賞18ヶ月
907円
(税抜840円)

注文番号 50 **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 54 **信州りんごジュース**

長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用してありません。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜3,030円)

注文番号 28 **北海道産ホールコーン**

北海道産のホールコーン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
通常価格389円
369円
(税抜342円)

注文番号 33 **冷凍さといも**

九州産さといも100%。皮をむいて下茹でし便利なバラ凍結に。

300g 賞1年
826円
(税抜765円)

注文番号 37 **だいずDAYS 発芽大豆**

北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆の風味と栄養を3倍出しました。そのままでも、サラダやスープの具材にも。

100g 賞90日
260円
(税抜241円)

注文番号 41 **KOUBO 国産小麦ストロベリーパイ**

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

12個 賞75日
1,846円
(税抜1,710円)

注文番号 45 **志摩産いちごジャム**

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

140g 賞180日
697円
(税抜646円)

注文番号 51 **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 55 **和歌山県産みかんジュース**

和歌山県産みかんのストレート果汁のみを使用した安全安心の国産みかんジュースです。

160g×20缶 賞730日
2,592円
(税抜2,400円)

注文番号 34 **乱切りじゃがいも**

北海道産のじゃがいもを、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
496円
(税抜460円)

注文番号 38 **だいずDAYS 発芽黒豆**

北海道産大豆のよいさと発芽黒豆の栄養を3倍出しました。そのままでも、そのままおしり上げれます。

70g 賞90日
260円
(税抜241円)

注文番号 42 **KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ**

ベルギー産のチョコレートを使用したチョコクリームに、国産小麦を使用したパイ生地に合わせて焼き上げました。

12個 賞75日
1,944円
(税抜1,800円)

注文番号 52 **信州まるごと青汁すきりテイスト**

長野県産野菜とりんご使用。7種類の野菜にりんごとレモンを加えて、すきりと飲みやすい味わいに仕上げました。

160g×20缶 賞540日
2,842円
(税抜2,632円)

注文番号 56 **長野県産くだものミックスジュース**

長野県産りんご、ブルーベリー、3種類の野菜をブレンド。ストレート果汁100%の贅沢な飲みをお楽しみください。

160g×20缶 賞18ヶ月
2,322円
(税抜2,150円)

今回の 超目玉!!

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

注文番号 57 大内山牛乳

278円

(税抜 258円)



1000ml 賞12日

注文番号 58 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 60 大内山ヨーグルト(プレーン)

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

注文番号 62 大内山のむヨーグルト

牛乳の風味を大切に、おだやかな風味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利なお取り分けサイズ。
180ml 賞14日
158円
(税抜 147円)

注文番号 59 大内山コーヒー1000

ドリップしたての香り高いコーヒーに牛乳をミックス。牛乳成分60%のオリジナルコーヒーです。
1000ml 賞15日
324円
(税抜 300円)

注文番号 61 大内山ヨーグルト(加糖)

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

注文番号 63 大内山グルコサミンヨーグルト

ヘルシアグルコサミンと腸内善玉菌を配合。腸や胃などをサポートしてくれる。スポーツを楽しむ方にもオススメ。
110g 賞20日
129円
(税抜 120円)

注文番号 64 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 65 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 66 大内山の瓶バター

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

注文番号 67 白いバター(加塩)

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の新鮮な牛乳を使用した、着色料不使用のバター。
200g 賞90日
541円
(税抜 501円)

注文番号 68 白いバター(無塩)

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の牛乳を使用。お菓子作りに最適な無塩タイプ。
200g 賞60日
534円
(税抜 495円)

注文番号 69 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 70 四路の低温殺菌牛乳

四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらさらとした飲み口と自然な甘さです。
100ml 賞10日(60日殺菌期間)
367円
(税抜 340円)

注文番号 71 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牛乳から搾りました。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 72 北海道のおいしい牛乳

北海道産の生乳100%。生産者が真心を込めて大切に育てた牛乳が毎日届きます。北海道産の安心商品です。
1000ml 賞12日
315円
(税抜 292円)

注文番号 73 やさいい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(菌)

遺伝子組み換えをしない原料で育てた牛乳の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。ヨーグルトに近づけました。
70g×3 賞17日
192円
(税抜 178円)

注文番号 74 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

四日市酪農。遺伝子組換えでないエリで育てた牛の生乳を使用。生きた菌で育てるビフィス菌B8-12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。非遺伝子組換えのエリで育てた牛の生乳を使用。生きた菌で育てるビフィス菌B8-12を配合。
450g 賞17日
289円
(税抜 268円)

注文番号 76 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組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 77 ストロベリーのむヨーグルト

国産のいちごを贅沢に使った飲むヨーグルトです。香料・安定剤・着色料不使用。
500ml 賞17日
386円
(税抜 358円)



注文番号 78 やさい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 79 やさい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 80 やさいい 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。細かく削挽きし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 81 あらびきウィンナー

新大東家「旨甘米豚(うまかんぱー)」(使用)。香り高く直火焼いた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 82 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 83 ロースハム

程よい脂肪のある、じつとりとして豊かな風味の贅沢ハム。無添加です。
80g 賞30日
615円
(税抜 570円)

注文番号 84 ポンレスハム

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 85 ペッパーポーク

キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。
80g 賞30日
535円
(税抜 496円)

注文番号 86 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 87 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塩香と熟成の深い味わい。
80g 賞30日
573円
(税抜 531円)

注文番号 88 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 89 もっこりもっちゃん みそ味

銘柄豚「旨甘米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそで漬け込みました。
350g 賞60日
911円
(税抜 844円)

注文番号 90 もっこりもっちゃん しお味

自家製調味。青森産にんにく、北海道産の特選塩タレに漬け込んだ豚肉不使用の国産豚ホルモン焼きです。
350g 賞60日
911円
(税抜 844円)



注文番号 91 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 92 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 93 (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 94 和牛小間切(冷蔵)

三重県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

250g 賞/消費期限:120日
1,992円
(税抜 1,845円)



注文番号 95 三重県産牛すき焼き用切落とし(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
1,960円
(税抜 1,815円)



注文番号 96 三重県産牛ももすき焼き用(冷蔵)

鳥羽志摩産の牛もも肉(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 97 三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

350g 賞/消費期限:120日
2,349円
(税抜 2,175円)



注文番号 98 和牛モモサイコロステーキ用(冷蔵)

赤身8割以上を約2cmにカット。表面を軽く焼けば出来上がり。焼すぎに注意。

180g 賞/消費期限:120日
2,138円
(税抜 1,980円)



注文番号 99 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷蔵)

やわらかくてコクがあり肉じゃがやカレーに最適。

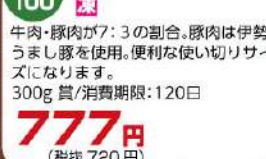
180g 賞/消費期限:120日
1,652円
(税抜 1,530円)



注文番号 100 牛豚あびきミンチ 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 101 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 102 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 103 豚モモかたまり

伊勢うまし豚。やわらかくて臭みが少なく煮豚や焼豚に最適です。

400g 賞/消費期限:5日
907円
(税抜 840円)



注文番号 104 豚モモ角切り(冷蔵)

伊勢うまし豚。酢豚、カレーにも。

200g 賞/消費期限:5日
469円
(税抜 435円)



注文番号 105 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 106 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 107 豚肉バラかたまり(冷蔵)

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭みを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日
1,263円
(税抜 1,170円)



注文番号 108 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 109 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶ、サラダにも。

300g 賞/消費期限:120日
923円
(税抜 855円)



注文番号 110 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、サラダにも。

250g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜 720円)



注文番号 111 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日
664円
(税抜 615円)



注文番号 112 豚ロース生姜焼き用(冷蔵)

伊勢うまし豚のロースを生姜焼き用に加工しました。

250g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜 720円)



注文番号 113 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 114 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 115 伊勢赤どリムネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どリ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 116 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 117 伊勢赤どリササミ(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 118 伊勢赤どリミンチ(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 119 ありたどり 手羽元

トウモロコシや大豆がす・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 120 ありたどり 手羽先

トウモロコシや大豆がす・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 121 野菜たっぷりあんかけラーメン

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)

小 中 大

注文番号 122 野菜たっぷりチャンポン

国産野菜に九州のさつま揚げを加え、オリジナルのスープで仕上げた、こだわりのちゃんぽんです。

280g(麺130g) 賞365日

461円
(税抜427円)

小 中 大 大 大

注文番号 123 中華丼の具(塩)

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具、湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。

180g×2 賞365日

574円
(税抜532円)

小 中 大 大 大

注文番号 124 大きな豆腐肉団子

国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。

26g×8個 賞365日

509円
(税抜472円)

小 中 大 大 大

注文番号 125 カインズのファミリー餃子

20g×30個 賞365日

822円
(税抜762円)

小 中 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。

注文番号 126 お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)

国産の豚肉、野菜を使い、食べやすい一口サイズの餃子に仕上げました。にんにく抜きです。50個入り！

50個入り(500g) 賞365日

878円
(税抜813円)

小 中 大

注文番号 127 徳用北京餃子

国産豚肉・野菜の具を、国産小麦・塩・水だけで焼いた皮で包みました。水餃子にも。

18g×15個 賞365日

432円
(税抜400円)

小 中 大

注文番号 130 国産野菜の春巻

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

500g(10本) 賞365日

729円
(税抜675円)

小 中 大

油で揚げます

注文番号 131 A mom(ママ)パリッと本格香きき(国産きくらげ入り)

国産野菜・国産きくらげ入り。パリッとした食感が楽しめます。

40g×5 賞365日

563円
(税抜522円)

小 中 大

注文番号 132 もち米蒸ししゅうまい

国産豚肉・野菜・もち米使用。アレルギー源となる原材料を極力省きました。

180g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

小 中 大

注文番号 133 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)

小 中 大

注文番号 134 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)

小 中 大

油で揚げます

注文番号 135 道産コロッケ 男爵

北海道産男爵芋のみ使用。70gのスタンダードなコロッケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

小 中 大

油で揚げます

注文番号 136 イカフライ

短冊切した柔らかく厚みのあるイカに国産パン粉に卵を使わず加工しました。3枚入り 賞180日

579円
(税抜537円)

小 中 大

油で揚げます

注文番号 137 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)

小 中 大

注文番号 138 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)

小 中 大

注文番号 139 焼いて簡単ビザ焼きイタリアン

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

200g(5本) 賞365日

563円
(税抜522円)

小 中 大

注文番号 140 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肉団子。

18g×8 賞365日

401円
(税抜372円)

小 中 大

注文番号 141 (国産大豆)産大豆のとうふハンバーグ

国産大豆の豆腐に和風おろしソースを合わせたハンバーグ、調理済みですので、加熱するだけでいただけます。

340g(2個入り) 賞365日

457円
(税抜424円)

小 中 大

注文番号 142 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)

小 中 大

注文番号 143 ふんわり豆腐ハンバーグ

鶏肉・玉ねぎ・豆腐を使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

509円
(税抜472円)

小 中 大

注文番号 144 お弁当根菜コロッケ

にんじん、玉ねぎ、れんこん、ごぼうを加えた一口サイズのコロッケ。

240g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

小 中 大

注文番号 145 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。小分けドレーが便利。お弁当にも自然解凍でもOK！

20g×6 賞365日

356円
(税抜330円)

小 中 大

注文番号 146 秋川牧園 スパイシーささみカツ

世界各地のスパイスとほのかなカレー風味がブレンドした、サクサク食感のささみカツです。お弁当のおかず。

160g 賞270日

729円
(税抜675円)

小 中 大

注文番号 147 秋川牧園 プリ辛チキンバー

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

150g 賞270日

704円
(税抜652円)

小 中 大

注文番号 148 秋川牧園 鶏メンチカツ

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

150g 賞270日

619円
(税抜574円)

小 中 大

注文番号 149 秋川牧園 チキンソースカツ

若鶏のむね肉をカラッと揚げたチキンカツに自家製ソースをまみれました。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)

小 中 大

注文番号 150 秋川牧園 サラダチキン

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

100g 賞270日

668円
(税抜619円)

小 中 大

注文番号 151 秋川牧園 ミートボール

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

100g 賞270日

340円
(税抜315円)

小 中 大

卵 乳 小麦 そば 落花生 大豆 えび かに [アレルギー表示]の義務7品目+大豆を含む製品

注文番号 181 瀬戸内産 ちりめん



30g 賞90日
483円
(税抜 448円)

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。

注文番号 182 えび・いかミックス



シーフードの中でも人気のエビとイカだけで作りました。素材本来のおいしさをそのまま食卓までお届けします。
150g 賞365日
521円
(税抜 483円)

注文番号 183 ブラックタイガー 3L



インドネシア産、粗放養殖のエビ。食べ応えありの大きさ。4尾になって新価格です。※えびの長さ:約11~13cm
4尾120g 賞180日
955円
(税抜 885円)

注文番号 184 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。解凍後そのまま召し上がりできます。袋のパックでお届けします。
100g(8~10粒) 賞365日
563円
(税抜 522円)

注文番号 185 青森県十三湖産冷凍大和しじみ



青森県十三湖産のしじみ貝を單子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。
150g 賞180日
347円
(税抜 322円)

注文番号 186 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)を漬込んで干しました。
260g(2枚) 賞180日
606円
(税抜 562円)

注文番号 187 秋鮭西京味噌漬



北海道産または三陸北部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日
456円
(税抜 428円)

注文番号 188 紅鮭切身(2切)



ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬け込まれています。便利なお人数分をご用意しました。
110g(2切) 賞180日
509円
(税抜 472円)

注文番号 189 皮なしサーモン切身



北海道ないし三陸沖で漁獲した秋鮭を三枚におろし、皮・腹骨を除去し切身にしました。ムニエル、フライ、唐揚げ等に。
500g(10切) 賞180日
1,684円
(税抜 1,560円)

注文番号 190 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、おみそなどに便利、シングルパックになりました。
150g 賞120日
344円
(税抜 319円)

注文番号 191 薩摩赤えび唐揚げ



何久根産沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に味が柔らかく甘みが強いえびを、揚げでくるみました。
150g 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 192 バ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。腰骨取りの処理済みです。
220g 賞180日
574円
(税抜 532円)

注文番号 193 塩熟さばフィレ



一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンボーンを抜いた食べやすい焼き専用のフィレです。
3枚 賞30日(お届け日より)
801円
(税抜 742円)

注文番号 194 カレイの甘酢あんかけ



アメリカ産のカレイを唐揚げし、しっかりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
160g(2袋) 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 195 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け込み天日干しで仕上げました。
3枚 165g 賞45日
648円
(税抜 600円)

注文番号 196 金目鯛 天日干し



宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬け込み天日干しで仕上げました。
約170g(前後20g) 賞45日
716円
(税抜 663円)

注文番号 197 脂ののった天然さばみりん天日干し



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け込み天日干しに。
2枚 200g 賞45日
603円
(税抜 559円)

注文番号 198 カマス丸干し



静岡県伊東市で獲ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み天日干しと潮風に天日干ししました。
120g(5~6本) 賞45日
583円
(税抜 540円)

注文番号 199 北海道産 さんまの甘味噌漬



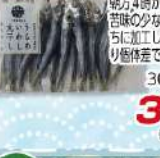
脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と麹味噌で仕上げました。
2枚 180g 賞45日
606円
(税抜 562円)

注文番号 200 いわし梅肉大葉パン粉焼



フライパンで揚げ焼き調理OKの真いわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でザッパリ仕上げです。
240g 賞365日
437円
(税抜 406円)

注文番号 201 薩摩の味 うるめいわし干し(上級)



乾万4時から6時に煮込んだ旨味の少ない魚をその日のうちに加工しました。季節により価格変動あり。
30g 賞365日
359円
(税抜 333円)

注文番号 202 氷見産まいわしみりん干し



氷見の定置網で獲れた小さなまいわしを、独自の配合液にじっくりと漬け込みみりん干しに仕上げました。
80g 賞365日
388円
(税抜 360円)

注文番号 203 バラたらこ



アラスカ沖からオホーツク海周辺で獲れたスケソウダラの卵を天日塩に漬け込み、カップに詰めました。
80g 賞365日
388円
(税抜 360円)

注文番号 204 ぶり漬け丼の素



高知県野見湾で養殖されたブリを特製たれに漬け込みました。あたためてご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。
60g 賞90日
713円
(税抜 661円)

注文番号 205 こだわりさつま揚げ(ごぼう)



自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつおや昆布などで味付けしました。
3枚84g 賞30日
312円
(税抜 289円)

注文番号 206 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しさつ揚げです。
3枚84g 賞30日
312円
(税抜 289円)

注文番号 207 こだわりさつま揚げ(棒天)



自家製すり身に、かつおや昆布など天然の素材で味付け。
5本90g 賞30日
312円
(税抜 289円)

注文番号 208 こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)



サツマイモをたっぷり混ぜこみ、サツマイモの甘みと黒ごまの香ばしさが人気の商品です。
3枚108g 賞30日
380円
(税抜 352円)

注文番号 209 ソフトさつまあげ



豆乳をすり身に混ぜ合わせたふわふわ食感のさつま揚げ。ソフト感を出すため、蒸気で蒸し上げてから揚げました。
6個140g 賞30日
372円
(税抜 345円)

注文番号 210 焼きちくわ



うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚鱗と国産塩、本みりんを加えて魚の旨みを引き出しました。
5本120g 賞15日
324円
(税抜 300円)

注文番号 211 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日
388円
(税抜 360円)

注文番号 212 北海道産おいしい出し昆布

もちりとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんなどに。

23g 賞365日
331円
(税抜307円)

注文番号 213 日高昆布

北海道日高産の昆布100%。だしや煮物に最適です。

32g 賞365日
411円
(税抜381円)

注文番号 214 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。

16g 賞365日
266円
(税抜247円)

注文番号 215 煮物昆布

北海道産の長切り昆布を一度蒸して柔らかくしてあります。煮物、佃煮、昆布巻きに便利。

15g 賞365日
213円
(税抜198円)

「早煮昆布」から商品名の変更になりました

注文番号 216 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、味噌汁、おでんなどに。

20g 賞365日
486円
(税抜450円)

注文番号 217 きざみ昆布

追分産の昆布を便利にカットしました。煮付けなどに。

10g 賞365日
145円
(税抜135円)

注文番号 218 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274円)

注文番号 219 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 220 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 221 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 222 国内産海藻サラダ

茎わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、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 223 隠用焼きのり

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
1,555円
(税抜1,440円)

注文番号 224 味付のり卓上容器入

有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食のお供に。

8切64枚入 賞330日
729円
(税抜675円)

注文番号 225 焼のり手巻用 伊勢湾産

三重の伊勢湾産、海苔の等級がアップしました。手巻寿司やおにぎりに。

半切20枚 賞180日
729円
(税抜675円)

注文番号 226 焼ききざみのり

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。巻物のおかずや彩りと栄養をプラス。

20g 賞3ヶ月
291円
(税抜270円)

注文番号 227 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 228 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 229 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 230 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 231 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枯節をブレンドし、口どけのよい薄削りに仕上げました。便利に使いやすい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 232 そのまま食べても美味しいかつお極薄削り

厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まずは食べてみてください。

30g 賞365日
396円
(税抜367円)

注文番号 233 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 234 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 235 さしみこんにやく あおさ

伊勢志摩産のあおさ海苔を練り込んだ、生食用のこんにやくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。

200g 賞180日
208円
(税抜193円)

注文番号 236 さしみこんにやく しょうが

高知県産生姜のつづつづをたっぷり練り込んだ、生食用のこんにやくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。

200g 賞180日
208円
(税抜193円)

注文番号 238 生芋小玉こんにやく

国産の生芋を使用した小玉こんにやくです。食べやすい一口サイズ。

160g 賞180日
221円
(税抜205円)

注文番号 239 生芋板こんにやく

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

250g 賞180日
213円
(税抜198円)

注文番号 240 生芋ミニこんにやく

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

150g 賞180日
163円
(税抜151円)

注文番号 241 しらたき

国産のこんにやく芋粉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 237 天然あかもくさしみこんにやく

志摩の海で育った天然あかもく使用。トロもっちりな食感と完熟あかもくのコリコリネバネバの食感が絶妙です。

200g 賞180日
224円
(税抜208円)

注文番号 242 こんにやく香肌麺

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

160g 賞180日
213円
(税抜198円)

注文番号 243 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・からし等は別けてあります。お好みの味付けで。

40g×3 賞8日

120円
(税抜 112円)

注文番号 244 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 245 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 246 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 247 野瀬さんの油揚げ

三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。

2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

153円
(税抜 142円)

注文番号 248 野瀬さんのすし揚げ

三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。

4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

153円
(税抜 142円)

注文番号 249 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 250 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。

8個 賞6日(お届け日の3日後期限)

437円
(税抜 405円)

注文番号 251 国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)

国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。

10枚入 賞8日

312円
(税抜 289円)

注文番号 252 極 絹ごし豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。

300g 賞5日

331円
(税抜 307円)

注文番号 253 極 もめん豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。

300g 賞5日

331円
(税抜 307円)

注文番号 254 極 充填豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。

150g 賞14日

165円
(税抜 153円)

注文番号 255 極 寄せ豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。

300g 賞5日

331円
(税抜 307円)

注文番号 256 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。

1745g 賞6日(お届け日の3日後期限)

318円
(税抜 295円)

注文番号 257 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 258 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汁でたまご豆腐に仕上げました。

100g×3個 賞20日

554円
(税抜 513円)

注文番号 259 国産大豆の無調整豆乳

国産大豆と水だけで作りまし。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 260 国産 無塩そうめん

播磨製造の国産小麦100%を使用した無塩そうめん。寒い季節は温かいにゅうめんどうぞ。

200g 賞913日

304円
(税抜 282円)

注文番号 261 純正ラーメン

国産小麦の無かん水麺を使用したしょうゆ味のインスタントラーメンです。うま味調味料不使用。

5食分 賞180日

911円
(税抜 844円)

注文番号 262 どんぶり麺 きつねうどん

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ! 刻み揚げ入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。

77.3g 賞180日

224円
(税抜 208円)

注文番号 263 どんぶり麺 しょうが味噌ラーメン(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、ごまの香りのしょうが味噌ラーメンです。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 264 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いしくください。

200g×3袋 賞120日

353円
(税抜 327円)

注文番号 265 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 266 三重の味うどん

うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹でがります。

100g×3 賞365日

257円
(税抜 238円)

注文番号 267 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

255円
(税抜 237円)

注文番号 268 北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)

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

500g 賞3年

417円
(税抜 387円)

注文番号 269 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 270 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 301 準強力粉(パン用)

北海道産小麦100%。ポストハーベットの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。

1kg 賞8ヶ月

610円
(税抜 565円)

注文番号 302 国産小麦粉(薄力粉)

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

1kg 賞1年

538円
(税抜 499円)

注文番号 303 材料3つ!の無添加パン粉

北海道産の小麦粉、沖縄県産の海塩塩、国内産の生イーストで作った、カリッと気持ちいい歯ごたりのパン粉です。

180g 賞240日

259円
(税抜 240円)

注文番号 304 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っと美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。

500g 賞365日

376円
(税抜 349円)

卵 乳 小麦 そば 落花生 大豆 えび かに [アレルギー表示]の義務7品目+大豆を含む製品

粗糖

注文番号

337

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。黒着色。
1kg

480円
(税抜445円)



国産グラニュー糖

注文番号

338

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。

483円
(税抜448円)

1kg
(税抜448円)



シママース(塩)

注文番号

339

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。

441円
(税抜409円)

1kg
(税抜409円)



天然しょうゆ(濃口)

注文番号

340

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
1,924円
(税抜1,782円)

天然しょうゆ(淡口)

注文番号

341

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
1,954円
(税抜1,810円)



天然しょうゆ小ビン(濃口)

注文番号

342

井上本店。国内産の大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。

900mlビン入 賞2年
1,065円
(税抜987円)



天然しょうゆ小ビン(淡口)

注文番号

343

井上本店。国産大豆、小麦を使用した淡口の天然しょうゆ。

900mlビン入 賞1年
1,082円
(税抜1,002円)



節辰のつゆ

注文番号

344

老舗が選んだ最高級の鰹削りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。

900ml 賞12ヶ月
963円
(税抜892円)



鰹たっぷりつゆ

注文番号

345

非遺伝子組み換えの有機大豆と小麦(アメリカ・カナダ産)を使用した特選醤油と本みりんを組み合わせた無添加のつゆです。

900ml 賞365日
1,004円
(税抜930円)



八方だし

注文番号

346

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)



鰹白だし

注文番号

347

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

500ml 賞365日
583円
(税抜540円)



味の母(醗酵調味料)

注文番号

348

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

349

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)



因幡うどん監修 蒸るぶっかけつゆ

注文番号

350

博多の名店、因幡うどん監修のだしの風味豊かなめんつゆ。冷・温どちらにもお使いいただけます。

30g×3袋 賞270日
291円
(税抜270円)



まぜるめんつゆ さわやか夏味噌かつお

注文番号

351

紀州産高梅のさわやかな酸味と鹿児島産かつお節の旨味。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3 賞270日
291円
(税抜270円)



まぜるめんつゆ さっぱりゆずサラダ風

注文番号

352

丸大豆しょうゆ高知県産ゆず果汁を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3袋 賞270日
291円
(税抜270円)



まぜるめんつゆ こってりしょうゆ焼きあご風味

注文番号

353

丸大豆しょうゆをベースに長崎県焼き飛魚の風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3袋 賞270日
291円
(税抜270円)



まぜるめんつゆ濃厚ごまだれかつおだし

注文番号

354

焙煎練ごまと鹿児島県枕崎産かつお節を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3袋 賞270日
291円
(税抜270円)



まぜるめんつゆ やみつき旨辛醤

注文番号

355

コチュジャンと豆腐の旨みとコクと、ピリッとクセになる辛さが特徴。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3袋 賞270日
291円
(税抜270円)



塩麹

注文番号

356

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
528円
(税抜489円)



飯高のとっときみそ

注文番号

358

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

800g 賞6ヶ月
939円
(税抜870円)



有機そだちのお味噌汁

注文番号

359

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
577円
(税抜535円)



国産レモン果汁

注文番号

360

瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので舌触りがあります。

150gビン入り 賞365日
631円
(税抜585円)



食菜酢

注文番号

362

国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめてどうぞ。

360mlビン入 賞730日
664円
(税抜615円)



りんご酢

注文番号

363

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)



キサイチ食酢(醸造酢)

注文番号

364

国産の米と酒がすを使用。使いやすい味です。

500ml 賞730日
252円
(税抜234円)



ミツホ玄米くろ酢

注文番号

366

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)



ミツホすし酢

注文番号

367

北海道産昆布で旨味を出したお寿司用の酢。純米酢にりんご酢、穀物酢を加えました。

500ml 賞2年
340円
(税抜315円)



注文番号 368 米油(1350g)



国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げります。

1350g 賞365日
1,007円
(税抜933円)

注文番号 369 米油(910g)



国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げります。

910g 賞365日
856円
(税抜783円)

注文番号 371 OGEXバージンオリーブオイル(オーガニック)



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

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

注文番号 372 九鬼 一番搾り(こいくち)



巧醇で華やかに香るごま油。コク深い味わいのお料理に。こいくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 370 菜種サラダ油(圧搾)910g



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。

910g 賞365日
955円
(税抜885円)

注文番号 373 九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)



まろやかで上品に香るごま油。格段に美味しいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 374 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、ごま本来の持つ旨みが活かされたごま油です。

340g 賞730日
762円
(税抜706円)

注文番号 375 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2,780円)

注文番号 376 芳醇黒胡麻油



セサミン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仕上げています。

95g 賞730日
733円
(税抜679円)

注文番号 377 生でかけて味わうごま油



一番搾りのみ使用のごま油。あっさりとしてクセがなく、オリーブオイルのように料理にそのままかけて味わうごま油です。

150g 賞730日
392円
(税抜363円)

注文番号 378 鶏ガラスープ 120gポトル入り



鶏がらの旨味と香りを風味豊かに顆粒状に仕上げた、本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。

120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 379 コンソメスープ 120gポトル入り



ビーフ・チキン・野菜の旨味を風味豊かに抽出した顆粒状の本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。

120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 381 MS コーンスープ



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

12g×4袋 賞1年
396円
(税抜367円)

注文番号 382 片栗粉



北海道・千葉県産ブルニョ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈澱法で製造。

500g 賞2年
524円
(税抜486円)

注文番号 383 オイスターソース



瀬戸内海産の新鮮なオスターを旨味調味料で調整し、エキスをベースに、いかと金箔で着色・醸成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 380 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 384 有精卵マヨネーズ



国内の豊かな環境で育てられた卵の大切な有精卵を使った卵黄タイプのあっさりまろやか風味のマヨネーズです。

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 385 1歳からのノンエッグマヨ



特定原材料8品目不使用のマヨネーズタイプ調味料です。酸味を抑えたまろやかな甘口タイプに仕上げています。

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜408円)

注文番号 386 九鬼濃厚仕上げごまドレッシング



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

150ml 賞180日
542円
(税抜502円)



注文番号 387 ノンオイルゆずドレッシング



香り豊かな高知県産ゆず果汁を使用したマイルドな酸味のドレッシングです。

200ml 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 388 九州産野菜ドレッシング



九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。

200ml 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 389 長崎素材 すり粒たまねぎドレッシング



丸大豆油と長崎の自然豊かな土地で育ったたまねぎをあわせたまねぎドレッシングのドレッシングです。

200ml 賞180日
623円
(税抜577円)

注文番号 390 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。長崎県産たまねぎ・しょうが・玉ねぎ・刺身用木下汁を使用。

200ml 賞180日
623円
(税抜577円)

注文番号 391 信州生まれのケチャップ



国産の玉ねぎ・人参のみじん切りを長野県産トマト「愛果」使用のつぶ入りケチャップです。

190g 賞365日
453円
(税抜420円)

注文番号 392 あらごし完熟ケチャップ



太陽の光を浴びて真っ赤に完熟した国産トマトを贅沢に使用したこだわりのケチャップです。

300g 賞730日
528円
(税抜489円)

注文番号 393 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。自家挽き香辛料とホウインで風味良く仕上げました。

300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

注文番号 394 ひかり お好みソース



有機栽培の国産野菜・果実をベースに、国産丸大豆油と魚油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 395 (生)中濃ソース



熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が生きています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 396 (生)ソースウスター



熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が生きています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 397 ひかりウスターソース



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2年
411円
(税抜381円)

※表示価格は税込表示です

白ねぎ味噌
鈴鹿産の白ねぎ、大豆にんにくを使用し
た旨辛仕立てのおかず味噌です。
170g 賞300円
749円
(税別 694円)

注文番号 409

等々力甘咖喱

国産小麦粉と鉛色に炒めた玉ねぎを使用した特製オニオリング。辛みを抑えた上品な味わいの甘口カレーです。

80g 賞540円

259円

(板付 240円)

乳 小麦 大豆

スパイシーキーマカレー

動物性原料不使用、大豆ミートで
せいの食感を再現し、ガレーと英風のスパ
イス・豆類とコブを追加。ベタリッ
ン・ジューシーの方にオススメです。

150g 賞24ヶ月

315円

数量 660個

鮫子汁で捕れた脂
 を使用。沖縄の塩
 で味をつけた素。

190g 賞3年
521円
 (税別483円)

注文番号 **416** **さば**
大



注文番号
420

ちりめ
家

製法で塩漬けた
柱に国産ちりめ
めを加えました。

80g 賞60日

558円
(税別517円)

注文番号 424 上煎茶 (農薬不使用)

今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりした飲み口で、お持の香ばしがあります。栽培期間中農薬不使用。

100g 賞 180円

648円
(税別 600円)

注文番号 **425** **ほうじ茶** **リータイプ** (農薬不使用)

農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの焙り方で丁寧にじっくり焙じました。湯を沸かしたら香り高いほうじ茶に仕上がりました。

200g 賞180日

534円

(税別 495円)

注文番号 **429** **和紅茶 ティーバッグ**

和紅茶品種「べにふうき (紅富貴)」の鮮やかな色と花のような香りを満喫する国産紅茶。

2.5g x 8P 賞365日

500円
(税別 463円)

注文番号 (個包装) 九鬼 黒ごまラテ

434



黒ごまラテ
SEED SEED LATTE
食物繊維・ビタミンE配合
無糖・無添加・無防腐剤

黒ごまと国産さなごの香ばしい風味と、寒天等の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。

15g×4袋 賞365日

301円
税別(373円)

注文番号 435 純国産 みかんゼリー

無添加 みかんゼリー

国産温州みかん果汁、国産寒天、国産含蜜糖をそれぞれ100%使用した、純国産シリーズのゼリーです。

11個 賞180日
336円
(税抜312円)

注文番号 436 純国産 りんごゼリー

無添加 りんごゼリー

国産りんご果汁、国産寒天、国産含蜜糖をそれぞれ100%使用した、純国産シリーズのゼリーです。

11個 賞180日
336円
(税抜312円)

注文番号 437 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 438 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 439 北海道おかし とうもろこし

無添加 北海道おかし

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 440 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 441 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、産地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
314円
(税抜291円)

注文番号 442 純国産北海道きなこかりんとう

無添加 北海道きなこかりんとう

北海道産の大豆を、生地に産地にも産地にもこだわった大豆たっぷりの「きなこかりんとう」です。

95g 賞90日
314円
(税抜291円)

注文番号 443 純国産 北海道あげせん

無添加 北海道あげせん

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

40g 賞150日
327円
(税抜303円)

注文番号 444 純国産 北海道バタークッキー

無添加 北海道バタークッキー

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

8枚 賞180日
349円
(税抜324円)

注文番号 445 純国産ソフトキャラメル ミルク味

無添加 ソフトキャラメル

北海道産バターを使用した濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。

40g 賞180日
338円
(税抜313円)

注文番号 446 純国産卵黄ぼーろ

無添加 卵黄ぼーろ

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

14g×4袋 賞240日
291円
(税抜270円)

注文番号 447 こぐまのビスケット

こぐまの形のビスケット。使用している砂糖を三温糖からてんさい糖に変更。卵不使用商品にリニューアルしました。

12g×4 賞120日
362円
(税抜336円)

注文番号 448 ミニミレービスケット

国産小麦の生地を植物油でカラッと揚げました。香ばしい甘辛味。

23g×5 賞150日
317円
(税抜294円)

注文番号 449 ミニ柿ピー(5連)

国内産のもち米を塩で味付けしたあられと、香ばしいピーナツを程よくミックス、小袋タイプで食べやすいサイズです。

11g×5 賞120日
289円
(税抜268円)

注文番号 450 タマゴボーロ

国内産馬鈴薯でんぷんを主原料にカルシウム、鉄分を加えた口溶けの良いボーロ。

16g×5 賞150日
289円
(税抜268円)

注文番号 451 やさしいラムネ(5連)

酸味料・着色料・香料不使用。濃縮レモン果汁などで、ほどよい酸味に仕上げた、やさしい5連パックのラムネ。7アレルゲン原料不使用です。

13g×5 賞330日
259円
(税抜240円)

注文番号 452 ココアプチクッキー

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 453 野菜プチクッキー

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 454 えび小判

国内産馬鈴薯澱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 455 発芽玄米ブランのサンド

食物繊維豊富な小麦ふすま(ブラン)と粗挽き発芽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336円)

注文番号 456 ねじりん棒・カレー味

国産小麦の生地をからっ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 457 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 458 MS のりわかめせんべい

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せんべいを作りました。

27g 賞1年
305円
(税抜283円)

注文番号 459 MS にんじんせんべい

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せんべいを作りました。

30g 賞1年
305円
(税抜283円)

注文番号 460 千葉産落花生(いりざや)

全農千葉。低温保管で品質維持したものをていねいに選別しております。くん蒸処理してありません。

200g 賞90日
1,157円
(税抜1,072円)

注文番号 461 バターピーナッツ

千葉県産落花生100%使用。機械選別した後さらに手選別しています。

200g 賞90日
1,377円
(税抜1,275円)

注文番号 462 花梨のど飴

花梨蜂蜜、ハーブエキス、カリンエキス配合。のどすっきりお口さわやかです。

100g 賞1年
312円
(税抜289円)

注文番号 463 豆乳どら焼き

国産原料使用のふんわり生地。北海道産小豆をじっくりと炊き上げた特製つぶあんをサンドしました。

4個入 賞365日
765円
(税抜709円)

注文番号 464 3つの餡の三色だんご

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

4本180g 賞365日
777円
(税抜720円)

注文番号 465 ボックスオリヘアソープ(ポンプ付)  オレイン酸リッチのフレッシュなオリブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌になじやすいヘアソープです。 450ml 1,889円 (税抜1,718円)	注文番号 466 ボックスオリヘアソープ(詰替用)  新しくなったオリヘアソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。 400ml 1,431円 (税抜1,301円)	注文番号 467 ボックスオリヘアコンディショナー(ポンプ付)  フレッシュなオリ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 468 ボックスオリヘアコンディショナー(詰替用)  新しくなったオリヘアコンディショナーの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。 400ml 1,431円 (税抜1,301円)
注文番号 469 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 470 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 471 米ぬか化粧石けん  昔から親しまれてきたため袋のイメージを化粧石けんにしてみました。刺激が少なく、肌にやさしい米ヌカを微粒子にして配合。 140g×2個 601円 (税抜547円)	注文番号 472 ハンドクリーム(70g 無香料)  手肌の潤いを保つアロエエキスを配合。サラッとなじみます。 70g 838円 (税抜762円)
注文番号 473 ナチュロンフェイシャルローション  リンゴ酸やビタミンCの働きで洗顔後の肌を弱酸性に導き、しっとりとした肌を導きます。 100ml 1,720円 (税抜1,564円)	注文番号 474 ナチュロンフェイシャルローション(詰替)  経済的で環境にもやさしい詰替用。 100ml 1,328円 (税抜1,208円)	注文番号 475 ナチュロンフェイスクリアソープ  植物性石けんにはミツ等の保湿成分を加えました。きめ細かな泡立ちでやさしいしっとりとした洗いあがりです。毎日の洗顔に。 95g 1,071円 (税抜974円)	注文番号 476 ナチュロンエモリエントクリーム  合成界面活性剤を一切使わず、ひまわり油、ホホバ油を植物性石けん乳化したクリーム。お肌を乾燥から守り、ぬめり感で張りのある肌になります。化粧水の後に。 35g 1,720円 (税抜1,564円)
注文番号 477 石けんはみがき  100%自然由来の成分です。泡立ちがよいので、泡立て剤の必要がなくなります。 120g 414円 (税抜377円)	注文番号 478 ソルティー石けんはみがき  100%自然由来の成分。泡立ちがよいので、泡立て剤の必要がなくなります。 120g 440円 (税抜400円)	注文番号 479 緑茶石けんはみがき  100%自然由来の成分。緑茶エキスを配合した口臭ケアタイプ。 120g 831円 (税抜756円)	注文番号 480 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 481 ナチュロンお風呂洗い石けん  石けん洗浄効果の高いオレイン酸を配合。使いやすい泡立ち、泡立ち、泡立ち。 500ml 664円 (税抜604円)	注文番号 482 ナチュロンお風呂洗い石けん(詰替用)  ナチュロンお風呂洗い石けんの詰め替え用です。 450ml 440円 (税抜400円)	注文番号 483 ナチュロンお風呂洗いスポンジ  目が細かい構造なので、水切れが良く、耐久性も抜群。浴槽にキズをつけない柔らか素材。 1個 509円 (税抜463円)	注文番号 484 重曹おまかせスプレー 付け替え  重曹おまかせスプレーの付け替え用。 300ml 297円 (税抜270円)
注文番号 485 重曹おまかせスプレー  安全性の高い重曹で洗剤の使えない場所でも掃除が楽に行えます。 300ml 363円 (税抜330円)	注文番号 486 安心生活洗濯用液体石けん(詰替)  お得な詰替用。保管に便利なキャップ付き。 1800ml 924円 (税抜840円)	注文番号 487 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。ドラッグストアで販売されている商品の説明書をご確認ください。 1000ml 759円 (税抜690円)	注文番号 488 大容量 洗濯用石けん ソフト(詰替)  純石けんなので、デリケートな素材もやさしく洗えます。お得な大容量。 4000ml 3,049円 (税抜2,772円)
注文番号 489 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 490 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。ムダを省いた詰替え用。 400ml 247円 (税抜225円)	注文番号 491 しゃぼん玉 洗濯槽クリーナー  麗くほど汚れが落ちる酸素系洗濯槽クリーナー。除菌効果もあり洗濯槽を清潔に保ちます。 500g 577円 (税抜525円)	注文番号 492 しゃぼん玉 酸素系漂白剤  漂白、除菌、消臭効果のある漂白剤です。酸素系なので素手で扱っても安全。洗濯用、台所用のどちらにも。 750g 617円 (税抜561円)
注文番号 493 シャボン玉 浴用石けん  熟練の職人が1週間じっくりと炊き上げた昔ながらのケン化法で作られている無添加石けんです。 100g 152円 (税抜139円)	注文番号 494 大容量 除菌キッチンアルコールクロス  天然アルコール配合。キッチン用の除菌クロス。肉や魚を切ったあとの調理台や冷蔵庫・炊飯器・ケトル等の除菌に。 80枚 412円 (税抜375円)	注文番号 495 大容量 重曹食卓そうじクロス  洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、お子様、ペットのいるお部屋にも便利。 100枚 412円 (税抜375円)	注文番号 496 大容量 重曹キッチンそうじクロス  洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、洗剤を使いたくない場所のお掃除に便利。 100枚 412円 (税抜375円)
注文番号 497 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枚重ねで使いやすいです。 75組 198円 (税抜180円)	注文番号 498 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 499 トイレトーパー asmori シングル120m  フレッシュなパルプ100%のシングルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。 芯あり 120m×6ロール 568円 (税抜517円)	注文番号 500 トイレトーパー asmori ダブル60m  フレッシュなパルプ100%のダブルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。 芯あり 60m×6ロール 568円 (税抜517円)