

食と農と健康のネットワーク 共同購入



しんよやく



2025年度 GW 特別回



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 ※ OCRは第2回と同時回収になります

配達日 4/29・30・5/1・2

配達

※ 各地区の配達日は別紙でご確認ください

ご注文は26回(GW特別回専用:橙色のOCR)へご記入をお願いします

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

GWはしんよやくのお肉で

バーベキュー

しませんか?

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛や伊勢うまし豚の
豚肉をGW特別配送限定のお得な価格にておとどけます!!

GW特別回だけの

超目玉!!

注文番号 1 豚ロース焼肉用(冷蔵)

通常価格 648円のところ

550円

200g 消費期限 5日 (税抜 510円)

注文番号 2 豚モモ焼肉用(バラ凍結)

通常価格 891円のところ

750円

400g 消費期限 120日 (税抜 695円)

注文番号 3 三重県産牛モモ焼肉用(冷凍)

通常価格 1,782円のところ

1,500円

300g 消費期限 120日(税抜 1,389円)

注文番号 4 和牛モモ焼肉用(冷蔵)

通常価格 3,807円のところ

3,240円

300g 消費期限 4日(税抜 3,000円)

もくじ

- 1 GW特別企画
- 2 三重県産のお肉・肉加工品
- 3 冷凍野菜・パン・飲み物
- 4 乳製品・麺類・国産小麦
- 5 国産大豆の食品・薬膳・加工食品
- 6 加工食品
- 7 おさかな類・海藻・海苔
- 8 だし・お豆・あんこ・一般食品
- 9 一般食品・調味料
- 10 調味料
- 11 お菓子
- 12 お菓子・生活雑貨

注文番号 5 あらびきウィンナー



栃木県産豚「旨甘米豚(うまかんペーがた)」使用。香り高く直火で焼いたとん太オリジナルのあらびきウィンナーです。

140g 賞30日
691円
(税抜640円)

注文番号 6 フランクフルトソーセージ



国産豚肉を荒めに挽き、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 7 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。※エビの長さ:約11~13cm
4尾120g 賞180日
955円
(税抜 885円)

注文番号 8 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ダレに漬け込みました。

350g 賞60日
911円
(税抜844円)

注文番号 9 もっこりもっちゃん しお味



自家製塩麹、青森産にんにく、北海道産布の特製塩ダレに漬け込んだ添加物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 10 天塩こしょう



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胡椒の量は同じです。
65g 賞3年
454円
(税抜 421円)

注文番号 11 ヒカリ焼肉のたれ



国内産大豆しょうゆをベースとした甘辛いたれ。国内産の野菜がコクを出しています。うま味調味料は一切不使用。
350g 賞1年6ヶ月
713円
(税抜 661円)



注文番号 12 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 13 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 14 三重県産牛モモバラスライス(冷蔵)



180g 賞/消費期限:120日 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。
1,036円
(税抜 960円)

注文番号 15 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 16 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 17 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 18 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 19 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 20 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 21 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 22 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 23 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 24 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 25 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 26 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一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日
736円
(税抜 682円)



注文番号 27 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一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日
444円
(税抜 412円)



注文番号 28 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 29 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 30 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 31 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 32 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 33 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。細かく消挽きた新鮮な豚肉をめらかな口当たり。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 34 生ウィンナー(冷蔵)

作りたての味わいを楽しめる生タイプウィンナー。洗剤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 35 バジル入り生ウィンナー(冷蔵)

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

140g 賞30日
612円
(税抜 567円)



注文番号 36 チキンウィンナー

粗挽きにした国産鶏をふわっと食感の生地に混ぜ込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 37 直火ベーコンスライス

とん太の一登人氣。塩、砂糖、香辛料のみで作った芳醇な燻香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日
573円
(税抜 531円)



注文番号 38 青じそウィンナー

一口食べれば広がる青じその風味が豚肉をさっぱりしてくれます。無添加です。

140g 賞30日
691円
(税抜 640円)



注文番号 39 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 40 北海道産ホールコーン

分岐線から10センチ以内の状態で、芯の多い半粒のコーンです。選別し、長期貯蔵性、味が好まれます。

200g 賞540日 通常価格389円

369円 (税抜342円)

注文番号 41 北海道産ダイスオニオン

北海道の契約農家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。パン・バー・グアス・材料に最適です。

1kg 賞24ヶ月

829円 (税抜768円)

注文番号 42 甘栗かぼちゃ

ホクホクの北海道産栗・南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ冷凍。

500g 賞2年

513円 (税抜475円)

注文番号 43 ミックスベジタブル

国産のとうもろこし・人参・いんげんを使用。スープ・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 44 青ねぎ(九州産)

九州の契約農家で栽培された青ねぎを新鮮なうちにカットしました。ちょっとだけネギをいれたいときに便利です。

200g 賞1年

460円 (税抜426円)

注文番号 45 冷凍れんこん(乱切り)

徳島県産のれんこんを乱切りし使いやすく冷凍加工。

200g 賞365日

667円 (税抜618円)

注文番号 46 インカのめざめ(じゃがいも)

「インカのめざめ」を冷凍製成させ糖度が上が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720日

450円 (税抜417円)

注文番号 47 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

1,149円 (税抜1,064円)

注文番号 48 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 49 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 50 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 51 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

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

12個 賞75日

1,846円 (税抜1,710円)

注文番号 52 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 53 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 54 にんじんジュース

国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 (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 56 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キュッと搾りました。シーズンパ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 57 くだものとやさしいジュース

国産の果物と野菜をバランス良くミックス。はちみつと発酵乳で飲みやすくしています。

160g×30缶 賞2年

3,369円 (税抜3,120円)

注文番号 58 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いません。

160g×30缶 賞2年

3,272円 (税抜3,030円)

注文番号 59 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 60 むぎ茶ティーバッグ

国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出両用。便利なチャック式。

500g(10g×50袋入り) 賞365日

567円 (税抜525円)

注文番号 61 丸粒麦茶

国産六条大麦100%。しっかりと煮出せるテトラパック入り。香ばしくすっきりとした味わい。

30g×12 賞540日

291円 (税抜270円)

注文番号 62 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 賞365日

340円 (税抜315円)

注文番号 63 はだか麦使用 麦茶(1kg)

四国産はだか麦を原料とし、水洗、浸漬の後に蒸し加工し、更に乾燥、焙煎で作り上げられた良質麦茶。お得な1kgです。

1000g 賞2年

729円 (税抜675円)

注文番号 64 有機上青柳(緑茶)

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

500g 賞180日

972円 (税抜900円)

注文番号 65 有機緑茶ティーバッグ

一番茶の煎茶を原料にして、蒸し、焙じ、乾燥で仕上げた、すっきりとした味わい、便利なティーバッグにしました。

200g(2g×100) 賞180日

2,430円 (税抜2,250円)

注文番号 66 刈下 玄米茶

一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。

150g 賞180日

405円 (税抜375円)

注文番号 67 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 賞365日

515円 (税抜477円)

注文番号 68 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。お好みの温度、甘さでお楽しみください。約4人前出来上がりです。

250g 賞180日

392円 (税抜363円)

注文番号 69 (個包装)九鬼 黒ごまラテ

黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、寒天糖の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。

15g×4袋 賞365日

301円 (税抜279円)

注文番号 70 冷蔵
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 冷蔵
北海道のおいしい牛乳
北海道産の生乳100%。生産者が心を込めて大切に育てた牛乳から毎日搾ります。北海道酪農の産品です。
1000ml 賞12日
315円
(税抜292円)

注文番号 72 冷蔵
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 73 冷蔵
四路の低温殺菌牛乳
四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらっとした飲み口と自然な甘さです。
1000ml 賞6日(お届け日4日後が消費期限)
367円
(税抜340円)

注文番号 74 冷蔵
のむヨーグルト
1000ml 賞14日
450円
(税抜417円)
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使用。※製造日より6日たったものをお届けになる場合があります。

注文番号 75 冷蔵
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飼料で育てた牛の生乳を使用。生きた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 76 冷蔵
てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト
四日市酪農。非遺伝子組換えの工場で育てた牛の生乳を使用。生きた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 77 冷蔵
やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(糖)
遺伝子組み換えをしてい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。商品パッケージに詳しく載っています。
70g×3 賞17日
192円
(税抜178円)

注文番号 78 冷蔵
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生乳を使用。着色料不使用のバター。
200g 賞90日
541円
(税抜501円)

注文番号 79 冷蔵
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生乳を使用。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 80 冷蔵
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 81 冷蔵
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。牛乳分60%のオリジナルコーヒー。手頃な500mlサイズです。
500ml 賞15日
198円
(税抜184円)

注文番号 82 冷蔵
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 83 冷蔵
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 84 冷蔵
大内山グルコサミンヨーグルト
N-アセチルグルコサミンと乳酸菌エキスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しむ方にオススメです。
110g 賞20日
129円
(税抜120円)

注文番号 85 冷蔵
大内山ファミリーヨーグルト
大内山酪農。香料・乳化剤不使用。朝食やデザートに。※製造日より6日たったものをお届けする場合があります。
80g×3個 賞19日
204円
(税抜189円)

注文番号 86 冷蔵
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 87 冷蔵
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 88 冷蔵
焼そば(全粒粉入り)
90g×2 賞240日
440円
(税抜408円)
国産小麦と食塩だけでつくったノンフライ麺。ソースは付いていませんので、様々な麺料理にお使いいただけます。

注文番号 89 冷蔵
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。寒い季節は温かいようめんどうぞ。
200g 賞913日
304円
(税抜282円)

注文番号 90 冷蔵
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
255円
(税抜237円)

注文番号 91 冷蔵
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
417円
(税抜387円)

注文番号 92 冷蔵
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 93 冷蔵
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 94 冷蔵
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 95 冷蔵
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 96 冷蔵
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 97 冷蔵
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 98 冷蔵
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 99 冷蔵
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ごたりのパン粉です。
180g 賞240日
259円
(税抜240円)

注文番号 100 冷蔵
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ちもち美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。
500g 賞365日
376円
(税抜349円)

注文番号 101 冷蔵
米粉のホットケーキみっくす
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 102 蔵 小 大 三重県産大豆「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 103 蔵 小 大 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 104 蔵 大 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 105 蔵 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと出し、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 106 蔵 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。

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 107 蔵 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の旨みが味わえます。

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 108 蔵 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もどき。

30g 賞3日(お届け日の3日後期限)

437円
(税抜405円)

注文番号 109 蔵 国産のおあちゃんのいなり(冷蔵)

国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。

10枚入 賞8日

312円
(税抜289円)

注文番号 110 蔵 大 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 111 蔵 大 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 112 蔵 大 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 113 蔵 大 極 充填豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。

150g 賞14日

165円
(税抜153円)

注文番号 114 蔵 大 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6日(お届け日の3日後期限)

318円
(税抜296円)

注文番号 115 蔵 大 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 116 蔵 大 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 117 蔵 小 大 玉子豆腐

新鮮なたまごを国産原料の本かりん、酒、醤油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 118 蔵 小 大 茶わん蒸し(黒)かしわ

京都府内産の粟に、国産の削り節(鰹・さば・うめ)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 119 蔵 大 国産大豆 凍り豆腐(さいの目)

国産大豆を使用。煮物や五目寿司に便利なさいの目カット済み。

50g 賞180日

408円
(税抜378円)

注文番号 120 蔵 小 大 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

163円
(税抜151円)

注文番号 121 蔵 小 大 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

213円
(税抜198円)

注文番号 122 蔵 小 大 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 123 蔵 小 大 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 124 蔵 小 大 こんにゃく香肌麺

国産のこんにゃ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 125 蔵 小 大 さしみこんにゃく おおさ

伊勢志摩産のおおさ海苔を練り込んだ、生食用のこんにゃくです。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 126 蔵 小 大 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

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。(中国産あり)※アミノ酸使用

70g 賞30日

612円
(税抜567円)

注文番号 127 蔵 小 大 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。(中国産あり)※アミノ酸使用

70g 賞30日

612円
(税抜567円)

注文番号 128 蔵 小 大 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。(中国産あり)※アミノ酸使用

70g 賞30日

515円
(税抜477円)

注文番号 129 蔵 小 大 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

331円
(税抜307円)

注文番号 130 蔵 小 大 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

331円
(税抜307円)

注文番号 131 蔵 小 大 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

331円
(税抜307円)

注文番号 **132** **冷凍** **小袋 大袋**

しんちゃん餃子

J 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 11g×2 賞180日

511円
(税抜 474円)

しんよやく
オリジナル商品

注文番号 **135** **冷凍** **小袋 大袋**

秋川牧園 とり餃子

鶏肉と、黒豚の脂身を使用したとり餃子です。肉と野菜が絶妙なバランスになるように餡の配合にこだわりました。195g 賞365日

609円
(税抜 564円)

注文番号 **138** **冷凍** **小袋 大袋**

秋川牧園 ふんわり卵の親子丼

秋川牧園の卵と鶏肉の親子丼。しっとりとした旨味が特徴の鶏肉に、とろりとからみ卵をぜひご賞味ください。180g 賞365日

704円
(税抜 652円)

注文番号 **139** **冷凍** **小袋 大袋**

秋川牧園 とり天

大分名物のとり天です。やわらかい肉をスティック状にカットし、ふわふわの衣で包み込んだ老舗の天ぷら。170g 賞270日

790円
(税抜 732円)

注文番号 **142** **冷凍** **小袋 大袋**

国産牛の牛丼

150g×2食 賞365日
通常価格1036円

50円引き 986円
(税抜 913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 **149** **冷凍** **小袋 大袋**

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)

注文番号 **150** **冷凍** **小袋 大袋**

お好みお弁当セット

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、ひじきの五目煮、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 **153** **冷凍** **小袋 大袋**

ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ

豆腐ハンバーグをバジルミックスを加えたソースで香り良く煮こみました。90g×2 賞365日

396円
(税抜 367円)

注文番号 **154** **冷凍** **小袋 大袋**

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 **157** **冷凍** **小袋 大袋**

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 **160** **冷凍** **小袋 大袋**

コーンクリームコロッケ

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。180g(3個) 賞180日

521円
(税抜 483円)

注文番号 **161** **冷凍** **小袋 大袋**

じゃがバターコロッケ

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。180g(3個) 賞180日

395円
(税抜 366円)

注文番号 **133** **冷凍** **小袋 大袋**

カインズのファミリー餃子

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

822円
(税抜 762円)

注文番号 **136** **冷凍** **小袋 大袋**

ファミリーシュウマイ

国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。20g×30 賞365日

1,004円
(税抜 930円)

注文番号 **140** **冷凍** **小袋 大袋**

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てあります。お弁当にもピッタリ。150g 賞270日

730円
(税抜 676円)

注文番号 **143** **冷凍** **小袋 大袋**

明石焼き(だし付き)

国産小麦粉を使用した卵たっぷり生地地に国産差タコを入れてふ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 **146** **冷凍** **小袋 大袋**

プチ焼きおにぎり 醤油おかつ味

醤油と醤油で炊きあげた飯を小でなくい焼きおにぎりにしました。あんかけ、ラーメン、湯の具材にもどうぞ。276g(12個入り) 賞365日

798円
(税抜 739円)

注文番号 **151** **冷凍** **小袋 大袋**

ひとくちソースとんかつ

豚肉を食べやすいサイズでとんかつにし、ソースを絡めました。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 **155** **冷凍** **小袋 大袋**

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 **158** **冷凍** **小袋 大袋**

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 **162** **冷凍** **小袋 大袋**

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 **134** **冷凍** **小袋 大袋**

ざく切りキャベツ餃子

主原料の野菜・豚肉・鶏肉・小麦粉は国産を使用。約9mmに大きくカットしたざく切りキャベツで歯ごたえ抜群のギョーザです。360g(20個) 賞365日

564円
(税抜 523円)

注文番号 **137** **冷凍** **小袋 大袋**

大きな豆腐肉団子(黒酢あん)

国産大豆に天然にがりを加えたふんわり豆腐団子に、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 **141** **冷凍** **小袋 大袋**

秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO・開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふくら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 **144** **冷凍** **小袋 大袋**

ミニお好み焼き豚玉

小麦、キャベツ、豚肉などすべて国産具材で焼いたミニお好み焼き。電子レンジで温めてお弁当、おやつ、夜食などにどうぞ。5枚入(一枚直径8cm) 賞360日

694円
(税抜 643円)

注文番号 **147** **冷凍** **小袋 大袋**

五目寿しの素(2合炊)

国産お米・0.1%の塩分・油揚げ・もやし・人参・干しエビ・干し椎茸・だしで炊き上げます。ご家庭は味を調整して召し上がってください。200g 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 **148** **冷凍** **小袋 大袋**

ひじき豆炊合せ

国産の良質ひじきと大豆を厳選し、ていねいに炊き上げました。小鉢に最適な一回食切り量です。100g 賞365日

583円
(税抜 540円)

注文番号 **152** **冷凍** **小袋 大袋**

ぶちプリえびかつ

一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。120g(6個) 賞365日

340円
(税抜 315円)

注文番号 **156** **冷凍** **小袋 大袋**

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 **159** **冷凍** **小袋 大袋**

徳用 ポテともち

北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなく、もちもち食感です。1.2kg(60g×20個) 賞731日

1,036円
(税抜 960円)

注文番号 **163** **冷凍** **小袋 大袋**

ミニアメリカンドック

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ナーを使用。150g(6本) 賞365日

502円
(税抜 465円)

注文番号 164 徳用 紅鮭切身(10切)



ロシア産の紅鮭を、国内で切身にし塩水漬けにしていますので均等に味が漬込まれています。お便な10切入りです。
550g(10切) 賞180日
2,284円
(税抜2,115円)

注文番号 165 青森県十三湖産冷凍大和しじみ



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

注文番号 166 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日(お届け日より)
801円
(税抜742円)

注文番号 167 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 168 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日
506円
(税抜469円)

注文番号 169 静岡県産うなぎ蒲焼



80g(タレ・山椒付き) 賞365日 静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふつくと焼き上げた蒲焼です。タレ・山椒付。お手軽サイズになりました。
1,935円
(税抜1,792円)

注文番号 170 しまほっけ一汐干し



脂乗りの良い大きなしまほっけを塩のみで、じっくりと干し上げました。
330g(1枚) 賞180日
704円
(税抜652円)

注文番号 171 スモークサーモン



アラスカ産の天然紅鮭を、塩だけで味付けし、煙のチップで丹念にスモークしました。
70g 賞365日
639円
(税抜592円)

注文番号 172 さわら仙台味噌粕漬け



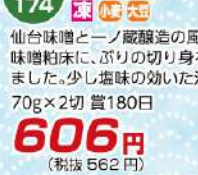
仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、さわらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。
70g×2切 賞180日
606円
(税抜562円)

注文番号 173 たら仙台味噌粕漬け



仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、たらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。
70g×2切 賞180日
606円
(税抜562円)

注文番号 174 ぶり仙台味噌粕漬け



仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、ぶりの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。
70g×2切 賞180日
606円
(税抜562円)

注文番号 175 鮭フレーク(袋)



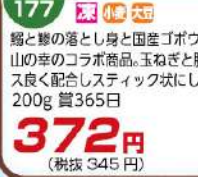
国産(主に北海道・青森)の秋鮭を鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油だけで調味。大容量で冷凍品になりました。
300g 賞365日
1,176円
(税抜1,089円)

注文番号 176 いわし梅肉大葉パン粉焼



フライパンで揚げ焼き調理OKの真いわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でサッパリ仕上げです。
240g 賞365日
437円
(税抜405円)

注文番号 177 お魚とごぼうのコロコロスティック



鰯と鰯の落とし身と国産ごぼうと海の幸、山の幸のコラボ商品。玉ねぎと鰯もバランス良く配合しスティック状にしました。
200g 賞365日
372円
(税抜345円)

注文番号 178 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、おでんなどに。
23g 賞365日
331円
(税抜307円)

注文番号 179 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 180 きざみ昆布



道東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 181 国内産真こんぶとろろ



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 182 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 183 国内産海藻サラダ



幸わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさかの国産食材5種類をミックスしました。
7g 賞10ヶ月
201円
(税抜187円)

注文番号 184 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460円)

注文番号 185 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 186 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 187 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
1,782円
(税抜1,650円)

注文番号 188 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。朝食の供に。
8切64枚入 賞330日
729円
(税抜675円)

注文番号 189 焼のり手巻用 伊勢湾産



半切20枚 賞180日
729円
(税抜675円)

注文番号 190 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
1,555円
(税抜1,440円)

注文番号 191 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 192 **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 195 **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 198 **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 201 **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 204 **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 205 **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 206 **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 207 **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 208 **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 209 **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 210 **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 211 **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 212 **九鬼 すり鉢仕立てのごま和えの素**



60g 賞365日
145円
(税抜 135円)

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。

注文番号 213 **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 214 **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 215 **すりごま三度ばい煎(白)**

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

注文番号 216 **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煎りしてからすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

注文番号 217 **しいたけパウダー**

三重県産原木しいたけ100%の粉末です。お好焼、餃子、ハンバーグなどに。

45g 賞365日
777円
(税抜 720円)

注文番号 218 **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 219 **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 賞365日
294円
(税抜 273円)

注文番号 220 **国産 はるさめ**

九州産甘藷粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。

100g 賞730日
185円
(税抜 172円)

注文番号 221 オリジナルカレー



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 222 3つ入り! 野菜ごろごろのビーフカレー



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 223 スパイスニキーマカレー



国産肉類(鶏肉)不使用、大豆でできた肉類(ニキーマ)を使用したカレーです。スパイスは国産のスパイスを使用しています。

150g 賞24ヶ月
315円
(税抜292円)

注文番号 224 マムのインド風チキンカレー



コクと深みを感じられる本格派チキンカレー。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 225 強くまもる乳酸菌 国産十六穀米



たっぷりの食物繊維と1包あたり1000億個(ヨーグルト100個分)配合された乳酸菌で健やかな食生活をサポートします。

20g×5包 賞365日
564円
(税抜523円)

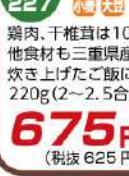
注文番号 226 赤飯セット



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

もち米・小豆のセット 賞小豆缶:3年
745円
(税抜690円)

注文番号 227 JAみえきた とり飯の素



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 228 本干たくあん



宮崎県産の大本を天日で干しあけてから漬けた伝統製法の本干たくあんです。

1本(200g) 賞120日
586円
(税抜543円)

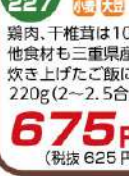
注文番号 229 れんこんボール



すりおろした蓮根を米粉と一緒に丸めました。お魚は不使用です。漬物の具材はもちろし、きな粉をまぶしてお菓子としても。

200g 賞180日
657円
(税抜609円)

注文番号 230 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日
749円
(税抜694円)

注文番号 231 さば水煮 缶詰



北海道沖〜釧路沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖縄の塩「シママース」で味をつけた素朴な味です。

190g 賞3年
521円
(税抜483円)

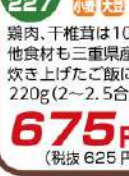
注文番号 232 さばみそ煮 缶詰



北海道沖〜釧路沖で捕れた脂ののった鯖を使用。辛口の津軽味噌と北海道産のてんさい糖で煮込みました。

190g 賞3年
521円
(税抜483円)

注文番号 233 あいこちゃん金のまぐろ油漬



静岡県伊豆半島で丁寧にフレークにした金め、国産野菜を使用したスライスでつくりました。油は米油を使用。さっぱりとした味わい。

70g×3 賞34年
793円
(税抜735円)

注文番号 234 あいこちゃん銀のまぐろ水煮



静岡県伊豆半島で丁寧にフレークにした銀め、国産野菜を使用したスライスでつくりました。オイル無添加でアレルギーの方にもオススメ。

70g×3 賞34年
793円
(税抜735円)

注文番号 235 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 236 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)

注文番号 237 サラたまちゃんごまドレッシング



月産のたまご、たまごの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごま油とにんにくをブレンドしました。

280ml 賞365日
623円
(税抜577円)

注文番号 238 丸亀漬物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 239 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ます。

1350g 賞365日
1,007円
(税抜933円)

注文番号 240 米油(600g)



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)

注文番号 241 丸亀 一番搾り(こいくち)



芳醇で華やかに香るごま油、コク深い味わいのお料理に。こいくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 242 丸亀 マシチ郎胡麻油(うすくち)



まろやかで上品に香るごま油。格段にいいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 243 鶏ガラスープ 120gボトル入り



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 244 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 245 オイスターソース



瀬戸内海産の新鮮なオスターを、消化酵素で分解したエキスをベースに、お砂糖だけで熟成させた本味を使用しています。

115g 賞18ヶ月
460円
(税抜426円)

注文番号 246 片栗粉



北海道・近畿農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈降法で製造。

500g 賞2年
524円
(税抜486円)

注文番号 247 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 248 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)

注文番号 250 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)

注文番号 251 (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 249 (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 249 (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
252

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。黒着色。

1kg
480円
(税抜 445円)



注文番号
255

天然しょうゆ(濃口)

井上本店。国産大豆と小麦を使用。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)



注文番号
253

多良間島の粉黒糖

隆起珊瑚礁で出来た多良間島で栽培されたサトウキビ100%から作られた粉末タイプの黒糖です。お料理やお菓子作りに最適。

250g 賞12か月
396円
(税抜 367円)



注文番号
256

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
1,954円
(税抜 1,810円)



注文番号
254

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
257

ぼんずしょうゆ

井上本店。スタ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
981円
(税抜 909円)



注文番号
258

因幡うどん監修 薫るぶっかけつゆ



30g×3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

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。

注文番号
259

まぜるめんつゆ さわやか夏味噌かつお



紀州産南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)

注文番号
260

まぜるめんつゆ さっぱりゆずサラダ風



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)

注文番号
261

まぜるめんつゆ こってりしょうゆ焼肉風味



丸大豆しょうゆをベースに長崎県産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)

注文番号
262

まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし



焙煎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)

注文番号
263

まぜるめんつゆ やみつき旨辛醤油



コチュジャンと豆腐の旨みとコクと、とろり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)

注文番号
264

節辰のつゆ

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)



注文番号
265

鰹たっぷりつゆ



兵庫県産鰹の旨みと小豆(アメリカカナダ産)を使用した特選鰹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)

注文番号
266

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、煮物、下味にも活用できます。

500ml 賞365日
583円
(税抜 540円)

注文番号
267

井上本店めんつゆ



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

360ml 賞365日
531円
(税抜 492円)

注文番号
268

味の母(醗酵調味料)



1L 賞1年
804円
(税抜 745円)

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。

注文番号
269

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
301

麦みそ 輝麦(てるむぎ)



長崎県産の“はだか麦”、九州産の“大豆”を使用し、甘味と旨味を十分に引き出し煮り上げた麦味噌です。

500g 賞180日
768円
(税抜 712円)

注文番号
270

塩麴



国産米を使用した塩麴。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)

注文番号
302

有機そだちのお味噌汁



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

6食 賞180日
577円
(税抜 535円)

注文番号
303

ミツホ純米酢



900ml 賞2年
437円
(税抜 405円)

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。

注文番号
304

ミツホすし酢



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

500ml 賞2年
340円
(税抜 315円)

注文番号
306

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
305

ミツホ玄米くろ酢



産地と生産者を限定した玄米で作った「お酢」。吉野杉の大樽で仕込んだまろやかな味わい。

500ml 賞2年
493円
(税抜 457円)

注文番号
307

国産レモン果汁



瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので苦味がありません。

150gピン入り 賞365日
631円
(税抜 585円)

308 もものドリンク



無香料・無着色、国内産のもも果汁を30%（生果汁換算）使用し、濃すぎず甘すぎない程よい味です。凍らせてパッキン。
90ml×5本 賞180日
393円
(税抜364円)

309 りんごのドリンク



無香料・無着色、国内産りんご果汁を使用し、濃すぎず甘すぎない程よい味に仕上げました。凍らせてパッキン。
90ml×5本 賞180日
393円
(税抜364円)

311 ぶどうのドリンク



濃縮有機ぶどう果汁を30%（生果汁換算・一部アメリカ産）使用した、無香料・無着色のドリンク。凍らせてパッキン。
90ml×5本 賞180日
435円
(税抜403円)

312 みかんのドリンク



無香料・無着色、国内産みかん果汁を使用し、濃すぎず甘すぎない程よい味に仕上げました。凍らせてパッキン。
90ml×5本 賞180日
414円
(税抜384円)

314 純国産ポテトチップス うすしお



「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)

315 純国産ポテトチップス のり塩



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)

310 純国産 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)

313 純国産 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)

316 純国産ポテトチップス 柚子



「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)

317 北海道おかき とうもろこし



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)

318 純国産 北海道かりんとう



生地に北海道産ひき割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜたこだわりのかりんとう。
100g 賞90日
314円
(税抜291円)

320 純国産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)

321 純国産 北海道はちみつレモンのだし



北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのだしです。
57g 賞365日
325円
(税抜301円)

322 純国産ミニビスケット



北海道産原料を主原料に作った無添加のどうぶつビスケットの4連タイプ。サンリオコラボの商品です。
18g×4 賞180日
291円
(税抜270円)

323 純国産ミニかぼちゃスティック



国産原料100%の生地に、かぼちゃを練りこんだスティックタイプのビスケット4連タイプ。サンリオコラボの商品です。
15g×4 賞180日
291円
(税抜270円)

326 国産野菜のかりんとう(4連)



国産小麦の生地を国産野菜のにんじん・ほうれん草・玉ねぎ・ごぼうで味付けのかりんとう。便利な4連パック。
20g×4 賞90日
301円
(税抜279円)

327 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)

330 ふ菓子



国内産小麦粉で作ったお菓子を軽く焼き上げ、沖縄産黒糖入りの蜜をかけた。優しい味わい。
7本 賞90日
227円
(税抜211円)

331 さつまいもボーロ



鹿児島産さつまいも、九州産小麦粉、沖縄産黒糖蜜使用。素朴な味わい。
12枚 賞夏・60日、冬90日
476円
(税抜441円)

333 ミニバウムクーヘン



国内産小麦粉を使用、ふっくらしっとり食べやすいサイズに焼き上げました。甘さ控えめ。
6個 賞60日
518円
(税抜480円)

334 カップケーキ



国内産小麦粉を主原料にし、ふっくらしっとり焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。
8個 賞60日
435円
(税抜403円)

319 純国産 黒糖



75g 賞365日
291円
(税抜270円)



沖縄県産原料100%！個包装でそのままバリバリ食べられるおいしい黒糖菓子です。

324 グレープグミ(4連)



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 賞300日
424円
(税抜393円)

325 アップルグミ(4連)



香料を使わず、国内産りんごの濃縮果汁を100%（生果汁換算）使用したグミ。光沢物は100%ヤシ由来です。便利な4連パック。
20g×4 賞300日
393円
(税抜364円)

328 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)

329 カル鉄スティック(ココア味)



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 賞240日
353円
(税抜327円)

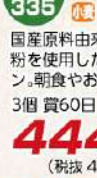
332 うの花クッキー



国産小麦粉におからと豆乳を練りこみました。
80g 賞180日
298円
(税抜276円)



335 玄米入り蒸しパン



国産原料由来の小麦粉、発酵芽玄米粉を使用した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 336 凍

国産うるち米を自社製粉したコシのある生地を北海道産小豆使用の粒あんを包みしました。

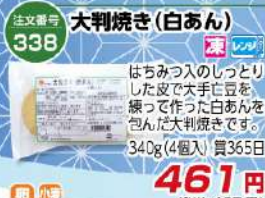
6個 買365日
995円
(税抜822円)



注文番号 337 凍 大粒

国産うるち米のなめらかでコシのある生地を熊笹で1本1本手巻きで仕上げました。

50g×3本 買365日
677円
(税抜627円)



注文番号 338 凍 レンジ

はちみつ入のしっとりした皮で大豆を練って作った白あんを包んだ大判焼きです。

340g(4個入) 買365日
461円
(税抜427円)



注文番号 339 凍

田村製餅所(北海道産小豆を使用)の甘さ控えめのこし餡。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 買30日
599円
(税抜555円)



注文番号 340 凍

北海道産小豆を使用した自家製の粒餡。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 買30日
599円
(税抜555円)



注文番号 341 凍 レンジ

グリシンや乳化剤を使用せずココのあるカスタードに仕上げました。

320g(4個入) 買365日
489円
(税抜453円)



注文番号 342 凍

一口サイズのくずまんじゅう。本葛入の生地でこしあんを包みました。

20g×12 買365日
751円
(税抜696円)



注文番号 343 凍

一口サイズのくずまんじゅう。本葛入の生地で抹茶あんを包みました。

20g×12 買365日
751円
(税抜696円)



注文番号 344 凍

本葛を使用した透明な生地でこしあんを包み、栗枝で包んだ涼やかで香りよい和菓子です。

50g×5 買365日
610円
(税抜565円)



注文番号 345 凍

もちりとした生地と北海道産小豆を甘さ控えめに仕上げたこしあんを包み、和菓子屋の職人が丁寧に仕上げました。

50g×5 買365日
610円
(税抜565円)

しっとりとした舌触り、まろやかな甘蜜、濃厚なチーズのハーモニーがお口の中に広がります。不動の人気を誇るプレーンチーズケーキです。

6号サイズ(18cm)



注文番号 346 凍

新予約のためだけに三層厚さ小豆粉を使っています。クリーム、チーズ、生クリーム、バターなど、国産原料にこだわっています。

6号(18cm) 買50日
4,536円
(税抜4,200円)

伊勢茶を練り込んだほのかな香りと大納言小豆の甘味がお茶うけとしてもよく合います。

7号サイズ(21cm)



注文番号 347 凍

ホテル自慢のチーズケーキに伊勢茶を練り込みました。日本茶とも相性が抜群です。

7号(21cm) 買60日
5,054円
(税抜4,680円)



注文番号 348



注文番号 349



注文番号 350



注文番号 351



注文番号 352

天然精油のほかに香る柚子みかんの香りです。プラ資源節約のため専用容器はありませんので別途ご用意ください。

500ml
858円
(税抜780円)



注文番号 353



注文番号 354



注文番号 355

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 356



注文番号 357



注文番号 358



注文番号 359



注文番号 360



注文番号 361