



しんややく



2025年度 第4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	5/6	5/7	5/8	5/9	5/13	5/14	5/15	5/16
配達	5/20	5/21	5/22	5/23	5/27	5/28	5/29	5/30

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



自家製 らっきょう 漬りょう

自家製



らっきょうの旬は6～7月です。そろそろ店先に並ぶ時期が近づいてきます。いつもの食卓にもう一品、自家製らっきょう漬けを楽しんでみてはいかが？

簡単！ らっきょう漬けの作り方

【漬けられる目安】 らっきょう酢1Lに対し、約1.4kg～1.6kgのらっきょうを漬けられます。

- 1 らっきょうはよく洗い、水は切ってください。
- 2 タカの爪は種をとって小口切りに。※
- 3 漬ける容器に入れます。
- 4 いろいろ使えるらっきょう酢を注ぎます。
- 5 密閉して涼しい所で保管します。

※ 塩漬けされたらっきょうを使う場合は、必ず塩抜きをしてから漬けてください。

※ 漬けてしばらくは、らっきょうが浮くので落とし蓋等をして押さえておきます。

※ 「タカの爪(唐辛子)」には防腐剤と防虫剤の役割があります。

- このらっきょう酢で漬けると2週間くらいから食べられます。より白く漬けるには、30～60秒ほど湯通しし、よく水を切ってから漬けます。
- らっきょうの個体差により、青色やピンク色になる事があります。

タカの爪は必須

法文番号 1 色々使える らっきょう酢

国産原料の穀物酢から作られた塩漬け不要のらっきょう酢。色々な料理に使えます。

1L 買730円
668円
(税抜 619円)

法文番号 2 軸付タカの爪

国内産のさや唐辛子を天日乾燥。漬物、キンピラなどの料理の風味付けに。

5g 買1年
315円
(税抜 292円)



らっきょうザクザク かんたんおつまみ らっきょうの鯖マヨ和え

【材料】2人分

- 鯖の水煮缶 2切れ
 - らっきょう 4粒ほど
 - マヨネーズ 大さじ2
- ズボラな目分量だと
鯖：マヨ＝2：1で！
らっきょうは好きなだけ♪



鯖の水煮はノンオイルのツナ缶でもOK♪

【作り方】

- ① 漬かったらっきょうをスライスかみじん切りにします。らっきょうのザクザク食感を味わうなら大きめに。
- ② ①と缶詰の汁気を切ったサバとマヨネーズを和えて完成です。ツナ缶(ノンオイル)を使用とあらば、うすくち醤油を少々。



おすすめ新商品



凍

注文番号 188

国産さばのみぞれ煮

日本近海でとれた鯖を大根おろしであっさりとした味に仕上げています。そのまま湯煎するだけの便利な商品です。

240g(固形量160g)

小袋 大袋

(税抜 498円)

537円

もくじ

- 2 乳製品・ジュース
- 3 冷凍野菜・パン・肉加工品
- 4 三重県のお肉類
- 5 加工食品
- 6 加工食品・一般食品
- 7 国産大豆・小麦の食品・麺類
- 8 魚介類・お魚加工品・海苔
- 9 練り物・海藻類・だし
- 10 豆類・あんこ・一般食品
- 11 蒟蒻・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

食生活にヨーグルトを取り入れ、毎日腸活しませんか？

今回の
超目玉!!

いろいろなトッピングで毎日アレンジ♪

注文番号 3 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 4 甘夏みかん缶

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。

295g(固形量170g) 賞3年

369円
(税抜 342円)



注文番号 5 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

213円
(税抜 198円)

450g 賞17日

注文番号 6 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

213円
(税抜 198円)

450g 賞17日

注文番号 7 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 8 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を毎日搾ります。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日

315円
(税抜 292円)

注文番号 9 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4日後が消費期限)

367円
(税抜 340円)

注文番号 10 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 11 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み換え飼料で育てた牛の生乳と全脂粉乳を使用。お誕生日より5日たったものがあふれるようになります。

1000ml 賞14日

450円
(税抜 417円)

注文番号 12 ストロベリーのにむヨーグルト

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 13 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(関)

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。扇型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 14 白いバター(加塩)

四日市酪農。非濃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 15 白いバター(無塩)

四日市酪農。非濃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 16 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 17 大内山低脂肪牛乳

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 18 大内山のむヨーグルト

牛乳の風味を大切に、おだやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みきりサイズ。

180ml 賞14日

158円
(税抜 147円)

注文番号 19 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筋骨工エキスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しみたい方々にオススメ。

110g 賞20日

129円
(税抜 120円)

注文番号 20 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 21 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 22 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 23 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 24 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 25 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 26 信州まるごとトマトジュース(食事不使用)

信州の太陽をいっぱい浴びて育った熟したトマトをキッと搾りました。シーズンパック製造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 27 くだものやさしいジュース

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

160g×30缶 賞2年

3,369円
(税抜 3,120円)

注文番号 28 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 29 信州りんごジュース(サンつる)

長野県産「サンつる」を使用したストレート果汁りんごジュース。酸化防止剤不使用。

160g×30本 賞730日

3,510円
(税抜 3,250円)

注文番号 30 長野県産りんごジュース(秋映)

長野県産「秋映」のストレートジュース。甘味と酸味のバランスがよいのが特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,017円
(税抜 3,720円)

注文番号 31 シナノスイート 長野県産りんごジュース

長野県産「シナノスイート」のストレートジュース。上品な甘味が特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,050円
(税抜 3,750円)

注文番号 32 シナノゴールド 長野県産りんごジュース

長野県産「シナノゴールド」のストレートジュース。甘酸っぱく爽やかなのが特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,050円
(税抜 3,750円)

注文番号 33 **だいずDAYS 発芽大豆**

北海道産大豆を100%使用し、新鮮な発芽大豆の美味しさと栄養を追求しました。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 34 **だいずDAYS 発芽黒豆**

北海道産大豆のいいとろと栄養を追求し、発芽させて、やわらかく美味しく食べました。水切り不要なのでそのままお召し上がり頂けます。

70g 賞90日
260円
(税抜 241円)

注文番号 35 **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よ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 36 **冷凍おくら**

凍ったままのオクラをさつと湯がいてサラダ、和え物、お浸しに。凍ったままでもスープ煮、バターソテー、天ぷらなどに。

200g 賞1年
619円
(税抜 574円)

注文番号 37 **和風野菜ミックス**

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに、便利なバラ凍結。

300g 賞1年
798円
(税抜 739円)

注文番号 38 **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 39 **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 40 **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 41 **北海道産ホールコーン**

北海道産のホールコーン。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
20円引き **369円**
(税抜 342円)

注文番号 42 **しんよく赤たまご(30個)**

地元の新鮮な赤たまごです！まとめて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 43 **しんよく赤たまご(18個)**

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日
810円
(税抜 750円)

注文番号 44 **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 45 **KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ**

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
1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 46 **KOUBO 国産小麦アップルパイ**

国産小麦を使用したパイ生地に、長野県産りんごジャム、国産りんごペースト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 47 **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 48 **しょうが湯蜂蜜**

国産の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 49 **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 50 **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 51 **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)

ハム・ソーセージ

注文番号 52 **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 53 **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。柔らかく嚼みごたえのある豚肉をならねるに、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 54 **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 55 **あらびきウィンナー**

栃木県産「甘世米」(うまかみ)を使用。香り高く火が通ったとろとろ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 56 **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 57 **ローズハム**

程よい脂肪のある、しっ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 58 **ボンレスハム**

脂肪が少なく、きめ細かな豚もも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 59 **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きももハムです。無添加です。

80g 賞30日
535円
(税抜 496円)

注文番号 60 **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 61 **直火ベーコンスライス**

とん太の一番人気。塩・砂糖・香辛料のみで作った芳醇な薫香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日
573円
(税抜 531円)

注文番号 62 **おつまみチャーシュー**

豚バラ肉(国産)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 63 **もっさりもっちゃん しお味**

自家製塩麹、青森産のりんご、北海道産の国産製法に漬け込んだ豚肉不使用の国産豚肉ハムです。

350g 賞60日
911円
(税抜 844円)

注文番号 64 **もっさりもっちゃん みそ味**

銘酒「旨甘米酒」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)



三重県産のお肉

注文番号 **65** **和牛小間切(冷蔵)**

三県産黒毛和牛。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 **66** **和牛モモバラスライス(冷蔵)**

三県産黒毛和牛。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 **67** **(冷蔵)和牛ミンチ**

三県産黒毛和牛。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 **68** **和牛小間切(冷蔵)**

三県産黒毛和牛。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 **69** **三県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)**

鳥羽志厚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** **三県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)**

鳥羽志厚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 **72** **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 **73** **牛豚合びきミンチ 300g(凍)**

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。便利な使い切りサイズになります。

300g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜720円)

注文番号 **74** **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 **75** **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 **76** **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 **77** **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 **78** **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 **79** **豚肩ロース味噌漬**

伊勢うまし豚。味噌が旨みをひきかてます。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 **80** **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 **81** **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 **82** **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 **83** **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 **84** **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 **85** **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 **86** **伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)**

75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

444円
(税抜412円)

注文番号 **87** **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 **88** **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 **89** **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 90 **しんちゃん餃子**

※Aみえなかのキャベツと県内産豚肉を使用。うま味調味料不使用。※キャベツの収穫時期の関係により、賞味期限が変わる場合があります。

15g×16個 たれ11g×2 賞180日

511円
(税抜474円)

しんちゃん餃子
オリジナル商品

注文番号 91 **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 92 **中華丼の具(塩)**

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。

180g×2 賞365日

574円
(税抜532円)

注文番号 93 **野菜たっぷりあんかけラーメン**

手ぬるのかかるあんかけラーメンをお鍋一つでお手軽に！野菜が不足しがちな方にもおすすめです。

450g(僅160g) 賞365日

461円
(税抜427円)

注文番号 94 **肉しゅうまい**

国産豚肉、たまねぎを国産小麦の皮で包んだしゅうまいです。

240g(15個) 賞365日

477円
(税抜442円)

注文番号 95 **もち米蒸ししゅうまい**

国産豚肉・野菜・もち米使用。アレルギー源となる原材料を極力省きました。

180g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

注文番号 96 **A mom(ママ)パリッと本焼きき(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)

注文番号 97 **大きな豆腐団子**

国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、日替ダシ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 98 **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)

注文番号 99 **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 100 **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)

注文番号 101 **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ**

豆腐ハンバーグをバルサミコ酢をきかせたソースで香り良く煮こみました。

90g×2 賞365日

396円
(税抜367円)

注文番号 102 **(和風おろし)産直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、湯煎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)

注文番号 103 **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 104 **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 105 **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 106 **イカフライ**

短冊切り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)

注文番号 107 **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 108 **道産コロケ かぼちゃ**

北海道産のかぼちゃとパン粉を使用したコロケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

注文番号 109 **道産コロケ 男爵**

北海道産男爵芋のみ使用。70gのスタンダードなコロケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

注文番号 110 **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 111 **徳用 ポテもち**

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 112 **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 113 **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 114 **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 115 **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、内側はジューシーなチキンナゲットです。

200g 賞270日

759円
(税抜703円)

注文番号 116 **秋川牧園 ビリ辛チキンバー**

若鶏のむね肉とさきみを使用。目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。ビールと飲みたい一品です。

150g 賞270日

704円
(税抜652円)

注文番号 117 **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にカレー風味がブレンドしたスパイスささみカツです。お弁当のおかずにも。

160g 賞270日

729円
(税抜675円)

注文番号 118 **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染み込ませました。しっとりとしたジューシーな一品。

150g 賞270日

741円
(税抜687円)

注文番号 119 **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)

注文番号 120 **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味に仕上げました。

100g 賞270日

340円
(税抜315円)

注文番号 121 **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、サラダはもっちり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)

注文番号 122 五目寿しの素(2合炊)

国産素材へのこだわりはもちろんです。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。ご飯または餅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 123 阿波鶏と野菜のつくねセット

徳島県産の鶏肉のつくねメインに、卵の含め煮・切昆布の煮物・なると金時のすだち煮を詰めました。

250g 賞365日
963円
(税抜892円)



注文番号 124 国産鮭の塩焼きセット

北海道産の鮭の塩焼きをメインに野菜炒め・切干大根・ひじきと大豆の煮物を詰めました。

230g 賞365日
963円
(税抜892円)



注文番号 125 まんまる揚げたご焼き



400g(20個入) 賞365日
761円
(税抜705円)



国産小麦粉の生地につぶりのキャベツ、長ネギを加え、醤油漬けたタコを入れて焼き上げています。

注文番号 126 ねぎ入りたご焼き

国内産小麦を使用。国内産長ねぎを加え、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 127 野菜かき揚げ

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類にのせてお召し上がりください。

260g(4個) 賞365日
511円
(税抜474円)



注文番号 130 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。小分けトレーが便利。お弁当に、自然解凍でもOK!

20g×6 賞365日
356円
(税抜330円)



注文番号 131 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

ごぼうの歯ざわりを残して、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 132 お好みお弁当セット

お弁当に便利な、カットレー入りの惣菜です。きんぴらごぼう、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 133 麻婆の素

豆腐1丁で2〜3人分出来上がります。湯煎で3〜4分ほど温め、麻婆豆腐や麻婆茄子などでお召し上がり下さい。

300g 賞60日
590円
(税抜547円)



注文番号 134 6種の具材の炊き合わせ

6種の具材を丸大豆醤油、粗製麹、鰹だし、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
583円
(税抜540円)



注文番号 135 南瓜の煮物

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
623円
(税抜577円)



注文番号 136 親子丼の具

国産鶏もも肉を大きめにカット、玉ねぎと基本調味料のみで味付けしました。たまご2個の溶き卵を加え加熱して完成。

200g 賞60日
534円
(税抜495円)



注文番号 137 里芋と昆布の煮物

愛知県産の里芋と北海道産の昆布を丸大豆醤油と鰹だしで優しい味付けに仕上げました。

200g 賞60日
655円
(税抜607円)



注文番号 138 里芋といかの煮物

愛知県産の里芋といかを丸大豆醤油と鰹だしで優しい味付けに仕上げました。

200g 賞60日
668円
(税抜619円)



注文番号 139 鶏南蛮

国産の鶏もも肉を米粉と丸大豆しょうゆでさっぱりした味に仕上げた鶏南蛮。トッピングの唐辛子も国産を使用。

150g 賞60日
623円
(税抜577円)



注文番号 140 肉じゃが

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
592円
(税抜549円)



注文番号 141 国産牛のすき焼き風煮

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
664円
(税抜615円)



注文番号 142 かり干たくあん めかなし



250g 賞120日
440円
(税抜408円)



宮崎県特産の大根を約3週間毎日乾燥し、独自製法で漬けためかなしタイプのかり干たくあん。

注文番号 143 しょうが漬

国産しょうがを国産じそ葉とともに梅酢と米酢でじっくりと漬け込みました。

50g 賞365日
373円
(税抜346円)



注文番号 144 北海道大豆昆布

北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。

140g 賞90日
363円
(税抜337円)



注文番号 145 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
363円
(税抜337円)



注文番号 146 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

注文を受けてから製造するので、から、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

70g 賞30日
612円
(税抜567円)



注文番号 147 瑞宝しぐれ(甘口)

相模湾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 148 瑞宝しぐれ(おかか)

目と節リ節を独自のたまごの母で炊きあげた、めらかなしぐれ。(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 149 蔵 小豆 大豆
鈴乙女納豆(小粒)
 三重県産大豆「すずおとめ」使用。化学調味料不使用のため、カラシ付き。
 40g×3(タレ付) 買8日
187円
 (税抜174円)

注文番号 150 蔵 小豆 大豆
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) 買8日
200円
 (税抜186円)

注文番号 151 蔵 小豆 大豆
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 買9日
234円
 (税抜217円)

注文番号 152 蔵 小豆 大豆
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・カラシ等は別付にておりませんのでお好みの味付けで。
 40g×3 買8日
120円
 (税抜112円)

注文番号 153 蔵 大豆
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り、ふんわりと揚げました。
 2枚 買6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜142円)

注文番号 154 蔵 大豆
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 買6日(お届け日の3日後期限)
247円
 (税抜229円)

注文番号 155 蔵 大豆
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 買6日(お届け日の3日後期限)
153円
 (税抜142円)

注文番号 156 蔵 大豆
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 買6日(お届け日の3日後期限)
437円
 (税抜405円)

注文番号 157 蔵 小豆 大豆
国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)
 国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。
 10枚入 買89日
328円
 (税抜304円)

注文番号 158 蔵 大豆
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 買5日
331円
 (税抜307円)

注文番号 159 蔵 大豆
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 買5日
331円
 (税抜307円)

注文番号 160 蔵 大豆
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 買5日
331円
 (税抜307円)

注文番号 161 蔵 大豆
極 充填豆腐
 姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店の極消費期限が長めとなっています。
 150g 買14日
165円
 (税抜153円)

注文番号 162 蔵 大豆
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 買6日(お届け日の3日後期限)
318円
 (税抜295円)

注文番号 163 蔵 大豆
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 買6日(お届け日の3日後期限)
356円
 (税抜330円)

注文番号 164 蔵 大豆
たまご豆腐
 新鮮なたまごを国産原料の本みりん、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 買20日
554円
 (税抜513円)

注文番号 165 蔵 大豆
国産大豆の無調整豆乳
 国産大豆と水だけで作りしました。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。
 1000ml 買150日
408円
 (税抜378円)

注文番号 166 蔵 小麦
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 買120日
353円
 (税抜327円)

注文番号 167 蔵 小麦
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 買120日
639円
 (税抜592円)

注文番号 168 蔵 小麦
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 買365日
257円
 (税抜238円)

注文番号 169 蔵 小麦
冷凍うどん
 国産小麦を使用し、丹念に茹で上げた、こし味とも本格派です。お湯で温かいでお召し上がりください。
 200g×3玉 買6ヶ月
544円
 (税抜504円)

注文番号 170 蔵 小麦
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 買3年
255円
 (税抜237円)

注文番号 171 蔵 小麦
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まれています。
 500g 買3年
417円
 (税抜387円)

注文番号 172 蔵 小麦
国産 無塩そうめん
 播州製造の国内産小麦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 買913日
304円
 (税抜282円)

注文番号 173 蔵 小麦
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 買365日
382円
 (税抜354円)

注文番号 174 蔵 小麦
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 買180日
505円
 (税抜468円)

注文番号 175 蔵 小麦
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 買1年
538円
 (税抜499円)

注文番号 176 蔵 小麦
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、キウイの皮に。
 1kg 買8ヶ月
610円
 (税抜565円)

注文番号 177 蔵 小麦
やきふ
 国内産の小麦粉を原料に使った口どりの良い焼き菓子です。おやつ、味噌汁に、すき焼きややめ煮などにお使いください。
 40g 買365日
315円
 (税抜292円)

注文番号 178 蔵 小麦
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 買240日
259円
 (税抜240円)

注文番号 179 蔵 小麦
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っちり美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。
 500g 買365日
376円
 (税抜349円)

注文番号 180 **ブラックタイガー 3L** 凍
インドネシア産、超特大の
エビ。食べ応えありの大きさ、
4尾の長さ約11~13cm
4尾120g 賞180日
955円
(税抜 885円)

注文番号 181 **えび・いかミックス** 凍
エビ・イカミックス
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 182 **そのまま食べられるブリッとほたて** 凍
青森県陸奥産のホタテ貝を
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。
袋のバックでとどけします。
100g 賞365日
677円
(税抜 627円)

注文番号 183 **青森県十三湖産冷凍大和じしめ** 凍
青森県十三湖産のし
じめ貝を量子水で砂
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 184 **とれとれあじだたき身** 凍
日本近海で漁獲された生
の良おじをタタキ身に。つ
みれどに便利、シンプル
パックになりました。
150g 賞120日
344円
(税抜 319円)

注文番号 185 **北海道産塩秋鮭切身(2切)** 凍
北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身
にし、塩水に漬け込んで中辛口タイ
ズに仕上げました。
140g(2切) 賞180日
417円
(税抜 387円)

注文番号 186 **秋鮭西京味噌漬** 凍
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日
456円
(税抜 423円)

注文番号 187 **北海道産 さんまの甘味噌漬け** 凍
脂ののった秋刀魚を国産素材
にこだわった調味液と醤油で
仕上げました。
2枚 180g 賞45日
606円
(税抜 562円)

注文番号 188 **国産さばのみぞれ煮** 凍
日本近海でとれたさばをあっさり
とした味に仕上げました。湯煎するだけ
の便利な商品です。
240g(固形量160g) 賞365日
537円
(税抜 498円)

注文番号 189 **ぶり仙台湾味噌粕漬け** 凍
仙台湾と一ノ蔵醸造の風
味豊かな味噌粕液に、ぶりの
切り身を漬込みました。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 190 **たら仙台湾味噌粕漬け** 凍
仙台湾と一ノ蔵醸造の風
味豊かな味噌粕液に、たらの
切り身を漬込みました。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 191 **さわら仙台湾味噌粕漬け** 凍
仙台湾と一ノ蔵醸造の風
味豊かな味噌粕液に、さわ
らの切り身を漬込みました。
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 192 **笹かれい一夜干** 凍
山陰沖で水揚げされた笹かれいの一
夜干。笹かれいは淡泊で上品な味わい
があり干物に適しています。
120g(4枚) 賞180日
579円
(税抜 537円)

注文番号 193 **カレイの甘酢あんかけ** 凍
アメリカ産のカレイを旨みに
いじりつとした甘酢あん
を絡め、やさしく甘酢と
タレをかけて仕上げました。
160g(2袋) 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 194 **パクッと真ほっけ一夜干し** 凍
北海道産の真ほ
っけを一夜干しに
しました。脂身取りの
処理済みです。
220g 賞180日
574円
(税抜 532円)

注文番号 195 **脂ののった天然さばみりん醤油天日干し** 凍
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
しました。
2枚 200g 賞45日
603円
(税抜 559円)

注文番号 196 **かます開き干し** 凍
やわらかく、旨味と甘みの強い島根県
産のかますの開き干しです。
200g(3尾) 賞180日
518円
(税抜 480円)

注文番号 197 **カマス丸干し** 凍
静岡県伊東市で揚がった
カマスの丸と内臓を取り、
塩に漬け込み太陽熱と
乾燥で丸干ししました。
120g(5~6本) 賞45日
583円
(税抜 540円)

注文番号 198 **真あじみりん天日干し** 凍
長崎産の真あ
じを旨味、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日
648円
(税抜 600円)

注文番号 199 **金目鯛 天日干し** 凍
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日
716円
(税抜 663円)

注文番号 200 **塩熟さばフィレ** 凍
二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
き専用のフィレです。
3枚 賞30日(お徳日より)
801円
(税抜 742円)

注文番号 201 **利尻昆布漬 赤魚** 凍
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
漬込み干しました。
260g(2枚) 賞180日
606円
(税抜 562円)

注文番号 202 **薩摩赤えび唐揚げ** 凍
阿久根漁港沖合いの深層水海
域のなかで育った、非常に殻
が柔らかく甘みが強いえび
を、米粉でくくるみました。
150g 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 203 **いわし梅肉大葉パン粉焼** 凍
フライパンで揚げ焼き調理
OKの真いわし。細かく
刻んだ梅肉と大葉でサッパリ
仕上げます。
240g 賞365日
437円
(税抜 406円)

注文番号 204 **薩摩の味 うるめいわし干し(上乾)** 凍
乾方4時から6時に煮込ま
れた旨味、少量の塩をの
ちのち加工しました。季節に
よって価格変動あり。
30g 賞365日
359円
(税抜 333円)

注文番号 205 **氷見産まいわしみりん干し** 凍
氷見の定置網で獲れた小
さめいわしを、独自の配合
液にじっくりと漬込みみ
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 206 **鯛漬け丼の素** 凍
高知県野見湾で獲れた鯛
を特製たれに漬込みまし
た。あたためてお召しあ
げ、薬味は付いておりませ
ん。
60g 賞90日
713円
(税抜 661円)

注文番号 207 **かんぱち漬け丼の素** 凍
高知県野見湾で獲れたかん
ぱちを特製たれに漬込みまし
た。あたためてお召しあ
げ、薬味は付いておりませ
ん。
60g 賞90日
713円
(税抜 661円)

注文番号 208 **バラたらこ** 凍
アラスカ沖からオホーツク
海沿いで獲れたスケソウ
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 209 **徳用焼きのり** 凍
全型30枚 賞180日
1,555円
(税抜 1,440円)
伊勢湾産の海苔を風味豊かに焼き上
げました。

注文番号 210 **味付のり卓上容器入** 凍
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 211 **焼のり手巻用 伊勢湾産** 凍
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 212 **焼き海苔 御食つ国** 凍
御食つ国(みけつくに)。ギフ
トにも用いられる。香り高く
味よく仕上げられた三重県産
の海苔です。
全型10枚 賞270日
1,020円
(税抜 945円)

注文番号 213 **焼きさざみのり** 凍
伊勢湾産。使いやすい2ミ
リ幅カット。普段のおかず
に彩りと栄養をプラス。
20g 賞3ヶ月
291円
(税抜 270円)

注文番号 214 お好みさつま揚げ 魚のすり身にしょうが、ほたてを加えお好み焼き風のさつま揚げにしました。 160g(2枚) 賞180日 490円 (税抜454円)	注文番号 215 料理素材のさつまあげ 具材のないシンプルなさつまあげ。炒め物や煮物に。 3枚×108g 賞30日 338円 (税抜313円)	注文番号 216 じゃこ天 長崎近海で獲れた地魚(じゃこ)をブレンドし、で右で揚げ上げた長崎名物のじゃこです。 2枚100g 賞30日 325円 (税抜301円)	注文番号 217 ソフトはんぺん 100%無添加でしっかりとした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。 4枚188g 賞180日 513円 (税抜475円)
注文番号 218 7種の野菜揚げ キャベツ・たまねぎ・かぼちゃなどの7種の国産野菜を国産無りんすり身と混ぜ合わせました。 165g(5個) 賞180日 411円 (税抜381円)	注文番号 219 つまみ揚げ(野菜) 国産の助産たらすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のさつま揚げです。 120g 賞180日 392円 (税抜363円)	注文番号 220 玉ねぎ揚げ 北海道産の無りんすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用しました。フレッシュな玉ねぎの自然な甘さが特徴です。 150g(5個) 賞180日 419円 (税抜388円)	注文番号 221 おとうふ揚げ 国産大豆の豆腐と助産たらすり身を使用。ふんわり柔らかな練り物です。 165g(5個) 賞180日 379円 (税抜351円)
注文番号 222 たっぷりコーン棒天 エソとイトヨリダイのすり身に北海道産コーンを加えた揚げかまぼこです。コーンの食感と甘み特徴です。 100g 賞30日 353円 (税抜327円)	注文番号 223 うずら天 うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ団子。そのままでも使用出来ますが、煮物やおでんにも使用出来ます。 3個(100g) 賞30日 444円 (税抜412円)	注文番号 224 白天(桜えび・いかしそ) 白身魚のすり身に、炙った桜えびとイカしそを練り加えました。調味料には天然の魚介エキスを配合しています。 2枚130g 賞30日 531円 (税抜492円)	注文番号 225 白天(桜えび・きくらげ) 白身魚のすり身に、炙った桜えびと少量の国産きくらげを練り加えました。調味料に天然の魚介エキスを配合。 2枚130g 賞30日 531円 (税抜492円)
注文番号 226 蓮根天 九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合わせました。蓮根の食感が引き立ちます。 3枚入 賞30日 477円 (税抜442円)	注文番号 227 もずく天 もずくの風味が美味しい練り物です。国産の玉ねぎとにんじんを使用しました。生食でもよし、炙ってもよし。 2枚入 賞30日 509円 (税抜472円)	注文番号 228 笹かまぼこ 原魚から選りすぐりすり身にして、笹の葉に包みました。そのままだけでも、わさび醤油やマヨネーズをつけて。 115g(5枚) 賞180日 440円 (税抜408円)	
注文番号 229 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しました。お好み焼き、焼きそばに。 5g 賞365日 223円 (税抜207円)	注文番号 230 国内産貢こんぶとろろ 青森県産貢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 231 松前漬 北海道産の昆布とスルメを、やや太めの細切りに。素材の旨みと香りを味わえます。お好みの味付けどうぞ。 30g 賞365日 291円 (税抜270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 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 234 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 235 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 236 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 237 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 238 煮物昆布 北海道産の長切り昆布を一度煮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)	注文番号 239 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 240 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 241 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 242 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 243 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 244 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 245 そのまま食べても美味しいかつお薄削り 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 246 かつおぶし小袋(ハイバック) 鹿児島県で製造された上質な鰯(かつお)をブレンドし、口どけのよい薄削りに仕上げました。便利な使いきりサイズのミニパックです。 3.6g×10個入 賞365日 405円 (税抜375円)	注文番号 247 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 248 瀬戸内海産にぼし(常溫) 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 249 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 250 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 251 北海道産 金時豆 北海道産豆を低温保管しています。ふ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 252 北海道産 白花生 北海道産の白花生。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 253 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 254 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 255 北海道産 金つる大豆 北海道産大豆。低温保管して風味を保ちました。 250g 賞365日 275円 (税抜 255円)	注文番号 256 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。ぜんざいやあんこに最適です。 250g 賞365日 469円 (税抜 435円)	注文番号 257 国内産 ひたし豆 秋田県大潟村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。 250g 賞365日 444円 (税抜 412円)	注文番号 258 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 259 十勝きなこと 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 260 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 261 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 262 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 263 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 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 九鬼セサミン黒ごまきなこと 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「ごまきなこと」です。 80g 賞365日 204円 (税抜 189円)	注文番号 267 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 268 上米粉 国内産水稲うるち米100%使用の米粉。パンやお菓子作りにどうぞ。 300g 賞365日 243円 (税抜 225円)		
注文番号 269 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 270 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 301 すりごま三度ばい煎(白) 残留農薬検査済の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 302 すりごま三度ばい煎(黒) 残留農薬検査済の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 303 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 304 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 305 乾燥糴(米1kg分) 国産米100%の生糴を独自の製法で乾燥させました。塩糴や甘糴、自家製味噌作りに。 860g 賞365日 1,474円 (税抜 1,365円)	注文番号 306 乾燥糴(米300g分) 国産米100%の生糴を独自の製法で乾燥させました。塩糴や甘糴、自家製味噌作りに。 260g 賞365日 521円 (税抜 483円)	
注文番号 307 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 308 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 309 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 310 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 311 赤飯セット 北海道産もち米と小豆セット。約3合分。※もち米の賞味期限は、4-10月は40日、11-3月は50日。 もち米・茹で小豆のセット 賞小豆缶:3年 745円 (税抜 690円)	注文番号 312 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 554円 (税抜 513円)		

注文番号 313 さしみこんにゃく あおさ



200g 賞180日
208円
(税抜 193円)

伊勢志摩産のあ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してどうぞ。

注文番号 314 さしみこんにゃく しょうが



高知県生家のつばつばをたっぷり練り込んだ、生食用のこんにゃくです。お好みの大きさにスライスしてどうぞ。

200g 賞180日
208円
(税抜 193円)

天然あかもくさしみこんにゃく

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

200g 賞180日
224円
(税抜 204円)

注文番号 315 こんにゃく香肌麺



160g 賞180日
213円
(税抜 198円)

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、そうめんのよう細麺のヘルシーヌードルです。

注文番号 317 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 318 生芋板こんにゃく



国産の生芋を使用した板こんにゃく。くさみ少なく、味は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 319 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しました。

150g 賞180日
163円
(税抜 151円)

注文番号 320 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 321 等々力咖喱



国産小麦を使用した特製ルーを30種類のスパイスに仕上げました。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 322 等々力黒咖喱



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。ピタでスパイシーな中辛。

80g 賞540日
259円
(税抜 240円)

注文番号 323 等々力甘咖喱



国産小麦粉と色に染めた玉ねぎを使用した特製オニオジュル。辛みを抑えた上品な味わいの甘咖喱です。

80g 賞540日
259円
(税抜 240円)

注文番号 324 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。

500g 賞540日
842円
(税抜 780円)

しんややく オリジナル食品

注文番号 325 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 326 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的なチキンカレー。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 327 J.A.鈴鹿のとりめしの素



鈴鹿市産の鶏とり、生引きたまご、国産野菜などの厳選材料で、鶏の味を再現。3合のご飯にまぜるだけ。

220g入袋(3合分) 賞365日
824円
(税抜 763円)

注文番号 328 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 329 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もろこしと有機ねぎです。

6食 賞180日
577円
(税抜 535円)

注文番号 330 有精卵スープ



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。

8g×8袋 賞365日
1,377円
(税抜 1,275円)

注文番号 331 カラダにやさしいポタージュ



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

14g×5袋 賞760日
583円
(税抜 540円)

注文番号 332 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 333 あいこちゃん銀のまぐろ水煮



静岡自社工場で丁寧にフレーク状にした鰯を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。オイル無添加でヘルシー志向の方にオススメです。

70g×3 賞3年
793円
(税抜 735円)

注文番号 334 あいこちゃん金のまぐろ油漬



静岡自社工場で丁寧にフレーク状にした鰯を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。油には米油を使用。さっぱりとした味わい。

70g×3 賞3年
793円
(税抜 735円)

注文番号 335 さば水煮 缶詰



北海道沖～釧路沖で捕れた脂ののった鰯を使用。沖縄の塩(シマムス)で味をつけた爽やかな味です。

190g 賞3年
521円
(税抜 483円)

注文番号 336 さばみそ煮 缶詰



北海道沖～釧路沖で捕れた脂ののった鰯を使用。辛口の海鮮味噌と北海道産のてんぷらで煮込みました。

190g 賞3年
521円
(税抜 483円)

注文番号 337 海鮮小魚ふりかけ



磯の風味豊かな国内産のあおさのりと青のりをまぶしてあり、カルシウムたっぷりです。で、育ち盛りのお子様に最適です。

35g 賞180日
473円
(税抜 438円)

注文番号 338 しそわかめふりかけ(根昆布入)



北海道産わかめを旨味溢れるだしで味付けし、しその香りを付けて、根昆布入りでさらにおいしいふりかけにしました。

35g 賞180日
473円
(税抜 438円)

注文番号 339 おかか昆布ふりかけ



鰹節と昆布を合わせ、香ばしいオキアミを入れたしつとりおいしい、やや日のおかかと昆布のふりかけです。

35g 賞180日
473円
(税抜 438円)

注文番号 340 梅しそひじきふりかけ



国内産ひじきを使用。さわやかな梅しそ風味に仕立て、有機白ごままで香ばしく風味豊かに仕上げました。

35g 賞180日
473円
(税抜 438円)

注文番号 341 有機ごま塩



珍しいすり上げタイプの黒ごま塩。ごはん類・お赤飯にはもちろん、和え物にふりかけたり、サラダや天ぷらなどにも合います。

50g 賞180日
317円
(税抜 294円)

注文番号 342 九鬼ごましお



うま味調味料を使わずに作ったこだわりのごましお。塩は国産の類粒塩を使い、黒ごま本来の深いコクと香りを引きだしています。

30g 賞365日
126円
(税抜 117円)

注文番号 343 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 344 ちりめん昆布



国産ちりめんと昆布を和えて酢と砂糖を味をどとのえました。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 **345** **粗糖**
 鹿児島産サトウキビ使用。精製を抑えてミネラル分を残し料理にコクを出します。無着色。
 1kg
480円
 (税抜445円)

注文番号 **346** **国産グラニュー糖**
 ラニコ糖
 北海道産てんさい糖(サトウダイコン)100%。手づくりジャムやお菓子づくり、コーヒーなどに。
 1kg
483円
 (税抜448円)

注文番号 **347** **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)

注文番号 **348** **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 **349** **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
1,924円
 (税抜1,782円)

注文番号 **350** **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 **351** **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ビン入 賞2年
1,065円
 (税抜987円)

注文番号 **352** **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ビン入 賞1年
1,082円
 (税抜1,002円)

注文番号 **353** **まぜるめんつゆ こってりしょうゆ焼きあご風味**
 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)

注文番号 **354** **まぜるめんつゆ濃厚ごまだれかつおだし**
 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)

注文番号 **355** **まぜるめんつゆ やみつぎ旨辛醤**
 コチュジャンと豆板醤の旨みとコクと、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)

注文番号 **356** **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県かつお節の旨味。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 **357** **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 **358** **困囀うどん監修 薫るぶっかけつゆ**
 博多の名店、困囀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)

注文番号 **359** **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 **360** **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 **361** **鰹白だし**
 だしの利いたつゆです。10倍に薄めるだけでうどんつゆに。炊き込みご飯、唐揚げの下味等にも活用できます。
 500ml 賞365日
583円
 (税抜540円)

注文番号 **362** **鰹たっぷりつゆ**
 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)

注文番号 **363** **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526円)

注文番号 **364** **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、甘味と旨味を充分に引き出し、返り上げた麦味噌です。
 500g 賞180日
768円
 (税抜712円)

注文番号 **365** **飯高のとっときみそ**
 地域に伝わる独自の製法により、味が濃く香りが強い「とっとき」の仕込み味噌に仕上がっています。
 800g 賞6ヶ月
1,134円
 (税抜1,050円)

注文番号 **366** **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 **367** **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 **368** **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ビン入り 賞365日
631円
 (税抜585円)

注文番号 **369** **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 **370** **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ビン入 賞730日
664円
 (税抜615円)

注文番号 **371** **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 **372** **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 **373** **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さらやかな味わい。
 500ml 賞2年
493円
 (税抜457円)

注文番号 374 長崎素材 すりたまねごドレッシング

丸大豆醤油と長崎の自然豊かな土産で育ったたまねごをあ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)

小袋 大豆

注文番号 375 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。長崎県産だしあご・しょうが・玉ねぎ・刺身用醤油を配合。

200ml 賞180日
623円
(税抜 577円)

小袋 大豆

注文番号 376 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)

小袋 大豆

注文番号 377 九州産野菜ドレッシング

九州産のたまねご、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)

小袋 大豆

注文番号 378 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 379 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口タイプに仕上がっています。

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜 408円)

注文番号 380 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)

注文番号 381 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)

注文番号 382 O G E X パ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「A S 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 383 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)

注文番号 384 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。格段においしいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜 726円)

注文番号 385 生でかけて味わうごま油

一番搾りのみ使用したごま油。あっさりとしてクセがなく、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 386 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)

注文番号 387 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 388 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仕上げてみました。

95g 賞730日
733円
(税抜 679円)

注文番号 389 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 390 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 391 オイスターソース

瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスをベースに、いかと食塩だけで熟成発酵させた旨味を使用しています。

115g 賞18ヶ月
460円
(税抜 426円)

注文番号 392 片栗粉

北海道・筑前農場ブルーベリージャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈殿法で製造。

500g 賞2年
524円
(税抜 486円)

注文番号 393 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 394 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 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 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 398 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)

注文番号 399 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)

注文番号 400 ねり梅

紀州産梅干をペースト状にし梅酢に混ぜました。おにぎり・お茶漬・和え物等に。

120g 賞365日
503円
(税抜 466円)

注文番号 401 九鬼の胡麻ラー油

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

45g 賞2年
401円
(税抜 372円)

注文番号 402 回鍋肉の素

有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから作ったオイスターエキス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 403 青椒肉絲の素

有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから作ったオイスターエキスを加え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 404 純国産ポテトチップス うすしお

無添加 国産じゃがいも、「北海道産ポテトチップス」の「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 405 純国産ポテトチップス のり塩

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

53g 買120円
230円
(税抜213円)

注文番号 406 純国産ポテトチップス 柚子

無添加 「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 買120円
230円
(税抜213円)

注文番号 407 純国産 ビスケット

無添加 マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用。2.5種類の動物で見て面白く、食べで美味しいビスケットに仕上げました。

120g 買180円
291円
(税抜270円)

注文番号 408 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 409 純国産北海道きなこねじり

無添加 北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オーブクックの塩で仕上げました。原料は全て国産です。

110g 買90円
383円
(税抜355円)

注文番号 410 純国産 北海道かりんとう

無添加 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 買90円
314円
(税抜291円)

注文番号 411 純国産北海道きなこかりんとう

無添加 北海道産の大豆を、生地にも蜜にも練りこんだ大豆たっぷり「きなこかりんとう」です。

95g 買90円
314円
(税抜291円)

注文番号 412 純国産塩けんぴ

無添加 塩けんぴ オホーツクの海水をじっくり煮火で蒸かしたお塩を使っています。夏場のミネラル補給にも。

100g 買90円
302円
(税抜280円)

注文番号 413 純国産かきのたね

無添加 辛くもいさかのたねです。醤油と大豆のうまみ、そして醤油がその二つの味をまろやかにまとめた味わい深い一品です。

53g 買150円
304円
(税抜282円)

注文番号 414 純国産うす焼きせんべい しょうゆ味

無添加 国産大豆と小麦で作ったお醤油と山形県産のうるち米100%で作ったおせんべい。原材料はお醤油とお米だけ。

100g 買180円
419円
(税抜388円)

注文番号 415 純国産小魚せんべい

無添加 静岡以西のイワシで作った国産いわしの戻りここと、煮干し粉末を贅沢に使い北海道産じゃがいもをデンプンベースにしたおせんべいです。

65g 買120円
289円
(税抜268円)

注文番号 416 きな粉ウエハース

NEW 国産小麦が主原料の生地に玄米を加えたシートで国産大豆のきな粉クリームをサンド。細型にリニューアルしました。

14枚 買120円
198円
(税抜184円)

注文番号 417 牛乳かりんとう

無添加 国内産小麦を使用した牛乳たっぷりかりんとう。やさしい甘さ。

100g 買90円
226円
(税抜210円)

注文番号 418 英字ビスケット

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

70g 買180円
193円
(税抜179円)

注文番号 419 ミニえびまるせん

無添加 国内産馬鈴薯を主原料にえびの粉を練り込み、オメガ3系オイルを配合した小粒なせんべい。さっぱり風味、食べやすいパック。

10g×4連 買120円
289円
(税抜268円)

注文番号 420 おしゃぶりこんぶ

無添加 北海道産の昆布を使用。おやつ、おつまみ、お茶うけに幅広くご利用いただけます。

22g 買180円
362円
(税抜336円)

注文番号 421 長期保存 国産米粉クッキー

無添加 三河湾産コシカシの米粉100%を使用した「フルグラ」のクッキー。スーパーフードのタイガーナッツ入り。5年長期保存可能。

50g 買5年半
648円
(税抜600円)

注文番号 422 うずまきパウムクーヘン

無添加 国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふっくらと焼き上げました。食べやすいサイズにリニューアル。

1個(約8.5cm) 買60円
198円
(税抜184円)

注文番号 423 うずまきコーヒーパームクーヘン

無添加 国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふっくらと焼き上げました。ほのかなコーヒーフレークです。

1個(約8.5cm) 買60円
198円
(税抜184円)

注文番号 424 やきいもクッキー

無添加 鹿児島県産ベニハヤト芋を使用。コロコロかわいいうちサイズの昔懐かしい味わい。小袋入り。

15g×6袋 買180円
338円
(税抜313円)

注文番号 425 サクサクポーロかぼちゃ

無添加 北海道産かぼちゃを使用。卵を使用していないポーロです。子供でも食べやすいスティックタイプ。

100g 買180円
347円
(税抜322円)

注文番号 426 ごまだれかりんとう

無添加 国産小麦使用。水あめは北海道産馬鈴薯でんぷん原料。ごまと黒砂糖がよくあいます。

70g 買120円
259円
(税抜240円)

注文番号 427 おとうふ屋さんのかりんとう

無添加 国産大豆100%のおからを使用したソフトな食感のかりんとう。白ごまの風味が爽やかです。

80g 買120円
266円
(税抜247円)

注文番号 428 おとうふ屋さんのおせんべい

無添加 国産大豆の生のおからが25%入っています。生えびは三河湾産。昆布は北海道産です。

50g 買120円
285円
(税抜264円)

注文番号 429 おとうふ屋さんのエビフライ

無添加 国産大豆のおからに三河湾産の生えびを加えました。かくし味の生妻が味をひきしめています。

60g 買120円
320円
(税抜297円)

注文番号 430 おとうふ屋さんの磯辺あげ

無添加 国産大豆のおから、北海道産の昆布・馬鈴薯澱粉、三河湾産の生えび・青のり使用。

60g 買4ヶ月
320円
(税抜297円)

注文番号 431 うめ塩あめ

無添加 国産梅酢からつくった梅塩を、てん菜糖と水飴で炊き上げた飴を練りてみました。熱中症対策にどうぞ。

76g 買365円
198円
(税抜184円)

注文番号 432 MS にんじんせんべい

無添加 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 MS のりわかめせんべい

無添加 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 千葉産落花生(いりざや)

無添加 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あります。くん蒸処理してありません。

200g 買90円
1,157円
(税抜1,072円)

注文番号 435 バターピーナッツ

無添加 千葉産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。

200g 買90円
1,377円
(税抜1,275円)

注文番号

ミニくず饅頭(こし饅)

一口サイズのくずまんじゅう。本島入の生地でこしあんを包みました。

20g×12 賞365日

751円
(税抜698円)

注文番号

ミニくず饅頭(抹茶)

一口サイズのくずまんじゅう。本島入の生地で抹茶あんを包みました。

20g×12 賞365日

751円
(税抜698円)

注文番号

くず桜 こしあん

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

50g×5 賞365日

610円
(税抜565円)

注文番号

京風わらびもち

もっちりとした生地、北海道産小豆を甘さ控えめに仕上げたこしあんを包み極めの細かい深煎りきな粉をまぶしました。

50g×5 賞365日

610円
(税抜565円)涼味あふれる
冷菓です
限定
夏季
お召し上がりください

注文番号

ぶどうのドリンク

濃縮ぶどう果汁を30% (生果汁濃縮一部アメリカ産) 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)

注文番号

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 賞180日

414円
(税抜384円)

注文番号

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)

注文番号

黒糖豆かんてん



155g(黒みつ付き) 賞90日 国産の天草を使用した寒天に、北海道産赤えんどうと黒蜜をつけました。冷やしてお召し上がり下さい。

351円
(税抜325円)

注文番号

もものドリンク

無香料・無着色、国内産のもも果汁を30% (生果汁濃縮一部アメリカ産) 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)

注文番号

純国産 みかんゼリー

国産温州みかん果汁、国産寒天、国産全糖糖をそれぞれ100%使用した、純国産ジューズのゼリーです。

11個 賞180日

336円
(税抜312円)

注文番号

純国産 りんごゼリー

国産りんご果汁、国産寒天、国産全糖糖をそれぞれ100%使用した、純国産ジューズのゼリーです。

11個 賞180日

336円
(税抜312円)

注文番号

小倉ようかん(10個)

北海道産の小豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい小サイズの個包装です。常備用にごどうぞ。

58g×10 賞365日

1,652円
(税抜1,580円)

注文番号

安納芋ようかん(10個)

砂糖を使わず九州産安納芋の甘みをしっかりと味をえるミニ羊羹です。10個入なので常備用にごどうぞ。

58g×10 賞180日

1,863円
(税抜1,725円)

注文番号

豆乳カステラ

国産小麦のカステラ生地、豆乳を加え、たじろりとした食感、自然解凍して。

5切入り 賞365日

380円
(税抜352円)

注文番号

紅はるかの焼芋

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

500g 賞365日

1,127円
(税抜1,044円)

注文番号

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

有機緑茶ティーバッグ

一番茶の煎茶を原料にしています。飲みやすさで程よい甘さを感じられます。便利なティーバッグにしました。

200g(2g×100) 賞180日

2,430円
(税抜2,260円)

注文番号

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

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。さっぱりとした飲み口で、独特の香ばしがあります。栽培期間中農薬不使用。

100g 賞180日

648円
(税抜600円)

注文番号

昔のむぎ茶

国内産六条大麦100%使用。特殊焙煎による昔ながらのコクのある深煎り麦茶ティーバッグです。

12g×52袋 賞540日

477円
(税抜442円)

注文番号

むぎ茶ティーバッグ

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

500g(10g×50袋入り) 賞365日

567円
(税抜525円)

注文番号

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

はだか麦使用 麦茶(1kg)

国産はだか麦を原料とし、水蒸気乾燥に蒸し加工し、更に乾燥、焙煎で仕上げられた良質麦茶。お徳な1kg。

1000g 賞2年

729円
(税抜675円)

注文番号

ほうじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)

農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの炒炒り焙煎で丁寧にじっくり焙じました。透き通るような香り高いほうじ茶に仕上がりました。

200g 賞180日

534円
(税抜495円)

注文番号

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

(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、茶葉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278円)

注文番号

和紅茶 ティーバッグ

紅茶品種「バニラ」(紅富貴)の鮮やかな色と花のような香りを楽しむ国産紅茶。

2.5g×8P 賞365日

500円
(税抜463円)

注文番号

シナモン紅茶 ティーバッグ

三重県で栽培した「バニラ」(紅富貴)に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。

3g×7P 賞365日

500円
(税抜463円)

注文番号

オーガニックココア(無糖)

有機JAS認定食品。収穫後のポストハーベストも一切ありません。飲み物だけでなくクッキーやケーキ作りにもどうぞ。

100g 賞365日

684円
(税抜634円)

注文番号

甘酒

もち麦を使用し、砂糖を加えずに昔ながらの「こうじ」でつくりました。お好みの濃度、甘さでお召しあぐささい。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 466 **オリーボディーソープ(泡ポンプ付)**

フレッシュなオリーオイルを配合した100%自然由来成分で肌におなじやすいボディソープ。石けん由来の泡が泡の弾力とスリッパ感をしっかり保ちます。

450ml

1,603円
(税抜1,458円)

注文番号 467 **オリーボディーソープ(詰替用)**

新しくなったオリーボディーソープの詰替え用。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

1,145円
(税抜1,041円)

注文番号 468 **オリーボディーコンディショナー(ポンプ付)**

洗浄成分が保湿成分に変わる石けんの特性を活かした、ボディー用のコンディショナー。ボディーソープの後に塗ってさっと流すだけでぬめぬめが肌に仕上がります。

450ml

1,603円
(税抜1,458円)

注文番号 469 **オリーボディーコンディショナー(詰替用)**

オリーボディーコンディショナーの詰替え用です。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

1,145円
(税抜1,041円)

注文番号 470 **米ぬか化粧石けん**

昔から親しまれてきた米ぬかのイメージを化粧石けんにしてみました。刺激が少なく、肌になじみやすい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 471 **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 472 **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 473 **石けんはみがき**

100%自然由来の成分です。泡立ちがえみかえの爽快ハッカタイプ。

120g

414円
(税抜377円)

注文番号 474 **シルティースけんはみがき**

100%自然由来の成分。固く引き締める周りを予防する固くきかえタイプ。

120g

440円
(税抜400円)

注文番号 475 **緑茶石けんはみがき**

100%自然由来の成分。緑茶エキスを配合の口臭ケアタイプ。

120g

831円
(税抜756円)

注文番号 476 **パ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 477 **ハンドクリーム(20g無香料)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。アロエエキス等の天然成分を配合。

20g 無香料

407円
(税抜370円)

注文番号 478 **ハンドクリーム(20gラベンダー)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g ラベンダー

407円
(税抜370円)

注文番号 479 **ハンドクリーム(20gミュー)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g イランイラン&ミュー

407円
(税抜370円)

注文番号 480 **パックスベビーうるおいUVクリーム**

紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。エタノール不使用なので敏感肌にも安心です。

40g

886円
(税抜806円)

注文番号 481 **ナチュロンUVクリームSPF30**

紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。自然由来成分だけでSPF30を実現しました。

45g

1,353円
(税抜1,230円)

注文番号 482 **洗濯用石けん ソフト(本体)**

純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。

無香料 1200ml

1,145円
(税抜1,041円)

注文番号 483 **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。便利な詰替用。

無香料 1000ml

776円
(税抜706円)

注文番号 484 **洗濯用石けん Wパワー(本体)**

純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。

無香料 1200ml

1,145円
(税抜1,041円)

注文番号 485 **洗濯用石けん Wパワー(詰替)**

純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。便利な詰替用。

無香料 1000ml

776円
(税抜706円)

注文番号 486 **洗濯用石けん ドラム(本体)**

ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。スリム容器入りの液体洗剤です。

ラベンダー 1200ml

1,145円
(税抜1,041円)

注文番号 487 **洗濯用石けん ドラム(詰替)**

ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。便利な詰替用。

ラベンダー 1000ml

776円
(税抜706円)

注文番号 488 **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 489 **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 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226円)

注文番号 491 **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286円)

注文番号 492 **ナチュロンスポンジ**

骨格構造の目の荒いスポンジなので、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 493 **セスキ炭酸ソーダ**

重曹よりも水に溶けやすいので、お洗濯に、キッチンやお部屋のお掃除に、など幅広く使えます。洗剤としての効果が強いのに、手荒れがしにくい、という扱いやすさが魅力です。

300g

445円
(税抜406円)

注文番号 494 **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 495 **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 496 **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 497 **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 498 **防虫香菊せんこう**

合成の殺虫成分・染色剤を使用しない植物原料の天然防虫香です。

30巻

1,217円
(税抜1,107円)

注文番号 499 **トイレットペーパー 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 **トイレットペーパー 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)