



しんよやく



	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	5/20	5/21	5/22	5/23	5/27	5/28	5/29	5/30
配達	6/3	6/4	6/5	6/6	6/10	6/11	6/12	6/13

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

沖縄県
西表島より
全国宅配企画
6月中旬～下旬にお届けします!!

ピーチパイ

ほのかに香る、桃の匂い



ほんのり桃の香りがする、果肉が白いパイナップル
強い甘みとジューシーな果肉が特徴です

注文番号 **1** 産直ピーチパイ 2kg **5,940円**
沖縄県西表島より産地直送!! (2~3玉) 送料込み (税抜 5,500円)

注文番号 **2** 産直ピーチパイ 4kg **8,370円**
西表島より直送!こちらがお得!! (3~6玉) 送料込み (税抜 7,750円)

ご注文方法

- 注文用紙を第5回注文書の提出時に一緒に出して下さい。
- OCR用紙にも必ずご注文番号と合計数をご記入ください**
- ご自宅に送る場合も必ず「お届け先氏名・住所・電話番号」をご記入下さい。ご記入漏れがありますと、配達の遅れの原因になります。

下の用紙を切り取って
OCR用紙と一緒に
提出してください。

この様な箱が届きます



2kg



4kg

冷蔵庫のスペース確保をお願いします

お届け後、すぐに開封し中身をご確認をお願いします。
輸送状況等で傷みなどが生じる場合があります。
万が一不備があった場合は、商品到着後翌日までに
事務局へご連絡下さい。

パイナップルは通熱しない為、お届けされたタイミングが
食べごろです。お早めにお召し上がりください。

ご確認ください

※パイナップルの生育状況などにより、
配達日の指定はできません。

送料込みのクール宅配にて直送いたします

各所へのお届けの時期ですが
6月中旬～下旬発送の予定です

お届けに際しましては**時間指定が可能**です
時間指定の記入がない場合は、指定なしでの発送となります



第5回 産地直送 (6月中旬～下旬おとどけ) ピーチパイご注文用紙

個人情報の取扱いについて
ご記入いただきました情報は、ピーチパイ宅配便
発送業務以外に使用することはありません。

差出人

班員コード (JA・地区・支店・班・ご氏名) ※OCR用紙上段の3ケタの数字からご記入下さい	JA名	地区名	支店名	班名
班員様ご氏名	ご住所 〒	—	—	—
発送者名 (※ 班員様名と異なる場合)	様	県	—	—
様	—	—	—	—
班員 (発送者様) の電話番号 ()	—	—	—	※必須

受取人

お届け先のご氏名	お届け先住所 ※ご自宅へお届けの場合も、必ずご記入ください。「同上」での表記はOKです。	2kg	4kg	時間指定
様	〒 — ※必須 都道府県 お届け先の電話番号 () — ※必須	個	個	☐ 午前中 ☐ 14~16時 ☐ 16~18時 ☐ 18~20時 ☐ 19~21時
様	〒 — ※必須 都道府県 お届け先の電話番号 () — ※必須	個	個	☐ 午前中 ☐ 14~16時 ☐ 16~18時 ☐ 18~20時 ☐ 19~21時
様	〒 — ※必須 都道府県 お届け先の電話番号 () — ※必須	個	個	☐ 午前中 ☐ 14~16時 ☐ 16~18時 ☐ 18~20時 ☐ 19~21時

お届け先が3件以上のご注文の場合は、お手数ですが別紙メモ用紙等にてお届け先情報のご記入をお願いします。
OCR集計後に弊社事務局よりご記入内容の確認等でお電話をさせていただく場合があります。

注文番号 3 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 4 ちゃ豆

通常の枝豆より小ぶりであり高い「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。

200g 賞180日

464円
(税抜 430円)

注文番号 5 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 6 北海道産ホールコーン

北海道産のハニーバンタムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時期上、賞味期限が短い場合があります。

200g 賞540日

389円
(税抜 361円)

注文番号 7 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。ちよっとだけねぎを使いたいときに便利です。

200g 賞1年

460円
(税抜 426円)

注文番号 8 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。解凍するだけですりおろした大和芋が味わえます。

40g×5袋 賞6ヶ月

835円
(税抜 774円)

注文番号 9 乱切りじゃがいも

北海道産のじゃがいもを1個ずつ手切りに仕上げました。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 10 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 11 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 12 カラーピーマン

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

200g 賞1年

638円
(税抜 591円)

注文番号 13 国産揚げなす

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

300g 賞1年

732円
(税抜 678円)

注文番号 14 ブロッコリー

国産のとれたて新鮮なブロッコリーを、軽く湯通しして急速冷凍しました。

200g 賞1年

778円
(税抜 721円)

注文番号 15 乾燥しいたけ(どんこ)

松阪産、国産原木クヌギ、ナラで栽培した椎茸。水でもどし、煮物や天ぷらに。

60g 賞1年

1,020円
(税抜 945円)

注文番号 16 乾燥しいたけ(スライス)

三重県産原木を使用した、昔ながら丹念に栽培された無農薬・無添加の乾燥しいたけ。

40g 賞1年

955円
(税抜 885円)

注文番号 17 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 18 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 19 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、国産りんごブレザー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 20 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 21 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 22 内麦クロワッサン

20個 賞45日

1,749円
(税抜 1,620円)

若手県産の小麦粉、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。

注文番号 23 甘夏マーマレード

国産甘夏を使用。蜂蜜を加えさっぱりとした甘さです。

180g 賞18ヶ月

421円
(税抜 390円)

注文番号 24 白桃ジャム

長野県産の白桃を使用。桃の風味が生きた甘さを出しています。

180g 賞18ヶ月

518円
(税抜 480円)

注文番号 25 ブルーベリージャム

国産ブルーベリーをグラニュー糖とちみつで仕上げました。甘さを抑え果実の風味をいきました。

180g 賞18ヶ月

729円
(税抜 675円)

注文番号 26 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 27 レモン湯蜂蜜

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

260g 賞18ヶ月

907円
(税抜 840円)

注文番号 28 オーガニック・メープルシロップ

40Lのサトウカエデの樹液を1日まで煮詰めたカナダ産のオーガニックメープルシロップ。

330g 賞1095日

1,420円
(税抜 1,315円)

注文番号 29 (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 30 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育った熟したトマトをギュッと搾りました。シーズバック製法のトマトジュースです。

190g×30缶 賞3年

2,916円
(税抜 2,700円)

注文番号 31 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 32 信州まるごと青汁すっきりテイスト

長野県産野菜とりんご使用。7種類の野菜にりんごとレモンを加えて、すっきりと飲みやすい味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 33 信州りんごジュース

長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用しておりません。

160g×30缶 賞2年

3,272円
(税抜 3,030円)

注文番号 34 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 35 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

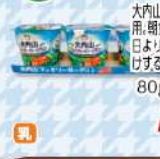
2,592円
(税抜 2,400円)

注文番号 36 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、桃の3種類をブレンド。ストレート果汁100%の贅沢な美味しさをお楽しみください。

160g×20缶 賞18ヶ月

2,322円
(税抜 2,150円)

注文番号 37 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 38 北海道のおいしい牛乳  北海道産の生乳100%。生産者が真心を込めて大切に育てた乳牛から毎日搾ります。北海道酪農の応援商品です。 1000ml 賞12日 315円 (税抜292円)	注文番号 39 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。 1000ml 賞5日 (お届け日の4日後が消費期限) 367円 (税抜340円)	注文番号 40 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳  四日市酪農。65℃30分殺菌。牛乳本来のさらさらとした飲み口と自然な甘さ。 500ml 賞5日 236円 (税抜219円)				
注文番号 41 鈴鹿山麓低脂肪牛乳  四日市酪農。遺伝子組み換えでない飼料で育てた乳牛から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。 1000ml 賞9日 315円 (税抜292円)	注文番号 42 鈴鹿山麓牛乳ミニパック(袋)  鈴鹿山麓酪農家たちが遺伝子組み換えをしていない飼料を与え、大切に育てた乳牛の生乳を使用。便利な飲みきりサイズを3パックで。 200ml×3 賞8日 379円 (税抜351円)	注文番号 43 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 44 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 45 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サで育てた牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。 450g 賞17日 288円 (税抜267円)	注文番号 46 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サで育てた牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。 450g 賞17日 289円 (税抜268円)	注文番号 47 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)  遺伝子組み換えしていない飼料で育てた牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。ヨーグルトパックになりました。 70g×3 賞17日 192円 (税抜178円)	注文番号 48 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生乳菌を使用。8日よりも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 49 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 50 大内山コーヒー500  ドリップしたての香り高いコーヒー牛乳をミックス。牛乳が60%のオリジナルコーヒー。手軽な500mlサイズです。 500ml 賞15日 198円 (税抜184円)	注文番号 51 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 52 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 53 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 54 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 55 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骨質工キスを配合。腸や関節などに良いとされている。スポーツを楽しむ方々におススメ。 110g 賞20日 129円 (税抜120円)				
注文番号 56 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 57 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。柔らかく弾力性のある豚肉をしっかりと調理し、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 58 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 59 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 60 あらびきウィンナー  栃木県産豚「旨甘米豚(うまかみべつた)」使用。香り高く直火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 61 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 62 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らりしてくれます。無添加です。 140g 賞30日 691円 (税抜640円)				
注文番号 63 バジル入り生ウィンナー(冷凍)  作りたての味わいを楽しめる生タイプウィンナー。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 64 生ウィンナー(冷凍)  作りたての味わいを楽しめる生タイプウィンナー。沸騰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 65 チキンウィンナー  粗挽きにした国産鶏肉をふわっと食感の生地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 66 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煙香と熟成の深い味わい。 80g 賞30日 573円 (税抜531円)	注文番号 67 チャーシュースライス  国産の豚モモ肉を化学調味料不使用のタレに漬け込みました。 80g 賞30日 557円 (税抜516円)	注文番号 68 ロースハム  程よい脂肪のある、しっとりとして豊かな風味の鶏肉ハム。無添加です。 80g 賞30日 615円 (税抜570円)	注文番号 69 ボンレスハム  脂肪が少なくきめ細かな豚モモ肉で作ったヘルシーハム。無添加です。 80g 賞30日 535円 (税抜496円)				



早めの夏バテ対策しませんか？ 冷しゃぶそうめん(ごま)

【材料】2人分

- 豚小間切れ 250g
- 無塩そうめん 2束
- ごま油(ラー油も可) 適量

◆ まぜるめんつゆ

- 濃厚ごまだれ 大さじ4
- 白だし 大さじ3
- 無調整豆乳 400cc
- 粗糖 小さじ2

【作り方】

- ① まぜるめんつゆ濃厚ごまだれ、白だし、豆乳、粗糖を混ぜタレを作ります。
- ② 鍋に水を入れ沸騰したら弱火にして豚肉を入れ、肉の色が変わったら取り出し、豚肉を①で作ったタレに入れ、ラップをして冷蔵庫へ。
- ③ そうめんを表記通りの時間で茹で、冷水で冷やし水を切って器に盛ります。
- ④ 冷蔵庫から取り出したタレと豚肉を器に注ぎ、お好みでごま油やラー油を垂らせば完成！



好きなトッピングを
いれてみてね！

伊勢 うまし豚

美味し国、美味し肉。
しんやぐての精肉ご注文数No.1!!!

注文番号 70 豚肉小間切れ(冷蔵)
今日の
超目玉!!
375円
250g 消費期限5日 (税抜 348円)

注文番号 71 国産 無塩そうめん
播州製造の国内産小麦100%を使用した
無塩のそうめんです。
おすすめ **304円**
200g 賞 913日 (税抜 282円)

注文番号 72 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 73 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 74 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 75 豚肉バラスライス(冷蔵)
伊勢うまし豚。脂の多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 76 豚小間切(バラ凍結)
伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。
400g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜 720円)

注文番号 77 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 78 豚肉ヒレロカツ用(冷蔵)
伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。
200g 賞/消費期限:120日
729円
(税抜 675円)

注文番号 79 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 80 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 81 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 82 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 83 和牛モモ焼肉用(冷蔵)
三重県産黒毛和牛のモモ肉を焼肉用に加工。
300g 賞/消費期限:4日
3,807円
(税抜 3,525円)

注文番号 84 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)を小間切りにカットしました。
250g 賞/消費期限:120日
1,215円
(税抜 1,125円)

注文番号 85 三重県産牛モモバラスライス(冷蔵)
鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
180g 賞/消費期限:120日
1,036円
(税抜 960円)

注文番号 86 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 87 三重県産牛バラ牛丼・煮込み用(冷蔵)
鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
200g 賞/消費期限:120日
1,166円
(税抜 1,080円)

注文番号 88 和牛すき焼用切り落とし(冷蔵)
三重県産黒毛和牛の肩ロースを2.0mm厚にスライスしました。すき焼にピッタリ。
300g 賞/消費期限:120日
3,726円
(税抜 3,450円)

注文番号 89 三重県産牛モモ焼肉用(冷蔵)
鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
300g 賞/消費期限:120日
1,782円
(税抜 1,650円)

注文番号 90 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 91 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 92 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)
75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。
300g 賞/消費期限:120日
444円
(税抜 412円)

注文番号 93 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)
75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。
300g 賞/消費期限:120日
736円
(税抜 682円)

注文番号 94 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 95 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 96 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 97 **しんちゃん餃子**

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

15g×16個 たれ11g×2 賞180円

511円
(税抜474円)

しんちゃん餃子
しんちゃん餃子
オリジナル商品

注文番号 98 **カインズのファミリー餃子**

国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。

20g×30個 賞365円

822円
(税抜762円)

カインズのファミリー餃子

注文番号 99 **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円

878円
(税抜813円)

お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)

注文番号 100 **トクスイ餃子**

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

540g(30個) 賞365円

752円
(税抜697円)

トクスイ餃子

注文番号 101 **こだわり原料の水餃子**

うま味調味料を使わず素材の美味しさを引き出した本格水餃子。

30g×8個 賞365円

542円
(税抜502円)

こだわり原料の水餃子

注文番号 102 **こだわり原料の小籠包**

うま味化学調味料不使用。旨みが凝縮されたスープが食欲をそそる逸品です。

25g×8個 賞365円

509円
(税抜472円)

こだわり原料の小籠包

注文番号 103 **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円

1,004円
(税抜930円)

ファミリーシュウマイ

注文番号 104 **点心えびしゅうまい**

プリプリしたエビがたっぷりの具を国産小麦の皮で包みました。うま味調味料不使用。

27g×7個 賞365円

453円
(税抜420円)

点心えびしゅうまい

注文番号 105 **フライパンで簡単春巻き**

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

40g×5個 賞365円

563円
(税抜522円)

フライパンで簡単春巻き

注文番号 106 **国産野菜の春巻**

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

500g(10本) 賞365円

729円
(税抜675円)

国産野菜の春巻

注文番号 107 **大きな豆腐肉団子**

国産大豆の豆腐に、鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。

26g×8個 賞365円

509円
(税抜472円)

大きな豆腐肉団子

注文番号 108 **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30g) 賞365円

461円
(税抜427円)

野菜たっぷりチャンポン

注文番号 110 **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円

720円
(税抜667円)

フレンチフライポテト

注文番号 111 **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円

1,425円
(税抜1,320円)

道産パン粉のさくさくメンチカツ

注文番号 112 **徳用 ポテトもち**

北海道産馬鈴薯でつくったのもちです。冷めても固くならず、いもちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞731円

1,036円
(税抜960円)

徳用 ポテトもち

注文番号 113 **焼いて簡単じゃがバター**

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

200g(5本) 賞365円

563円
(税抜522円)

焼いて簡単じゃがバター

注文番号 114 **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円

509円
(税抜472円)

ふんわり豆腐ハンバーグ

注文番号 115 **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ**

豆腐ハンバーグをバルサミコ酢をきかせたソースで香り良く煮こみました。

90g×2 賞365円

396円
(税抜367円)

ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ

注文番号 116 **豚ごぼうひじきハンバーグ**

国産豚の豚肉、ごぼう、ひじきを合わせたハンバーグです。お弁当に。

26g×8 賞365円

502円
(税抜465円)

豚ごぼうひじきハンバーグ

注文番号 117 **和風おろし豆腐ハンバーグ**

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

270g(3個入り) 賞365円

457円
(税抜424円)

和風おろし豆腐ハンバーグ

注文番号 118 **ママのミニハンバーグ**

国産玉ねぎ、豚肉、鶏肉、牛肉をバランスよくミックス。お弁当にちょうどいいサイズ。

24g×7個 賞365円

451円
(税抜418円)

ママのミニハンバーグ

注文番号 119 **プチカレーコロッケ**

じゃがいもの素材の味を生かしたカレーコロッケ。お弁当に便利なトレー付。

20g×6 賞365円

299円
(税抜277円)

プチカレーコロッケ

注文番号 120 **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円

502円
(税抜465円)

お弁当根菜コロッケ

注文番号 121 **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円

340円
(税抜315円)

ぶちプリえびかつ

注文番号 122 **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、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円

457円
(税抜424円)

ひとくちソースとんかつ

注文番号 123 **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円

1,166円
(税抜1,080円)

えびフライ(大)

注文番号 124 **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円

586円
(税抜543円)

オムライス

注文番号 125 **ロールキャベツ(素材)**

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

60g×4個入り 賞360円

684円
(税抜634円)

ロールキャベツ(素材)

注文番号 126 **パ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円

709円
(税抜657円)

パンネのトマトソースグラタン

注文番号 127 **パ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、鮭とチーズの個性が抜群のグラタンです。

340g(2個) 賞365円

806円
(税抜747円)

パンネのサーモングラタン

注文番号 128 **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円

730円
(税抜676円)

秋川牧園 からあげ

注文番号 129 **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円

759円
(税抜703円)

秋川牧園 チキンナゲット

注文番号 130 **秋川牧園 やきとりセット**

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

180g(6本) 賞270円

1,118円
(税抜1,036円)

秋川牧園 やきとりセット

注文番号 131 **秋川牧園 鶏の焼きつくね**

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

180g 賞270円

706円
(税抜654円)

秋川牧園 鶏の焼きつくね

注文番号 132 **秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き**

下味をつけてふくらと焼き上げた鶏肝に甘辛いタレをたっぷり絡めました。鶏肝独特の臭いも抑えられた仕上がりです。

120g 賞270円

644円
(税抜597円)

秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き

注文番号 133 **秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き**

若鶏の手羽元をゆずこしょうと国産丸大豆醤油をベースにした自家製だれに漬け込み、じっくりと焼き上げました。

250g 賞270円

862円
(税抜799円)

秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き

※表示価格は税込表示です

まんまる醤油たこ焼き
 国産小麦粉の生地につぶりの
 キャベツ、長ネギを加え、醤
 油漬けしたタコを入れて焼き
 上げています。
 400g(20個入) 賞365日
761円
 (税別705円)

6種の具材の炊き合わせ

6種の具材を丸大豆湯は、椎茸、絹だし、昆布だしで味付けしました。お惣菜やお弁当の一品にどうぞ。

220g 賞60日
通常価格583円

563円
(税別 522円)

注文番号 146

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
鰹でして優しい味付けに仕上げました。

200g 賞60日
通常価格668円

20
円引き

648円
(粉抜 800円)

注文番号
149

国産牛のすき焼き風煮
国産 小分け 大パック

国産牛のバラ肉を使い、味こんにくやくや日本、日本、
 産肉を加え、湯がいて献に合うよう仕上げました。

200g 賞60日
 通常価格664円

20 円引き **644円**
(税別 597円)

注文番号
157

宮崎県産甘らっきょう



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

100g 賞120円

521円

（お味492円）

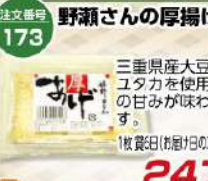
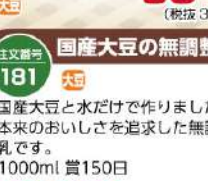
注文番号 161

こんにやく香肌麺

国産のこんにやくくに三重県松阪市香肌峠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円

213円
(税別218円)

注文番号 166 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れ、カラシ付き。 40g×3(タレ付) 賞8日 187円 (税抜174円)	注文番号 167 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 168 国産有機カップ納豆  北海道産有機大豆を100%使用。安全安心のこだわりの納豆です。食べやすいカップタイプ。 30g×3 賞9日 234円 (税抜217円)	注文番号 169 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。タレからし等は付い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 170 国産おばあちゃんのにいり(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納豆です。 10枚入 賞89日 328円 (税抜304円)	注文番号 171 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 172 野瀬さんのすし揚げ  三重県産大豆フクユタカを使用。ふくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。 2枚 賞6日(お届け日の3日後期限) 153円 (税抜142円)	注文番号 173 野瀬さんの厚揚げ  三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の旨みが味わえます。 1枚 賞3日(お届け日の3日後期限) 247円 (税抜229円)	注文番号 174 野瀬さんのミニ龍龍豆  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もどき。 6個 賞6日(お届け日の3日後期限) 437円 (税抜405円)
注文番号 175 極 絹ごし豆腐  地産大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)	注文番号 176 極 もめん豆腐  地産大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)	注文番号 177 極 寄せ豆腐  地産大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。 300g 賞5日 331円 (税抜307円)	注文番号 178 極 充填豆腐  地産大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。 150g 賞14日 165円 (税抜153円)	
注文番号 179 嬉野とうふ もめん  地元産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。 1丁450g 賞6日(お届け日の3日後期限) 318円 (税抜296円)	注文番号 180 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 181 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 182 どんぶり麺 しょう油ラーメン(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。しょう油ラーメンです。麺・スープ・わかめは国産原料使用。 78g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 183 どんぶり麺 しお味ラーメン  どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!あっさりとした塩味ラーメンです。麺・スープ・小麦粉は国産原料使用。 78.5g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 184 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・わかめは国産原料使用。 77.3g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 185 どんぶり麺 カレーうどん  どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!余分なカップを省いた!即席カレーうどん。麺・スープ・具材は国産原料使用。 86.8g 賞180日 224円 (税抜208円)	注文番号 186 どんぶり麺 納豆そば  どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!余分なカップを省いた!即席納豆そば。国産そば粉・だし・具材は国産原料使用。 81.5g 賞180日 224円 (税抜208円)
注文番号 187 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 188 伊勢うどん  太めでやわらかい伊勢うどん。甘いタレ(うま味調味料不使用)付き。 250g×3袋 賞120日 639円 (税抜592円)	注文番号 189 三重の味うどん  うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹であがります。 100g×3 賞365日 257円 (税抜238円)	注文番号 190 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 191 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の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 192 しょうゆ冷麺  国産小麦使用の無かんすい麺とあっさりしょうゆタレの冷麺です。 2食(280g) 賞50日 660円 (税抜612円)	注文番号 193 ごまだれ冷麺  国産小麦使用の無かんすい麺ととくのあるごまだれの冷麺です。 2食(310g) 賞50日 660円 (税抜612円)	注文番号 194 冷しラーメン  国産小麦粉を100%使用したノンフライ製法の冷やし中華です。酸味と醤油の風味をうまくブレンドした液体スープ付です。冷しラーメン。 1食 賞180日 142円 (税抜132円)		
注文番号 195 国産小麦粉(薄力粉)  北海道産小麦を100%使用。ポストハーベストの心配がありません。お菓子作りやお料理に。 1kg 賞1年 538円 (税抜499円)	注文番号 196 準強力粉(パン用)  北海道産小麦100%。ポストハーベストの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。 1kg 賞8ヶ月 610円 (税抜565円)	注文番号 197 強力粉 ゆめちから  北海道産小麦粉。ゆめちから100%強力粉です。ホームベーカリーなどのパン作りに。 1kg 賞180日 453円 (税抜420円)	注文番号 198 材料3つ!の無添加パン粉  北海道産小麦粉、沖縄産の毎水、国産産の生イーストで作った、カリッと気持ちいい歯ごたえのパン粉です。 180g 賞240日 259円 (税抜240円)	
注文番号 199 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 200 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 201 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煮くだけで美味しく頂けます。卵・乳・大豆は不使用です。 500g 賞365日 376円 (税抜349円)	注文番号 202 米粉のホットケーキミックス  小麦・卵・乳を使わずに、国産米粉や国産玄米粉などを使用したホットケーキミックス。 180g 賞180日 305円 (税抜283円)	

注文番号 203 **シーフードミックス**

170g 賞365日
506円
(税抜 469円)

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。

注文番号 204 **えび・いかミックス**

150g 賞365日
521円
(税抜 483円)

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ききとってお届けします。

注文番号 205 **天然むきえび(大)**

160g 賞365日
615円
(税抜 570円)

ミャンマー産の大型サイズの天然むきえびを加工処理して急速冷凍しました。素材本来のおいしさをそのままききとってお届けします。

注文番号 206 **瀬戸内産 ちりめん**

30g 賞90日
483円
(税抜 448円)

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

注文番号 207 **そのまま食べられるプリッとほたて**

100g 賞365日
563円
(税抜 522円)

青森県陸奥湾産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりできます。袋のバックでおとどけます。

注文番号 208 **青森県十三湖産冷凍大和しじみ**

150g 賞180日
347円
(税抜 322円)

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。

注文番号 209 **北海道産塩秋鮭切身(3切)**

210g(3切) 賞180日
602円
(税抜 558円)

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プに仕上げました。

注文番号 210 **天然鯛切身(骨取)**

120g(6切) 賞180日
505円
(税抜 468円)

長崎県で水揚げしたチダイを鍋用に切身しました。鍋、煮付等にオススメです。

注文番号 211 **とれといわしたき身**

150g×2 賞120日
489円
(税抜 453円)

日本近海で漁獲のいわしをたたき身に。調味はしていません。お吸い物、おでんの具に。

注文番号 212 **白身魚の甘酢あんかけ**

160g(2袋) 賞365日
437円
(税抜 405円)

白身魚を唐揚げにし、とろ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。

注文番号 213 **秋鮭の甘酢あんかけ**

200g(2袋入り) 賞365日
550円
(税抜 510円)

国産の秋鮭を唐揚げにし、とろ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。

注文番号 214 **のどぐろ開き干し**

130g(3枚) 賞180日
563円
(税抜 522円)

高級魚として知られるのどぐろ(日本海産)を開き干しにしました。解凍後、両面を焼いてお召し上がりください。

注文番号 215 **しまほっけ一ツ干し**

330g(1枚) 賞180日
704円
(税抜 652円)

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。

注文番号 216 **秋鮭塩漬**

150g(3枚) 賞180日
443円
(税抜 411円)

国産の秋鮭を塩漬にじっくり24時間漬込みました。余分な塩を拭き取り、焼いてお召し上がりください。

注文番号 217 **赤魚西京漬**

210g(3切) 賞180日
450円
(税抜 417円)

脂のりのよい米国産の赤魚を切身に加工し、鰹のだし汁を加えて配合した特製味噌にじっくり漬込みました。

注文番号 218 **銀だら西京味噌漬**

120g(2切) 賞180日
502円
(税抜 465円)

銀だらを切身加工後、西京味噌をベースに自社で配合した味噌味噌にじっくり24時間漬込みました。

注文番号 219 **三陸産天然ぶり味噌漬**

180g(3切) 賞180日
480円
(税抜 445円)

国内で水揚げされた天然ぶりを仕合せ味噌をベースに新米麹を加えた調味液にじっくりと24時間漬込みました。

注文番号 220 **国産さばの味噌煮**

240g(固形量90g×2袋) 賞365日
537円
(税抜 496円)

日本近海でとれたさばを味噌ダレでじっくり煮つけています。

注文番号 221 **塩熟さばフィレ**

3枚 賞30日(お届け日より)
801円
(税抜 742円)

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鰯用のフィレです。

注文番号 222 **しめさば炙り**

95g 賞365日
518円
(税抜 480円)

国産の厳選した旬のさばを酢みにして炙りました。解凍してから冷蔵庫でメイト合を調整できます。

注文番号 223 **網干造り子持ちからふとししゃも**

140g(7~13尾) 賞730日
383円
(税抜 355円)

子持ちの確太ししゃもの鮮度を大切に網干しと二度乾燥で旨味を凝縮しました。

注文番号 224 **いわし梅肉大葉パン粉焼**

240g 賞365日
437円
(税抜 405円)

フライパンで揚げ焼き調理OKのいわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でサッパリ仕上げです。

注文番号 225 **塩無添加仕立ての食べる小魚**

40g 賞180日
266円
(税抜 247円)

新鮮な小魚をすばやく茹で上げました。塩を加えていないので素材の旨みが生きています。

注文番号 226 **だしパック(12袋)**

12g×12袋 賞365日
291円
(税抜 270円)

煮干し・かつお・昆布等が原料です。うま味調味料不使用。

注文番号 227 **だしパック(かつお味)**

10g×10袋 賞180日
340円
(税抜 315円)

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。

注文番号 228 **かつおぶし小袋(ハイバック)**

3.6g×10個入 賞365日
405円
(税抜 375円)

鹿児島県で製造された上質な鰹枯節をブレンドし、口だけのよい薄削りに仕上げました。便利に使いきりサイズのミニパックです。

注文番号 229 **瀬戸内海産にぼし(常溫)**

250g 賞180日
988円
(税抜 915円)

瀬戸内海産のカクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。

注文番号 230 **だし亭や・かつおだし**

8g×8 賞365日
490円
(税抜 454円)

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。

注文番号 231 **だし亭や・いりこだし**

8g×8 賞365日
513円
(税抜 475円)

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。

注文番号 232 **かつお節粉**

60g 賞180日
437円
(税抜 405円)

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。

注文番号 233 **そのまま食べても美味しいかつお節薄削り**

30g 賞365日
396円
(税抜 367円)

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。まずは食べてみて下さい。

注文番号 234 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 235 こだわりさつま揚げ(磯の香)  特注の無リンすり身を使用。オキアミとアオサを混ぜ合わせた風味の良いさつま揚げです。 3枚84g 賞30日 312円 (税抜289円)	注文番号 236 こだわりさつま揚げ(樺天)  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 237 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 238 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 239 ささがきごぼうさつま揚げ  無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。 120g 賞180日 451円 (税抜418円)	注文番号 240 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 241 さつま揚げ  無リンすり身に多くの小魚を使い、魚のうまみを生かした本格的な揚げかまぼこ。 180g(4枚) 賞180日 502円 (税抜465円)
注文番号 242 焼きちくわ  うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚醤と国産塩、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 243 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。諸の具材はもちろん、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 244 かに風味かまぼこ  無リンすり身を使用して、最新の蒸し器ですっきり仕上げました。 10本(112g) 賞60日 388円 (税抜360円)	
注文番号 245 玉ねぎ揚げ  北海道の無リンのすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用しました。フレッシュ玉ねぎの自然な甘さが特徴です。 150g(5個) 賞180日 419円 (税抜388円)	注文番号 246 おとうふ揚げ(椎茸入)  国産大豆と北海道で獲れた助宗タラすり身がベースのふんわり食感の練り製品。 150g(5個) 賞180日 424円 (税抜393円)	注文番号 247 高橋徳治商店のごぼう揚げ  味噌で漬込み、下味をつけたごぼうとタラすり身を使用した薄揚げです。 117g(3枚) 賞180日 490円 (税抜454円)	注文番号 248 わかめはんぺん  わかめを練りこんだ磯の香りがするはんぺんです。おでんはもちろん、フライパンで炙ってわさび醤油でも。 188g(4枚) 賞180日 493円 (税抜457円)
注文番号 249 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 250 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 251 宮城県産冷凍めかぶ(タレ付)  宮城県産わかめのめかぶを食べやすく糸状にしました。まろやかなかつお風味のたれ付き。 40g×4 賞180日 482円 (税抜447円)	
注文番号 252 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 253 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 254 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 255 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 256 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 257 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 258 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 259 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 260 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 261 大判味付のり  8切5枚入×50袋 賞270日 1,782円 (税抜1,650円)	
注文番号 262 焼ききざみのり  伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにも彩りと栄養をプラス。 20g 賞3ヶ月 291円 (税抜270円)	注文番号 263 あおさのり  三重県特産の青さのりを磯の香りを損なわないよう自社加工場で丁寧に水洗いし、香り豊かに乾燥させました。 12g 賞180日 388円 (税抜360円)	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。	

注文番号 264 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 265 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 266 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 267 北海道産 白花生 北海道産の白花生。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 268 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 269 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 270 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 301 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 302 国内産 ひたし豆 秋田県大潟村産の青大豆(あきたまどり)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 303 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 304 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 305 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 306 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 307 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 308 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 309 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 310 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 311 九鬼セサミン黒ごまきなこ セサミン含量高黒ごまと、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 312 深煎りいりごま(白) 残留農薬検査済の良質ゴマ。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 313 深煎りいりごま(黒) 残留農薬検査済の良質ゴマ。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 314 純練り胡麻スタンドバック(黒) 添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドバック。 120g 賞730日 359円 (税抜 333円)		
注文番号 315 すりごま二度ばい煎(白) 残留農薬検査済みのごまを香味良く、二度煎りしてすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜 279円)	注文番号 316 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三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 317 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 318 福岡八女産みかん缶 10月から12月に収穫した福岡八女農協産のみかんをシーズンパック。 235g(固形量135g) 賞3年 259円 (税抜 240円)	注文番号 319 有機栽培レーズン オーガニックレーズン(アメリカ産)。添加物不使用。そのまま、またはお菓子作りに。 120g 賞6ヶ月 419円 (税抜 388円)	注文番号 320 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 321 JAみえきた とり飯の素 鶏肉 干ばちは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人分) 賞270日 675円 (税抜 625円)	注文番号 322 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 323 純麦(スタンドバック) 国内産大麦を米粒のように加工。便利な個包装。 50g×12本 賞12ヶ月 486円 (税抜 450円)	注文番号 324 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 325 のりたまごふりかけ たまご顆粒の入ったふりかけ。うま味調味料、遺伝子組換え原料は不使用。 3g×12袋 賞365日 237円 (税抜 220円)	注文番号 326 九鬼 国産ごまふりかけ うま味調味料、着色料、酸化防止剤を使用せず、国産素材を使ったこだわりのふりかけです。 25g 賞365日 262円 (税抜 243円)	注文番号 327 九鬼 国産混ぜこみごまふりかけ 国産素材を使ったこだわりの混ぜこみタイプふりかけ。国産素材はいりごま白、赤しそ、梅、昆布、わかめ、塩。 25g 賞365日 262円 (税抜 243円)		

注文番号 328 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 332 直火焙煎・クリームシチュー



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

120g 賞180日
461円
(税抜427円)

注文番号 336 さば水煮 缶詰



北海道沖〜銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖崎の塩「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 340 国産小えび



国内産あみえびのみを使用。お好み焼き、かき揚げ、チャーハンなどに混ぜて味の深み出しに。

12g 賞90日
243円
(税抜225円)

注文番号 343 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 347 米油(1350g)



国産米の米ぬかから胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げやすい。

1350g 賞365日
1,007円
(税抜933円)

注文番号 352 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 356 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 359 (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 329 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 333 直火焙煎・ハヤシ&シチュー



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

120g 賞365日
473円
(税抜438円)

注文番号 337 さばみそ煮 缶詰



北海道沖〜銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。辛口の津野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 341 国産玄米お好み焼粉



小麦粉を使用せず、国産米粉を主原料に厳選材料だけで作りしました。天ぷら粉としても使えます。

300g(9〜12枚分) 賞365日
629円
(税抜583円)

注文番号 344 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 349 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 353 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 357 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 360 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 330 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 334 有機もやし味噌炒めの素



有機味噌味をベースに有機野菜と有機醤油の旨味をプラス。もやし、豚バラ肉、ニラで手軽に調理できます。

100g(12〜3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

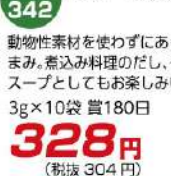
注文番号 338 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚



瀬戸内海産片口いわし。酸化防止剤不使用。そのまま溶いても料理の具材にも。

50g 賞120日
412円
(税抜382円)

注文番号 342 M5 野菜コンソメスープの素



動物性素材を使わずにあっさりとしたまみ。煮込み料理のだし、そのまま溶いてスープとしても楽しめます。

3g×10袋 賞180日
328円
(税抜304円)

注文番号 345 片栗粉



北海道・笠置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 350 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 354 サラたまちゃんごまドレッシング



片北産のたまごの玉ねぎ、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 358 チキンコンソメ・液体タイプ



植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機本醸造醤油、国内産有機野菜を使用した液体コンソメです。

10g×8袋 賞300日
528円
(税抜489円)

注文番号 361 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)

注文番号 362 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、国産大豆醤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 331 スパイスニッキーマカレー



動物性原材料不使用。大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスは旨味とコクをまよ、ベタリツ、グリーンパンの方にオススメです。

150g 賞24ヶ月
315円
(税抜292円)

注文番号 335 有機 麻婆の素



うま味調味料を使用せず、有機の醤油、味噌、にんにく、生姜を加えた中華麻婆の素。

100g(12〜3人前) 賞547日
286円
(税抜265円)

注文番号 339 有機そだちのお味噌汁



丁寧に選別された大豆と小麦を自然乾燥し、やさしくめぐるお味噌汁に仕上げました。お味噌汁の味と香りが楽しめます。

6食 賞180日
577円
(税抜535円)

注文番号 346 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、いかに食感だけで調味料に仕上げました。

115g 賞18ヶ月
460円
(税抜426円)

注文番号 351 和食に合う ごま油



和食料理の繊細な味を引き立てるため、焙煎度合いにこだわって、胡麻本来の旨みを閉じ込めました。

150g 賞730日
370円
(税抜343円)

注文番号 355 丸鹿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)

●らっきょうを漬けよう



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に。※ ※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。
- 3 漬ける容器に入れます。
- 4 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。

注文番号 367 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 賞730日
668円
(税抜 619円)

注文番号 368 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 賞1年
315円
(税抜 292円)

注文番号 371 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。煎糖色。

1kg
480円
(税抜 445円)

注文番号 372 国産上白糖



北海道産てんさい糖100%。料理、お菓子作りに幅広くご利用下さい。

1kg
470円
(税抜 436円)

注文番号 363 キサイチ純米酢



厳選された国産米を独自の発酵法で醸造。特有の臭いもなく使いやすい酢です。

500ml 賞730日
353円
(税抜 327円)

注文番号 365 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 369 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 364 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 366 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 370 りんご酢



国産りんご(スターキング)を使用。じっくりと熟成させた、まろやかな果実酢。

300ml 賞2年
680円
(税抜 630円)

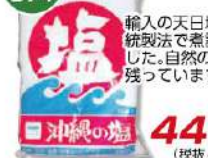
注文番号 373 フラクトオリゴ糖さびブラウ



原料に希少な国産さとうきび100%を使用したミネラルたっぷりの甘味料。おなかの善玉菌の栄養源です。

700g 賞730日
1,044円
(税抜 967円)

注文番号 374 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 375 塩分上手 五島灘の塩



長崎県五島灘の海水だけを使用。鮮やかな味を残しながら、塩分30%カット(食塩相当量)とリッチなまろやかな味わい。

500g
405円
(税抜 375円)

注文番号 376 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 377 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 378 ぼん酢しょうゆ



井上本店。スダチのすっぱさが好評。本みりん、かつお節、昆布で味付。

360ml 賞1年
981円
(税抜 909円)

注文番号 379 麦みそ 輝麦(てるむぎ)



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

500g 賞180日
768円
(税抜 712円)

注文番号 380 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、二夜をこなす類れる母のような調味料。

1L 賞1年
804円
(税抜 745円)

注文番号 381 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 382 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 586円)

注文番号 383 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 384 節辰のつゆ



900ml 賞12ヶ月
963円
(税抜 892円)

老舗が選んだ最高級の鰹削りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。

注文番号 385 八方だし



井上本店。天然醤油をベースに鰹節、昆布、椎茸でとっただしを加え風味豊かに仕上げました。

600ml 賞1年
846円
(税抜 784円)

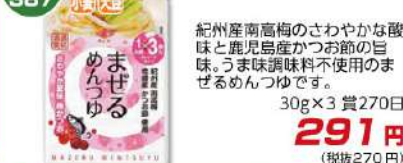
注文番号 386 鰹白だし



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)

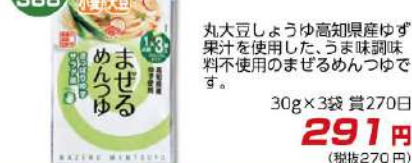
注文番号 387 まぜるめんつゆ さわやか夏梅かつお



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 388 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 389 因幡うどん監修 薫るぶっかけつゆ



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)



注文番号 390 まぜるめんつゆ こってりびじょうゆ焼きあご風味



丸大豆しょうゆをベースに長崎県産あごの風味を効かせた、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 391 まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし



焙煎ごまと鹿児島産鰹節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 392 まぜるめんつゆ やみつ旨辛香



コチュジャンと豆板醤の旨みとコクと、ピリッとグ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 393 **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、葉桜で包ん
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 394 **京風わらびもち**

もちもちとした生地で、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)

注文番号 396 **ミニくず饅頭(こし餡)**

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 賞365日
751円
(税抜696円)

注文番号 397 **ミニくず饅頭(抹茶)**

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 賞365日
751円
(税抜696円)

注文番号 398 **黒糖豆かんてん**

国産の天草を使用した寒
天に、北海道産赤えんどう
と黒蜜をつけた。冷や
してお召し上がり下さい。
155g(黒みつ付き) 賞90日
351円
(税抜325円)

注文番号 395 **松文堂 若鮎(わかあゆ)**

42g×3 賞30日
554円
(税抜513円)

国産小麦の生地をひとつひとつ手作りで鮎の形に焼き上げました。
国産の蜂蜜を多めに入れて添加物を使用せずにとりと仕上げ
ました。中には程よい食感のギューヒ入り(餡は入っていません)。

注文番号 399 **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。凍らせてアイスに。

90ml×5本 賞180日
393円
(税抜364円)

注文番号 400 **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)

注文番号 401 **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)

注文番号 402 **ぶどうのドリンク**

濃縮ぶどう果汁を30%
(生果汁換算)一部アメリカ産
を使用した、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 403 **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)

注文番号 404 **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)

注文番号 405 **純国産ポテトチップス りんご**

国産のジャガイモを
「ポテトチップ」米油で揚げました。塩
はもちろん、焼き海苔
も国産素材です。

53g 賞120日
230円
(税抜213円)

注文番号 406 **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「ホホック」の油、「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 407 **純国産北海道きなこねじり**

北海道産大豆のきなこを水
北海道産きなこねじりあげ、オ
ーチョコの塩で揚げました。
原料は全て国産です。

110g 賞90日
383円
(税抜355円)

注文番号 408 **純国産 芋けんぴ**

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

125g 賞120日
302円
(税抜280円)

注文番号 409 **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)

注文番号 410 **純国産 黒糖**

沖縄県産原料100%!
極細でそのままだり
ぽり食べられるおいし
い黒糖菓子です。

75g 賞365日
291円
(税抜270円)

注文番号 411 **純国産ソフトキャラメル ミルク味**

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 412 **純国産北海道クラッカー チーズ味**

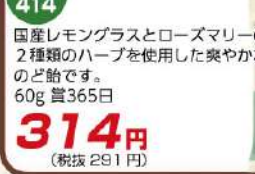
北海道産の小麦粉とCHEDDAR
チーズが調和する、ほんのり
チーズ味のクラッカーです。

90g 賞180日
291円
(税抜270円)

注文番号 413 **純国産北海道2色の煎り大豆**

北海道産の大豆と黒大豆を香
ばしく焙煎しました。大豆本
来の美味しさを味わえます。

65g 賞210日
285円
(税抜264円)

注文番号 414 **純国産ハーブのど飴**

国産レモングラスとローズマリーの
2種類のハーブを使用した爽やかな
のど飴です。

60g 賞365日
314円
(税抜291円)

注文番号 415 **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 416 **フルーツラムネ**

いちご・みかん果汁を入れた
懐かしい味のラムネ菓子で
す。色素は天然植物由来。

15g×5 賞330日
227円
(税抜211円)

注文番号 417 **シークワーサー塩飴**

沖縄の塩「シママス」と「ぬちまーす」
を使用、シークワーサー風味の塩飴で
す。疲労回復効果や熱中症対策にも。

70g 賞365日
298円
(税抜276円)

注文番号 418 **ミルクスティック**

水を使わず牛乳だけ
で練り上げたまるや
かな甘さのスティ
ックビスケットです。

100g 賞240日
353円
(税抜327円)

注文番号 419 **あずきなクラッカー**

国産小麦主原料の
クラッカー。北海道
産小豆使用のあん
をサンドしました。

130g 賞240日
281円
(税抜261円)

注文番号 420 **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)

注文番号 421 **MS ソフトな塩せん**

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

16枚(2枚×8) 賞180日
272円
(税抜252円)

注文番号 422 **MS かぼちゃせんべい**

砂糖を使わずに、国内
産のかぼちゃ、でんぷ
れんがのり甘いおせん
べいをつくりました。

30g 賞1年
305円
(税抜283円)

注文番号 423 **ふ菓子**

国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ま
した。懐かしい味わい。

7本 賞90日
227円
(税抜211円)

注文番号 424 **千葉産落花生(味付)**

全農千葉、低湿度で
保管し、注文ごとに
香ばしく煎り上げ
ます。

200g 賞90日
1,360円
(税抜1,260円)

注文番号 425 **郷の香 ゆで落花生**

千葉県産の揚げたて
の甘い落花生を生
から調理、食塩の
み添加。

100g 賞90日
696円
(税抜645円)

注文番号 426 **ミニたい焼き(カスタード)**

生クリーム、卵、砂糖など国
産原料にこだわり、乳化剤や
グリシンを使用し、おいし
めサイズのたい焼きです。

350g(10個) 賞365日
505円
(税抜468円)

注文番号 427 **ミニたい焼き(チョコクリーム)**

自家製チョコクリーム使用のミニ
たい焼き。主原料の小麦や卵、牛乳
などはすべて国産、林本道で作って
いるので安心パッケージです。

272g(8個) 賞365日
476円
(税抜441円)

注文番号 428 昔のむぎ茶



12g×52袋 賞540日
477円
(税抜 442円)

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。

注文番号 429 伊勢乃国はとむぎ茶



三重県いなべ市特別栽培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
通常価格515円
20円引き 495円
(税抜 459円)

注文番号 431 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 430 伊勢乃国 黒豆茶ティーバッグ



丁寧に蒸しあげたいなべ産の丹波産黒豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして焼き、ティーバッグに仕上げました。
120g(6g×20P) 賞365日
772円
(税抜 715円)

注文番号 432 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。
1000g 賞2年
729円
(税抜 675円)

注文番号 433 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 434 有機緑茶ティーバッグ



一番茶の煎茶を原料にしてます。洗茶少なめで程よい甘さを残されます。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 2,250円)

注文番号 435 煎茶ティーバッグ



農業・化学肥料を使わないで栽培した煎茶を抽出しやすい三角パックに。水出しOKです。
60g(3g×20) 賞180日
648円
(税抜 600円)

注文番号 436 ほうじ茶ティーバッグ (農薬不使用)



香りがよくすっきりとした飲み口のほうじ茶をティーバッグに。[みその安心食材]認定商品。
5g×20 賞180日
324円
(税抜 300円)

注文番号 437 刈下 玄米茶



150g 賞180日
405円
(税抜 375円)

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。

注文番号 438 丸鬼 黒ごまラテ



黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素蔗糖の優しい甘みの黒ごまラテです。
150g 賞365日
388円
(税抜 360円)

注文番号 440 オーガニックコーヒー(浅煎り)



標高1500m以上で(ペルー・クアタマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用
200g(中細挽き) 賞365日
1,088円
(税抜 1,008円)

注文番号 439 (個包装)丸鬼 黒ごまラテ



黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素蔗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 441 オーガニックコーヒー(深煎り)



標高1500m以上で(ペルー・クアタマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用
200g(中細挽き) 賞365日
1,088円
(税抜 1,008円)

注文番号 442 バックスオリーヘアソープ(ポンプ付)



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

注文番号 443 バックスオリーヘアソープ(詰替用)



新しくなったオリーヘアソープの詰替用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
400ml
1,431円
(税抜 1,301円)

注文番号 444 バックスオリーヘアコンディショナー(ポンプ付)



フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分で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 445 バックスオリーヘアコンディショナー(詰替用)



新しくなったオリーヘアコンディショナーの詰替用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
400ml
1,431円
(税抜 1,301円)

注文番号 446 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 447 バ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 448 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 449 無漂白 お茶パック



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

注文番号 450 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もお掃除が楽に行えます。
300ml
363円
(税抜 330円)

注文番号 451 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 452 しゃぼん玉 洗濯槽クリーナー



驚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 453 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 454 防虫香菊花せんこう



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 455 トイレットペーパー ittoco スリム

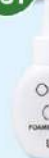
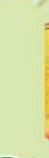


通常60mから3倍長い180mタイプです。リサイクルパルプを使用した芯なしタイプ。
芯なし 180m×6ロール
865円
(税抜 787円)

注文番号 456 (箱入)トイレットペーパー ittocoスリム 180m



通常60mから3倍長い180mタイプ。リサイクルパルプを使用しています。6ロール×8パックの箱でお届けします。
芯なし 180m×6ロール×8
6,864円
(税抜 6,240円)

注文番号 457 オイルクレンジング  洗い流すメイク落とし。肌にやさしく、オイルがすばやくなじみ毛穴汚れもすっきり!ダブル洗顔不要。 150ml 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 458 クレンジングクリーム  ひきとるタイプのメイク落とし。ティッシュで拭き取った後、洗顔クリームで洗います(W洗顔)。マッサージクリームとしても使えます。 120g 1,540円 (税抜 1,400円)	注文番号 459 洗顔クリーム(N)  もっちりとしたコシのある泡で汚れをきざりと落とし、お肌にうるおいを残してマイルド、乾燥肌の方にもおススメ。 120g 1,375円 (税抜 1,250円)	注文番号 460 泡洗顔(つめ替)  ふんわり泡が肌をしっかりと、すっきりと洗い上げます。泡切れがよくすすぎが簡単。(ボトル別売) 150ml 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 461 泡ポンプボトル  泡洗顔用のボトルです。つめ替えてお使いください。 1個 410円 (税抜 373円)
注文番号 462 SS化粧水Ⅱ  「キュキュ果汁」にびわろ国産の保湿成分を配合。年齢を重ねた肌にもうるおいを与えるエイジングケア。改良新発売! 100ml 2,900円 (税抜 2,637円)	注文番号 463 SS乳液Ⅱ  うるおい成分アザド、スクワラン、セラミドに新たにシアバターを配合。保湿力はそのまま、サラッとした感触で使いやすい。 80ml 2,420円 (税抜 2,200円)	注文番号 464 SSクリームⅡ (油性)  うるおい成分アルガンオイル、メドフォームオイル配合。クリームのやさしいヴェールが乾燥からお肌を守ります。 30g 2,640円 (税抜 2,400円)	注文番号 465 BiエッセンスⅡ [美容液]  お肌にリッチなうるおい。しっかりとった果がうるおいを肌にとどめます。化粧水の後にプラスして。 28ml 3,520円 (税抜 3,200円)	注文番号 466 Biジェルクリーム  高保湿なのにさらっとした使用感!どのシリーズの化粧品とも組み合わせやすいです。 30g 1,925円 (税抜 1,750円)
注文番号 467 スキンローション  シンプルな処方。アルコールに過敏な方にも。 150ml 1,045円 (税抜 950円)	注文番号 468 ミルクローション  肌なじみがよく、さらっとした感触のシンプルな乳液。どなたにもおススメ。 100ml 1,045円 (税抜 950円)	注文番号 469 シェイクローション  水分と油分が同時にのびる便利なでさわやかな化粧水。 120ml 1,045円 (税抜 950円)	注文番号 470 Yジェルフレッシュ  国産ヨモギエキスを配合。顔や体などかゆみの出やすい方におススメ。メントール配合でスーッとすっきり。 100ml 1,815円 (税抜 1,650円)	注文番号 471 サスティナブル天然スポンジ  フェアトレード天然ゴム使用のメイクスポンジ。ラックスアレルギーの方にも。 1個 310円 (税抜 282円)
注文番号 472 ファミリースキンオイル (多目的オイル)  うるおい成分オリーブ実油、アボカド油、コメカサ配合で100%植物由来。肌や髪に幅広く使えます。 40ml 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 473 クリアローション (医薬部外品)  <有効成分>ビタミンC誘導体(アスコルビルスーグルコシド)、トラネキサム酸 80ml 2,255円 (税抜 2,050円)	注文番号 474 クリアクリーム (医薬部外品)  <有効成分>ビタミンC誘導体(アスコルビルマグネシウム) 30g 3,300円 (税抜 3,000円)	注文番号 475 サンスクリーンデュー(N)  SPF30 PA+++ 容器リニューアル!日常のお出かけに。顔は洗顔クリーム、体はボディソープで落とせます。 50g 1,155円 (税抜 1,050円)	注文番号 476 サンスクリーンWP(N)  SPF50 PA++++ 汗や水に強いタイプ。顔はクレンジング剤、体はボディソープをよく泡立てタオル等で洗います。 30g 1,100円 (税抜 1,000円)
注文番号 477 ハンドクリームU (医薬部外品)  <有効成分>尿素、手、ひび、かかとのかさつきに。うるおい成分大豆レシチン、トレハロース配合。 50g 750円 (税抜 682円)	注文番号 478 ボディクリーム  シアバター、オリーブ油など保湿効果の高い植物性オイル配合。 120g 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 479 美土里Ⅱ  <有効成分>感光素301、ニンジンエキス。頭皮に働きかけ、健康で美しい髪を育てる育毛剤です。(ポンプ別売) 150ml 2,090円 (税抜 1,900円)	注文番号 480 スカルプケアエッセンス  頭皮フローラに着目。フケやかゆみを抑えます。ハリやコシ、つやに満ちた毛髪へと導きます。 1本 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 481 専用ジェットポンプ  ジェットポンプのご使用で、つけた箇所ピンポイントでつけられます。 1個 320円 (税抜 291円)
注文番号 482 ソフトスームスシャンプー  髪にも頭皮にもやさしく、つやのあるふんわりなめらかな髪へ。つめ替およそ1.3回分。 400ml 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 483 モイストリペアシャンプー  ※ 液は「黒」色です 髪のだめダメージと、頭皮ケアの両方にアプローチした薬用シャンプー。つめ替およそ1.3回分。 400ml 2,310円 (税抜 2,100円)	注文番号 484 エルデ 薬用ボディソープ(N)つめ替 (医薬部外品)  泡立ちがよくお肌をやさしく洗えます。お肌の弱い方にもおススメの薬用ボディソープです。 300ml 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 485 ヘアミルクⅡ  傷んだ髪を補修。紙の乾燥を防ぎしっとりしなやか。 100ml 1,500円 (税抜 1,364円)	注文番号 486 ヘアミスト (スプレー別売)  忙しい朝もシュッとひとふき。すばやく髪を直し、まとまりやすい髪に。 200ml 1,900円 (税抜 1,728円)
注文番号 487 ソフトスームスシャンプー-ボトル  ソフトスームスシャンプー専用のボトルです。つめ替えてお使いください。(中身別売) 容量300ml 400円 (税抜 364円)	注文番号 488 モイストリペアシャンプー-ボトル  モイストリペアシャンプー専用のボトルです。つめ替えてお使いください。(中身別売) 容量300ml 400円 (税抜 364円)	注文番号 489 エルデ 薬用ボディソープ N用ポンプ式ボトル  エルデ薬用ボディソープ専用のボトルです(中身別売)。つめ替えてお使いください。 1個 320円 (税抜 291円)	注文番号 490 ミストスプレー  細かな霧状に吹けるスプレーノズル。ヘアミスト、エアフレッシュにセットしてお使いください。 1個 150円 (税抜 137円)	注文番号 491 エアフレッシュ (スプレー別売)  お茶エキスなど食品に使われる原料が主なので安心。 150ml 385円 (税抜 350円)
注文番号 492 ヘアトリートメント ふんわり  根元からふんわり軽やかでハリ・コシのある髪に。 160g 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 493 ヘアトリートメント しなやか  髪の広がりを抑え、毛先までまとまる髪に。 160g 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 494 ヘアニキア ライトブラウン  明るく自然な茶色。安全性の高い原料、色素のみ使用で安心。ブラシは別売りです。(ヘアキャップ・手袋付) 50g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 495 ヘアニキア ノーマルブラック  髪になじむ上品なブラック。安全性の高い原料、色素のみ使用で安心。ブラシは別売りです。(ヘアキャップ・手袋付) 50g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 496 ヘアニキア専用ブラシ  ヘアニキアの専用ブラシです。 1個 370円 (税抜 337円)
注文番号 497 リップクリーム  無香料。しっとり唇がうるおい、つやを与えるリップクリームです。 1本 605円 (税抜 550円)	注文番号 498 カラーリップクリーム レッド  硬めに改良!ナチュラルな血色感で華やかなレッド。リップケアとメイクが同時に。 1本 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 499 カラーリップクリーム オレンジ  明るく暖かいオレンジ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい! 1本 1,155円 (税抜 1,050円)	注文番号 500 カラーリップクリーム ピンク  ふんわりやさしいピンク。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい! 1本 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 501 カラーリップクリーム ベージュ  やさしくなじむベージュ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい! 1本 1,155円 (税抜 1,050円)

注文番号 502

メイクアップベース(N)

SPF22 PA++

UVカットと肌色を明るくする化粧下地。ファンデーションとセットで使ってUVカット効果アップ!

30g

1,375円
(税抜 1,250円)

注文番号 503

リキッドファンデーション

ピンク

NEW

肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。明るく肌色(ピンク系)です。

27g

2,750円
(税抜 2,500円)

注文番号 504

リキッドファンデーション

ナチュラル

NEW

肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。若く赤みの少ないナチュラルな標準色です。

27g

2,750円
(税抜 2,500円)

注文番号 505

リキッドファンデーション

ベージュオークル

NEW

肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。若く赤みの少ない健康的な肌色です。

27g

2,750円
(税抜 2,500円)

注文番号 506

マシュマロパフ

1個

厚みが小さく、お唇への負担が少なく、クセになるもちっとした感触。ファンデーション以外にも使い道は無限大!

500円
(税抜 455円)

注文番号 507

パウダリファンデーション

ピンク1

UVカット

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

12g

1,650円
(税抜 1,500円)

注文番号 508

パウダリファンデーション

ベージュ2

UVカット

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

12g

1,650円
(税抜 1,500円)

注文番号 509

パウダリファンデーション

ナチュラル3

UVカット

よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しなく、くすみやカパー、ナチュラルな標準色。(ケース別売)

12g

1,650円
(税抜 1,500円)

注文番号 510

パウダリファンデーション

ベージュオークル4

UVカット

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

12g

1,650円
(税抜 1,500円)

注文番号 511

パウダリファンデーション専用ケース

1個

パウダリファンデーションをセットしてお使いください。

770円
(税抜 700円)

注文番号 512

クリーミィパクト(ピンク)

UVカット

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

12g

2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 513

クリーミィパクト(ベージュ)

UVカット

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

12g

2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 514

クリーミィパクト(オークル)

UVカット

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

12g

2,035円
(税抜 1,850円)

注文番号 515

クリーミィパクト専用ケース

1個

クリーミィパクトの専用ケース。

840円
(税抜 764円)

注文番号 516

メイクコンパクト

1個

プレストパウダー・コンシーラーパレット・オレンジチークス専用ケースです。すべての中身・ブラシは別売。

800円
(税抜 728円)

注文番号 517

コンシーラー用ブラシ

1本

コンシーラーパレット用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運びが可能です。

300円
(税抜 273円)

注文番号 518

パウダーブラシ

1本

プレストパウダー・フェイスパウダーの用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能。

300円
(税抜 273円)

注文番号 519

フェイスパウダーブライト

10g

毛穴が目立たず、上品でソフトな仕上がり。ノーメイクの方にも。

2,200円
(税抜 2,000円)

注文番号 520

フェイスパウダーブライト(つめ替)

10g

フェイスパウダーブライトのつめ替用です。

1,045円
(税抜 950円)

注文番号 521

プレストパウダーブライト

8g

旧製品のプレストパウダー・プレストパウダーブライトにさらさらとした質感、ほんのりとしたピンクのお色味を継いだパウダーです。

1,450円
(税抜 1,319円)

注文番号 522

コンシーラーパレット(N)

7g

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

1,900円
(税抜 1,728円)

注文番号 523

オレンジチークス

1個

ほほ紅としてはもちろんアイシャドーやハイライトにも使える多色チークスです。

1,760円
(税抜 1,600円)

注文番号 524

シャドー用ケース

1個

アイブローシャドー・アイシャドーをセットしてお使いください。

840円
(税抜 764円)

注文番号 525

アイブローシャドーケース

1個

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

1,430円
(税抜 1,300円)

注文番号 526

ほほ紅 専用ケース

1個

ほほ紅用の専用ケース。

530円
(税抜 482円)

注文番号 527

ほほ紅 替ブラシ

1個

大きめでつけるのにちょうどいい大きさのブラシです。

320円
(税抜 291円)

注文番号 528

ほほ紅 ピンク

5g

ふわっとやさしいピンク。

1,650円
(税抜 1,500円)

注文番号 529

アイシャドーパレット BR

1個

落ち着きと華やかさを兼ね備えたブラウン系。服装を選びません。

2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 530

アイシャドーパレット GN

1個

きらきらとしたパール感でさわやかな目元を演出。

2,090円
(税抜 1,900円)

注文番号 531

アイシャドーパレット あかみブラウン

限定

1個

大人っぽいクールな雰囲気を出し、瞳をきれいに引き立てる血色感のある目元へ。

2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 532

アイシャドーパレット ふかみグリーン

限定

1個

高級感溢れる雰囲気を出し、瞳をきれいに引き立てる緑色を演出。モードから爽やかな雰囲気まで、マルチに活躍してくれるカラー。

2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 533

アイシャドーパレット とろみピンク

限定

1個

【サステナブル】がテーマの紙製のパレット第2弾! やさしくかわいく、華やかな印象を与えます。

2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 534

アイシャドーパレット さわやかブルー

限定

1個

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

2,400円
(税抜 2,182円)

注文番号 535

アイブローシャドーブラシ

1個

アイブローシャドー用の替ブラシ。

130円
(税抜 119円)

注文番号 536

リキッドアイライナーII ブラウン

1本

新登場! ナチュラルでやさしい印象を与えるブラウン。

1,700円
(税抜 1,546円)

注文番号 537

リキッドアイライナーII ブラック

1本

にじみにくく、パンダ目になりにくい。落とす時まで長持ち。

1,700円
(税抜 1,546円)

注文番号 538

アイブローアイライナーペンシル オリーブブラウン

1本

肌になじむオリーブブラウン。

880円
(税抜 800円)

注文番号 539

アイブローアイライナーペンシル グレー

1本

強すぎないグレー。

880円
(税抜 800円)

注文番号 540

パールスティック

限定

1本

パールのつやで自然にライトアップ。口紅やアイシャドーのベースにも。

1,925円
(税抜 1,750円)

美容のご相談は 株式会社 ふじ

〒343-0002 埼玉県越谷市平方1096

☎(TEL)0120-73-5051 (Eメール) info@leila.co.jp

●普通肌 ●脂性肌 ●乾性肌 ●アレルギーフリー

●パラベン・その他の防腐剤フリー ●印のみ香料入り

○印刷物のため実際の色と多少の違いがあります

○デザインは予告なく変更になることがあります

レイラ化粧品1本お買上げにつき1円が平和基金に役立てられます

化粧品の原料や製品づくりなど詳しいことは

ホームページ「レイラ化粧品」で検索

友だち登録してね!

レイラ化粧品

LINE

公式アカウント

Follow Me!

レイラ化粧品

Instagram

公式アカウント



美と平和へのかけ橋

レイラ化粧品

Leila

次回のご注文は 2025年度 第7回企画になります。