



	A	B	C	D	E	F	G	H
OCR 回収日	5/20	5/21	5/22	5/23	5/27	5/28	5/29	5/30
配達日	6/3	6/4	6/5	6/6	6/10	6/11	6/12	6/13

注文は、しんよくと同様、手書きの欄に記入してください。注文番号は、毎回異なりますので、ご注意ください。

商品パッケージは予告なく変更になる可能性があります。



八家フーズ

八家の冷凍ラーメンのこだわり

【ご家庭で手軽に作れる本格ラーメン】をモットーに、三重の地域食材にこだわった『冷凍ラーメン』を製造・販売しています!!

八家フーズ自慢のスープは丹精込めて10時間以上じっくり煮込むことで、たっぷり旨みを抽出した味わい深いスープです。

濃厚白湯の深い味わいとマンボウの身のプリッコリッ食感が絶妙に絡まり合った、新しいちゃんぽんをお楽しみください!!



注文番号
901

マンボウ
ちゃんぽん

684円

税抜 (634円)

冷凍

390g
(めん120g)

賞味期限：製造日より冷凍180日

◆原材料名：スープ(鶏ガラ、鰹アラ、玉葱、植物油、精米、にんにく、大豆、砂糖、食塩、いりごま、小麦粉、デキストリン、たん白加水分解物、ゼラチン、牡蠣エキス、酵母エキス、肉エキス、香辛料、野菜パウダー、コンソメ)/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酒糟、塩化カルウム、マンニトール、リボスレオチドNa、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、着色料(カラメル)、香料、PH調整剤、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんばく、食塩)/酒糟、プロビレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉、具(マンボウ、キャベツ、きくらげ、かまぼこ(魚肉、卵白、芋焼酎、食塩、砂糖))/調味料(アミノ酸等)、着色料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

三重県玉城町自慢のブランド豚「玉城豚」から抽出したコクと旨み!



注文番号
902

玉城豚
豚骨ラーメン

630円

税抜 (584円)

冷凍

390g
(めん120g)

賞味期限：製造日より冷凍180日

◆原材料名：スープ(豚骨、玉葱、精米、豚油、ごま油、白醤油、大豆、にんにく、食塩、砂糖、水あめ、チキンエキス、牡蠣エキス、植物油、デキストリン、香辛料、酵母エキス、コンソメ)/調味料(アミノ酸等)、PH調整剤、酸化防止剤(V.E)、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、シリコン、保存料(安息香酸Na)、着色料(カラメル)、香料、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんばく、食塩)/酒糟、プロビレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉、具(焼豚、ネギ、きくらげ、紅生姜)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

お鍋不要!

容器ごと加熱するだけ



レシチン

VS

ナベイチ

お水不要!

そのままお鍋で温めるだけ



三重県産の「真鯛」と「伊勢どり」の鶏ガラをじっくりと10時間以上煮込んだ濃厚なWスープ。



注文番号
903

鯛だし
鶏白湯ラーメン

500円

税抜 (463円)

賞味期限：製造日より冷凍365日

◆原材料名：スープ(鶏ガラ、鰹アラ、玉葱、豚油、精米、大豆、白醤油、小麦、香辛料、食塩、糖類(砂糖、水あめ、ぶどう糖、その他)、魚介エキス、酵母エキス、植物油)/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、酸味料、マンニトール、保存料(安息香酸Na)、リボスレオチドNa、香料、シリコン、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんばく、食塩)/酒糟、プロビレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

鯛だし鶏白湯ラーメンのスープをベースに絶妙な辛さのスープがミルクのクリーミーさに包まれてまろやかな味わいに仕立てられています。



注文番号
904

大内山ミルク
担々麺

529円

税抜 (490円)

賞味期限：製造日より冷凍365日

◆原材料名：スープ(鶏ガラ、鰹アラ、玉葱、ごま油、精米、大豆油、しょうゆ、みそ、香辛料、食塩、糖類(砂糖、水あめ)、レモン果汁、魚介エキス、麦芽エキス、米こうじ調味料、植物油、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酒糟、乳化剤、保存料(安息香酸Na、亜硫酸塩)、着色料(カラメル)、香料、PH調整剤、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんばく、食塩)/酒糟、プロビレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

松阪牛の骨からじっくりと旨味を抽出した贅沢牛骨ラーメン



注文番号
905

松阪牛骨
しょうゆラーメン

684円

税抜 (634円)

賞味期限：製造日より冷凍365日

◆原材料名：スープ(牛骨、玉葱、精米、醤油、砂糖、にんにく、食塩、でん粉、ぶどう糖、牡蠣エキス、かつおエキス、コンソメ)/調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル)、香料、PH調整剤、めん(小麦粉(国内製造)、小麦たんばく、食塩)/酒糟、プロビレングリコール、かんすい、クチナシ色素、加工でん粉(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

※ナベイチのラーメンは具材が入っていないのでご注意ください。

新茶の季節到来!!
この時期でしか
味わえない若々しく、
みずみずしい香りを
ぜひお楽しみください

ティーバッグに入った、新茶です♪
小坂川

注文番号
906

100g1,300円の初刈り新茶を
驚沢にティーバッグにひきた♪

有機新茶 ティーバッグ

864円 税抜 (800円)

賞味期限：製造日より常温300日

◆原材料名：有機緑茶（三重県産）



1袋
(4g×15個)

新緑の季節

お茶の香りで

癒されて

糀屋 Koujiya

伊勢の醤油を中心に、味噌・醤油の醸造
元「糀屋」は今も伝統の味を守り続けて
います。

また、現在の食生活に沿った新製品の
開発にも力を注ぎ、安心安全な商品
をお届けできるよう努めております。



注文番号
908

抹茶ラテ 糀ぷりん

冷蔵 80g

388円 税抜 (360円)

賞味期限：製造日より冷蔵14日

◆原材料名：乳等を主要原料とする食品（国内製造）、
牛乳、卵、砂糖、緑茶、米こうじ（国産米）、醸造調味料/
グリセリン、安定剤（増粘多糖類）、乳化剤、セルロース、
酢酸Na、香料

5月初旬に収穫した新芽煎茶です。

注文番号
907

新茶 有機煎茶

918円 税抜 (850円) 100g

賞味期限：製造日より常温300日

◆原材料名：有機緑茶（三重県産）



お茶うけに素材にこだわった美味しいせんべいもいかが♪

伊勢えびの風味でほどよい塩味
つつい手が出る香ばしせんべい

注文番号
909

伊勢えび 香味せんべい

430円 税抜 (399円)

賞味期限：製造日より常温150日

◆原材料名：馬鈴薯澱粉（国内製造）（遺伝子組換えでない）、餅米粉、え
び、おさあみ、いか、砂糖、調味塩、伊勢えび粉、調味料（アミノ酸
等）、紅麴色素、（一部にえび・かに・いか・牛肉・豚肉を含む）



35g

伊勢の國
可憐屋
うきくによ

豊かな自然に恵まれた
食の宝庫伊勢志摩。
新鮮な海の幸をお届けします！

あおさの香りとサクサク食感
つつい手が出る香ばしせんべい

注文番号
910

あおさ 香味サラダ

430円 税抜 (399円)

賞味期限：製造日より常温120日

◆原材料名：もち米（国産）、植物油脂（大豆を含む）、あおさ（伊勢志摩
産）、調味塩、食塩、鰹風味調味料/調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を
含む）



40g



七つの海から、**長久丸**
真心マグロ

7つの海からあなたの食卓へ

～7つの海から皆様の食卓へ～をコンセプトに創業100年の歴史を持つ、遠洋延縄鮪漁船「長久丸」スタッフが、長年マグロを扱ってきたプロの目で厳選した最高の商品を世界の海から皆様のご家庭にお届け致します。



カットしてあるので
冷蔵庫で解凍するだけで
すぐに召し上がれます。

注文番号 **911** **冷凍** **80g**
長久の切れてるマグロ
794円 税抜 (736円)
賞味期限：発送日から冷凍30日
◆原材料名：鮪（日本産）/pH調整剤、トレハロース、酸化防止剤（V.C.）



こんな欲しかった！
簡単・便利

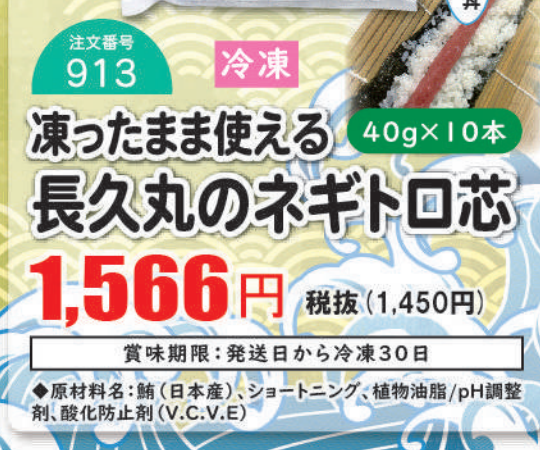
解凍しなくても、冷凍庫から出してそのまま
巻き寿司としてご利用いただけます。

もちろん、巻き寿司や手巻き寿司に
しなくてもそのままご飯にのせて、
としてもお召し上がりいただけます。



柔らかい食感と、口に入れた瞬間とろけるような
脂の旨味と旨みをお楽しみいただく為、
3種のマグロを独自の比率でブレンド！

注文番号 **912** **冷凍** **80g**
長久ネギトロ
640円 税抜 (593円)
賞味期限：発送日から冷凍30日
◆原材料名：鮪（日本産）（鮪中で本鮪10%使用）、ショートニング、植物油脂/pH調整剤、酸化防止剤（V.C.V.E）



注文番号 **913** **冷凍** **40g×10本**

凍ったまま使える
長久丸のネギトロ芯
1,566円 税抜 (1,450円)
賞味期限：発送日から冷凍30日
◆原材料名：鮪（日本産）、ショートニング、植物油脂/pH調整剤、酸化防止剤（V.C.V.E）

肉のくすの木

肉のくすの木では、手作りのお惣菜・鈴鹿ブランド認定品の販売を行っております。イベントで人気の鈴鹿コロッケや、鈴鹿ブランドとして認定されている鈴鹿餃子、厳選した国産材料を使い、美味しいお惣菜をご用意しております。



1個
約150g

凍ったまま
湯せんで
15分！

併設するレストラン、
カフェウエストの
乗るか煮込みハンバーグ!!

注文番号 **914** **冷凍** **2個入**
カフェの煮込みハンバーグ
1,229円 税抜 (1,138円)
賞味期限：製造日より冷凍60日
◆原材料名：牛肉（国産）、豚肉（国産）、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょう、香辛料（ナツメグ）、デミソース、ケチャップ、ウスターソース、中双糖、サラダ油/調味料（アミノ酸等）



鈴鹿豚を使って作った薄皮ぎょうざ。
焼き餃子だけでなく、水餃子や鍋の具にも最適！

冷凍
注文番号 **915**
鈴鹿餃子 **925円** 税抜 (857円) **20個入**
賞味期限：製造日より冷凍90日
◆原材料名：豚肉（鈴鹿産）、キャベツ（国産）、ニラ（国産）、豚背脂、にんにく（国産）、しょうが（国産）、醤油、酒、ごま油、ねぎ油、砂糖、塩、こしょう、皮（原材料の一部に小麦・大豆を含む）



鈴鹿産の素材をできる限り
使用して作った、くすの木自慢の自家製コロッケです。

冷凍
注文番号 **916**
鈴鹿コロッケ **925円** 税抜 (857円) **6個入**
賞味期限：製造日より冷凍90日
◆原材料名：じゃがいも（三重県産）、牛肉（三重県産）、豚肉（鈴鹿市産）、玉ねぎ（国産）、パン粉、フライ用調味料（小麦粉・コーン粉末・植物性たん白・その他）、植物油、中双糖、塩、こしょう、醤油、卵、牛乳、小麦粉（原材料の一部に大豆を含む）



毎日の食卓に♡

たべねっとみえ

おすすめ!



地養卵

賞味期限: 14日



ファクターエッググループは安全・衛生を徹底した厳正なマニュアルを設け、「より安全でより美味しい卵」をお届けするために一貫した生産システムを整えております。

イメージ画像

甘みが強く
コクがある卵

注文番号 917

でっかい
地養卵 (6個入)

238円 税抜 (221円)

注文番号 918

まどめてお得!

でっかい
地養卵 2パック
(6個入×2)

459円 税抜 (425円)

注文番号 919

地養卵 (10個入)

339円 税抜 (314円)

注文番号 920

まどめてお得!

地養卵 2パック
(10個入×2)

650円 税抜 (602円)

※申し訳ございませんがひまわりカンパーニュは3回に1度の掲載になりました。

注文番号 921

美味しくて大好評!

ひまわり 冷凍
カンパーニュ 1個

605円 税抜 (561円)

賞味期限: 製造日より冷凍30日

◆原材料名: うるち米(三重県伊賀市産)、ひまわりの種、パン生酵母、麦芽糖、食塩、なたね油(三重県伊賀市産)/小麦グルテン、(一部に小麦成分を含む)

★『のうがきはいらないうまいつゆ』は次回再登場します★

注文番号 922

大人気商品

焼きあごと
鰹のうまいつゆ

1000ml

878円 税抜 (813円)

賞味期限: 製造日より常温540日

◆原材料名: 砂糖、しょうゆ(混合)、食塩、米発酵調味料、かつおぶし、砂糖混合ぶどう糖液糖、清酒、焼あご、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、アルコール、酸味料、甘味料(アセスルファムK)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

塩分 8%

注文番号 923

はちみつ
うめぼし

280g 紀州梅 100%

756円 税抜 (700円)

賞味期限: 製造日より常温150日

◆原材料名: 梅、漬け原料(天日塩、還元水飴、発酵調味料、はちみつ)、調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)、ビタミンC

懐かしい味わいの靴屋特製のさいみそごはんのおともや、きゅうりにつけても◎

注文番号 924

さいみそ 冷蔵

180g

356円 税抜 (330円)

賞味期限: 製造日より冷蔵90日

◆原材料名: 小麦(オーストラリア産)、水飴、食塩、なす、大豆(遺伝子組み換えでない)、砂糖、香辛料/酒精、調味料(アミノ酸等)

注文番号 925

手間暇かけじっくり煮込んだ濃厚な味わい

昆布の佃煮 冷蔵

100g

410円 税抜 (380円)

賞味期限: 製造日より冷蔵90日

◆原材料名: 昆布(国産)、しょうゆ、砂糖、水あめ、みりん、合成清酒、醸造酢、風味調味料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)

注文番号 926

良質な三重県産のおおさ使用。
磯の香がふわっとひろがる
あつあつご飯にどうぞ!

おおさの佃煮

486円 税抜 (450円)

賞味期限: 製造日より冷蔵150日

◆原材料名: おおさ(三重県産)、調味醤油(小麦、大豆、サバを含む)、砂糖、本みりん(タイ産、ベトナム産、国産)、しょうゆ(遺伝子組み換えでない)、小麦、大豆を含む/合成清酒、寒天、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、保存料(ソルビン酸K)

化学調味料・添加物を使用せず、
国産丸大豆を使用。味噌から出る
大豆本来の濃厚で強い香り。

注文番号 927

無添加 伊勢味噌 豊

300g 冷蔵

486円 税抜 (450円)

賞味期限: 製造日より冷蔵90日

◆原材料名: 大豆(三重県産)、食塩

注文番号 928

弱アルカリ性!
軟水の天然自然水

森の番人

2L×6本

2,376円 税抜 (2,200円)

賞味期限: 製造日より常温2年

◆原料原産地名: 三重県多気郡大台町(旧宮川村) 大台ヶ原山系 島谷

★『伊勢古里屋の伊勢うどん』は次回再登場します★

注文番号 929

伊勢うどんと同じように、
たれを絡めて食べる
カレーうどんです。

伊勢古里屋の
カレーうどん

2食入

698円 税抜 (647円)

賞味期限: 製造日より常温90日

◆原材料名: めん[小麦粉(国内製造)、食塩、酸味料、(一部に小麦を含む)]、たれ[しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、たん白加水分解物、カレー粉、にぼし、りんごピューレ、食塩、砂糖混合ぶどう糖液糖、はちみつ、そうだかつお節、わらび、ごんぶエキス、かつお節エキス/カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・さば・りんごを含む)]

北海道産小粒大豆を100%使用しております。
しその香り・風味と海苔の旨味を合わせた、
特製しそ海苔だれを添付しました。
ご飯によく合う美味しい納豆です。

注文番号 930

国産しそのり カップ納豆

30g×3 冷蔵

216円 税抜 (200円)

賞味期限: 製造日より冷蔵9日

◆原材料名: 大豆(北海道産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)、納豆菌、たれ[砂糖混合ぶどう糖液糖、植物性たんばく加水分解物、ひたえ草、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、醸造酢、食塩、しそ/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、香料]

TEL 0596-65-7890
FAX 0596-52-5428

会員募集中!!
入会金無料
大王運輸の
「共同購入サービス」
三重の皆さまに安心と満足をお届けします!
おとどけ王子
お気軽にお問合せください!



詳しくはこちらから