

食と農と健康のネットワーク 共同購入



しんよやく



2025年度 第7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	6/17	6/18	6/19	6/20	6/24	6/25	6/26	6/27
配達	7/1	7/2	7/3	7/4	7/8	7/9	7/10	7/11

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

GOKOKUAN

五穀庵の雑穀米

五穀庵 三つの約束

国内産

- ① 原材料は国内産にこだわります。
- ② 素材本来のおいしさを追求します。
- ③ 食品添加物は一切使用しません。



白米1合につき大さじ1杯。1パックで約20合分が炊けます。

15穀米 原料産地

玄米…三重県
小豆…北海道
もち麦…三重県
もち玄米…佐賀県
米粒麦…福井県
胚芽押麦…福井県
はと麦…富山県
黒米…岩手県
赤米…岩手県
大豆…北海道
黒大豆…北海道
青大豆…秋田県
黒千石…北海道
きび…北海道
ひえ…北海道

雑穀米 原料産地

玄米…三重県
もち麦…三重県
もち玄米…佐賀県
米粒麦…福井県
胚芽押麦…福井県
はと麦…富山県
黒米…岩手県
赤米…岩手県
黒千石…北海道
きび…北海道
ひえ…北海道

注文番号
1

国内産 15穀米

大豆

国内産の15種類の穀物をブレンドしました。小豆がたっぷりのお赤飯風の15穀米です。

注文番号
2

国内産 雑穀米

大豆

国内産の11種類の穀物をブレンドしました。もっちりとしたご飯に炊きあがります。

280g 賞365日

各 1,350円

(税抜 1,250円)

2025年度 現在



ヘルシーなのに食べ応え抜群！

雑穀米のミネストローネ

【材料】2人分

- 雑穀米(炊飯済み) 50g
- ダイスオニオン 100g
- にんじん 1/4本
- キャベツ 5〜6枚
- ベーコン 2枚
- オリーブオイル 大さじ1/2

- ★ トマトケチャップ 大さじ1/2
- ★ コンソメ(粒状) 小さじ2
- ★ 塩・胡椒 少々
- ★ 水 200ml

【作り方】

- ① キャベツは2〜4cm幅、にんじんは1cm角、ベーコンは1cm幅で切ります。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ熱し、ベーコンとダイスオニオンを炒めます。
- ③ ベーコンの脂が出てきたらカットした野菜と雑穀米を加え炒める。
- ④ 野菜がしんなりするまで炒めたら★を入れ雑穀米がやわらかくなるまで煮込み、塩と胡椒で味を調えたら完成！



ダイエット食にも
オススメ！



おすすめ新商品



注文番号
7

向井珍味堂 山椒

和歌山県産の大粒のぶどう山椒を使用。爽やかな柑橘系の香りとピリリとした刺激が特徴です。香辛料として魚料理などにも。



668円

5g (税抜 619円)

もくじ

- 2 丑の日特集・海苔・海藻類
 - 3 魚介類・お魚加工品・練り物
 - 4 冷凍野菜・パン・ジュース
 - 5 国産大豆の食品・苜蓿
 - 6 乳製品・肉加工品
 - 7 三重県のお肉類
 - 8 加工食品
 - 9 加工食品・麺類・国産小麦の食品
 - 10 豆類・あんこ・一般食品
 - 11 一般食品・だし・調味料
 - 12 調味料
 - 13 お菓子
 - 14 お菓子・飲み物・生活雑貨
 - 15・18 レイラ化粧品
- 特価チラシ バックスナチュロンシリーズ

うなぎ
令和七年
土用の丑の日
今年も2回
一の丑
7月19日



ひんぷやくこだわりの鰻

注文番号 3 静岡県産うなぎ長蒲焼
静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふっくらと焼き上げた長蒲焼。たれも添加物・遺伝子組み換え原料等は一切不使用です。
120g(タレ・山椒付き) 賞365日
3,085円
(税抜 2,857円)

注文番号 4 静岡県産うなぎ蒲焼
静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふっくらと焼き上げた蒲焼です。タレ・山椒付。お手堅いサイズになりました。
80g(タレ・山椒付き) 賞365日
1,951円
(税抜 1,807円)

注文番号 5 静岡県産うなぎ丼の具
静岡県産のうなぎを一口大にカット後、蒸し工程を経てじっくりと焼き上げました。ご飯にかければうなぎ丼の出来上がりです。
120g(2袋) 賞366日
1,992円
(税抜 1,845円)

注文番号 6 うなぎさっぱり焼き
静岡県産のうなぎの白焼です。お酒に付けながらじっくりと焼き上げました。海・わさび醤油がオススメ。焼きたれ付。
80g(たれ付) 賞365日
2,073円
(税抜 1,920円)

注文番号 7 向井珍味堂 山椒
和歌山県産の大粒のぶどう山椒を使用。爽やかな柑橘系の香りとピリリとした刺激が特徴です。
5g 賞365日
668円
(税抜 619円)

注文番号 8 メロン奈良漬
渥美半島田原市産アールスメロンの摘果(間引き)した物を奈良漬にしました。「コリッ」と上品な歯ごたえです。
100g 賞180日
460円
(税抜 426円)

注文番号 9 あとひきだいちゃん
国産の大根を使用。漬け汁にりんご果汁を加えソフトな甘さに仕上げました。カリッとした歯ごたえを出すために3回漬け直しをしています。
150g 賞30日
通常価格373円
40円引き **333円**
(税抜 309円)

注文番号 10 茶わん蒸し(黒)かしわ
京都府内産の卵に、国産の削り節(鶏・さば・うめ)で取った出汁を合わせました。
150g 賞20日
396円
(税抜 367円)

注文番号 11 たまご豆腐
新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、麴で作った特製だし汁でたまご豆腐に仕上げました。
100g×3個 賞20日
554円
(税抜 513円)

注文番号 12 焼き海苔 御食つ国
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 13 焼の手巻用 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 14 かり干たくあん めかなし
宮崎県特産の大根を約3週間天日乾燥し、独自の製法で漬込んだめかなしタイプのかり干たくあん。
250g 賞120日
440円
(税抜 408円)

注文番号 15 大判味噌付のり
有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。
8切5枚入×50袋 賞270日
1,782円
(税抜 1,650円)

注文番号 16 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 17 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 18 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工場ですべて水洗いし、香り豊かに乾燥させました。
12g 賞180日
388円
(税抜 360円)

注文番号 19 国内産カットわかめ
国産のわかめを使い、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 20 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 21 国内産海藻サラダ
茎わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさかの国産食材5種類をミックスしました。
7g 賞10ヶ月
201円
(税抜 187円)

注文番号 22 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条状にしました。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 23 国内産真こんぶとろろ
青森県産真昆布と玄米餅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 24 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 25 米ひじき
伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味噌汁、お粥、和え物などに。
20g 賞365日
486円
(税抜 450円)

注文番号 26 国内産無漂白 糸かんてん
国内産の天草のみを使用した糸かんてん。サラダやスープ、お菓子作りに最適です。
16g 賞2年
664円
(税抜 615円)

注文番号 27 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 28 北海道産おいしい出し昆布
もちもち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 29 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 30 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 31 **そのまま食べられるブリッとほたて**

青森県陸奥産のホタテ貝を煮て凍結しました。解凍後そのままお召し上がりできます。袋のバックでおどけます。

100g 賞365日
677円
(税抜627円)

注文番号 32 **青森県十三湖産冷凍大和しじみ**

青森県十三湖産のしじみ貝を量子水で砂抜きし、冷凍をかけて旨味を閉じ込めました。

150g 賞180日
347円
(税抜322円)

注文番号 33 **シーフードミックス**

シーフードの中でも人気のイカとエビとホタテ貝で作りました。素材本来の旨さをそのまますべてお召し上がりいただけます。

170g 賞365日
506円
(税抜469円)

注文番号 34 **えび・いかミックス**

シーフードの中でも人気のエビとイカだけで作りました。素材本来の旨さをそのまますべてお召し上がりいただけます。

150g 賞365日
521円
(税抜483円)

注文番号 35 **天然鰯切身(骨取)**

長崎県で水揚げしたチダイを鰯用に切身にしました。鍋、煮付等にオススメです。

120g(6切) 賞180日
505円
(税抜468円)

注文番号 36 **とれとれいわしたき身**

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。

150g×2 賞120日
489円
(税抜453円)

注文番号 37 **北海道産塩秋鮭切身(3切)**

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。

210g(3切) 賞180日
602円
(税抜558円)

注文番号 38 **銀だら西京味噌漬**

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調味味噌にじっくり24時間漬込みました。

120g(2切) 賞180日
502円
(税抜465円)

注文番号 39 **赤魚西京漬**

脂のりのよい国産の赤魚を切身に加工し、鰯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。

210g(3切) 賞180日
450円
(税抜417円)

注文番号 40 **秋鮭塩麹漬**

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

150g(3切) 賞180日
443円
(税抜411円)

注文番号 41 **秋鮭の甘酢あんかけ**

国産の鮭を塩麹にし、しっかりと野菜と合わせ、まろやかな甘さと酸味のタレを掛け仕上げました。

200g(2袋入り) 賞365日
550円
(税抜510円)

注文番号 42 **塩熟さばフィレ**

一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンポンを抜いた食べやすい焼き用のフィレです。

3枚 賞30日(お届け日より)
801円
(税抜742円)

注文番号 43 **しめさば炙り**

国産の厳選した旬のさばを群メにして軽く炙りました。解凍してから時間で具合を調整できます。

95g 賞365日
518円
(税抜480円)

注文番号 44 **国産さばの味噌煮**

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。

240g(国産30g×2袋) 賞365日
537円
(税抜498円)

注文番号 45 **三陸産天然ぶり味噌漬**

国内で水揚げされた天然ぶりを、山椒味噌をベースに粉天麩粉を加えて調味味噌にじっくりと24時間漬込みました。

180g(3切) 賞180日
480円
(税抜445円)

注文番号 46 **白身魚の甘酢あんかけ**

白身魚を塩漬にし、しっかりと野菜と合わせ、まろやかな甘さと酸味のタレを掛け仕上げました。

160g(2袋) 賞365日
437円
(税抜405円)

注文番号 47 **しまほっけ一ツ干し**

脂乗りの良い大きなしまほっけを塩のみで、じっくりと干し上げました。

330g(1枚) 賞180日
704円
(税抜652円)

注文番号 48 **のどぐろ開き干し**

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

130g(3枚) 賞180日
563円
(税抜522円)

注文番号 49 **かます開き干し**

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 50 **網干造り子持ちからふとししゃも**

子持ちの樺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。

140g(7~13尾) 賞730日
383円
(税抜355円)

注文番号 51 **いわし梅肉大葉パン粉焼**

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

240g 賞365日
437円
(税抜405円)

注文番号 52 **北海道さけスモークサーモン**

国産・北海道産の秋鮭を天日塩で味付けし、山椒のチップで燻製したスモークサーモンです。

35g×2 賞365日
577円
(税抜535円)

注文番号 53 **塩無添加仕立ての食べる小魚**

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。

40g 賞180日
266円
(税抜247円)

注文番号 54 **さば漬け丼の素**

黒潮の恵み豊かな魚を水揚げしたサバを特製たれに漬込みました。おたけに漬けるだけ、美味は付いておりません。

60g 賞90日
583円
(税抜540円)

注文番号 55 **鰯たたき漬け丼の素**

わらけさばのたたきの特製たれに漬込みました。おたけに漬けるだけ、美味は付いておりません。

65g 賞90日
713円
(税抜661円)

注文番号 56 **松前漬**

北海道産の昆布とスルメを、やや太めの細切りに。素朴な旨味と香りを味わえます。お好みの献付けどうぞ。

30g 賞365日
291円
(税抜270円)

注文番号 57 **さば水煮 缶詰**

北海道沖・釧路沖で捕れた鮭ののった鮭を使用。沖湯の塩「シマモス」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 58 **さばみそ煮 缶詰**

北海道沖・釧路沖で捕れた鮭ののった鮭を使用。辛口の津軽味噌と北海道産のさばで煮込みました。

190g 賞3年
521円
(税抜483円)

注文番号 59 **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具材にしました。調味料には天然の魚介エキスをしています。

2枚130g 賞30日
531円
(税抜492円)

注文番号 60 **白天(桜えび・きくらげ)**

白身魚のすり身に、炙った桜えびと稀少な国産きくらげを具材にしました。調味料に天然の魚介エキスをしています。

2枚130g 賞30日
531円
(税抜492円)

注文番号 61 **料理素材のさつまあげ**

具材のないシンプルなたまごさつまあげ。炒め物や煮物に。

3枚×108g 賞30日
338円
(税抜313円)

注文番号 62 **じゃこ天**

長崎近海で獲れる地魚とじゃこをブレンドして石臼で練り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 63 **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。生食でも良い、炙っても良い。

2枚入 賞30日
509円
(税抜472円)

注文番号 64 **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。蓮根の食感が味を引き立てます。

3枚入 賞30日
477円
(税抜442円)

注文番号 65 **うずら天**

うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ天。そのままでも使用いただけますが、揚げやおでんにもご利用いただけます。

3個(100g) 賞30日
444円
(税抜412円)

注文番号 66 **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が特徴です。

100g 賞30日
353円
(税抜327円)

※表示価格は税込表示です

注文番号

100

(無塩)信州野菜ジュース



長野県産トマトをベースに8種類の国内産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 賞2年

2,916円

(税別2,700円)

かんたん
レシピ

おいしく仲夏を乗り切ろう！

オクラ納豆のねばとろパスタ

【材料】2人分

- スパゲティ 200g
- 冷凍オクラ 4〜5本
- 納豆(タレなし) 1〜2パック

- ◆ごま油 小さじ4
- ◆めんつゆ 大さじ1
- (醤油でもOK)

【作り方】

- ①スパゲティを表記通りの時間茹で、冷水でしめます。
- ②納豆にごま油とめんつゆを入れ混ぜます。
- ③冷凍オクラは茹でてお好みの大きさに切ります。
- ④スパゲティを器に盛り②をかけオクラを乗せたら完成！



北海道産
100%



たれいからしなしなので
アレンジいろいろ♪

101 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)

北海道産小粒大豆を100%使用。
大豆本来の旨みを味わっていただける
タレなしの納豆です。
お好みの味付けや納豆を使った調理に
オススメです♪今回だけの特別価格で！

今回の
超目玉!!

90円

(税抜 84円)
40g×3パック 賞8日

104 野瀬さんの油揚げ



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

2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

153円

(税抜 142円)

105 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
です。

4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

153円

(税抜 142円)

107 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6日(お届け日の3日後期限)

247円

(税抜 229円)

108 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も
どき。

8個 賞6日(お届け日の3日後期限)

437円

(税抜 405円)

109 極 絹ごし豆腐



姫野大豆と純水で仕上げた野
瀬商店自慢の絹ごし豆腐で
す。

300g 賞5日

331円

(税抜 307円)

110 極 もめん豆腐



姫野大豆と純水で仕上げた野
瀬商店自慢のもめん豆腐で
す。

300g 賞5日

331円

(税抜 307円)

113 姫野とうふ もめん



地元産のおいしい大豆から
作った「お豆腐」です。

1丁450g 賞6日(お届け日の3日後期限)

318円

(税抜 295円)

114 国産大豆 寄せ豆腐



豆腐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)

117 さしみこんにゃく あおさ



伊勢志摩産のあおさ海苔を練
り込んだ、生食用のこんにゃく
です。お好みの大きさにス
ライスしてください。

200g 賞180日

208円

(税抜 193円)

118 さしみこんにゃく しょうが



高知県産生姜のつぶつぶを
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ください。

200g 賞180日

208円

(税抜 193円)

121 生芋ミニこんにゃく



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

150g 賞180日

163円

(税抜 151円)

122 生芋板こんにゃく



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

250g 賞180日

213円

(税抜 198円)

卵 乳 小麦 そば 塩 大豆 とうもろこし かに 「アレルギー表示」の義務7品目+大豆を含む製品

102 福豊納豆(大粒)



40g×3(タレ付) 賞8日

200円

(税抜 188円)



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。

103 国産有機カップ納豆

北海道産有機小粒大豆を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)



106 国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)



10枚入 賞89日

328円

(税抜 304円)



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。

111 極 寄せ豆腐



姫野大豆と純水で
仕上げた野瀬商店
自慢の寄せ豆腐で
す。

300g 賞5日

331円

(税抜 307円)

112 極 充填豆腐



姫野大豆と純水で
仕上げた野瀬商店
自慢の消費期限が長
めな充填豆腐です。

150g 賞14日

165円

(税抜 153円)

115 有機大豆使用にがり高野豆腐



国内産有機大豆とにがり
を使用。脱脂加工はしてありま
せん。多少固く感じる、旨
味のまな風味、食感です。

6枚 賞180日

686円

(税抜 636円)

116 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
のおいしい旨味を追
求めた無調整豆乳です。

1000ml 賞150日

408円

(税抜 378円)

119 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。トロちりり食感
と完全あかもくのコレステ
ロールの含有量が極めて低
い。

200g 賞180日

224円

(税抜 208円)

120 こんにゃく香肌麺



国産のこんにゃくに三
重県産の玄米を練り
込んだ、そうめんよう
なヘルシーな麺です。

160g 賞180日

213円

(税抜 193円)

123 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)

124 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 113円)

注文番号 125 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 126 大内山コーヒー500

ドリップしたの香り高いコーヒー牛乳をミックス。牛乳60%のオリジナルコーヒー。手間は500mlサイズです。

500ml 賞15日

198円
(税抜184円)

注文番号 127 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 128 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 129 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 130 大内山ヨーグルト(加糖)

大内山酪農。香料や添加物不使用。生乳本来の風味をいかしました。おやつに美味しい加糖ヨーグルト。

400g 賞19日

276円
(税抜256円)

注文番号 131 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 132 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草エキスを配合。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にオススメです。

110g 賞20日

129円
(税抜120円)

注文番号 133 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 134 北海道のおいしい牛乳

北海道産の生乳100%。生産者皆真心を込めて大切に育てた乳牛から毎日搾ります。北海道酪農のふたつのお宝です。

1000ml 賞12日

315円
(税抜292円)

注文番号 135 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 136 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 137 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6日
(お届け日の4日後が消費期限)

367円
(税抜340円)

注文番号 138 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

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。

500ml 賞5日

236円
(税抜219円)

注文番号 139 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。着色料不使用のバター。

200g 賞90日

541円
(税抜501円)

注文番号 140 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 141 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

四日市酪農。遺伝子組み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B-12を配合。

450g 賞17日

288円
(税抜267円)

注文番号 142 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み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B-12を配合。

450g 賞17日

289円
(税抜268円)

注文番号 143 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)

遺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。簡易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 144 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳と全脂粉乳使用。※製造日より6日たったものがお届けになる場合があります。

1000ml 賞14日

450円
(税抜417円)

注文番号 145 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 146 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 147 やさしい皮なしポークウィンナー

お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。細かく削挽きたての新鮮な豚肉をなめらかな口当たり。に。やさしく味をリニューアル。

100g 賞20日

466円
(税抜432円)

注文番号 148 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 149 チキンウィンナー

粗挽きにした国産鶏をふわっと食感の生地に混ぜ込んだ鶏の旨味たっぷりのウィンナーです。

150g 賞60日

612円
(税抜567円)

注文番号 150 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のバジル入り。生な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 151 あらびきウィンナー

新大塚製肉「旨甘米豚(うまかんべー肉)」使用。香り高く直火焼いたとんかつオリジナルのあらびきウィンナーです。

140g 賞30日

691円
(税抜640円)

注文番号 152 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 153 青じそウィンナー

一口食べれば広がる青じその風味が豚肉をさっぱりしてくれます。無添加です。

140g 賞30日

691円
(税抜640円)

注文番号 154 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 155 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)

注文番号 156 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贅沢ハム。無添加です。

80g 賞30日

615円
(税抜570円)

注文番号 157 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 158 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 159 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 160 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 161 三重県産牛モモ焼肉用(冷凍)

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。

300g 賞/消費期限:120日

1,782円
(税抜 1,650円)



注文番号 162 三重県産牛モモバラスライス(冷凍)

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

1,036円
(税抜 960円)



注文番号 163 三重県産牛小間切れ(冷蔵)



250g 賞/消費期限:120日 鳥羽志摩産の牛肉(ホルスタイン種)を小間切れにカットしました。

1,215円
(税抜 1,125円)

注文番号 164 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 165 三重県産牛バラ牛井・煮込み用(冷凍)

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。

200g 賞/消費期限:120日

1,166円
(税抜 1,080円)



注文番号 166 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 167 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 168 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 169 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 170 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 171 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 172 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 173 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 174 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 175 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 176 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)

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 177 豚肉ヒレ一口カツ用(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 178 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 179 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 180 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 182 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 183 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 181 伊勢赤どりモモムネセット(凍)



500g 賞/消費期限:120日 75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

907円
(税抜 840円)

注文番号 **184** **しんちゃん餃子** 凍

「Aみえ」のキャベツと豚肉を配合し、うま味調味料不使用。※キャベツの収穫時期の都合により、賞味期限が異なる場合があります。

15g×16個 たい11g×2個180日

511円
(税抜 474円)

小袋 大袋

注文番号 **185** **トクスイ餃子** 凍

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し、化学調味料、着色料、保存料は使用してません。

540g(30個) 賞365日

752円
(税抜 697円)

小袋 大袋

注文番号 **186** **カインズのファミリー餃子** 凍

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)

小袋 大袋

注文番号 **187** **お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)** 凍

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

50個入り(500g) 賞365日

878円
(税抜 813円)

小袋 大袋

注文番号 **188** **ファミリーシュウマイ** 凍

国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。

20g×30 賞365日

1,004円
(税抜 930円)

小袋 大袋

注文番号 **189** **肉しゅうまい** 凍

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)

小袋 大袋

注文番号 **190** **点心えびしゅうまい** 凍

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日

453円
(税抜 420円)

小袋 大袋

注文番号 **191** **こだわり原料の水餃子** 凍

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日

542円
(税抜 502円)

小袋 大袋

注文番号 **192** **こだわり原料の小籠包** 凍

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日

509円
(税抜 472円)

小袋 大袋

注文番号 **193** **国産野菜の春巻** 凍

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

500g(10本) 賞365日

729円
(税抜 675円)

小袋 大袋

注文番号 **194** **フライパンで簡単春巻き** 凍

国産だけの、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日

563円
(税抜 522円)

小袋 大袋

注文番号 **195** **A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産きくらげ入り)** 凍

国産野菜・国産きくらげ入り。パリッと食感が楽しめます。

40g×5 賞365日

563円
(税抜 522円)

小袋 大袋

注文番号 **196** **大きな豆腐肉団子** 凍

国産大豆の豆腐に、鶏肉を加え、甘酢タレをたっぷりからめました。

26g×8個 賞365日

509円
(税抜 472円)

小袋 大袋

注文番号 **197** **大きな豆腐肉団子(黒酢あん)** 凍

国産大豆に天然がりに加えたふわり豆腐団子に、玄米100%で出来た黒酢のあんを絡めました。

34g(国産重200g)8個入り 賞365日

542円
(税抜 502円)

小袋 大袋

注文番号 **198** **中華丼の具(醤油)** 凍

鶏ガラスープに国内産白菜・人参・たけのこの野菜がたっぷり。中華丼にも。

180g×2 賞365日

525円
(税抜 487円)

小袋 大袋

注文番号 **199** **野菜たっぷりあんかけラーメン** 凍

手間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(麺160g) 賞365日

461円
(税抜 427円)

小袋 大袋

注文番号 **200** **オムライス** 凍

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)

小袋 大袋

注文番号 **201** **徳用 ポテトもち** 凍

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、にんじく、もちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞731日

1,036円
(税抜 960円)

小袋 大袋

注文番号 **202** **フレンチフライポテト** 凍

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)

小袋 大袋

注文番号 **203** **道産パン粉のさくさくメンチカツ** 凍

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っつけた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)

小袋 大袋

注文番号 **204** **えびフライ(大)** 凍

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。油で揚げるだけ。

180g(6尾) 賞365日

1,166円
(税抜 1,080円)

小袋 大袋

注文番号 **205** **焼いて簡単じゃがバター** 凍

北海道産じゃがにいちじく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日

563円
(税抜 522円)

小袋 大袋

注文番号 **206** **ロールキャベツ(素材)** 凍

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

60g×4個入り 賞360日

684円
(税抜 634円)

小袋 大袋

注文番号 **207** **北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ** 凍

北海道八雲の生乳で煮込んだスペシャルソースにかにを加えたクリームコロッケです。

40g×6 賞365日

550円
(税抜 510円)

小袋 大袋

注文番号 **208** **北海道八雲発 マムの帆立クリームコロッケ** 凍

北海道産帆立のうま味が溶け込んだスペシャルソース使用。冷めても美味しいクリームコロッケです。

40g×6 賞365日

550円
(税抜 510円)

小袋 大袋

注文番号 **209** **秋川牧園 チキンナゲット** 凍

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

200g 賞270日

759円
(税抜 703円)

小袋 大袋

注文番号 **210** **秋川牧園 からあげ** 凍

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジュ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)

小袋 大袋

注文番号 **211** **秋川牧園 やきとりセット** 凍

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日

1,118円
(税抜 1,036円)

小袋 大袋

注文番号 **212** **秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き** 凍

若鶏の手羽元をゆずこしょうと国産大豆醤油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日

862円
(税抜 799円)

小袋 大袋

注文番号 **213** **秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き** 凍

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。電子レンジの臭いも抑えられ仕上がります。

120g 賞270日

644円
(税抜 597円)

小袋 大袋

注文番号 **214** **秋川牧園 鶏の焼きつくね** 凍

若鶏のむね肉と砂糖を使用。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日

706円
(税抜 654円)

小袋 大袋

注文番号 **215** **秋川牧園 とり天** 凍

大分名物のとり天です。やわらかいむね肉をスティック状にカットし、ふわふわの衣で包み込んだ若鶏の天ぷら。

170g 賞270日

790円
(税抜 732円)

小袋 大袋

注文番号 216 小 中 大 豆

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 217 小 中 大 豆

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%使用の豆腐に国産鶏肉を加えた、口当たりがやさしいハンバーグです。

270g(3個入り) 賞365日

457円
(税抜424円)

注文番号 218 小 中 大 豆

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 219 小 中 大 豆

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 220 小 中 大 豆

ママのミニハンバーグ

国内産玉ねぎ、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日

451円
(税抜418円)

注文番号 221 小 中 大 豆

ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

ごぼうの歯ごたえを残して、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 222 小 中 大 豆

お好みお弁当セット

お弁当に便利な、カットトレー入りのお惣菜です。さんぴらごぼう、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 223 小 中 大 豆

ひじき豆炊合せ

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

100g 賞365日

583円
(税抜540円)

注文番号 224 小 中 大 豆

まんまる醤油たこ焼き

国産小麦粉の生地にたっぷりのキャベツ、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個入り) 賞365日

761円
(税抜705円)

注文番号 225 小 中 大 豆

国産牛の牛丼

国産牛と玉ねぎを使いシンプルな牛丼に仕上げました。うま味調味料不使用、冷凍品になりました。

150g×2食 賞365日

通常価格1036円

50円引き 986円
(税抜913円)

注文番号 226 小 中 大 豆

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・なると金時のだし煮を詰めました。

250g 賞365日

963円
(税抜892円)

注文番号 227 小 中 大 豆

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 228 小 中 大 豆

五目寿しの素(2合炊)

国産素材へのこだわりはもちろん、油揚げにも天然にがりを使用し、天然かつおだしで味付けしています。ご飯または餅と混ぜて召し上がりください。

200g 賞365日

509円
(税抜472円)

注文番号 229 小 中 大 豆

瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

注文を受けてから製造するので柔らかく、合成保存料不使用。旨味の辛口タイプ。(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 230 小 中 大 豆

瑞宝しぐれ(甘口)

粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり)※アミノ酸使用

70g 賞30日

612円
(税抜567円)

注文番号 231 小 中 大 豆

瑞宝しぐれ(おかか)

貝と削り節を独自のたまりと味の母で炊きあげたやわらかしぐれ。(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 232 小 中 大 豆

北海道豆昆布

北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。

140g 賞90日

363円
(税抜337円)

注文番号 233 小 中 大 豆

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 234 小 中 大 豆

国産 無塩そうめん

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

200g 賞913日

304円
(税抜282円)

注文番号 235 小 中 大 豆

碧海の恵み そうめん

愛知県産小麦100%使用。なめらかな舌ざわり。輸入小麦・添加物にたよらない日本の味です。

250g×15(徳入り) 賞720日

2,793円
(税抜2,587円)

注文番号 236 小 中 大 豆

碧海の恵み ひやむぎ

愛知県産小麦100%使用。なめらかな舌ざわり。輸入材料・添加物にたよらない日本の味です。

250g×15(徳入り) 賞720日

2,793円
(税抜2,587円)

注文番号 237 小 中 大 豆

冷しラーメン

国産小麦粉を100%使用したノンフライ製の冷やし中華です。酸味と旨味の両方をうまくブレンドした濃厚スープです。

1食 賞180日

142円
(税抜132円)

注文番号 238 小 中 大 豆

国内産・十割そば

北海道産そば粉100%でつくったそばです。食塩不使用。

200g 賞730日

583円
(税抜540円)

注文番号 239 小 中 大 豆

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 240 小 中 大 豆

伊勢うどん

太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。

250g×3袋 賞120日

639円
(税抜592円)

注文番号 241 小 中 大 豆

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分でもちもちうどんに茹であげます。

100g×3 賞365日

257円
(税抜238円)

注文番号 242 小 中 大 豆

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 243 小 中 大 豆

北海道産小麦(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 244 小 中 大 豆

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 245 小 中 大 豆

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 246 小 中 大 豆

国産小麦粉(薄力粉)

北海道産小麦を100%使用。ポトスタ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 247 小 中 大 豆

準強力粉(パン用)

北海道産小麦100%。ポトスターベストの心配がありません。パン、中華餅、ヨーグルトの皮に。

1kg 賞8ヶ月

610円
(税抜565円)

注文番号 248 小 中 大 豆

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 249 小 中 大 豆

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 250 小 中 大 豆

ケーキミックス おやつイン

北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキなら水と混ぜて焼くだけでもちもち美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。

500g 賞365日

376円
(税抜349円)

注文番号 251 小 中 大 豆

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 252 小 中 大 豆

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ました。天ぷら粉としても使えます。

300g(9~12分炊) 賞365日

629円
(税抜583円)

注文番号 253 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 254 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 255 北海道産 金時豆 北海道産豆を低温保管しています。ふくらまして風味の良い豆です。 250g 賞365日 437円 (税抜 405円)	注文番号 256 北海道産 白花豆 北海道産の白花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 257 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 258 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 259 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 260 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 261 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 262 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 263 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 264 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 265 ごしあん(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 266 ごしあん(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 267 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 268 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 269 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 270 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 301 深煎りいりごま(白) 残留農薬検査済の良質ごま。香がよく料理の彩りに。 65g 賞1年 204円 (税抜 189円)	注文番号 302 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 303 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 304 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 305 純粋胡麻スタンドパック(黒) 添加物を一切使用していない純粋胡麻。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 306 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 307 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。塩は国産の顆粒塩を使い、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 308 味ごまひじき 黒ごまにひじき粉末をコーティングして、しそ、青のりを加えました。化学調味料不使用。ふりかけの他、和え物に。 50g 賞365日 281円 (税抜 261円)	
注文番号 309 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 310 乾燥ね(米1kg分) 国産米100%の生ねを独自の製法で乾燥させました。塩ねや甘酒、自家製味噌作りに。 860g 賞365日 1,474円 (税抜 1,365円)	注文番号 311 乾燥ね(米300g分) 国産米100%の生ねを独自の製法で乾燥させました。塩ねや甘酒、自家製味噌作りに。 260g 賞365日 521円 (税抜 483円)		
注文番号 312 純麦(スタンドパック) 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 313 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 314 JAみえきた とり飯の素 鶏肉、干椎茸は100%三重県産、その他食材も三重県産を使用しています。炊き上げたご飯にまぜるだけ！ 220g(2〜2.5合分) 賞270日 675円 (税抜 625円)	注文番号 315 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・茹でり豆のセット 賞小豆5年 745円 (税抜 690円)	
注文番号 316 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 317 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 318 つけ太郎めか 手軽に漬けられるめか床。熟成しためかみそを加え、おいしく漬けあげられます。 1kg 賞90日 1,837円 (税抜 1,701円)	注文番号 319 つけ太郎めか補充用 つけ太郎めかをお使いの方に、めか床を美味しく保つための補充用めかです。豊川産米めか使用。 500g 賞60日 432円 (税抜 400円)	

注文番号 320 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 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。ルウ。
 500g 賞540日
842円
 (税抜780円)

注文番号 328 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ウです。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 332 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 335 かつおぶし小袋(ハイパック)
 産地直送で新鮮な上質な鰹節をブレンドし、口どけのよい薄切りに仕上げました。便利に使い切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 338 粗糖
 鹿児島産サトウキビ使用。精製を留め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 342 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 345 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 347 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 321 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 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 329 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 333 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 336 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 339 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 343 鰹たっぴりつゆ
 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 346 まぜるめんつゆ さわやか夏味梅かつお
 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袋 賞270日
291円
 (税抜270円)

注文番号 348 まぜるめんつゆ こってりしょうゆ焼きおき風味
 丸大豆しょうゆをベースに長崎県産きんぎょの風味を効かせた、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 322 MS-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うま味。煮込み料理のだし、そのまま湯で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 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 330 回鍋肉の素
 有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから出たオイスターエキスを旨みと合わせた有機回鍋肉の素。
 100g(2~3人前) 賞540日
286円
 (税抜265円)

注文番号 334 瀬戸内海産にぼし(常温)
 瀬戸内海産のカタクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。
 250g 賞180日
988円
 (税抜915円)

注文番号 340 シママス(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 344 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 349 まぜるめんつゆ 鶏ごまだれかつおだし
 焙煎ごまと鹿児島県祝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 323 カラダにやさしいポタージュ
 国産の野菜を使用、コーン、がまや、玉ねぎ等をブレンドした、ほっこりやさしいお湯のコンポタージュです。
 14g×5袋 賞760日
583円
 (税抜540円)

注文番号 327 スパイスシーマカレー
 動物由来材料不使用、大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスの旨味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメです。
 150g 賞24ヶ月
315円
 (税抜292円)

注文番号 331 青椒肉絲の素
 有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから出たオイスターエキスを旨みと合わせた有機肉絲の素。
 100g(2~3人前) 賞540日
286円
 (税抜265円)

注文番号 341 塩分上手 五島灘の塩
 長崎県五島の海水だけを使用。塩本来の味を残しながら、塩分30%カット(食塩相当量)に仕上げたさらやかなお塩です。
 500g
405円
 (税抜375円)

注文番号 343 鰹たっぴりつゆ
 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 344 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 350 まぜるめんつゆ やみつき旨辛風
 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のつゆ。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 351 **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 352 **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 353 **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 354 **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 355 **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 356 **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 357 **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 358 **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お酢です。

500ml 賞730日
353円
(税抜 327円)

注文番号 359 **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 360 **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 361 **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 362 **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卵黄膜を使った卵黄タイプ。あっさりやが風味のマヨネーズです。

200g 賞180日
534円
(税抜 495円)

注文番号 363 **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 364 **サラたまちゃんごまドレッシング**

芦花産の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごまと一緒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 365 **九鬼濃厚仕上げごまドレッシング**

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

150ml 賞180日
542円
(税抜 502円)

注文番号 366 **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(愛媛)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 367 **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 368 **(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活かされています。

200ml 賞730日
427円
(税抜 396円)

注文番号 369 **(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活かされています。

200ml 賞730日
427円
(税抜 396円)

注文番号 370 **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。自家焼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 371 **米油(1350g)**

国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げます。

1350g 賞365日
1,007円
(税抜 933円)

注文番号 372 **米油(600g)**

国産の米ぬかが主原料。フライや天ぷらがカラッと揚げます。使いやすい少量タイプ。

600g 賞540日
602円
(税抜 556円)

注文番号 373 **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 374 **九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)**

まろやかで上品に香るごま油。格段に美味しいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜 726円)

注文番号 375 **ごま油(太白)**

良質のごまを圧搾法でしぼり、脱臭した透明のごま油。

1650g 賞1年
3,013円
(税抜 2,790円)

注文番号 376 **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ました。

95g 賞730日
733円
(税抜 679円)

注文番号 377 **和食に合う ごま油**

和食料理の繊細な味を引き立たせるため、焙煎度合いにこだわり、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 378 **九鬼の胡麻ラー油**

純正ごま油で唐辛子を抽出し、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 379 **チキンコンソメ・液体タイプ**

植物性原料主体で育てた若鶏のとろりスープと、有精本醸造醤油、国内産有精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 380 **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 381 **コチュジャン**

愛知県産大豆(フクユタカ)の豆味噌に有機栽培の唐辛子(韓国産)を加えました。焼肉、ビビンバなどに。

100g 賞90日
544円
(税抜 504円)

注文番号 382 **鶏ガラスープ 120gボトル入り**

鶏がらの旨味と香りを徹底に引き出し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 383 **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 384 **オイスターソース**

瀬戸内海産の新鮮なナギを自己消化酵素で分解したエキスをベース。いかと食塩だけで熟成発酵させた魚醤を使用しています。

115g 賞18ヶ月
460円
(税抜 426円)

注文番号 385 **片栗粉**

北海道・折込農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈澱法で製造。

500g 賞2年
524円
(税抜 486円)

梅の香もち

注文番号 421 梅の香もち(粒あん)
紀州の梅を練りこんだ餅で自家製粒あん(北海道産小豆)を包みました。
48g×4 賞30日
599円
(税抜 555円)

注文番号 423 梅の香もち(こし餡)
北海道産小豆のこしあんを梅の香りいっぱいのもちで包みました。
48g×4 賞30日
599円
(税抜 555円)

本葛仕立 水ようかん

注文番号 422
国産本葛を贅沢に使用
78g 賞180日
305円
(税抜 283円)
国産本葛を贅沢に使用した、口当たりがなめらかで甘みを抑えた水ようかん。冷やしてお召し上がり下さい。

注文番号 424 凍 小豆
本葛を使用した透明な生地でこしあんを包み、栗殻で包んだ涼やかで香りよい菓子です。
50g×5 賞365日
610円
(税抜 565円)

注文番号 425 凍 大豆
もちりとした生地で、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 426 凍 小豆
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 427 凍 小豆
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 428 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 429 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・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 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。[みえの安心食材]認定商品。
5g×20 賞180日
324円
(税抜 300円)

注文番号 431 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 432 三重県いなば産特別栽培100%のはとむぎ茶使用、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 433 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 434 一番茶の煎茶を原料にします。茶みずみずしく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 2,250円)

注文番号 435 一番茶収穫後の茶葉(刈下)を原料にして煎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 436 丁寧に蒸しあげたいなば産の丹波産黒豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして砕き、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 437 黒豆と国産きなこの香ばしい風味と、素朴な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 438 北海道産生乳を使用した全乳入りで水やお湯に溶かすだけ、不足しがちな食物繊維、鉄分、カルシウムをしっかりと摂取できます。
20g×4袋 賞365日
351円
(税抜 325円)

注文番号 439 もち米を使用し、砂糖を加えずに香りがのこるういろうにつくりました。お好みの濃度、甘さでお楽しみください。約4人前出立上がりです。
250g 賞180日
392円
(税抜 363円)

注文番号 440 植物油を主原料とした液状石けん。逆さでも使える泡状スプレー。合成界面活性剤不使用。
400ml
611円
(税抜 556円)

注文番号 441 植物油を主原料としたトイレ用液状石けん。経済的な詰替用。
350ml
377円
(税抜 343円)

注文番号 442 植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。泡切れがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心です。
500ml
556円
(税抜 506円)

注文番号 443 ナチュロン台所の石けんの詰替です。
450ml
426円
(税抜 388円)

注文番号 444 衣類の黄ばみ落としはもちろん、まな板等の調理器具の除菌・消臭にも。
430g
583円
(税抜 530円)

注文番号 445 省資源パックを使用した経済的な詰替用になっています。
500g
583円
(税抜 530円)

注文番号 446 バーム・ヤシを原料にした植物性石けんなので、赤ちゃんやデリケート肌の方にも安心して使えます。炭酸(アルカリ剤)配合なので、屑やワールもふんわりと洗い上げます。
1kg
1,361円
(税抜 1,238円)

PAX NATURON 植物性油脂が原料
生活応援!! 特価企画
バックスナチュロンシリーズ
シャンプー、洗剤等をお得な価格で! 別チラシよりご注文ください!!

注文番号 447 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。
60枚入 95×70mm
146円
(税抜 133円)

注文番号 448 サトウキビの搾りカスを20%配合。2枚重ねで使いやすいです。
75組
198円
(税抜 180円)

注文番号 449 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 450 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 451 通常60cmから3倍長い180cm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 180cm×60mm
865円
(税抜 787円)

注文番号 452 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 453 クレンジングクリーム  ひきとるタイプのメイク落とし。ティッシュで拭いた後、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 454 洗顔クリーム(N)  もっとりとコシのある泡で汚れをきちんと落とし、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 455 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 456 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 457 SS化粧水Ⅱ  「キュキュリ果汁」に代わり国産の高品質成分を配合。年齢を重ねるに連れて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 458 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く。 80ml 2,420円 (税抜 2,200円)	注文番号 459 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 460 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 461 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のでおすすめです。 30g 1,925円 (税抜 1,750円)
注文番号 462 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 463 ミルクローション 次回版(冬)の収録終了  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 464 シェイクローション  水分と油分が同時にあがえる便利でさわやかな化粧水。 120ml 1,045円 (税抜 950円)	注文番号 465 Yジェルフレッシュ  国産ヨモギエキスを配合。顔や体などゆみが出やすい方におすすめ。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 466 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 467 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、コメカサ油配合で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 468 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 469 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 470 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 471 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 472 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 473 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 474 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 475 スカルプケアエッセンス  頭皮フローラに着目。フケやゆみを抑えます。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 476 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 477 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。つめ替おおよそ1.3回分。 400ml 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 478 モイストリペアシャンプー ※ 液は「黒」色です  髪のダメージケアと、頭皮ケアの両方にアプローチした薬用シャンプー。つめ替おおよそ1.3回分。 400ml 2,310円 (税抜 2,100円)	注文番号 479 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 480 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 481 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 482 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 483 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 484 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 485 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 486 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 487 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 488 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 489 ヘアマニキュア 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 490 ヘアマニキュア 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 491 ヘアマニキュア専用ブラシ  ヘアマニキュアの専用ブラシです。 1個 370円 (税抜 337円)
注文番号 492 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 493 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 494 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 495 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 496 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 497 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 498 リキッドファンデーション ピンク SPF35 PA+++ 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 499 リキッドファンデーション ナチュラル SPF35 PA+++ 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。ナチュラルな標準色です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 500 リキッドファンデーション ベージュオークル SPF35 PA+++ 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。若く赤みのある健康的な肌色です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 501 マシュマロパフ 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！ 1個 500円 (税抜 455円)
注文番号 502 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、くすみをカバー。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 503 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、くすみをカバー。自然な明るさのベージュ。(ケース別売) 次回から次増減終了 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 504 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、くすみをカバー。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 505 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、くすみをカバー。イエロー系の肌色。(ケース別売) 次回から次増減終了 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 506 パウダリファンデーション専用ケース 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。 1個 770円 (税抜 700円)
注文番号 507 フェイスパウダーブライト 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。 10g 2,200円 (税抜 2,000円)	注文番号 508 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 509 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 510 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) 次回から次増減終了 12g 2,035円 (税抜 1,850円)	注文番号 511 クリーミィパクト専用ケース クリーミィパクトの専用ケース。 1個 840円 (税抜 764円)
注文番号 512 フェイスパウダーブライト(つめ替) フェイスパウダーブライトのつめ替用です。 10g 1,045円 (税抜 950円)	注文番号 513 プレストパウダーブライト 日焼けのプレストパウダーブライトにさらさらや保湿、ほんのりピンクでも肌のお色感を落とさないパウダーです。 8g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 514 コンシーラーパレット(N) 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・ベージュ・オレンジ・ベージュ 1個 1,900円 (税抜 1,728円)	注文番号 515 オレンジチークス ほろ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です。 1個 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 516 メイクコンパクト 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。 1個 800円 (税抜 728円)
注文番号 517 コンシーラー用ブラシ 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可能です。 1本 300円 (税抜 273円)	注文番号 518 パウダーブラシ プレストパウダーブライトの用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能。 1本 300円 (税抜 273円)	注文番号 519 ほほ紅 ピンク ふわっとやさしいピンク。 5g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 520 ほほ紅 専用ケース ほほ紅用の専用ケース。 1個 530円 (税抜 482円)	注文番号 521 ほほ紅 替ブラシ 大きめでつけるのにちょうどいい大きさのブラシです。 1個 320円 (税抜 291円)
注文番号 522 アイブローシャドーケーキ 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個 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 523 シャドー用ケース アイブローシャドーケーキをセットしてお使いください。 1個 840円 (税抜 764円)	注文番号 524 アイブローシャドーブラシ アイブローシャドー用の替ブラシ。 1個 130円 (税抜 119円)	注文番号 525 アイシャドーパレット BR 限定 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。 1個 2,090円 (税抜 1,900円)	注文番号 526 アイシャドーパレット GN 限定 きらきらとしたパール感で華やかな目元を演出。 1個 2,090円 (税抜 1,900円)
注文番号 527 アイシャドーパレット あかみブラウン 限定 大人っぽいクールな雰囲気を出し、瞳をきれいに見せながら血色感のある目元へ。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 528 アイシャドーパレット ふかみグリーン 限定 高級感溢れる雰囲気を出し、瞳をきれいに見せながら、自然な印象でくれるカラー。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 529 アイシャドーパレット とろみピンク 限定 (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、華やかで印象を与えます。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 530 アイシャドーパレット さわやかブルー 限定 (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。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 531 アイシャドー替ブラシ アイシャドー用の替ブラシ。 1本 100円 (税抜 91円)
注文番号 532 リキッドアイライナーⅡ ブラウン 新登場！ナチュラルでやわらかな印象を与えるブラウン。 1本 1,700円 (税抜 1,546円)	注文番号 533 リキッドアイライナーⅡ ブラック 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本 1,700円 (税抜 1,546円)	注文番号 534 アイブローアイライナーペンシル オリーブブラウン 肌になじむオリーブブラウン。 1本 880円 (税抜 800円)	注文番号 535 アイブローアイライナーペンシル グレー 強すぎないグレー。 1本 880円 (税抜 800円)	注文番号 536 パールスティック 限定 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本 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 ● プラバレンフリー
● プラバレン・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9回企画になります。