



	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	7/1	7/2	7/3	7/4	7/8	7/9	7/10	7/11
配達	7/15	7/16	7/17	7/18	7/22	7/23	7/24	7/25

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

注文番号 1 毎日がとまと曜日 ストレートジュース



秋田県産トマト(なつのしゅん)約2.5個分を搾ってパックしました。なつのしゅんはリコピンが豊富な品種です。



150g 賞365日
244円
(税抜 226円)

注文番号 2 毎日がとまと曜日 ストレートジュース[ケース]



ストレートトマトジュースが20本入り。1本あたり約6円のお買い得です!

150g×20 賞365日

ケースでお届け **4,752円**
(税抜 4,400円)

注文番号 3 毎日がとまと曜日 濃縮トマトジュース



ストレートジュースを約1.2倍に濃縮しました。濃縮還元ではない本物の濃厚さをお楽しみください。



150g 賞365日
268円
(税抜 249円)

注文番号 4 毎日がとまと曜日 濃縮トマトジュース[ケース]



濃縮トマトジュースが20本入り。1本あたり約9円のお買い得です!

150g×20 賞365日

ケースでお届け **5,184円**
(税抜 4,800円)

安全安心秋田県産

毎日が とまと 曜日

Everyday Tomatoday

秋田の野菜を秋田でしぼる
秋田の田んぼで採れた
トマト“なつのしゅん”
お届けします



【材料】2人分

- 豚小間切 250g
- ピーマン 1個
- 玉ねぎ 1/2個
- パプリカ 1/3個
- 片栗粉 大さじ1
- 酒香味 大さじ1
- 塩 少々
- 粗糖 大さじ3
- 黒酢 大さじ2
- サラダ油 大さじ2
- トマトジュース 200cc
- 醤油 大さじ2

【作り方】

- ① 豚肉に酒香味、片栗粉、塩をまぶして一つずつかたまり状にします。
- ② ピーマン、パプリカ、玉ねぎは乱切りにします。
- ③ 熱したフライパンに油をひいて、①の両面がこんがりするまで焼きます。
- ④ 野菜を加え炒め、火が通ったら、粗糖、黒酢、醤油、トマトジュースを加え煮立たせ、とろみがついてからめたら器に盛って完成!



ふよっとおしゃやれな
酢豚を作るう!



おすすめ新商品



注文番号 450 サーモンソーセージ

北海道産の鮭65%とタラを使用したヘルシーな魚肉ソーセージです。おやつや料理の具材にお使いください。

249円

卵 小豆 賞 180日 100g (税抜 231円)

もくじ

- 2 ジュース・冷凍野菜・パン
- 3 乳製品
- 4 三重県産のお肉類・肉加工品
- 5 加工食品
- 6 加工食品・国産大豆の食品
- 7 国産小麦の食品・麺類
- 8 魚介類・お魚加工品
- 9 練り物・海苔・海藻類
- 10 だし・一般食品
- 11 豆類・あんこ・一般食品
- 12 一般食品・調味料
- 13 調味料
- 14 お菓子
- 15 お菓子・飲み物
- 16 生活雑貨

注文番号 5 **にんじんジュース**

国内産のにんじんを使用。尚の果汁(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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 6 **くだものとやさいジュース**

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

160g×30缶 賞2年

3,369円
(税抜 3,120円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 7 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 8 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 9 **信州りんご5種の味わいセット**

サンふじ、サンつがる、秋映、シナノゴールド、シナノスイートの5種のりんごジュース詰め合わせ。

5種各6本 賞730日

4,104円
(税抜 3,800円)

注文番号 10 **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 11 **北海道産カーネルコーン**

北海道の契約農場で収穫したとうもろこしを使いやすいよう粒にばらして冷凍しました。

1kg 賞24ヶ月

1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 12 **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 13 **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。便利なバラ凍結。

500g 賞2年

513円
(税抜 475円)

注文番号 14 **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 15 **乱切りじゃがいも**

北海道産のじゃがいもを1個ずつ手切りで仕上げました。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 16 **青ねぎ(九州産)**

九州の契約農家で栽培された青ねぎを新鮮なうちにカットしました。ちょっとだけ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 17 **ささがきごぼう(宮崎産)**

宮崎、契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。

200g 賞1年

516円
(税抜 478円)

注文番号 18 **和風野菜ミックス**

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。

300g 賞1年

798円
(税抜 739円)

注文番号 19 **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。※包材変更の予定あり

200g 賞180日

464円
(税抜 430円)

注文番号 20 **だいずDAYS 発芽大豆**

北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆の美味しさと栄養を引き出しました。そのままでもサラダ・スープ・料理の具材にも。

100g 賞90日

260円
(税抜 241円)

注文番号 21 **だいずDAYS 発芽黒豆**

北海道産黒豆のあじと栄養を新発芽で引き出して、やわらかく煮あげました。お味噌汁の具材にそのままお召し上がりください。

70g 賞90日

260円
(税抜 241円)

注文番号 22 **しんよやく赤たまご(30個)**

地元の新鮮な赤たまごです！まとめてのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日

1,176円
(税抜 1,089円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 23 **しんよやく赤たまご(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

840円
(税抜 778円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 24 **内麦クロワッサン**

岩手県産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用し、長時間の熟成と発酵でしっとり焼き上げました。

20個 賞45日

1,749円
(税抜 1,620円)

注文番号 25 **KOUBO 国産小麦ソフトポトパイ**

国産小麦のパイ生地を、さつまいもあんをあんぱん型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 26 **KOUBO 国産小麦アップルパイ**

国産小麦を使用したパイ生地、長野県産りんごジュース、国産りんごプレザーブを合わせたアップルパイです。

12個 賞75日

1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 27 **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、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 28 **国産レングはちみつ**

レングの蜂蜜は、味・香りとあまじりとしてとても食べやすく、多くの方に好まれる日本を代表する蜂蜜です。

250g 賞2年

2,365円
(税抜 2,190円)

注文番号 29 **国産アカシアはちみつ**

淡く美しい色をした蜂蜜で、ほち色味と同じくとてもあまじりとしています。やさしい香りとしつめの甘いさが人気。

250g 賞2年

2,268円
(税抜 2,100円)

注文番号 30 **国産百花蜜**

国内のいろいろな花からミツバチが集めた純粋蜂蜜。まろやかな味で食べやすく、お料理にも使いやすい蜂蜜です。

250g 賞2年

1,652円
(税抜 1,530円)

注文番号 31 **国産リンゴはちみつ**

青森県産のリンゴの花から採れた珍しい蜂蜜。ほんのりとリンゴの花の香りがたのしい、やさしい甘さの食べやすい蜂蜜です。

350g 賞2年

2,316円
(税抜 2,145円)

注文番号 32 **志摩産いちごジャム**

志摩産のレッドパールと国産砂糖、国産レモン果汁のみを使用したこだわりのジャムです。

140g 賞180日

946円
(税抜 876円)

注文番号 33 **長野産紅玉りんごジャム**

長野産の紅玉りんごを原料にグラニュー糖・蜂蜜を加え甘さ控えめに仕上げたジャム。

180g 賞18ヶ月

502円
(税抜 465円)

注文番号 34 **レモン&アップルジャム**

瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。

180g 賞18ヶ月

437円
(税抜 405円)

注文番号 35 **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1L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 36 **しょうが湯蜂蜜**

国産の生しょうがを国産蜂蜜とビート糖でじっくり漬けました。

260g 賞18ヶ月

907円
(税抜 840円)

注文番号 37 **大内山牛乳**
蔵乳
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 38 **大内山コーヒー1000**
蔵乳
ドリップしたての香り高いコーヒーに牛乳をミックス。牛乳成分60%のオリジナルコーヒーです。
1000ml 賞15日
324円
(税抜300円)

注文番号 39 **大内山低脂肪乳**
蔵乳
生乳から乳脂肪分を取り除いただけの低脂肪乳で、牛乳のおいしさがそのまま活かされています。
500ml 賞13日
191円
(税抜177円)

注文番号 40 **大内山の瓶バター**
蔵乳
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 42 **大内山ヨーグルト(プレーン)**
蔵乳
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 45 **大内山のむヨーグルト**
蔵乳
牛乳の風味を大切に、おどやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みきりサイズ。
180ml 賞14日
158円
(税抜147円)

注文番号 47 **北海道のおいしい牛乳**
蔵乳
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 51 **白いバター(加塩)**
蔵乳
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 55 **鈴鹿山麓プレーンヨーグルト**
蔵乳
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)

今回の超目玉!!

注文番号 41 **大内山ファミリーヨーグルト**
蔵乳
ビフィズス菌 BB-12配合
香料及び添加物は使用せず、大内山牛乳本来の風味を活かしたヨーグルトです。生きて腸まで届くといわれるビフィズス菌BB-12を配合。酸味がおだやかで、とても食べやすいヨーグルト。
80g×3個 賞19日
149円
(税抜138円)
今回だけの超特価!!

注文番号 43 **大内山ヨーグルト(加糖)**
蔵乳
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 46 **大内山やわらかプリン**
蔵乳
大内山の新鮮な牛乳と生クリームを贅沢に使用した、とろけるような食感のプリンです。
100g×1個 賞19日
142円
(税抜132円)

注文番号 48 **四路の牛乳**
蔵乳
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 52 **白いバター(無塩)**
蔵乳
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 56 **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**
蔵乳
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 44 **大内山グルコサミンヨーグルト**
蔵乳
活動的な毎日に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々にオススメ。
110g 賞20日
129円
(税抜120円)

注文番号 49 **四路の低温殺菌牛乳**
蔵乳
四日市酪農。65℃で30秒間殺菌。牛乳本来のさうとし、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 53 **四路生クリーム**
蔵乳
四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳と全乳粉が原料。乳脂肪分47%。
200ml 賞10日
503円
(税抜466円)

注文番号 57 **のむヨーグルト**
蔵乳
四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳と全乳粉を使用。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 50 **鈴鹿山麓低脂肪牛乳**
蔵乳
四日市酪農。遺伝子組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 54 **やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(糖)**
蔵乳
遺伝子組換えをしていない飼料で育てた牛の生乳を90%以上使用。おどやかなやさしい甘さです。脱脂パックになりました。
70g×3 賞17日
192円
(税抜178円)

注文番号 58 **ストロベリーのみヨーグルト**
蔵乳
国産のいちごを贅沢に使った飲むヨーグルトです。香料・安定剤・着色料不使用。
500ml 賞17日
386円
(税抜358円)



注文番号 **59** **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 **60** **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 **61** **(冷蔵)和牛ミンチ**

三重県産黒毛和牛。ハンバーグなどに最適です。

300g 賞/消費期限:4日

1,555円
(税抜 1,440円)

注文番号 **62** **牛豚ひきミンチ 300g(凍)**

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

300g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **63** **和牛小間切(冷凍)**

三重県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

250g 賞/消費期限:120日

1,992円
(税抜 1,845円)

注文番号 **64** **和牛肉じゃがカレー用(モモバラ)(冷蔵)**

やわらかくてコクがあり肉じゃがやカレーに最適。

180g 賞/消費期限:120日

1,652円
(税抜 1,530円)

注文番号 **65** **和牛モモサイコロステーキ用(冷蔵)**

赤身8割以上を約2cmにカット。表面を軽く焼けば出来上がり。焼すぎに注意。

180g 賞/消費期限:120日

2,138円
(税抜 1,980円)

注文番号 **66** **三重県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)**

鳥羽志磨の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

1,960円
(税抜 1,815円)

注文番号 **67** **三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)**

鳥羽志磨の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

350g 賞/消費期限:120日

2,349円
(税抜 2,175円)

注文番号 **68** **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 **69** **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 **70** **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 **71** **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 **72** **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 **73** **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 **74** **豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)**

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日

664円
(税抜 615円)

注文番号 **75** **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 **76** **豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)**

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶ、サラダにも。

300g 賞/消費期限:120日

923円
(税抜 855円)

注文番号 **77** **豚ロース生巻焼き用(冷蔵)**

伊勢うまし豚のロースを生巻焼き用に加工しました。

250g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **78** **豚モモ焼肉用(バラ凍結)**

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。焼肉に。

400g 賞/消費期限:120日

891円
(税抜 825円)

注文番号 **79** **伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)**

75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

444円
(税抜 412円)

注文番号 **80** **伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)**

75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

736円
(税抜 682円)

注文番号 **81** **伊勢赤どりモモムネセット(凍)**

75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

907円
(税抜 840円)

注文番号 **82** **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

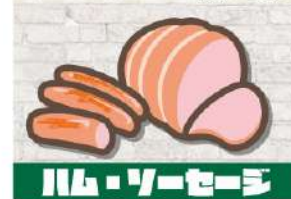
590円
(税抜 547円)

注文番号 **83** **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 **84** **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 **85** **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 **86** **やさしい皮なしポークウィンナー**

お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。細かく消挽きした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 **87** **あらびきウィンナー**

栃木県産「旨甘米豚(うまかんべー豚)」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 **88** **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 **89** **ローズハム**

程よい脂肪のある、じつ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 **90** **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 **91** **ペッパーポーク**

キレイある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜 496円)

注文番号 **92** **鶏そぼろ**

国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。

90g 賞30日

360円
(税抜 334円)

注文番号 **93** **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 **94** **おつまみチャーシュー**

豚(豚肉内産)を醤油ベースのタレでじっくりと煮込みました。やわらかくジューシーなチャーシュー。

100g 賞30日

751円
(税抜 696円)

注文番号 **95** **もっさりもっちゃん しお味**

自家製塩麹、青森県にんにく、北海道産の特選塩ダレに漬込んだ添加物不使用の国産豚ホルモン焼きです。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 **96** **もっさりもっちゃん みそ味**

銘柄豚「旨甘米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそダレに漬込みました。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号
99

小袋 大豆

しそ入りさっぱり餃子




180g(10個入り) 賞365日

428円
(税込 397円)

国産豚肉にしそを合わせたさっぱり
味。国産小麦の皮には梅酢を加えて
ほんのりと梅の香りに。

注文番号 **105**

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日

729円
(税抜 675円)

冷凍

油で揚げるとおいしい

小袋 大袋

注文番号 **106**

担々麺

化学調味料に頼らない、担々麺専用のスープを開発しました。天然かんずい使用のオリジナル種。

280g (麺130g) 賞365日

461円
(税抜 427円)

冷凍

小袋 大袋

注文番号 109 徳用 ポテトもち 凍 北海道産馬鈴薯でつくったのもちです。冷めても固くなくくい、もちもち食感です。 1.2kg (60g×20個) 賞731日 1,036円 (税抜 960円) 乳 小袋	注文番号 110 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を北海道産の「パン粉」でくるんだやさしいメンチカツです。乳・卵不使用。 50g×20 賞365日 1,425円 (税抜 1,320円) 小袋 大豆
--	---

注文番号 113

コーンクリームコロッケ

国産小麦粉使用のパン粉で、特製ホワイトソースに北海道産とうもろこしを加えた具材を包みました。

180グラム(3個) 賞180日

521円
(税抜 483円)

注文番号 114

じゃがバターコロッケ

国産小麦粉のパン粉で、北海道産じゃがいもをバター風味に仕上げた具材を包み込みました。

180グラム(3個) 賞180日

395円
(税抜 366円)

注文番号 **117**

ぶちプリえびかつ

凍 冷凍食品

一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。

120g(6個) 賞365日

340円
(税別 315円)

小袋 大袋 えび

注文番号 **118**

ひとくちソースとんかつ

凍 冷凍食品

豚肉を食べやすいサイズでとんかつにし、ソースを絡めました。電子レンジ対応。自然解凍でもOK!

120g(6個入り) 賞365日

457円
(税別 424円)

小袋 大袋

注文番号 **121**

ミニアメリカンドック

国産小麦使用、食べやすいミニサイズ、発色剤なしのこだわりのウィンナーを使用。

150g(6本) 賞365日

502円
(税抜 465円)

注文番号 **122**

焼いて簡単ピザ巻きイタリアン

チーズ、玉ねぎ、ピーマンをトマケチャップで味付けし、国産小麦の皮で包みました。

200g(5本) 賞365日

563円
(税抜 522円)

注文番号 **129**

凍

産国おろし 産国大豆のとうふハンバーグ

国産大豆の豆腐に和風おろしソースを合わせたハンバーグ。調理済みですので、加熱するだけでいただけます。

340g(2個入) 賞365日

457円
(税抜 424円)

凍 小袋 大豆

注文番号 **130**

凍

影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)

凍 小袋 大豆

全文番号 128
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 131 秋川牧園 サラダチキン

若鶏のむね肉を使用した柔らかな仕上げ。サラダはもちろんお好みのお料理にアレンジしてお楽しみいただけます。

100g 賞270日

668円
(税抜 619円)

注文番号 132 秋川牧園 ビリ辛チキンバー

若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに細挽き肉を加え、食べごたえある食感。ピリ辛と後引く辛さです。

150g 賞270日

704円
(税抜 652円)

注文番号 133 秋川牧園 からあげ

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げられています。お弁当にもピッタリ。

150g 賞270日

730円
(税抜 676円)

注文番号 134 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っくらと仕上げたチキンナゲットです。

200g 賞270日

759円
(税抜 703円)

注文番号 135 秋川牧園 スパイスささみカツ

世界各地のスパイスと目のかなカレールーがブレンドしたサクサク食感のささみカツです。お弁当のおかずに。

160g 賞270日

729円
(税抜 675円)

注文番号 136 秋川牧園 チキンソースカツ

若鶏のむね肉をカツと揚げたチキンカツに自家ソースを絡めました。しっとりとしつつジューシーな一品。

150g 賞270日

741円
(税抜 687円)

注文番号 137 秋川牧園 鶏メンチカツ

若鶏のむね肉を使ったメンチカツです。たっぷりの玉ねぎと鶏皮を加えることで柔らかくジューシーな食感です。

150g 賞270日

619円
(税抜 574円)

注文番号 138 秋川牧園 ミートボール

鶏肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしい甘さのタレでお子様でも食べやすい様にやわらかく仕上げました。

100g 賞270日

340円
(税抜 315円)

注文番号 139 野菜かき揚げ

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類にのせてお召し上がりください。

260g (4個) 賞365日

511円
(税抜 474円)

注文番号 140 五目寿しの素 (2合炊)

国産鶏肉のむね肉と鶏皮、油揚げに天然の調味料を加えてお召し上がりいただけます。お弁当やお酒に合います。お召し上がりください。

240g 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 141 タコ飯の素

国産真だこを焼いて塩でもみ蒸しあげました。お手軽にタコ飯ができます。

3合分 賞6ヶ月

1,296円
(税抜 1,200円)

注文番号 142 阿波鶏と徳島レソコンのハンバーグセット

徳島のりんこんと鶏肉で作ったハンバーグと、鶏の揚げいり。ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを添えました。

230g 賞365日

963円
(税抜 892円)

注文番号 143 阿波鶏とあんかけ唐揚げセット

徳島のブランド鶏、阿波鶏。うなぎの唐揚げ、鶏の揚げいり。ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを添えました。

250g 賞365日

963円
(税抜 892円)

注文番号 144 鶏もも照焼

国産鶏もも肉をたれに漬け込みじっくりと焼き上げました。温めるだけでお召し上がりいただけます。

150g (3枚入) 賞365日

798円
(税抜 739円)

注文番号 145 大阪の味 手焼きお好み焼き

国産小麦粉、キャベツ、豚肉、卵を加えて焼いたお好み焼きです。お好みのソースです。

240g 賞365日

583円
(税抜 540円)

注文番号 146 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
(税抜 705円)

注文番号 147 ねぎ入りたこ焼き

国産小麦を使用。国内産ねぎを加え、ソースにも醤油にも合う味付けにしました。

300g (15個) 賞180日

444円
(税抜 412円)

注文番号 148 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1,036円

986円
(税抜 913円)

注文番号 149 大豆を味わう小粒納豆 (タレなし)

北海道産大豆100%使用。大豆本来の旨みと味わい。お豆腐です。タレからしは付けてお召し上がりください。

40g×3 賞8日

120円
(税抜 112円)

注文番号 150 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 151 北海道有機小粒納豆

北海道産有機小粒大豆を100%使用した安全安心のこだわりの納豆です。たれ、カラシ付き。

40g×3 賞9日

234円
(税抜 217円)

注文番号 155 野瀬さんの厚揚げ

三重県産大豆フコタカを使用。大豆の旨みが味わえます。

1枚 賞6日 (お届け日の3日後期限)

247円
(税抜 229円)

注文番号 156 野瀬さんのミニ飛龍豆

三重県産大豆フコタカを使用。さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのがもどき。

3個 賞6日 (お届け日の3日後期限)

437円
(税抜 406円)

注文番号 157 極 絹ごし豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。

300g 賞5日

331円
(税抜 307円)

注文番号 158 極 もめん豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。

300g 賞5日

331円
(税抜 307円)

注文番号 159 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 295円)

注文番号 160 極 充填豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。

150g 賞14日

165円
(税抜 153円)

注文番号 161 極 寄せ豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。

300g 賞5日

331円
(税抜 307円)

注文番号 162 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「寄せ豆腐」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 163 たまご豆腐

新鮮なたまごを国産原料の卵みりん、酒、鰹節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 164 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 165 小麦 国産小麦粉(薄力粉)

北海道産小麦を100%使用。ポストハーベストの心配がありません。お菓子作りやお料理に。

1kg 買1年
538円
(税抜499円)

注文番号 166 小麦 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 買8ヶ月
610円
(税抜565円)

注文番号 167 材料3つ!の無添加パン粉

北海道産の小麦粉、沖縄県産の海塩、国内産の生イーストで作った、カリッと食感の良い歯ごたりのパン粉です。

180g 買240日
259円
(税抜240円)

注文番号 168 小麦 やきふ

国内産小麦粉を原料に使った口取りの良い焼きそばです。おつまみ、味噌汁に、すき焼きやカレーなどにお使いください。

40g 買365日
315円
(税抜292円)

注文番号 169 小麦 三重県産薄力粉(あやひかり)

三重県産あやひかりを100%使用。手打ちうどんなどにオススメです。

700g 買365日
382円
(税抜354円)

注文番号 170 小麦 ニシノカオリ(三重県産強力粉)

三重県産小麦100%。中華めん類、餃子の皮、パンなどに適しています。

1kg 買180日
505円
(税抜468円)

注文番号 171 小麦 ケーキミックス おやつイン

北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキなら水とまぜて焼くだけでもっちり美味しく。卵・乳・大豆は不使用です。

500g 買365日
376円
(税抜349円)

注文番号 172 小麦 大豆 どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン(ねぎ入り)

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで!ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油味ラーメンです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。

78g 買180日
239円
(税抜222円)

注文番号 173 小麦 大豆 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で!あっさりとした塩味ラーメンです。麺は国産小麦粉を使用。

78.5g 買180日
239円
(税抜222円)

注文番号 174 小麦 大豆 どんぶり麺 納豆そば

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけで!余分なカップを省いた即席の納豆そば。国産そば粉・だし・具材は国産原料使用。

81.5g 買180日
239円
(税抜222円)

注文番号 175 小麦 大豆 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で!刻み揚げ入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。

77.3g 買180日
239円
(税抜222円)

注文番号 176 小麦 大豆 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で!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 買180日
239円
(税抜222円)

注文番号 177 北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)

北海道産小麦100%。かために茹でて手早く調理して下さい。

200g 買3年
255円
(税抜237円)

注文番号 178 北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)

北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちした食感が特徴で小麦の風味が生きています。

500g 買3年
417円
(税抜387円)

注文番号 179 小麦 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(箱入り) 買720日
2,793円
(税抜2,587円)

注文番号 180 小麦 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(箱入り) 買720日
2,793円
(税抜2,587円)

注文番号 181 小麦 国産 無塩そうめん

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

200g 買913日
304円
(税抜282円)

注文番号 182 小麦 大豆 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) 買50日
660円
(税抜612円)

注文番号 183 小麦 大豆 ごまだれ冷麺

国産小麦使用の無かんすい麺とこくのあるごまだれの冷麺です。

2食(310g) 買50日
660円
(税抜612円)

注文番号 184 小麦 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。

1食 買180日
142円
(税抜132円)

注文番号 185 小麦 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 買120日
353円
(税抜327円)

注文番号 186 小麦 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 買120日
639円
(税抜592円)

注文番号 187 三重の味うどん

うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹でがります。

100g×3 買365日
257円
(税抜238円)

注文番号 188 冷凍うどん

国産小麦を使用し、丁寧に練り上げた、こし・味とも本格派です。お湯で溶かしてお召し上がりください。

200g×3玉 買6ヶ月
544円
(税抜504円)

注文番号 189 小麦 大豆 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 買270日
291円
(税抜270円)

注文番号 190 小麦 大豆 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 買270日
291円
(税抜270円)

注文番号 191 小麦 大豆 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 買270日
291円
(税抜270円)

注文番号 192 小麦 大豆 まぜるめんつゆ こってりしょうゆ焼きあご風味

丸大豆しょうゆをベースに炭焼あごめ魚の風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3袋 買270日
291円
(税抜270円)

注文番号 193 小麦 大豆 まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし

焙煎練ごまと鹿児島県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 買270日
291円
(税抜270円)

注文番号 194 小麦 大豆 まぜるめんつゆ やみつき旨辛唐

コチュジャンと豆板醤の旨みとコクと、ピリッとクセになる辛さが特徴。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。

30g×3袋 買270日
291円
(税抜270円)

令和七年 土用の丑の日

今年も2回
二の丑
7月31日

ひんぷやく こだわりの鰻

注文番号 195 静岡県産うなぎ長蒲焼

静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふくらり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 196 静岡県産うなぎ蒲焼

静岡県産のうなぎを白焼きにし、ふくらり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 197 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具になります。

120g(2袋) 賞366日

1,992円
(税抜 1,845円)

注文番号 198 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。塩・わさび醤油・オリーブオイル・特製たれ付。

80g(たれ付) 賞365日

2,073円
(税抜 1,920円)

注文番号 199 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)

土用の丑のしじみ汁に

注文番号 200 北海道産塩秋鮭切身(2切)

北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身にし、塩水に漬けて中平口タイプに仕上げました。

140g(2切) 賞180日

417円
(税抜 387円)

注文番号 201 とれとれあじたたき身

日本近海で漁獲された生の真あじをタタキ身に、つみれなどに変更し、シンクパックになりました。

150g 賞120日

344円
(税抜 319円)

注文番号 202 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。

30g 賞90日

483円
(税抜 448円)

注文番号 203 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。袋のバックでお返しします。

100g 賞365日

677円
(税抜 627円)

注文番号 204 えび・いかミックス

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 205 ブラックタイガー 3L

インドネシア産。粗加工後のエビ。食べ応えありの大きさ。4尾になって新価格です。※えびの長さ:約11~13cm

4尾120g 賞180日

955円
(税抜 885円)

注文番号 206 天然むきえび(大)

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そのまま。

160g 賞365日

615円
(税抜 570円)

注文番号 207 薩摩赤えび唐揚げ

何ヶ所産のえびと合いの深層水産物のなで煮。非常にむきえびの旨みと甘み。お召し上がりください。

150g 賞365日

444円
(税抜 412円)

注文番号 208 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塩味のフィレです。

3枚 賞30日(お届け日より)

801円
(税抜 742円)

注文番号 209 利尻昆布漬 赤魚

北海道産の天然利尻昆布を2~3年熟成させた特製調味液に赤魚(アラスカ産)を漬けて干しました。

260g(2枚) 賞180日

606円
(税抜 562円)

注文番号 210 国産さばのみぞれ煮

日本近海でとれたさばをあつさりとした味に仕上げました。湯割するだけの便利な商品です。

240g(固形量160g) 賞365日

537円
(税抜 498円)

注文番号 211 秋鮭西京味噌漬

北海道産または三陸北部沖で漁獲された秋鮭を切身加工し、自家配合した西京味噌に4時間漬込みました。

150g(3枚) 賞180日

456円
(税抜 423円)

注文番号 212 カレイの甘酢あんかけ

アメリカ産のカレイを産地にいしじりとした野菜と合わせ、甘酢あんかけと旨味のタレをかけ仕上げました。

160g(2袋) 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 213 ぶり仙台味噌粕漬け

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、ぶりの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。

70g×2切 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 214 たら仙台味噌粕漬け

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、たらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。

70g×2切 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 215 さわら仙台味噌粕漬け

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、さわらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。

70g×2切 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 216 脂ののった天然さばみりん醤油天日干し

ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬け込み天日干しにしました。

2枚 200g 賞45日
通常価格603円

573円
(税抜 531円)

注文番号 217 北海道産 さんまの甘味噌漬

脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と味噌で仕上げました。

2枚 180g 賞45日

606円
(税抜 562円)

注文番号 218 金目鯛 天日干し

宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬け込み天日干しに仕上げました。

約170g(前後20g) 賞45日

716円
(税抜 663円)

注文番号 219 カマス丸干し

静岡県伊東市で振ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と潮風で天日干しにしました。

120g(5~6本) 賞45日

583円
(税抜 540円)

注文番号 220 真あじみりん天日干し

長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味調味液に漬け込み天日干しに仕上げました。

3枚 165g 賞45日
通常価格648円

618円
(税抜 573円)

注文番号 221 パクッと真ほっけ一夜干し

北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。腸胃取りの処理済みです。

220g 賞180日

574円
(税抜 532円)

注文番号 222 氷見産まいわしみりん干し

氷見の定番で獲れた小さなまいわしを、独自の配合液にじっくりと漬け込みみりん干しに仕上げました。

80g 賞365日

388円
(税抜 360円)

注文番号 223 鹿島の味 うるめいわしみりん干し(上級)

鹿島4時から6時に獲れた旨味の少ない魚をその日のうちに加工しました。季節により産地産で大判の鹿島産。

30g 賞365日

359円
(税抜 333円)

注文番号 224 笹かれい一夜干

山陰沖で水揚げされた笹かれいの一夜干。笹かれいは淡泊で上品な味わいがあり干物に最適です。

120g(4枚) 賞180日

579円
(税抜 537円)

注文番号 225 バラたらこ

アラスカ沖からオホーツク海まで獲れたスケソウダラの卵を天日塩に漬込み、カップに詰めました。

80g 賞365日

388円
(税抜 360円)

注文番号 226 きびなごさっぱり漬

きびなごを甘酢に漬け込み、まるやかな風味に仕上げられています。

80g 賞365日

363円
(税抜 337円)

注文番号 227 お魚とごぼうのココロスティック

魚とごぼうの身とごぼうを10センチの厚さに切り、山の手のココロスティック。玉ねぎとごぼうのバランスよく配合しスティック状にしました。

200g 賞365日

372円
(税抜 345円)

注文番号 228 **ソフトはんぺん**

100%無添加でしっかりした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。

4枚188g 賞180日

513円
(税抜475円)

注文番号 229 **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 230 **焼きちくわ**

うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚鱗と国産塩、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 231 **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。※包材変更の予定あり

150g(5個) 賞180日

424円
(税抜393円)

注文番号 232 **れんこんボール**

すりおろした蓮根を米粉と一緒に丸めました。お魚は不使用です。漬の具材はもちろん、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 233 **お好みさつま揚げ**

魚のすり身にしょうが、ほたてを加えて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 234 **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。ソフト味を出すため、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 235 **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 236 **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いいさつま揚げです。

3枚84g 賞30日

312円
(税抜289円)

注文番号 237 **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 238 **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て、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 239 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**

味噌で漬け込み、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 240 **つまみ揚げ(野菜)**

国産の助宗タラすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のさつま揚げです。※包材変更の予定あり

120g 賞180日

392円
(税抜363円)

注文番号 241 **かに風味かまぼこ**

無リンすり身を使用して、最新の蒸し器でしっとり仕上げました。

10本(112g) 賞60日

388円
(税抜360円)

注文番号 242 **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 243 **缶かまぼこ**

原魚から選りすぐりすり身にして、缶形のかまぼこにしました。そのままはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて。

115g(5枚) 賞180日

440円
(税抜408円)

注文番号 244 **徳用焼きのり**

伊勢湾産の海苔を風味香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 245 **味付のり卓上容器入**

有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食のお供に。

8切56枚 賞330日

729円
(税抜675円)

注文番号 246 **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 247 **焼きさざみのり**

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。曾段のおかずや彩りと栄養をプラス。

20g 賞3ヶ月

291円
(税抜270円)

注文番号 248 **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 249 **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 250 **煮物昆布**

北海道産の長切り昆布を一度蒸して柔らかくしてあります。煮物、佃煮、昆布巻きに便利。

15g 賞365日

213円
(税抜198円)

注文番号 251 **さざみ昆布**

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 252 **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 253 **伊勢志摩産カットわかめ**

南ぐ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 254 **国内産海藻サラダ**

茗わかめ、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 255 **伊勢志摩産さざみあおさ**

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 256 **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 257 **米ひじき**

伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味付けごはん、和え物などに。

20g 賞365日

486円
(税抜450円)

注文番号 258 **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 買365日

291円
(税抜270円)

注文番号 259 **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 買180日

340円
(税抜315円)

注文番号 260 **かつお節粉**

厳選したかつお荒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おりません。

60g 買180日

437円
(税抜405円)

注文番号 261 **そのまま食べても美味しいかつお極薄削り**

厳選した焼津、秋田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。

30g 買365日

396円
(税抜367円)

注文番号 262 **だし事や・かつおだし**

秋田産かつお節と北海道産昆布を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 買365日

490円
(税抜454円)

注文番号 263 **だし事や・いりこだし**

長崎、瀬戸内海産いわし、秋田産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 買365日

513円
(税抜475円)

注文番号 264 **かつおぶし小袋(ハイパック)**

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

3.6g×10個入 買365日

405円
(税抜375円)

注文番号 265 **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 買180日

988円
(税抜915円)

注文番号 266 **瀬戸内かあちゃんの食べる小魚**

瀬戸内海産片いわし。酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。

50g 買120日

412円
(税抜382円)

注文番号 267 **鯉ちりめん**

昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鯉に国産ちりめん、国産わかめを加えました。

80g 買60日

558円
(税抜517円)

注文番号 268 **ちりめん昆布**

国産ちりめんと昆布を和えて酢と砂糖で味をととのえました。素材の風味が生きています。

100g 買60日

550円
(税抜510円)

注文番号 269 **本物のいわしくん プツ切り**

国産のいわしをシンプルに味付けしました。うま味調味料、カラメル色素不使用です。

190g 買3年

435円
(税抜403円)

注文番号 270 **さば水煮 缶詰**

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

190g 買3年

521円
(税抜483円)

注文番号 301 **さばみそ煮 缶詰**

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

190g 買3年

521円
(税抜483円)

注文番号 302 **瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)**

注文を受けてから製造するので柔らか。合成保存料不使用。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり)※アミノ酸使用

70g 買30日

612円
(税抜567円)

注文番号 303 **瑞宝しぐれ(甘口)**

粗糠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 買30日

612円
(税抜567円)

注文番号 304 **瑞宝しぐれ(おかか)**

貝と削り節を独自のたまりと味の母で炊きあげたやわらかいしぐれ。(中国産あさり)※アミノ酸使用

70g 買30日

515円
(税抜477円)

注文番号 305 **かりんたくあん めか入り**

宮崎県特産の大根を約3週間天日乾燥し、独自製法で漬けためか入りタイプのかりんたくあん。

250g 買120日

463円
(税抜429円)

注文番号 306 **北海道金時豆**

北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。

140g 買90日

363円
(税抜337円)

注文番号 307 **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 買90日

363円
(税抜337円)

注文番号 308 **フレーク寒天**

糸寒天のよさをそのままに、衛生的な工場で作られた寒天です。

30g 買2年

736円
(税抜682円)

注文番号 309 **上米粉**

国内産水稲うるち米100%使用の米粉。パンやお菓子作りにどうぞ。

300g 買365日

243円
(税抜225円)

注文番号 310 **白玉粉**

国産もち米を蒸してから細かく砕きました。おだんご作りにぜひ。

200g 買730日

421円
(税抜390円)

注文番号 311 **こんにやく香肌麺**

国産のこんにやくに三連県松本市産香肌唐辛子を練り込んだ、そうめんのような細麺のヘルシーヌードルです。

160g 買180日

213円
(税抜198円)

注文番号 312 **天然あかもくしゅこんにやく**

志摩の育で育った天然あかもく使用。トロもちりな食感と完璧あかもくのポリコリン(ナ)の食感が絶妙です。

200g 買180日

224円
(税抜208円)

注文番号 313 **さしみこんにやく あおさ**

伊勢志摩産のあおさ海苔を練り込んだ、生食用のこんにやくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。

200g 買180日

208円
(税抜193円)

注文番号 314 **さしみこんにやく 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、生食用のこんにやくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。

200g 買180日

208円
(税抜193円)

注文番号 315 **しらたき**

国産のこんにやくに手精粉で作ったしらたきです。

200g 買180日

127円
(税抜118円)

注文番号 316 **生芋ミニこんにやく**

国内産のこんにやくに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 買180日

163円
(税抜151円)

注文番号 317 **生芋板こんにやく**

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

250g 買180日

213円
(税抜198円)

注文番号 318 **生芋小玉こんにやく**

国産の生芋を使用した小玉こんにやくです。食べやすい一口サイズ。

160g 買180日

221円
(税抜205円)

注文番号 319 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 320 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 321 北海道産 金時豆  北海道産豆を低温保管しています。ふっ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 322 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 323 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 324 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 325 北海道産 大納言小豆  北海道産の良質の小豆を低温保管しています。ぜんざいやあんこ用に最適です。 250g 賞365日 469円 (税抜435円)	注文番号 326 国内産 ひたし豆  秋田県大湯村産の青大豆(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 327 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 328 極大粒大豆(玉ふくら)  丹波黒大豆とツルムスミを配合させた新品種大豆です。極大粒でもちもちとした食感。 150g 賞365日 299円 (税抜277円)
注文番号 329 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 330 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 331 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 332 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 333 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 334 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 335 十勝きなこと  北海道・十勝産大豆100%使用。無添加。無着色の自然の味です。 200g 賞8ヶ月 294円 (税抜273円)	注文番号 336 丸鬼セサミン黒ごまきなこと  セサミン高含有黒ごま。国産大豆のきなこのみを使用したこだわりの「ごまきなこと」です。 80g 賞365日 204円 (税抜189円)	
注文番号 337 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 338 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 339 すりごま二度ばい煎(白)  残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜279円)	注文番号 340 すりごま二度ばい煎(黒)  残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してすりしました。 85g 賞1年 301円 (税抜279円)	
注文番号 341 純練り胡麻スタンドバック(白)  添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドバック。 120g 賞730日 359円 (税抜333円)	注文番号 342 丸鬼 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 343 丸鬼 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 344 丸鬼 国産混ぜごまふりかけ  国産素材を使ったこだわりの混ぜごまふりかけ。国産素材はいりごま、赤しそ、梅、昆布、わかめ、塩。 25g 賞365日 262円 (税抜243円)	注文番号 345 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 346 国内産 15穀米  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用の15穀米です。 280g 賞365日 1,350円 (税抜1,260円)	注文番号 347 国内産雑穀米  国内産の11種類の穀物をブレンドしました。もちもちとしたご飯に炊きあがります。 280g 賞365日 1,350円 (税抜1,260円)	注文番号 348 もち黒米  国内産もち黒米。白米に混ぜて炊くだけで赤飯のようにほんのりピンク。もちもち食感。 150g 賞365日 554円 (税抜513円)	注文番号 349 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 350 JA鈴鹿のとりめしの素  鈴鹿市産の親どり、生引きたまり、国産野菜などの厳選材料で、郷土の味を再現。3合のこにまぜるだけ。 220g入袋(3合分) 賞365日 824円 (税抜763円)	注文番号 351 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 352 有精卵スープ  栄養満点の有精卵スープ。うま味調味料は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 353 MS コーンスープ  すっきりとした味のスープです。北海道産のスイートコーンを使っています。うま味調味料不使用。 12g×4袋 賞1年 396円 (税抜367円)	
注文番号 354 甘夏みかん缶  福岡八女農協産の甘夏みかんをシーズンパックに。程よい苦みと甘み。 295g(固形量170g) 賞3年 369円 (税抜342円)	注文番号 355 国産 はるさめ  九州産甘藷澱粉と北海道産黒藷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 356 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 357 しいたけパウダー  三重県産原木しいたけ100%の粉末です。お好焼、餃子、ハンバーグなどに。 45g 賞365日 777円 (税抜720円)	

注文番号 オリジナルカレー

358 小 大

うま味調味料を使わず、国産小麦や米油、バターなど厳選素材で作った安心のカレー。500g 賞540日

842円
(税抜 780円)



しんよやく
オリジナル商品

注文番号 3つ入り! 野菜ごろごろのビーフカレー

362 小 大

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 オイスターソース

365 小 大



115g 賞18ヶ月
460円
(税抜 426円)



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。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。

注文番号 有精卵マヨネーズ

371 小 大

国内の豊かな環境で育てられた鶏の卵には有精卵を使った卵黄タイプのあっさりする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 1歳からのノンエッグマヨ

372 小 大

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がっています。

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜 408円)



注文番号 長崎素材 すりたまねぎドレッシング

375 小 大

丸大豆醤油と長崎の自然豊かな土壌で育ったたまねぎをあわせたまねぎのドレッシングです。

200ml 賞180日
623円
(税抜 577円)



注文番号 長崎素材 和風だししょう油ドレッシング

376 小 大

長崎の素材にこだわったドレッシングです。長崎県産のきあご・しょうが・玉ねぎ・対馬産黒米しいたけ使用。

200ml 賞180日
623円
(税抜 577円)



注文番号 米油(1350g)

379 小 大

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ります。

1350g 賞365日
1,007円
(税抜 938円)



注文番号 米油(910g)

380 小 大

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ります。

910g 賞365日
856円
(税抜 798円)



注文番号 九鬼 一番搾り(こいくち)

383 小 大



340g 賞2年
784円
(税抜 726円)

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。

注文番号 等々力カレー

359 小 大

国産小麦を使用した特製ルウを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。スパイスの香り華やか、やさしい中華。

80g 賞540日
259円
(税抜 240円)



注文番号 等々力黒カレー

360 小 大

国産小麦を使用した特製ルウを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。ピタニでスパイシーな中華。

80g 賞540日
259円
(税抜 240円)



注文番号 等々力甘カレー

361 小 大

国産小麦粉と鮮色に染めた玉ねぎを使用した特製ルウを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。上品な味わいの甘口カレーです。

80g 賞540日
259円
(税抜 240円)



注文番号 マムのインド風チキンカレー

363 小 大

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 スパイシーキーマカレー

364 小 大

動物由来原材料不使用。大豆ミートでひき肉の食感を再現し、カレー本来のスパイシーな旨味とコクを追求。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 有機もやし味噌炒めの素

366 小 大

有機米味噌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(2〜3人前) 賞540日
286円
(税抜 265円)



注文番号 有機 麻婆の素

367 小 大

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

100g(2〜3人前) 賞547日
286円
(税抜 265円)



注文番号 鶏ガラスープ 120gボトル入り

368 小 大

鶏がらの旨味と香りを調味料に凝縮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 コンソメスープ 120gボトル入り

369 小 大

ビーフ・チキン・野菜の旨味を凝縮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 片栗粉

370 小 大

北海道・折笠農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然乾燥法で製造。

500g 賞2年
524円
(税抜 486円)



注文番号 サラたまちゃんごまドレッシング

373 小 大

芦北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 九鬼濃厚仕上げごまドレッシング

374 小 大

自社で製造している、ごま油・わりごま・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 九州産野菜ドレッシング

377 小 大

九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。

200ml 賞180日
534円
(税抜 495円)



注文番号 ノンオイルゆずドレッシング

378 小 大

香り豊かな高知県産ゆず果汁を使用したマイルドな酸味のドレッシングです。

200ml 賞180日
534円
(税抜 495円)



注文番号 菜種サラダ油(圧搾)910g

381 小 大

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 OGEXバージンオリーブオイル(オーガニック)

382 小 大

スペイン南部で農業や化学肥料を使わずに栽培された最高品質の有機JAS認定オリーブオイルです。

180g(酸度0.8%以下) 賞730日
1,386円
(税抜 1,284円)



注文番号 九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)

384 小 大

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 純正ごま油(太白)

385 小 大

ごまを煎らずに低温圧搾法で圧搾。ごま油でありながら無色・無臭。ごま本来の持つ旨みが活かされたごま油です。

340g 賞730日
762円
(税抜 706円)



注文番号 生でかけて味わうごま油

386 小 大

一番搾りのみ使用したごま油。あっさりとしてくせがなく、オリーブオイルのように料理にそのままかけて味わうごま油です。

150g 賞730日
392円
(税抜 363円)



注文番号 あらごし完熟ケチャップ

387 小 大

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 信州生まれのケチャップ

388 小 大

国産の玉ねぎ・人参のみじん切りを長野県産トマト「愛果」使用のつづ入りケチャップです。

190g 賞365日
453円
(税抜 420円)



注文番号 389 粗糖



鹿児島産サトウキビ使用。精製を抑えてミネラル分を残し料理にコクを出します。無着色。

1kg
480円
(税抜445円)

注文番号 390 国産グラニュー糖



北海道産てんさい糖(サトウダイコン)100%。手づくりジャムやお菓子づくり、コーヒーなどに。

1kg
483円
(税抜448円)

注文番号 391 フラクトオリゴ糖きびブラウン



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 392 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 393 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 394 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 395 天然しょうゆ小ビン(濃口)



井上本店。国内産の大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。

900mlビン入 賞2年
1,065円
(税抜987円)

注文番号 396 天然しょうゆ小ビン(淡口)



井上本店。国産大豆、小麦を使用した淡口の天然しょうゆ。

900mlビン入 賞1年
1,082円
(税抜1,002円)

注文番号 397 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 398 鰹たっぷりつゆ



非遺伝子組み換えの有機大豆と小麦(アメリカ・カナダ産)を使用した特選醤油と本みりんを組み合わせた無添加のつゆです。

900ml 賞365日
1,004円
(税抜930円)

注文番号 399 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 400 井上本店めんつゆ



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

360ml 賞365日
531円
(税抜492円)

注文番号 401 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 402 味の母(醃酵調味料)



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 403 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 404 飯高のとときみそ



地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とっておき」の仕込み味噌に仕上がっています。

800g 賞6ヶ月
1,134円
(税抜1,050円)

注文番号 405 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 406 塩麹



国産米を使用した塩麹。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 407 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 408 ミヅホ純米酢



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 409 ミヅホすし酢



北海道産昆布が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 410 ミヅホ玄米くろ酢



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 411 食菜酢



国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめてどうぞ。

360mlビン入 賞730日
664円
(税抜615円)

注文番号 412 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 413 太田酢店のぼん酢



純米酢に本醸造醤油を加え、国産のゆず、梅で味を整えました。

300ml 賞730日
567円
(税抜525円)

注文番号 414 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 415 ひかり濃厚ソース



有機栽培された国産野菜・果実をベースに作ったソースです。

360ml 賞1年半
411円
(税抜381円)

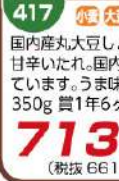
注文番号 416 ひかりウスターソース



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 417 ヒカリ焼肉のたれ



国内産丸大豆しょうゆをベースとした甘辛いたれ。国内産の野菜がコクを出しています。うま味調味料は一切不使用。

350g 賞1年6ヶ月
713円
(税抜661円)



注文番号 418 (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きています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 419 (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きています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 420 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 421 純国産 さつま芋チップ

九州産さつま芋も、北海道産てんさい、国産こめ油だけで作ったこだわりのお菓子。

115g 買120日

302円
(税抜280円)

注文番号 422 純国産ポテトチップス 柚子

無添加 「国産じゃがいも」・「国内産の塩」・「国産米油」・「国産柚子」を使用したポテトチップスです。アミノ酸無添加。

53g 買120日

230円
(税抜213円)

注文番号 423 純国産ポテトチップス うすしお

「国産じゃがいも」・「北海道産オホーツクの塩」・「国産米油」のみを使用したポテトチップスです。アミノ酸無添加。

55g 買120日

230円
(税抜213円)

注文番号 424 純国産ポテトチップス りんご

国産のジャガイモを米油で揚げました。塩はもちろん、焼き海苔も国産素材です。

53g 買120日

230円
(税抜213円)

注文番号 425 牛乳かりんとう

国内産小麦を使用した牛乳たっぷりのかりんとう。やさしい甘さ。

100g 買90日

226円
(税抜210円)

注文番号 426 純国産 北海道かりんとう

生地に北海道産ひき割り大豆、塩に北海道産きなこを混ぜたこだわりのかりんとう。

100g 買90日

314円
(税抜291円)

注文番号 427 純国産北海道きなこかりんとう

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

95g 買90日

314円
(税抜291円)

注文番号 428 純国産北海道きなこねじり

北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オホーツク海の塩で味付けしました。原料は全て国産です。

110g 買90日

383円
(税抜355円)

注文番号 429 北海道おかし とうもろこし

無添加 北海道産のとうもろこしの色味と優しい甘みをきゅっと凝縮。自然の甘みです。

46g 買120日

304円
(税抜282円)

注文番号 430 純国産塩けんぴ

オホーツクの海水をじっくり直火釜で焼き上げたお塩を使っています。夏場のミネラル補給にも！

100g 買90日

302円
(税抜280円)

注文番号 431 純国産かきのたね

辛くないかきのたねです。醤油とだしのうまみ、そして粗糖がその二つの味をまろやかにまとめた味わい深い一品です。

53g 買150日

341円
(税抜316円)

注文番号 432 純国産うす焼きせんべい しょうゆ味

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

100g 買180日

419円
(税抜388円)

注文番号 433 純国産バターワッフル

無添加 乳化剤・香料・膨張剤が不使用。北海道産の発酵バター・小麦の香りが、おを開けた瞬間に広がります。

8枚 買120日

430円
(税抜399円)

注文番号 434 純国産 黒糖

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

75g 買365日

291円
(税抜270円)

注文番号 435 純国産小魚せんべい

無添加 新潟産のイワシを使った国産のしおりのり、乾燥し粉砕を精製し、北海道産じゃがいもをデンプンベースにしたおせんべい。

65g 買120日

289円
(税抜268円)

注文番号 436 純国産ミニ小魚せんべい

国産の小魚チップと小魚粉末を使用した小魚せんべい4タイプ、サンリオコラボの商品です。

11g×4 買120日

278円
(税抜258円)

注文番号 437 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 買150日

317円
(税抜294円)

注文番号 438 あずきクラッカー

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 買240日

281円
(税抜261円)

注文番号 439 寒天ゼリー・コーヒー味

上品な旨味と苦味の有機コーヒーを寒天でキュッと閉じ込めたゼリー。

135g 買180日

299円
(税抜277円)

注文番号 440 純国産 りんごゼリー

国産りんご果汁、国産寒天、国産蜜糖をそれぞれ100%使用した、純国産シリーズのゼリーです。

11個 買180日

360円
(税抜334円)

注文番号 441 ぶどうのドリンク

濃縮ぶどう果汁を30%（生果汁換算）一部アメリカ産使用した、無香料・無着色のドリンク。凍らせてパックン。

90ml×5本 買180日

435円
(税抜403円)

注文番号 442 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、濃すぎずすぎない程よい味に仕上げました。凍らせてパックン。

90ml×5本 買180日

414円
(税抜384円)

注文番号 443 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。凍らせてパックン。

90ml×5本 買180日

393円
(税抜364円)

注文番号 444 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 買180日

393円
(税抜364円)

注文番号 445 ミルクスティック

水を使わず牛乳だけで練り上げたまろやかな甘さのスティックビスケットです。

100g 買240日

353円
(税抜327円)

注文番号 446 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 買180日

298円
(税抜276円)

注文番号 447 MS にんじんせんべい

砂糖を使わずに、国内産のにんじん、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。

30g 買1年

305円
(税抜283円)

注文番号 448 MS のりわかめせんべい

砂糖を使わずに、国内産のわかめ、のり、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。

27g 買1年

305円
(税抜283円)

注文番号 449 のどガム

ハーブエキスをカリンエキスを入れ柚子風味に仕上げた小粒ガム。口の中がすっきりリフレッシュ。

10粒 買1年

185円
(税抜172円)

注文番号 450 サーモンソーセージ

NEW 北海道産の鮭とタラを使用したヘルシーな魚肉ソーセージ。おやつや料理の具材にお使いください。

100g 買180日

249円
(税抜231円)

注文番号 451 純国産 北海道はちみつレmonsのど飴

無添加 北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのど飴です。

57g 買365日

325円
(税抜301円)

注文番号 452 国産はちみつ 生姜のど飴

貴重な国産ハチミツと生姜で作った本格のど飴。生姜の風味がしっかりと効いた一品です。

40g 買365日

486円
(税抜450円)

注文番号 453 うめ塩あめ

国産梅幹からつくった梅塩を、てんさい糖と水飴で煮上げた飴を練りこみました。熱中症対策にどうぞ。

76g 買365日

198円
(税抜184円)

注文番号 454 お・さかなつぶだいず

瀬戸内産の片口いわしに北海道産の大豆をまぶし、うす甘く仕上げた健康志向のおやつです。

40g 買180日

464円
(税抜430円)

注文番号 455 千葉産落花生(いりざや)

全農千葉、低湿保管で品質維持したものをていねいに選別してあります。くん蒸処理してあります。

200g 買90日

1,157円
(税抜1,072円)

注文番号 456 バターピーナッツ

千葉県産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。

200g 買90日

1,377円
(税抜1,275円)

注文番号 **457** **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 **458** **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)

注文番号 **459** **松文堂 かるかん饅頭(こし餡)**

国産つくね芋を混ぜ込んだ生地の中には甘さを抑えたこし餡がたっぷり、もちもちとした食感です。冷してお召し上がりください。

48g×4 賞30日
599円
(税抜555円)

注文番号 **460** **ところてん 京の三杯酢**

国産天草3種類をブレンドして作ったところてん。国産原料のみを使用した三杯酢のたれが美味しさを引き立てます。

160g 賞90日
266円
(税抜247円)

注文番号 **461** **ところてん 京の黒みつ**

国産天草3種をブレンドして作ったところてん。沖縄県産黒糖を使用した黒みつはコクのある甘さが広がります。

160g 賞90日
266円
(税抜247円)

注文番号 **462** **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ました。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 **463** **本くず餅**

創業百余年の廣八堂による本物の葛餅。(グル化剤・保存料・添加物不使用)直前に冷やしてお召し上がりください。

73g 賞90日
249円
(税抜231円)

注文番号 **464** **本わらび餅**

創業百余年の廣八堂による本物のわらび餅。蕨粉は契約農家による栽培です。直前に冷やしてお召し上がりください。

73g 賞90日
249円
(税抜231円)

注文番号 **465** **本葛仕立 水ようかん**

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。

78g 賞180日
305円
(税抜283円)

注文番号 **466** **くず桜 こしあん**

本葛を使用した透明な生地でこしあんを包み、桜模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 **467** **京風わらびもち**

もちもちとした生地、北海道産小豆を甘さ控えめに仕上げたこしあんを包み極めの細かいたんま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 **468** **ミニくず饅頭(こし餡)**

一口サイズのくずまんじゅう。本葛入り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 **469** **ミニくず饅頭(抹茶)**

一口サイズのくずまんじゅう。本葛入り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 **470** **うずまきバウムクーヘン**

国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふくらと焼き上げました。食べきりサイズにリニューアル。

1個(約8.5cm) 賞60日
198円
(税抜184円)

注文番号 **471** **うずまきコーヒーバウムクーヘン**

国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりふくらと焼き上げました。ほのかなコーヒー風味です。

1個(約8.5cm) 賞60日
198円
(税抜184円)

注文番号 **472** **レモンカステラ**

契約養鶏場の卵をたっぷり使用した生地に、酸味のあるレモン果汁使用のパウダーを入れてしっとり焼き上げました。

5切 賞365日
625円
(税抜579円)

注文番号 **473** **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
495円
(税抜459円)

注文番号 **474** **三重いなべ産 麦茶ティーバック**

いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。

10g×32袋 賞365日
通常価格340円
320円
(税抜297円)

注文番号 **475** **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、お徳な1kg。

1000g 賞2年
729円
(税抜675円)

注文番号 **476** **むぎ茶ティーバック**

国産大麦を2度取りし、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 **477** **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 **478** **上煎茶 (農薬不使用)**

今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりした飲み口で、独特の香気があります。栽培期間中農薬不使用。

100g 賞180日
648円
(税抜600円)

注文番号 **479** **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 **480** **有機緑茶ティーバック**

一番茶の煎茶を原料にして、蒸気量少なめで程よい甘さを感じられます。便利なティーバッグにしました。

200g(2g×100) 賞180日
2,430円
(税抜2,250円)

注文番号 **481** **刈下 玄米茶**

一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。

150g 賞180日
405円
(税抜375円)

注文番号 **482** **ほうじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)**

農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの炒り焙煎で丁寧にじっくり焙じました。通茶焙煎効果で香り高いほうじ茶に仕上がりました。

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 **483** **玄米あま酒**

国産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。

250g 賞180日
294円
(税抜273円)

注文番号 **484** **シナモン紅茶 ティーバッグ**

三重県で栽培した「べにふうき(紅富貴)」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。

3g×7P 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 **485** **和紅茶 ティーバッグ**

紅茶品種「べにふうき(紅富貴)」の鮮やかな色と花のような香りを楽しめる国産紅茶。

2.5g×8P 賞365日
500円
(税抜463円)

注文番号 **486** **(個包装)九鬼 黒ごまラテ**

黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、東アフリカ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 **487** **九鬼黒ごまラテノンズweet**

黒ごまと国産きなこの香ばしい風味のラテ。糖質の気になる方、甘さを調整したい方におすすめです。

100g 賞365日
395円
(税抜366円)

注文番号 488 **米めか化粧石けん**

書から顔まできためかのイメージ化粧石けんにしてみました。潤滑感が少なく、肌にやさしい米ヌカを微粒子に配合。

140g×2個

601円
(税抜547円)

注文番号 489 **ハンドクリーム(20g無香料)**

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

20g 無香料

407円
(税抜370円)

注文番号 490 **ハンドクリーム(20gラベンダー)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20gゼラニウム&ラベンダー

407円
(税抜370円)

注文番号 491 **ハンドクリーム(20gミュゲ)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g イランイラン&ミュゲ

407円
(税抜370円)

注文番号 492 **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 493 **パックスベビーうるおいUVクリーム**

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

40g

886円
(税抜806円)

注文番号 494 **ベビー全身シャンプー**

赤ちゃんの肌にも優しい全身シャンプー。合成界面活性剤、合成防腐剤不使用。無香料・無着色。

300ml

1,071円
(税抜974円)

注文番号 495 **詰替用ベビー全身シャンプー**

資源を節約する詰替用。

300ml

664円
(税抜604円)

注文番号 496 **石けんはみがき**

100%自然由来の成分です。泡立ちがえのめ爽快ハッカタイプ。

120g

414円
(税抜377円)

注文番号 497 **シルティーストーンはみがき**

100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締め歯周病を予防する歯ぐきケアタイプ。

120g

440円
(税抜400円)

注文番号 498 **緑茶石けんはみがき**

100%自然由来の成分。緑茶エキス配合の口臭ケアタイプ。

120g

831円
(税抜756円)

注文番号 499 **パックスこどもジェルハミガキ**

研磨剤・発泡剤不使用なので、お子様にも安心です。みんな大好きなフルーツ味。

50g

358円
(税抜326円)

注文番号 500 **米めか台所用液体石けん(本体)**

米めか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料で環境と肌にやさしい液体石けん。柑橘系の香り。

500ml

313円
(税抜285円)

注文番号 501 **米めか台所用液体石けん(詰替)**

米めか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料。ムダを省いた詰替用。

400ml

247円
(税抜225円)

注文番号 502 **安心生活洗濯用液体石けん(詰替)**

お徳な詰替用。保管に便利なキャップ付き。

1800ml

924円
(税抜840円)

注文番号 503 **安心生活洗濯用液体石けん(本体)**

米の脂肪酸とヤシ、パーム油を原料とした液体石けん。※ドラム式洗濯機の場合は洗濯機の説明書をご確認ください。

1000ml

759円
(税抜690円)

注文番号 504 **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 505 **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 506 **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 507 **トイレトーパー asmori シングル120m**

フレッシュパルプ100%のシングルタイプ。6ロールで2巻ききの12ロール分。芯あり。120m×60ロール

568円
(税抜517円)

注文番号 508 **トイレトーパー asmori ダブル60m**

フレッシュパルプ100%のダブルタイプ。6ロールで2巻ききの12ロール分。芯あり。60m×60ロール

568円
(税抜517円)

PAX NATURON 特価中!!

前回配布の別チラシ

100% 自然由来成分
ハグしたくなる肌触り

パックス
洗濯用石けん
ソコト

デリケート素材も
やさしく洗える

PAX NATURON

しんよやく第7回から第12回の期間中はいつでも特別価格にてお届けいたします

前回配布の特価企画チラシは期間中に再配布させていただく場合があります。 ※ しんよやく第13回以降は、通常価格となります

PAX
NATURON
特価特集

100%
自然由来成分
ハグしたくなる肌触り

パックス
洗濯用石けん
ソフト



デリケート素材も
やさしく洗える

無香料
1,200ml



PAX
NATURON

しんよやく 第7回～第12回の期間中は特別価格にてご注文承ります ※ 第13回以降は、通常価格となります

洗濯用石けん ソフト(本体)

無香料 1,200ml



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

注文番号
601 **1,029 円**
(税抜 936 円)

洗濯用石けん ソフト(詰替用)

無香料 1,000ml



純石けんなのでデリケートな素材も
やさしく洗えます。便利な詰替え用。

注文番号
602 **737 円**
(税抜 670 円)

洗濯用石けん Wパワー(本体)

無香料 1,200ml



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

注文番号
603 **1,029 円**
(税抜 936 円)

洗濯用石けん Wパワー(詰替用)

無香料 1,000ml



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

注文番号
604 **737 円**
(税抜 670 円)

洗濯用石けん ドラム(本体)

ラベンダー 1,200ml



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

注文番号
605 **1,029 円**
(税抜 936 円)

洗濯用石けん ドラム(詰替用)

ラベンダー 1,000ml



ドラム式洗濯機に適した、泡立ち
控えめの高洗浄力処方です。
便利な詰替え用。

注文番号
606 **737 円**
(税抜 670 円)

ナチュロン シャンプー・ポンプ

**PAX
NATUROL**

ひまわり油が主原料の純植物性の石けんシャンプー。
泡状で出るのでムダが少なく使いやすい。
ハーブエキス配合。



注文番号 | 607

本体価格

1,049円

500ml (税抜954円)



注文番号 | 608

詰替価格

785円

500ml (税抜714円)

ナチュロン リンス・ポンプ

**PAX
NATUROL**

石けんシャンプー専用リンス。
ホホバ油、ハーブエキス配合。
髪の毛を弱酸性にし、しなやかに髪を整えます。



注文番号 | 609

本体価格

1,049円

500ml (税抜954円)



注文番号 | 610

詰替価格

785円

500ml (税抜714円)

ナチュロン ボディーソープ・ポンプ

**PAX
NATUROL**

ひまわり油が主原料の植物性の石けんボディーソープ。
素肌の潤いを保つ、ビワ葉エキスを使用しています。



注文番号 | 611

本体価格

1,049円

500ml (税抜954円)



注文番号 | 612

詰替価格

785円

500ml (税抜714円)

ナチュロン ハンドソープ・ポンプ

**PAX
NATUROL**

ひまわり油が主原料。場所をとらない小サイズ。
泡になって出てきます。



注文番号 | 613

本体価格

500円

260ml (税抜455円)



注文番号 | 614

詰替価格

674円

450ml (税抜613円)

パックスオリ ヘアソープ・ポンプ

**pax
Olie**

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
お肌に優しいヘアソープです。



注文番号 | 615

本体価格

1,633円

450ml (税抜1,485円)



注文番号 | 616

詰替価格

1,305円

400ml (税抜1,187円)

パックスオリ ヘアコンディショナー ・ポンプ

**pax
Olie**

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です。



注文番号 | 617

本体価格

1,633円

450ml (税抜1,485円)



注文番号 | 618

詰替価格

1,305円

400ml (税抜1,187円)

パックスオリ ボディーソープ・ポンプ

**pax
Olie**

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
でお肌に優しいボディーソープです。
石けん由来の濃密な泡でお肌の汚れやストレス皮脂をすっきり
落とします。



注文番号 | 619

本体価格

1,386円

450ml (税抜1,260円)



注文番号 | 620

詰替価格

1,045円

400ml (税抜950円)

パックスオリ ボディーコンディショナー ・ポンプ

**pax
Olie**

洗浄成分が保湿成分に変わる石けんの特性を活かした、
ボディー用のコンディショナー。
ボディーソープの後に塗ってさっと流すだけでなめらか素肌
に仕上げます。



注文番号 | 621

本体価格

1,386円

450ml (税抜1,260円)



注文番号 | 622

詰替価格

1,045円

400ml (税抜950円)

本チラシは第7回～第12回まで共通の注文番号になります。
お手数ですがOCRには手書き欄にてご注文をお願いします。
本チラシは期間中に再封入させていただく場合があります。

ご注文のお問合せはこちらまで
受付時間 9:00 ~ 17:00 TEL 0596-65-7890

大王運輸株式会社