

食と農と健康のネットワーク 共同購入



しんややく



2025年度 第10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 | 7/29   | 7/30   | 7/31   | 8/1    | 8/5    | 8/6    | 8/7    | 8/8    |
| 配達    | 8/19   | 8/20   | 8/21   | 8/22   | 8/26   | 8/27   | 8/28   | 8/29   |

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

産地直送  
信州  
プレミアム

## 秋の産直 全国宅配いたします

中央アルプス・南アルプスが見渡せる果物の里として知られる長野県松川町の矢沢農園様より直送いたします。木酢や有機的な肥料や自然素材を使うことにより昆虫と共存できる自然・環境にやさしい農法で収穫しました。アルプスの恵みをたっぷり浴びて育ったシャインマスカット、ピオーネをどうぞお楽しみください。

注文番号  
1

### 産直シャインマスカット

味と品質にこだわった高精度のマスカット

1kg (2房)

4,563円

送料込み (税抜 4,225円)

注文番号  
2

### 産直ピオーネ

巨峰とマスカットを掛け合わせて生まれた黒い真珠「ピオーネ」

1kg (2房)

4,190円

送料込み (税抜 3,880円)

#### ご注文方法

下記ご注文用紙へ記入いただき、切り取って 第10回 のご注文と一緒に提出してください。

**OCR用紙にも必ずご注文番号と各商品の合計数をご記入ください**

・ご自宅に送る場合も必ず「お届け先氏名・住所・電話番号」をご記入をお願いします。

もくじ

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

ご確認ください

※生育状況などにより、配達日の指定はできません。



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

送料込みの宅配便にて産地より直送いたします

各所へのお届けの時期ですが

9月中旬～下旬発送の予定です

お届けに際しましては時間指定が可能です

※ 時間指定の記入がない場合は、指定なしでの発送となります

産地より食べ頃をお届けします。届いてから1週間程度でお召し上がりください。涼しい冷暗所、もしくは新聞紙に包みポリ袋に入れ冷蔵庫の野菜室で保存してください。



## 第10回 産地直送 (9月中旬～下旬おとどけ) シャインマスカット・ピオーネご注文用紙

個人情報の扱いについて 記入いただいた情報は、宅配便送業務以外に使用することはありません。

差出人

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

受取人

| お届け先のご氏名 | お届け先住所 ※ 班員様ご自宅へお届けの場合も、必ずご記入ください。「同上」での表記はOKです。 | シャインマスカット | ピオーネ | 時間指定                                                                                                                                                                     |
|----------|--------------------------------------------------|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 様        | 〒 ※必須<br>都道府県<br>お届け先の電話番号 ( ) ※必須               | 個         | 個    | <input type="checkbox"/> 午前中<br><input type="checkbox"/> 14～16時<br><input type="checkbox"/> 16～18時<br><input type="checkbox"/> 18～20時<br><input type="checkbox"/> 19～21時 |
| 様        | 〒 ※必須<br>都道府県<br>お届け先の電話番号 ( ) ※必須               | 個         | 個    | <input type="checkbox"/> 午前中<br><input type="checkbox"/> 14～16時<br><input type="checkbox"/> 16～18時<br><input type="checkbox"/> 18～20時<br><input type="checkbox"/> 19～21時 |
| 様        | 〒 ※必須<br>都道府県<br>お届け先の電話番号 ( ) ※必須               | 個         | 個    | <input type="checkbox"/> 午前中<br><input type="checkbox"/> 14～16時<br><input type="checkbox"/> 16～18時<br><input type="checkbox"/> 18～20時<br><input type="checkbox"/> 19～21時 |

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



**かんたん レシピ 特別版**

おしゃべり甘いかんたんデザート  
**マーブルベリームース**  
※裏味は左がブルーベリー、右がイチゴです。



いろんなジャムで作ってね♪

**【材料】2カップ分**  
**プレーンムース**  
 ●牛乳 60cc  
 ●マシュマロ 60g  
 ●レモン汁 小さじ2  
**マーブル部分**  
 ◆お好みのジャムを適量

**【作り方】**  
 ①市販のマシュマロはザルに入れ表面を洗い流します。  
 ②耐熱容器に洗ったマシュマロと牛乳を入れ、ラップをせずに600Wレンジで30秒加熱して溶かし、全体が均一になるまで混ぜ、レモン汁を加えます。  
 ③ムース液を2つに分け、片方にジャムを混ぜて色付けします。  
 ④器に交互に流し入れ軽く混ぜて、冷蔵庫で30分ほど冷やし固めたら完成です。

注文番号 **3** **四酪の牛乳**

今日の**超目玉!!**



四日市酪農の牛乳。120℃で3秒間殺菌しました。牛乳の成分そのままの無調整牛乳です。

**267円**  
(税抜 248円)  
1000ml 賞9日

蔵乳

注文番号 **4** **北海道のおいしい牛乳**

北海道産の生乳100%。生産者が良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 **5** **四酪の低温殺菌牛乳**

四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらっとした飲み口と自然な甘さです。

1000ml 賞6日  
(お届け日の4日後が消費期限)  
**367円**  
(税抜 340円)

注文番号 **6** **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 **7** **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。便利な飲みやすいサイズを3パックで。

200ml×3 賞8日  
**379円**  
(税抜 351円)

注文番号 **8** **白いバター(加塩)**

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の新鮮な牛乳を使用した、着色料不使用のバター。

200g 賞90日  
**541円**  
(税抜 501円)

注文番号 **9** **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 **10** **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った牛の生乳を使用。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 **11** **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**

四日市酪農。非遺伝子組換えのエサで育った牛の生乳を使用。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 **12** **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 **13** **のびヨーグルト**

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 **14** **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 **15** **大内山コーヒー500**

ドリップしたのりりいコーヒー牛乳をミックス。牛乳分60%のオリジナルコーヒー。手軽な500mlサイズです。

500ml 賞15日  
**207円**  
(税抜 192円)

注文番号 **16** **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  
**662円**  
(税抜 613円)

注文番号 **17** **大内山ののびヨーグルト**

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

180ml 賞14日  
**166円**  
(税抜 154円)

注文番号 **18** **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  
**289円**  
(税抜 268円)

注文番号 **19** **大内山ヨーグルト(加糖)**

大内山酪農。香料や添加物は使用せず生乳本来の風味をいかにしました。おやつに美味しい加糖ヨーグルト。

400g 賞19日  
**288円**  
(税抜 267円)

注文番号 **20** **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痛工キスを配合。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  
**130円**  
(税抜 121円)

注文番号 **21** **大内山やわらかプリン**

大内山の新鮮な牛乳と生クリームを贅沢に使用した、とろけるような食感のプリンです。

100g×1個 賞19日  
**143円**  
(税抜 133円)

注文番号 **22** **にんじんジュース**

国内産のにんじんを使用。梅の果汁(国産)を加えて飲みやすく仕上げました。

160g×20缶 賞2年  
**2,451円**  
(税抜 2,270円)

しんややく オリジナル商品

注文番号 **23** **(無塩)信州野菜ジュース**

長野県産トマトをベースに8種類の国産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 賞2年  
**2,916円**  
(税抜 2,700円)

注文番号 **24** **くだものやさしいジュース**

国内産の果物と野菜をバランス良くミックス。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)

しんややく オリジナル商品

注文番号 **25** **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)

みかん ストレートジュース

注文番号 **26** **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ありません。

160g×30缶 賞2年  
**3,272円**  
(税抜 3,030円)

しんややく オリジナル商品

注文番号 **27** **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 28 冷凍 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 29 冷凍 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 30 冷凍 北海道産ホールコーン

北海道産のホールコーン。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時期上、賞味期限が短い場合があります。

200g 賞540日  
**389円**  
(税抜361円)

注文番号 31 冷凍 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 32 冷凍 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がきにしました。

200g 賞1年  
**516円**  
(税抜478円)

注文番号 33 冷凍 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 34 冷凍 ちゃ豆

通常の枝豆より小ぶりで煮り高い「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 35 冷凍 しんややく赤たまご(30個)

地元の新鮮な赤たまごです！まとめでのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日  
オリジナル商品  
**1,176円**  
(税抜1,089円)

注文番号 36 冷凍 しんややく赤たまご(18個)

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日  
オリジナル商品  
**840円**  
(税抜778円)

注文番号 37 冷凍 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

国産小麦のパイ生地で、さつまいもあんを包み込んで丁寧に焼き上げました。日頃のストックにオススメです。

12個 賞75日  
**1,846円**  
(税抜1,710円)

注文番号 38 冷凍 KOUBO 国産小麦アップルパイ

国産小麦を使用したパイ生地、長野県産りんごジャム、国産りんごブレザーを合わせたアップルパイです。

12個 賞75日  
**1,846円**  
(税抜1,710円)

注文番号 39 冷凍 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ

ベルギー産のチョコレートを使用したチョコクリームに、国産小麦を使用したパイ生地に合わせて焼き上げました。

12個 賞75日  
**1,944円**  
(税抜1,800円)

注文番号 40 冷凍 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 41 冷凍 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 43 冷凍 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 44 冷凍 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 42 冷凍 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 45 冷凍 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 46 冷凍 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 47 冷凍 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。香かく焼きたての豚肉をそのまま口当たりよく、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 48 冷凍 おつまみチャーシュー

豚(バラ肉(国内産))を醤油ベースのたれでじっくり煮込みました。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 49 冷凍 鶏そぼろ

国産産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくり煮込み、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 50 冷凍 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 51 冷凍 ペッパーポーク

キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引きももたします。無添加です。

80g 賞30日  
**535円**  
(税抜496円)

注文番号 52 冷凍 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 53 冷凍 ロースハム

程よい脂肪のある、じつとりして豊かな風味の贅肉ハム。無添加です。

80g 賞30日  
**615円**  
(税抜570円)

注文番号 54 冷凍 ポンレスハム

脂肪が少なくきめ細かな豚もも肉で作ったヘルシーハム。無添加です。

80g 賞30日  
**535円**  
(税抜496円)

注文番号 55 冷凍 もっちりもっちゃん しお味

自家製醤油、香辛料に、北海道産の特製塩ダレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚もも肉焼です。

350g 賞60日  
**911円**  
(税抜844円)

注文番号 56 冷凍 もっちりもっちゃん 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け込みました。

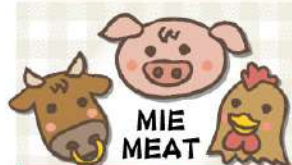
350g 賞60日  
**911円**  
(税抜844円)

注文番号 57 冷凍 あらびきウィンナー

栃木県産「旨甘米豚」(うまかんべーぶた)使用。香り高く塩火照し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)





## 三重県産のお肉

## 注文番号 58 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 59 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 60 (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 61 和牛小間切(冷蔵)

冷蔵

三重県産黒毛和牛。煮物や炒めもの  
にも。

250g 賞/消費期限: 120日  
**1,992円**  
(税抜 1,845円)



## 注文番号 62 三重県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)

冷蔵

鳥羽志厚の畜産農家で大切に  
飼育された県産牛(ホルスタ  
イン種)です。

300g 賞/消費期限: 120日  
**1,960円**  
(税抜 1,815円)



## 注文番号 63 三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)

冷蔵

鳥羽志厚の畜産農家で大切に  
飼育された県産牛(ホルスタ  
イン種)です。

350g 賞/消費期限: 120日  
**2,349円**  
(税抜 2,175円)



## 注文番号 64 和牛モモサイコロステーキ用(冷蔵)

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 65 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷蔵)

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 66 牛豚合びきミンチ 300g(凍)

凍

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

300g 賞/消費期限: 120日  
**777円**  
(税抜 720円)



## 注文番号 67 豚肉小間切(冷蔵)

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 68 豚肉モモスライス(冷蔵)

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 69 豚肉バラスライス(冷蔵)

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 865円)



## 注文番号 70 豚ローステキカツ用(2枚)(冷蔵)

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 71 豚モモかたまり

冷蔵

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 72 豚肩ロース味噌漬

冷蔵

伊勢うまし豚。味噌が旨みを  
ひきかてます。保存料・着色料  
不使用。※アミノ酸使用。

200g 賞/消費期限: 10日  
**615円**  
(税抜 570円)



## 注文番号 73 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

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 74 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

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 豚肉ヒレ一口カツ用(冷蔵)

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 76 豚モモ焼肉用(バラ凍結)

凍

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 77 豚肉ミンチ(バラ凍結)

凍

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 78 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)

凍

75日前後飼育の赤どりのモ  
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 79 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)

凍

75日前後飼育の赤どりのム  
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 80 伊勢赤どりモモムネセット(凍)

凍

75日前後飼育の赤どりのモ  
モ肉とムネ肉セット。

500g 賞/消費期限: 120日  
**907円**  
(税抜 840円)



## 注文番号 81 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)

凍

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 82 伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)

凍

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 **83** **しんちゃん餃子**  
 凍 小 大  
 しょうややく  
 オリジナル商品  
 しょうややくのキャベツと県内産豚肉を使用。うま味調味料不使用。※キャベツの収穫時期の関係により、賞味期限が変わる場合があります。  
 15g×16個 たれ11g×2 賞180円  
**511円**  
 (税抜474円)

注文番号 **86** **大きな豆腐肉団子**  
 凍 小 大  
 豆腐肉団子  
 国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。  
 26g×8個 賞365円  
**509円**  
 (税抜472円)

注文番号 **89** **麻婆茄子丼の具**  
 凍 小 大  
 国産の茄子をたっぷり入れました。化学調味料や増粘剤等は不使用。あたためてご飯にかけてどうぞ。  
 150g×2袋 賞365円  
**567円**  
 (税抜525円)

注文番号 **92** **秋川牧園 からあげ**  
 凍 小 大  
 若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げられています。お弁当にもピッタリ。  
 150g 賞270円  
**730円**  
 (税抜676円)

注文番号 **96** **秋川牧園 ビリ辛チキンバー**  
 凍 小 大  
 若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。ビリッと後引く辛さです。  
 150g 賞270円  
**704円**  
 (税抜652円)

注文番号 **99** **えびフライ(大)**  
 凍 小 大  
 インドネシア産のエビに国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけました。油で揚げただけ。  
 180g(6尾) 賞365円  
**1,166円**  
 (税抜1,080円)

注文番号 **103** **徳用 ポテもち**  
 凍 小 大  
 北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなりにくい、もちもち食感です。  
 1.2kg(60g×20個) 賞731円  
**1,036円**  
 (税抜960円)

注文番号 **107** **道産コロッケ かぼちゃ**  
 凍 小 大  
 北海道産のかぼちゃとパン粉を使用したコロッケです。  
 70g×10 賞365円  
**518円**  
 (税抜480円)

注文番号 **111** **プチカレーコロッケ**  
 凍 小 大  
 じゃがいもの素材の味を生かしたカレーコロッケ。お弁当に便利なトレー付。  
 20g×6 賞365円  
**299円**  
 (税抜277円)

注文番号 **84** **しそ入りさっぱり餃子**  
 凍 小 大  
 国産豚肉にしそを合わせたさっぱり味。国産小麦の皮には布酢を加えてほんのりと梅の香りに。  
 180g(10個入り) 賞365円  
**428円**  
 (税抜397円)

注文番号 **87** **大きな豆腐肉団子(黒酢あん)**  
 凍 小 大  
 国産大豆に天然にがりを加えたふんわり豆腐団子に、玄米100%で出来た黒酢のあんを絡めました。  
 340g(固形量208g) 8個入り 賞365円  
**542円**  
 (税抜502円)

注文番号 **90** **中華丼の具(塩)**  
 凍 小 大  
 野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。  
 180g×2 賞365円  
**574円**  
 (税抜532円)

注文番号 **93** **秋川牧園 チキンナゲット**  
 凍 小 大  
 nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしくふくらと仕上げたチキンナゲットです。  
 200g 賞270円  
**759円**  
 (税抜703円)

注文番号 **97** **秋川牧園 とり天**  
 凍 小 大  
 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たぎら。  
 170g 賞270円  
**790円**  
 (税抜732円)

注文番号 **100** **オムライス**  
 凍 小 大  
 国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。  
 360g(2袋) 賞366円  
**586円**  
 (税抜543円)

注文番号 **104** **フレンチフライポテト**  
 凍 小 大  
 北海道産馬鈴薯100%使用したフレンチフライポテト。  
 1kg 賞731円  
**720円**  
 (税抜667円)

注文番号 **108** **道産コロッケ 男爵**  
 凍 小 大  
 北海道産男爵芋のみ使用。70gのスタンダードなコロッケです。  
 70g×10 賞365円  
**518円**  
 (税抜480円)

注文番号 **112** **ぷちブリえびかつ**  
 凍 小 大  
 一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。  
 120g(6個) 賞365円  
**340円**  
 (税抜315円)

注文番号 **85** **カインズのファミリー餃子**  
 凍 小 大  
 国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。  
 20g×30個 賞365円  
 通常価格822円  
**792円**  
 (税抜734円)

注文番号 **88** **国産野菜の春巻**  
 凍 小 大  
 キャベツ、玉ねぎ、にんじん、タケノコ、ニラなどの国産野菜がたっぷり入った春巻です。  
 500g(10本) 賞365円  
**729円**  
 (税抜675円)

注文番号 **91** **野菜たっぷりあんかけラーメン**  
 凍 小 大  
 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円  
**461円**  
 (税抜427円)

注文番号 **94** **秋川牧園 鶏メンチカツ**  
 凍 小 大  
 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円  
**619円**  
 (税抜574円)

注文番号 **98** **秋川牧園 ミートボール**  
 凍 小 大  
 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円  
**340円**  
 (税抜315円)

注文番号 **101** **パンネのサーモングラタン**  
 凍 小 大  
 イタリア産オーガニックのペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とチーズの相性が抜群のグラタンです。  
 340g(2個) 賞365円  
**806円**  
 (税抜747円)

注文番号 **105** **ハッシュドブラウンポテト**  
 凍 小 大  
 北海道産じゃがいもを使用。朝食やお弁当のおかずとして。  
 40g×10個 賞6ヶ月  
**555円**  
 (税抜514円)

注文番号 **109** **道産パン粉のさくさくメンチカツ**  
 凍 小 大  
 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。卵・卵不使用。  
 50g×20 賞365円  
**1,425円**  
 (税抜1,320円)

注文番号 **113** **ひとくちソースとんかつ**  
 凍 小 大  
 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円  
**457円**  
 (税抜424円)



注文番号 114 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)

小 中 大

注文番号 115 ふんわり豆腐ハンバーグ

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)

小 中 大

注文番号 116 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)

小 中 大

注文番号 117 (肉類おろし) 産大豆のとうろハンバーグ

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、温めするだけでいただけます。

340g(2個入) 賞365日

**457円**  
(税抜 424円)

小 中 大

注文番号 118 豚ごぼうひじきハンバーグ

国内産の豚肉、ごぼう、ひじきを合わせたハンバーグです。お弁当に。

26g×8 賞365日

**502円**  
(税抜 465円)

小 中 大

注文番号 119 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)

小 中 大

注文番号 120 阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット

徳島のれんこんと鶏肉で作ったハンバーグと、茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。

230g 賞365日

**963円**  
(税抜 892円)

小 中 大

注文番号 121 阿波鶏とあんかけ唐揚げセット

徳島のブランド鶏、阿波すだち鶏の唐揚げ・茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。

250g 賞365日

**963円**  
(税抜 892円)

小 中 大

注文番号 122 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)

小 中 大

注文番号 123 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)

小 中 大

注文番号 124 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。ご飯または酢飯と混ぜてお召し上がりください。

200g 賞365日

**509円**  
(税抜 472円)

小 中 大

注文番号 125 ねぎ入りたこ焼き

国内産小麦を使用。国内産長ねぎを加え、ソースにも醤油にも合う味付けにしました。

300g(15個) 賞180日

**444円**  
(税抜 412円)

小 中 大

注文番号 126 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 賞90日

通常価格363円

**343円**  
(税抜 318円)

小 中 大

注文番号 127 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

通常価格363円

**343円**  
(税抜 318円)

小 中 大

注文番号 128 大阪の味 手焼きお好み焼き

国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を加え、だし汁がおいしい、くらくらとした等西風のお好み焼きです。お好みのソースで。

240g 賞365日

**583円**  
(税抜 540円)

小 中 大

注文番号 129 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ます。

400g(20個入) 賞365日

**761円**  
(税抜 705円)

小 中 大

注文番号 130 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

注文を受けてから製造するので受から、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)

小 中 大

注文番号 131 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)

小 中 大

注文番号 132 瑞宝しぐれ(おか)

貝と餅り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 賞30日

**515円**  
(税抜 477円)

小 中 大

注文番号 133 じっくり漬けた 福神漬

主原料に宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜も国産にこだわった風味、漬けたの国産の福神漬です。うま味調味料や着色料・保存料は不使用。

100g 賞180日

**275円**  
(税抜 255円)

小 中 大

注文番号 134 かり干たくあん めか入り

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

250g 賞120日

**463円**  
(税抜 429円)

小 中 大

めか漬け生活 始めませんか?

いろいろな野菜を漬けてみよう♪

注文番号 135 つけ太郎めか

手軽に漬けられるめか。熟成しためかみそを加え、おいしい漬けあがりです。

1kg 賞90日

通常価格1,837円

**1,637円**  
(税抜 1,516円)

小 中 大

注文番号 138 つけ太郎めか補充用

つけ太郎めかをお使いの方に、めかを美味しく保つための補充用めかです。型1産めか使用。

500g 賞60日

通常価格432円

**382円**  
(税抜 354円)

小 中 大

注文番号 136 あとひきだいちゃん

国産の大根を洗って、漬けてから、味を加えてソフトな仕上がりにした、カリッと食感をだすために3回漬けをしています。

150g 賞30日

**373円**  
(税抜 346円)

小 中 大

注文番号 137 メロン奈良漬

産美半田県市農アールスメロンの梅漬(漬け)した物を奈良漬にしました。「コリッ」と上品な香りがたえます。

100g 賞180日

**460円**  
(税抜 426円)

小 中 大

注文番号 139 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 賞180日

**221円**  
(税抜 205円)

小 中 大

注文番号 140 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 賞180日

**213円**  
(税抜 198円)

小 中 大

注文番号 141 生芋ミニこんにやく

国内産のこんにや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)

小 中 大

注文番号 142 こんにやく香肌麺

国産のこんにやくに三重県松阪市香肌産玄米を練り込んだ、そうめんのような細麺のヘルシーヌードルです。

160g 賞180日

**213円**  
(税抜 198円)

小 中 大

注文番号 143 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 賞180日

**208円**  
(税抜 193円)

小 中 大

注文番号 144 しらたき

国産のこんにやく芋精粉で作ったしらたきです。

200g 賞180日

**127円**  
(税抜 118円)

小 中 大



|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>注文番号 145 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)</p> <p>北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わった小粒納豆です。タレなしで味付けしておきますのでお好みの味付けが可能です。</p> <p>40g×3 賞8日</p> <p><b>120円</b><br/>(税抜 112円)</p> | <p>注文番号 146 北海道有機小粒納豆</p> <p>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。タレなしで味付け。40g×3 賞9日</p> <p><b>234円</b><br/>(税抜 217円)</p>                | <p>注文番号 147 福豊納豆(大粒)</p> <p>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</p> <p><b>200円</b><br/>(税抜 186円)</p>                       | <p>注文番号 148 鈴丸納豆</p> <p>北海道産のスズマル大豆100%使用。当社こだわりのタレとカラシ付。コクのある美味しい小粒タイプです。40g×3パック 賞9日</p> <p><b>187円</b><br/>(税抜 174円)</p>    |
| <p>注文番号 149 国産おばあちゃんのにいり(冷蔵)</p> <p>国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。10枚入 賞89日</p> <p><b>328円</b><br/>(税抜 304円)</p>                                    | <p>注文番号 150 野瀬さんの油揚げ</p> <p>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)</p> <p><b>153円</b><br/>(税抜 142円)</p>            | <p>注文番号 151 野瀬さんの厚揚げ</p> <p>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)</p> <p><b>247円</b><br/>(税抜 229円)</p>                      | <p>注文番号 152 野瀬さんのすし揚げ</p> <p>三重県産大豆フクユタカ使用。ふくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)</p> <p><b>153円</b><br/>(税抜 142円)</p>    |
| <p>注文番号 153 野瀬さんのミニ飛龍豆</p> <p>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)</p> <p><b>437円</b><br/>(税抜 405円)</p>                          | <p>注文番号 154 嬉野とうふ もめん</p> <p>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)</p> <p><b>318円</b><br/>(税抜 295円)</p>                       | <p>注文番号 155 国産大豆 寄せ豆腐</p> <p>豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。400g 賞6日(お届け日の3日後期限)</p> <p><b>356円</b><br/>(税抜 330円)</p>                 | <p>注文番号 156 極 寄せ豆腐</p> <p>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</p> <p><b>331円</b><br/>(税抜 307円)</p>                              |
| <p>注文番号 157 極 もめん豆腐</p> <p>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</p> <p><b>331円</b><br/>(税抜 307円)</p>                                                       | <p>注文番号 158 極 絹ごし豆腐</p> <p>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</p> <p><b>331円</b><br/>(税抜 307円)</p>                                   | <p>注文番号 159 極 充填豆腐</p> <p>嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の種。消費期限が長めとなっています。150g 賞14日</p> <p><b>165円</b><br/>(税抜 153円)</p>                          | <p>注文番号 160 たまご豆腐</p> <p>新鮮なたまごを国産原料のホウレン草、鶏卵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 通常価格554円</p> <p><b>534円</b><br/>(税抜 495円)</p> |
| <p>注文番号 161 茶わん蒸し(黒)かしわ</p> <p>京都府内産の卵に、国産の削り節(鰹・さば・うるめ)で取った出汁を合わせました。150g 賞20日</p> <p><b>396円</b><br/>(税抜 367円)</p>                                      | <p>注文番号 162 国産大豆の無調整豆乳</p> <p>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</p> <p><b>408円</b><br/>(税抜 378円)</p>                  | <p>注文番号 163 三重の味うどん</p> <p>うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちのうどんに茹であがります。100g×3 賞365日</p> <p><b>257円</b><br/>(税抜 238円)</p>                | <p>注文番号 164 ゆでうどん</p> <p>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</p> <p><b>353円</b><br/>(税抜 327円)</p>              |
| <p>注文番号 165 伊勢うどん</p> <p>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</p> <p><b>639円</b><br/>(税抜 592円)</p>                                              | <p>注文番号 166 北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)</p> <p>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</p> <p><b>255円</b><br/>(税抜 237円)</p>                      | <p>注文番号 167 北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)</p> <p>北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちした食感が特徴で小麦の風味が生まれています。500g 賞3年</p> <p><b>417円</b><br/>(税抜 387円)</p>   | <p>注文番号 168 国産 無塩そうめん</p> <p>播磨製造の国内産小麦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 賞913日</p> <p><b>304円</b><br/>(税抜 282円)</p>        |
| <p>注文番号 169 国産小麦粉(薄力粉)</p> <p>北海道産小麦を100%使用。ポストハーベストの心配がありません。お菓子作りやお料理に。1kg 賞1年</p> <p><b>538円</b><br/>(税抜 499円)</p>                                     | <p>注文番号 170 準強力粉(パン用)</p> <p>北海道産小麦100%。ポストハーベストの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。1kg 賞8ヶ月</p> <p><b>610円</b><br/>(税抜 565円)</p>                | <p>注文番号 171 材料3つ!の無添加パン粉</p> <p>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りのパン粉です。180g 賞240日</p> <p><b>259円</b><br/>(税抜 240円)</p> | <p>注文番号 172 三重県産薄力粉(あやひかり)</p> <p>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</p> <p><b>382円</b><br/>(税抜 354円)</p>             |
| <p>注文番号 173 ニシノカオリ(三重県産強力粉)</p> <p>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</p> <p><b>505円</b><br/>(税抜 468円)</p>                                       | <p>注文番号 174 ケーキミックス おやつイン</p> <p>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 賞365日</p> <p><b>376円</b><br/>(税抜 349円)</p> |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |



注文番号 175 北海道産秋鮭切身(2切)

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

140g(2切) 買180円

**417円**  
(税抜387円)

注文番号 176 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、つまみなどに便利。シンブルパックになりました。

150g 買120円

**344円**  
(税抜319円)

注文番号 177 そのまま食べられるブリッとほたて

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

100g 買365円

**677円**  
(税抜627円)

注文番号 178 青森県十三湖産冷凍大和じしめ

青森県十三湖産のししめ貝を電子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。

150g 買180円

**347円**  
(税抜322円)

注文番号 179 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。素材本来のおいしさをそのままお召し上がりいただけます。

150g 買365円

**521円**  
(税抜483円)

注文番号 180 秋鮭の甘酢あんかけ

国産の鮭を香ばしいしつとりとした甘酢あんかけと合わせ、まろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。

200g(2袋入り) 買365円

**550円**  
(税抜510円)

注文番号 181 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目付で配合した西京味噌に48時間漬込みました。

150g(3枚) 買180円

**456円**  
(税抜429円)

注文番号 182 天然むきえび(大)

ミャンマー産の大型サイズの天然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 買365円

**615円**  
(税抜570円)

注文番号 183 薩摩赤えび唐揚げ

阿久根漁港沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘み強いえびを、濃粉でくくみました。

150g 買365円

**444円**  
(税抜412円)

注文番号 184 カレイの甘酢あんかけ

アメリカ産のカレイを柔らかくしつとりとした甘酢あんかけと合わせ、まろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。

160g(2袋) 買365円

**437円**  
(税抜405円)

注文番号 185 国産さばのみぞれ煮

日本近海でとれたさばをあじと合わせた味に仕上げました。通販するだけの便利な商品です。

240g(固形量160g) 買365円

**537円**  
(税抜498円)

注文番号 186 しめさば炙り

国産の厳選した旬のさばを酢みにして軽く炙りました。解凍してから時間でメロ合を調整できます。

95g 買365円

**518円**  
(税抜480円)

注文番号 187 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鯖用のフィレです。

3枚 買30日(お届け日より)

**801円**  
(税抜742円)

注文番号 188 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漬けて仕上げました。

2枚 180g 買45円

**606円**  
(税抜562円)

注文番号 189 たら仙台味噌粕漬

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物です。

70g×2切 買180円

**623円**  
(税抜577円)

注文番号 190 ぶり仙台味噌粕漬

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物です。

70g×2切 買180円

**623円**  
(税抜577円)

注文番号 191 さわら仙台味噌粕漬

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物です。

70g×2切 買180円

**623円**  
(税抜577円)

注文番号 192 カマス丸干し

静岡県伊東市で捕ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬けて大熱湯と潮風で天日干ししました。

120g(5〜6本) 買45円

**583円**  
(税抜540円)

注文番号 193 金目鯛 天日干し

宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬けて天日干ししました。

約170g(前後20g) 買45円

**716円**  
(税抜669円)

注文番号 194 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て天日干ししました。

2枚 200g 買45円

**603円**  
(税抜559円)

注文番号 195 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、オリジナルの味噌醤油に漬けて天日干ししました。

3枚 165g 買45円

**648円**  
(税抜600円)

注文番号 196 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しました。腹骨取りの処理済みです。

220g 買180円

**574円**  
(税抜532円)

注文番号 197 笹かれい一夜干

山陰沖で水揚げされた笹かれい一夜干。笹かれいは淡泊で上品な味わいがあり干物に適しています。

120g(4枚) 買180円

**579円**  
(税抜537円)

注文番号 198 いわし梅肉大葉パン粉焼

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

240g 買365円

**437円**  
(税抜406円)

注文番号 199 さば漬け丼の素

黒潮の恵み豊かな瀬戸で水揚げしたさばを特製たれに漬けて、あたたかたれに漬けるだけ。愛知縣は付いておりません。

60g 買90円

**583円**  
(税抜540円)

注文番号 200 ぶり漬け丼の素

高知県野田沖で水揚げされたぶりを特製たれに漬けて、あたたかたれに漬けるだけ。愛知縣は付いておりません。

60g 買90円

**713円**  
(税抜661円)

注文番号 201 北海道産スモークサーモン

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

35g×2 買365円

**577円**  
(税抜535円)

注文番号 202 パラたらこ

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

80g 買365円

**388円**  
(税抜360円)

注文番号 203 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円

**291円**  
(税抜270円)

注文番号 204 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円

**340円**  
(税抜315円)

注文番号 205 かつお純だし

枕崎製造のかつお節を使用。粒状の4gスティック使いきりタイプのかつおだしです。

4g×10本 買730円

**312円**  
(税抜289円)

注文番号 206 こんぶ純だし

北海道産のこんぶを使用した、粒状の4gスティック使いきりタイプのこんぶだしです。

4g×10本 買730円

**312円**  
(税抜289円)

注文番号 207 かつおぶし小袋(ハイバック)

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

3.6g×10個入 買365円

**405円**  
(税抜375円)

注文番号 208 そのまま食べても美味しいかつお節薄切り

厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まじは食べてみて下さい。

30g 買365円

**396円**  
(税抜367円)

注文番号 209 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 買180円

**437円**  
(税抜405円)

注文番号 210 瀬戸内海産にぼし(常温)

瀬戸内海産のカクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。

250g 買180円

**988円**  
(税抜915円)



注文番号 211 **おとうふ揚げ**

国産大豆の豆腐と助宗ダラのすり身を使用したふんわり柔らかな練り物です。

165g(5個) 賞180日  
**379円**  
(税抜351円)

注文番号 212 **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 213 **ソフトはんぺん**

100%無添加でしっかりとした食感のはんぺん。原料のすり身から自社工場加工。

4枚188g 賞180日  
**513円**  
(税抜475円)

注文番号 214 **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、フライパンで焼いてわさび醤油でも。

188g(4枚) 賞180日  
**493円**  
(税抜457円)

注文番号 215 **お好みさつま揚げ**

魚のすり身にしょうが、ほたてを加えお好み焼き風のさつま揚げにしました。

160g(2枚) 賞180日  
**490円**  
(税抜454円)

注文番号 216 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**

味噌で漬込み、下味をつけたごぼうとタラすり身を使用した薄揚げです。

117g(3枚) 賞180日  
**490円**  
(税抜454円)

注文番号 217 **むかまぼこ**

原魚から選りすぐり身にして、笹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 218 **料理素材のさつまあげ**

具材のないシンプルなさつまあげ。炒め物や煮物に。

3枚×108g 賞30日  
**338円**  
(税抜313円)

注文番号 219 **もずく天**

もずくの風味が美味しい練り物です。国産の玉ねぎとにんじんを使用しました。生食でもよし、炙ってもよし。

2枚入 賞30日  
**509円**  
(税抜472円)

注文番号 220 **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 221 **うずら天**

うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ練り。そのままでも使用できますが、煮物やおでんにも使用に耐えます。

3個(100g) 賞30日  
**444円**  
(税抜412円)

注文番号 222 **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天ぷらです。

2枚100g 賞30日  
**325円**  
(税抜301円)

注文番号 223 **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)

注文番号 224 **白天(桜えび・いかしそ)**

白身魚のすり身に、炙った桜えびとイカしそを具材にしました。調味料は天然の魚介エキスを採用しています。

2枚130g 賞30日  
**531円**  
(税抜492円)

注文番号 225 **白天(桜えび・きくらげ)**

白身魚のすり身に、炙った桜えびと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採用。

2枚130g 賞30日  
**531円**  
(税抜492円)

注文番号 226 **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 227 **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 228 **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 229 **焼きさざみのり**

伊勢湾産。使いやすい2ミリの幅カット。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 230 **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 231 **松前漬**

北海道産の昆布とスルメをやや太めの細切りに。素材の旨味と香りを味わえます。お好みの味付けでどうぞ。

30g 賞365日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 232 **国内産海藻サラダ**

茎わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさかの国産具材5種類をミックスしました。

7g 賞10ヶ月  
**201円**  
(税抜187円)

注文番号 233 **国内産カットわかめ**

国産のわかめを使いやすい大きさにカット。味噌汁やサラダに。

10g 賞365日  
**294円**  
(税抜273円)

注文番号 234 **伊勢志摩産カットわかめ**

歯ごたえが良く色鮮やかな伊勢志摩産のカットわかめです。

8g 賞365日  
**266円**  
(税抜247円)

注文番号 235 **国内産真こんぶとろろ**

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 236 **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 237 **煮物昆布**

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

15g 賞365日  
**213円**  
(税抜198円)

注文番号 238 **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 239 **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 240 **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 241 **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 242 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 243 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 244 北海道産 金時豆

北海道産豆を低温保管しています。ふくらして風味の良い豆です。

250g 賞365日  
**437円**  
(税抜 405円)

注文番号 245 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 246 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 247 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 248 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 249 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 250 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 251 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 252 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 253 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 254 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 255 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 256 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 257 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 258 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 259 十勝きなこ

北海道・十勝産大豆100%使用。無添加・無香色の自然の味です。

200g 賞8ヶ月  
**294円**  
(税抜 273円)

注文番号 260 丸鬼セサミン黒ごまきなこ

セサミン高含有黒ごまと、国産大豆のきなこのみを使用。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 261 純練り胡麻スタンドパック(白)

添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。

120g 賞730日  
**359円**  
(税抜 333円)

注文番号 262 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 263 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 264 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、ごま本来の旨味と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 265 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煎りしてすりしました。

85g 賞1年  
**301円**  
(税抜 279円)

注文番号 266 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煎りしてからすりしました。

85g 賞1年  
**301円**  
(税抜 279円)

注文番号 267 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365日

**745円**  
(税抜 690円)

注文番号 268 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 269 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。小豆がたっぷりの赤飯風の15穀米です。

280g 賞365日  
**1,350円**  
(税抜 1,250円)

注文番号 270 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 1,250円)

注文番号 301 スイートコーン

北海道産とうもろこしを赤糖の天塩で味付けしました。サラダやスープなど料理のトッピングにどうぞ。

230g 賞1095日  
**340円**  
(税抜 315円)

注文番号 302 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 303 国産 はるさめ

九州産甘藷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 340 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 341 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 344 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 346 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 342 飯高のとっときみそ

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

800g 賞6ヶ月  
**1,134円**  
(税抜 1,050円)

## 注文番号 345 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 347 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。

350mlビン入り 賞730日  
**664円**  
(税抜 615円)



## 注文番号 348 太田酢店のぼん酢

純米酢に本醸造醤油を加え、国産のゆず、橙で味を整えました。

300ml 賞730日  
**567円**  
(税抜 525円)



## 注文番号 343 ミツホ純米酢



900ml 賞2年  
**437円**  
(税抜 405円)

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。



## 注文番号 349 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 350 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 351 (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 352 (生)ソーススター

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 353 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 354 鶏ガラスープ 120gボトル入り

鶏がらの旨味と香りを風味豊かに鶏粉状に仕上げた、本造りのスープです。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 355 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鶏肉のコンソメスープです。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 356 オイスターソース

瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスをベース、いかに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 357 片栗粉

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

500g 賞2年  
**524円**  
(税抜 486円)



## 注文番号 358 有精卵マヨネーズ

国内の豊かな環境で育てられた鶏の新鮮な卵を使用した、評判の卵マヨネーズです。うま味調味料、着色料不使用。

200g 賞180日  
**534円**  
(税抜 495円)



## 注文番号 359 1歳からのノンエッグマヨ

特定原材料8品目不使用のマヨネーズタイプ調味料です。酸味を抑えたまろやかな甘口タイプに仕上げました。

210g 賞5ヶ月  
**440円**  
(税抜 406円)



## 注文番号 360 サラたまちゃんごまドレッシング

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、ごま油とにんじくをブレンドしました。

280ml 賞365日  
**623円**  
(税抜 577円)



## 注文番号 361 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 362 OGE Xバージンオリーブオイル(オーガニック)

スペイン南部で農薬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 363 米油(1350g)

国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げられます。

1350g 賞365日  
**1,007円**  
(税抜 933円)



## 注文番号 364 米油(910g)

国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げられます。

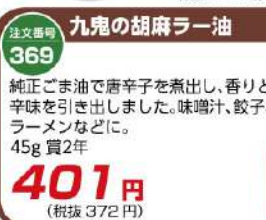
910g 賞365日  
**856円**  
(税抜 793円)



## 注文番号 365 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 366 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。格段にのびやすいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年  
**784円**  
(税抜 726円)



## 注文番号 367 純正ごま油(太白)

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

340g 賞730日  
**762円**  
(税抜 706円)



## 注文番号 368 生でかけて味わうごま油

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

150g 賞730日  
**392円**  
(税抜 363円)



## 注文番号 369 九鬼の胡麻ラー油

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

45g 賞2年  
**401円**  
(税抜 372円)



## 注文番号 370 豆チュジャン

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、ピビンバなどに。

100g 賞90日  
**544円**  
(税抜 504円)



## 注文番号 371 軸付タカノ爪

国内産のさや唐辛子を天日乾燥。漬物、キンピラなどの料理の風味付けに。

5g 賞1年  
**315円**  
(税抜 292円)





注文番号 **372** **純国産ポテトチップス うすしお**

無添加  
ポテトチップス

「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 賞120日  
**230円**  
(税抜213円)

注文番号 **373** **純国産ポテトチップス のり塩**

無添加  
ポテトチップス

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 賞120日  
**230円**  
(税抜213円)

注文番号 **374** **純国産 さつま芋チップ**

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 賞120日  
**302円**  
(税抜280円)

注文番号 **375** **北海道黒豆の甘納豆**

無添加  
北海道  
黒豆の甘納豆

北海道十勝産の光黒大豆と北海道産の砂糖を黒豆の甘納豆使用して優しい甘さの甘納豆に仕上げました。

80g 賞90日  
**396円**  
(税抜367円)

注文番号 **376** **純国産北海道きなこねじり**

無添加  
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、オホーツク海のみを使用したポテトチップスの塩で味付けしました。原料は全て国産です。

110g 賞90日  
**383円**  
(税抜355円)

注文番号 **377** **北海道おかき とうもろこし**

無添加  
北海道おかき

北海道産のとうもろこしの色味と優しい甘みをぎゅっと凝縮。自然の甘みです。

46g 賞120日  
**304円**  
(税抜282円)

注文番号 **378** **純国産玄米おこし**

無添加  
玄米おこし

北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用、優しい甘さと軽い食感で仕上げた2種類の玄米おこしです。

90g 賞120日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **379** **純国産 北海道あげせん**

無添加  
北海道 あげせん

原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいとこだわりの醤油タレの相性は抜群です。

40g 賞150日  
**327円**  
(税抜303円)

注文番号 **380** **純国産 北海道かりんとう**

無添加  
北海道かりんとう

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

100g 賞90日  
**314円**  
(税抜291円)

注文番号 **381** **牛乳かりんとう**

無添加  
牛乳かりんとう

国内産小麦を使用した牛乳たっぷりかりんとう。やさしい甘さ。

100g 賞90日  
**226円**  
(税抜210円)

注文番号 **382** **地粉かれんとう**

小麦  
地粉かれんとう

わっぱ知多共同事業所が製粉した愛知県産小麦使用。こまの香ばしさがけになります。

80g 賞120日  
通常価格346円  
**316円**  
(税抜293円)

注文番号 **383** **純国産 黒糖**

無添加  
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 賞365日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **384** **純国産 北海道バタークッキー**

無添加  
北海道バタークッキー

膨張剤・乳化剤・香料などの添加物不使用、使用している小麦粉・バター・砂糖・卵・食塩は、すべて北海道産です。

8枚 賞180日  
**349円**  
(税抜324円)

注文番号 **385** **つぶ塩かりんとう**

小麦  
つぶ塩かりんとう

愛知県産小麦粉使用。堅めに焼き上げたかりんとうに、塩つぶが効いてくさくなります。

80g 賞120日  
通常価格346円  
**316円**  
(税抜293円)

注文番号 **386** **国産野菜のかりんとう(4連)**

無添加  
国産野菜のかりんとう

国産小麦の生地に国産野菜のにんじん・ほうれん草・玉ねぎ・ごぼうで味付けのかりんとう。便利な4連パック。

20g×4 賞90日  
**301円**  
(税抜279円)

注文番号 **387** **純国産ミニかぼちゃスティック**

無添加  
ミニかぼちゃスティック

国産原料100%の生地にかぼちゃを練りこんだスティックタイプのビスケット4連タイプ。サンリオコラボの商品です。

15g×4 賞180日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **388** **純国産北海道クラッカー チーズ味**

無添加  
北海道クラッカー

北海道産小麦粉と北海道産チーズが調和する、ほんのりチーズ味のクラッカーです。

90g 賞180日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **389** **純国産 ビスケット**

無添加  
ビスケット

マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用。25種類の制物で見て面白く、食べて美味しいビスケットに仕上げました。

120g 賞180日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **390** **純国産卵黄ぼろ**

無添加  
卵黄ぼろ

卵は卵黄だけを使用し、つなぎ粉は使用していない卵の風味たっぷり口溶けのよいボロです。

14g×4袋 賞240日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **391** **純国産ミニビスケット**

無添加  
ミニビスケット

北海道産原料を主原料に作った無添加のどうぶつビスケットの4連タイプ。サンリオコラボの商品です。

18g×4 賞180日  
**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **392** **ミニミレービスケット**

無添加  
ミニミレービスケット

国産小麦の生地に植物油でカラッと揚げました。香ばしい甘辛味。

23g×5 賞150日  
**317円**  
(税抜294円)

注文番号 **393** **ミルクスティック**

無添加  
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 賞240日  
**353円**  
(税抜327円)

注文番号 **394** **ミレービスケット**

無添加  
ミレービスケット

国産小麦粉を主原料に焼き上げた生地に植物油でカラッと揚げました。

165g 賞150日  
**317円**  
(税抜294円)

注文番号 **395** **小さな米菓ビスケット おこめのチカラ**

無添加  
小さな米菓ビスケット

新ブランド「ライスミルク」発祥のお米の発酵食品などから生まれるおだやかなココロと甘みの米菓ビスケット。

70g 賞10ヶ月  
**363円**  
(税抜337円)

注文番号 **396** **えびまるせん**

無添加  
えびまるせん

国内産小麦粉を主原料にえびの風味を演出。オキアミ・アサギを練り込んだ小豆生地でカラッと、さっぱりと噛み締められます。

45g 賞120日  
**272円**  
(税抜252円)

注文番号 **397** **MS のりわかめせんべい**

無添加  
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作りました。

27g 賞1年  
**305円**  
(税抜283円)

注文番号 **398** **MS にんじんせんべい**

無添加  
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作りました。

30g 賞1年  
**305円**  
(税抜283円)

注文番号 **399** **ミルクキャラメル**

無添加  
ミルクキャラメル

たっぷりミルクを使用した昔ながらのおいしさに三温糖を加えました。

180g 賞180日  
**414円**  
(税抜384円)

注文番号 **400** **純国産 北海道はちみつレンドロ**

無添加  
北海道はちみつレンドロ

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お菓子です。

57g 賞365日  
**325円**  
(税抜301円)

注文番号 **401** **純国産 りんごゼリー**

無添加  
りんごゼリー

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

11個 賞180日  
**360円**  
(税抜334円)

注文番号 **402** **寒天ゼリー・コーヒー味**

無添加  
寒天ゼリー

上品な旨味と苦味の有機コーヒーを寒天でギュッと閉じ込めたゼリー。

135g 賞180日  
**299円**  
(税抜277円)

注文番号 **403** **カップケーキ**

無添加  
カップケーキ

国内産小麦粉を主原料にしっかりと焼き上げた、ほどよい甘さのカップケーキです。

8個 賞60日  
**435円**  
(税抜403円)

注文番号 **404** **ミニバウムクーヘン**

無添加  
ミニバウムクーヘン

国内産小麦粉を使用、ふっくらしっとり食べやすいサイズに焼き上げました。甘さ控えめ。

6個 賞60日  
**518円**  
(税抜480円)



注文番号 **405** **ごまだれかりんとう**  
 国産小麦使用。水あめは北海道産馬鈴薯でんぷん原料。ごまと黒砂糖がよくあいます。  
 70g 賞120日  
**259円**  
 (税抜240円)



注文番号 **406** **やきいもクッキー**  
 鹿児島県産ベニハート芋を使用。コロコロかわいいひとくちサイズの香ばしい味わい。小袋入り。  
 15g×6袋 賞180日  
**338円**  
 (税抜313円)



注文番号 **407** **サクサクボーロかぼちゃ**  
 北海道産かぼちゃを使用。卵を使用していないボーロです。子供でも食べやすいスティックタイプ。  
 100g 賞180日  
**347円**  
 (税抜322円)



注文番号 **408** **おとうふ屋さんのかりんとう**  
 国産大豆100%のおからを使用したソフトな食感のかりんとう。白ごまの風味が楽しめます。  
 80g 賞120日  
**266円**  
 (税抜247円)



注文番号 **409** **おとうふ屋さんのおせんべい**  
 国産大豆の生のおからが25%入っています。生えびは三河湾産。昆布は北海道産です。  
 50g 賞120日  
**285円**  
 (税抜264円)



注文番号 **410** **おとうふ屋さんの磯辺あげ**  
 国産大豆のおから、北海道産の昆布・馬鈴薯澱粉、三河湾産の生えび・青のり使用。  
 60g 賞4ヶ月  
**320円**  
 (税抜297円)



注文番号 **411** **おとうふ屋さんのエビフライ**  
 国産大豆のおからに三河湾産の生えびを加えました。かくし味の生薑が味をひきしめています。  
 60g 賞120日  
**320円**  
 (税抜297円)



注文番号 **412** **サーモンソーセージ**  
 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 賞180日  
**249円**  
 (税抜231円)



注文番号 **413** **千葉県産花生(いりざや)**  
 全農千葉。低温保管で品質維持したものをていねいに選別してあります。くん蒸処理してありません。  
 200g 賞90日  
**1,157円**  
 (税抜1,072円)



注文番号 **414** **バターピーナッツ**  
 千葉県産花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。  
 200g 賞90日  
**1,377円**  
 (税抜1,275円)



注文番号 **415** **紅はるかの焼芋**  
 500g 賞365日  
**1,127円**  
 (税抜1,044円)



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

注文番号 **416** **ミニたい焼き(カスタード)**  
 皮、クリーム、卵、砂糖など国産原料にこだわり、乳化剤やグリシンを使用しない小さめサイズのたい焼きです。  
 350g(10個) 賞365日  
**505円**  
 (税抜468円)



注文番号 **417** **ミニたい焼き(チョコクリーム)**  
 自家製チョコクリーム使用のミニたい焼き。主原料の小麦や卵、牛乳などすべて国産。熊本県で作っているのでくまモンパッケージです。  
 272g(8個) 賞365日  
**476円**  
 (税抜441円)



注文番号 **418** **豆乳どら焼き**  
 国産原料使用のふんわり生地。北海道産小豆をじっくりと炊き上げた特製つぶあんをサンドしました。  
 4個入 賞365日  
**765円**  
 (税抜709円)



注文番号 **419** **ガトーショコラ**  
 国産小麦粉、豆乳とアルミフリーのベーキングパウダーを使用。しっとりやわらかな食感に仕上げました。  
 1個(約200g) 賞180日  
**892円**  
 (税抜826円)



注文番号 **420** **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 **421** **むぎ茶ティーバッグ**  
 国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出両用。便利なチャック式。  
 500g(10g×50袋入り) 賞365日  
**567円**  
 (税抜525円)



注文番号 **422** **伊勢乃国はとむぎ茶**  
 三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用。使いやすいティーバッグタイプです。  
 8g×14袋 賞365日  
**515円**  
 (税抜477円)



注文番号 **423** **上煎茶 (農薬不使用)**  
 今では稀少となった日本古来の生葉種。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 **424** **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してあり、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 **425** **有機緑茶ティーバッグ**  
 一番茶の煎茶を原料にしています。渋み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仕上げました。  
 200g(2g×100) 賞180日  
**2,430円**  
 (税抜2,250円)



注文番号 **426** **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 **427** **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ゆかり煎製で丁寧にじっくり焙じました。湯水抽出が容易で、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 **428** **伊勢乃国 黒豆茶ティーバッグ**  
 丁寧に蒸しあげたいなべ産の丹波産黒豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして、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 **429** **甘酒**  
 もち米を使用し、砂糖を加えずに昔ながらの「こうじ」でつくりました。お好みの温度、甘さでお楽しみください。約4人前出量となります。  
 250g 賞180日  
**392円**  
 (税抜363円)



注文番号 **430** **しょうが湯蜂蜜**  
 国産のしょうがを国産蜂蜜とビート糖でじっくり漬けました。  
 260g 賞18ヶ月  
**907円**  
 (税抜840円)



注文番号 **431** **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 **432** **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 **433** **九鬼 贅沢ミルク黒ごまラテ**  
 北海道産生乳を使用した全粉乳入りで水やお湯に混ぜるだけ。不足しがちな食物繊維、鉄分、カルシウムをおいしく補給できます。  
 20g×4袋 賞365日  
**351円**  
 (税抜325円)



注文番号 **434** **九鬼黒ごまラテノンスweet**  
 黒ごまと国産黒豆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)





お湯さえあれば  
美味しく  
簡単調理

注文番号 435 **どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン (おぎ入り)**

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！おぎ入り、玉ねぎの香りがたまりません。濃厚スープは国産大豆を原料使用。

78g 賞180円  
**239円**  
(税抜 222円)

注文番号 436 **どんぶり麺 しお味ラーメン**

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！あっさりとした塩味ラーメンです。麺は国産小麦粉を使用。

78.5g 賞180円  
**239円**  
(税抜 222円)

注文番号 437 **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！おぎ入り、玉ねぎの香りがたまりません。濃厚スープは国産大豆を原料使用。

77.3g 賞180円  
**239円**  
(税抜 222円)

注文番号 438 **どんぶり麺 カレーうどん**

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！余分なカップを省いた即席カレーうどん。濃厚スープは国産大豆を原料使用。

86.8g 賞180円  
**239円**  
(税抜 222円)

注文番号 439 **どんぶり麺 納豆そば**

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ！余分なカップを省いた即席納豆そば。濃厚スープは国産大豆を原料使用。

81.5g 賞180円  
**239円**  
(税抜 222円)



注文番号 440 **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と有機ねぎです。

6食 賞180円  
**577円**  
(税抜 535円)

注文番号 441 **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円  
**1,377円**  
(税抜 1,275円)

注文番号 442 **カラダにやさしいポタージュ**

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

14g×5袋 賞760円  
**583円**  
(税抜 540円)

注文番号 443 **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 444 **こどものためのレトルトカレー**

1歳のお子様から安心して召し上がりいただける。原料を厳選したやさしい味のレトルトカレーです。

80g×2 賞365円  
**486円**  
(税抜 450円)

注文番号 445 **こどものためのレトルトハヤシ**

1歳のお子様から安心して召し上がりいただける。原料を厳選したやさしい味のレトルトハヤシです。

80g×2 賞365円  
**486円**  
(税抜 450円)

注文番号 446 **こどものためのレトルトコンシチュー**

1歳のお子様から安心して召し上がりいただける。原料を厳選したやさしい味のレトルトコンシチューです。

80g×2 賞365円  
**486円**  
(税抜 450円)

注文番号 447 **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円  
**894円**  
(税抜 828円)

日頃の  
ストックに

注文番号 448 **助っ人飯米 玄米ごはん**

北海道産特別栽培米・あやひめめを玄米を圧力釜でじっくり炊きあげた玄米ごはん。常温保存可能です。

160g 賞1年  
**240円**  
(税抜 223円)

注文番号 449 **助っ人飯米 小豆入り玄米ごはん**

北海道産特別栽培米・あやひめめを玄米と、国内産小豆を圧力釜でじっくり炊きあげました。常温保存可能です。

160g 賞1年  
**263円**  
(税抜 244円)

注文番号 450 **有機玄米クリーム**

有機玄米のお粥を丁寧に裏ごししてクリーム状にしました。食欲のない時や離乳食などにどうぞ。

200g 賞365円  
**265円**  
(税抜 246円)

注文番号 451 **有機・玄米小豆粥**

有機の玄米、小豆を塩だけで味付け。体に優しいお粥にしました。非常食にも。

200g 賞365円  
**223円**  
(税抜 207円)

注文番号 452 **有機・玄米粥**

有機玄米を塩だけで味付け。体に優しいお粥にしました。非常食にも。

200g 賞365円  
**201円**  
(税抜 187円)

注文番号 453 **非常時持出米 (白飯) 8年保存**

110g (茶碗約2杯分) 賞8年  
**729円**  
(税抜 675円)

三重県産の美味しいコシヒカリを使った非常食です。缶入りなので乾燥剤不使用、保管性も万全です。

注文番号 454 **本物のいわしくん醤油**

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。

200g 賞3年  
**480円**  
(税抜 445円)

注文番号 455 **本物のいわしくん ブツ切り**

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 賞3年  
**435円**  
(税抜 403円)

注文番号 456 **さば水煮 缶詰**

北海道沖〜銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖縄の塩「シママス」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 457 **さばみそ煮 缶詰**

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

190g 賞3年  
**521円**  
(税抜 483円)

注文番号 458 **長期保存 国産米粉クッキー**

50g 賞5年半  
**648円**  
(税抜 600円)

三重県産コシヒカリの米粉100%を使用したアレルギーフリーのクッキー。スーパーフードのタイガーナッツ入り。5年半長期保存可能。

注文番号 459 **小倉ようかん (10個)**

北海道産の小豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい小さめの個包装です。常備用どうぞ。

58g×10 賞365円  
**1,652円**  
(税抜 1,530円)

注文番号 460 **安納芋ようかん (10個)**

砂糖を使わず九州産安納芋の甘みをしっかり味わえるミニ羊羹です。10個入なので常備用どうぞ。

58g×10 賞180円  
**1,863円**  
(税抜 1,725円)



