



	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	9/2	9/3	9/4	9/5	9/9	9/10	9/11	9/12
配達	9/16	9/17	9/18	9/19	9/23	9/24	9/25	9/26

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

二十世紀梨

J Aみなみ信州より

前世紀から百年の歴史を持つ二十世紀梨は、ほどよい酸味とシャキシャキとした食感が特徴。果汁が豊富で、瑞々しさあふれる爽やかな甘さと芳醇な香りで人々を虜にする「青梨の王様」なのです。

二十世紀梨は
今回限り
です！

注文番号
1

産直20世紀梨

3,564円

5kg (12~16玉) (税抜 3,300円)

梨のおいしい食べ方



梨は冷蔵庫で冷やした方が断然美味しいです！しかし、あまり冷たいと舌が甘みを感じにくくなってしまいますので冷やし過ぎにはご注意ください。

梨は皮の近くが美味しく、芯の近くは苦みと酸味で美味しくありません。

もったいないと感じるかもしれませんが芯は大きく取って下さい。

むいたらすぐにお召し上がりください。切り口が空気に触れると、ポリフェノールが酸化することで褐色になってしまいます。

りんごと同様で皮をむいた後に食塩水に浸すと酸化を抑えられます。

※ 気象状況等により、糖度にはばらつきが出る可能性があります。予めご了承下さい。

保存
方法

梨は追熟をしません。到着後はできるだけ早くお召し上がりください。冷蔵所では3~4日、冷蔵庫では1週間が目安です。

また、水分が蒸発するとカサカサになりますので、冷蔵庫に入れる場合はビニール袋に入れて保存がオススメです。

産地からのお願い



届たらすぐに箱の中身をご確認ください。

選果場にて箱詰めの際には細心の注意をしておりますが、もし腐りや大きな傷みなどがありましたら、捨てずに事務局へご連絡をお願いします。

かんたん
レシピ

美味しい梨をアイスにしちゃおう！

20世紀梨のシャーベット

【材 料】2人分

- 20世紀梨 1個
- ◆ レモン汁 大さじ1
- ◆ 粗糖 大さじ1
- ◆ はちみつ 大さじ1



切った梨とレモン汁に砂糖を
おしやけして混ぜる

【作り方】

- ① 梨の皮をむいて芯を取り、一口大の大きさにざく切りにします。
- ② フードプロセッサー（おろし器で代用可）に切った梨と◆を入れ滑らかになるまで回します。
- ③ 滑らかになったらバットに移して冷凍庫で冷やし固めます。
- ④ 凍ってきたらフォークなどで崩して混ぜ、再度凍らせ、これを繰り返します。程よくシャーベット状になったら器に盛り付けて完成！

おすすめ新商品



注文番号

451

こんぶ茶

80g (税抜 673円)

726円

注文番号

452

梅こんぶ茶

80g (税抜 673円)

726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 |
| 5 | 肉加工品・加工食品 |
| 6 | 加工食品 |
| 7 | 国産大豆の食品・一般食品 |
| 8 | 魚介類・お魚加工品 |
| 9 | 練り物・海苔・海藻類・だし |
| 10 | 国産小麦の食品・麺類・一般食品 |
| 11 | 一般食品 |
| 12・13 | 調味料 |
| 14 | お菓子 |
| 15 | お菓子・飲み物 |
| 16 | 豆類・あんこ・生活雑貨 |

注文番号 2 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 3 **(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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 4 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 5 **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いません。

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 6 **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 7 **北海道産ホールコーン**

北海道産のホールパ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

434円
(税抜 402円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 8 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 9 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 10 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 11 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 12 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 13 **冷凍れんこん(乱切り)**

徳島県産のレンコンを乱切りし使いやすい冷凍加工。

200g 賞365日

619円
(税抜 574円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 14 **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

489円
(税抜 453円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 15 **大和芋**

山芋の中でも特に甘く風味の良い国産大和芋を100%使用。解凍するだけでおいしい大和芋を味わえます。

40g×5袋 賞6ヶ月

835円
(税抜 774円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 16 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 17 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 18 **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やスープの具材にも。

100g 賞90日

260円
(税抜 241円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 19 **だいずDAYS 発芽黒豆**

北海道産黒豆のあじと栄養を最大限に引き出して、やわらかく煮あがりました。お粥やお味噌汁の具材にも。

70g 賞90日

260円
(税抜 241円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 20 **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

1,200円
(税抜 1,112円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 21 **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

870円
(税抜 806円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 22 **内麦クロワッサン**

若手農産の小麦粉、イタリアのパネトーネ粉を使用し、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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 23 **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入れて焼き上げました。

12個 賞75日

1,944円
(税抜 1,800円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 24 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 25 **KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ**

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

12個 賞75日

1,846円
(税抜 1,710円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 26 **マンモンのモチモチ手のばしナン**

北海道産の小麦を使用して、手のばして焼上げたもちもち食感のナンです。

210g(3枚) 賞365日

363円
(税抜 337円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 27 **純粋はちみつ**

和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。

500g 賞2年

3,175円
(税抜 2,940円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 28 **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な蜂蜜。まろやかな味で食べやすい。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)

しんよやく オリジナル食品

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。味も色調も目くともあっさりしています。やさしい香りとクセのない甘さが人気。

250g 賞2年

2,268円
(税抜 2,100円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 30 **国産リンゴはちみつ**

青森県のリンゴの花から採れた珍しい蜂蜜。リンゴの香りがたまりません。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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 31 **国産レンゲはちみつ**

レンゲの蜂蜜は、味・香りとあつさりとしてとても食べやすい。多くの方に愛される日本を代表する蜂蜜です。

250g 賞2年

2,365円
(税抜 2,180円)

しんよやく オリジナル食品

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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 33 **熊野古道のはちみつレモン**

紀州産の蜂蜜・レモンを使用。水やお湯で割ったり、シロップとしても。

440g 賞540日

1,360円
(税抜 1,260円)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 34 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 35 **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)

しんよやく オリジナル食品

注文番号 36 **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)

しんよやく オリジナル食品

かんたん
レシピヨーグルトを使った優しい甘さの焼き菓子
バナナヨーグルトケーキ

【材 料】2人分

- バナナ 1本
- ヨーグルト 25g
- たまご 1個
- サラダ油 大さじ2
- ケーキミックス 大さじ5

【作り方】

- ①バナナは皮を剥いて2cm幅で切ります。
- ②ボウルに卵を入れ、ヨーグルトとサラダ油を加えてからケーキミックスを加えて混ぜます。
- ③卵焼き用のフライパンにサラダ油(記載分量外)をひき、切ったバナナを並べアルミホイルで蓋をして弱火で15~20分ほど焼きます。
- ④粗熱がとれたら食べやすい大きさに切り分けて完成!

お子様のおやつに
ぴったり!

今回の
超目玉!!

37 大内山ヨーグルト(プレーン)



224円

(税抜 208円)

400g 賞19日

38 大内山ヨーグルト(加糖)



224円

(税抜 208円)

400g 賞19日

42 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)

43 大内山コーヒー500



ドリップしたての香り高いコーヒー牛乳をミックス。牛乳が60%のオリジナルコーヒー、手軽な500mlサイズです。

500ml 賞15日

207円

(税抜 192円)

44 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)

45 大内山の瓶バター



大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかな使いやすいくリームタイプ。

300g 賞180日

1,584円

(税抜 1,467円)

46 四乳の低温殺菌牛乳



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

1000ml 賞6日

(お昼の日の4日後が消費期限)

380円

(税抜 352円)

47 北海道のおいしい牛乳



北海道産の生乳100%。生産者が心を込めて大切に育てた牛乳から毎日搾っています。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日

328円

(税抜 304円)

48 鈴鹿山麓低脂肪牛乳



四日市酪農。選伝子相換えで育った牛の生乳と全脂肪乳使用。牛乳から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

1000ml 賞9日

328円

(税抜 304円)

49 鈴鹿山麓牛乳



四日市酪農。120℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。

1000ml 賞9日

324円

(税抜 300円)

50 鈴鹿山麓牛乳ミニパック(袋)



鈴鹿山麓酪農。選伝子相換えで育った牛の生乳と全脂肪乳使用。牛乳から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

200ml×3 賞8日

398円

(税抜 369円)

51 やさいい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)



選伝子相換えをしない原料で育った牛の生乳を90%以上使用。なめらかな甘さです。生きた乳酸菌がたっぷり入っています。賞味パッケージに準じます。

70g×3 賞17日

205円

(税抜 190円)

52 のむヨーグルト



四日市酪農。選伝子相換え原料で育った牛の生乳と全脂肪乳使用。※製造日より6日たったものがあがけになる場合があります。

1000ml 賞14日

469円

(税抜 435円)

53 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト



四日市酪農。選伝子相換えで育った牛の生乳と全脂肪乳使用。牛乳から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

450g 賞17日

302円

(税抜 280円)

54 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト



四日市酪農。選伝子相換えのエキスを育った牛の生乳を使用。生きた乳酸菌がたっぷり入っています。賞味パッケージに準じます。

450g 賞17日

308円

(税抜 286円)

55 白いバター(加塩)



四日市酪農。非選伝子相換え原料で育った牛の生乳と全脂肪乳使用。牛乳から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

200g 賞90日

564円

(税抜 523円)

56 白いバター(無塩)



四日市酪農。非選伝子相換え原料で育った牛の生乳と全脂肪乳使用。牛乳から搾りました。乳脂肪分を2%に抑えています。

200g 賞60日

554円

(税抜 513円)

57 有機カフェオレベース



100%有機栽培豆をネドリップ抽出し、有機酸を調整したカフェオレベース。牛乳などでも飲む。1本で約9杯分。

275ml 賞365日

864円

(税抜 800円)

58 さけるモッツアレラ プレーン



厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。

80g 賞30日

537円

(税抜 498円)

59 さけるモッツアレラ ホワイトペッパー



厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。スパイスなホワイトペッパーを使用。

70g 賞30日

537円

(税抜 498円)

60 モッツアレラチーズ(真空タイプ)



十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しむチーズです。

100g 賞30日

657円

(税抜 609円)

61 大地のほっぺ プチタイプ



十勝の新鮮で良質な生乳を使用。ほっぺのように柔らかいお餅のようなチーズです。

180g 賞60日

1,313円

(税抜 1,216円)

62 カチュラルチーズ 棚(かしわ)



十勝の新鮮な生乳を使用。4ヶ月以上熟成し深いコクと香りが広がります。

150g 賞45日

1,313円

(税抜 1,216円)

63 カチョコパロ



ひょうたん型で低温熟成。外側は硬いですが、ミルクの風味がしっかりと残っています。

200g 賞45日

1,313円

(税抜 1,216円)

64 ラクレット

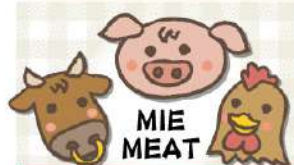


北海道産ナチュラルチーズ。オープン電子レンジでとろけさせてじゃがいもやパンと合わせて。

150g 賞45日

1,313円

(税抜 1,216円)



三重県産のお肉

注文番号 65 和牛小間切(冷蔵)

三県産黒毛和牛。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 66 和牛モモバラスライス(冷蔵)

三県産黒毛和牛。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 67 (冷蔵)和牛ミンチ

三県産黒毛和牛。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 68 和牛小間切(冷凍)

三県産黒毛和牛。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 69 和牛モモサイコロステーキ用(冷凍)

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 70 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷凍)

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 71 三県産牛モモすき焼き用(冷蔵)

鳥羽志摩産の牛モモ肉(ホルスタイン種)をすき焼き用にカットしました。

500g 賞/消費期限:120日

2,786円
(税抜 2,580円)

注文番号 72 三県産牛肩ロースすき切り(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

350g 賞/消費期限:120日

2,349円
(税抜 2,175円)

注文番号 73 三県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

1,960円
(税抜 1,815円)

注文番号 74 牛豚合びきミンチ 300g(凍)

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。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 75 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 76 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 77 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 78 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 79 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 80 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 81 豚肉ヒレ一口カツ用(冷凍)

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 82 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。

250g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 83 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷凍)

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 84 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 85 豚肉ミンチ(バラ凍結)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日

453円
(税抜 420円)

注文番号 86 伊勢赤どりモモネセット(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 87 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

736円
(税抜 682円)

注文番号 88 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

444円
(税抜 412円)

注文番号 89 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 90 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)



ハム・ソーセージ

注文番号 94 **ソーセージ** 豚

程よい脂肪のある、じっくりと煮込まれた風味のソーセージ。ハム、ソーセージです。

80g 賞30日

615円
(税抜 570円)

注文番号 91 **やさしいポロニアソーセージ** 豚

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 95 **ボンレスハム** 豚

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 96 **直火ベーコンスライス** 豚

とん太の一番人気。塩、砂糖、香辛料のみで作った芳醇な薫香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日

573円
(税抜 531円)

注文番号 92 **やさしいあらびきウィンナー** 豚

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 93 **やさしい度なしポークウィンナー** 豚

お子さんでも食べやすい度なしタイプ。超々く絶妙な新鮮な豚肉をならめ口当たりにより、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 99 **鶏そぼろ** 豚

国産の鶏肉を醤油、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仕上げました。

90g 賞30日

360円
(税抜 334円)

注文番号 100 **ペッパーポーク** 豚

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ハムです。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜 496円)

注文番号 101 **おつまみチャーシュー** 豚

豚バラ肉(国産)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 102 **もっちりもっちゃん しお味** 豚

自家製味噌、青森産にんにく、北海道産の特別産ダシに漬け込んだ豚足物不使用の国産豚ハムです。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 103 **もっちりもっちゃん みそ味** 豚

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

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 104 **秋川牧園 からあげ** 豚

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 105 **秋川牧園 チキンナゲット** 豚

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

200g 賞270日

759円
(税抜 703円)

注文番号 106 **秋川牧園 ふんわり豚の親子丼** 豚

秋川牧園の豚と鶏肉の親子丼。外側はしっかりと風味が特徴の鶏肉。とろりとかわる卵をぜひご賞味ください。

180g 賞365日

704円
(税抜 652円)

注文番号 107 **秋川牧園 ミートボール** 豚

鶏肉を使用しお弁当の定番ミートボールです。やさしい味のタレでお煮込みでも食べやすい様に仕上げました。

100g 賞270日

340円
(税抜 315円)

注文番号 108 **秋川牧園 チキンソースカツ** 豚

若鶏のむね肉をカラッと揚げたチキンカツに自家製ソースを染み込ませました。しっとりとしつつジューシーな一品。

150g 賞270日

752円
(税抜 697円)

注文番号 109 **秋川牧園 鶏メンチカツ** 豚

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 110 **秋川牧園 とりミニ肉まん** 豚

鶏肉の旨味と黒豚の甘味ある油が絶妙に合わさった、ミニサイズの肉まんです。

280g 賞365日

777円
(税抜 720円)

注文番号 111 **秋川牧園 ビリ辛チキンバー** 豚

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日

704円
(税抜 652円)

注文番号 112 **秋川牧園 とり餃子** 豚

鶏肉と、黒豚の脂身を使用した餃子です。肉と野菜が絶妙なバランスになるように餡の配合にこだわりました。

195g 賞365日

609円
(税抜 564円)

注文番号 113 **しんちゃん餃子** 豚

「しんちゃん」のキャラクターと豚肉を配合し、うま味調味料不使用。キャラクターの顔がかわいく、食感もかわいく仕上がります。

15g×16個 たれ11g×2 賞180日

511円
(税抜 474円)

注文番号 114 **しそ入りさっぱり餃子** 豚

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干しを加えてほんのりと梅の香りに。

180g(10個入り) 賞365日

428円
(税抜 397円)

注文番号 115 **ほうれん草餃子** 豚

ほうれん草の風味、栄養をたっぷりと国産小麦粉を使用した皮で包みました。ほうれん草が苦手な方でも美味しく召し上がりにいただけます。

18g×10個 賞240日

422円
(税抜 391円)

注文番号 116 **カインズのファミリー餃子** 豚

国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。20g×30個 賞365日 通常価格822円

802円
(税抜 743円)

注文番号 117 **肉しゅうまい** 豚

国産豚肉、たまねぎを国産小麦の皮で包んだしゅうまいです。

240g(15個) 賞365日

477円
(税抜 442円)

注文番号 118 **鶏ごぼうシュウマイ** 豚

国産ゴボウの香りと食感がおいしいシュウマイです。

27g×8個 賞365日

412円
(税抜 382円)

注文番号 119 **中華丼の具(塩)** 豚

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯気で温めてご飯、焼きそば等にかけると。

180g×2 賞365日

574円
(税抜 532円)

注文番号 120 **麻婆茄子丼の具** 豚

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。あたためて召し上がってください。

150g×2袋 賞365日

567円
(税抜 525円)

注文番号 121 **国産野菜の春巻** 豚

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)

注文番号 122 **A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産くらげ入り)** 豚

国産野菜・国産くらげ入り。パリッとした食感が楽しめます。

40g×5 賞365日

563円
(税抜 522円)

注文番号 123 **大きな豆腐肉団子** 豚

国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘辛ダシをたっぷりからめました。

26g×8個 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 124 **野菜たっぷりチャンポン** 豚

国産野菜に九州のさつま揚げを加え、オリジナルのスープで仕上げた、こだわりのちゃんぽんです。

280g(個130g) 賞365日

461円
(税抜 427円)

注文番号 125 北海道八雲発 マムのカニ
クリームコロッケ

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

油で揚げます 40g×6 賞365日

550円
(税抜 510円)

乳 小 大 中

注文番号 126 北海道八雲発 マムの帆立
クリームコロッケ

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

油で揚げます 40g×6 賞365日

550円
(税抜 510円)

乳 小 大 中

注文番号 127 道産コロッケ かぼちゃ

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日

518円
(税抜 480円)

油で揚げます

注文番号 128 道産コロッケ 男爵

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日

518円
(税抜 480円)

油で揚げます

注文番号 129 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

535円
(税抜 496円)

油で揚げます

注文番号 130 ジャガバターコロッケ

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

573円
(税抜 531円)

油で揚げます

注文番号 131 道産パン粉のさくさくメンチカツ

北海道産の豚肉を使用した肉だねを北海道産のパン粉でく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)

油で揚げます

注文番号 132 お弁当用ソースメンチカツ

特製とんかつソースたっぷりのメンチカツ。小分けトレーが便利。お弁当に。自然解凍でもOK!

20g×6 賞365日

356円
(税抜 330円)

油で揚げます

注文番号 133 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)

油で揚げます

注文番号 134 ハッシュドブラウンポテト

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)

油で揚げます

注文番号 135 フレンチフライポテト

北海道産馬鈴薯100%使用したフレンチフライポテト。

1kg 賞731日

720円
(税抜 667円)

油で揚げます

注文番号 136 徳用 ポテトもち

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日

1,036円
(税抜 960円)

油で揚げます

注文番号 137 焼いて簡単ビザサキイタリアン

チーズ、玉ねぎ、ピーマンをトマト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)

油で揚げます

注文番号 138 ペンネのトマトソースグラタン

濃厚なバターをたっぷり使い、イタリア産のオーガニックのペンネマカロニと国産の玉ねぎを使用したグラタンです。

340g(2個) 賞365日

709円
(税抜 657円)

油で揚げます

注文番号 139 えびフライ(大)

インドネシア産のエビに国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけました。油で揚げます。

180g(6尾) 賞365日

1,166円
(税抜 1,080円)

油で揚げます

注文番号 140 イカフライ

短冊切りした柔らかく厚みのあるイカに国産パン粉に卵を使わず加工しました。

3枚入り 賞180日

579円
(税抜 537円)

油で揚げます

注文番号 141 オムライス

国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを牛乳を加えた玉子でふんわりと包みました。

360g(2袋) 賞366日

586円
(税抜 543円)

油で揚げます

注文番号 142 ふんわり豆腐ハンバーグ

ふんわり豆腐・鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

509円
(税抜 472円)

油で揚げます

注文番号 143 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 458円)

油で揚げます

注文番号 144 (和風おろし)産直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、湯煎するだけでいただけます。

340g(2個入) 賞365日

457円
(税抜 424円)

油で揚げます

注文番号 145 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)

油で揚げます

注文番号 146 国産栗ご飯の素

漂白剤・酸化防止剤・着色料不使用の国産栗と、秋田産産の鰯節、北海道産昆布等を使用したたれをセットにしました。

2合用(150g) 賞180日

1,371円
(税抜 1,270円)

油で揚げます

注文番号 147 五目寿しの素(2合炊)

国産食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)

油で揚げます

注文番号 148 国産牛の牛丼

国産牛と玉ねぎを使いジューシー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

30円引き 1,006円
(税抜 932円)

油で揚げます

注文番号 149 タコ飯の素

国産真だこを焼いて塩でもみ煮しあげました。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)

油で揚げます

注文番号 150 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

ごぼうの歯ざわりを残して、白身魚を使いヘルシーに仕上げました。

160g(8個入り) 賞365日

396円
(税抜 367円)

油で揚げます

注文番号 151 お好みお弁当セット

お弁当に便利な、カットソー入りのお弁当です。さんげろこぼろ、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしの3種類。

120g(3種×2個) 賞365日

474円
(税抜 439円)

油で揚げます

注文番号 152 焼き鳥もも串

鳥取県産美濃鶏のもも肉を、ていねいに串さしを行い丁寧に漬けて焼き上げました。温めるだけでOK。

5本入 賞180日

845円
(税抜 783円)

油で揚げます

注文番号 153 焼き鳥ねぎ串

鳥取県産美濃鶏のもも肉と白ネギをていねいに串さしを行い丁寧に漬けて焼き上げました。温めるだけでOK。

5本入 賞180日

845円
(税抜 783円)

油で揚げます

注文番号 154 阿波鶏と野菜のつくねセット

徳島県産の鶏肉のつくねメインに、卵の詰め煮・切干大根・ひじきと大豆の煮物を含めました。

250g 賞365日

963円
(税抜 892円)

油で揚げます

注文番号 155 国産鮭の塩焼きセット

北海道産の鮭の塩焼きをメインに野菜炒め・切干大根・ひじきと大豆の煮物を含めました。

230g 賞365日

963円
(税抜 892円)

油で揚げます

注文番号 156 野菜かき揚げ

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類のにせてお召し上がりください。

260g(4個) 賞365日

511円
(税抜 474円)

油で揚げます

注文番号 157 ミニお好み焼き豚玉

小麦、キャベツ、豚肉などすべて国産原料で焼いたミニお好み焼き。電子レンジで温めてお弁当、おやつ、夜食などにどうぞ。

5枚入(一枚直径9cm) 賞360日

780円
(税抜 723円)

油で揚げます

注文番号 158 大阪の味 手焼きお好み焼き

国産小麦粉、キャベツ、豚肉を加え焼いた汁がおいしいつくだりとした関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)

油で揚げます

注文番号 159 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)

油で揚げます

注文番号 160 ねぎ入りたこ焼き

国産小麦を使用。国産産長ねぎを加え、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)

油で揚げます

注文番号 161 鈴鈴納豆

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 買9日

187円
(税抜174円)

注文番号 162 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) 買8日

200円
(税抜186円)

注文番号 163 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 買9日

234円
(税抜217円)

注文番号 164 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)

北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わっていただける納豆です。タレからし等は付けませんのでお好みの献付けで。

40g×3 買8日

120円
(税抜112円)

注文番号 165 国産おばあちゃんいなり(冷蔵)

国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のジップルな素材で味付けした稲荷です。

10枚入 買89日

328円
(税抜304円)

注文番号 166 野瀬さんの油揚げ

三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をじっくりと煮し、ふんわりと揚げました。

2枚 買6日(お届け日の3日後期限)

153円
(税抜142円)

注文番号 167 野瀬さんの厚揚げ

三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味が味わえます。

1枚 買6日(お届け日の3日後期限)

247円
(税抜229円)

注文番号 168 野瀬さんのすし揚げ

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。

4枚 買3日(お届け日の3日後期限)

153円
(税抜142円)

注文番号 169 野瀬さんのミニ飛龍豆

三重県産大豆フクユタカを使用し、さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのがんもどき。

100g 買6日(お届け日の3日後期限)

437円
(税抜405円)

注文番号 170 極 絹ごし豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。

300g 買5日

331円
(税抜307円)

注文番号 171 極 もめん豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。

300g 買5日

331円
(税抜307円)

注文番号 172 姫野とうふ もめん

地元産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。

1丁450g 買6日(お届け日の3日後期限)

318円
(税抜295円)

注文番号 173 極 充填豆腐

姫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 買14日

165円
(税抜153円)

注文番号 174 極 寄せ豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。

300g 買5日

331円
(税抜307円)

注文番号 175 国産大豆 寄せ豆腐

豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。

400g 買6日(お届け日の3日後期限)

356円
(税抜330円)

注文番号 176 国産丸大豆 凍り豆腐(さいの目)

国産丸大豆を使用。煮物や五目寿司に便利なさいの目カット済み。

50g 買180日

408円
(税抜378円)

注文番号 177 たまご豆腐

新鮮なたまごを国産原料の本みりん、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 買20日

554円
(税抜513円)

注文番号 178 極 豆乳

姫野大豆の旨みやすい豆乳です。豆乳と砂糖の組み合わせがおすすめです。ストレーでも、コーヒーやスムージー、料理にも使用していただけます。

200ml 買7日

236円
(税抜219円)

注文番号 179 国産大豆の無調整豆乳

国産大豆と水だけで作りしました。大豆本来の旨みさを追求した無調整豆乳です。

1000ml 買150日

408円
(税抜378円)

注文番号 180 生芋小玉こんにゃく

国産の生芋を使用した小玉こんにゃくです。食べやすい一口サイズ。

160g 買180日

221円
(税抜205円)

注文番号 181 生芋板こんにゃく

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

250g 買180日

213円
(税抜198円)

注文番号 182 生芋ミニこんにゃく

国産のこんにゃくに生芋と高野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 183 しらたき

国産のこんにゃくに生芋と高野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。

200g 買180日

127円
(税抜118円)

注文番号 184 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

注文を受けてから製造するので柔らかく、合成保存料不使用、旨の味辛口タイプ、(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 185 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 買30日

612円
(税抜567円)

注文番号 186 瑞宝しぐれ(おかか)

貝と削り節を独自のたまりと味の旨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 187 北海道豆昆布

北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。

140g 買90日

通常価格363円

348円
(税抜323円)

注文番号 188 かり干たくあん(ハーフ)

宮崎県特産の太根を約3週間天日乾燥し独自の製法でじっくり煮込んだ、ハーフサイズのかり干たくあんです。

170g 買120日

298円
(税抜276円)

注文番号 189 かり干たくあん めか入り

宮崎県特産の太根を約3週間天日乾燥し、独自製法で漬込んだめか入りタイプのかり干たくあん。

250g 買120日

463円
(税抜429円)

注文番号 190 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

通常価格363円

348円
(税抜323円)

注文番号 191 宮崎県産甘らっきょう

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

100g 買120日

521円
(税抜483円)

注文番号 192 宮崎県産ピリ辛らっきょう

大粒の宮崎県産らっきょうをじっくりと乳酸発酵させ、九州産とうがらしと漬込みました。

100g 買120日

521円
(税抜483円)

注文番号 193 有機たかな漬

山口県産の有機高菜を使用。塩とウコンのみで漬込んで半年熟成。ほのかな酸味が塩辛くなく、さっぱりした味です。

180g 買90日

417円
(税抜387円)

注文番号 194 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、塩水に漬け込んで中辛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 197 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が強いえびを、濃粉でくくるみました。

150g 賞365日

444円
(税抜412円)



注文番号 200 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社で配合した西京味噌に48時間漬込みました。

150g(3枚) 賞180日

456円
(税抜423円)



注文番号 203 ぶり仙台味噌粕漬け

仙台味噌と一宮産の風味豊かな味噌粕に、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 賞180日
通常価格623円

603円
(税抜559円)



注文番号 206 塩熟さばフィレ

二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結用のフィレです。

3枚 賞30日(お届け日より)

801円
(税抜742円)

注文番号 207 しめさば炙り

国産の厳選した旬のさばを炙り、解凍してからの期間でメイト合を調整できます。

95g 賞365日

518円
(税抜480円)



注文番号 210 バ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。腹骨取りの処理済みです。

220g 賞180日

574円
(税抜532円)



注文番号 213 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込み天日干しに。

2枚 200g 賞45日

603円
(税抜559円)



注文番号 216 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サッパリ仕上げます。

240g 賞365日

437円
(税抜405円)

注文番号 217 4種野菜のおさかなつくね

国産のめじろを主原料にして、野菜の4種の野菜を入れたつくねに、旨味たっぷりのタレを添付しました。

330g(つくね10個、タレ40g×2袋) 賞180日

606円
(税抜562円)



注文番号 220 バラたらこ

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 195 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、つまれなどに便利、シングルパックになりました。

150g 賞120日

344円
(税抜319円)



注文番号 198 そのまま食べられるブリッとほたて

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

100g 賞365日

677円
(税抜627円)



注文番号 201 秋鮭の甘酢あんかけ

国産の鮭を唐揚げにし、しっかりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。

200g(2袋入り) 賞365日

550円
(税抜510円)



注文番号 204 たら仙台味噌粕漬け

仙台味噌と一宮産の風味豊かな味噌粕に、たらを漬込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日
通常価格623円

603円
(税抜559円)



注文番号 208 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。湯煎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 カマス丸干し

静岡県伊東市で揚がったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬込み太陽熱と潮風で天日干ししました。

120g(5〜6本) 賞45日

583円
(税抜540円)



注文番号 214 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込み天日干しで仕上げました。

3枚 165g 賞45日

648円
(税抜600円)



注文番号 218 スモークサーモン

アラスカ産の天然紅鮭を、塩だけで味付けし、桜のチップで丹念にスモークしました。

70g 賞365日

729円
(税抜675円)

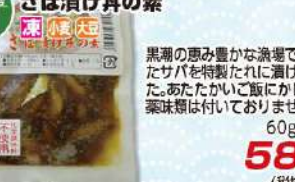


注文番号 221 さば漬け丼の素

黒潮の恵み豊かな漁場で水揚げされたサバを特製たれに漬込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。

60g 賞90日

583円
(税抜540円)



注文番号 196 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しました。素材本来のおいしさをそのまま食卓までお届けします。

150g 賞365日

506円
(税抜469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童子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。

150g 賞180日

347円
(税抜322円)



注文番号 202 カレイの甘酢あんかけ

アメリカ産のカレイを唐揚げにし、しっかりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。

160g(2袋) 賞365日

437円
(税抜405円)



注文番号 205 さわら仙台味噌粕漬け

仙台味噌と一宮産の風味豊かな味噌粕に、さわらの切り身を漬込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日
通常価格623円

603円
(税抜559円)



注文番号 209 きびなごさっぱり漬け

きびなごを甘酢に漬け込み、まろやかな風味に仕上げています。

80g 賞365日

363円
(税抜337円)



注文番号 212 北海道産 さんまの甘味噌漬け

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込みました。

2枚 180g 賞45日

606円
(税抜562円)



注文番号 215 金目鯛 天日干し

宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬込み天日干しで仕上げました。

約170g(前後20g) 賞45日

716円
(税抜663円)



注文番号 219 鮭フレーク(袋)

国産(主に北海道・青森)の秋鮭を鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油だけで調味。大容量で冷凍品になりました。

300g 賞365日

1,176円
(税抜1,089円)



注文番号 222 鯛漬け丼の素

高知県野見湾で獲られた真鯛を特製たれに漬込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。

60g 賞90日

713円
(税抜661円)



注文番号 223 さつま揚げ 無リンすり身に多くの小魚を使い、魚のうまみを生かした本格的な揚げかまぼこ。 180g(4枚) 賞180日 502円 (税抜 435円)	注文番号 224 ささがきぼうさつま揚げ 無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。 120g 賞180日 451円 (税抜 418円)	注文番号 225 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 226 おとうふ揚げ 国産大豆の豆腐と助産タ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 227 おとうふ揚げ(椎茸入) 国産大豆と北海道で獲れた助産タラのすり身をベースのふんわり食感の練り製品。※包装変更の予定あり 150g(5個) 賞180日 424円 (税抜 393円)
注文番号 228 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を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 229 玉ねぎ揚げ 北海道産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 230 玉ねぎボール(冷凍) 新鮮な魚肉に玉ねぎ、だしを加え、うま味を生かしました。もちろん保存料・リン酸・旨み調味料は不使用です。 120g 賞180日 469円 (税抜 435円)	注文番号 231 のどぐろ入り天ぷら(冷凍) 白身のトロと言われるのどぐろを醬油に配合しました。魚の旨味が存分に味わえます。 100g(5枚入) 賞180日 482円 (税抜 447円)	注文番号 232 わかめはんぺん わかめを練りこんだ独特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 233 えびつみれ(冷凍) 魚肉の旨味を十分に引き出し、えびのたまり入ったつみれをボール状に成形し冷凍抽出の菜油で揚げました。 5個入 賞180日 469円 (税抜 435円)	注文番号 234 ピリ辛海鮮揚げ(冷凍) 魚肉すり身にホタテとイカをたっぷり練りこみ、唐辛子一味唐辛子でピリ辛に仕上げました。 100g 賞180日 482円 (税抜 447円)	注文番号 235 出雲のちくわ磯部揚げ(冷凍) 出雲のちくわをカットし、香り高い磯部産のあぶらでじっくり揚げました。 120g 賞180日 通常価格482円 467円 (税抜 433円)	注文番号 236 しそ入りはんぺん(冷凍) 魚肉に国産大葉を練りこみ、しその香りのはんぺんに仕上げました。 110g(3枚入) 賞180日 通常価格469円 454円 (税抜 421円)	
注文番号 237 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 238 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 239 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 240 焼きさざみのり 伊勢湾産、使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにも彩りと栄養をプラス。 20g 賞3ヶ月 291円 (税抜 270円)	
注文番号 241 国内産カットわかめ 国産のわかめを使い、使いやすい大きさにカット。味噌汁やサラダに。 10g 賞365日 294円 (税抜 273円)	注文番号 242 伊勢志摩産カットわかめ 菌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 243 国内産海藻サラダ 茎わかめ、わかめ、白とさか、こんが、赤とさかの国産食材5種類をミックスしました。 7g 賞10ヶ月 201円 (税抜 187円)	注文番号 244 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 賞2年 736円 (税抜 682円)	
注文番号 245 国内産真ごんぶとろ 青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろ昆布。お吸い物やおにぎりに。 20g 賞365日 226円 (税抜 210円)	注文番号 246 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 247 米ひじき 伊勢志摩産ひじき。しっかりと煮たえです。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 248 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 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 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 251 煮物昆布 北海道産の長切り昆布を一煮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 252 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 253 だしパック(12袋) 煮干し・かつお・昆布等が原料です。うま味調味料不使用。 12g×12袋 賞365日 291円 (税抜 270円)	注文番号 254 だしパック(かつお味) 九州・静岡などの国産かつおぶし使用。上品な香りのだしがとれます。 10g×10袋 賞180日 340円 (税抜 315円)	注文番号 255 かつお純だし 松崎製造のかつお節を使用した。顆粒状の4gスティック使いきりタイプのかつおだしです。 4g×10本 賞730日 312円 (税抜 289円)	注文番号 256 こんぶ純だし 北海道産のこんぶを使用した。顆粒状の4gスティック使いきりタイプのこんぶだしです。 4g×10本 賞730日 312円 (税抜 289円)	
注文番号 257 煮干し粉 しいたけ昆布入り 国内産の片口鰯・椎茸・真昆布を粉末にしました。みそ汁・うどんなどのダシを手軽に。 150g 賞180日 907円 (税抜 840円)	注文番号 258 かつお節粉 厳選したかつお節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用していません。 60g 賞180日 437円 (税抜 405円)	注文番号 259 そのまま食べても美味しいかつお節入り 厳選した焼干、松崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まずは食べてみてください。 30g 賞365日 396円 (税抜 367円)	注文番号 260 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をブレンドし、口どけのよい薄切り仕上げました。便利な使いきりサイズのミニパックです。 3.6g×10個入 賞365日 405円 (税抜 375円)	注文番号 261 瀬戸内海産にぼし(常温) 瀬戸内海産のカタクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。 250g 賞180日 988円 (税抜 915円)

注文番号 262 材料3つ!の無添加パン粉

180g 賞240日
259円
(税抜240円)

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、カリッと気持ち良い歯ざわりのパン粉です。

注文番号 263 国産小麦粉(薄力粉)

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

1kg 賞1年
538円
(税抜499円)

注文番号 264 準強力粉(パン用)

北海道産小麦100%。ポストハーベットの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。

1kg 賞8ヶ月
610円
(税抜565円)

注文番号 265 三重県産薄力粉(あやひかり)

三重県産あやひかりを100%使用。手打ちうどんなどにオススメです。

700g 賞365日
382円
(税抜354円)

注文番号 266 ニシノカオリ(三重県産強力粉)

三重県産小麦100%。中華めん類、餃子の皮、パンなどに適しています。

1kg 賞180日
505円
(税抜466円)

注文番号 267 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 賞365日
376円
(税抜349円)

注文番号 268 やきふ

国内産の小麦粉を原料に使った口融りの良い焼き菓です。おつゆ、味噌汁に、すき焼きやかめ煮などにお使いください。

40g 賞365日
315円
(税抜292円)

注文番号 269 おつゆふ

国内産の小麦粉、グルテンを原料に使い、手焼きで丁寧に仕上げたおつゆふです。口あたりが良く食べやすいです。

30g 賞365日
315円
(税抜292円)

注文番号 270 三重の味うどん

うどんに最適な三重県産小麦100%使用。約8分でももちもちのうどんに仕上がります。

100g×3 賞365日
257円
(税抜238円)

注文番号 301 ゆでうどん

三重県産小麦100%の安心のゆでうどん。お湯に軽く通してからお使いください。

200g×3袋 賞120日
353円
(税抜327円)

注文番号 302 伊勢うどん

太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。

250g×3袋 賞120日
639円
(税抜592円)

注文番号 303 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 賞913日
304円
(税抜282円)

注文番号 304 北海道産小麦(パスタ)バゲティタイプ

北海道産小麦100%使用。生感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 賞3年
417円
(税抜387円)

注文番号 305 北海道産小麦(パスタ)マカロニタイプ

北海道産小麦100%。かために茹でて手早く調理して下さい。

200g 賞3年
255円
(税抜237円)

注文番号 306 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!ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油味ラーメンです。蕎麦・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。

78g 賞180日
239円
(税抜222円)

注文番号 307 どんぶり麺 きつねうどん

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!刻み揚げ入りのきつねうどんです。蕎麦・スープ・わかめ・ねぎに国産原料使用。

77.3g 賞180日
239円
(税抜222円)

注文番号 308 焼き塩さば

1缶でご飯2膳分のおかずになる様なちょうどいい塩辛さ。常温で日持ちする缶詰。おにぎりの具やお茶漬けにもどうぞ。

100g 賞3年
558円
(税抜517円)

注文番号 309 あいこちゃん金のまぐろ油漬

静岡自社工場ですべてにフレック状にした鰯を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。油には米油を使用ですっきりとした味わい。

70g×3 賞3年
793円
(税抜735円)

注文番号 310 あいこちゃん銀のまぐろ水煮

静岡自社工場ですべてにフレック状にした鰯を、国産野菜を煮出したスープで煮つけました。オイル無添加でヘルシー志向の方にオススメです。

70g×3 賞3年
793円
(税抜735円)

復刻版
2018年より6年ぶりに生産

「とろさんま缶」は近年のサンマ不漁が続き、2018年を最後に当社の製品基準を満たす魚が獲れず、しばらく欠品が続いておりました。本製品は、実に6年以上ぶりに生産できた待望の復刻版となります。

注文番号 311 とろさんま醤油煮 **新**

良質な旬サンマを骨まで柔らかく煮つけました。

小麦 大豆 賞3年150g (税抜777円) **839円**

活用レシピ とろさんまの炊込みごはん
お米二合に醤油煮1缶を汁ごと入れて、刻み生姜(約20g)、醤油(大さじ2)、酒香味(大さじ1)を加え、適量の水を入れて、普通に炊き上げてください。

注文番号 312 とろさんま水煮 **新**

良質な旬サンマを塩だけでシンプルに仕上げました。

賞3年150g (税抜777円) **839円**

活用レシピ とろさんまのお吸い物
ダン要らずでかんたんお吸い物。水煮1缶に水600ml、塩3g、醤油5gを火にかけるだけ。水の量はお好みによって調整を。薄味好きな方は700mlでOK。

注文番号 313 等々力カレー



国産小麦を使用した特製ルーを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、やさしい中辛。
80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 315 等々力甘カレー



国産小麦粉と餡色に炒めた玉ねぎを使用した特製オニオンルー。辛みを抑え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 317 マムのインド風チキンカレー



コクと深みを感じられる本格的なチキンカレー。辛さレベルは中辛。ナンやパンとの相性も！
180g×2 賞730日
858円
(税抜795円)

注文番号 320 回鍋肉の素



有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスを有機醤油の旨みを加えた有機回鍋肉の素。
100g(2〜3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 324 国産小えび



国産あみえびのみを使用。お好み焼き、かき揚げ、チャーハンなどに混ぜて味の深み出しに。
12g 賞90日
243円
(税抜225円)

注文番号 328 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 332 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 336 国内産1.5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1.5穀米です。
280g 賞365日
1,350円
(税抜1,250円)

注文番号 339 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 314 等々力黒カレー



国産小麦を使用した特製ルーを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。ピターでスパイシーな中辛。
80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 316 3つ入り! 野菜ごろごろのビーフカレー



大きめの国産の野菜と牛肉が入ったレトルトカレーです。うま味調味料不使用。
200g×3 賞360日
894円
(税抜828円)

注文番号 318 スパイシーキーマカレー



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 321 青椒肉絲の素



有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスを旨みを出した、有機青椒肉絲の素。
100g(2〜3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 325 鯖とひじき混ぜご飯の素



鯖を骨ごとほぐした身とひじきと人参を加えた特製のタレで味付けしました。炊き上げたご飯(2合)にまぜるだけ。
143g 賞365日
392円
(税抜363円)

注文番号 329 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 333 九鬼 すり鉢仕立てのごま和えの素



出汁やうま味調味料を使用せず、ごま本来の旨味や香りを活かしたごま和えの素です。
60g 賞365日
145円
(税抜135円)

注文番号 337 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。もっちり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 340 国産 はるさめ



九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。
100g 賞730日
185円
(税抜172円)

注文番号 319 オリジナルカレールー

うま味調味料を使わず国産小麦・米油・バターなど厳選素材で作った、しんよくオリジナルのカレールー

通常価格842円のところ

120円引き 722円

500g 賞 540日 (税抜 669円)

在庫過多のため...

注文番号 322 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旨を引き出しました。
8g×8袋 賞365日
1,377円
(税抜1,275円)

注文番号 326 鮭ちりめん



昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鮭に国産ちりめん、国産わかめを加えました。
80g 賞60日
558円
(税抜517円)

注文番号 330 すりごま二度ばい煎(白)



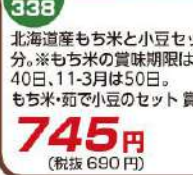
残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。
85g 賞1年
301円
(税抜279円)

注文番号 334 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 338 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 341 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
342 粗糖

1kg
480円
(税抜 445円)

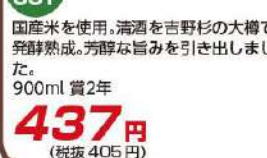
鹿児島産サトウキビ使用。精製を抑えてミネラル分を残し料理にコクを出します。無着色。

注文番号
347 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
348 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
351 ミツホ純米酢

国産米を使用。清酒を吉野杉の大樽で発酵熟成。芳醇な旨みを引き出しました。
900ml 賞2年
437円
(税抜 405円)

注文番号
354 食酢

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
355 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
358 塩麹

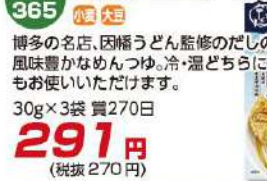
国産米を使用した塩麹。野菜や肉、魚にも使える万能調味料。
250g 賞180日
528円
(税抜 489円)

注文番号
359 麦みそ 蕎麦(てるむぎ)

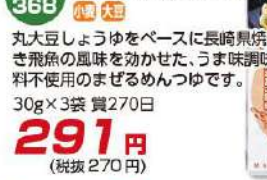
長崎県産の「はだか麦」、九州産の「大豆」を使用し、甘味と旨味を十分に引き出し、煮り上げた麦味噌です。
500g 賞180日
768円
(税抜 712円)

注文番号
362 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
365 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 x 3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号
368 まぜるめんつゆ こっぴりしょうゆ焼きあご風味

丸大豆しょうゆをベースに長崎県焼きあごの風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g x 3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号
343 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
345 味の母(醗酵調味料)

国産米を自家製麹でじっくりと熟成。みりんとお酒、二役をこなす頼れる母のような調味料。
1L 賞1年
804円
(税抜 745円)

注文番号
349 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
352 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
356 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
360 イゲタ 白みそ 万葉小町

100%国内産の米と大豆を使用し、低温でじっくりと熟成しました。稲由来の柔らかな甘みと旨みが特長です。
450gカップ 賞180日
1,083円
(税抜 1,003円)

注文番号
363 鰹たっぶりつゆ

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
366 まぜるめんつゆ さわやか夏味噌かつお

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 x 3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号
369 まぜるめんつゆ濃厚ごまだれかつおだし

焙煎ごまと鹿児島県枕崎産かつお節を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g x 3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号
344 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
346 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
350 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
353 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
357 国産レモン果汁

瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので苦味がありません。
150gビン入り 賞365日
631円
(税抜 585円)

注文番号
361 阪高のとっときみそ

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
364 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
367 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 x 3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号
370 まぜるめんつゆ やみつき旨辛醋

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 x 3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号 371 **有精卵マヨネーズ**

国内の豊かな環境で育てられた鶏の大切な有精卵を使った卵黄タイプのあっさりまろやか風味のマヨネーズです。

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 372 **1歳からのノンエッグマヨ**

特定原材料8品目不使用のマヨネーズタイプ調味料です。酸味を抑えたまろやかな口タイプに仕上がっています。

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜408円)

注文番号 373 **サラたまちゃんごまドレッシング**

片麻の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごまと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 374 **丸亀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 375 **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 376 **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 377 **OGEX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1,294円)

注文番号 378 **芳醇黒胡麻油**

セサミン高含有黒ごまを使用し、圧搾法で芳醇な香りとまろやかな口当たりになりました。

95g 賞730日
733円
(税抜679円)

注文番号 379 **丸亀 ヤマシチ胡麻油(うすくち)**

まろやかで上品に香るごま油。格段においしいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 380 **丸亀 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 381 **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。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 382 **ごま油(太白)**

良質のごまを圧搾法でしぼり、脱臭した透明のごま油。

1650g 賞1年
3,013円
(税抜2,790円)

注文番号 383 **生でかけて味わうごま油**

一番搾りの使用したごま油。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 384 **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顆粒状の本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。

120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 385 **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顆粒状に仕上げた、本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。

120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 386 **オイスターソース**

瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスをベースに、いりごまと砂糖で調味。酸味と旨味を調整しています。

115g 賞18ヶ月
460円
(税抜426円)

注文番号 387 **片栗粉**

北海道・近畿農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈降法で製造。

500g 賞2年
524円
(税抜486円)

注文番号 388 **旨味本来 生わさびチューブ**

国産の本わさびと西洋わさびを風味豊かに抽出した顆粒状の生わさびです。うま味調味料、保存料不使用。

40g 賞240日
373円
(税抜346円)

注文番号 389 **旨味本来 生しょうがチューブ**

ピリピリとした辛みとさわやかな香り。国産しょうがのおろしたて風味と繊維感をお楽しみください。

40g 賞8ヶ月
373円
(税抜346円)

注文番号 390 **旨味本来 からしチューブ**

本からし使用。うま味調味料、保存料などは使用せず練りたての風味を大切にしました。

40g 賞240日
373円
(税抜346円)

注文番号 391 **おろしにんにく**

国産にんにくだけを使用した本格のおろしにんにくです。チューブ製品なので便利。

40g 賞9ヶ月
473円
(税抜438円)

注文番号 392 **信州生まれのケチャップ**

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

190g 賞365日
453円
(税抜420円)

注文番号 393 **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 394 **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 395 **ひかり中濃ソース**

国内産有機野菜・果実の持つ本来の甘味を生かし、香辛料を加えた、少し辛口の中濃ソースです。

360ml 賞1年6ヶ月
411円
(税抜381円)

注文番号 396 **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 397 **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 398 **(生)中濃ソース**

熟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 399 **(生)ソースウスター**

熟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 400 **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。

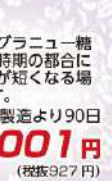
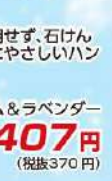
300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

注文番号 401 **しんややく オリジナル商品**

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)

大豆 15g×4袋 賞365円
301円
(税抜279円)

注文番号 467 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 買365日 340円 (税抜 315円)	注文番号 468 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 買365日 444円 (税抜 412円)	注文番号 469 北海道産 金時豆  北海道産豆を低温保管しています。ふくらんで風味の良い豆です。 250g 買365日 437円 (税抜 405円)	注文番号 470 北海道産 白花生  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 買365日 664円 (税抜 615円)	注文番号 471 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 買365日 469円 (税抜 435円)
注文番号 472 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 買365日 437円 (税抜 405円)	注文番号 473 北海道産 大豆(大玉)  北海道産・函館産の結球大豆。低温保管して風味を保ちました。 250g 買365日 437円 (税抜 405円)	注文番号 474 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 買365日 469円 (税抜 435円)	注文番号 475 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 買365日 444円 (税抜 412円)	注文番号 476 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 買365日 891円 (税抜 825円)
注文番号 477 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 478 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 479 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 480 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 481 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 482 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 483 十勝きなこ  北海道・十勝産大豆100%使用。無添加・無着色の自然の味です。 200g 賞8ヶ月 294円 (税抜 273円)	注文番号 484 丸鬼セサミン黒ごまきなこ  セサミン含有黒ごまと、国産大豆のきなこのみを使用したこだわりの「ごまきなこ」です。 80g 買365日 204円 (税抜 189円)	
注文番号 485 ハンドクリーム(70g無香料)  手肌の潤いを保つアロエエキスなど天然成分を配合。サラッとなじみます。 70g 838円 (税抜 762円)	注文番号 486 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。アロエキスを配合。 20g 無香料 407円 (税抜 370円)	注文番号 487 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 488 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 489 石けんはみがき  100%自然由来の成分です。泡立ちがえめの爽快ハッカタイプ。 120g 414円 (税抜 377円)	注文番号 490 ソルティー石けんはみがき  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 491 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 492 ボ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 493 大容量 除菌キッチンアルコールクロス  天然アルコール配合。キッチン用の除菌クロス。肉や魚を切ったあとの調理台や冷蔵庫・炊飯器・ケトル等の除菌。 80枚 412円 (税抜 375円)	注文番号 494 大容量 重曹食卓そうじクロス  洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、お部屋にも便利。のいるお部屋にも便利。 100枚 412円 (税抜 375円)	注文番号 495 大容量 重曹キッチンそうじクロス  洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、洗剤を使いたくない場所のお掃除に便利。 100枚 412円 (税抜 375円)	注文番号 496 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 497 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 498 sndek 重曹キッチンそうじクロス  重曹は安全性が高いので、食器洗いや電子レンジの中にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。 20枚 165円 (税抜 150円)	注文番号 499 sndek 重曹フローリングそうじクロス  重曹は安全性が高いので、お子様やペットのいるお部屋にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。 20枚 222円 (税抜 202円)	注文番号 500 sndek 重曹油汚れそうじクロス  Hやガスコンロのベタベタ油汚れも重曹電解水＋オレンジオイルでしっかり落とす丈夫な掃除クロスです。 20枚 222円 (税抜 202円)	配布中の別チラシ  PAX NATURON 別チラシ特別価格は今回までです!!	
注文番号 501 ナチュロン台所のせっけん  植物由来原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。溶けれがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心です。 500ml 556円 (税抜 506円)	注文番号 502 詰替用ナチュロン台所のせっけん  ナチュロン台所の石けんの詰替です。 450ml 426円 (税抜 388円)	注文番号 503 トイレトーパー litoco スリム  通常60mから3倍長い180mタイプです。リサイクルパルプを使用したふんわりタイプ。 60m 865円 (税抜 787円)		

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)

ナチュロン シャンプー・詰替用



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)

ナチュロン リンス・詰替用



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)

ナチュロン ボディーソープ・詰替用



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)

ナチュロン ハンドソープ・詰替用



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 ヘアソープ・詰替用

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)

パックスオリ ヘアコンディショナー ・詰替用



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 ボディーソープ・詰替用

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)

パックスオリ ボディーコンディショナー ・詰替用



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