



しんよやく



	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	9/16	9/17	9/18	9/19	9/23	9/24	9/25	9/26
配達	9/30	10/1	10/2	10/3	10/7	10/8	10/9	10/10

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
JAみなみ
信州

南水梨は他の梨と比べてトップクラスの
濃厚な甘さと果汁が豊富な品種です



甘味強



豊水

幸水

酸味強



酸味弱

和梨の各品種
甘味・酸味の比較

甘味弱

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。皮の近くが美味しくて、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ください。
南水梨は比較的日持ちする梨ですが、乾燥したり気温が高いところに置いておくと鮮度の低下が早まるので注意してください。なるべく早く食べるのが一番ですが、すぐに食べきれない場合は、新聞紙などで包んでからポリ袋に入れ、冷蔵庫の野菜室または冷暗所で保存してください。

※ 気象状況等により、糖度にばらつきが出る可能性がございます。予めご了承下さい。

南水梨は他の品種と比べて大玉で糖度が高く、日持ちするのが特徴です。常温で1ヵ月、冷蔵で約2〜3ヵ月くらいはもちます。
高級梨として贈り物にも大変喜ばれています。
果肉が緻密でしゃりとした食感、強い甘みと貯蔵性で人気。南信州を代表するオリジナル品種、最高峰の梨です。

なんすい 南水梨

今回限り
です！

注文番号
1 南水梨 秀

5,346円

5kg (10〜14玉) (税抜 4,950円)

産地からのお願い



届いたらすぐに箱の中身をご確認をお願いします。
箱詰めの際に細心の注意をしておりますが、もしも腐りや大きな傷みがあったら、捨てずに事務局へご連絡をお願いします。



南水梨のフルーティーな甘さをお楽しみ！

豚のさっぱり生姜焼き

【材料】2人分

- 南水梨 1/2個
- 豚小間 200g
- たまねぎ 1/2個
- 塩胡椒 少々
- 片栗粉 大さじ1
- 酒香味 大さじ1
- 醤油 大さじ2
- 粗糖 大さじ1
- おろし生姜 大さじ1



甘い梨は豚肉との
相性バツグン！

【作り方】

- ① 南水梨の皮と芯をとってすりおろします。
- ② たまねぎは薄切りにします。
- ③ ボウルにおろした梨と②を入れて混ぜます。
- ④ 豚肉に塩胡椒を振り、片栗粉をまぶして揉み込みます。
- ⑤ 油をひいたフライパンを熱し、豚肉を入れ色が変わるまで炒めます。
- ⑥ 色が変わったら、玉ねぎを加えサッと炒め、③で作ったタレを加え炒め合わせ、器に盛り付けたら完成です。

おすすめ旬商品

希少価値の高い国産レモンを
串切りにカットし急速凍結



凍

注文番号
2

冷凍 カットレモン

324円

150g (大小あり) (税抜 300円)



- 2 冷凍野菜・パン・ジュース
- 3 乳製品・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 国産小麦・国産大豆の食品
- 8 魚介類・お魚加工品・だし
- 9 練り物・海藻類・海苔
- 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 飲み物・生活雑貨
- 15・16 レイラ化粧品

かんたん
レシピ
特別編

しんややく赤たまごと伊勢うまし豚で

とん平焼き

大阪など関西地方ではおなじみの鉄板焼きメニュー



炒めた豚肉とキャベツやもやしなどの具を卵焼きで包みます。
お好み焼きソースとマヨネーズをかけるのが一般的。
上手に焼くコツは、卵を溶きほぐしすぎないかき混ぜ方！
水溶性片栗粉を加えるとまとまりやすくなります。

材料【2人分】

- 豚小間切 100g (税別 79)
- キャベツ 1〜2枚
- もやし 50g
- たまご 3個
- 片栗粉 大さじ1/2 (税別 385)
- お好みソース 適量 (税別 381)
- マヨネーズ 適量 (税別 359)



今回の
超目玉!!

しんややく
オリジナル商品

地元三重県産の新鮮な赤たまご。
まとめでのご購入や共同購入にいかが？
3名様で割り切れる税込み価格。
今回限りの特別価格でお届けします!!

注文番号 3 しんややく赤たまご(30個)

卵 10個×3パック入り 賞14日 (税抜 889円)

960円

注文番号 4 しんややく赤たまご(18個)

卵 6個×3パック入り 賞14日 (税抜 639円)

690円

注文番号 5 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、便利なバラ冷凍。

500g 賞2年

513円

(税抜 475円)

注文番号 6 北海道産ダイスオニオン

北海道の契約農家で収穫した玉ねぎを、おじん切りしてバラ凍結しました。パンパフ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 7 北海道産ホールコーン

北海道産のハードエンドをばらばらに冷凍。甘味が多いので、お料理に最適です。長期保存も可能。お料理に使いやすいです。

200g 賞540日

434円

(税抜 402円)

注文番号 8 国産揚げなす

旬の美味しい茄子を乱切りにして、油で揚げたての新鮮な揚げなすを、お弁当やお惣菜に最適です。

300g 賞1年

732円

(税抜 678円)

注文番号 9 カラーピーマン

九州の契約農家で栽培されたカラーピーマン(赤、黄、橙)を、スライスしました。サラダ、炒め物にも最適です。

200g 賞1年

657円

(税抜 609円)

注文番号 10 ブロッコリー

国産のとれたて新鮮なブロッコリーを、軽く湯通しして急速冷凍しました。

200g 賞1年

778円

(税抜 721円)

注文番号 11 冷凍小松菜

宮崎県産の小松菜を使いやすく冷凍加工しました。

200g 賞365日

356円

(税抜 330円)

注文番号 12 インカのめざめ(じゃがいも)

「インカのめざめ」を冷凍熟成させて甘味が高まった状態で、スチーム処理後に冷凍。甘いホクホク食感をお楽しみください。

300g 賞720日

450円

(税抜 417円)

注文番号 13 ちゃ豆

通常の枝豆より小ぶりで、煮りやすい「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き出しました。※包装変更の予定あり

200g 賞180日

476円

(税抜 441円)

注文番号 14 乾燥しいたけ(どんこ)

松阪産。国産原木クヌギ、ナラで栽培した椎茸。水でもどし、煮物や天ぷらに。

60g 賞1年

1,020円

(税抜 945円)

注文番号 15 乾燥しいたけ(スライス)

三重県産原木を使用。昔ながら丹念に栽培された無農薬・無添加の乾燥しいたけ。

40g 賞1年

955円

(税抜 885円)

注文番号 16 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 17 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を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 18 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 19 KOUBO 国産小麦ストロベリーパイ

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。白濁のストロベリーソースもおすすめです。

12個 賞75日

1,846円

(税抜 1,710円)

注文番号 20 純粋はちみつ

和歌山、三重県に地域限定して採集した蜂蜜です。

500g 賞2年

3,175円

(税抜 2,940円)

注文番号 21 甘夏マーマレード

国産甘夏を使用。蜂蜜を加えさっぱりとした甘さです。

180g 賞18ヶ月

421円

(税抜 390円)

注文番号 22 白桃ジャム

長野県産の白桃を使用。桃の風味が生かされるよう甘さを抑えています。

180g 賞18ヶ月

518円

(税抜 480円)

注文番号 23 いちごジャム

国内産のいちごを使用。いちごの形と風味が残っています。

180g 賞18ヶ月

583円

(税抜 540円)

注文番号 24 ブルーベリージャム

国産ブルーベリーをグラニュー糖とはちみつで仕上げました。甘さと酸味のバランスが絶妙です。

180g 賞18ヶ月

729円

(税抜 675円)

注文番号 25 毎日がとまと曜日 スト্রেートトマトジュース

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

150g 賞730日

244円

(税抜 226円)

注文番号 26 毎日がとまと曜日 スト্রেートトマトジュース

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

150g 賞730日

268円

(税抜 249円)

注文番号 27 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)

注文番号 28 信州まるごと青汁すっきりテイスト

長野県産野菜とりんごを使用。7種類の野菜にりんごとレモンを加えて、すっきりと飲みやすい味わいに仕上げました。

160g×20缶 賞540日

2,842円

(税抜 2,632円)

注文番号 29 くだものときざいジュース

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)

注文番号 30 長野県産くだものミックスジュース

長野県産りんご、ブルーベリー、3種類の果物をブレンド。ストレーティングジュース。果汁100%の濃縮還元。お楽しみください。

160g×20缶 賞18ヶ月

2,322円

(税抜 2,150円)

注文番号 31 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)

注文番号 32 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種類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 33 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)

注文番号 34 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
328円
(税抜304円)

注文番号 35 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

四日市酪農。65℃で30分殺菌。牛乳本来のさらっとした飲み口と自然な甘さ。

500ml 賞5日
246円
(税抜228円)

注文番号 36 四路の低温殺菌牛乳

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

1000ml 賞6日
(お返しの4日後に消費期限)
380円
(税抜352円)

注文番号 37 北海道のおいしい牛乳

北海道産の生乳100%。生産者が真心を込めて大切に育てた乳牛から毎日搾ります。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日
328円
(税抜304円)

注文番号 38 四路生クリーム

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳が原料。乳脂肪分47%

200ml 賞10日
516円
(税抜478円)

注文番号 39 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9日
564円
(税抜523円)

注文番号 40 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6日
554円
(税抜513円)

注文番号 41 のむヨーグルト

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

1000ml 賞14日
469円
(税抜435円)

注文番号 42 ストロベリーののむヨーグルト

国産のいちごを贅沢に使った飲むヨーグルトです。香料・安定剤・着色料不使用。

500ml 賞17日
409円
(税抜379円)

注文番号 43 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組換えの工場で育てた牛の生乳を使用。生で最後までくどい味を飛ばし、12を配合。

450g 賞17日
308円
(税抜286円)

注文番号 44 やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(保)

遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた牛の生乳を90%以上使用。なめらかなやさしい甘さです。無塩パッケージにしました。

70g×3 賞17日
205円
(税抜190円)

注文番号 45 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 46 大内山低脂肪乳

生乳から乳脂肪分を取り除いただけの低脂肪乳で、牛乳のおいしさがそのまま活かされています。

500ml 賞13日
198円
(税抜184円)

注文番号 48 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 49 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で使いやすいクリームタイプ。

300g 賞180日
1,584円
(税抜1,467円)

注文番号 47 大内山コーヒー1000

ドリップしたての香り高いコーヒーに牛乳をミックス。牛乳成分60%のオリジナルコーヒーです。

1000ml 賞15日
334円
(税抜310円)

注文番号 50 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 51 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 52 大内山ファミリーヨーグルト

大内山酪農。香料・乳脂肪不使用。朝食やデザートに。※製造日より6日たったものをお届けする場合があります。

80g×3個 賞19日
213円
(税抜198円)

注文番号 53 大内山グルコサミンヨーグルト

ノアセチルグルコサミンと動物性エキス配合。腸や膝などを気にされている方、スポーツを楽しまたい方にオススメです。

110g 賞20日
130円
(税抜121円)

注文番号 54 やさしいあらびきウィンナー

モクモクの契約農場を使用し、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 55 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。焼く・焼きたての新鮮な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 56 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 57 生ウィンナー(冷凍)

作りたての味わいを楽しむ生タイプウィンナー。凍結したお肉のままだら分厚くお召し上がりください。

140g 賞30日
612円
(税抜567円)

注文番号 58 チキンウィンナー

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

150g 賞60日
612円
(税抜567円)

注文番号 59 バジル入り生ウィンナー(冷凍)

作りたての味わいを楽しむ生タイプウィンナーのバジル入り。生なのでよく加熱してお召し上がりください。

140g 賞30日
612円
(税抜567円)

注文番号 60 青じそウィンナー

一口食べればわかる青じその風味が豚肉をさっぱりしてくれまします。無添加です。

140g 賞30日
691円
(税抜640円)

注文番号 61 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 62 あらびきウィンナー

栃木県産「皆生豚」(うまかみーず)を使用。香りがよく火を通したとんかつの味とあらびきウィンナーです。

140g 賞30日
691円
(税抜640円)

注文番号 63 フランクフルトソーセージ

国産豚肉を丁寧に挽き、歯切れがよくボリューム満点のフランクフルトに仕上げました。

140g 賞30日
691円
(税抜640円)

注文番号 64 ポンレスハム

脂肪が少なくきめ細かな豚モモ肉で作ったヘルシーハム。無添加です。

80g 賞30日
535円
(税抜496円)

注文番号 65 ロースハム

程よい脂肪のある、しっとりとした豊かな風味の豚ロースハム。無添加です。

80g 賞30日
615円
(税抜570円)

注文番号 66 チャーシュースライス

国産の豚モモ肉を化学調味料不使用のタレに漬け込みました。

80g 賞30日
557円
(税抜516円)

注文番号 67 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塩香と熟成の深い味わい。

80g 賞30日
573円
(税抜531円)



注文番号 **68** **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 **69** **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 **70** **和牛モモ焼肉用(冷蔵)**

三重県産黒毛和牛のモモ肉を焼肉用に加工。

300g 賞/消費期限:4日

3,807円
(税抜 3,525円)

注文番号 **71** **和牛すき焼用切り落とし(冷蔵)**

三重県産黒毛和牛の肩ロースを2.0mm厚にスライスしました。すき焼にピッタリ。

300g 賞/消費期限:120日

3,726円
(税抜 3,450円)

注文番号 **72** **三重県産牛小間切れ(冷蔵)**

鳥羽志摩産の牛肉(ホルスタイン種)を小間切にカットしました。

250g 賞/消費期限:120日

1,215円
(税抜 1,125円)

注文番号 **73** **三重県産牛モモバラスライス(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。

180g 賞/消費期限:120日

1,036円
(税抜 960円)

注文番号 **74** **三重県産牛モモ焼肉用(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

1,782円
(税抜 1,650円)

注文番号 **75** **三重県産牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(凍)**

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

180g 賞/消費期限:120日

988円
(税抜 915円)

注文番号 **76** **三重県産牛バラ牛・煮込み用(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。

200g 賞/消費期限:120日

1,166円
(税抜 1,080円)

注文番号 **77** **三重県産牛ミンチ(バラ凍結)**

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

1,231円
(税抜 1,140円)

注文番号 **78** **牛豚合びきミンチ 500g(凍)**

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。

500g 賞/消費期限:120日

1,279円
(税抜 1,185円)

注文番号 **79** **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 **80** **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 **81** **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 **82** **豚モモ角切り(冷蔵)**

伊勢うまし豚。肝臓、抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:5日

469円
(税抜 435円)

注文番号 **83** **豚ロース焼肉用(冷蔵)**

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:5日

648円
(税抜 600円)

注文番号 **84** **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 **85** **豚肩ロース味噌漬**

伊勢うまし豚。味噌が旨みをひき取ります。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 **86** **豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)**

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶ、サラダにも。

300g 賞/消費期限:120日

923円
(税抜 855円)

注文番号 **87** **豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵)**

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。

250g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **88** **豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)**

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日

664円
(税抜 615円)

注文番号 **89** **豚小間切(バラ凍結)**

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。

400g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **90** **豚ロース生姜焼き用(冷蔵)**

伊勢うまし豚のロースを生姜焼き用に加工しました。

250g 賞/消費期限:120日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **91** **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 **92** **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 **93** **伊勢赤どりモモムネセット(凍)**

75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

907円
(税抜 840円)

注文番号 **94** **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 **95** **伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)**

75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にモモ肉を20%混ぜました。

300g 賞/消費期限:120日

469円
(税抜 435円)

注文番号 96 **しんちゃん餃子**
 凍 小 大 豆
 リアみえなかのキャベツと豚肉産豚肉を使用。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)
 しんややく
 オリジナル商品

注文番号 97 **お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)**
 凍 小 大 豆
 国産の豚肉、野菜を使い、食べやすい一口サイズの餃子に仕上げました。にんにく抜きです。50個入り！
 50個入り(500g) 賞365円
878円
 (税抜813円)

注文番号 98 **トクスイ餃子**
 凍 小 大 豆
 トクスイ餃子は塩水で煮てあります。国産の豚肉とたっぷりの野菜を使用。100%で出来た黒酢のあんを詰めました。540g(30個) 賞365円
752円
 (税抜697円)

注文番号 99 **徳用北京餃子**
 凍 小 大 豆
 国産豚肉・野菜の具を、国産小麦・塩・水だけで練った皮で包みました。水餃子にも。18g×15個 賞365円
432円
 (税抜400円)

注文番号 100 **カインズのファミリー餃子**
 凍 小 大 豆
 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
802円
 (税抜743円)

注文番号 101 **ファミリーシュウマイ**
 凍 小 大 豆
 国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。
 20g×30 賞365円
 通常価格1,004円
984円
 (税抜912円)

注文番号 102 **天津包子 肉まん**
 凍 小 大 豆
 国産豚肉、たけのこ、椎茸などをじっくり煮込み、膨張剤を使わずにゆっくり発酵させた国産小麦粉の皮で包みました。55g×5個 賞365円
469円
 (税抜435円)

注文番号 103 **こだわり原料の小龍包**
 凍 小 大 豆
 うま味化学調味料不使用。旨みが凝縮されたスープが食欲をそそる逸品です。
 25g×8個 賞365円
509円
 (税抜472円)

注文番号 104 **こだわり原料の水餃子**
 凍 小 大 豆
 うま味調味料を使わず素材の美味しさを引き出した本格水餃子。
 30g×8個 賞365円
542円
 (税抜502円)

注文番号 105 **大きな豆腐肉団子(黒酢あん)**
 凍 小 大 豆
 国産大豆に天然にがりを加えたらんわり豆腐団子。に、玄米100%で出来た黒酢のあんを詰めました。340g(10個) 賞365円
542円
 (税抜502円)

注文番号 106 **ごぼうとひじきの豆腐団子**
 凍 小 大 豆
 国産の豚肉に豆腐、ひじきを加えたふんわり和風肉団子。18g×8 賞365円
401円
 (税抜372円)

注文番号 107 **点心えびしゅうまい**
 凍 小 大 豆
 プリプリしたエビがたっぷり入った国産小麦の皮で包みました。うま味調味料不使用。
 27g×7個 賞365円
453円
 (税抜420円)

注文番号 108 **国産野菜の春巻**
 凍 小 大 豆
 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 109 **フライパンで簡単春巻き**
 凍 小 大 豆
 国産たけのこ、長ネギ、豚肉などの具を国産小麦の皮で巻きました。フライパンで揚げ焼きに。40g×5個 賞365円
563円
 (税抜522円)

注文番号 110 **中華丼の具(醤油)**
 凍 小 大 豆
 鶏ガラスープに国内産白菜・人参・たけのこ等の野菜がたっぷり。中華麺にも。180g×2 賞365円
525円
 (税抜487円)

注文番号 112 **焼いて簡単じゃがバター**
 凍 小 大 豆
 北海道産じゃがいもにバターをのせて国産小麦の皮で包みました。フライパンで揚げ焼きに。
 200g(5本) 賞365円
563円
 (税抜522円)

注文番号 113 **徳用 ポテトもち**
 凍 小 大 豆
 北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなく、にんにく、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 114 **フレンチフライポテト**
 凍 小 大 豆
 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 115 **ふんわり豆腐ハンバーグ**
 凍 小 大 豆
 ふんわり豆腐・鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグの具を使いふんわり仕上げました。
 90g×3 賞365円
509円
 (税抜472円)

注文番号 116 **彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ**
 凍 小 大 豆
 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円
489円
 (税抜453円)

注文番号 117 **和国おろし豆腐ハンバーグ**
 凍 小 大 豆
 大根おろしたっぷり！国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加え、口当たりがやさしいハンバーグです。
 270g(3個入り) 賞365円
457円
 (税抜424円)

注文番号 118 **鶏ごぼうハンバーグ**
 凍 小 大 豆
 国内産の鶏肉とごぼうを小さめのハンバーグにしました。お弁当にぴったりサイズです。
 26g×8個 賞365円
461円
 (税抜427円)

注文番号 120 **お弁当根菜コロッケ**
 凍 小 大 豆
 にんじん、玉ねぎ、れんこん、ごぼうを加えた一口サイズのコロッケ。
 240g(12個入り) 賞365円
502円
 (税抜465円)

注文番号 121 **プチカレーコロッケ**
 凍 小 大 豆
 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 122 **ぶちプリえびかつ**
 凍 小 大 豆
 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 123 **ひとくちソースとんかつ**
 凍 小 大 豆
 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 124 **道産パン粉のさくさくメンチカツ**
 凍 小 大 豆
 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んだやさしいメンチカツです。乳・卵不使用。
 50g×20 賞365円
1,425円
 (税抜1,320円)

注文番号 125 **ママ 学校帰りのコロッケ**
 凍 小 大 豆
 北海道産じゃがいも・豚肉・玉ねぎを使用したシンプルで飽きのこないコロッケ。
 60g×5 賞365円
461円
 (税抜427円)

注文番号 126 **えびフライ(大)**
 凍 小 大 豆
 180g(6尾) 賞365円
1,166円
 (税抜1,080円)

注文番号 127 **パンネのサーモングラタン**
 凍 小 大 豆
 イタリア産オーガニックのパ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 128 **ロールキャベツ(素材)**
 凍 小 大 豆
 国産豚も肉と契約農家の新鮮なキャベツを使用。ご家庭の味で煮込んでお召し上がりください。
 60g×4個入り 賞360円
684円
 (税抜634円)

注文番号 129 **インドネシア産のエビに国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけました。油で揚げるだけ。**
 180g(6尾) 賞365円
1,166円
 (税抜1,080円)

注文番号 129 秋川牧園 からあげ

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシィ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 130 秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしく、内側はとろとろとしたチキンナゲットです。

200g 賞270日

759円
(税抜 703円)

注文番号 131 秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き

若鶏の手羽元をゆずこしょうと国産丸大豆醤油をベースにした自家製だれに漬け込み、じっくりと焼き上げました。

250g 賞270日

887円
(税抜 822円)

注文番号 132 秋川牧園 やきとりセット

若鶏を使用した、もも串3本・つくね串3本のやきとりセットです。醤油ベースの甘辛いタレで仕上げました。

180g(6本) 賞270日

1,118円
(税抜 1,036円)

注文番号 133 秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き

下味をつけてじっくりと焼き上げた鶏レバーに甘辛いタレをたっぷり絡めました。鶏レバーの臭いも抑えられて仕上がります。

120g 賞270日

644円
(税抜 597円)

注文番号 134 秋川牧園 鶏の焼きつくね

若鶏のむね肉と卵を使用。居酒屋のつくねをイメージして食べごたえのあるつくねに醤油ベースの甘辛いタレを絡めました。

180g 賞270日

706円
(税抜 654円)

注文番号 135 阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット

徳島県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)

注文番号 136 阿波鶏とあんかけ唐揚げセット

徳島県のブランド鶏、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)

注文番号 137 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

1,036円
(税抜 960円)

注文番号 138 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、枕崎産産の産地、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)

注文番号 139 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、天然かつだしで味付けしています。ご飯または餅と合わせてお召し上がりください。

200g 賞365日

509円
(税抜 472円)

注文番号 140 鯛めしの素

カットした天然真鯛の切身と国産野菜を味付けしセットにしました。お米に混ぜて炊くだけ。

3合用 賞180日

1,530円
(税抜 1,417円)

注文番号 141 あなご飯の素

国産の真あなごと野菜をセット。お米に混ぜて炊くだけ。

3合用 賞180日

1,334円
(税抜 1,236円)

注文番号 142 まんまる醤油たこ焼き

国産小麦粉の生地になつぷりのキャベツ、長ネギを加え、醤油漬けしたタコを入れて焼き上げます。

400g(20個入) 賞365日

761円
(税抜 705円)

注文番号 143 明石焼き(だし付き)

国産小麦粉を使用した卵なつぷりの生地にも国産タコを入れてふくらと焼き上げました。

20個・だし×2袋 賞365日

1,277円
(税抜 1,183円)

注文番号 144 生芋小玉こんにゃく

国産の生芋を使用した小玉こんにゃくです。食べやすい一口サイズ。

160g 賞180日

221円
(税抜 205円)

注文番号 145 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、味がしみておいしいのが特徴です。

250g 賞180日

213円
(税抜 198円)

注文番号 146 生芋ミニこんにゃく

国内産のこんにゃく生芋と飯高町の山々が育み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)

注文番号 147 しらたき

国産のこんにゃくにゃく芋精粉で作ったしらたきです。

200g 賞180日

127円
(税抜 118円)

注文番号 148 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い。合成保存料不使用。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり) ※アミノ酸使用

70g 賞30日

612円
(税抜 567円)

注文番号 149 瑞宝しぐれ(おかか)

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

70g 賞30日

515円
(税抜 477円)

注文番号 150 瑞宝しぐれ(甘口)

粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり) ※アミノ酸使用

70g 賞30日

612円
(税抜 567円)

注文番号 151 あとひきだいちゃん

国産の太根を使用。漬け汁にりんご果汁を加えソフトな甘さに仕上げました。カリッとした歯ごたえを出すために3回漬け直しをしています。

150g 賞30日
通常価格373円

333円
(税抜 309円)

注文番号 152 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

348円
(税抜 323円)

注文番号 153 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

348円
(税抜 323円)

注文番号 154 つけ太郎めか

手軽に漬けられるめか床。熟成しためかみそを加え、おいしく漬けあげます。

1kg 賞90日

1,837円
(税抜 1,701円)

注文番号 155 つけ太郎めか補充用

つけ太郎めかをお使いの方に、めか床を美味しく保つための補充用めかです。豊川産米めか使用。

500g 賞60日

432円
(税抜 400円)

注文番号 156 メロン奈良漬

濃美半田原市産フルスメロンの糖蜜(蜜)を国産の奈良漬にしました。コリッとした食感で食べやすいです。

100g 賞180日

460円
(税抜 426円)

注文番号 157 きくらげザーサイ入りからし高菜

九州産の高菜の古漬けに、九州産のきくらげとザーサイを合わせ、なたね油で風味豊かに炒めたからし高菜です。

90g 賞150日

441円
(税抜 409円)

注文番号 158 生姜昆布入りぱりぱり大根

旬の良い国産産干し大根に、国産の生姜・生薑・昆布を合わせ、風味豊かに漬けたしょうゆ漬です。

90g 賞150日

408円
(税抜 378円)

注文番号 159 かり干たくあん めかなし

宮崎県特産の大根を約3週間天日乾燥し、独自の製法で漬け込んだめかなしタイプのかり干たくあん。

250g 賞120日

440円
(税抜 408円)

注文番号 160 じっくり漬けた 福神漬

主原料に国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。漬けた後の臭いも気にならないので、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)

注文番号 161 小麦 小

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)

しんよやく
オリジナル商品

注文番号 162 小麦 小

三重の味うどん

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

100g×3 賞365日

257円
(税抜238円)

注文番号 163 小麦 小 大豆 大

伊勢うどん

250g×3袋 賞120日

639円
(税抜592円)

しんよやく
オリジナル商品

太めでやわらかい伊勢うどん。甘いタレ(うま味調味料不使用)付き。

注文番号 164 小麦 小

北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)

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

500g 賞3年

417円
(税抜387円)

注文番号 165 小麦 小

北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)

北海道産小麦100%。かために茹でて早く調理して下さい。

200g 賞3年

255円
(税抜237円)

注文番号 166 小麦 小

国産小麦粉(薄力粉)

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

1kg 賞1年

538円
(税抜499円)

注文番号 167 小麦 小

準強力粉(パン用)

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

1kg 賞8ヶ月

610円
(税抜565円)

注文番号 168 小麦 小

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 169 小麦 小

ニシノカオリ(三重県産強力粉)

三重県産小麦100%。中華めん類、餃子の皮、パンなどに適しています。

1kg 賞180日

505円
(税抜468円)

注文番号 170 小麦 小

材料3つ!の無添加パン粉

北海道産小麦、沖縄産の海水塩、国内産の生イーストで作ったカリッと食感の良い極ざわりのパン粉です。

180g 賞240日

259円
(税抜240円)

注文番号 171 小麦 小

強力粉 ゆめちから

北海道産小麦粉、ゆめちから100%強力粉です。ホームベーカリーなどのパン作りに。

1kg 賞180日

453円
(税抜420円)

注文番号 172 小麦 小

ケーキミックス おやつイン

北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキから氷まで焼くだけで美味しく、卵・乳・大豆は不使用です。

500g 賞365日

376円
(税抜349円)

注文番号 173 小麦 小

米粉のホットケーキみくす

小麦・卵・乳を使わずに、国産米粉や国産玄米粉などを使用したホットケーキミックス。

180g 賞180日

305円
(税抜283円)

注文番号 174 小麦 小

国産玄米お好み焼粉

小麦粉を使用せず、国産米粉を主原料に厳選材料だけで作りました。天ぷら粉としても使えます。

300g(9~12枚分) 賞365日

629円
(税抜583円)

注文番号 175 大豆 大

鈴丸納豆

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 賞9日

187円
(税抜174円)

注文番号 176 大豆 大

福登納豆(大粒)

三重県産大豆を使用。大豆の味がしっかりと味わえる大粒タイプ。

40g×3(タレ付) 賞8日

200円
(税抜186円)

注文番号 177 大豆 小

国産有機カップ納豆

北海道産有機小粒大豆を100%使用。安全安心のこだわりの納豆です。食べやすいカップタイプ。

30g×3 賞9日

234円
(税抜217円)

注文番号 178 大豆 小

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。タレからし等は付いておりませんのでお好みの味付けで。

40g×3 賞8日

120円
(税抜112円)

注文番号 179 大豆 大

野瀬さんの油揚げ

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

2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円
(税抜183円)

注文番号 180 大豆 大

野瀬さんのすし揚げ

三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。

4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円
(税抜183円)

注文番号 181 大豆 小

国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)

10枚入 賞89日

328円
(税抜304円)

国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。

注文番号 182 大豆 大

野瀬さんの厚揚げ

三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の旨みが味わえます。

1枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

311円
(税抜288円)

注文番号 183 大豆 大

国産大豆 寄せ豆腐

豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せ豆腐」です。

400g 賞6日(お届け日の3日後期限)

437円
(税抜405円)

注文番号 184 大豆 大

極 絹ごし豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。

300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 185 大豆 大

極 もめん豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。

300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 186 大豆 大

国産大豆の無調整豆乳

1000ml 賞150日

408円
(税抜378円)

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。

注文番号 187 大豆 大

極 寄せ豆腐

姫野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。

300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 188 大豆 大

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 賞14日

204円
(税抜189円)

注文番号 189 **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食卓までお届けします。
 150g 賞365日
506円
 (税抜469円)



注文番号 190 **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 賞365日
615円
 (税抜570円)



注文番号 191 **ブラックタイガー 3L**
 インドネシア産、粗加工養殖のエビ。食べ応えありの大きさ。4尾になって新価格です。※えびの長さ:約11~13cm
 4尾120g 賞180日
955円
 (税抜885円)



注文番号 192 **北海道産塩秋鮭切身(3切)**
 北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身にし、塩水に漬けて中辛口タイプに仕上げました。
 210g(3切) 賞180日
602円
 (税抜558円)



注文番号 193 **天然鯛切身(骨取)**
 長崎県で水揚げしたチダイを銀用に切身にしました。鍋、煮付け等にオススメ。
 120g(6切) 賞180日
505円
 (税抜468円)



注文番号 194 **青森県十三湖産冷凍大和しじみ**
 青森県十三湖産のしじみ貝を量子水で砂抜きし、冷凍をかけ旨味を閉じ込めました。
 150g 賞180日
347円
 (税抜322円)



注文番号 195 **そのまま食べられるブリッとほたて**
 青森県陸奥産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりできます。袋のバックでおとけします。
 100g 賞365日
677円
 (税抜627円)



注文番号 196 **秋鮭塩麹漬**
 国産の秋鮭を塩麹にじっくり24時間漬込みました。余分な塩を拭き取り、焼いてお召し上がりください。
 150g(3枚) 賞180日
443円
 (税抜411円)



注文番号 197 **白身魚の甘酢あんかけ**
 白身魚を煮にし、しっかりと野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
 160g(2袋) 賞365日
437円
 (税抜405円)



注文番号 198 **赤魚西京漬**
 脂のりのよい米国産の赤魚を切身に加工し、焼のだし汁を加えて配合した特製味噌にじっくり漬込みました。
 210g(3切) 賞180日
450円
 (税抜417円)



注文番号 199 **利尻昆布漬 赤魚**
 北海道産の天然利尻昆布を2~3年熟成させた特製調味液に赤魚(アラスカ産)を漬込んで干しました。
 260g(2枚) 賞180日
606円
 (税抜562円)



注文番号 200 **塩熟さばフィレ**
 二番おいしいカマ肉を残したまま、ピンボーンを抜いた食べやすい焼き鰯用のフィレです。
 3枚 賞30日(お開け日より)
801円
 (税抜742円)



注文番号 201 **しめさば炙り**
 国産の厳選した旬のさばを酢でしめて炙りました。解凍してから焼くだけで美味しくいただけます。
 95g 賞365日
518円
 (税抜480円)



注文番号 202 **国産さばの味噌煮**
 日本近海でとれたさばを味噌ダレでじっくり煮つけています。
 240g(固形量80g×2袋) 賞365日
537円
 (税抜498円)



注文番号 203 **三陸産天然ぶり味噌漬**
 国内で水揚げされた天然ぶりを仙台味噌をベースに粉末鰯節を加えた調味味噌にじっくりと24時間漬込みました。
 180g(3切) 賞180日
480円
 (税抜445円)



注文番号 204 **銀だら西京味噌漬**
 銀だらを切身加工後、西京味噌をベースに自社で配合した調味味噌にじっくり24時間漬込みました。
 120g(2切) 賞180日
502円
 (税抜465円)



注文番号 205 **かます開き干し**
 やわらかく、旨味と甘みの強い島根県産のかますの開き干しです。
 200g(3尾) 賞180日
518円
 (税抜480円)



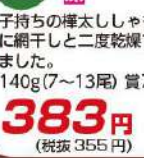
注文番号 206 **のどぐろ開き干し**
 高級魚として知られるのどぐろ(日本海産)を開き干しにしました。解凍後、両面を焼いてお召し上がりください。
 130g(3枚) 賞180日
563円
 (税抜522円)



注文番号 207 **しまほっけ一沙干し**
 脂乗りの良い大きなしまほっけを塩のみで、じっくりと干し上げました。
 330g(1枚) 賞180日
704円
 (税抜652円)



注文番号 208 **細干しり子持ちからふとししゃも**
 子持ちの輝太ししゃもの鮮度を大切に細干しと二度乾燥で旨味を凝縮しました。
 140g(7~13尾) 賞730日
383円
 (税抜355円)



注文番号 209 **氷見産まいわしみりん干し**
 氷見の定置網で獲れた小さめのいわしを、独自の配合液にじっくりと漬込みみりん干しに仕上げました。
 80g 賞365日
388円
 (税抜360円)



注文番号 210 **薩摩の味 うるめいわし丸干し(上乾)**
 朝方4時から6時に漁獲した旨味の少ない鰯をその日のうちに加工しました。季節により個体差で大きさの差あり。
 30g 賞365日
359円
 (税抜333円)



注文番号 211 **塩無添加仕立ての食べる小魚**
 新鮮な小魚をすばやく茹で上げました。塩を加えていないので素材の旨みが生きています。
 40g 賞180日
266円
 (税抜247円)



注文番号 212 **北海道さくモークサーモン**
 国産・北海道産の秋鮭を大日産で鉄付け。山椒のチップで焼いたスモークサーモンです。
 35g×2 賞365日
577円
 (税抜535円)



注文番号 213 **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です。
 240g 賞365日
437円
 (税抜405円)



注文番号 214 **ぶり漬け丼の素**
 高知県野見湾で養殖されたブリ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。華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 215 **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 216 **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 217 **だしパック(かつお味)**
 九州・静岡などの国産かつおが使用。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 218 **かつおぶし小袋(ハイバック)**
 鹿児島県で獲れた上質の鰹をブレンドし、口どけのよい薄切りに仕上げました。便利に使いやすいサイズのミニバックです。
 3.6g×10個入 賞365日
405円
 (税抜375円)



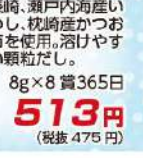
注文番号 219 **かつお節粉**
 厳選したかつお節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用していません。
 60g 賞180日
437円
 (税抜405円)



注文番号 220 **そのまま食べても美味しいかつお節薄切**
 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 賞365日
396円
 (税抜367円)



注文番号 221 **だし亭や・いりこだし**
 長崎・瀬戸内海産いわし、枕崎産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。
 8g×8 賞365日
513円
 (税抜475円)



注文番号 222 **だし亭や・かつおだし**
 秋鮭産かつお節と北海道産昆布を使用。溶けやすい顆粒だし。
 8g×8 賞365日
490円
 (税抜454円)



注文番号 223 料理素材のさつまあげ 蔵

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 224 お好みさつま揚げ 蔵

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
511円
(税抜474円)

注文番号 225 ソフトはんぺん 蔵

100%無添加でっかがりした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。

4枚188g 賞180日
605円
(税抜461円)

注文番号 226 笹かまぼこ 蔵

原産から選りしり身にして、自然のかまぼこにしました。そのままだけもちろん、わさび醤油やマヨネーズをかけて。

115g(5枚) 賞180日
479円
(税抜444円)

注文番号 227 ぼたん竹輪 蔵

すり身を使用した竹輪。ボタンのような焼き目がついています。

150g(5本) 賞180日
528円
(税抜489円)

注文番号 228 じゃこ天 蔵

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 229 白天(桜えび・きくらげ) 蔵

白身魚のすり身に、炙った桜えびと少量の国産きくらげを具材に加えました。調味料に天然の魚介エキスを配合。

2枚130g 賞30日
531円
(税抜492円)

注文番号 230 白天(桜えび・いかしそ) 蔵

白身魚のすり身に、炙った桜えびとイカしそを具材に加えました。調味料には天然の魚介エキスを配合しています。

2枚130g 賞30日
531円
(税抜492円)

注文番号 231 おとうふ揚げ 蔵

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
414円
(税抜384円)

注文番号 232 うずら天 蔵

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

3個(100g) 賞30日
444円
(税抜412円)

注文番号 233 7種の野菜揚げ 蔵

キャベツ・たまねぎ・かぼちゃなどの7種の国産野菜を国産無りんすり身と混ぜ合わせました。

165g(5個) 賞180日
447円
(税抜414円)

注文番号 234 つまみ揚げ(野菜) 蔵

国産の助宗たすり身と国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のさつま揚げです。※色味変更の予定あり

120g 賞180日
392円
(税抜363円)

注文番号 235 たっぷりコーン棒天 蔵

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特徴です。

100g 賞30日
353円
(税抜327円)

注文番号 236 もずく天 蔵

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 237 蓮根天 蔵

九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合わせました。蓮根の食感が引き立てます。

3枚入 賞30日
477円
(税抜442円)

注文番号 238 れんこんボール 蔵

すりおろした蓮根を米粉と一緒に練りました。お魚は不使用です。賞の色味はちろん、きねをまぶしてお菓子としても。

200g 賞180日
657円
(税抜609円)

注文番号 239 きざみ昆布 蔵

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 240 煮物昆布 蔵

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 241 むすび昆布 蔵

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 242 北海道産おいしい出し昆布 蔵

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 244 国内産カットわかめ 蔵

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 245 伊勢志摩産カットわかめ 蔵

備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 246 国内産真こんぶとろろ 蔵

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 247 国内産海藻サラダ 蔵

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 248 米ひじき 蔵

伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味噌汁、和え物などに。

20g 賞365日
486円
(税抜450円)

注文番号 249 伊勢志摩産きざみあおさ 蔵

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 250 宮城県産冷凍めかぶ(タレ付) 蔵

宮城県産わかめのめかぶを食べやすくみじん切りにしました。まろやかなお味、風味のたれ付き。

40g×4 賞180日
482円
(税抜447円)

注文番号 251 松前漬 蔵

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 252 焼のり手巻用 伊勢湾産 蔵

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 253 焼き海苔 御食つ国 蔵

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 254 徳用焼きのり 蔵

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 255 あおさのり 蔵

三重県特産の青さのりを磯の香りを損なわないよう自社加工場で丁寧に水洗いし、香り豊かに乾燥させました。

12g 賞180日
388円
(税抜360円)

注文番号 256 焼ききざみのり 蔵

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 257 大判味付のり 蔵

有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。

8切5枚入×50袋 賞270日
1,782円
(税抜1,650円)

注文番号 258 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 259 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 260 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 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 261 北海道産 白花生

北海道産の白花生。白花生を低温保管。煮豆や豆きんとんに。

250g 賞365日
664円
(税抜 615円)

注文番号 262 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 263 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 264 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 265 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 266 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 267 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 268 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 269 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 270 ごしあん(1kg)

北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。

賞製造より90日
1,001円
(税抜 927円)

注文番号 301 ごしあん(500g)

北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。

賞製造より90日
522円
(税抜 484円)

注文番号 302 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 303 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 304 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 305 九鬼セサミン黒ごまきなこ

セサミン高含有黒ごまと、国産大豆のきなのみを使用したこだわりの「ごまきなこ」です。

80g 賞365日
204円
(税抜 189円)

注文番号 306 深煎りいりごま(白)

残留農薬検査済の良質ごま。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 307 深煎りいりごま(黒)

残留農薬検査済の良質ごま。焙煎温度を上げ香味がアップ。

65g 賞1年
204円
(税抜 189円)

注文番号 308 すりごま三度ばい煎(白)

残留農薬検査済のみのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

注文番号 309 すりごま三度ばい煎(黒)

残留農薬検査済のみのごまを香味よく二度焙煎してからすりしました。

85g 賞1年
301円
(税抜 279円)

注文番号 310 精練り胡麻スタンドパック(黒)

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 311 九鬼 すりお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 312 乾燥ね(米300g分)

国産米100%の生ねを独自の製法で乾燥させました。塩ねや甘ね、自家製味噌づくりに。

260g 賞365日
521円
(税抜 483円)

注文番号 313 乾燥ね(米1kg分)

国産米100%の生ねを独自の製法で乾燥させました。塩ねや甘ね、自家製味噌づくりに。

860g 賞365日
1,474円
(税抜 1,365円)

注文番号 314 国内産15穀米

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

280g 賞365日
1,350円
(税抜 1,250円)

注文番号 315 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 316 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3年
745円
(税抜 690円)

注文番号 317 純麦(スタンドパック)

国内産大麦を米粒のように加工。便利な個包装。

50g×12本 賞12ヶ月
486円
(税抜 450円)

注文番号 318 福岡八女産みかん缶

10月から12月に収穫した福岡八女農協産のみかんをシーズンパック。

235g(固形量135g) 賞3年
259円
(税抜 240円)

注文番号 319 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 320 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 321 九鬼ごましお

うま味調味料を使わずに作ったこだわりのごましお。塩は国産の顆粒塩を使い、黒ごま本来の深いコクと香りを引き出しています。

30g 賞365日
126円
(税抜 117円)

注文番号 322 有機栽培レーズン

オーガニックレーズン(アメリカ産)。添加物不使用。そのまま、またはお菓子作りにも。

120g 賞6ヶ月
419円
(税抜 388円)

323 3つ入り! 野菜ごころのビーフカレー

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)

乳 小麦 大豆

324 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)

乳

325 スパイスシーキーマカレー

動物性由来調味料不使用。大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスな風味とコクを追求。ベータカロテン、ビタミンE、鉄分も豊富です。

150g 賞24ヶ月

315円
(税抜 292円)

小麦 大豆

327 直火焙煎・ハヤシ&シチュールウ

国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまろやかな味に仕上げました。うま味調味料・カラメル色素不使用のフレークタイプ。

120g 賞365日

473円
(税抜 438円)

328 直火焙煎・クリームシチュールウ

国産小麦粉を使用した濃厚でコクのあるフレークタイプのルウです。うま味調味料、乳化剤、酸化防止剤等不使用。

120g 賞180日

461円
(税抜 427円)

329 リアみえきた とり飯の素

鶏肉、干椎茸は100%三重県産。その他食材も三重県産を使用しています。炊き上げたご飯にまぜるだけ!

220g(2.5合分) 賞270日

675円
(税抜 625円)

小麦 大豆

330 白ねぎ味噌

鈴鹿産の白ねぎ、大豆、にんにくを使用。じつは旨辛仕立てのおかず味噌です。

170g 賞300日

749円
(税抜 694円)

小麦 大豆

331 有機そだちのお味噌汁

有機みそと大豆を合わせ、やさしくねめらかな味わいの味噌汁に仕上げました。具は有機大豆のとうもろこしと大豆です。

5食 賞180日

577円
(税抜 535円)

小麦 大豆

332 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、ほっこりやさしいお味のコーンポタージュです。

14g×5袋 賞760日

583円
(税抜 540円)

333 MS 野菜コンソメスープの素

動物性素材を使わずにあっさりとしたうまみ。煮込み料理のだし、そのまま溶いてスープとしてもお楽しみいただけます。

3g×10袋 賞180日

328円
(税抜 304円)

334 有精卵スープ

栄養満点の有精卵スープ! うま味調味料を一切使わずに天然素材の味を引き出しました。

8g×8袋 賞365日

1,377円
(税抜 1,275円)

335 さば水煮 缶詰

北海道沖〜樺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)

336 さばみそ煮 缶詰

北海道沖〜樺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)

337 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)

338 味の母(醇酢調味料)

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)

339 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)

340 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)

小麦 大豆

341 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)

小麦 大豆

342 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)

しんよやく
オリジナル商品

343 鰹たっぷりつゆ

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

900ml 賞365日

1,004円
(税抜 930円)

344 鰹白だし

だしの利いたつゆです。10倍に薄めるだけでどんつゆに、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)

小麦 大豆

345 井上本店めんつゆ

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

360ml 賞365日

531円
(税抜 492円)

小麦 大豆

346 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)

347 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)

348 キサイチ純米酢

厳選された国産米を独自の発酵法で醸造。特有の臭いもなく使いやすいお酢です。

500ml 賞730日

353円
(税抜 327円)

349 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)

350 ミヅホ純米酢

国産米を使用。清酒を吉野杉の大樽で発酵熟成。芳醇な旨みを引き出しました。

900ml 賞2年

437円
(税抜 405円)

351 ミヅホ玄米くろ酢

産地と生産者を限定した玄米で作った「お酢」。吉野杉の大樽で仕込んだまろやかな味わい。

500ml 賞2年

493円
(税抜 457円)

352 ミヅホすし酢

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)

353 りんご酢

国産りんご(スターキング)を使用。じっくりと熟成させた、まろやかな果実酢。

300ml 賞2年

680円
(税抜 630円)

326 オリジナルカレールウ しんよやく
オリジナル商品

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

通常価格842円のところ

120円引き 722円

500g 賞 540日 (税抜 669円)

小麦 大豆

注文番号 354 国産上白糖
上白糖
北海道産でんさい糖100%。料理、お菓子作りに幅広くご利用下さい。
1kg
470円
(税抜436円)

注文番号 355 粗糖
粗糖
鹿児島産サトウキビ使用。精製を抑えてミネラル分を残し料理にコクを出します。無着色。
1kg
480円
(税抜445円)

注文番号 356 フラクトオリゴ糖きびブラウン
フラクトオリゴ糖きびブラウン
原料に希少な国産さとうきび100%を使用したミネラルたっぷりの甘味料。おなかの善玉菌の栄養源です。
700g 賞730日
1,044円
(税抜967円)

注文番号 357 シママース(塩)
シママース
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 358 塩分上手 五島灘の塩
塩分上手 五島灘の塩
長崎県五島灘の海水だけを使用。本来の味を残しながら、塩分30%カット(食塩当り)としたりとまろやかな塩です。
500g
405円
(税抜375円)

注文番号 359 有精卵マヨネーズ
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濃厚タイプのあじ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 360 1歳からのノンエッグマヨ
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スタイプ調味料です。酸味を抑えたまろやかな口タイプに仕上げています。
210g 賞5ヶ月
440円
(税抜408円)

注文番号 361 九鬼濃厚仕上げごまドレッシング
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 サラたまちゃんごまドレッシング
サラたまちゃんごまドレッシング
芦花産の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごまと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 363 長崎素材 すりたまごドレッシング
長崎素材 すりたまごドレッシング
丸大豆醤油と長崎の自然豊かな土壌で育ったたまごを合わせたノンオイルタイプのドレッシングです。
200ml 賞180日
667円
(税抜616円)

注文番号 364 長崎素材 初搾だししょう油ドレッシング
長崎素材 初搾だししょう油ドレッシング
長崎の素材にこだわったドレッシングです。長崎県産使きあじしょう油・玉ねぎ・対馬産原木しいたけ使用。
200ml 賞180日
667円
(税抜616円)

注文番号 365 ノンオイルゆずドレッシング
ノンオイルゆずドレッシング
香り豊かな高知県産ゆず果汁を使用したマイルドな酸味のドレッシングです。
200ml 賞180日
579円
(税抜537円)

注文番号 366 九州産野菜ドレッシング
九州産野菜ドレッシング
九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。
200ml 賞180日
579円
(税抜537円)

注文番号 367 米油(1350g)
米油
国産米の米めかすと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げます。
1350g 賞365日
1,007円
(税抜933円)

注文番号 368 米油(600g)
米油
国産の米めかが主原料。フライや天ぷらがカラッと揚げます。使いやすい少量タイプ。
600g 賞540日
602円
(税抜558円)

注文番号 369 九鬼 一番搾り(こいくち)
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 370 九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)
九鬼 ヤマシチ胡麻油(うすくち)
まろやかで上品に香るごま油。格段に美味しいお料理に。うすくちタイプです。
340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 371 和食に合う ごま油
和食に合う ごま油
和食料理の繊細な味を引き立たせるため、焙煎度合いにこだわり、胡麻本来の旨みを閉じ込めました。
150g 賞730日
370円
(税抜343円)

注文番号 372 九鬼の胡麻ラー油
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 373 コチュジャン
コチュジャン
愛知県産大豆(アグネカ)の豆味噌に有機栽培の韓国産唐辛子を加えました。豚肉、ビビンバなどにどうぞ。今回だけの特別価格です。
通常価格544円のところ
60円引き
484円
100g 賞90日 (税抜449円)

注文番号 374 鶏ガラスープ 120gボトル入り
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 375 コンソメスープ 120gボトル入り
コンソメスープ 120gボトル入り
ビーフ・チキン・野菜の旨味を風味豊かに抽出した本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。
120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 376 チキンコンソメ・液体タイプ
チキンコンソメ・液体タイプ
植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機発酵造り油、国内産有機野菜を使用した液体コンソメです。
10g×8袋 賞300日
528円
(税抜488円)

注文番号 377 天塩こしょう
天塩こしょう
天塩と厳選したブラックペッパー。最後のひとふりまで塩と胡椒の量は同じです。
65g 賞3年
454円
(税抜421円)

注文番号 378 信州生まれのケチャップ
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(愛実)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 379 あらびき完熟ケチャップ
あらびき完熟ケチャップ
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 380 オイスターソース
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、いかと食塩だけで熟成発酵させた魚醤を使用しています。
115g 賞18ヶ月
460円
(税抜426円)

注文番号 381 ひかり お好みソース
ひかり お好みソース
有機栽培の国産野菜・果実をベースに、国産丸大豆醤油と魚醤を配合したコクのあるソース。
360ml 賞1年半
411円
(税抜381円)

注文番号 382 (生)中濃ソース
(生)中濃ソース
熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。
200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 383 (生)ソースウスター
(生)ソースウスター
熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。
200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 384 無着色とんかつソース
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 385 片栗粉
片栗粉
北海道・折込農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈降法で製造。
500g 賞2年
524円
(税抜486円)

注文番号 386 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 387 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 388 純国産ポテトチップス 柚子

無添加
ポテトチップス

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

53g 賞120日
230円
(税抜213円)

注文番号 389 純国産 芋けんぴ

芋けんぴ

柔らかい食感と優しい甘さの芋けんぴ。さつまいも本来の風味がしっかり生きています。

125g 賞120日
302円
(税抜280円)

注文番号 390 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 391 純国産 玄米ぼん

NEW 無添加
玄米ぼん

サクサク美味しい玄米パフのお菓子。牛乳をかけて手軽にシリアルとしてもおすすめです。

80g 賞120日
268円
(税抜249円)

注文番号 392 純国産 蜜いも

NEW 無添加
蜜いも

徳島県産の端門金時100%使用。ほくっと蒸しあげた後、仕上げに表面を香ばしく焼き上げています。

150g 賞90日
618円
(税抜573円)

注文番号 393 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、オホーツク海の塩で味付けしました。原料は全て国産です。

100g 賞90日
395円
(税抜366円)

注文番号 394 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 395 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・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 396 純国産北海道2色の煎り大豆

無添加
北海道2色の大豆

北海道産の大豆と黒大豆を香ばしく焙煎しました。大豆本来の美味しさを味わえます。

65g 賞210日
285円
(税抜264円)

注文番号 397 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。ごまの香ばしさがくせになります。

80g 賞120日
346円
(税抜321円)

注文番号 398 つぶ塩がりんと

愛知県産小麦粉使用。堅めに焼き上げたかりんとに、塩つぶが効いてくせになります。

80g 賞120日
346円
(税抜321円)

注文番号 MS 399 ソフトな塩せん

国内産のうるち米でつくった、ソフトで口どけのよいおせんべい。携帯に便利な個別包装です。

16枚(2枚×8) 賞180日
307円
(税抜285円)

注文番号 MS 400 かばちゃせんべい

砂糖を使わずに、国内産のかばちゃ・てんさい糖・ほんのり甘いおせんべいをつくりました。

30g 賞1年
305円
(税抜283円)

注文番号 401 純国産 北海道かりんと

無添加
北海道かりんと

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。

100g 賞90日
336円
(税抜312円)

注文番号 402 牛乳かりんと

国内産小麦を使用した牛乳。えびを加え、ぱりりと焼き上げた甘い。

100g 賞90日
226円
(税抜210円)

注文番号 403 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 404 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 405 国産野菜のかりんと(4連)

国産小麦の生地を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。便利な4連パック。

20g×4 賞90日
301円
(税抜279円)

注文番号 406 えび小判

国内産黒砂糖を主原料にえびを加え、ぱりりと焼き上げたせんべいです。

3枚×5連 賞120日
208円
(税抜193円)

注文番号 407 野菜プチクッキー

国内産小麦粉を主原料に国内産野菜とカルシウムを加え焼き上げた小粒のクッキーです。

10g×5連 賞150日
236円
(税抜219円)

注文番号 408 純国産卵黄ばーろ

卵黄だけを不使用。つなぎ粉は使用していない卵の風味たっぷり口どけのよいボークス。

14g×4袋 賞240日
291円
(税抜270円)

注文番号 409 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 410 純国産いちごゼリー

NEW 無添加
いちごゼリー

福岡県産のあまおうを贅沢に使いゼリーにしました。ピューレ加工でいちご感を残しています。

10個入 賞180日
360円
(税抜334円)

注文番号 411 寒天ゼリー・コーヒー味

上品な旨味と苦味の有機コーヒーを寒天で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 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焼肉ソーセージ。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 純国産ハーブのど飴

無添加
ハーブのど飴

国産レモンガラスとローズマリーの2種類ハーブのど飴を使用した爽やかなのど飴です。

60g 賞365日
314円
(税抜291円)

注文番号 414 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 415 のどガム

ハーブエキスをカリンエキスを入った柚子風味に仕上げた小粒なガム。口の中がすっきりフレッシュ。

10粒 賞1年
185円
(税抜172円)

注文番号 417 郷の香 ゆで落花生

千葉県産の選りたての甘い落花生を生かす調理。食塩のみ添加。

100g 賞90日
696円
(税抜645円)

注文番号 418 紅はるかの焼芋

国産紅はるか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。

500g 賞365日
1,127円
(税抜1,044円)

注文番号 419 豆乳カステラ

国産小麦のカステラ生地。豆乳を加えました。しっとり柔らかな食感。自然解凍して。

5切入り 賞365日
421円
(税抜390円)

注文番号 420 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488円)

注文番号 421 ミニたい焼き(チョコクリーム)

自製チョコクリーム使用のミニたい焼き。主原料の砂糖、牛乳などはすべて国産。抹茶で作っているのもモンパッケーです。

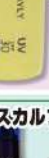
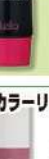
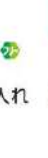
27g(8個) 賞365日
476円
(税抜441円)

注文番号 422 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おり、すっきりとした味わいの緑茶です。 500g 買180円 972円 (税抜900円)	注文番号 423 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。洗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しました。 200g(2g×100) 買180円 2,430円 (税抜2,250円)	注文番号 424 煎茶ティーバッグ 農薬・化学肥料を使わないで栽培した煎茶を抽出しやすい三角パックに。水出しOKです。 60g(3g×20) 買180円 648円 (税抜600円)	注文番号 425 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 買180円 405円 (税抜375円)
注文番号 426 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 買365円 515円 (税抜477円)	注文番号 427 ほうじ茶ティーバッグ (農薬不使用) 香りがよくすっきりとした飲み口のほうじ茶をティーバッグに。「みえの安心食材」認定商品。 5g×20 買180円 324円 (税抜300円)	注文番号 428 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) 買365円 567円 (税抜525円)	
注文番号 429 丸鬼 黒ごまラテ 黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテです。 150g 買365円 388円 (税抜360円)	注文番号 430 (個包装)丸鬼 黒ごまラテ 黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素焚糖の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。 15g×4袋 買365円 301円 (税抜279円)	注文番号 431 丸鬼 賢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 買365円 351円 (税抜325円)	
注文番号 432 オーガニックコーヒー(浅煎り) 標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用 200g(中細挽き) 買365円 1,088円 (税抜1,008円)	注文番号 433 オーガニックコーヒー(深煎り) 標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用 200g(中細挽き) 買365円 1,088円 (税抜1,008円)	注文番号 434 玄米あま酒 国産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。 250g 買180円 294円 (税抜273円)	注文番号 435 レモン湯蜂蜜 三重・和歌山県産のレモンを刻み、蜂蜜とビート糖で漬け込みました。お湯や冷水で4〜5割に割って。 260g 買18ヶ月 907円 (税抜840円)
注文番号 436 無漂白 お茶パック 塩素漂白をしていない安全な紙を使用したお茶パックです。保管に便利なチャック袋入り。 60枚入 95×70mm 146円 (税抜133円)	注文番号 437 無漂白キッチンペーパー ザトウキビの搾りカスを20%配合。2枚重ねで使いやすいです。 75組 198円 (税抜180円)	注文番号 438 台所用廃油処理袋 1袋で500mlの油を吸い取り、手を汚さずに袋のまま捨てられます。 6個 519円 (税抜472円)	注文番号 439 トイレトーパー asmori シングル120m フレッシュパルプ100%のシングルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯あり。 120m×6ロール 568円 (税抜517円)
		注文番号 440 トイレトーパー asmori ダブル60m フレッシュパルプ100%のダブルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯あり。 60m×6ロール 568円 (税抜517円)	

PAX NATURON

生活応援特別企画 パックスナチュロンシリーズをお得な価格でお届けします

トイレ洗い石けん 植物油を主原料とした液状石けん。逆さでも使える便利な泡状スプレー。合成界面活性剤は不使用です。 注文番号 441 通常価格 611円のところ 【本体】550円 400ml (税抜500円) 注文番号 442 通常価格 377円のところ 【詰替】338円 350ml (税抜308円)	お風呂洗い石けん 石けんに洗浄効果の高いオレンジオイルを配合。使いやすい泡状スプレー。換気扇、ガスレンジ、トイレまで幅広く使えます。 注文番号 443 通常価格 664円のところ 【本体】597円 500ml (税抜543円) 注文番号 444 通常価格 440円のところ 【詰替】396円 450ml (税抜360円)	パックス酸素系漂白剤 衣服の黄ばみ落としはもちろん、まな板等の調理器具の除菌・消臭にも使えます。 注文番号 445 通常価格 583円のところ 【本体】524円 430g (税抜477円) 注文番号 446 通常価格 583円のところ 【詰替】524円 500g (税抜477円)	ナチュロン台所のせっけん 植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけん。泡切れがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心。 注文番号 447 通常価格 556円のところ 【本体】500円 500ml (税抜455円) 注文番号 448 通常価格 426円のところ 【詰替】383円 450ml (税抜349円)
---	---	---	---

注文番号 449 オイルクレンジング  洗い流すメイク落とし。肌 にやさしく、オイルがすば やくなじみ毛穴汚れもす ぎり！ダブル洗顔不要。 150ml 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 450 クレンジングクリーム  ひとさとのタイプメイクとし、 ティッシュで拭き取った後、洗顔 クリームで洗います。W洗顔、マッ ーサークリームとしても使えます。 120g 1,540円 (税抜 1,400円)	注文番号 451 洗顔クリーム(N)  もっとりとコシのある泡で汚 れをきちんと落とし、お肌 によるお肌をマイルドに。 乾燥肌の方にもおすす。 120g 1,375円 (税抜 1,250円)	注文番号 452 泡洗顔(つめ替)  ふんわり泡が肌を しっかりと、すっきりと洗い 上げます。泡切れがよくす ぎすぎが簡単。(ボトル別売) 150ml 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 453 泡ポンプボトル  泡洗顔用のボトル です。つめ替えてお 使いください。 1個 410円 (税抜 373円)	
注文番号 454 SS化粧水Ⅱ  「キュウリ果汁」にびり国産 の保湿成分を配合。年齢を違 へない。うるおいを与える エイジングケア、改定新発売！ 100ml 2,900円 (税抜 2,637円)	注文番号 455 SS乳液Ⅱ  うるおい成分アボカド油、スク ラン、セラミドに導きにシアバ ター配合。保湿力そのま、サ ラッとした感触で使いやすい。 80ml 2,420円 (税抜 2,200円)	注文番号 456 SSクリームⅡ 〈油性〉  うるおい成分アルガンオイル、 メドフォームオイル配合。ク リームのやさしいテクニクが 乾燥からお肌を守ります。 30g 2,640円 (税抜 2,400円)	注文番号 457 シェイクローション  水分と油分が同時 におこなえる便利 でおなじみの化粧 水。 150ml 1,350円 (税抜 1,228円)		
注文番号 458 Biスキンローション  シンプルな処方。ア ルコールに過敏な 方にも。 150ml 1,250円 (税抜 1,137円)	注文番号 459 BiエッセンスⅡ 〔美容液〕  お肌にリッチなうる しいとらしたあが りを肌にとどめま す。化粧 水の後にプラスし ます。 28ml 3,520円 (税抜 3,200円)	注文番号 460 Biジェルクリーム  高保湿なのにさら っとした使用感！ミ ロンシンの代わり としてもおすす。 30g 1,925円 (税抜 1,750円)	注文番号 461 Yジェルフレッシュ  国産ヨモギエキス配合。顔 や体などあらゆる におすす。メントール 配合でスーッとす っきり。 100ml 1,815円 (税抜 1,650円)		
注文番号 462 ファミリースキンオイル (多目的オイル)  うるおい成分オリーブ果 油、アボカド油、コメカ 配合で100%増量由来に。 肌や髪に幅広く使 えます。 40ml 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 463 クリアローション 〔医薬部外品〕  <有効成分>ピタミ ンC誘導体(アスコ ルビル2-グルコシ ド)、トラネキサム酸 80ml 2,255円 (税抜 2,050円)	注文番号 464 クリアクリーム 〔医薬部外品〕  <有効成分>ピタミ ンC誘導体(リン 酸アスコルビル マグネシウム) 30g 3,300円 (税抜 3,000円)	注文番号 465 サンスクリーンデリー(N) SPF30 PA++  容器リニューアル！日 常のお出かけに。顔は洗 顔クリーム、体はボディ ソープで落とします。 50g 1,155円 (税抜 1,050円)		注文番号 466 サンスクリーンWP(N) SPF50 PA+++  汗や水に強いタイプ。顔 はクレンジング剤、体は ボディソープをよく洗 いたる等で洗います。 50g 1,650円 (税抜 1,500円)
注文番号 467 ハンドクリームU 〔医薬部外品〕  <有効成分>尿素。手、ひ び、ひび、かかとのかさ かに。うるおい成分大豆 シン、トレハロース配 合。 50g 750円 (税抜 682円)	注文番号 468 ボディクリーム  シアバター、オリ ーブ油など保湿効 果の高い植物性油 イル配合。 120g 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 469 美土里Ⅱ  <有効成分>感光素301、ニ ジンエキス。頭皮に働 かけ、健康で美しい髪を育 てる育毛剤です。(ポンプ別 売) 150ml 2,090円 (税抜 1,900円)	注文番号 470 スカルプケアエッセンス  頭皮フローラに着目。フ ケやゆみを抑えま す。ハリやコシ、つやに満ち た毛髪へと導きます。 1本 1,760円 (税抜 1,600円)		注文番号 471 専用ジェットポンプ  ジェットポンプの ご使用で、つけない 箇所ピンポイント でつけられます。 1個 320円 (税抜 291円)
注文番号 472 ソフトスームスシャンプー  髪にも頭皮にもやさし く、つやのあるふん りなめらかな髪へ。つ め替およそ1.3回分。 400ml 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 473 モイストリペアシャンプー ※液は「黒」色です  髪にダメージケアと、頭皮 ケアの高方にアプ ローチした髪ケアシャ ンプー。つめ替およ そ1.3回分。 400ml 2,310円 (税抜 2,100円)	注文番号 474 エルデ薬用ボディソープ(N)(つめ替) 〔医薬部外品〕  泡立ちがよくお肌を やさしく洗います。お 肌の弱い方にもおすす の薬用ボディソープ です。 400ml 1,500円 (税抜 1,364円)	注文番号 475 ヘアミルクⅡ  傷んだ髪を補修。紙 の乾燥を防ぎし たりしなやか。 100ml 1,500円 (税抜 1,364円)	注文番号 476 ヘアミスト (スプレー別売)  忙しい朝もシュ とひとふき。すばや く寝ぐせ直し。ま とまりやすい髪に。 200ml 1,900円 (税抜 1,728円)	
注文番号 477 ソフトスームスシャンプー-ボトル  ソフトスームスシャ ンプー専用のボ トルです。つめ替 えてお使い ください。(中身別 売) 容量300ml 400円 (税抜 364円)	注文番号 478 モイストリペアシャンプー-ボトル  モイストリペアシャ ンプー専用のボ トルです。つめ替 えてお使い ください。(中身別 売) 容量300ml 400円 (税抜 364円)	注文番号 479 エルデ薬用ボディソープ(N)用 ポンプ式ボトル  エルデ薬用ボディ ソープ専用のボ トルです (中身別売)。つめ替 えてお使い ください。 1個 320円 (税抜 291円)	注文番号 480 ミストスプレー  細かい霧状に取 けるスプレー レンズ。ヘアミ スト、エアフレ ヂッシュにセッ してお使い ください。 1個 150円 (税抜 137円)	注文番号 481 エアフレッシュ (スプレー別売)  お茶エキスなど食 品に変われる原 料が主なので安 心。 150ml 385円 (税抜 350円)	
注文番号 482 ヘアトリートメント ふんわり  根元からふんわり 軽やかでハリ・コ シのある髪に。 160g 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 483 ヘアトリートメント しなやか  髪の広がりを抑え、 毛先までまとまる 髪に。 160g 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 484 ヘアマニキュア ライトブラウン  明るく自然な茶色。安全 性の高い原料、色素の 使用で安心。ブラシは別 売です。(ヘアキャ ップ・手袋付) 50g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 485 ヘアマニキュア ノーマルブラック  髪にのびる上品なブ ラック。安全性の高 い原料、色素のみ 使用で安心。ブラ シは別売です。(ヘ アキャップ・手袋 付) 50g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 486 ヘアマニキュア専用ブラシ  ヘアマニキュアの 専用ブラシです。 1個 370円 (税抜 337円)	
注文番号 487 リップクリーム  無香料。しっとり唇 がうるおい、つや を与えるリップ クリームです。 1本 750円 (税抜 682円)	注文番号 488 カラーリップクリーム レッド  硬めに改良！ナチュ ラルな血色感で華や かなレッド。リップ ケアとメイクが同 時に。 1本 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 489 カラーリップクリーム オレンジ  明るく暖かいオー レンジ。リップを ケアしながらメイ クできるのが嬉しい！ 1本 1,155円 (税抜 1,050円)	注文番号 490 カラーリップクリーム ピンク  ふんわりやさしい ピンク。リップを ケアしながらメイ クできるのが嬉しい！ 1本 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 491 カラーリップクリーム ベージュ  やさしくなじむベ ージュ。リップを ケアしながらメイ クできるのが嬉しい！ 1本 1,155円 (税抜 1,050円)	

注文番号 492 メイクアップベース(N) SPF22 PA++ UVカットと肌色を明るくする化粧下地。ファンデーションとセットで使ってUVカット効果アップ！ 30g 1,375円 (税抜 1,250円)	注文番号 493 リキッドファンデーション ピンク SPF35 PA+++ NEW 肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。明るい肌色(ピンク系)です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 494 リキッドファンデーション ナチュラル SPF35 PA+++ NEW 肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。ナチュラルな標準色です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 495 リキッドファンデーション ベージュオークル SPF35 PA+++ NEW 肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。若くみずみのある健康的な肌色です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 496 マシュマロパフ 厚みが小さく、お肌の負担が少なく、クセになるもちっとした感触。ファンデーション以外にも使い道は無限大！ 1個 500円 (税抜 455円)
注文番号 497 サスティナブル天然スポンジ フェアトレード天然ゴム使用のメイクスポンジ。ラテックスアレルギーの方にも。 1個 310円 (税抜 282円)	注文番号 498 パウダリファンデーション ピンク1 UVカット よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しみを、くすみをカバー。ピンク系の明るい肌色。(ケース別売) 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 499 パウダリファンデーション ナチュラル3 UVカット よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しみを、くすみをカバー。ナチュラルな標準色。(ケース別売) 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 500 パウダリファンデーション ベージュオークル4 UVカット よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しみを、くすみをカバー。ベージュ系の健康的な肌色。(ケース別売) 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 501 パウダリファンデーション専用ケース パウダリファンデーションをセットしてお使いください。 1個 770円 (税抜 700円)
注文番号 502 クリーミィパクト(ピンク) UVカット サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。明るいピンク系の肌色。(ケース別売) 12g 2,035円 (税抜 1,850円)	注文番号 503 クリーミィパクト(ベージュ) UVカット サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。自然な明るさのベージュ。(ケース別売) 12g 2,035円 (税抜 1,850円)	注文番号 504 クリーミィパクト専用ケース クリーミィパクトの専用ケース。 1個 840円 (税抜 764円)	注文番号 505 フェイスパウダーブライト 毛穴が目立たず、上品でソフトな仕上がり。ノーメイクの方にも。 10g 2,200円 (税抜 2,000円)	注文番号 506 フェイスパウダーブライト(つめ替) フェイスパウダーブライトのつめ替用です。 10g 1,045円 (税抜 950円)
注文番号 507 プレストパウダーブライト 15種類のプレストパウダーブライトに135種類の色味。ほんのりピンク系の色味を揃えたパウダーです。 8g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 508 コンシーラーパレット(N) ベタつかずサラッとした使い心地で、毛穴のカバーにも！のびやすく、厚塗りになりません。保湿成分を配合。イエロー・ベージュ、ペー・オレンジ・ベージュ 1個 1,900円 (税抜 1,728円)	注文番号 509 オレンジチークス ほほ紅としてはもちろんアイシャドーやハイライトにも使える多色チークスです。 1個 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 510 メイクコンパクト プレストパウダー・コンシーラーパレット・オレンジチークス専用ケースです。中身・ブラシは別売 1個 800円 (税抜 728円)	注文番号 511 コンシーラー用ブラシ コンシーラーパレット用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運びが可能です。 1本 300円 (税抜 273円)
注文番号 512 パウダーブラシ プレストパウダーブライト用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能。 1本 300円 (税抜 273円)	注文番号 513 ほほ紅 ピンク ふわっとやさしいピンク。 5g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 514 ほほ紅 専用ケース ほほ紅用の専用ケース。 1個 530円 (税抜 482円)	注文番号 515 ほほ紅 替ブラシ 大きめでつけるのにちょうどいい大きさのブラシです。 1個 320円 (税抜 291円)	注文番号 516 パールスティック 限定 パールのつやで自然にライトアップ。口紅やアイシャドーのベースにも。 1本 1,925円 (税抜 1,750円)
注文番号 517 アイブローシャドーケーキ 眉メイク、アイメイク、フェイスやノーズシャドーとしてもライトブラウン、ブラウン、グレーの3色。 1個 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 518 シャドー用ケース アイブローシャドーケーキをセットしてお使いください。 1個 840円 (税抜 764円)	注文番号 519 アイブローシャドーブラシ アイブローシャドー用の替ブラシ。 1個 130円 (税抜 119円)	注文番号 520 アイシャドーパレット BR 限定 落ち着きと華やかさを兼ね備えたブラウン系、服装を選びません。 1個 2,090円 (税抜 1,900円)	注文番号 521 アイシャドーパレット GN 限定 きらきらとしたパール感でさわやかな目元を演出。 1個 2,090円 (税抜 1,900円)
注文番号 522 アイシャドーパレット あかみブラウン 限定 大人っぽいクールな雰囲気を出し、瞳をきれいに引き立てながら血色感のある目元へ。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 523 アイシャドーパレット ふかみグリーン 限定 高級感溢れる雰囲気を出し、瞳をきれいに引き立てながら、自然な目元へ。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 524 アイシャドーパレット とろみピンク 限定 「サスティナブル」がテーマの化粧品のパレット第2弾！やさしくかわいく、華やかさを演出し、華やかな印象を与えます。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 525 アイシャドーパレット さわやかブルー 限定 「サスティナブル」がテーマの化粧品のパレット第2弾！涼しげで洗練された印象を与えます。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 526 アイシャドー替ブラシ アイシャドー用の替ブラシ。 1本 100円 (税抜 91円)
注文番号 527 リキッドアイライナー ブラウン 新登場！ナチュラルでやわらかな印象を与えるブラウン。 1本 1,700円 (税抜 1,546円)	注文番号 528 リキッドアイライナー ブラック にじみにくく、パンダ目になりにくい。落とす時まで長持ち。 1本 1,700円 (税抜 1,546円)	注文番号 529 アイブローペンシル オリーブブラウン NEW 赤みを抑えたくすみ系ブラウン。ほんのり緑みを感じる自然で落ち着いた印象を演出。 1本 900円 (税抜 819円)	注文番号 530 アイブローペンシル ブラウン NEW ほんのり赤みを感じるブラウン。ふんわりとした温かみのある印象を演出。 1本 900円 (税抜 819円)	注文番号 531 アイブローペンシル グレー 強すぎないグレー。 1本 880円 (税抜 800円)

株式会社 ふじ
 〒343-0002 埼玉県越谷市平方1096
 ☎(TEL)0120-73-5051 (Eメール) info@leila.co.jp
 ●普通肌 ●脂性肌 ●乾性肌 ●アレルギーフリー
 ●パラベン・その他の防腐剤フリー ●印のみ香料入り
 ○印刷物のため実際の色と多少の違いがあります
 ○デザインは予告なく変更になることがあります

レイラ化粧品1本お買上げにつき1円が平和基金に役立てられます

化粧品原料や製品づくりなど詳しいことは
ホームページ「レイラ化粧品」で検索

友だち登録してね！
 レイラ化粧品
 LINE
 公式アカウント

Follow Me/
 レイラ化粧品
 インスタグラム
 公式アカウント



美と平和へのかけ橋



次回のご注文は 2025年度 第15回企画になります