



	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	9/30	10/1	10/2	10/3	10/7	10/8	10/9	10/10
配達	10/14	10/15	10/16	10/17	10/21	10/22	10/23	10/24

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

しんよやく



産地直送
JAみなみ
信州

「ふじ」と「つがる」を交配してつくられた、長野県生まれのりんご。特長は何と言ってもその甘さ。酸味が弱くて濃厚な甘味はお子様からご年配者まで幅広い層に人気で、りんごを普段あまり食べない方でも「甘い」「おいしい」と言ってしまうほどです。

シナノスイート

爽やかな甘さで果汁たっぷり



今回限り
です!

注文番号
1

産直シナノスイート

4,536円

5kg (14~18玉) (税抜 4,200円)

お手元に届いたら、まず箱の中身を確認してください。腐りや大きな傷みがありましたら、すぐに事務局へご連絡ください。保管する場合は必ず涼しいところへ移してください。保存は、水分が蒸発しないようにポリエチレンの袋に入れてしっかりと口をしめて冷蔵庫に入れてください。
※ 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。



りんごの中には妙に表面がベタベタしたものがあります。ワックスを使っていると思われる方がありますが、実はこの正体はりんごが自分で出す「ろう物質」なのです。熟するにつれて果実内にリノール酸やオレイン酸が増加して皮に含まれる物質を溶かして油分が表面に浮き出てくるもので、これらの物質は人体には全く無害なのでご安心を。表皮のベタベタはしっかりと熟した証拠です。

かんたん レシピ

シナノスイートでハロウィンスイーツ

りんごとかぼちゃのマフィン

【材料】2~3個分

- シナノスイート 1/2個
- 甘栗かぼちゃ(冷凍) 100g
- ★ ホットケーキミックス 150g
- ★ 豆乳または牛乳 45ml
- ★ 粗糖 大さじ4

【作り方】

- ① シナノスイートは半分は皮をむいて1cm角に切りに。もう片方はすりおろします。(皮ごとすりおろすかは好みで)
- ② 甘栗かぼちゃも1cm角に切りレンジ(600W)で10分ほど解凍と加熱をします。半分はフォーク等でつぶしてペースト状に。
- ③ ボウルに★を粉っぽさがなくなるまで混ぜ、①と②を全て入れ混ぜます。
- ④ 型に生地を入れオーブンで180℃で焼き、中まで火が通れば完成!

りんごとかぼちゃは3:1の割合で混ぜるのがオススメですよ!

おすすめ特価品

にんじんジュース

注文番号 2

国内産にんじんを使用。国産の梅果汁を加えて飲みやすく仕上げたオリジナル商品です。

通常価格2,451円のところ
300円引き 2,151円

160g×20缶 黄2年 (税抜1,992円)

もくじ

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

注文番号 くだものやさいジュース



160g×30缶 賞2年
3,369円
(税抜 3,120円)

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。

しんややく
オリジナル商品

注文番号 (無塩) 信州野菜ジュース



長野県産トマトをベースに8種類の国内産野菜を混合、食塩無添加です。

190g×30缶 賞2年
2,916円
(税抜 2,700円)

注文番号 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)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 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)

注文番号 信州りんご5種の味わいセット



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

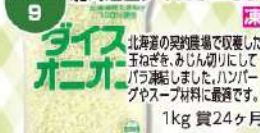
5種各6本 賞730日
4,104円
(税抜 3,800円)

注文番号 甘栗かぼちゃ



500g 賞2年
513円
(税抜 476円)

注文番号 北海道産ダイスオニオン



1kg 賞24ヶ月
829円
(税抜 766円)

注文番号 北海道産カーネルコーン



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

1kg 賞24ヶ月
1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 北海道産ホールコーン



北海道産のハニーバントムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時希上。賞味期限が短い場合があります。

200g 賞540日
434円
(税抜 402円)

注文番号 ミックスベジタブル



200g 賞1年
535円
(税抜 496円)

注文番号 和風野菜ミックス



300g 賞1年
798円
(税抜 739円)

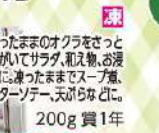
注文番号 ささがきごぼう(宮崎産)



宮崎の契約農場で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをさがきにして冷凍しました。

200g 賞1年
516円
(税抜 478円)

注文番号 冷凍おくら



凍ったままのオクラをさつと溶かしてサラダ、和食、お浸しに凍ったままでもスーパ、パスタソース、天ぷらなどに。

200g 賞1年
619円
(税抜 574円)

注文番号 朝搾りたけのこ水煮ブロック



徳島県産の孟宗竹をpH調整剤等を使用せず丁寧に取って水煮にしました。

200g 賞365日
736円
(税抜 682円)

注文番号 だいずDAYS 発芽大豆



100g 賞90日
260円
(税抜 241円)

注文番号 だいずDAYS 発芽黒豆



70g 賞90日
260円
(税抜 241円)

注文番号 しんややく赤たまご(30個)



地元の新鮮な赤たまごです！まとめでのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日
1,200円
(税抜 1,112円)

しんややく
オリジナル商品

注文番号 しんややく赤たまご(18個)



地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日
870円
(税抜 806円)

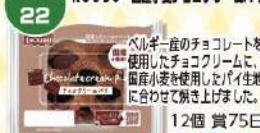
しんややく
オリジナル商品

注文番号 内麦クロワッサン



20個 賞45日
1,749円
(税抜 1,620円)

注文番号 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ



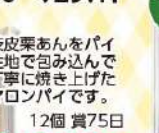
12個 賞75日
1,944円
(税抜 1,800円)

注文番号 KOUBO 国産小麦アップルパイ



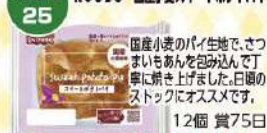
12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 KOUBO マロンパイ



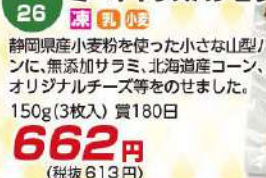
12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 KOUBO 国産小麦ストロベリーパイ



12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 ミニイギリスパンピザ



150g(3枚入り) 賞180日
662円
(税抜 613円)



注文番号 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 466円)

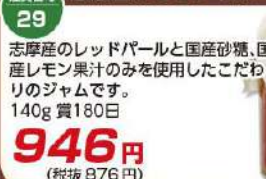
注文番号 レモン&アップルジャム



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 406円)

注文番号 志摩産いちごジャム



140g 賞180日
946円
(税抜 876円)



注文番号 オーガニック・メープルシロップ



40Lのサトウカエデの樹液を1Lまで加熱したカナダ産のオーガニックメープルシロップ。

330g 賞1095日
1,420円
(税抜 1,315円)

注文番号 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)

注文番号 国産りんごはちみつ



350g 賞2年
2,430円
(税抜 2,250円)

注文番号 国産レングはちみつ



250g 賞2年
2,365円
(税抜 2,190円)

注文番号 国産アカシアはちみつ



250g 賞2年
2,268円
(税抜 2,100円)

注文番号 国産百花蜜



250g 賞2年
1,652円
(税抜 1,530円)

注文番号 36 **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 37 **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。牛乳分60%のオリジナルコーヒー、手軽な500mlサイズです。

500ml 賞15日
207円
(税抜192円)

注文番号 38 **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 39 **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クリームタイプ。

300g 賞180日
1,584円
(税抜1,467円)

注文番号 40 **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 41 **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りました。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 42 **大内山やわらかプリン**

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

100g×1個 賞19日
143円
(税抜133円)

注文番号 43 **大内山グルコサミンヨーグルト**

N-アセチルグルコサミンと筋骨早工キスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しみたい方にオススメです。

110g 賞20日
130円
(税抜121円)

注文番号 44 **大内山のむヨーグルト**

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

180ml 賞14日
166円
(税抜154円)

注文番号 45 **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 46 **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 47 **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 48 **四路の低温殺菌牛乳**

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

1000ml 賞6日
(お湯などの4日後が消費期限)
380円
(税抜352円)

注文番号 49 **鈴鹿山麓牛乳ミニパック(袋)**

鈴鹿山麓酪農家たちが遺伝子組み換えをしていない飼料を与え、大切に育てた乳牛の生乳を使用。便利な飲みきりサイズを3パックで。

200ml×3 賞8日
398円
(税抜369円)

注文番号 50 **白いバター(加塩)**

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

200g 賞90日
564円
(税抜523円)

注文番号 51 **白いバター(無塩)**

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の牛乳を使用。お菓子作りに最適な無塩タイプ。

200g 賞60日
554円
(税抜513円)

注文番号 52 **鈴鹿山麓プレーンヨーグルト**

四日市酪農。遺伝子組換えでないエサで育てた牛の生乳を使用。生きた腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。

450g 賞17日
302円
(税抜280円)

注文番号 53 **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**

四日市酪農。非遺伝子組換えのエサで育てた牛の生乳を使用。生きた腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。

450g 賞17日
308円
(税抜286円)

注文番号 54 **やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(袋)**

遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた牛の生乳を30%以上使用。なめらかなやさしい甘さです。毎朝パックンになりましょう。

70g×3 賞17日
205円
(税抜190円)

注文番号 55 **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乳粉を使用。8週間より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)

ハム・ソーセージ

注文番号 56 **やさしいあらびきウィンナー**

モクモクの契約農場の豚を使用し、製法にこだわっています。

100g 賞20日
466円
(税抜432円)

注文番号 57 **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・焼かずとも新鮮な豚肉をのめらかな口当たり、に、やさしく味わってください。

100g 賞20日
466円
(税抜432円)

注文番号 58 **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 59 **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 60 **あらびきウィンナー**

栃木県産「旨甘米穀」(うまかみべいご)使用。香り高く、火が通ったとんかつの旨味と、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 61 **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燻香と、熟成の深い味わい。

80g 賞30日
573円
(税抜531円)

注文番号 62 **ローズハム**

程よい脂肪のある、しっとりとして豊かな風味の贅沢ハム。無添加です。

80g 賞30日
615円
(税抜570円)

注文番号 63 **ボンレスハム**

脂肪が少なく、きめ細かな豚もも肉で作ったヘルシーハム。無添加です。

80g 賞30日
535円
(税抜496円)

注文番号 64 **鶏そぼろ**

国産産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、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 65 **ペッパーポーク**

キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引きくももハムです。無添加です。

80g 賞30日
535円
(税抜496円)

注文番号 66 **おつまみチャーシュー**

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 67 **もっさりもっちゃん しお味**

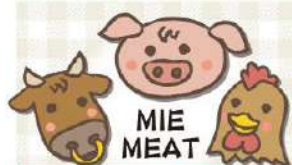
自家製梅干。青森産にんにく、北海道産の味噌、ダレに漬け込んだ漬物不使用の国産豚肉ハムです。

350g 賞60日
911円
(税抜844円)

注文番号 68 **もっさりもっちゃん みそ味**

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

350g 賞60日
911円
(税抜844円)



三重県産のお肉

注文番号 69 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 70 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 71 (冷蔵)和牛ミンチ

三重県産黒毛和牛。ハンバーグなどに最適です。

300g 賞/消費期限:4日

1,555円
(税抜 1,440円)

注文番号 72 和牛小間切(冷凍)

三重県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。

250g 賞/消費期限:120日

1,992円
(税抜 1,845円)

注文番号 73 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 74 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 75 三重県産牛ももすき焼き用(冷蔵)

鳥羽志摩産の牛もも肉(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 76 三重県産牛すき焼き用切落とし(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 77 三重県産牛肩ロースうす切り(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 78 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 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 83 豚肉バラかたまり(冷蔵)

伊勢うまし豚。飼料に酢の成分をまぜ、脂の臭みを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日

1,263円
(税抜 1,170円)

注文番号 84 豚肩ロース味噌漬

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

200g 賞/消費期限:10日

615円
(税抜 570円)

注文番号 85 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 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 豚肉ヒレロカツ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:120日

729円
(税抜 675円)

注文番号 88 豚もも焼肉用(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 89 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 90 伊勢赤どりもも唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どりもも肉を唐揚げに便利なお口に。

300g 賞/消費期限:120日

736円
(税抜 682円)

注文番号 91 伊勢赤どリムネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の赤どリムネ肉を唐揚げに便利なお口に。

300g 賞/消費期限:120日

444円
(税抜 412円)

注文番号 92 伊勢赤どりももムネセット(凍)

75日前後飼育の赤どりのもも肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

907円
(税抜 840円)

注文番号 93 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 94 伊勢赤どリミンチ(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にもも肉を20%混ぜました。

300g 賞/消費期限:120日

469円
(税抜 435円)

注文番号 95 ありたどり 手羽先

トウモロコシや大豆かす・植物性タンパクの飼料で育てた佐賀県産ありたどりの手羽先です。さまざまな料理にどうぞ。

300g 賞365日

590円
(税抜 547円)

注文番号 96 ありたどり 手羽元

トウモロコシや大豆かす・植物性タンパクの飼料で育てた佐賀県産ありたどりの手羽元です。さまざまな料理にどうぞ。

300g 賞365日

422円
(税抜 391円)

注文番号 97 **カインズのファミリー餃子** 凍

国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお使用パック。
20g×30個 賞365日

822円
(税抜782円)

小袋 大袋

注文番号 98 **しんちゃん餃子** 凍

「Aみえ」のキャベツと豚肉、野菜を使用。うま味調味料不使用。キャベツの収穫時期が異なるため、賞味期限が異なる場合があります。
15g×15個 大11g×2個180日

511円
(税抜474円)

小袋 大袋

注文番号 99 **おっきな野菜餃子** 凍

国産の野菜と豚肉を使用し、原材料のキャベツは大きくカットすることにより、歯ごたえと食べ応えのある大きな餃子です。
336g(12個) 賞365日

531円
(税抜492円)

小袋 大袋

注文番号 100 **しそ入りさっぱり餃子** 凍

180g(10個入り) 賞365日

428円
(税抜397円)

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

小袋 大袋

注文番号 101 **鶏ごぼうシュウマイ** 凍

国産ゴボウの香りと食感がいっぱいシュウマイです。
27g×8個 賞365日

412円
(税抜382円)

小袋 大袋

注文番号 102 **もち米蒸ししゅうまい** 凍

国産豚肉・野菜・もち米使用。アレルギー源となる原材料を極力省きました。
180g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

小袋 大袋

注文番号 103 **国産野菜の春巻** 凍

キャベツ、玉ねぎ、にんじん、タケノコ、ニラなどの国産野菜がたっぷり入った春巻です。
500g(10本) 賞365日

729円
(税抜675円)

油で揚げます

小袋 大袋

注文番号 104 **A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産きくらげ入り)** 凍

国産野菜・国産きくらげ入り。パリッとした食感が楽しめます。
40g×5 賞365日

563円
(税抜522円)

小袋 大袋

注文番号 105 **プチ肉まん** 凍

皮には国産小麦粉を使用。具には国産の豚肉と野菜がたっぷり。おやつにぴったりのプチサイズ。
30g×8 賞365日

493円
(税抜457円)

小袋 大袋

注文番号 106 **中華丼の具(塩)** 凍

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけられるだけ。
180g×2 賞365日

574円
(税抜532円)

小袋 大袋

注文番号 107 **麻婆茄子丼の具** 凍

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不使用。あたためてご飯にかけてどうぞ。
150g×2袋 賞365日

567円
(税抜525円)

小袋 大袋

注文番号 108 **担々麺** 凍

化学調味料に頼らない、担々麺専用のスープを開発しました。天然かんすい使用のオリジナル種。
280g(麺130g) 賞365日

461円
(税抜427円)

小袋 大袋

注文番号 109 **大きな豆腐肉団子** 凍

国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。
26g×8個 賞365日

509円
(税抜472円)

小袋 大袋

注文番号 110 **徳用 ポテもち** 凍

北海道産馬鈴薯でつくったのもちです。冷めても固くなりくい、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

小袋 大袋

注文番号 111 **ハッシュドブラウンポテト** 凍

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)

小袋 大袋

注文番号 112 **フレンチフライポテト** 凍

北海道産馬鈴薯100%使用したフレンチフライポテト。
1kg 賞731日

720円
(税抜667円)

油で揚げます

小袋 大袋

注文番号 113 **道産コロッケ 男爵** 凍

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

小袋 大袋

注文番号 114 **道産コロッケ かぼちゃ** 凍

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

小袋 大袋

注文番号 115 **道産パン粉のさくさくメンチカツ** 凍

北海道産の豚肉を使用した肉だねを北海道産のパン粉でく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

小袋 大袋

やわらか食感でアレンジも自在

夕食に、お弁当に。

チリソースで和え中華風?

ハーブソルトをまぶして洋風?

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ております。旧規格品のため今回限りのお得な価格でお届けします!!

通常価格579円のところ

100円引き 479円

3枚入り 賞180日 (税抜444円)

小袋

注文番号 117 **えびフライ(大)** 凍

インドネシア産のエビに国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけました。油で揚げるだけ。
180g(6尾) 賞365日

1,166円
(税抜1,080円)

油で揚げます

小袋 大袋

注文番号 118 **チキンライス** 凍

鶏の胸肉をしっかりとほぐし、お米とすりおろした鶏肉を混ぜ、トマトソースを加えてやさしい味がのチキンライスです。
450g 賞366日

840円
(税抜778円)

小袋 大袋

注文番号 119 **オムライス** 凍

国産のお米と鶏肉・野菜を使用したチキンライスを、牛乳を加えた玉子でふわりと包みました。
360g(2袋) 賞366日

586円
(税抜543円)

小袋 大袋

注文番号 120 **焼いて簡単ピザ巻きイタリアン** 凍

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)

小袋 大袋

注文番号 121 **ペンネの海老グラタン** 凍

イタリア産のオーガニックのペンネマカロニを使用し、天然海老を入れて仕上げました。
340g(2個) 賞365日

709円
(税抜657円)

小袋 大袋

注文番号 122 秋川牧園 からあげ

150g 賞270日

730円
(税抜 676円)

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てあります。お弁当にもピッタリ。

注文番号 123 秋川牧園 チキンナゲット

200g 賞270日

759円
(税抜 703円)

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

注文番号 124 秋川牧園 スパイスーささみカツ

160g 賞270日

752円
(税抜 697円)

世界各地のスパイスとほのかなカレー風味がブレンドした、サクサク食感のささみカツです。お弁当のおかず。

注文番号 127 秋川牧園 ミートボール

100g 賞270日

340円
(税抜 315円)

鶏肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしい味のソースで子供でも食べやすい。休日もわが家には欠かせません。

注文番号 128 秋川牧園 サラダチキン

100g 賞270日

668円
(税抜 619円)

若鶏のむね肉を使用した柔らかな仕上げ。サラダはもちろなお好みのお料理にアレンジしてお楽しみください。

注文番号 129 秋川牧園 ビリ辛チキンバー

150g 賞270日

704円
(税抜 652円)

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。ピリッと後引く辛さです。

注文番号 130 秋川牧園 とり天

170g 賞270日

790円
(税抜 732円)

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

注文番号 131 ふんわり豆腐ハンバーグ

90g×3 賞365日

509円
(税抜 472円)

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。

注文番号 132 彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ

210g(3個) 賞365日

489円
(税抜 453円)

国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。

注文番号 133 (和風おろし) 国産大豆のとうふハンバーグ

340g(2個入) 賞365日

457円
(税抜 424円)

国産大豆の豆腐に和風おろしソースを含ませたハンバーグ。調理済みです。冷蔵するだけでいただけます。

注文番号 134 ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ

90g×2 賞365日

396円
(税抜 367円)

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。

注文番号 135 ママのミニハンバーグ

24g×7個 賞365日

451円
(税抜 418円)

国内産玉ねぎ、豚肉、牛肉をバランスよくミックス。お弁当にちょうどいいサイズ。

注文番号 136 国産牛の牛丼

150g×2食 賞365日

1,036円
(税抜 960円)

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

注文番号 137 鶏もも照焼

150g(3枚入) 賞365日

798円
(税抜 739円)

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

注文番号 138 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

160g(8個入り) 賞365日

396円
(税抜 367円)

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。

注文番号 139 野菜かき揚げ

260g(4個) 賞365日

511円
(税抜 474円)

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類にのせて召し上がりください。

注文番号 140 大阪の味 手焼きお好み焼き

240g 賞365日

583円
(税抜 540円)

国産小麦粉、キャベツ、卵、豚肉を加えてだし汁が効いたふくらとした関西風のお好み焼きです。お好みのソースで。

注文番号 141 まんまる揚げたて焼き

400g(20個入り) 賞365日

761円
(税抜 705円)

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。

注文番号 142 ねぎ入りたて焼き

300g(15個) 賞180日

444円
(税抜 412円)

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

注文番号 143 国産菜ご飯の素

2合用(150g) 賞180日

1,371円
(税抜 1,270円)

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

注文番号 144 炊き込みご飯の素

3合用(215g) 賞180日

671円
(税抜 622円)

国産野菜、鶏肉、油揚げ、これにやくがたっぷり入った炊き込みご飯の素。お米に合わせて炊くだけ。

注文番号 145 鯖とひじき混ぜご飯の素

143g 賞365日

392円
(税抜 363円)

鯖を骨ごとほぐした身とひじきと人参を加え、お米と混ぜて炊くだけ。

注文番号 146 五目寿しの素(2合炊)

200g 賞365日

509円
(税抜 472円)

五目(鶏肉、豚肉、牛肉、人参、油揚げ)と大根を混ぜ、お米と混ぜて炊くだけ。

注文番号 147 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

70g 賞30日

612円
(税抜 567円)

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。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり)※アミノ酸使用

注文番号 148 瑞宝しぐれ(甘口)

70g 賞30日

612円
(税抜 567円)

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

注文番号 149 瑞宝しぐれ(おかか)

70g 賞30日

515円
(税抜 477円)

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

注文番号 150 本干たくあん

5サイズ 賞120日

706円
(税抜 654円)

宮崎県産の大根を天日で干しあげてから漬けた伝統製法の本干たくあんです。

注文番号 151 北海道金時豆

140g 賞90日

363円
(税抜 337円)

北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。

注文番号 152 北海道豆昆布

140g 賞90日

363円
(税抜 337円)

北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。



注文番号 157 極 もめん豆腐
嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。
300g 賞5日
408円
(税抜378円)

注文番号 158 極 絹ごし豆腐
嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。
300g 賞5日
408円
(税抜378円)

注文番号 160 極 寄せ豆腐
嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。
300g 賞5日
408円
(税抜378円)

注文番号 161 極 充填豆腐
嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。
150g 賞14日
204円
(税抜189円)

注文番号 162 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 163 野瀬さんのすし揚げ
三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさです。
4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
197円
(税抜183円)

注文番号 165 有機大豆使用にがり高野豆腐
国内産有機丸大豆とにがりを使用。膨軟加工はしておりません。多少歯ごたえのある、昔のまの風味・食感です。
6枚 賞180日
686円
(税抜636円)

注文番号 166 国産大豆の無調整豆乳
国産大豆と水だけで作りまし。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。
1000ml 賞150日
408円
(税抜378円)

注文番号 168 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 169 福豊納豆(大粒)
三重県産大豆を使用。大豆の味がしっかりと味わえる大粒タイプ。
40g×3(タレ付) 賞8日
200円
(税抜186円)

注文番号 170 北海道有機小粒納豆
北海道産有機小粒大豆を100%使用した安全安心のこだわりの納豆です。たれ、カラシ付き。
40g×3 賞9日
234円
(税抜217円)

注文番号 171 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・からし等は付けておりませんので好みの味付けで。
40g×3 賞8日
120円
(税抜112円)

注文番号 173 生芋板こんにやく
国産の生芋を使用した板こんにやく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。
250g 賞180日
213円
(税抜198円)

注文番号 174 生芋ミニこんにやく
国内産のこんにやく生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけを使用して丁寧に作りました。
150g 賞180日
163円
(税抜151円)

注文番号 153 嬉野とうふ もめん (300g) NEW
嬉野とうふのもめんがリニューアル。国産大豆から作った「お豆腐」です。使い勝手のいい300gサイズです。
300g 賞6日(お届け日の3日後)
179円

注文番号 154 嬉野とうふ もめん (430g) NEW
嬉野とうふのもめんがリニューアル。国産大豆から作った「お豆腐」です。こちらは定番の1丁サイズです。
430g 賞6日(お届け日の3日後)
201円

注文番号 155 嬉野ミニ飛龍頭 NEW
野瀬さんの飛龍頭がリニューアル。国産大豆を使用し、さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのがんとどき。
7個入 賞6日(お届け日の3日後)
537円

注文番号 156 嬉野厚揚げ NEW
野瀬さんの厚揚げがリニューアル。国産大豆を使用。生のままでも、焼いても美味しい厚揚げです。
1枚 賞6日(お届け日の3日後)
311円

注文番号 159 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 賞6日(お届け日の3日後期限)
437円
(税抜405円)

注文番号 164 国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)
国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味噌のシンプルな素材で味付けした稲荷です。
10枚入 賞89日
328円
(税抜304円)

注文番号 167 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 賞20日
554円
(税抜513円)

注文番号 172 茶わん蒸し(黒)かしわ
京都府内産の卵に、国産の削り節(鰹・さば・うるめ)で取った出汁を合わせました。
150g 賞20日
396円
(税抜367円)

注文番号 175 生芋小玉こんにやく
国産の生芋を使用した小玉こんにやくです。食べやすい一口サイズ。
160g 賞180日
221円
(税抜205円)

注文番号 176 しらたき
国産のこんにやく手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 177 **えび・いかミックス** **凍**
シーフードの中でも人気のエビとイカ・イカミックスだけで作りました。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 178 **そのまま食べられるブリッとほたて** **凍**
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 179 **青森県十三湖産冷凍大和じしめ** **凍**
青森県十三湖産のじしめ貝を鹽水で砂抜きし、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)



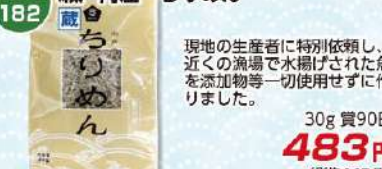
注文番号 180 **北海道産塩秋鮭切身(2切)** **凍**
北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身にし、塩水に漬け込んで中辛口タイプに仕上げました。
140g(2切) 賞180日
417円
(税抜 387円)



注文番号 181 **とれとれあじたたき身** **凍**
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 318円)



注文番号 182 **瀬戸内産 ちりめん** **凍**
現地の生産者に特別依頼し、近くの漁場で水揚げされた魚を添加物等一切使用せずに作りました。
30g 賞90日
483円
(税抜 448円)



注文番号 183 **秋鮭西京味噌漬** **凍**
北海道産または三陸北浜沖で漁獲された秋鮭を切身加工し自家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 184 **秋鮭の甘酢あんかけ** **凍**
国産の鮭を唐揚げにし、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。
200g(2袋入り) 賞365日
550円
(税抜 510円)



注文番号 185 **カレーの甘酢あんかけ** **凍**
アメリカ産のカレーを唐揚げにし、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 406円)



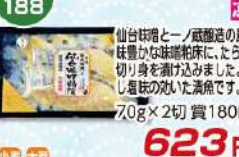
注文番号 186 **塩熟さばフィレ** **凍**
一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンポンを抜いた食べやすい焼き専用のフィレです。
3枚 賞30日(お届け日より)
801円
(税抜 742円)



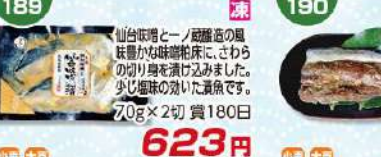
注文番号 187 **ぶり仙台湾味噌粕漬** **凍**
仙台湾と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、ぶりの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。
70g×2切 賞180日
623円
(税抜 577円)



注文番号 188 **たら仙台湾味噌粕漬** **凍**
仙台湾と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、たらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。
70g×2切 賞180日
623円
(税抜 577円)



注文番号 189 **さわら仙台湾味噌粕漬** **凍**
仙台湾と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、さわらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。
70g×2切 賞180日
623円
(税抜 577円)



注文番号 190 **北海道産 さんまの甘味噌漬** **凍**
脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と味噌で仕上げました。
2枚 180g 賞45日
606円
(税抜 562円)



注文番号 191 **国産さばのみぞれ煮** **凍**
日本近海でとれたさばをあっ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(国産) 賞365日
537円
(税抜 498円)



注文番号 192 **パックと真ほっけ一夜干し** **凍**
北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。脂身取りの処理済みです。
220g 賞180日
574円
(税抜 532円)



注文番号 193 **真あじみりん天日干し** **凍**
長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味噌醤油に漬け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 194 **脂ののった天然さばみりん醤油天日干し** **凍**
ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬け込み天日干しに。
2枚 200g 賞45日
603円
(税抜 558円)



注文番号 195 **金目鯛 天日干し** **凍**
宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬け込み天日干しで仕上げました。
約170g(前後) 20g 賞45日
716円
(税抜 663円)



注文番号 196 **カマス丸干し** **凍**
静岡県伊東市で獲ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と潮風で天日干ししました。
120g(5~6本) 賞45日
583円
(税抜 540円)



注文番号 197 **薩摩赤えび唐揚げ** **凍**
阿久根漁港沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘み強いえびを、薬粉でくまみしました。
150g 賞365日
444円
(税抜 412円)



注文番号 198 **きびなごさっぱり漬** **凍**
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)



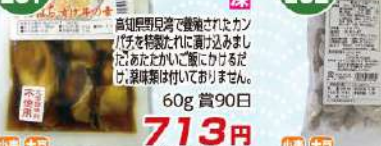
注文番号 199 **バラたらこ** **凍**
アラスカ沖からホツワ海軍で獲れたスケソウダラの卵を天日干しに漬込み、カッパに包みました。
80g 賞365日
388円
(税抜 360円)



注文番号 200 **鯉たたき漬け井の素** **凍**
むらぎのたたきを特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけると、美味い汁がでてきます。
65g 賞90日
713円
(税抜 661円)



注文番号 201 **かんぱち漬け井の素** **凍**
高知県日土町で獲れたカンパチを特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけると、美味い汁がでてきます。
60g 賞90日
713円
(税抜 661円)



注文番号 202 **おとこぶのココロスティック** **凍**
尾と身の両方と国産コブと海の幸、山の幸のココロ商品、生ねぎと自家製パンスを配合しスティック状にしました。
200g 賞365日
372円
(税抜 345円)



注文番号 203 **いわし梅肉大葉パン粉焼** **凍**
フライパンで揚げ焼き調理OKのいわしフライ。香かく刺身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 204 **だしパック(12袋)** **凍**
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 205 **だしパック(かつお味)** **凍**
九州・静岡などの国産かつお使用。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 206 **かつお純だし** **凍**
枕崎製造のかつお節を使用し、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 207 **こんぶ純だし** **凍**
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 208 **かつお節粉** **凍**
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 209 **そのまま食べても美味しいかつお節入り** **凍**
厳選した焼干、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。便利に使って食べて下さい。
30g 賞365日
396円
(税抜 367円)



注文番号 210 **かつおぶし小袋(ハイパック)** **凍**
鹿児島県で製造された上質な鰹節をブレンドし、口どけのよい薄削りに仕上げました。便利な使いきりサイズのミニパックです。
3.6g×10個入 賞365日
405円
(税抜 375円)



注文番号 211 **瀬戸内海産にぼし(常溫)** **凍**
瀬戸内海産のカクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。
250g 賞180日
988円
(税抜 915円)



注文番号 212 **ソフトはんぺん**

 100%無添加でしっかりした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。
 4枚188g 賞180日
605円
 (税抜561円)

注文番号 213 **わかめはんぺん**

 わかめを練りこんだ磯の香りがするはんぺんです。おでんはもちろん、フライパンで炙ってわさび醤油でも。
 188g(4枚) 賞180日
567円
 (税抜525円)

注文番号 214 **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揚げ揚げです。
 117g(3枚) 賞180日
500円
 (税抜463円)

注文番号 215 **玉ねぎ揚げ**

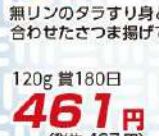
 北海道の無リンのすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用しました。フレッシュ玉ねぎの自然な甘さが特徴です。
 150g(5個) 賞180日
456円
 (税抜423円)

注文番号 216 **ソフトさつまあげ**

 豆乳をすり身に混ぜ合わせたふわふわ食感のさつま揚げ。ソフト感を出すため、蒸気で蒸し上げてから揚げました。
 6個140g 賞30日
474円
 (税抜439円)

注文番号 217 **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
513円
 (税抜475円)

注文番号 218 **ささがきごぼうさつま揚げ**

 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
461円
 (税抜427円)

注文番号 219 **こだわりさつま揚げ(ごぼう)**

 自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつお昆布などで味付けしました。
 3枚84g 賞30日
318円
 (税抜295円)

注文番号 220 **こだわりさつま揚げ(磯の香)**

 特注の無リンすり身を使用。オキアミとアサガを混ぜ合わせた風味の良いさつま揚げです。
 3枚84g 賞30日
318円
 (税抜295円)

注文番号 221 **こだわりさつま揚げ(棒天)**

 自家製すり身に、かつお昆布など天然の素材で味付け。
 5本90g 賞30日
318円
 (税抜295円)

注文番号 222 **こだわりさつま揚げ(黒ごま)**

 サツマイモをたっぷり混ぜこみ、サツマイモの旨みと黒ごまの香ばしさが人気の商品です。
 3枚108g 賞30日
383円
 (税抜355円)

注文番号 223 **おとうふ揚げ(椎茸入)**

 国産大豆と北海道で獲れた助宗タラすり身がベースのふわり食感の練り製品。※食材変更の予定あり
 150g(5個) 賞180日
453円
 (税抜420円)

注文番号 224 **焼きちくわ**

 うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚油と国産塩、本みりんを加えて魚の旨みを引き出しました。
 5本110g 賞15日
324円
 (税抜300円)

注文番号 225 **おでん種セット(4種)**

 4種7品 215g 賞180日
756円
 (税抜 700円)
 ばたんちくわ、小魚つみれ、玉ねぎ揚げ、ごぼう天のおでん種4種セット。

注文番号 226 **かに風味かまぼこ**

 無リンすり身を使用して、最新の蒸し器でじっくり仕上げました。
 10本(112g) 賞60日
388円
 (税抜360円)

注文番号 227 **ぼたん竹輪**

 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 **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
777円
 (税抜720円)

注文番号 229 **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 230 **焼のり手巻用 伊勢湾産**

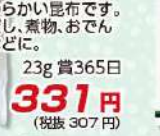
 三重の伊勢湾産。海苔の等級がアップしました。手巻寿司やおにぎりに。
 半切20枚 賞180日
729円
 (税抜675円)

注文番号 231 **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
437円
 (税抜405円)

注文番号 232 **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 233 **北海道産おいしい出し昆布**

 もちもちとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんなどに。
 23g 賞365日
331円
 (税抜307円)

注文番号 234 **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 235 **煮物昆布**

 北海道産の長切り昆布を一度煮て柔らかくしてあります。煮物、佃煮、昆布巻きに便利。
 15g 賞365日
213円
 (税抜198円)

注文番号 236 **きざみ昆布**

 道東産の昆布を便利にカットしました。煮付けなどに。
 10g 賞365日
145円
 (税抜135円)

注文番号 237 **国内産真ごんぶとろろ**

 青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。
 20g 賞365日
226円
 (税抜210円)

注文番号 238 **国内産カットわかめ**

 国産のわかめを使いやすい大きさにカット。味噌汁やサラダに。
 10g 賞365日
294円
 (税抜273円)

注文番号 239 **伊勢志摩産カットわかめ**

 歯ごたえが良く色鮮やかな伊勢志摩産のカットわかめです。
 8g 賞365日
266円
 (税抜247円)

注文番号 240 **伊勢志摩産きざみあおさ**

 伊勢志摩産あおさ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 241 **米ひじき**

 伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味付けごはん、和え物などに。
 20g 賞365日
486円
 (税抜450円)

注文番号 242 **国内産海藻サラダ**

 茎わかめ、わかめ、白とさか、ごんぶ、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 244 **材料3つ!の無添加パン粉**
 北海道産の小麦粉、沖縄県産の海水塩、本邦3つの生イーストで作った、カリッとモチモチと気持ちいい歯ごわりのパン粉です。
 180g 賞240日
259円
 (税抜240円)



注文番号 245 **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 246 **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、中華めん類、餃子の皮、パンなどに適しています。
 1kg 賞8ヶ月
610円
 (税抜565円)



注文番号 247 **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 248 **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 249 **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 250 **冷凍うどん**
 国産小麦を使用し、丹念に練り上げ、こし・吸とも本格なうどんです。お湯で湯がいてお召し上がりください。
 200g×3玉 賞6ヶ月
573円
 (税抜531円)



注文番号 251 **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仕上がります。
 100g×3 賞365日
257円
 (税抜236円)



注文番号 252 **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 253 **伊勢うどん**
 た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 254 **VEGAN カレーラーメン**
 国内産小麦100%の無かんすい種を使用。カレースープにはスパイスと野菜の旨味が溶け込んでいます。
 98g 賞270日
273円
 (税抜253円)



注文番号 255 **VEGAN 白湯ラーメン**
 濃厚白湯スープ味をVEGANで再現しました。国内産小麦100%の無かんすい種はもちもちとした食感です。
 118g 賞270日
273円
 (税抜253円)



注文番号 256 **自然伝 しょうゆラーメン**
 麺は国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは和風仕立てのあっさりしょうゆ味です。
 2人前 260g 賞50日
671円
 (税抜622円)



注文番号 257 **自然伝 みそラーメン**
 麺は国内産小麦粉を100%使用しています。かん水を使用していません。スープは風味豊かなみそ味です。
 2人前 284g 賞50日
671円
 (税抜622円)



注文番号 258 **純正ラーメン**
 国産小麦の無かん水種を使用したしょうゆ味のインスタントラーメンです。うま味調味料不使用。5食分 賞180日
911円
 (税抜844円)



注文番号 259 **焼そば(全粒粉入り)**
 国産小麦と食塩だけでつくったノンフライ麺。ソースは付いていませんので、様々な料理にアレンジいただけます。
 90g×2 賞240日
440円
 (税抜408円)



注文番号 260 **北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)**
 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。
 200g 賞3年
255円
 (税抜237円)



注文番号 261 **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 262 **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)



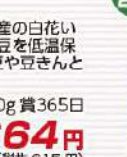
注文番号 263 **北海道産 黒豆**
 低温保管の北海道産黒豆。糖度が高く煮込に最適です。
 250g 賞365日
444円
 (税抜412円)



注文番号 264 **北海道産 金時豆**
 北海道産豆を低温保管しています。ふくらまして風味の良い豆です。
 250g 賞365日
437円
 (税抜405円)



注文番号 265 **北海道産 白花豆**
 北海道産の白花いんげん豆を低温保管。煮豆や豆きんとんに。
 250g 賞365日
664円
 (税抜615円)



注文番号 266 **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 267 **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)



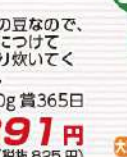
注文番号 268 **北海道産 金つる大豆**
 北海道産大豆。低温保管して風味を保ちました。
 250g 賞365日
275円
 (税抜255円)



注文番号 269 **北海道産 大納言小豆**
 北海道産の良質の小豆を低温保管しています。ぜんざいやあんこ用に最適です。
 250g 賞365日
469円
 (税抜435円)



注文番号 270 **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 301 **大粒大豆(玉ふくら)**
 粒 丹波黒大豆とツルムスミを配合させた新品種大豆です。種大粒でもちもちとした食感。
 150g 賞365日
299円
 (税抜277円)



注文番号 302 **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 303 **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 304 **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 305 **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 306 **白あん(1kg)**
 北海道産豆を100%使用。酸化した油不使用。※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 307 **白あん(500g)**
 北海道産豆を100%使用。酸化した油不使用。※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 308 **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 309 **九鬼さらさらセサミン黒ごまきなこ**
 独自開発した特許取得の黒ごまパウダーと、国産きなこを使用したこだわりの「黒ごまきなこ」です。
 120g 賞300日
330円
 (税抜306円)



注文番号 310 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365日

223円
(税抜 207円)

注文番号 311 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365日

223円
(税抜 207円)

注文番号 312 すりごま二度ばい煎(白)

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してすりしました。

85g 賞1年

330円
(税抜 306円)

注文番号 313 すりごま二度ばい煎(黒)

残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してからすりしました。

85g 賞1年

330円
(税抜 306円)

注文番号 314 純練り胡麻スタンドパック(白)

添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。

120g 賞730日

388円
(税抜 360円)

注文番号 315 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

165円
(税抜 153円)

注文番号 316 のりたまごふりかけ

たまご顆粒の入ったふりかけ。うま味調味料、遺伝子組換え原料は不使用。

3g×12袋 賞365日

237円
(税抜 220円)

注文番号 317 九鬼 国産ごまふりかけ

うま味調味料、着色料、酸化防止剤を使用せず、国産素材を使ったこだわりのふりかけです。

25g 賞365日

291円
(税抜 270円)

注文番号 318 九鬼 国産混ぜこみごまふりかけ

国産素材を使ったこだわりの混ぜこみタイプふりかけ。国産素材はいりごま、赤しそ、梅、昆布、わかめ、塩。

25g 賞365日

291円
(税抜 270円)

注文番号 319 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・前で小豆のセット 賞小豆缶:3年

891円
(税抜 825円)

注文番号 320 純麦(スタンドバック)

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

529円
(税抜 490円)

注文番号 321 白玉粉

国産もち米を蒸してから細かく砕きました。おだんご作りなどに。

200g 賞730日

421円
(税抜 390円)

注文番号 322 上米粉

国内産水稲うるち米100%使用の米粉。パンやお菓子作りにどうぞ。

300g 賞365日

243円
(税抜 225円)

注文番号 323 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

810円
(税抜 750円)

注文番号 324 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 325 国内産・くずきり

国産馬鈴薯澱粉と本葛を使用したくずきりです。冬は鍋に、夏はサラダやデザートに。

100g 賞730日

538円
(税抜 499円)

注文番号 326 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 327 粒もちこし ハニーバントム

特別栽培したハニーバントムを砂糖を加えることなくそのままパックした商品です。

145g 賞3年

328円
(税抜 304円)

注文番号 328 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

414円
(税抜 384円)

注文番号 329 等々力咖喱

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。スパイスの香り豊か、やさしい辛。

80g 賞540日

259円
(税抜 240円)

注文番号 330 等々力黒咖喱

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。ピタでスパイシーな中辛。

80g 賞540日

259円
(税抜 240円)

注文番号 331 等々力甘咖喱

国産小麦粉と飽和にめめた玉ねぎを使用した特製オニオルクール。辛みを抑えた上品な味わいの甘咖喱です。

80g 賞540日

259円
(税抜 240円)

注文番号 332 オリジナルカレー

500g 賞540日
通常価格842円

722円
(税抜 669円)

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

注文番号 333 マムのインド風チキンカレー

コクと柔みを感じられる本格的なチキンカレー。辛レベルは中辛。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 334 スパイシーキーマカレー

動物性原材料不使用。大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイシーな風味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもおすすめです。

150g 賞24ヶ月

315円
(税抜 292円)

注文番号 335 3人入り! 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)

注文番号 336 J.A 鈴鹿のとりめしの素

鈴鹿市産の鶏とり、生引きたまご、国産野菜などの厳選材料で、郷土の味を再現。3台のご飯にまぜるだけ。

220g入袋(3合分) 賞365日

824円
(税抜 763円)

注文番号 337 白ねぎ味噌

鈴鹿産の白ねぎ、大豆、にんにくを使用した旨辛仕立てのおかず味噌です。

170g 賞300日

749円
(税抜 694円)

注文番号 338 有精卵スープ

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

8g×8袋 賞365日

1,377円
(税抜 1,275円)

注文番号 339 MS コーンスープ

ずっけりとした味のスープ! うま味調味料を一切使わず、北海道産のスイートコーンを使っています。うま味調味料不使用。

12g×4袋 賞1年

396円
(税抜 367円)

注文番号 340 瀬戸内かあちゃんの食べる小魚

瀬戸内海産片口いわし。酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。

50g 賞120日

412円
(税抜 382円)

注文番号 341 とろさんま醤油煮

良質な旬サンマを骨まで柔らかく煮つけました。旬のサンマの味をいつでもお楽しみいただけます。

150g 賞1095日

839円
(税抜 777円)

注文番号 342 とろさんま水煮

良質な旬サンマを塩だけでシンプルに仕上げました。旬のサンマの味をいつでもお楽しみいただけます。

150g 賞1095日

839円
(税抜 777円)

注文番号 343 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
通常価格558円

508円
(税抜 471円)

注文番号 344 さば水煮 缶詰

北海道沖〜銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖揚げの「シママス」で味をつけた素朴な味です。

190g 賞3年

521円
(税抜 483円)

注文番号 345 さばみそ煮 缶詰

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

190g 賞3年

521円
(税抜 483円)

注文番号 346 ちりめん昆布

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

100g 賞60日
通常価格550円

500円
(税抜 463円)

「アレルギー表示」の義務7品目+大豆を含む製品



- 長崎県のチョーコー醤油株式会社製
- 適材適所で原材料の味わいを大切に
- 主に九州産の原料を使用しています
- 便利な1人前×4袋個装の濃縮タイプ

鍋以外の料理にも… チョーコー醤油

注文番号 347 九州だし寄せ鍋つゆ

長崎県産鶏皮と、対馬産豚骨、しいたけ、鹿児島産かつお節、大分県産干しえび、4つの九州産だし使用の寄せ鍋つゆ。

30ml×4 賞365日

444円 (税抜412円)

注文番号 348 鶏だしコク鍋つゆ

鹿児島県産南九州鶏のスープをベースに使用した鍋つゆです。本醸造大豆油使用・化学調味料無添加。

30ml×4 賞365日

444円 (税抜412円)

注文番号 349 香り立つゆず鍋つゆ

長崎県産ゆずと鹿児島産南九州鶏皮を使用。ゆずのさっぱりとした酸味とスープの旨味とコクをお楽しみください。

30ml×4 賞365日

444円 (税抜412円)

注文番号 350 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ

本場長崎ちゃんぽん白湯ベースの鍋つゆ。ポークとチキンの組み合わせ、濃厚な味わいをお楽しみください。

30ml×4 賞365日

444円 (税抜412円)

注文番号 351 長崎あまそちゃんこ鍋つゆ

はだか麦(長崎県産)使用の「あまそ」の塩味が優しい「ちゃんこ」の旨味が効いています。

30ml×4 賞365日

444円 (税抜412円)

注文番号 352 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

496円 (税抜460円)

注文番号 353 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

516円 (税抜476円)

注文番号 354 多良間島の粉黒糖

鹿児島県で出たて多良間島で栽培されたサトウキビ100%から作られた粉末タイプの黒糖です。お料理やお菓子づくりに最適。

250g 賞12か月

396円 (税抜367円)

注文番号 355 てんさい含蜜糖・粉末

北海道産てんさい原料の糖分・オリゴ糖を含んだ粉末タイプのてんさい含蜜糖粉末です。

500g

506円 (税抜469円)

注文番号 356 シママース(塩)

輸入の天日塩を伝統製法で結晶めしました。自然の塩味が残っています。

1kg

447円 (税抜414円)

注文番号 357 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 358 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 359 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 360 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 361 ぽん酢しょうゆ

井上本店。スタチのすっぱさが好評。本みりん、かつお節、昆布で味付。

360ml 賞1年

981円 (税抜909円)

注文番号 362 太田酢店のぽん酢

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 363 食菜酢

国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめてどうぞ。

360mlビン入 賞730日

664円 (税抜615円)

注文番号 364 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

340円 (税抜315円)

注文番号 365 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 366 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 367 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 368 味の母(醸造調味料)

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

874円 (税抜810円)

注文番号 369 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

558円 (税抜517円)

注文番号 370 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 371 節辰のつゆ

老舗が選んだ最高級の鰹節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 372 鰹たっぶりつゆ

非遺伝子組み換えの有機大豆と小麦(アメリカナ豆)を使用した特選醤油と本みりん、酒を合わせた濃縮のつゆです。

900ml 賞365日

1,004円 (税抜930円)

注文番号 373 八方だし

井上本店。天然醤油をベースに鰹節、昆布、椎茸でとっただしを加え風味豊かに仕上げました。

600ml 賞1年

846円 (税抜784円)

注文番号 374 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 375 有機そだちのお味噌汁

有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいのおみそ汁に仕上げました。具は有機大豆のとうふと有機ねぎです。5食 賞180日

577円 (税抜535円)

注文番号 376 麦みそ(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

830円 (税抜769円)

注文番号 377 飯高のとつきみそ

地域に伝わる独自の製法により、味が濃く香り強い「とつきみそ」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)

**こんな時に
おすすめ**

- 香りをしっかり引き立てたいとき
- 加熱後もごま油の風味を残したいとき
- 料理にコク・深みを出したいとき

風味・香り

注文番号 **378**

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
通常価格784円

734円
(税抜690円)

創業明治十九年
胡麻油の老舗

圧搾法
純胡麻油

一番搾り

九鬼産業株式会社

**こんな時に
おすすめ**

- ひかえめに香り付けしたいとき
- まろやかで上品な味に仕上げたいとき
- 素材の味を引き立てたいとき

風味・香り

注文番号 **379**

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。格段においしいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
通常価格784円

734円
(税抜690円)

注文番号 **380**

純正ごま油(太白)

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

340g 賞730日

762円
(税抜706円)

注文番号 **381**

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 **382**

生でかけて味わうごま油

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

150g 賞730日

392円
(税抜363円)

注文番号 **383**

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 **384**

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 **385**

菜種サラダ油(圧搾)910g

非遺伝子組み換えのオーストラリア産菜種100%。抽出剤を使わない圧搾搾り。

910g 賞365日

955円
(税抜885円)

注文番号 **386**

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」使用のつぶ入りケチャップです。

190g 賞365日

453円
(税抜420円)

注文番号 **387**

あらびし完熟ケチャップ

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 **388**

(生)中濃ソース

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活かされています。

200ml 賞730日

427円
(税抜396円)

注文番号 **389**

(生)ソースウスター

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活かされています。

200ml 賞730日

427円
(税抜396円)

注文番号 **390**

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。自家挽き香辛料とホワイト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 **391**

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 **392**

1歳からのノンエッグマヨ

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

210g 賞5ヶ月

440円
(税抜408円)

注文番号 **393**

サラたまちゃんごまドレッシング

片皮の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごま油と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 **394**

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

583円
(税抜540円)

注文番号 **395**

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 **396**

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 **397**

オイスターソース

瀬戸内海産新鮮なホタテ貝を自家製で煮詰めたエキスをベースに、いかに食感だけで風味豊かに仕上げられています。

115g 賞18ヶ月

490円
(税抜454円)

注文番号 **398**

片栗粉

北海道・近畿産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488円)

注文番号 **399**

和七味とうがらし

七種の純国産素材を配合。辛みをおさえ、料理を引き立てる香りと風味があります。

10g 賞365日

589円
(税抜546円)

注文番号 **400**

一味とうがらし

国産のとうがらしをじっくりと煎り上げました。浅煎りと深煎りを絶妙なバランスでブレンドしています。

15g 賞365日

430円
(税抜399円)

注文番号 **401**

軸付タカの爪

国内産のさや唐辛子を天日乾燥。漬物、キンピラなどの料理の風味付けに。

5g 賞1年

315円
(税抜292円)

注文番号 **402**

ねり梅

紀州産梅干をペースト状にし梅酢に混ぜました。おにぎり・お茶漬・和え物等に。

120g 賞365日

503円
(税抜468円)

注文番号 403 純国産 蜜いも

無添加 徳島県産の産地全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 404 純国産 さつま芋チップ

九州産さつま芋、北海道産てんさい、国産ごま油だけで作ったこだわりのお菓子。

115g 賞120日

302円
(税抜 280円)

注文番号 405 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 406 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 407 純国産小魚せんべい

無添加 鯛に塩を漬けて乾燥し、のり油で揚げた。のり油は国産のてんさい油と、国産ののりを混ぜて作りました。

65g 賞120日

289円
(税抜 268円)

注文番号 408 純国産 北海道あげせん

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

40g 賞150日

327円
(税抜 303円)

注文番号 409 北海道おかし とうもろこし

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

46g 賞120日

304円
(税抜 282円)

注文番号 410 純国産北海道きなこねじり

無添加 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 411 純国産 北海道かりんとう

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

100g 賞90日

336円
(税抜 312円)

注文番号 412 牛乳かりんとう

国内産小麦を使用した牛乳たっぷりかりんとう。やさしい甘さ。

100g 賞90日

226円
(税抜 210円)

注文番号 413 プラスフリー 玄米焼かりんとう

NEW 本焼かりんとう

小麦粉を一切使用していないグルテンフリー。サクッと軽い食感が特徴です。

40g 賞180日

325円
(税抜 301円)

注文番号 414 プラスフリー 米粉クッキー

NEW 米粉クッキー

小麦粉・卵・乳製品不使用。甘すぎない素材でやさしい味わいです。

70g 賞150日

266円
(税抜 247円)

注文番号 415 うの花クッキー

国産小麦粉におからと豆乳を練りこみました。

80g 賞180日

298円
(税抜 276円)

注文番号 416 やさいスナック

5種類の国産野菜(ななめ、にんじん、キャベツ、ほうれん草、ごぼう)を使ったお菓子。8大アレルゲン原料不使用。

50g 賞120日

279円
(税抜 259円)

注文番号 417 ミニ柿ピー(5連)

国内産のもち米を醤油で味付けしたあられと、香ばしいピーナッツを混ぜたミニスナック。5連タイプで食べやすいサイズです。

11g×5 賞120日

289円
(税抜 268円)

注文番号 418 アップルグミ(4連)

香料を使わず、国産りんごの濃果汁を100%(生果汁使用)使用したグミ。お砂糖は100%ヤシ油由来です。便利4連パック。

20g×4 賞300日

393円
(税抜 364円)

注文番号 419 グレープグミ(4連)

国内産ぶどう果汁を100%(生果汁使用)使用したグミ。お砂糖は100%ヤシ油由来です。便利4連パック。着色料・香料不使用。

20g×4 賞300日

424円
(税抜 393円)

注文番号 420 おとうふ屋さんのおせんべい

国産大豆の生のおからが25%入っています。生えびは三河産。昆布は北海道産です。

50g 賞120日

285円
(税抜 264円)

注文番号 421 おとうふ屋さんのエビフライ

国産大豆のおからに三河産の生えびを加えました。かき揚げの生えびが味をひきしめています。

60g 賞120日

320円
(税抜 297円)

注文番号 422 おとうふ屋さんの磯辺あげ

国産大豆のおから、北海道産の昆布・馬鈴薯・粉、三河産の生えび・青のり使用。

60g 賞4ヶ月

320円
(税抜 297円)

注文番号 423 おとうふ屋さんのかりんとう

国産大豆100%のおからを使用したソフトな食感のかりんとう。白ごまの風味が香ばしいお菓子。

80g 賞120日

266円
(税抜 247円)

注文番号 424 ごまだれかりんとう

国産小麦使用。水あめは北海道産馬鈴薯でんぷん原料。ごまと黒砂糖がよくあいます。

70g 賞120日

259円
(税抜 240円)

注文番号 425 サクサクポーロかぼちゃ

100g 賞180日

347円
(税抜 322円)

北海道産かぼちゃを使用。卵を使用していないポーロです。子供でも食べやすいスティックタイプ。

注文番号 426 やさいもクッキー

鹿児島県産ベニハヤト芋を使用。コロコロかわいいういろうサイズの音楽が楽しめるお菓子。小袋入り。

15g×6袋 賞180日

338円
(税抜 313円)

注文番号 427 ふ菓子

国内産小麦粉で作ったお菓子。軽く焼き上げ、沖縄産黒糖入りの蜜をかけた。懐かしい味わい。

7本 賞90日

227円
(税抜 211円)

注文番号 428 えびまるせん

国内産小麦粉を主原料に、生えびの風味を再現。お砂糖は国産の黒砂糖を使用。生えびの風味が特徴です。

45g 賞120日

272円
(税抜 252円)

注文番号 429 MS にんじんせんべい

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

30g 賞1年

305円
(税抜 283円)

注文番号 430 MS のりわかめせんべい

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

27g 賞1年

305円
(税抜 283円)

注文番号 431 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 432 純国産 北海道はちみつレモンのだし

無添加 北海道産はちみつレモンのだし。原材料はすべて国産原料にこだわったのだしです。

57g 賞365日

325円
(税抜 301円)

注文番号 433 包み黒糖飴

カリッと嚼める飴の中には沖縄産の黒糖がたっぷり。ついつい手が伸びる一品です。

95g 賞365日

244円
(税抜 226円)

注文番号 434 サーモンソーセージ

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

100g 賞180日

249円
(税抜 231円)

注文番号 435 うずまきパウムクーヘン

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

1個(約8.5cm) 賞60日

198円
(税抜 184円)

注文番号 436 うずまきコーヒーパウムクーヘン

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

1個(約8.5cm) 賞60日

198円
(税抜 184円)

注文番号 437 **ガトーショコラ**
 国産小麦粉、豆乳とアルミフリーのベーキングパウダーを使用。しっとり滑らかな食感に仕上げました。
 1個(約200g) 賞180円
892円
 (税抜826円)

注文番号 440 **大判焼き(カスタード)**
 グリシンや乳化剤を使用せずコクのあるカスタードに仕上げました。
 320g(4個入) 賞365円
489円
 (税抜453円)

注文番号 442 **小倉ようかん(10個)**
 北海道産の大豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい小さめの個包装です。常備用にごどうぞ。
 58g×10 賞365円
1,652円
 (税抜1,530円)

注文番号 445 **干菜産落花生(いりざや)**
 全農干菜、低温保管で品質維持したものをていねいに選別しております。くん蒸処理してありません。
 200g 賞90円
1,157円
 (税抜1,072円)

注文番号 447 **上煎茶 (農薬不使用)**
 今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりした飲み口で、独特の香があります。栽培期間中農薬不使用。
 100g 賞180円
648円
 (税抜600円)

注文番号 451 **ほうじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)**
 農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの砂炒り焙煎で丁寧にじっくり焙じました。透赤焙煎効果で香り高いほうじ茶に仕上げました。
 200g 賞180円
534円
 (税抜495円)

注文番号 454 **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・煮出し両用。便利なチャック式。
 500g(10g×50袋入り) 賞365円
567円
 (税抜525円)

注文番号 457 **こんぶ茶**
 北海道産昆布を使用した味わい深いこんぶ茶です。料理の味付け・お茶漬けなどにどうぞ。
 80g 賞730円
726円
 (税抜673円)

注文番号 459 **和紅茶 ティーバッグ**
 紅茶品種「べにふうき(紅富貴)」の鮮やかな色と花のような香りを楽しむ国産紅茶。
 2.5g×8P 賞365円
500円
 (税抜463円)

注文番号 438 **紅はるかの焼芋**
 国産紅はるかを開封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円
1,127円
 (税抜1,044円)

注文番号 441 **大判焼き(白あん)**
 はちみつ入のしっとりした皮で大手亡豆を練って作った白あんを包んだ大判焼きです。
 340g(4個入) 賞365円
461円
 (税抜427円)

注文番号 443 **安納芋ようかん(10個)**
 砂糖を使わず九州産安納芋の甘みをしっかりと味わえるミニ羊羹です。10個入なので常備用にごどうぞ。
 58g×10 賞180円
1,863円
 (税抜1,725円)

注文番号 446 **バターピーナッツ**
 干菜産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。
 200g 賞90円
1,377円
 (税抜1,275円)

注文番号 448 **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 賞180円
972円
 (税抜900円)

注文番号 452 **伊勢乃国はとむぎ茶**
 三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用。使いやすいティーバッグタイプです。
 8g×14袋 賞365円
515円
 (税抜477円)

注文番号 456 **三重いなべ産麦茶ティーバッグ**
 いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。
 10g×32袋 賞365円
340円
 (税抜315円)

注文番号 458 **梅こんぶ茶**
 紀州産の梅干しと北海道産昆布を使用した味わい深い梅こんぶ茶です。梅と昆布が香りが豊かに広がります。
 80g 賞730円
726円
 (税抜673円)

注文番号 460 **シナモン紅茶 ティーバッグ**
 三重県で栽培した「べにふうき(紅富貴)」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。
 3g×7P 賞365円
500円
 (税抜463円)

注文番号 439 **松文堂 スイートポテト**
 田村製菓所の芋餡を使用。芋本来の美味しさが残っています。
 43g×3 賞30日
545円
 (税抜505円)

注文番号 444 **松文堂 かぼちゃまんじゅう**
 国産かぼちゃペースト(田村製菓所)を皮と餡の両方に混ぜ込みました。
 42g×4 賞30日
599円
 (税抜555円)

注文番号 449 **有機緑茶ティーバッグ**
 一番茶の煎茶を原料にします。飲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) 賞180円
2,430円
 (税抜2,250円)

注文番号 453 **焙煎ブレンド黒豆茶ティーバッグ**
 丁寧に蒸しあげた国産の丹波産黒大豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして砕き、ティーバッグに仕上げました。
 120g(6g×20P) 賞365円
772円
 (税抜715円)

注文番号 461 **九鬼 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。
 通常価格388円のところ
40円引き 348円
 150g 賞 365日 (税抜 323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



石けんはみがき

100%自然由来の成分の歯磨き粉。泡立ち
ひかえめの爽快ハッカタイプ。注文番号 通常価格 414円のところ
462 【本体】 **372円**
120g (税抜339円)

ソルティ石けんはみがき

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。注文番号 通常価格 440円のところ
463 【本体】 **396円**
120g (税抜360円)

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
口臭ケアタイプです。注文番号 通常価格 831円のところ
464 【本体】 **748円**
120g (税抜680円)

パックスこどもジェルハミガキ

研磨剤・発泡剤不使用なので、お子様にも
安心。みんな大好きなフルーツ味。注文番号 通常価格 358円のところ
465 【本体】 **322円**
50g (税抜293円)

注文番号 ナチュロンボディソープ 柚子みか

天然精油のほかに香る柚子
みかんの香りです。プッシュ
ポンプのため専用容器はありませ
んで別途ご用意ください。500ml
858円
(税抜780円)

注文番号 パックス化粧石けんE (無添加)

無香料・無着色の洗顔浴用
石けん。合成酸化防止剤を不
使用で天然ビタミンEを配
合した優しい石けんです。95g×3個
414円
(税抜377円)

注文番号 ナチュロンUVクリーム SPF30

紫外線吸収剤フリーの肌に優
しいUVクリーム。自然由来
成分だけでSPF30を実現
しました。45g
1,353円
(税抜1,230円)

注文番号 パックスベビーうるおいUVクリーム

紫外線吸収剤フリーの肌に優
しいUVクリーム。エタノール
不使用なので敏感肌にも安
心です。40g
886円
(税抜806円)

注文番号 ナチュロンフェイスクリアソープ

植物性石けんにハチミツ等の保湿
成分を配合。さらさらな泡
立ちでやさしいしっとりとした洗
いあげです。毎日の洗顔に。95g
1,071円
(税抜974円)

注文番号 ナチュロンフェイシャルローション

リン酸と植物性エキスの働きで洗
顔後の肌を弱酸性に導きしめ
る化粧水。ヘチマエキスを配合し
うるおいをもちます。100ml
1,720円
(税抜1,564円)

注文番号 ナチュロンフェイシャルローション (詰替)

経済的で環境にもやさしい詰
替用。100ml
1,328円
(税抜1,206円)

注文番号 ナチュロンエモリエントクリーム

合成界面活性剤一切不使用。ひまわり
油、ホホバ油を植物性石けんで乳化した
クリーム。お肌を乾燥から守り、なめらか
で張りのある肌にします。化粧水の後に。35g
1,720円
(税抜1,564円)

注文番号 ナチュロンスポンジ

骨格構造の目的の泡スポン
ジなので、水切れがよく降
生です。(色の指定はでき
ません。ご了承ください。)1個
242円
(税抜220円)

注文番号 米ぬか台所用液体石けん (本体)

米ぬか脂肪酸とヤシ脂
肪酸が原料で環境と肌
にやさしい液体石け
ん。柑橘系の香り。500ml
313円
(税抜285円)

注文番号 米ぬか台所用液体石けん (詰替)

米ぬか脂肪酸とヤシ
脂脂肪酸が原料。ム
ダを省いた詰替用。400ml
247円
(税抜225円)

注文番号 重曹おまかせスプレー

安全性の高い重曹
で洗剤の使えない
場所もお掃除が楽
に行えます。300ml
363円
(税抜330円)

注文番号 重曹おまかせスプレー 付け替え

重曹おまかせス
プレーの付け替え用。300ml
297円
(税抜270円)

注文番号 安心生活洗濯用液体石けん (本体)

米の洗剤とヤシパーム油
を原料とした液体石けん。※
ドラム式洗濯機の場合は洗濯
機の説明書をご確認ください。1000ml
759円
(税抜690円)

注文番号 安心生活洗濯用液体石けん (詰替)

お得な詰替用。保管
に便利なキャップ
付き。1800ml
924円
(税抜840円)

注文番号 ナチュロン純粉石けんN

パームヤシを原料にした純粋な石け
ん。お風呂やトイレ・洗面
のにも安心して使えます。
洗剤(アルカリ)無添加なので、通
りもみんもりと潤います。1kg
1,361円
(税抜1,239円)

注文番号 じゃぼん玉 酸素系漂白剤

漂白、除菌、消臭効果のある
漂白剤です。酸素系なので
裏手で扱っても安全。洗濯
用、台所用のどちらにも。750g
617円
(税抜561円)

注文番号 じゃぼん玉 洗濯槽クリーナー

洗濯槽の汚れが落ちる
酸素系洗濯槽クリー
ナー。除菌効果もあり洗
濯槽を清潔に保ちます。500g
577円
(税抜525円)

注文番号 セスキ炭酸ソーダ

掃除よりも洗剤がすすぎで、お
洗濯にキッチンや調理の材料
に、お風呂に使用します。洗剤と
洗剤が混ざり、手洗いにく
いという心配がなくなります。300g
445円
(税抜405円)

注文番号 ポリラップ (30cm)

粘着付と剥離の両方
ゼロ。食品に移らない日
本製ポリエチレンラ
ップ。30cm幅タイプ。30cm×20m
179円
(税抜163円)

注文番号 ポリラップ (22cm)

粘着付と剥離の両方
ゼロ。食品に移らない日
本製ポリエチレンラ
ップ。22cm幅タイプ。22cm×20m
176円
(税抜160円)

注文番号 トイレトペーパー ittoco 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
使用したエコタイプ。
芯なし 180m×6ロール芯なし 180m×6ロール
865円
(税抜787円)

注文番号 (箱入) トイレトペーパー ittoco スリム 180m

通常60mから3倍長
い180mタイプ。リサイ
クルパルプを使用し
ています。6ロール×8
パックの箱でお届け
します。芯なし 180m×6ロール×8芯なし 180m×6ロール×8
6,864円
(税抜6,240円)いつもしんやをよくご利用いただきありがとうございます
OCR 未提出の明細書へご注文がある際のお願い

ご注文、追加、変更のご希望はOCR回収日(配送日)の翌月曜日の17:00まで対応しております。

FAXでOCR送信 FAX : 0596-52-5428

お電話でのご注文 TEL : 0596-65-7890

ご注文のバッチが過ぎますとご希望に添えない場合がございますのでご了承ください。

*お電話での対応は土日を除きます