食と農と健康のネットワーク 共同購入

しんよやく

2025年度 第16回

グループ	A(1群)	B(1群)	C(1群)	D(1群)	E(2群)	F(2群)	G(2群)	H(2群)
配達日	11/11	11/12	11/13	11/14	11/18	11/19	11/20	11/21
OCR回収	10/28	10/29	10/30	10/31	11/4	11/5	11/6	11/7

ご注文締切 1群グループの方は 11/3(月) 17:00まで　2群グループの方は 11/10(月) 17:00まで

商品のパッケージ・規格(内容量)は予告なく変更になる場合があります

注文番号 1 **産直りんご(王林)**

3,240円

5kg(16~20玉)　(税抜 3,000円)

保存は袋にいれて冷蔵庫へ

産地からのお願い

- 王林の特性上、果皮には果点(茶色い斑点)があったりサビ(さらさらした筋が入っている状態)が出来やすかったりしますが、味には影響ございません。旬が短いので、**できるだけ早めにお召し上がりください。** 比較的味がボケやすい(果実が粉っぽく、シャキッと歯応えがなくなりやすい)品種です。
- 保管する場合は必ず涼しい場所へ移してください。保存は水分が蒸発しないようにポリエチレンの袋等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。
- お手元に届きましたら、まず箱の中身をご確認ください。**果実に腐りや大きな傷み**がありましたら、現物は捨てずにすぐに**しんよやく事務局へご連絡ください。** 傷みがひどく、保存が難しい場合はお手数ですが写真にて記録をお願いいたします。**傷みのあった個数分を後日返金対応させていただきます。**

※ 本年度の気象状況等により、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。

今期初

地元で採れた美味しいみかんを食べよう！

JA多気郡より産直をお届け

手選果・ノーワックス

多気温州みかん

安心・安全の産直みかん 市販のみかんとここが違います

- 安心　木の状況をよく観察し、適期に効果的に防除を行うことで農薬の使用回数を抑えてます。
- 安全　産直みかん用に有機質中心で配合した肥料を春と秋に施肥。
- 熟度　木で完熟させてから収穫します。
- 出荷　傷みや食味の低下が少ない様に生産者が手選果しています。

注文番号 2 **産直みかん(5kg)** **2,268円**

5kg 大小込み (税抜 2,100円)

今季は収穫量の都合でカタログ掲載の期間が例年より短くなる予定です

保管方法

- 風が通る日差しが当たらない涼しい場所で保管お願いします。できれば箱から全部出して保管をお願いします。
- 箱の底部にあるみかんは潰れ気味となり、傷みやすくなります。冷蔵庫での保管はおすすめしません。
- 届きましたら必ず中身を確認してください。腐りや大きな傷みがあったら現物は捨てずに**すぐに事務局へご連絡**ください。

※5kgの規格となっておりますが、実際は若干多めに入っております。数個の傷みにつきましては予めご了承ください。

詳しくはP16を御覧ください

もくじ

2 産直品・たまご・パン
3 乳製品
4 三重県産のお肉・肉加工品
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・海藻類・海苔
10 国産小麦の食品・一般食品
11 豆類・あんこ・一般食品
12・13 調味料
14 お菓子
15 缶ジュース・お茶・飲料
16 生活雑貨

事前予約注文 12月お届けりんご

第18回ご注文の品(12月中旬)と一緒にお届けします
※ 商品代は、第16回のご注文でのお支払いとなっております

※ 次回の第17回に通常のお届けでサンふじを企画予定です。早めの到着をご希望の方は、次回でお申込みください。

12月にも おいしいりんごが 食べたい!!

の声にお応えします。

11月中に収穫の終わるJAみなみ信州・高森・産直りんごを現地で保管し、第18回配達時(12月中旬)にお届けします。
集まりの機会の増える時期、美味しいりんごをお供にどうぞ♪

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**があったら、現物を捨てずにすぐに最寄の事務局へご連絡ください。

注文番号 3
5kg(16〜20玉)
※ 玉数の指定はできません
3,807円
(税抜 3,525円)

注文番号 4 北海道産ホールコーン 凍

北海道産のハニーバンタムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時期上、賞味期限が短い場合があります。
200g 賞540日
434円 (税抜 402円)

注文番号 5 北海道産カーネルコーン 凍

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 6 北海道産ダイスオニオン 凍

北海道の契約農場で収穫した玉ねぎを、みじん切りにしてバラ凍結しました。ハンバーグやスープ材料に最適です。
1kg 賞24ヶ月
829円 (税抜768円)

注文番号 7 ミックスベジタブル 凍

国産のとうもろこし・人参・いんげんを使用。スープ・チャーハン・カレーなどにも。
200g 賞1年
535円 (税抜496円)

注文番号 8 甘栗かぼちゃ 凍

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 9 冷凍小松菜 凍

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 10 ちゃ豆 凍 大豆

通常の枝豆より小ぶりで薫り高い「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。※包材変更の予定あり
200g 賞180日
476円 (税抜441円)

注文番号 11 和風野菜ミックス 凍

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。
300g 賞1年
798円 (税抜739円)

注文番号 12 インカのめざめ(じゃがいも) 凍
「インカのめざめ」を冷温熟成させ糖度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ご賞味ください。
300g 賞720日
450円 (税抜 417円)

注文番号 13 冷凍れんこん(乱切り) 凍

徳島県産のレンコンを乱切りし使いやすく冷凍加工。
200g 賞365日
619円 (税抜574円)

注文番号 14 ささがきごぼう(宮崎産) 凍

宮崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。
200g 賞1年
516円 (税抜478円)

注文番号 15 だいずDAYS 発芽大豆

北海道産大豆を100%使用し、新製法で発芽大豆の美味しさと栄養を引き出しました。そのままはもちろん、サラダやスープ料理の具材にも。
100g 賞90日
260円 (税抜 241円)

注文番号 16 だいずDAYS 発芽黒豆

北海道産黒大豆のおいしさと栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸しあげました。水洗い不要なのでそのままお召し上がり頂けます。
70g 賞90日
260円 (税抜 241円)

注文番号 17 しんよやく赤たまご(30個) 卵

地元の新鮮な赤たまごです！まとめてのご購入や共同購入にいかが？
10個×3パック入り 賞14日
1,230円 (税抜1,139円)

注文番号 18 しんよやく赤たまご(18個) 卵

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
879円 (税抜814円)

注文番号 19 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
卵 乳 小麦 大豆 **1,749円** (税抜 1,620円)

注文番号 20 KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ

ベルギー産のチョコレートを使用したチョコクリームに、国産小麦を使用したパイ生地に合わせて焼き上げました。
12個 賞75日
卵 乳 小麦 大豆 **1,944円** (税抜 1,800円)

注文番号 21 KOUBO 国産小麦アップルパイ

国産小麦を使用したパイ生地に、長野県産りんごジャム、国産りんごプレザーブを合わせたアップルパイです。
12個 賞75日
卵 乳 小麦 大豆 **1,846円** (税抜 1,710円)

注文番号 22 KOUBO マロンパイ

渋皮栗あんをパイ生地で包み込んで丁寧に焼き上げたマロンパイです。
12個 賞75日
卵 乳 小麦 大豆 **1,846円** (税抜 1,710円)

注文番号 23 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

国産小麦のパイ生地で、さつまいもあんを包み込んで丁寧に焼き上げました。日頃のストックにオススメです。
12個 賞75日
卵 乳 小麦 大豆 **1,846円** (税抜 1,710円)

注文番号 24 志摩産いちごジャム
志摩産のレッドパールと国産砂糖、国産レモン果汁のみを使用したこだわりのジャムです。
140g 賞180日
946円 (税抜 876円)

注文番号 25 長野産紅玉りんごジャム

長野産の紅玉りんごを原料にグラニュー糖・蜂蜜を加え甘さ控えめに仕上げたジャム。
180g 賞18ヶ月
502円 (税抜465円)

注文番号 26 レモン&アップルジャム

瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。
180g 賞18ヶ月
437円 (税抜405円)

注文番号 27 純粋はちみつ

和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。
500g 賞2年
3,175円 (税抜 2,940円)

注文番号 28 国産百花蜜

国内のいろいろな花からミツバチが集めた純粋蜂蜜。まろやかな味で食べやすく、お料理にも使いやすい蜂蜜です。
250g 賞2年
1,652円 (税抜 1,530円)

注文番号 29 国産アカシアはちみつ

淡く美しい色をした蜂蜜で、味も色調と同じくとてもあっさりとしています。やさしい香りとクセのない甘さが人気。
250g 賞2年
2,268円 (税抜 2,100円)

注文番号 30 国産レンゲはちみつ

レンゲの蜂蜜は、味・香りともあっさりとしてとても食べやすく、多くの方に好まれる日本を代表する蜂蜜です。
250g 賞2年
2,365円 (税抜 2,190円)

注文番号 31 国産リンゴはちみつ

青森県のリンゴの花から採れた珍しい蜂蜜。ほんのりとリンゴの花の香りがただよい、やさしい甘さの食べやすい蜂蜜です。
350g 賞2年
2,430円 (税抜 2,250円)

蔵…冷蔵 凍…冷凍

かんたんレシピ

クリームチーズを使わないのでカロリーは1/3以下!!

水切りヨーグルトのチーズケーキ風

今回の超目玉!!商品を使って

【材　料】3～4人分（約18cm）

●ヨーグルト	400g	●牛乳	200cc
●粗糖	70g	●薄力粉	大さじ4
●卵	2個	●レモン汁	大さじ1
●ミレービスケット	120g	●無塩バター	60g

【作り方】

① ボウルにざる、キッチンペーパーを順にのせ、ヨーグルトを入れキッチンペーパーで包みます。ふんわりとラップをし冷蔵庫で2時間以上水切りをします。400gが150g程になるまでが目安です。
② ミレービスケットは細かく砕き、溶かしたバターを加えてよく揉みこみます。クッキングシートを敷いた型に入れ、底全体にスプーンで敷き詰め、冷蔵庫で10分ほど冷やします。
③ ボウルに①の水切りヨーグルト、粗糖を入れて泡立て器でよく混ぜ、卵、牛乳を順に加え、その都度よく混ぜます。薄力粉をふるいながら加えて混ぜ、レモン汁を追加。
④ ②の型にこしながら生地を流し入れて、180℃に予熱をしたオーブンで30～40分焼きます。途中様子をみて焦げそうな場合はアルミホイルをかぶせてください。
⑤ 粗熱がとれたら、冷蔵庫で3時間ほど冷やして完成♪

注文番号 32 **鈴鹿山麓プレーンヨーグルト**

224円（税抜 208円）
450g　賞17日
蔵 乳

注文番号 33 **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**

224円（税抜 208円）
450g　賞17日
蔵 乳

注文番号 34 **鈴鹿山麓牛乳ミニパック（袋）**

蔵 乳
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 35 **鈴鹿山麓牛乳**

蔵 乳
四日市酪農。120℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。
1000ml 賞9日
324円（税抜300円）

注文番号 36 **北海道のおいしい牛乳**

蔵 乳

1000ml 賞12日
328円（税抜 304円）
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ってます。北海道酪農の応援商品です。

注文番号 37 **鈴鹿山麓低脂肪乳**

蔵 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%に抑えてます。
1000ml 賞9日
328円（税抜304円）

注文番号 38 **四酪の低温殺菌牛乳**

蔵 乳
四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらっとした飲み口と自然な甘さです。
1000ml 賞6日（お届け日の4日後が消費期限）
380円（税抜352円）

注文番号 39 **やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト（袋）**

蔵 乳
遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた乳牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。簡易パッケージになりました。
70g×3 賞17日
205円（税抜190円）

注文番号 40 **のむヨーグルト**

蔵 乳
四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育っ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 41 **白いバター（加塩）**

蔵 乳
四日市酪農。非遺伝子組換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 42 **白いバター（無塩）**

蔵 乳
四日市酪農。非遺伝子組換飼料で育った牛の牛乳を使用。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 43 **大内山牛乳**

蔵 乳
大内山酪農。125℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。
1000ml 賞12日
325円（税抜301円）

注文番号 44 **大内山コーヒー500**

蔵 乳
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 45 **大内山バター**

蔵 乳
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 46 **大内山の瓶バター**

蔵 乳
大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかで使いやすいクリームタイプ。
300g 賞180日
1,584円（税抜 1,467円）

注文番号 47 **大内山ヨーグルト（プレーン）**

蔵 乳
大内山酪農。香料不使用。お好みでジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて。
400g 賞19日
289円（税抜268円）

注文番号 48 **大内山ヨーグルト（加糖）**

蔵 乳
大内山酪農。香料や添加物は使用せず生乳本来の風味をいかしました。おやつに美味しい加糖ヨーグルト。
400g 賞19日
288円（税抜267円）

注文番号 49 **大内山のむヨーグルト**

蔵 乳

180ml 賞14日
166円（税抜 154円）
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。

注文番号 50 **大内山グルコサミンヨーグルト**

蔵 乳
N-アセチルグルコサミンと筋骨草エキスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しみたい方々にオススメ。
110g 賞20日
130円（税抜121円）

注文番号 51 **大内山やわらかプリン**

蔵 乳
大内山の新鮮な牛乳と生クリームを贅沢に使用した、とろけるような食感のプリンです。
100g×1個 賞19日
143円（税抜133円）

4 三重県産のお肉・肉加工品

※表示価格は税込表示です

三重県産のお肉

注文番号 52 和牛小間切(冷蔵)
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 53 和牛モモバラスライス(冷蔵)
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 54 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷凍)
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 55 和牛モモサイコロステーキ用(冷凍)
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 56 和牛小間切(冷凍)
凍
三重県産黒毛和牛。煮物や炒めものにも。
250g 賞/消費期限:120日
1,992円
(税抜 1,845円)

注文番号 57 三重県産牛すき焼き用切落し(冷凍)
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。
300g 賞/消費期限:120日
1,960円
(税抜 1,815円)

注文番号 58 三重県産牛肩ロースうす切り(冷凍)
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。
350g 賞/消費期限:120日
2,349円
(税抜 2,175円)

注文番号 59 (冷蔵)和牛ミンチ
蔵
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 60 牛豚合びきミンチ 300g(凍)
凍
牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。便利な使い切りサイズになります。
300g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜 720円)

注文番号 61 豚肉小間切(冷蔵)
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 62 豚肉モモスライス(冷蔵)
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 63 豚肉バラスライス(冷蔵)
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 64 豚ロースステキカツ用(2枚)(冷蔵)
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 65 豚肩ロース味噌漬
蔵
伊勢うまし豚。味噌が旨みをひきたてます。保存料・着色料不使用。※アミノ酸使用。
200g 賞/消費期限:10日
615円
(税抜570円)
大豆

注文番号 66 豚ロース焼肉用(冷蔵)
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 67 豚モモかたまり
蔵
伊勢うまし豚。やわらかくて臭みが少なく煮豚や焼豚に最適です。
400g 賞/消費期限:5日
907円
(税抜840円)

注文番号 68 豚モモ角切り(冷蔵)
蔵
伊勢うまし豚。酢豚、カレーにも。
200g 賞/消費期限:5日
469円
(税抜435円)

注文番号 69 豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)
凍
伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。
250g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜720円)

注文番号 70 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷凍)
凍
伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶ、サラダにも。
300g 賞/消費期限:120日
923円
(税抜855円)

注文番号 71 豚肉ヒレ一口カツ用(冷凍)
凍
伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。
200g 賞/消費期限:120日
729円
(税抜675円)

注文番号 72 豚モモ焼肉用(バラ凍結)
凍
伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。焼肉に。
400g 賞/消費期限:120日
891円
(税抜825円)

注文番号 73 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)
凍
75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。
300g 賞/消費期限:120日
736円
(税抜682円)

注文番号 74 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)
凍
75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。
300g 賞/消費期限:120日
444円
(税抜412円)

注文番号 75 伊勢赤どりモモムネセット(凍)
凍
75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。
500g 賞/消費期限:120日
907円
(税抜840円)

注文番号 76 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)
凍
75日前後飼育の伊勢赤ドリのササミです。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 77 伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)
凍
75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にモモ肉を20%混ぜました。
300g 賞/消費期限:120日
469円
(税抜435円)

ハム・ソーセージ

注文番号 78 やさしいボロニアソーセージ
蔵
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 79 やさしいあらびきウィンナー
蔵
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 80 やさしい 皮なしポークウィンナー
蔵
お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。細かく絹挽きした新鮮な豚肉をなめらかな口当たりに。やさしく味をリニューアル。
100g 賞20日
466円
(税抜432円)

注文番号 81 あらびきウインナー
さん太ファミリー
凍
栃木県産豚「旨甘米豚」(うまかんぺーぶた)使用。香り高く直火燻製したとん太オリジナルのあらびきウインナーです。
140g 賞30日
691円
(税抜640円)

注文番号 82 チーズ入りウインナー
さん太ファミリー
凍
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)
乳

注文番号 83 直火ベーコンスライス
さん太ファミリー
凍
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 84 ロースハム
さん太ファミリー
凍
程よい脂肪のある、じ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 85 ボンレスハム
さん太ファミリー
凍
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 86 鶏そぼろ
さん太ファミリー
凍
国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。
90g 賞30日
360円
(税抜334円)
小麦・大豆

注文番号 87 ペッパーポーク
さん太ファミリー
凍
キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。
80g 賞30日
535円
(税抜496円)

注文番号 88 おつまみチャーシュー
さん太ファミリー
凍
豚バラ肉(国内産)を醤油ベースのタレでじっくりと煮込みました。やわらかくジューシーなチャーシュー。
100g 賞30日
751円
(税抜696円)
小麦・大豆

注文番号 89 もっこりもっちゃん しお味
さん太ファミリー
凍
自家製唐辛子、青森産にんにく、北海道昆布の特製塩ダレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚ホルモン焼きです。
350g 賞60日
911円
(税抜844円)

注文番号 90 もっこりもっちゃん みそ味
さん太ファミリー
凍
銘柄豚「旨甘米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそダレに漬け込みました。
350g 賞60日
911円
(税抜844円)
小麦・大豆

蔵…冷 蔵　凍…冷 凍

91 しんちゃん餃子
凍 小麦 大豆

JAみえなかのキャベツと県内産豚肉を使用。うま味調味料不使用。※キャベツの収穫時期の関係により、賞味期限が変わる場合があります。

15g×16個　たれ11g×2 賞180日

511円（税抜474円）

92 カインズのファミリー餃子
凍 小麦 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日

822円（税抜762円）

93 徳用北京餃子
凍

国内産豚肉・野菜の具を、国産小麦・麦・水だけで練った皮で包みました。水餃子にも。

18g×15個 賞365日

小麦 大豆

432円（税抜400円）

94 秋川牧園 とり餃子
凍

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

195g 賞365日

小麦 大豆

609円（税抜564円）

95 プチ肉まん
凍 レンジ 乳 小麦 大豆

皮には国産小麦粉を使用。具には国内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）

96 秋川牧園 とりミニ肉まん
凍 レンジ 小麦 大豆

鶏肉の旨味と黒豚の甘味ある油が絶妙に合わさった、ミニサイズの肉まんです。

280g 賞365日

777円（税抜720円）

97 野菜たっぷりあんかけラーメン
凍 卵 小麦 大豆

450g(麺160g) 賞365日

461円（税抜427円）

手間のかかるあんかけラーメンを鍋一つでお手軽に！野菜が不足しがちな方にもおすすめです。

98 国産野菜の春巻
凍 小麦 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日

729円（税抜675円）

99 フライパンで簡単春巻き
凍 小麦 大豆 かに

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日

563円（税抜522円）

100 中華丼の具(塩)
凍 小麦 大豆 えび

野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。

180g×2 賞365日

574円（税抜532円）

101 大きな豆腐肉団子
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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）

102 大きな豆腐肉団子(黒酢あん)
凍 レンジ

国産大豆に天然にがりを加えたふんわり豆腐団子に、玄米100%で出来た黒酢のあんを絡めました。

340g(固形量208g)8個入り 賞365日

卵 小麦 大豆

542円（税抜502円）

103 ごぼうとひじきの豆腐団子
凍 レンジ

国産の鶏肉に豆腐、ひじきを加えたふんわり和風肉団子。

18g×8 賞365日

卵 小麦 大豆

401円（税抜372円）

104 ふんわり豆腐ハンバーグ
凍 レンジ

鶏肉・玉ねぎ・豆腐を使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

卵 小麦 大豆

509円（税抜472円）

105 彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ
凍 レンジ

国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。

210g(3個) 賞365日

卵 小麦 大豆

489円（税抜453円）

106 (和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ
凍

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

340g(2個入) 賞365日

卵 小麦 大豆

457円（税抜424円）

107 豚ごぼうひじきハンバーグ
凍 レンジ

国内産の豚肉、ごぼう、ひじきを合わせたハンバーグです。お弁当に。

26g×8 賞365日

小麦 大豆

502円（税抜465円）

108 鶏ごぼうハンバーグ
凍 レンジ

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。お弁当にぴったりの大きさ。

26g×8個 賞365日

卵 小麦 大豆

461円（税抜427円）

109 えびフライ(大)
凍 小麦 えび

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）

110 オムライス
凍 レンジ 卵 乳 小麦 大豆

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

360g(2袋) 賞366日

586円（税抜543円）

111 ペンネのサーモングラタン
凍

イタリア産オーガニックのペンネマカロニとホワイトソースに、鮭とチーズの相性が抜群のグラタンです。

340g(2個) 賞365日

乳 小麦

806円（税抜747円）

112 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

乳 小麦

563円（税抜522円）

113 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）

114 ハッシュドブラウンポテト
凍 レンジ

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）

115 徳用　ポテトもち
凍

北海道産馬鈴薯でつくったいももちです。冷めても固くなりにくい、もちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞731日

乳 小麦

1,036円（税抜960円）

116 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

小麦 大豆

1,425円（税抜1,320円）

117 道産コロッケ　かぼちゃ
凍 乳 小麦 大豆

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）

118 道産コロッケ　男爵
凍 乳 小麦 大豆

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）

119 マム 学校帰りのコロッケ
凍 乳 小麦 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日

461円（税抜427円）

120 お弁当根菜コロッケ
凍 レンジ 小麦 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日

502円（税抜465円）

121 プチカレーコロッケ
凍 レンジ 小麦

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日

299円（税抜277円）

122 ひとくちソースとんかつ
凍 レンジ

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

120g(6個入り) 賞365日

小麦 大豆

457円（税抜424円）

123 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ
凍 レンジ

ごぼうの歯ざわりを残して、白身魚を使いヘルシーに仕上げました。

160g(8個入り) 賞365日

小麦 大豆

396円（税抜367円）

卵 乳 小麦 そば 落花 大豆 えび かに「アレルギー表示」の義務7品目＋大豆を含む製品

※表示価格は税込表示です

注文番号 124
秋川牧園 からあげ
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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。

150g 賞270日

730円（税抜 676円）

注文番号 125
秋川牧園 鶏メンチカツ
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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

150g 賞270日

619円（税抜574円）

注文番号 126
秋川牧園 チキンソースカツ
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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

150g 賞270日

752円（税抜697円）

注文番号 127
秋川牧園 チキンナゲット
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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

200g 賞270日

759円（税抜 703円）

注文番号 128
秋川牧園 ピリ辛チキンバー
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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。

150g 賞270日

704円（税抜652円）

注文番号 129
秋川牧園 ミートボール
凍 レンジ 卵 小麦 大豆

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

100g 賞270日

340円（税抜315円）

注文番号 130
五目寿しの素（2合炊）
凍

国産素材へのこだわりはもちろん、油揚げにも天然にがりを使用し、天然かつおだしで味付けしています。ご飯または酢飯と混ぜてお召し上がりください。

200g 賞365日

509円（税抜 472円）

小麦 大豆

注文番号 131
タコ飯の素
凍

国産真だこを焼いて塩でもみ蒸しあげました。お手軽にタコ飯ができます。

3合分 賞6ヶ月

1,296円（税抜 1,200円）

小麦 大豆

注文番号 132
国産栗ご飯の素
凍 小麦 大豆

漂白剤・酸化防止剤・着色料不使用の国産栗と、枕崎産鰹の鰹節、北海道産昆布等を使用したたれをセットにしました。

2合用（150g）賞180日

1,569円（税抜1,453円）

注文番号 133
ひじき豆炊合せ
凍 小麦 大豆

国産の良質ひじきと大豆を厳選し、ていねいに炊き上げました。小鉢に最適な一回食べ切り量です。

100g 賞365日

583円（税抜540円）

注文番号 134

しんよやくの"国産牛の牛丼"
国産牛、玉ねぎだけを具に、基礎調味料、天然だしだけで炊いてつくりました。
素材力で勝負できるプレミアムな牛丼をどうぞ!!

通常価格 1,036円のところ

100円引き **936円**

凍 小麦 大豆

150g×2食 賞365日 （税抜 867円）

注文番号 135
野菜かき揚げ
凍 レンジ

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類にのせてお召し上がりください。

260g（4個）賞365日

511円（税抜 474円）

小麦

注文番号 136
阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット
凍 レンジ

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）

卵 乳 小麦 大豆

注文番号 137
阿波鶏とあんかけ唐揚げセット
凍 レンジ

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）

小麦 大豆

注文番号 138
まんまる醤油たこ焼き
凍 レンジ

国産小麦粉の生地にたっぷりのキャベツ、長ネギを加え、醤油漬けしたタコを入れて焼き上げています。

400g（20個入）賞365日

761円（税抜 705円）

卵 小麦 大豆

注文番号 139
ねぎ入りたこ焼き
凍 レンジ

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

300g（15個）賞180日

444円（税抜 412円）

卵 小麦

注文番号 140
大阪の味 手焼きお好み焼き
凍 レンジ

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

240g 賞365日

583円（税抜 540円）

卵 小麦 大豆 えび

注文番号 141
北海道金時豆
蔵

北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。

140g 賞90日

363円（税抜337円）

注文番号 142
北海道黒豆（煮豆）
蔵

北海道産の黒豆を釜で炊き上げました。

125g 賞90日

363円（税抜337円）

注文番号 143
瑞宝しぐれ 昔の味（辛口）
蔵 小麦 大豆

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

70g 賞30日

612円（税抜 567円）

注文番号 144
瑞宝しぐれ（甘口）
蔵 小麦 大豆

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 145
瑞宝しぐれ（おかか）
蔵 小麦 大豆

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 146
宮崎県産ピリ辛らっきょう

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

100g 賞120日

521円（税抜 483円）

注文番号 147
宮崎県産甘らっきょう

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

100g 賞120日

521円（税抜 483円）

注文番号 148
本干たくあん

宮崎県産の大根を天日で干しあげてから漬け込んだ伝統製法の本干たくあんです。

Sサイズ 賞120日

706円（税抜654円）

注文番号 149
じっくり漬け込んだ　福神漬
小麦 大豆

主原料に宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜も国産にこだわった風味、歯切れの良い本格的な福神漬けです。うま味調味料や着色料・保存料は不使用。

100g 賞180日

275円（税抜255円）

注文番号 150
あとひきだいちゃん
蔵

国産の大根を使用。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

373円（税抜 346円）

注文番号 151
つけ太郎ぬか
蔵 小麦

手軽に漬けられるぬか床。熟成したぬかみそを加え、おいしく漬けあがります。

1kg 賞90日

1,837円（税抜1,701円）

注文番号 152
つけ太郎ぬか補充用
蔵

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

500g 賞60日

432円（税抜400円）

蔵…冷蔵　凍…冷凍

注文番号 153 鈴丸納豆
蔵 小麦 大豆

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 154 福豊納豆(大粒)
蔵 小麦 大豆

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9日
200円
(税抜186円)

注文番号 155 北海道有機小粒納豆
蔵

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)
小麦 大豆

注文番号 156 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)
蔵

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・からしも付けておりませんのでお好みの味付けで。

40g×3 賞9日
120円
(税抜112円)
大豆

注文番号 157 野瀬さんの油揚げ
蔵 大豆

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 158 野瀬さんのすし揚げ
蔵 大豆

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 159 国産おばあちゃんのいなり(冷蔵)
蔵
小麦 大豆

10枚入 賞89日
328円
(税抜304円)

国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味醂、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。

注文番号 160 嬉野厚揚げ
蔵 大豆

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日後期限)
311円
(税抜288円)

注文番号 161 嬉野ミニ飛龍豆
蔵 大豆

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もどき。

7個入 賞6日
537円
(税抜498円)

注文番号 162 嬉野とうふ　もめん(300g)
蔵 大豆

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5日
179円
(税抜166円)

注文番号 163 国産大豆　寄せ豆腐
蔵 大豆

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 嬉野焼とうふ
蔵 大豆

国産大豆の嬉野とうふを軽く焼いて炙りました。すき焼きの具をはじめ、田楽や煮物などに最適。

300g 賞5日
210円
(税抜195円)

注文番号 165 極　絹ごし豆腐
蔵

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)
大豆

注文番号 166 極　もめん豆腐
蔵

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)
大豆

注文番号 167 極　寄せ豆腐
蔵

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)
大豆

注文番号 168 極　充填豆腐
蔵
大豆

150g 賞14日
204円
(税抜189円)

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。

注文番号 169 茶わん蒸し(黒)かしわ
蔵 卵 小麦 大豆 えび

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 170 たまご豆腐
蔵 卵 小麦 大豆

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 171 豆漿　調製豆乳1000ml
大豆

国産大豆の豆乳にてんさい糖と食塩を加えた、まろやかな味わいの調製豆乳です。

1000ml 賞120日
500円
(税抜463円)

注文番号 172 国産大豆の無調整豆乳
大豆

国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。

1000ml 賞150日
408円
(税抜378円)

注文番号 173 極　豆乳
蔵 大豆

嬉野大豆の飲みやすい豆乳です。豆臭さが少ないのが特徴です。ストレートでも、コーヒーやスムージー、料理にも使用していただけます。

200ml 賞7日
272円
(税抜252円)

注文番号 174 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むきれいな水だけを使用して丁寧につくりました。

150g 賞180日
163円
(税抜151円)

注文番号 175 生芋板こんにゃく

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

250g 賞180日
213円
(税抜198円)

注文番号 176 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 177 ジャンボ糸こんにゃく

国産のこんにゃく粉を使用したジャンボサイズの糸こんにゃく。お鍋に最適です。

400g 賞180日
234円
(税抜217円)

注文番号 178 国産生芋の糸こんにゃく

国内産こんにゃく芋の素朴な風味とこんにゃく本来のしっかりとした歯切れが魅力。

200g 賞180日
213円
(税抜198円)

注文番号 179 しらたき

国産のこん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)

※表示価格は税込表示です

注文番号 180 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。つみれなどに便利。シングルパックになりました。
150g 賞120日
344円（税抜 319円）

注文番号 181 えび・いかミックス
凍 えび

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 182 そのまま食べられるプリッとほたて
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します。
100g 賞365日
768円（税抜712円）

注文番号 183 青森県十三湖産冷凍大和しじみ
凍

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 184 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 185 秋鮭西京味噌漬
凍 大豆

北海道産または三陸北部沖で漁獲された秋鮭を切身加工し自社で配合した西京味噌に48時間漬込みました。
150g(3枚) 賞180日
456円（税抜 423円）

注文番号 186 北海道産　さんまの甘味噌漬け
凍 小麦 大豆

脂がのった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と麹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 187 ぶり仙台味噌粕漬け
凍 小麦 大豆

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、ぶりの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。
70g×2切 賞180日
通常価格623円
50円引き **573円**（税抜 531円）

注文番号 188 秋鮭の甘酢あんかけ
凍 レンジ 小麦

国産の鮭を唐揚にし、しっとりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
200g(2袋入り) 賞365日
550円（税抜 510円）

注文番号 189 カレイの甘酢あんかけ
凍 レンジ 小麦 大豆

アメリカ産のカレイを唐揚にし、しっとりとした野菜と合わせまろやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
160g(2袋) 賞365日
437円（税抜 405円）

注文番号 190 脂ののった天然さばみりん醤油天日干し
凍 小麦 大豆

ノルウェー産の脂が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559円）

注文番号 191 たら仙台味噌粕漬け
凍 小麦 大豆

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、たらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。
70g×2切 賞180日
通常価格623円
50円引き **573円**（税抜531円）

注文番号 192 塩熟さばフィレ
凍

一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンボーンを抜いた食べやすい焼き鯖用のフィレです。
3枚 賞30日(お届け日より)
801円（税抜 742円）

注文番号 193 しめさば炙り
凍

国産の厳選した旬のさばを酢〆にして軽く炙りました。解凍してからの時間で〆具合を調整できます。
95g 賞365日
518円（税抜 480円）

注文番号 194 国産さばのみぞれ煮
凍 小麦 大豆

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(固形量160g) 賞365日
537円（税抜498円）

注文番号 195 さわら仙台味噌粕漬け
凍 小麦 大豆

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、さわらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬魚です。
70g×2切 賞180日
通常価格623円
50円引き **573円**（税抜531円）

注文番号 196 パクっ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。腹骨取りの処理済みです。
220g 賞180日
574円（税抜 532円）

注文番号 197 カマス丸干し
凍

静岡県伊東市で揚がったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬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 198 真あじみりん天日干し
凍 小麦 大豆

長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味醂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 199 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 200 きびなごさっぱり漬け
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 201 薩摩赤えび唐揚げ
凍 えび

阿久根漁港沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘みが強いえびを澱粉でくるみました。
150g 賞365日
444円（税抜 412円）

注文番号 202 バラたらこ
凍

アラスカ沖からオホーツク海周辺で獲れたスケソウダラの卵を天日塩に漬け込み、カップに詰めました。
80g 賞365日
388円（税抜360円）

注文番号 203 北海道さけスモークサーモン
凍

国産・北海道産の秋鮭を天日塩で味付け。山桜のチップで燻製したスモークサーモンです。
35g×2 賞365日
577円（税抜535円）

注文番号 204 いわし梅肉大葉パン粉焼
凍 小麦 大豆

フライパンで揚げ焼き調理OKの真いわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でサッパリ仕上げです。
240g 賞365日
437円（税抜 405円）

注文番号 205 4種野菜のおさかなつくね
凍 卵 小麦 大豆

国産のあじを主原料にして、国産の4種の野菜を入れ「つくね」にし、旨味たっぷりのタレを添付しました。
330g(つくね10個、タレ40g×2袋) 賞180日
606円（税抜 562円）

注文番号 206 さば漬け丼の素
凍 小麦 大豆

黒潮の恵み豊かな漁場で水揚げしたサバを特製たれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。
60g 賞90日
667円（税抜618円）

注文番号 207 鮭フレーク(袋)
凍

国産(主に北海道・青森)の秋鮭を鉄板で焼きほぐし、食塩と菜種油だけで調味。大容量で冷凍品になりました。
300g 賞365日
1,176円（税抜1,089円）

注文番号 208 かつお純だし

枕崎製造のかつお節を使用した、顆粒状の4gスティック使いきりタイプのかつおだしです。
4g×10本 賞730日
312円（税抜 289円）

注文番号 209 こんぶ純だし

北海道産のこんぶを使用した、顆粒状の4gスティック使いきりタイプのこんぶだしです。
4g×10本 賞730日
312円（税抜 289円）

注文番号 210 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 211 だしパック(かつお味)

九州・静岡などの国産かつおぶし使用。上品な香りのだしがとれます。
10g×10袋 賞180日
340円（税抜315円）

注文番号 212 かつお節粉

厳選したかつお荒節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用しておりません。
60g 賞180日
437円（税抜 405円）

注文番号 213 そのまま食べても美味しいかつお極薄削り

厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まずは食べてみて下さい。
30g 賞365日
396円（税抜 367円）

注文番号 214 かつおぶし小袋(ハイパック)

鹿児島県で製造された上質な鰹枯節をブレンドし、口どけのよい薄削りに仕上げました。便利な使いきりサイズのミニパックです。
3.6g×10個入 賞365日
405円（税抜375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）

蔵…冷　蔵　凍…冷　凍

注文番号 216 おとうふ揚げ(椎茸入)
凍
国産大豆と北海道で養れた助宗タラすり身がベースのふんわり食感の練り製品。※包材変更の予定あり
150g(5個) 賞180日
453円
(税抜 420円)
大豆

注文番号 217 ソフトはんぺん
凍
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)
卵

注文番号 218 わかめはんぺん
凍
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)
卵

注文番号 219 おでん種セット
凍
卵 大豆

7種13品(356g) 賞180日
1,176円
(税抜 1,089円)
高橋徳治商店こだわりのおでん種。スープは付いておりませんので、お好みの味付けで。

注文番号 220 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 221 白天(桜えび・きくらげ)
蔵
白身魚のすり身に、炙った桜えびと稀少な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使用。
2枚130g 賞30日
531円
(税抜 492円)
卵 えび

注文番号 222 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使用しています。
2枚130g 賞30日
531円
(税抜 492円)
卵 えび

注文番号 223 じゃこ天
蔵
長崎近海で獲れる地魚ど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)
卵

注文番号 224 うずら天
蔵
うずら卵をまるごとすり身で包んだ揚げ蒲鉾。そのままでもご使用になれますが、煮物やおでんにもご使用になれます。
3個(100g) 賞30日
444円
(税抜 412円)
卵

注文番号 225 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が特徴です。
100g 賞30日
353円
(税抜 327円)
卵

注文番号 226 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。蓮根の食感が味を引き立てます。
3枚入 賞30日
477円
(税抜 442円)

注文番号 227 もずく天
蔵
もずくの風味が美味しい練物です。国産の玉ねぎとにんじんを使用しました。生食でも良し、炙っても良し。
2枚入 賞30日
509円
(税抜 472円)

注文番号 228 ぽたん竹輪
凍
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 229 笹かまぼこ
凍 卵
原魚から選びすり身にして、笹形のかまぼこにしました。そのままはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて。
115g(5枚) 賞180日
479円
(税抜444円)

注文番号 230 れんこんボール
凍
すりおろした蓮根を米粉と一緒に丸めました。お魚は不使用です。鐵の具材はもちろん、きな粉をまぶしてお菓子としても。
200g 賞180日
657円
(税抜 609円)

注文番号 231 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 232 北海道産おいしい出し昆布
もっちりとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんなどに。
23g 賞365日
331円
(税抜 307円)

注文番号 233 煮物昆布
北海道産の長切り昆布を一度蒸して柔らかくしてあります。煮物、佃煮、昆布巻きに便利。
15g 賞365日
213円
(税抜 198円)

注文番号 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 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 236 国内産真こんぶとろろ
青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。
20g 賞365日
226円
(税抜210円)

注文番号 237 伊勢志摩産きざみあおさ
伊勢志摩産あおさのりをふりかけやすく刻みました。お好み焼き、焼きそばに。
5g 賞365日
223円
(税抜207円)

注文番号 238 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 239 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 240 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 241 国内産海藻サラダ
茎わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさかの国産具材5種類をミックスしました。
7g 賞10ヶ月
201円
(税抜 187円)

注文番号 242 松前漬
北海道産の昆布とスルメをやや大めの細切りに。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 243 味付のり卓上容器入
小麦 大豆 えび
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 244 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 245 焼き海苔　御食つ国

全型10枚 賞270日
1,020円
(税抜 945円)
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。

注文番号 246 焼のり手巻用　伊勢湾産
三重の伊勢湾産。海苔の等級がアップしました。手巻寿司やおにぎりに。
半切20枚 賞180日
729円
(税抜675円)

注文番号 247 焼きざみのり
伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずに彩りと栄養をプラス。
20g 賞3ヶ月
437円
(税抜405円)

10 国産小麦の食品・一般食品

※表示価格は税込表示です

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 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 251 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 252 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、国内産の生イーストで作った、カリッと気持ち良い歯ざわりのパン粉です。
180g 賞240日
259円 (税抜 240 円)

注文番号 253 やきふ
国内産の小麦粉を原料に使った口触りの良い焼き麩です。おつゆ、味噌汁に、すき焼きや含め煮などにお使いください。
40g 賞365日
315円 (税抜 292 円)

注文番号 254 おつゆふ
国内産の小麦粉、グルテンを原料に使い、手鞠きで丁寧に仕上げたおつゆふです。口あたりが良く食べやすいです。
30g 賞365日
315円 (税抜 292 円)

注文番号 255 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 256 米粉のホットケーキみっくす
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 257 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 258 北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)
北海道産小麦100%。かためにゆでて手早く調理して下さい。
200g 賞3年
255円 (税抜 237 円)

注文番号 259 自然伝麺 しょうゆらーめん
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 260 自然伝麺 みそらーめん
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 261 どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン(ねぎ入り)
どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油味ラーメンです。麺・スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。
78g 賞180日
239円 (税抜 222 円)

注文番号 262 どんぶり麺 しお味ラーメン
どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!あっさりとした塩味ラーメンです。麺は国産小麦粉を使用。
78.5g 賞180日
239円 (税抜 222 円)

注文番号 263 どんぶり麺 きつねうどん
どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!刻み揚げ入りのきつねうどんです。麺・スープ・わかめ・ねぎに国産原料使用。
77.3g 賞180日
239円 (税抜 222 円)

注文番号 264 どんぶり麺 カレーうどん
どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!余分なカップを省いた即席カレーうどん。麺・スープ・具材は国産原料使用。
86.8g 賞180日
239円 (税抜 222 円)

注文番号 265 どんぶり麺 納豆そば
どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ!余分なカップを省いた即席の納豆そば。国産そば粉・だし・具材は国産原料使用。
81.5g 賞180日
239円 (税抜 222 円)

注文番号 266 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 267 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 268 伊勢うどん
太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。
250g×3袋 賞120日
639円 (税抜592 円)

注文番号 269 国内産・十割そば
北海道産そば粉100%でつくったそばです。食塩不使用。
200g 賞730日
583円 (税抜540 円)

注文番号 270 オリジナルカレールゥ
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ルゥ。
500g 賞540日
842円 (税抜 780 円)

注文番号 301 スパイシーキーマカレー
動物由来原材料不使用。大豆ミートでひき肉の食感を再現し、カレー本来のスパイシーな旨味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメです。
150g 賞24ヶ月
315円 (税抜292 円)

注文番号 302 マムのインド風チキンカレー
コクと深みを感じられる本格的なチキンカレー。辛さレベルは中辛。ナンやパンとの相性も!
180g×2 賞730日
858円 (税抜795 円)

注文番号 303 国産野菜の五目ちらし寿司の素
ご飯に混ぜるだけのちらし寿司の素。まろやか仕立ての人参、椎茸、干瓢、蓮根は国内産使用です。刻み海苔付き。
2合用(2~3人前) 賞365日
550円 (税抜 510 円)

注文番号 304 鯖とひじき混ぜご飯の素 凍
鯖を骨ごとまぜした身とひじきと人参を加え特製のタレで味付けしました。炊き上がったご飯(2合)にまぜるだけ。
143g 賞365日
392円 (税抜 363 円)

注文番号 305 JA鈴鹿のとりめしの素
鈴鹿市産の親どり、生引きたまり、国産野菜などの厳選材料で、郷土の味を再現。3合のご飯にまぜるだけ。
220g入袋(3合分) 賞365日
824円 (税抜763 円)

注文番号 306 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 307 さば水煮 缶詰
北海道沖~銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖縄の塩「シママース」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 308 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 309 本物のいわしくん ブツ切り
国産のいわしをシンプルに味付けしました。うま味調味料、カラメル色素不使用です。
190g 賞3年
435円 (税抜 403 円)

注文番号 310 鮭ちりめん 凍
昔ながらの製法で塩漬けした北海道産の鮭に国産ちりめん、国産わかめを加えました。
80g 賞60日
558円 (税抜 517 円)

注文番号 311 ちりめん昆布 凍
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
550円 (税抜 510 円)

注文番号 312 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じた、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)

注文番号 313 MS コーンスープ
すっきりとした味のスープです。北海道産のスイートコーンを使っています。うま味調味料不使用。
12g×4袋 賞1年
396円 (税抜 367 円)

注文番号 314 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 315 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
453円 (税抜420 円)

蔵…冷蔵 凍…冷凍

316 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）

317 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）

318 北海道産　金時豆

北海道産豆を低温保管しています。ふっくらして風味の良い豆です。
250g 賞365日
437円（税抜405円）

319 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）

320 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）

321 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）

322 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）

323 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）

324 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）

325 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）

326 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）

327 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）

328 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）

329 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）

330 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）

331 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）

332 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）

333 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）

334 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）

335 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）

336 すりごま二度ぱい煎（白）

残留農薬検査済みのごまを香味良く二度煎りしてすりました。
85g 賞1年
330円（税抜306円）

337 すりごま二度ぱい煎（黒）

残留農薬検査済みのごまを香味よく三度焙煎してからすりました。
85g 賞1年
330円（税抜306円）

338 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）

339 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）

340 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たてます。
30g 賞365日
140円（税抜130円）

341 乾燥糀（米1kg分）

国産米100%の生糀を独自の製法で乾燥させました。塩糀や甘酒、自家製味噌作りに。
860g 賞365日
1,474円（税抜1,365円）

342 乾燥糀（米300g分）

国産米100%の生糀を独自の製法で乾燥させました。塩糀や甘酒、自家製味噌作りに。
260g 賞365日
521円（税抜483円）

343 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）

344 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）

345 赤飯セット

北海道産もち米と小豆セット。約3合分。※もち米の賞味期限は、4-10月は40日、11-3月は50日。
もち米・茹で小豆のセット 賞小豆缶:3年
891円（税抜825円）

346 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
529円（税抜490円）

347 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）

348 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）

349 粒もろこし　ハニーバンタム

特別栽培したハニーバンタ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 350 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 351 国産グラニュ糖
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478円）

注文番号 352 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 353 シママース（塩）
輸入の天日塩を伝統製法で煮詰めました。自然のコクが残っています。
1kg
447円（税抜414円）

注文番号 354 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
小麦 大豆
1,924円（税抜1,782円）

注文番号 355 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
小麦 大豆
1,954円（税抜1,810円）

注文番号 356 天然しょうゆ小ビン（濃口）
小麦 大豆
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 357 天然しょうゆ小ビン（淡口）
小麦 大豆
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 358 節辰のつゆ
老舗が選んだ最高級の鰹節りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。
しんよやく オリジナル商品
900ml 賞12ヶ月
小麦 大豆
963円（税抜892円）

注文番号 359 鰹たっぷりつゆ
井着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
小麦 大豆
1,004円（税抜930円）

注文番号 360 鰹白だし
小麦 大豆
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 361 井上本店めんつゆ
小麦 大豆
うま味調味料・保存料無使用のストレートめんつゆ。開栓後は冷蔵庫で保管し、お早めにお使いください。
360ml 賞365日
531円（税抜492円）

注文番号 362 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、甘味と旨味を充分に引き出し造り上げた麦味噌です。
500g 賞180日
大豆
830円（税抜769円）

注文番号 363 飯高のとっときみそ
蔵
地域に伝わる独自の製法により！味が濃くて香りが強い「とっておき」の仕込み味噌に仕上がっています。
800g 賞6ヶ月
大豆
1,134円（税抜1,050円）

注文番号 364 味の母（醸酵調味料）
国産米を自家製麹でじっくりと熟成。みりんとお酒、二役をこなす頼れる母のような調味料。
1L 賞1年
874円（税抜810円）

注文番号 365 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 366 食菜酢
国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とかためてどうぞ。
360mlビン入 賞730日
664円（税抜615円）

注文番号 367 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 368 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）

注文番号 369 ミヅホ玄米くろ酢
産地と生産者を限定した玄米で作った「お酢」。吉野杉の大樽で仕込んだまろやかな味わい。
500ml 賞2年
493円（税抜457円）

注文番号 370 ミヅホ純米酢
国産米を使用。清酒を吉野杉の大樽で発酵熟成。芳醇な旨みを引き出しました。
900ml 賞2年
437円（税抜405円）

注文番号 371 和風 キムチ鍋のもと
蔵
うま味調味料不使用で漬物屋さんが作ったキムチ鍋の素。
昆布とかつおの和風だしがきいてコクのある味わい。
小麦 大豆
通常価格518円のところ
50円引き 468円
漬物本舗 道長 キムチ鍋のもとレシピはこちら
150g 賞30日（税抜434円）

注文番号 372 太田酢店のぽん酢
小麦 大豆
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 373 コチュジャン
蔵 小麦 大豆
愛知県産大豆（フクユタカ）の豆味噌に有機栽培の唐辛子（韓国産）を加えました。焼肉、ビビンバなどに。
100g 賞90日
544円（税抜504円）

注文番号 374 ピリ辛みそ味のキムチ鍋スープ
豆板醤の辛みと味噌の旨味を生かしたストレートタイプのキムチ鍋スープ。
600g 賞540日
大豆
305円（税抜283円）

注文番号 375 ごま豆乳鍋スープ
有機大豆と有機すりごまの風味豊かな、ストレートタイプのごま豆乳鍋スープです。
600g 賞540日
大豆
305円（税抜283円）

注文番号 376 あっさり醤油味の寄せ鍋スープ
本醸造丸大豆醤油をベースにしたあっさりしたストレートタイプの寄せ鍋スープです。
600g 賞540日
小麦 大豆
305円（税抜283円）

注文番号 377 とり塩鍋スープ
国産鶏がらスープに沖縄海水塩と玄米黒酢を加えた、ストレートタイプのとり塩鍋スープです。
600g 賞540日
小麦
305円（税抜283円）

注文番号 378 コクとうま味のみそちゃんこ鍋スープ
国内産原料の米みそと豆みそにだしをきかせた、ストレートタイプのちゃんこ鍋スープ。
600g 賞540日
大豆
305円（税抜283円）

注文番号 379 鶏だしコク鍋つゆ
鹿児島県産南国元気鶏のスープを贅沢に使用した鍋つゆです。本醸造丸大豆醤油使用・化学調味料無添加。
30ml×4 賞365日
小麦 大豆
444円（税抜412円）

注文番号 380 香り立つゆず鍋つゆ
長崎県佐賀産ゆずと鹿児島県産南国元気鶏を使用。ゆずのさっぱりとした風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
小麦 大豆
444円（税抜412円）

注文番号 381 九州だし寄せ鍋つゆ
長崎県産焼きあご、対馬産原木しいたけ、鹿児島県産かつお節、大分県産干しえび、4つの九州産だし使用の贅沢つゆ。
30ml×4 賞365日
小麦 大豆 えび
444円（税抜412円）

注文番号 382 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ
本場長崎ちゃんぽん・白濁ベースの鍋つゆ。ポークとチキンの親しなず、濃厚な味わいをお楽しみください。
30ml×4 賞365日
小麦 大豆
444円（税抜412円）

注文番号 383 長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ
はだか麦「長崎御麦」使用の"麦みそ"の滋味が優しい鍋つゆです。4つの九州産のだしの旨味が効いています。
30ml×4 賞365日
小麦 大豆
444円（税抜412円）

蔵…冷蔵　凍…冷凍

注文番号 384 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 385 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ています。

210g 賞5ヶ月

440円

(税抜408円)

注文番号 386 サラたまちゃんごまドレッシング

芦北産の甘みたっぷりの玉ねぎ、サラたまちゃんを使用したドレッシングに、ごまとにんにくをブレンドしました。

小麦 大豆

280ml 賞365日

623円

(税抜577円)

注文番号 387 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。

卵 小麦 大豆

150ml 賞180日

583円

(税抜540円)

注文番号 388 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がります。

1350g 賞365日

1,007円

(税抜933円)

注文番号 389 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がります。

910g 賞365日

856円

(税抜793円)

注文番号 390 OGEXバージンオリーブオイル(オーガニック)

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

180g(酸度0.8%以下) 賞730日

1,386円

(税抜1,284円)

注文番号 391 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 392 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

784円

(税抜726円)

注文番号 393 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 394 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 395 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、ごま本来のもつ旨みが活きたごま油です。

340g 賞730日

762円

(税抜706円)

注文番号 396 チキンコンソメ・液体タイプ

小麦 大豆

植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機本醸造醤油、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489円)

注文番号 397 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 398 天塩こしょう

小麦

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

498円

(税抜462円)

注文番号 399 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 400 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 401 あらごし完熟ケチャップ

太陽の光を浴びて真っ赤に完熟した国産トマトを贅沢に使用したこだわりのケチャップです。

300g 賞730日

528円

(税抜489円)

注文番号 402 (生)ソースウスター

200ml 賞730日

427円

(税抜396円)

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。

注文番号 403 (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 404 無着色とんかつソース

しんよやく オリジナル商品

増粘剤・うま味調味料・着色料不使用。自家挽き香辛料と赤ワインで風味良く仕上げました。

300ml 賞730日

369円

(税抜342円)

注文番号 405 回鍋肉の素

小麦 大豆

有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えた有機回鍋肉の素。

100g(2~3人前) 賞540日

286円

(税抜265円)

注文番号 406 青椒肉絲の素

小麦 大豆

有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスなどで旨みを出した、有機青椒肉絲の素。

100g(2~3人前) 賞540日

286円

(税抜265円)

注文番号 407 片栗粉

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

500g 賞2年

524円

(税抜486円)

注文番号 408 鶏ガラスープ　120gボトル入り

乳 小麦 大豆

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 409 コンソメスープ　120gボトル入り

乳 小麦 大豆

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 410 オイスターソース

小麦 大豆

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がベース。いかと食塩だけで熟成発酵させた魚醤を使用しています。

115g 賞18ヶ月

490円

(税抜454円)

卵 乳 小麦 そば 落花生 大豆 えび かに 「アレルギー表示」の義務7品目＋大豆を含む製品

14 お菓子

※表示価格は税込表示です

注文番号 411 有機アーモンドチョコ
フードロス対策で不揃いの有機アーモンドを使用したチョコレートで、てん菜糖を使用したのやさしい甘さです。
55g 賞300日
622円（税抜 576円）
乳 大豆

注文番号 412 玄米パフのクランチチョコ
国産玄米を使用した焼菓パフとチョコレートを混ぜ合わせて仕上げました。香ばしい風味のクランチチョコレートです。
46g 賞180日
317円（税抜 294円）
乳 大豆

注文番号 413 こめチョコ
山形県産の特別栽培米から作ったパフにチョコをたっぷりしみこませた軽い食感のお菓子です。
40g 賞270日
362円（税抜 336円）
乳 大豆

注文番号 414 くまチョコ
クーベルチュールチョコレートをくまの形にした、便利な個包装タイプのチョコレート。大豆由来の乳化剤使用してます。
50g 賞365日
579円（税抜 537円）
乳 大豆

注文番号 415 米粉のチョコチップクッキー
米粉の生地に有機ココアパウダーを練り込んで、有機チョコチップを加えました。リッチなほろ苦さにチョコの甘さです。
6本 賞120日
408円（税抜 378円）
乳 大豆

注文番号 416 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 417 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 418 純国産 さつま芋チップ
九州産さつまいも、北海道産てんさい、国産こめ油だけで作ったこだわりのお菓子。
115g 賞120日
302円（税抜280円）

注文番号 419 純国産 蜜いも
徳島県産の鳴門金時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 420 芋けんぴ
鹿児島産さつまいも（黄金千貫）を細長くカットしフライにした後に粗糖で味付け。
90g 賞120日
262円（税抜 243円）

注文番号 421 純国産かきのたね
辛くないかきのたねです。醤油とだしのうまみ、そして粗糖がその二つの味をまろやかにまとめた味わい深い一品です。
53g 賞150日
341円（税抜316円）
大豆

注文番号 422 純国産北海道きなこねじり
北海道産大豆のきなこを水あめで練り上げ、オホーツク海の塩で味付けしました。原料は全て国産です。
100g 賞90日
395円（税抜366円）
大豆

注文番号 423 純国産 北海道かりんとう
生地に北海道産ひき割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜたこだわりのかりんとう。
100g 賞90日
336円（税抜312円）
乳 小麦

注文番号 424 牛乳かりんとう
国内産小麦を使用した牛乳たっぷりのかりんとう。やさしい甘さ。
100g 賞90日
226円（税抜210円）
乳 小麦

注文番号 425 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）
小麦

注文番号 426 つぶ塩がりんとう
愛知県産小麦粉使用。堅めに焼き上げたかりんとうに、塩つぶが効いてくせになります。
80g 賞120日
346円（税抜321円）
小麦 大豆

注文番号 427 純国産 ビスケット
無添加 ビスケット
マーガリン・ショートニング・動物油脂不使用。25種類の動物で見て面白く、食べて美味しいビスケットに仕上げました。
120g 賞180日
291円（税抜270円）
乳 小麦

注文番号 428 きな粉ウエハース
国産小麦が主原料の生地に玄米を加えたシートで国産大豆のきな粉クリームをサンド。瓦型にリニューアルしました。
14枚 賞120日
198円（税抜184円）
小麦 大豆

注文番号 429 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
372円（税抜345円）
乳 小麦

注文番号 430 ミニバウムクーヘン
国内産小麦粉を使用、ふっくらしっとりと食べやすいサイズに焼き上げました。甘さ控え。
6個 賞60日
518円（税抜480円）
卵 乳 小麦 大豆

注文番号 431 発芽玄米ブランのサンド
食物繊維豊富な小麦ふすま（ブラン）と粉挽き粉砕発芽玄米を練り込んだ香ばしいビスケットです。ミルク風味のクリームをサンドしました。
9枚 賞240日
393円（税抜364円）
乳 小麦 大豆

注文番号 432 ミレービスケット
国産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を植物油でカラッと揚げました。
165g 賞150日
317円（税抜294円）
小麦

注文番号 433 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）
卵 乳 小麦 大豆

注文番号 434 えび小判
国内産馬鈴薯澱粉を主原料にえびを加え、ぱりっ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）
卵 えび

注文番号 435 国産野菜のかりんとう（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・ごぼうで抜けのかりんとう。便利な4連パック。
20g×4 賞90日
301円（税抜279円）
小麦

注文番号 436 純国産ミニ小魚せんべい
国産の小魚チップと小魚粉末を使用した小魚せんべい4連タイプ。サンリオコラボの商品です。
11g×4 賞120日
278円（税抜258円）
えび

注文番号 437 北海道黒豆の甘納豆
無添加 北海道 黒豆の甘納豆
北海道十勝産の光黒大豆と北海道産の砂糖を使用して優しい甘さの甘納豆に仕上げました。
80g 賞90日
396円（税抜367円）
大豆

注文番号 438 純国産うす焼きせんべい しょうゆ味
無添加 うす焼きせんべい
国産大豆と小麦で作ったお醤油と山形県産のうるち米100%で作ったおせんべい。原材料はお醤油とお米だけ。
100g 賞180日
419円（税抜388円）
小麦 大豆

注文番号 439 MS にんじんせんべい
砂糖を使わずに、国内産のにんじん、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。
30g 賞1年
305円（税抜283円）

注文番号 440 MS のりわかめせんべい
砂糖を使わずに、国内産のわかめ、のり、てんさい糖でほんのり甘いおせんべいをつくりました。
27g 賞1年
305円（税抜283円）

注文番号 441 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）
大豆

注文番号 442 純国産いちごゼリー
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 443 純国産 北海道はちみつレモンのど飴
無添加 北海道はちみつレモン のど飴
北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのど飴です。
57g 賞365日
325円（税抜301円）

注文番号 444 ミルクキャラメル
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）
乳 大豆

注文番号 445 千葉産落花生(いりざや)
全機千葉。低温保管で品質維持したものをていねいにいってあります。くん蒸処理してありません。
200g 賞90日
1,157円（税抜 1,072円）
落花

注文番号 446 バターピーナッツ
千葉県産落花生100%使用。機械選別の後さらに手選別しています。
200g 賞90日
1,377円（税抜 1,275円）
落花 大豆

注文番号 447 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）
卵 小麦 大豆

注文番号 448 紅はるかの焼芋
国産紅はるかをオーブ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
1,146円（税抜1,062円）
凍 レンジ

蔵…冷蔵　凍…冷凍

"もったいない"を無駄なく美味しく日本の農業を助けよう！

「もったいない」トマトをジュースにしました。

これまで破棄されていた生食用規格外のトマト。
見た目は悪くても味や品質には問題ありません。
そんなトマトのおいしさを無駄なく楽しめるジュースにしました。

食塩無添加

愛知県産トマト使用

トマト100%！

注文番号 449 **おいしいにっぽんのトマトジュース**

NEW **3,564円**（税抜 3,300円） 160g缶／20入　賞味期限 1,080日

注文番号 450 **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 451 **（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 452 **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 453 **くだものとやさいジュース**

国内産の果物と野菜をバランス良くミックス。はちみつと発酵乳で飲みやすくしています。
160g×30缶 賞2年
3,369円（税抜 3,120円）

注文番号 454 **信州りんごジュース**

長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用しておりません。
160g×30缶 賞2年
3,272円（税抜3,030円）

注文番号 455 **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 456 **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 457 **長野県産くだものミックスジュース**

長野県産りんご、プルーン、桃の3種類をブレンド。ストレート果汁100%の贅沢な美味しさをお楽しみください。
160g×20缶 賞18ヶ月
2,322円（税抜 2,150円）

注文番号 458 **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日
972円（税抜900円）

注文番号 459 **有機緑茶ティーバッグ**

一番茶の煎茶を原料にしてます。渋み少なめで程よい甘さを感じられます。便利なティーバッグにしました。
200g(2g×100) 賞180日
2,430円（税抜2,250円）

注文番号 460 **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、独特の香味があります。栽培期間中農薬不使用。
100g 賞180日
648円（税抜 600円）

注文番号 461 **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。遠赤焙煎効果で香り高いほうじ茶に仕上がりました。
200g 賞180日
534円（税抜 495円）

注文番号 462 **刈下 玄米茶**

一番茶収穫後の茶葉（刈下）と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。
150g 賞180日
405円（税抜375円）

注文番号 463 **むぎ茶ティーバッグ**

国産大麦を２度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出両用。便利なチャック式。
500g（10g×50袋入り）賞365日
567円（税抜525円）

注文番号 464 **昔のむぎ茶**

国内産六条大麦100%使用。特殊焙煎による昔ながらのコクのある深煎り麦茶ティーバッグです。
12g×52袋 賞540日
477円（税抜 442円）

注文番号 465 **三重いなべ産 麦茶ティーパック**

いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。
10g×32袋 賞365日
340円（税抜 315円）

注文番号 466 **和紅茶　ティーバッグ**

紅茶品種「べにふうき（紅富貴）」の鮮やかな色と花のような香りを楽しめる国産紅茶。
2.5g×8P 賞365日
500円（税抜463円）

注文番号 467 **シナモン紅茶　ティーバッグ**

三重県で栽培した「べにふうき（紅富貴）」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。
3g×7P 賞365日
500円（税抜463円）

注文番号 468 **伊勢乃国はとむぎ茶**

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

注文番号 469 **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。
150g 賞365日
388円（税抜360円）

注文番号 470 **（個包装）九鬼　黒ごまラテ**

黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、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 賞365日
301円（税抜279円）

注文番号 471 **九鬼　贅沢ミルク黒ごまラテ**

北海道産生乳を使用した全粉乳入りで水やお湯に混ぜるだけ。不足しがちな食物繊維、鉄分、カルシウムをおいしく補給できます。
20g×4袋 賞365日
351円（税抜 325円）

注文番号 472 **玄米あま酒**

国産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。
250g 賞180日
294円（税抜 273円）

卵 乳 小麦 そば 落花 大豆 えび かに 「アレルギー表示」の義務7品目＋大豆を含む製品

シリーズ累計販売本数 277万本
※2006年～2024年3月 大陽油脂出荷実績

PAX NATURON®

ナチュロンのハンドクリームをお得な価格でお届けします

たっぷり使える ＼ポンプタイプ／ 210g! 新登場

NEW

注文番号 474 ハンドクリーム（70g 無香料）
通常価格 838円のところ **753円**（税抜685円）

注文番号 473 ハンドクリーム（210g 無香料）
通常価格 2,200円のところ **1,980円**（税抜1,800円）

お試し・持ち運びに便利なミニサイズに柚子の香りが新登場

注文番号 475 ハンドクリーム（20g 無香料）

注文番号 476 ハンドクリーム（20g ラベンダー）

注文番号 477 ハンドクリーム（20g ミュゲ）

注文番号 478 ハンドクリーム（20g 柚子） NEW

通常価格 各407円のところ **各366円**（税抜333円）

注文番号 479 パックスオリーヘアソープ（ポンプ付）
オレイン酸リッチのフレッシュなオリーブオイルを使用し、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアソープです。
450ml
2,090円（税抜 1,900 円）

注文番号 480 パックスオリーヘアソープ（詰替用）
新しくなったオリーヘアソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
400ml
1,485円（税抜 1,350 円）

注文番号 481 パックスオリーヘアコンディショナー（ポンプ付）
フレッシュなオリーブオイルを配合した、100%自然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。
450ml
2,090円（税抜 1,900 円）

注文番号 482 パックスオリーヘアコンディショナー（詰替用）
新しくなったオリーヘアコンディショナーの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
400ml
1,485円（税抜 1,350 円）

注文番号 483 ベビー全身シャンプー
赤ちゃんの肌にも優しい全身シャンプー。合成界面活性剤、合成防腐剤不使用。無香料・無着色。
300ml
1,265円（税抜 1,150 円）

注文番号 484 詰替用ベビー全身シャンプー
資源を節約する詰替用。
300ml
880円（税抜 800 円）

注文番号 485 オリーボディーソープ（泡ポンプ付）
フレッシュなオリーブオイルを配合した100%自然由来成分で地肌と肌にやさしいボディソープ。石けん由来の濃密な泡で地肌のストレス汚れをすっきり落とします。
450ml
1,760円（税抜 1,600 円）

注文番号 486 オリーボディーソープ（詰替用）
新しくなったオリーボディーソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
400ml
1,265円（税抜 1,150 円）

注文番号 487 オリーボディーコンディショナー（ポンプ付）
洗浄成分が保湿成分に変わる石けんの特性を活かした、ボディー用のコンディショナー。ボディーソープの後に塗ってさっと流すだけでなめらか潤肌に仕上げます。
450ml
1,603円（税抜 1,458 円）

注文番号 488 オリーボディーコンディショナー（詰替用）
オリーボディーコンディショナーの詰替え用です。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。
400ml
1,145円（税抜 1,041 円）

注文番号 489 洗濯用石けん　ソフト（本体）
純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。
無香料　1200ml
1,540円（税抜 1,400 円）

注文番号 490 洗濯用石けん　ソフト（詰替）
純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。便利な詰替用。
無香料　1000ml
1,067円（税抜 970 円）

注文番号 491 洗濯用石けん　Wパワー（本体）
純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。
無香料　1200ml
1,595円（税抜1,450 円）

注文番号 492 洗濯用石けん　Wパワー（詰替）
純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。便利な詰替用。
無香料　1000ml
957円（税抜870 円）

注文番号 493 洗濯用石けん　ドラム（本体）
ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。スリム容器入りの液体洗剤です。
ラベンダー　1200ml
1,408円（税抜 1,280 円）

注文番号 494 洗濯用石けん　ドラム（詰替）
ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。便利な詰替用。
ラベンダー　1000ml
957円（税抜 870 円）

注文番号 495 大容量　除菌キッチンアルコールクロス
天然アルコール配合。キッチン用の除菌クロス。肉や魚を切ったあとの調理台や冷蔵庫・炊飯器・ケトル等の除菌に。
80枚
412円（税抜 375 円）

注文番号 496 大容量　重曹食卓そうじクロス
洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、お子様、ペットのいるお部屋にも便利。
100枚
412円（税抜 375 円）

注文番号 497 大容量　重曹キッチンそうじクロス
洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、洗剤を使いたくない場所のお掃除に便利。
100枚
412円（税抜 375 円）

注文番号 498 無漂白キッチンペーパー
サ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 499 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 500 ナチュロンスポンジ
骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れがよく衛生的です。（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 501 トイレットペーパー　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芯なしタイプ。
芯なし　180m×6ロール
865円（税抜787 円）