

食と農と健康のネットワーク 共同購入



しんややく



2025年度 第20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	1/6	1/7	1/8	1/9	1/13	1/14	1/15	1/16
OCR回収	12/9	12/10	12/11	12/12	12/16	12/17	12/18	12/19

ご注文締切 1群グループの方は 12/15(月) 17:00まで 2群グループの方は 12/22(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



魚の骨ってこんなに美味しいんだ



カルシウムたっぷり レンジ対応 簡単一品

骨まで やわらか ひもの

特殊加圧・加熱製法で仕上げた
骨までまるごと食べられる干物
カルシウム摂取量は約13倍※
うま味調味料・合成着色料
香料などは不使用
常温での長期保存が可能です

「安心して食べられる」おいしい干物を
山のふもとの干物屋さん
株式会社 キシモト
まるっと



※ 日本食品標準成分表(8訂) まあじの煎き干し(焼き)と比較して

注文番号 1 骨までやわらかひもの あじ開き **453円**
NEW 1枚 賞180円 (税込 420円)

注文番号 2 骨までやわらかひもの 真さば片身 **487円**
NEW 1枚 賞180円 (税込 451円)

注文番号 3 骨までやわらかひもの ほっけ開き **498円**
NEW 1枚 賞180円 (税込 462円)



新商品の干物を洋風にオシャレアレンジ!
骨までやわらかあじの洋風トマト煮

【材料】2人分

- あじの干物 2枚
- 玉ねぎ 100g
- にんにく 1片
- 小麦粉 大さじ2
- コショウ 少々
- オリーブオイル 大さじ2
- ★ トマトジュース 200cc
- ★ コンソメ 小さじ2
- ★ 粗糖 小さじ1
- ★ 酒香味、水 50cc

【作り方】

- ① 玉ねぎとにんにくはみじん切り、干物のあじは骨ごとぶつ切りにします。
- ② 干物のあじにコショウを少々を振って、小麦粉をまぶします。
- ③ オリーブオイルを敷いたフライパンで②のあじを加熱し一旦取り出します。
- ④ にんにくとたまねぎを炒め、★のソース具材を加えて煮立ったら弱火で10分ほど煮込みます。
- ⑤ ③のあじをフライパンに戻し、蓋をして弱火で5分ほど煮込みます。
- ⑥ 塩コショウで味を整えたら出来上がりです!



真さば、ほっけでも
おいしく作れます!



社員様リクエスト

フジワラの青汁
KALE 100%

愛媛県産有機ケール100%の青汁です。
溶けやすく、口あたりの良い微粉末タイプ。
1日1杯で約1ヶ月分の青汁生活を。



冬は
HOTで

注文番号 4 有機青汁(粉末タイプ) **3,147円**
NEW (税込 2,914円)
賞 730日 3g×30包

もくじ

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

注文番号 5 北海道産ホールコーン



200g 賞540日

434円
(税抜402円)

北海道産のホールコーン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。

注文番号 6 北海道産カーネルコーン



1kg 賞24ヶ月

1,101円
(税抜1,020円)

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。

注文番号 7 北海道産ダイスオニオン



1kg 賞24ヶ月

829円
(税抜768円)

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。

注文番号 8 甘栗かぼちゃ



500g 賞2年

513円
(税抜475円)

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。

注文番号 9 インカのめざめ(じゃがいも)



300g 賞720日

450円
(税抜417円)

「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。

注文番号 10 ミックスベジタブル



200g 賞1年

535円
(税抜496円)

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。

注文番号 11 カラーピーマン



200g 賞1年

657円
(税抜609円)

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

注文番号 12 国産揚げなす



300g 賞1年

732円
(税抜678円)

旬の美味しい茄子を乱切りにして、油で揚げて鮮やかな紫色を残しました。煮浸し、麻婆茄子などに。

注文番号 13 ブロッコリー

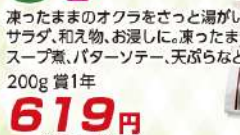


200g 賞1年

778円
(税抜721円)

国産のとれたて新鮮なブロッコリーを、軽く湯通しして急速冷凍しました。

注文番号 14 冷凍おくら



200g 賞1年

619円
(税抜574円)

凍ったままのokraをさっと湯がいてサラダ、和え物、お浸しに。凍ったままでスープ煮、バターソテー、天ぷらなどに。

注文番号 15 しんややく赤たまご(30個)



10個×3パック入り 賞14日

1,266円
(税抜1,173円)

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？

注文番号 16 しんややく赤たまご(18個)

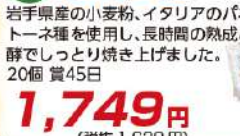


6個×3パック入り 賞14日

900円
(税抜834円)

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？

注文番号 17 内麦クロワッサン



20個 賞45日

1,749円
(税抜1,620円)

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じっくり焼き上げました。

注文番号 18 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)

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。

注文番号 19 KOUBO 国産小麦アップルパイ



12個 賞75日

1,846円
(税抜1,710円)

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

注文番号 20 KOUBO マロンパイ

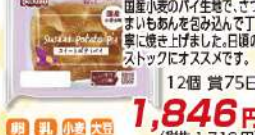


12個 賞75日

1,846円
(税抜1,710円)

洗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。

注文番号 21 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ



12個 賞75日

1,846円
(税抜1,710円)

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。

注文番号 22 ミニイギリスパンピザ



150g(3枚入) 賞180日

662円
(税抜613円)

静岡県産小麦粉を使った小さな山型パンに、無添加サラミ、北海道産コーン、オリジナルチーズ等をのせました。

注文番号 23 ママンのモチモチ手のばしナン



210g(3枚) 賞365日

363円
(税抜337円)

北海道産の小麦を使用して、手のばして焼き上げたもちもち食感のナンです。

注文番号 24 甘夏マーマレード



180g 賞18ヶ月

421円
(税抜390円)

国産甘夏を使用。蜂蜜を加えさっぱりとした甘さです。

注文番号 25 白桃ジャム



180g 賞18ヶ月

518円
(税抜480円)

長野県産の白桃を使用。桃の風味が生きた甘さのジャムです。

注文番号 26 いちごジャム



180g 賞18ヶ月

583円
(税抜540円)

国内産のいちごを使用。いちごの形と風味が残っています。

注文番号 27 ブルーベリージャム



180g 賞18ヶ月

729円
(税抜675円)

国産ブルーベリーをグラニュー糖とはちみつで仕上げました。甘さを抑え果実の風味をいかにしました。

注文番号 28 純粋はちみつ



500g 賞2年

3,175円
(税抜2,940円)

和歌山、三重県に地域を限定して採集した蜂蜜です。

注文番号 29 国産百花蜜



250g 賞2年

1,652円
(税抜1,530円)

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。

注文番号 30 国産アカシアはちみつ



250g 賞2年

2,268円
(税抜2,100円)

淡く美しい色をした蜂蜜で、味も色調ともよく似ており、やさしい香りとクセのない甘さが人気。

注文番号 31 国産レンゲはちみつ



250g 賞2年

2,365円
(税抜2,190円)

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。

注文番号 32 国産リンゴはちみつ



350g 賞2年

2,430円
(税抜2,250円)

青森県産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じろしい、やさしい甘さの食べやすい蜂蜜です。

注文番号 33 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 34 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 35 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 36 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 37 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 38 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 39 大内山ファミリーヨーグルト

大内山酪農。香料・乳化工品不使用。朝食やデザートに。※製造日より5日たったものをお届けする場合があります。

80g×3個 賞19日

213円
(税抜198円)

注文番号 40 大内山グルコサミンヨーグルト

トアセチルグルコサミンと高たんぱく質を配合。腸胃などを元気にしてくれる方、スポーツを楽しむ方々にオススメです。

110g 賞20日

130円
(税抜121円)

注文番号 41 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 42 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 43 有機カフェオレベース

100%有機珈琲豆をネルドリップ抽出し、有機砂糖を使用したカフェオレベース。牛乳などでわかるだけ。1本で約9杯分。

275ml 賞365日

1,014円
(税抜939円)

注文番号 44 鈴鹿山麓低脂肪乳

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 45 鈴鹿山麓牛乳ミニパック(袋)

鈴鹿山麓酪農者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 46 四路の低温殺菌牛乳

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

1000ml 賞5日(賞日の4日後が消費期限)

380円
(税抜352円)

注文番号 47 鈴鹿山麓低温殺菌牛乳

四日市酪農。65℃30分殺菌。牛乳本来のさらさらとした飲み口と自然な甘さ。

500ml 賞5日

246円
(税抜228円)

注文番号 48 有機・玄米フレーク プレーン

国内産有機玄米のシリアル。砂糖はかかっていません。

150g 賞10ヶ月

652円
(税抜604円)

注文番号 49 有機・玄米フレーク フロスト

国内産有機玄米のちよびり甘い砂糖かけシリアル。

150g 賞10ヶ月

652円
(税抜604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、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 四路生クリーム

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳が原料。乳脂肪分47%

200ml 賞10日

516円
(税抜478円)

注文番号 53 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飼料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 54 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組換えのイ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 55 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。なめらかでやさしい甘さです。箱パックになりました。

70g×3 賞17日

205円
(税抜190円)

注文番号 56 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。※賞日より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 57 信州りんごジュース

長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用していません。

160g×30缶 賞2年

3,272円
(税抜3,030円)

注文番号 58 信州りんごジュース(サンつがる)

長野県産「サンつがる」を使用したストレート果汁りんごジュース。酸化防止剤不使用。

160g×30缶 賞730日

3,510円
(税抜3,250円)

注文番号 59 長野県産りんごジュース(秋映)

長野県産「秋映」のストレートジュース。甘味と酸味のバランスがよいのが特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,017円
(税抜3,720円)

注文番号 60 シナノスイート 長野県産りんごジュース

長野県産「シナノスイート」のストレートジュース。上品な甘味が特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,050円
(税抜3,750円)

注文番号 61 シナノゴールド 長野県産りんごジュース

長野県産「シナノゴールド」のストレートジュース。甘酸っぱく爽やかなのが特徴です。

160g×30缶 賞730日

4,050円
(税抜3,750円)

注文番号 62 くだものやさしいジュース

国内産の果物と野菜をバランス良くミックス。はちみつと発酵乳で飲みやすくしています。

160g×30缶 賞2年

3,369円
(税抜3,120円)

注文番号 63 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 64 毎日ぐとま曜日 ストロートマトジュース

秋田県産トマト(あつみのしん)約25個分を搾ってパックしました。あつみのしんはリコピンが豊富な品種です。

150g 賞730日

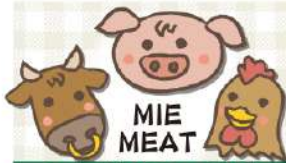
244円
(税抜226円)

注文番号 65 毎日ぐとま曜日 濃縮トマトジュース

ストレートジュースを約12倍に濃縮しました。濃縮還元ではない本物の濃縮をお楽しみください。

150g 賞730日

268円
(税抜249円)



三重県産のお肉

注文番号 70 三重県産牛肉じゃが・カレー用 (モモ・バラ) (凍)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
180g 賞/消費期限:120日
988円
(税抜 915円)

注文番号 74 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 78 豚モモ角切り(冷蔵)

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 82 豚モモしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。
300g 賞/消費期限:120日
664円
(税抜 615円)

注文番号 86 伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりの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 94 生ウィンナー(冷蔵)

作りたての味を楽しむ生タイプウィンナー。凍結したまま20分程度で召し上がってください。
140g 賞30日
612円
(税抜 567円)

注文番号 99 ポンレスハム

脂肪が少なくきめ細かな豚モモ肉で作ったヘルシーハム。無添加です。
80g 賞30日
535円
(税抜 496円)

注文番号 66 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 71 三重県産牛バラ牛丼・煮込み用(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
200g 賞/消費期限:120日
1,166円
(税抜 1,080円)

注文番号 75 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 79 豚肩ロース味噌漬

伊勢うまし豚。味噌が旨みをひきたてます。保存料・着色料不使用。※アミノ酸使用。
200g 賞/消費期限:10日
615円
(税抜 570円)

注文番号 83 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 87 伊勢赤どりモモネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりの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
444円
(税抜 412円)

注文番号 91 やさい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 95 チキンウィンナー

粗挽きにした国産鶏をふわっと食感の生地に混ぜ込んだ鶏の旨味たっぷりのウィンナーです。
150g 賞60日
612円
(税抜 567円)

注文番号 100 ロースハム

程よい脂肪のある、しっとりとして豊かな風味の豚ロースハム。無添加です。
80g 賞30日
615円
(税抜 570円)

注文番号 67 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 72 三重県産牛モモ焼肉用(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
300g 賞/消費期限:120日
1,782円
(税抜 1,650円)

注文番号 76 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 80 豚小間切(バラ凍結)

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。
400g 賞/消費期限:120日
777円
(税抜 720円)

注文番号 84 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 88 伊勢赤どりモモ肉セット(凍)

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

注文番号 92 やさいいあらびきウィンナー

モクモクの契約農家の豚を使用し、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 96 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 101 直火ベーコンスライス

とん太の一番人気。塩、砂糖、香辛料のみで作った芳醇な塩香と熟成の深い味わい。
80g 賞30日
573円
(税抜 531円)

注文番号 68 三重県産牛小間切れ(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)を小間切にカットしました。
250g 賞/消費期限:120日
1,215円
(税抜 1,125円)

注文番号 73 牛豚合びきミンチ 500g(凍)

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。
500g 賞/消費期限:120日
1,279円
(税抜 1,185円)

注文番号 77 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 豚肉ヒレ一口カツ用(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 85 豚肉ミンチ(バラ凍結)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。
300g 賞/消費期限:120日
453円
(税抜 420円)

注文番号 89 伊勢赤どりササミ(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりのササミです。便利なバラ凍結。
250g 賞/消費期限:120日
590円
(税抜 547円)

注文番号 93 やさい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。細かく精製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 97 バジル入り生ウィンナー(冷蔵)

作りたての味を楽しむ生タイプウィンナーのバジル入り。生なのでよく加熱してお召し上がりください。
140g 賞30日
612円
(税抜 567円)

注文番号 102 チャーシュースライス

国産の豚モモ肉を化学調味料不使用のダレに漬け込みました。
80g 賞30日
557円
(税抜 516円)

注文番号 69 三重県産牛モモバラスライス(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。
180g 賞/消費期限:120日
1,036円
(税抜 960円)

注文番号 90 伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりのモモ肉にモモ肉を20%混ぜました。
300g 賞/消費期限:120日
469円
(税抜 435円)

注文番号 98 青じそウィンナー

一口食べれば広がる青じその風味が豚肉をさっぱりしてくれます。無添加です。
140g 賞30日
691円
(税抜 640円)

注文番号 103 フランクフルトソーセージ

国産豚肉を挽きに挽き、歯切れがよくボリューム満点のフランクフルトに仕上げました。
140g 賞30日
691円
(税抜 640円)

注文番号 **104** **しんちゃん餃子** 凍 小袋 大袋

「A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365日

511円
(税抜474円)

しんちゃん餃子
しんちゃん餃子
オリジナル商品

注文番号 **105** **カインズのファミリー餃子** 凍 小袋 大袋

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)

カインズのファミリー餃子

注文番号 **106** **トクスイ餃子** 凍 小袋 大袋

トクスイ餃子は埼玉県産小麦を使用。国産の豚肉とたっぷりの野菜を使用。うま味調味料、香料、保存料は使用していません。

540g(30個) 賞365日

752円
(税抜697円)

トクスイ餃子

注文番号 **107** **しそ入りさっぱり餃子** 凍 小袋 大袋

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。

180g(10個入り) 賞365日

428円
(税抜397円)

しそ入りさっぱり餃子

注文番号 **108** **こだわり原料の水餃子** 凍 小袋 大袋

うま味調味料を使用せず素材の美味しさを引き出した本格水餃子。

30g×8個 賞365日

542円
(税抜502円)

こだわり原料の水餃子

注文番号 **109** **こだわり原料の小籠包** 凍 小袋 大袋

うま味化学調味料不使用。旨みが凝縮されたスープが食欲をそそる逸品です。

25g×8個 賞365日

509円
(税抜472円)

こだわり原料の小籠包

注文番号 **110** **ファミリーシュウマイ** 凍 小袋 大袋

国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。

20g×30 賞365日

1,004円
(税抜930円)

ファミリーシュウマイ

注文番号 **111** **点心えびしゅうまい** 凍 小袋 大袋

ぷりぷりしたエビがたっぷりの具を国産小麦の皮で包みました。うま味調味料不使用。

27g×7個 賞365日

453円
(税抜420円)

点心えびしゅうまい

注文番号 **112** **鶏ごぼうシュウマイ** 凍 小袋 大袋

国産ゴボウの香りと食感がおいしいシュウマイです。

27g×8個 賞365日

412円
(税抜382円)

鶏ごぼうシュウマイ

注文番号 **113** **秋川牧園 とりミニ肉まん** 凍 小袋 大袋

鶏肉の旨味と黒糖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)

秋川牧園 とりミニ肉まん

注文番号 **114** **プチ肉まん** 凍 小袋 大袋

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467円)

プチ肉まん

注文番号 **115** **中華丼の具(醤油)** 凍 小袋 大袋

鶏ガラスープに国産産白菜・人参・たけのこ等の野菜がたっぷり。中華丼にも。

180g×2 賞365日

525円
(税抜487円)

中華丼の具(醤油)

注文番号 **116** **担々麺** 凍 小袋 大袋

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麺。

280g(麺130g) 賞365日

461円
(税抜427円)

担々麺

注文番号 **117** **大きな豆腐肉団子** 凍 小袋 大袋

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)

大きな豆腐肉団子

注文番号 **118** **大きな豆腐肉団子(黒酢あん)** 凍 小袋 大袋

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

542円
(税抜502円)

大きな豆腐肉団子(黒酢あん)

注文番号 **119** **A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産きくらげ入り)** 凍 小袋 大袋

国産野菜・国産さくらげ入り。パリッと食感が楽しめます。

40g×5 賞365日

563円
(税抜522円)

A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産きくらげ入り)

注文番号 **120** **国産野菜の春巻** 凍 小袋 大袋

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)

国産野菜の春巻

注文番号 **121** **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ** 凍 小袋 大袋

豆腐ハンバーグをパルザミコ酢をきかせたソースで香り良く煮こみました。

90g×2 賞365日

396円
(税抜367円)

ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ

注文番号 **122** **ふんわり豆腐ハンバーグ** 凍 小袋 大袋

鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふんわり仕上げました。

90g×3 賞365日

509円
(税抜472円)

ふんわり豆腐ハンバーグ

注文番号 **123** **和国おろし豆腐ハンバーグ** 凍 小袋 大袋

大根おろしたっぷり！国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えた、口当たりやさしいハンバーグです。

270g(3個入り) 賞365日

457円
(税抜424円)

和国おろし豆腐ハンバーグ

注文番号 **124** **彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ** 凍 小袋 大袋

国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。

210g(3個) 賞365日

489円
(税抜453円)

彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ

注文番号 **126** **ミニアメリカンドック** 凍 小袋 大袋

国産小麦使用。食べやすいミニサイズ。発色剤なしのこだわりのウィンナーを使用。

150g(6本) 賞365日

502円
(税抜465円)

ミニアメリカンドック

注文番号 **127** **オムライス** 凍 小袋 大袋

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)

オムライス

注文番号 **128** **えびフライ(大)** 凍 小袋 大袋

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

180g(6尾) 賞365日

1,166円
(税抜1,080円)

えびフライ(大)

注文番号 **129** **使用 ポテもち** 凍 小袋 大袋

北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くならず、もちもち食感です。

1.2kg(60g×20個) 賞731日

1,036円
(税抜960円)

使用 ポテもち

注文番号 **130** **フレンチフライポテト** 凍 小袋 大袋

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)

フレンチフライポテト

注文番号 **131** **道産コロケ かぼちゃ** 凍 小袋 大袋

北海道産のかぼちゃとパン粉を使用したコロケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

道産コロケ かぼちゃ

注文番号 **132** **道産コロケ 男爵** 凍 小袋 大袋

北海道産男爵芋のみ使用。70gのスタンダードなコロケです。

70g×10 賞365日

518円
(税抜480円)

道産コロケ 男爵

注文番号 **133** **道産パン粉のさくさくメンチカツ** 凍 小袋 大袋

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)

道産パン粉のさくさくメンチカツ

注文番号 **134** **焼いて簡単じゃがバター** 凍 小袋 大袋

北海道産じゃがいもにバターをのせて国産小麦の皮で包みました。フライパンで揚げ焼きに。

200g(5本) 賞365日

563円
(税抜522円)

焼いて簡単じゃがバター

注文番号 **135** **ロールキャベツ(素材)** 凍 小袋 大袋

国産豚もも肉と契約農家の新鮮なキャベツを使用。ご家庭で煮込んでお召し上がりください。

60g×4個入り 賞360日

684円
(税抜634円)

ロールキャベツ(素材)

注文番号 **136** **ペンの海老グラタン** 凍 小袋 大袋

イタリア産のオーガニックのペンスマカロニを使用し、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)

ペンの海老グラタン

注文番号 **137** **お弁当根菜コロケ** 凍 小袋 大袋

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ケ。

240g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

お弁当根菜コロケ

注文番号 **138** **プチカレーコロケ** 凍 小袋 大袋

じゃがいもの素材の味を生かしたカレーコロケ。お弁当に便利なトレー付。

20g×6 賞365日

299円
(税抜277円)

プチカレーコロケ

注文番号 **139** **お弁当用ソースメンチカツ** 凍 小袋 大袋

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

20g×6 賞365日

356円
(税抜330円)

お弁当用ソースメンチカツ

注文番号 140 秋川牧園 からあげ

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げられています。お弁当にもピッタリ。

150g 賞270日

730円
(税抜676円)



注文番号 141 秋川牧園 チキンナゲット

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

200g 賞270日

759円
(税抜703円)



注文番号 142 秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き

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

250g 賞270日

887円
(税抜822円)



注文番号 143 秋川牧園 やきとりセット

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

180g(6本) 賞270日

1,118円
(税抜1,036円)

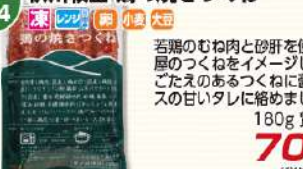


注文番号 144 秋川牧園 鶏の焼きつくね

若鶏のむね肉と砂肝を使用。居酒屋のつくねをイメージして食べごたえのあるつくねに醤油ベースの甘いタレに絡めました。

180g 賞270日

706円
(税抜654円)

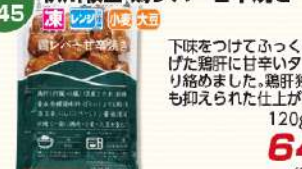


注文番号 145 秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き

下味をつけてふくらと焼き上げた鶏肝に甘辛いタレをたっぷり絡めました。鶏肝独特の臭いも抑えられた仕上がりです。

120g 賞270日

644円
(税抜597円)



注文番号 146 阿波鶏と野菜のつくねセット

徳島県産の鶏肉のつくねメインに、卵のきめ煮・切干布の味噌・なると金時芋のすだち煮を詰めました。

250g 賞365日

963円
(税抜892円)



注文番号 147 国産鮭の塩焼きセット

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

230g 賞365日

963円
(税抜892円)



注文番号 148 国産牛の牛丼

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

150g×2食 賞365日

1,036円
(税抜960円)



注文番号 149 五目寿しの素(2合炊)

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

200g 賞365日

509円
(税抜472円)



注文番号 150 カレーうどんの素

鶏がらスープをベースに、岐阜県白川郷の豚肉を加えたカレーうどんの素。湯せんして約5分煮るだけ。

250g×2 賞365日

826円
(税抜765円)



注文番号 151 まんまる醤油たこ焼き

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

400g(20個入) 賞365日

761円
(税抜705円)



注文番号 152 ミニお好み焼き豚玉

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

5枚入(一枚直径8cm) 賞360日

780円
(税抜723円)



注文番号 153 冷凍うどん

国産小麦を使用し、丹念に練り上げたこし・塩とも本格派です。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 154 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上がります。

100g×3 賞365日

257円
(税抜238円)

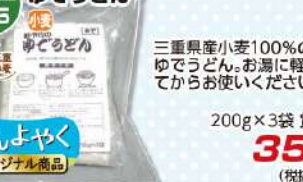


注文番号 155 ゆでうどん

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)

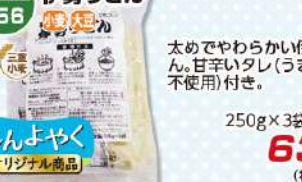


注文番号 156 伊勢うどん

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 157 どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ! ねぎたっぷり、ゴマの香りのしょうゆ味ラーメンです。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 158 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 159 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。スープ・わかめ・ねぎは国産原料使用。

77.3g 賞180日

239円
(税抜222円)



注文番号 160 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。スープ・タレ・具材は国産原料使用。

86.8g 賞180日

239円
(税抜222円)



注文番号 161 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・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 162 北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)

北海道産小麦100%。かために茹でて手早く調理して下さい。

200g 賞3年

255円
(税抜237円)



注文番号 163 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と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 164 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 165 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 166 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 167 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 168 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 169 強力粉 ゆめちから

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

1kg 賞180日

453円
(税抜420円)



注文番号 170 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ごたりのパン粉です。

180g 賞240日

259円
(税抜240円)



注文番号 171 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)



かんたん
レシピお子様のおやつや小食が空いた時に
納豆とじゃがいものおやき

【材料】2人分(4個)

- 納豆 1パック
- じゃがいも 1個
- 長ねぎ 1本
- 焼き海苔 1枚
- 片栗粉 大さじ1
- めんつゆ 小さじ1
- ごま油(焼き用) 大さじ1

【作り方】

- ① じゃがいもは皮を剥いて一口大に切り、600Wのレンジで4分加熱します。長ねぎは粗めのみじん切りに、焼き海苔は好きな大きさにちぎります。
- ② ①のじゃがいもをフォークで粗くつぶし、ごま油以外の材料を混ぜ合わせ4等分に分けます。
- ③ フライパンに中火でごま油を熱し②を入れてへらで少し平らにします。両面にこんがり焼き色がついたら完成です。



I love natto

北海道産
大豆100%たれいからしなしなので
アレンジいろいろ♪

172 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)

北海道産小粒大豆を100%使用した大豆本来の旨みを味わっていただけるタレなしの納豆です。お好みの味付けや納豆を使った調理にオススメです♪

今回の
超目玉!!

90円

(税抜 84円)

40g×3パック 賞8日

蔵大豆

176 国産おばあちゃんのにがり(冷蔵)

国産大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。10枚入 賞89日

328円

(税抜 304円)

177 野瀬さんのすし揚げ

三重県産大豆フコタ力使用、ふっくらやわらかく、いなり寿司にちようどいい大きさ。4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円

(税抜 183円)

178 野瀬さんの油揚げ

三重県産大豆フコタ力使用、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)

179 嬉野厚揚げ

野瀬さんの厚揚げがリニューアル。国産大豆を使用、生のもまで、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)

180 嬉野ミニ飛龍豆

野瀬さんの飛龍豆がリニューアル。国産大豆を使用、さつまいも、人参、豆苗を加えた一口サイズのげんもどき。7個入 賞6日

537円

(税抜 498円)

181 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)

182 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)

183 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)

184 極 充填豆腐

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店の極。消費期限が長めとなっております。150g 賞14日

204円

(税抜 189円)

185 嬉野とうふ もめん(430g)

嬉野とうふのもめんがリニューアル。国産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。430g 賞5日

201円

(税抜 187円)

186 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)

187 嬉野焼とうふ

国産大豆の嬉野とうふを軽く焼いて売りました。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)



188 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)

189 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)

190 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つくりました。150g 賞180日

163円

(税抜 151円)

191 しらたき

国産のこんにやく手搗きで作ったしらたきです。200g 賞180日

127円

(税抜 118円)

192 北海道金時豆

北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。140g 賞90日

363円

(税抜 337円)

193 北海道黒豆(煮豆)

北海道産の黒豆を釜で炊き上げました。125g 賞90日

363円

(税抜 337円)

194 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。5サイズ 賞120日

706円

(税抜 654円)



195 きくらげザーサイ入りからし高菜

九州産の高菜の古漬けに、九州産のきくらげとザーサイを合わせ、なたね油で風味豊かに炒めたからし高菜です。90g 賞150日

441円

(税抜 409円)

196 生薑昆布入りばりばり大根

歯切れ良い国産干し大根に、国産にんじん・生薑・昆布を合わせ、風味豊かに漬け上げたしょうゆ漬です。90g 賞150日

408円

(税抜 378円)

197 じっくり漬けた 福神漬

主原料に宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜も国産にこだわった風味、歯切れの良い本格的な福神漬です。うま味調味料や着色料、保存料は不使用。100g 賞180日

275円

(税抜 255円)



注文番号 198 **ブラックタイガー 3 L** 凍

インドネシア産、船政署の
エビ、食べ応えありの大きさ。
4尾になって新価格です。お
えびの長さ約11~13cm
4尾120g 賞180日

955円
(税抜 885円)

注文番号 199 **天然むきえび(大)** 凍

ミャンマー産の大型サイズの
天然むきえびを加工処理して
急速冷凍しました。素材本
来のおいしさそのまま。

160g 賞365日

615円
(税抜 570円)

注文番号 200 **えび・いかミックス** 凍

エビ・イカミックス

シーフードの中でも人気のエ
ビとイカだけで作りしました。
素材本来のおいしさをそのま
ま食卓までお届けします。

150g 賞365日

506円
(税抜 469円)

注文番号 201 **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。
袋のバックでおとどけます。

100g 賞365日

768円
(税抜 712円)

注文番号 202 **北海道産秋鮭切身(3切)** 凍

北海道で10月に漁獲した
秋鮭を切身にし、塩水
に漬込んで中辛口タ
イプに仕上げました。

210g(3切) 賞180日

602円
(税抜 558円)

注文番号 203 **天然鯛切身(骨取)** 凍

長崎県で水揚げした
チダイを銀用紙に切身
にしました。鍋、煮付
等にオススメです。

120g(6切) 賞180日

505円
(税抜 468円)

注文番号 204 **とれとれいわしたき身** 凍

とれとれいわ

日本近海で漁獲のいわしをた
たき身に、調味はしていませ
ん。お吸い物、おでんの具に。

150g×2 賞120日

489円
(税抜 453円)

注文番号 205 **青森県十三湖産冷凍大和じしみ** 凍

青森県十三湖産のじしみを
塩水で砂抜きし、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 206 **秋鮭塩麹漬** 凍

国産の秋鮭を塩麹にじく
り24時間漬込みました。余
分な塩を拭き取り、焼い
てお召し上がりください。

150g(3枚) 賞180日

443円
(税抜 411円)

注文番号 207 **利尻昆布漬 赤魚** 凍

北海道産の天然利尻昆布を
2~3年熟成させた特製調
味液に赤魚(アサリ)を
漬込んで干しました。

260g(2枚) 賞180日

606円
(税抜 562円)

注文番号 208 **赤魚西京漬** 凍

脂のりのよい国産の赤魚を
切身に加工し、醤油のだし汁を
加えて配合した特製味噌に
じっくり漬込みました。

210g(3切) 賞180日

450円
(税抜 417円)

注文番号 209 **白身魚の甘酢あんかけ** 凍

白身魚を唐揚げにし、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 210 **しめさば炙り** 凍

国産の産直した旬のさば
を酢めにして軽く炙りま
した。解凍してから焼く
でめ具合を調整できます。

95g 賞365日

518円
(税抜 480円)

注文番号 211 **塩熟さばフィレ** 凍

二番おいしいカマ肉を
残したまま、ピンボーン
を抜いた食べやすい焼
き鯖用のフィレです。

3枚 賞30日(お届け日より)

801円
(税抜 742円)

注文番号 212 **国産さばの味噌煮** 凍

日本近海でとれた
さばを味噌ダレで
じっくり煮つけて
います。

24g(個形)80g 賞365日

537円
(税抜 498円)

注文番号 213 **三陸産天然ぶり味噌漬** 凍

国内で水揚げされた天然ぶり
を山白味噌をベースに粉末糖
蜜を加えた調味液にじく
り24時間漬込みました。

180g(3切) 賞180日

480円
(税抜 445円)

注文番号 214 **銀だら西京味噌漬** 凍

銀だらを切身加工後、西京
味噌をベースに自社で配
合した調味液にじく
り24時間漬込みました。

120g(2切) 賞180日

502円
(税抜 465円)

注文番号 215 **しまほっけ一ツ干し** 凍

脂乗りの良い大き
なしまほっけを塩
のみで、じっくりと
干し上げました。

330g(1枚) 賞180日

704円
(税抜 652円)

注文番号 216 **のどぐる開き干し** 凍

高級魚として知られるのどぐ
ろ(日本海鰾)を開き干しにし
ました。解凍後、両面を焼い
てお召し上がりください。

130g(3枚) 賞180日

563円
(税抜 522円)

注文番号 217 **かます開き干し** 凍

やわらかく、旨味と
甘みの強い島根県
産のかますの開き
干しです。

200g(3尾) 賞180日

518円
(税抜 480円)

注文番号 218 **鰯干し子持ちからとししゃも** 凍

子持ちの鰯太ししゃもを鮮度
を大切に干干しと二度乾燥で
旨味を凝縮しました。(時期に
より尾数は変動します)

140g 賞730日

383円
(税抜 355円)

注文番号 219 **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 220 **あじフライ** 凍

NEW

6枚入 賞365日

662円
(税抜 613円)

脂ののった長崎県産のあじに国産小
麦粉のパン粉を付けて揚げました。
お弁当の一品にも。

注文番号 221 **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 406円)

注文番号 222 **氷見産まいわしみりん干し** 凍

氷見の定置網で獲れた小さめ
のいわしを、独自の配合液に
じっくりと漬け込みりん干
しに仕上げました。

80g 賞365日

388円
(税抜 360円)

注文番号 223 **鰻たたき漬け丼の素** 凍

わら焼き鰻のたたきの特製た
れに漬け込みました。あたた
かいご飯にかけると。薬味
類は付いておりません。

65g 賞90日

741円
(税抜 687円)

注文番号 224 **かんぱち漬け丼の素** 凍

高知県野見湾で養殖されたカン
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ら
ん。薬味類は付いておりません。

60g 賞90日

865円
(税抜 801円)

注文番号 225 **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 226 **だしパック(かつお味)** 凍

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 227 **かつお純だし** 凍

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 228 **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 229 **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
使用しておりません。

60g 賞180日

437円
(税抜 405円)

注文番号 230 **そのままでも美味しいかつお節入り** 凍

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 231 **かつおぶし小袋(ハイバック)** 凍

鹿児島県で製造された上質な
鰯節をブレンドし、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 232 **瀬戸内海産にぼし(常温)** 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 233 **おでん種セット** 凍 小 大 大

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。

7種13品(356g) 賞180日

1,176円
(税抜1,089円)

注文番号 234 **ぼたん竹輪** 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469円)

注文番号 235 **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)

注文番号 236 **ソフトはんぺん** 凍

100%無添加でしっかりとした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。

4枚188g 賞180日

605円
(税抜561円)

注文番号 237 **さつま揚げ** 凍

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476円)

注文番号 238 **料理素材のさつまあげ** 凍

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 239 **白天(桜えび・いかしそ)** 凍

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

2枚130g 賞30日

531円
(税抜492円)

注文番号 240 **白天(桜えび・きくらげ)** 凍

白身魚のすり身に、炙った桜えびと稀少産きくらげを具材に追加しました。調味料に天然の魚介エキスを採用。

2枚130g 賞30日

531円
(税抜492円)

注文番号 241 **笹かまぼこ** 凍 小 大

原魚から選りすり身にして、世形のかまぼこにしました。そのままだけはもちろん、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 242 **おとうふ揚げ(椎茸入)** 凍 小 大

国産大豆と北海道で獲れた助宗タラすり身がベースのふんわり食感の練り製品。※包材変更の予定あり

150g(5個) 賞180日

453円
(税抜420円)

注文番号 243 **うずら天** 凍

うずら卵を芯としすり身に包んで揚げた天ぷら。そのままでも使用出来ますが、煮物やおでんにも使用出来ます。

3個(100g) 賞30日

444円
(税抜412円)

注文番号 244 **じゃこ天** 凍

長崎近海で獲れた地魚とじゃこをブレンドして石臼で練り上げた長崎名物のたぷらです。

2枚100g 賞30日

325円
(税抜301円)

注文番号 245 **つまみ揚げ(野菜)** 凍 小 大

国産の助宗タラすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のつまみ揚げです。※包材変更の予定あり

100g 賞180日

399円
(税抜370円)

注文番号 246 **たっぷりコーン棒天** 凍

エソとイトヨリダイのすり身に北海道産コーンを追加した揚げかまぼこです。コーンの食感と甘みが特徴です。

100g 賞30日

353円
(税抜327円)

注文番号 247 **蓮根天** 凍

九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合わせてみました。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 248 **もずく天** 凍

もずくの風味が美味しい練り物です。国産の玉ねぎと一緒にじんわり使いました。生食でもよし、炙ってもよし。

2枚入 賞30日

509円
(税抜472円)

注文番号 250 **大判味付のり** 凍 小 大 大

有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。

8切5枚入×50袋 賞270日

1,863円
(税抜1,725円)

注文番号 251 **徳用焼きのり** 凍

伊勢海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 253 **焼のり手巻用 伊勢海産** 凍

三重の伊勢海産。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676円)

注文番号 254 **焼きさざみのり** 凍

伊勢海産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずや彩りと栄養をプラス。

20g 賞3ヶ月

437円
(税抜405円)

注文番号 252 **おおさのり** 凍

三重の特産品。水洗い不要。

12g 賞180日

388円
(税抜360円)

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

注文番号 255 **日高昆布** 凍

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 256 **北海道産おいしい出し昆布** 凍

も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 257 **むすび昆布** 凍

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 258 **煮物昆布** 凍

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

15g 賞365日

213円
(税抜198円)

注文番号 260 **国内産カットわかめ** 凍

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 261 **伊勢志摩産カットわかめ** 凍

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 262 **国内産真こんぶとろろ** 凍

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 263 **伊勢志摩産さざみあおさ** 凍

伊勢志摩産あおさをふりかけやすくしてみました。お好み焼き、焼きそばに。

5g 賞365日

223円
(税抜207円)

注文番号 264 **米ひじき** 凍

伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味噌汁、和え物などに。

20g 賞365日

486円
(税抜450円)

注文番号 265 **国内産海藻サラダ** 凍

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 266 **宮城県産冷凍めかぶ(タレ付)** 凍 小 大

宮城県産わかめのめかぶを食べやすく糸状にしました。まろやかなかつお風味のたれ付き。

40g×4 賞180日

482円
(税抜447円)

注文番号 267 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 268 北海道産 黒豆

低温保管の北海道産黒豆。糖度が高く煮豆に最適です。

250g 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 269 北海道産 金時豆

北海道産豆を低温保管しています。ふくらして風味の良い豆です。

250g 賞365日
437円
(税抜 405円)

注文番号 270 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 301 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 302 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 303 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 304 北海道産 大納言小豆

北海道産の良質の小豆を低温保管しています。ぜんざいやあんこに最適です。

250g 賞365日
469円
(税抜 435円)

注文番号 305 国内産 ひたし豆

秋田県大潟村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。

250g 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 306 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 307 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 308 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 309 ごしあん(1kg)

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

賞製造より90日
1,001円
(税抜 927円)

注文番号 310 ごしあん(500g)

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

賞製造より90日
522円
(税抜 484円)

注文番号 311 白あん(1kg)

北海道産豆を100%使用。糖化防止剤不使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。

賞製造より90日
920円
(税抜 852円)

注文番号 312 白あん(500g)

北海道産豆を100%使用。糖化防止剤不使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。

賞製造より90日
482円
(税抜 447円)

注文番号 313 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 314 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フダーと、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 315 すりごま三度ばい煎(白)

残留農薬検査済みのごまを香味よく三度煎りしてすりしました。

85g 賞1年
330円
(税抜 306円)

注文番号 316 すりごま三度ばい煎(黒)

残留農薬検査済みのごまを香味よく三度煎りしてすりしました。

85g 賞1年
330円
(税抜 306円)

注文番号 317 深煎りいりごま(白)

残留農薬検査済の良質ごま。香味がよく料理の彩りに。

65g 賞365日
223円
(税抜 207円)

注文番号 318 深煎りいりごま(黒)

残留農薬検査済の良質ごま。焙煎温度を上げ香味がアップ。

65g 賞365日
223円
(税抜 207円)

注文番号 319 純練り胡麻スタンドパック(黒)

添加物を一切使用していない純練り胡麻。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 320 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 321 乾燥ね(米300g分)

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

260g 賞365日
521円
(税抜 483円)

注文番号 322 乾燥ね(米1kg分)

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

860g 賞365日
1,474円
(税抜 1,365円)

注文番号 323 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

賞365日
891円
(税抜 825円)

注文番号 324 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)

注文番号 325 国内産15穀米

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

280g 賞365日
1,350円
(税抜 1,250円)

注文番号 326 国内産雑穀米

国内産の11種類の穀物をブレンドしました。もちもちとしたご飯に炊きあがります。

280g 賞365日
1,350円
(税抜 1,250円)

注文番号 327 国産玄米お好み焼粉

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

300g(9~12食分) 賞365日
629円
(税抜 583円)

注文番号 328 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 329 鯖とひじき混ぜご飯の素

鯖を骨ごとほぐした身とひじきと人参を加え特製のタレで味付けしました。炊き上げたご飯(2合)にまぜるだけ。

143g 賞365日
392円
(税抜 363円)

注文番号 330 JAみえきた とり飯の素

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

220g(2~2.5合分) 賞270日
675円
(税抜 625円)

注文番号 331 福岡八女産みかん缶

10月から12月に収穫した福岡八女農協産のみかんをシーズンパック。

235g(固形量135g) 賞3年
298円
(税抜 276円)

注文番号 332 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 333 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 **334** **さば水煮 缶詰**

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

190g 賞3年
521円
(税抜483円)

注文番号 **335** **さばみそ煮 缶詰**

北海道沖〜鰺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 **336** **塩無添加仕立ての食べる小魚**

新鮮な小魚をすばやく茹で上げました。塩を加えていないので素材の旨みが生きています。

40g 賞180日
266円
(税抜247円)

注文番号 **337** **直火焙煎・ハヤシ&シチュールウ**

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

120g 賞365日
473円
(税抜438円)

注文番号 **338** **直火焙煎・クリームシチュールウ**

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

120g 賞180日
461円
(税抜427円)

注文番号 **339** **オリジナルカレールウ**

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ウ。

500g 賞540日
842円
(税抜780円)

注文番号 **340** **等々力カレー**

国産小麦を使用した特製のきんぎょのスパイスで煮込んで仕上げました。スパイスの香り華やか、やさしい中華。

80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 **341** **等々力黒カレー**

国産小麦を使用した特製のきんぎょのスパイスで煮込んで仕上げました。ビターでスパイシーな中華。

80g 賞540日
259円
(税抜240円)

注文番号 **343** **ママ 野菜ごろごろのビーフカレー**

大きめの国産の野菜と牛肉が入ったレトルトカレーです。うま味調味料不使用。

200g×3 賞730日
972円
(税抜900円)

注文番号 **344** **ママ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。辛さレベルは中華、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 **345** **有機そだちのお味噌汁**

有機大豆と有機小麦を合わせ、やさしくねがやかな味に仕上げました。スパイスの香り華やか、やさしい中華。

5食 賞180日
453円
(税抜420円)

注文番号 **346** **MS-野菜コンソメスープの素**

植物性素材を使わずにあっさりとしたうま味、濃み野菜の旨み、そのまま煮込んでスープとしてもお楽しみいただけます。

3g×10袋 賞180日
328円
(税抜304円)

注文番号 **347** **有精卵スープ**

業務用級の有精卵スープ。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 **349** **有機肉絲の素**

有機醤油をベースに、瀬戸内産カキから選んだイスターエキスなど旨みを出した、有機肉絲の素。

100g(2~3人前) 賞540日
286円
(税抜265円)

注文番号 **350** **鶏ガラスープ 120gポトル入り**

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 **351** **コンソメスープ 120gポトル入り**

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 **352** **オイスターソース**

瀬戸内産の新鮮なカキをじっくりと煮込んで抽出したオイスターソース。うま味調味料、着色料不使用。

115g 賞18ヶ月
490円
(税抜454円)

注文番号 **353** **片栗粉**

北海道・折笠農場グループ産カキから選んだイスターエキスなど旨みを出した、有機肉絲の素。

500g 賞2年
524円
(税抜488円)

注文番号 **354** **ノンオイルゆずドレッシング**

香り豊かな高知県産ゆず果汁を使用したマイルドな酸味のドレッシングです。

200ml 賞180日
579円
(税抜537円)

注文番号 **355** **九州産野菜ドレッシング**

九州産のたまねぎ、にんじん、かぼちゃを使用。野菜の美味しさをぎゅっと詰め込んだ野菜ドレッシングです。

200ml 賞180日
579円
(税抜537円)

注文番号 **356** **長崎素材 すり粒たまねぎドレッシング**

丸大豆醤油と長崎の自然豊かな土壌で育ったたまねぎをあわせたノンオイルタイプのドレッシングです。

200ml 賞180日
667円
(税抜618円)

注文番号 **357** **長崎素材 和風だししょう油ドレッシング**

長崎の素材にこだわったドレッシングです。長崎県産さけ・しょうが・玉ねぎ・対馬産原木しじみを使用。

200ml 賞180日
667円
(税抜618円)

注文番号 **358** **有精卵マヨネーズ**

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

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 **359** **1歳からのノンエッグマヨ**

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

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜408円)

注文番号 **360** **信州生まれのケチャップ**

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

190g 賞365日
453円
(税抜420円)

注文番号 **361** **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 **362** **(生)中濃ソース**

熟を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が生きています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 **363** **(生)ソースウスター**

熟を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が生きています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 **364** **無着色とんかつソース**

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

300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

注文番号 **365** **国産原料を100%使ったこだわりの七味**

国産原料100%の七味唐辛子。芳醇な香りとしっかりとした辛みが特徴です。

15g 賞365日
356円
(税抜330円)

注文番号 **366** **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 **367** **チキンコンソメ・液体タイプ**

植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機本醸造醤油、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 368 **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 369 **和食に合う ごま油**

和食料理の繊細な味を引き立たせるため、焙煎度合いにこだわり、胡麻本来の旨みを閉じ込めました。

150g 賞730日
370円
(税抜 343円)

注文番号 370 **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 371 **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 372 **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 373 **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 374 **米油(600g)**

国産の米ぬかが主原料。フライや天ぷらがカラッと揚げられます。使いやすしい少量タイプ。

600g 賞540日
602円
(税抜 556円)

注文番号 375 **鶏だしコク鍋つゆ**

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

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 376 **九州だし寄せ鍋つゆ**

長崎県産鶏ももこ、対馬産鶏木じい、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寄せ鍋つゆ。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 377 **香り立つゆず鍋つゆ**

長崎県産ゆずと鹿児島県産南国産鶏油を使用、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
444円
(税抜 412円)

注文番号 378 **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。ポークとチキンの織りなす、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 379 **長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ**

はだか麦(長崎県産)使用の"麦みそ"の造りが優しい鍋つゆです。4つの九州産のだし旨味が効いています。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 380 **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
305円
(税抜 283円)

注文番号 381 **あさり醤油味の寄せ鍋スープ**

本醸造丸大豆油をベースにしたあ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
305円
(税抜 283円)

注文番号 382 **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
305円
(税抜 283円)

注文番号 383 **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
305円
(税抜 283円)

注文番号 384 **コクとうま味のちんご鍋スープ**

国内産原料の米もそと豆もそにだしをきかせた、ストレートタイプのちんご鍋スープ。

600g 賞540日
305円
(税抜 283円)

注文番号 385 **粗糖**

鹿児島産サトウキビ使用。精製をゆ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 386 **国産上白糖**

北海道産てんさい糖100%。料理、お菓子作りに幅広くご利用下さい。

1kg
503円
(税抜 466円)

注文番号 387 **多良間島の粉黒糖**

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

250g 賞12ヶ月
396円
(税抜 367円)

注文番号 388 **シママース(塩)**

輸入の天日塩を伝統製法で煮詰めました。自然のコクが効いています。

1kg
447円
(税抜 414円)

注文番号 389 **塩分上手 五島灘の塩**

長崎県五島灘の海水だけを使用。塩本来の味を残しながら、塩分30%カット(食塩相当量)のしっとりとしたまろやかな塩です。

500g
405円
(税抜 375円)

注文番号 390 **味の母(醗酵調味料)**

国産米を自家製麹でじっくりと熟成。みりんとお酒、二役をこなす頼れる母のような調味料。

1L 賞1年
874円
(税抜 810円)

注文番号 391 **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 392 **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 393 **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 394 **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 395 **井上本店めんつゆ**

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

360ml 賞365日
531円
(税抜 492円)

注文番号 396 **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。

900ml 賞12ヶ月
963円
(税抜 892円)

注文番号 397 **鰹たっぷりつゆ**

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

900ml 賞365日
1,004円
(税抜 930円)

注文番号 398 **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 399 **ミツホすし酢**

北海道産産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 400 **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「くろ酢」。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 401 **キサイチ純米酢**

厳選された国産米を独自の発酵法で醸造。特有の臭いもなく使いやすいお酢です。

500ml 賞730日
356円
(税抜 330円)

注文番号 402 **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 403 **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ピン入り 賞365日
631円
(税抜 585円)

注文番号 404 **麦みそ(蕎麦(てるむぎ))**

長崎県産の"はだか麦"、九州産の"大豆"を使用し、甘味と旨味を充分に引き出し適り上げた麦味噌です。

500g 賞180日
830円
(税抜 769円)

注文番号 405 **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。てん菜糖を使用したやさしい甘さです。

55g 賞300円
622円
(税抜576円)

注文番号 406 **くまチョコ**

クーベルチュールチョコレートにくまの形にした、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います。

50g 賞365円
579円
(税抜537円)

注文番号 407 **こめチョコ**

山形県産の特別栽培米から作ったパズ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円
362円
(税抜338円)

注文番号 408 **玄米パフのクランチチョコ**

国産玄米を使用した焙煎パフとチョコを混ぜ合わせたクランチチョコです。香ばしい味のクランチチョコレートです。

46g 賞180円
317円
(税抜294円)

注文番号 409 **ナチュラルチョコレート ミルク**

厳選カカオ使用。乳化剤も使わないとってもシンプルな、一口サイズのミルクチョコレートです。

60g 賞365円
722円
(税抜669円)

注文番号 410 **ナチュラルチョコレート ビター**

カカオ70%。大人向けのシンプルなチョコレートです。すっきりとした口どけ。

60g 賞365円
722円
(税抜669円)

注文番号 411 **ナチュラルチョコレート 抹茶**

シンプルな原料で作った、抹茶の色がきれいな一口チョコレートです。

60g 賞365円
722円
(税抜669円)

注文番号 412 **米粉のチョコチップクッキー**

米粉の生地には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。リッチなほろろさにチョコの甘さです。

6本 賞120円
408円
(税抜378円)

注文番号 413 **うずまきバウムクーヘン**

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円
198円
(税抜184円)

注文番号 414 **うずまきコーヒーバウムクーヘン**

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円
198円
(税抜184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円
298円
(税抜276円)

注文番号 416 **ココアプチクッキー**

国産小麦には有機ココアパウダーとカルシウムを加え焼き上げました。

9g×5 賞150円
236円
(税抜219円)

注文番号 417 **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)と胚芽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円
393円
(税抜364円)

注文番号 418 **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円
317円
(税抜294円)

注文番号 419 **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円
226円
(税抜210円)

注文番号 420 **タマゴボーロ**

国内産馬鈴薯でんぷんを主原料にカルシウム、鉄分を加えた口どけの良いボーロ。

16g×5 賞150円
289円
(税抜268円)

注文番号 421 **純国産ポテトチップス うすしお**

「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円
230円
(税抜213円)

注文番号 422 **純国産ポテトチップス のり塩**

国産のジャガイモを米油で揚げました。塩はもちろし、焼き海苔も国産素材です。

53g 賞120円
230円
(税抜213円)

注文番号 423 **純国産北海道きなかかりんとう**

北海道産の大豆を、生地にも蜜にも練りこんだ大豆たっぷりの「きなかかりんとう」です。

95g 賞90円
336円
(税抜312円)

注文番号 424 **純国産北海道きなかねじり**

北海道産大豆のきなこを水、北海道産きなこねじり、あめで練り上げ、オーソク海の食で揚げました。原料は全て国産です。

100g 賞90円
395円
(税抜366円)

注文番号 425 **北海道おかき とうもろこし**

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円
304円
(税抜282円)

注文番号 426 **純国産 芋けんぴ**

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

125g 賞120円
302円
(税抜280円)

注文番号 427 **純国産 玄米ぼん**

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

80g 賞120円
268円
(税抜249円)

注文番号 428 **純国産ハーブのど飴**

国産レモンピールとローズマリーの2種類のハーブを使用した爽やかなのど飴です。

60g 賞365円
314円
(税抜291円)

注文番号 429 **包み黒糖飴**

カリッ！と噛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円
244円
(税抜226円)

注文番号 430 **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円
414円
(税抜384円)

注文番号 431 **純国産ソフトキャラメル ミルク味**

北海道産バターを使用した濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。

40g 賞180円
338円
(税抜313円)

注文番号 432 **有機ほの甘あずき**

北海道産の有機栽培あずき・有機きび糖を使用。ほんのりやさしい甘さに味付けしました。

55g 賞180円
275円
(税抜255円)

注文番号 433 **ほの甘くろまめ**

コウノトリ育む農法で栽培された兵庫県の黒豆を蒸して、ほんのり甘く味付けしました。

45g 賞180円
307円
(税抜285円)

注文番号 434 **千葉産落花生(味付)**

全無農薬、低温庫で保管し、注文ごとに香ばしく煎り上げます。

200g 賞90円
1,360円
(税抜1,280円)

注文番号 435 **郷の香 ゆで落花生**

千葉県の郷土産の落花生を生のまま調理。食塩のみ添加。

100g 賞90円
696円
(税抜645円)

注文番号 436 **ミニたい焼き(カスタード)**

皮、クリーム、卵、砂糖など国産原料にこだわり、乳化剤やグリシンを使用しない小さめサイズのたい焼きです。

350g(10個) 賞365円
505円
(税抜468円)

注文番号 437 **ミニたい焼き(チョコクリーム)**

自家製チョコクリーム使用のミニたい焼き。主原料の小麦や卵、牛乳などすべて国産。熊本県で作っているのどくまモンパッケージです。

272g(8個) 賞365円
476円
(税抜441円)

注文番号 438 **紅はるかの焼芋**

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

500g 賞365円
1,146円
(税抜1,082円)

注文番号 439 **サーモンソーセージ**

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

100g 賞180円
249円
(税抜231円)

注文番号 440 **煎茶ティーバッグ**

農薬・化学肥料を使わないで栽培した煎茶を抽出しやすい三角パックに。水出しOKです。

60g(3g×20) 買180円
648円
(税抜600円)

注文番号 441 **有機上青柳(緑茶)**

一番茶収穫後の茶葉(刈下)を原料にして新茶の風味も残しており、すっきりとした味わいの緑茶です。

500g 買180円
972円
(税抜900円)

注文番号 442 **有機緑茶ティーバッグ**

一番茶の煎茶を原料にしています。お茶の風味が程よい甘さを感じられます。便利なティーバッグにしました。

200g(2g×100) 買180円
2,430円
(税抜2,250円)

注文番号 443 **刈下 玄米茶**

一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。

150g 買180円
405円
(税抜375円)

注文番号 444 **ほうじ茶ティーバッグ (農薬不使用)**

香りがよくすっきりとした飲み口のほうじ茶をティーパックに。【みえの安心食材】認定商品。

5g×20 買180円
324円
(税抜300円)

注文番号 445 **伊勢乃国はとむぎ茶**

三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用、使いやすいティーバッグタイプです。

8g×14袋 買365円
515円
(税抜477円)

注文番号 446 **昔のむぎ茶**

国内産六条大麦100%使用。特殊焙煎による旨みからコクのある深煎り麦茶ティーバッグです。

12g×52袋 買540円
477円
(税抜442円)

注文番号 447 **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・煎出し・便利なチャック式。

500g(10g×50袋入り) 買365円
567円
(税抜525円)

注文番号 448 **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種黒大豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして焼き、ティーパックに仕上げました。

120g(6g×20P) 買365円
772円
(税抜715円)

注文番号 449 **しょうが湯**

国産有機生姜に本くずや粉末れんこんを加えた香り高いしょうが湯です。

20g×5 買730円
392円
(税抜363円)

注文番号 450 **(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、寒天の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。

15g×4袋 買365円
301円
(税抜279円)

注文番号 451 **九鬼 贅沢ミルク黒ごまラテ**

北海道産生乳を使用した贅沢ラテ。お茶やコーヒー、フルーツなど、さまざまな飲み物に合います。

20g×4袋 買365円
351円
(税抜325円)

注文番号 452 **国産大豆の無調整豆乳**

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 買150円
408円
(税抜378円)

注文番号 453 **豆漿 調製豆乳200ml**

国産大豆の豆乳にたんぱく糖と食塩を加えた、まろやかな味わいの調製豆乳です。200mlの12本セット。

200ml×12 買120円
1,594円
(税抜1,476円)

注文番号 454 **豆漿 豆乳飲料 珈琲**

国産大豆の豆乳をベースに、珈琲のやさしい風味に仕上げた豆乳飲料。200mlの12本セット。

200ml×12 買180円
1,846円
(税抜1,710円)

注文番号 455 **豆漿 豆乳飲料 青汁**

国産大豆の豆乳をベースに、青汁の風味豊かな味わいに仕上げた豆乳飲料。200mlの12本セット。

200ml×12 買180円
1,846円
(税抜1,710円)

注文番号 456 **シャボン玉 浴用石けん**

熟練の職人が1週間じっくりと炊き上げた昔ながらのケン化法で作られている無添加石けんです。

100g
152円
(税抜139円)

注文番号 457 **ボックス化粧石けん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
528円
(税抜480円)

注文番号 458 **【数量限定】オリヘアケア 14日間お試しセット**

※中身は旧オリヘア商品の仕様となっております。使い切り個包装で旅行などの携行に便利。数量限定で在庫限りです。15ml×2種×14包

808円
(税抜735円)

注文番号 459 **ハンドクリーム(20g 無香料)**

化学物質を使用せず石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。アロエエキスの天然成分を配合。

20g
407円
(税抜370円)

注文番号 460 **ハンドクリーム(20g 柚子)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g
407円
(税抜370円)

注文番号 461 **ハンドクリーム(20g ラベンダー)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g
407円
(税抜370円)

注文番号 462 **ハンドクリーム(20g ミュゲ)**

化学物質を使用せず、石けんで乳化した手にやさしいハンドクリーム。

20g
407円
(税抜370円)

注文番号 463 **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 464 **米ぬか台所用液体石けん(詰替)**

米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料。ムダを省いた詰替え用。

400ml
247円
(税抜225円)

注文番号 465 **安心生活洗濯用液体石けん(詰替)**

お徳な詰替用。保管に便利なキャップ付き。

1800ml
924円
(税抜840円)

注文番号 466 **安心生活洗濯用液体石けん(本体)**

米の脂肪酸とヤシ脂肪酸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容量を必ずご確認ください。

1000ml
759円
(税抜690円)

注文番号 468 **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 469 **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 470 **無漂白 お茶パック**

塩素漂白をしていない安全な紙を使用したお茶パックです。保管に便利なチャック袋。

60枚入 95×70mm
146円
(税抜133円)

注文番号 471 **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 472 **キッチン用小容量袋(25cm×35cm)**

電子レンジ用保存袋です。高密度素材を採用しているので、薄くても強い商品です。

50枚
110円
(税抜100円)

注文番号 473 **ポイポイ規格袋(11号)**

多用途に使える規格袋です。低密度素材を採用しているので、柔軟性があり、裂けにくい商品です。

100枚
245円
(税抜223円)

注文番号 474 **トイレトーパー asmori シングル120m**

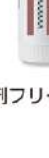
フレッシュパルプ100%のシングルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。

芯あり 120m×6ロール
601円
(税抜547円)

注文番号 475 **トイレトーパー asmori ダブル60m**

フレッシュパルプ100%のダブルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。

芯あり 60m×6ロール
601円
(税抜547円)

注文番号 476 オイルクレンジング  洗い流すメイク落とし。肌をやさしく、オイルがすばやくなじみ毛穴汚れもすっきり！ダブル洗顔不要。 150ml 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 477 クレンジングクリーム  心と体のタイパメイクとし、ティッシュで拭き取った後、洗顔クリームで洗います(N適用)。マッサークリームとしても使えます。 120g 1,540円 (税抜 1,400円)	注文番号 478 洗顔クリーム(N)  もっとりとコシのある泡で汚れをきちんと落とし、お肌にうるおいを残してマイルド。乾燥肌の方にもおすす。 120g 1,375円 (税抜 1,250円)	注文番号 479 泡洗顔(つめ替)  ふんわり泡が肌をしっかりと、すっきりと洗い上げます。泡切れがよく、すすぎが簡単。(ボトル別売) 150ml 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 480 泡ポンプボトル  泡洗顔用のボトルです。つめ替えてお使いください。 1個 410円 (税抜 373円)	
注文番号 481 SS化粧水Ⅱ  「キュリ果汁」にむくみ国産の保湿成分を配合。年齢を重ねた肌、うるおいを与えるエイジングケア。改定新発売！ 100ml 2,900円 (税抜 2,637円)	注文番号 482 SS乳液Ⅱ  うるおい成分アボカド油、スクワラン、セラミドに導いたシアバター配合。保湿力はそのまま、サラッとした質感で使いやすい。 80ml 2,420円 (税抜 2,200円)	注文番号 483 SSクリームⅡ <油性>  うるおい成分アルガンオイル、メドウフォームオイル配合。クリームのやさしいテクニカルが乾燥から肌を守ります。 30g 2,640円 (税抜 2,400円)	注文番号 484 シェイクローション  水分と油分が同時ににおなじめる便利でさわやかな化粧水。 150ml 1,350円 (税抜 1,228円)		
注文番号 485 Biスキンローション  シンプルな処方。アルコールに過敏な方にも。 150ml 1,250円 (税抜 1,137円)	注文番号 486 BiエッセンスⅡ [美容液]  お肌にリッチなうるおい。しっかりとった柔らかな肌を、化粧水の後にプラスして。 30ml 3,520円 (税抜 3,200円)	注文番号 487 Biジェルクリーム  高保湿なのにさらっとした使用感！ミルクローションの代わりとしてもおすす。 30g 1,925円 (税抜 1,750円)	注文番号 488 Yジェルフレッシュ  国産ヨモギエキス配合。顔や体などあらゆる肌に出やすい方におすす。メントール配合でスーッとすっきり。 100ml 1,815円 (税抜 1,650円)		
注文番号 489 ファミリースキンオイル (多目的オイル)  うるおい成分オリーブ果実油、アボカド油、コメヌカ油配合で100%増進由来に。肌や髪に幅広く使えます。 40ml 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 490 クリアローション [医薬部外品]  <有効成分> ビタミンC誘導体(アスコルビル2-グルコシド)、トラネキサム酸 80ml 2,255円 (税抜 2,050円)	注文番号 491 クリアクリーム [医薬部外品]  <有効成分> ビタミンC誘導体(リン酸-L-アスコルビルマグネシウム) 30g 3,300円 (税抜 3,000円)	注文番号 492 サンスクリーンデリー(N) SPF30 PA++  容器リニューアル！日常のお出かけに。顔は洗顔クリーム、体はボディソープで落とせます。 50g 1,155円 (税抜 1,050円)		注文番号 493 サンスクリーンWP(N) SPF50 PA+++  汗や水に強いタイプ。顔はクレンジング剤、体はボディソープをよく泡立てタール等で洗います。 50g 1,650円 (税抜 1,500円)
注文番号 494 ハンドクリームU [医薬部外品]  <有効成分> 尿素、手、ひび、ひび、かかとの力づくに。うるおい成分大豆レシチン、トレハロース配合。 50g 750円 (税抜 682円)	注文番号 495 ボディクリーム  シアバター、オリーブ油など保湿効果の高い植物性オイル配合。 120g 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 496 美土里Ⅱ  <有効成分> 感光素301、ニンジンエキス。頭皮に着きかけ、健康で美しい髪を育てる育毛剤です。(ポンプ別売) 150ml 2,090円 (税抜 1,900円)	注文番号 497 スカルプケアエッセンス  頭皮フローラに着目。フケやゆみを抑えます。ハリやコシ、つやに満ちた髪へと導きます。 1本 1,760円 (税抜 1,600円)		注文番号 498 専用ジェットポンプ  ジェットポンプのご使用で、つけたい箇所にピンポイントでつけられます。 1個 320円 (税抜 291円)
注文番号 499 ソフトスームスシャンプー  髪にも頭皮にもやさしく、つやのあるふんわりな髪へ。つめ替およそ1.3回分。 400ml 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 500 モイストリペアシャンプー ※ 液は「黒」色です  髪にダメージケアと、頭皮ケアの両方にアプローチした髪ケアシャンプー。つめ替およそ1.3回分。 400ml 2,310円 (税抜 2,100円)	注文番号 501 エルデ薬用ボディソープ(N) (つめ替) [医薬部外品]  泡立ちがよくお肌をやさしく洗います。お肌の弱い方にもおすすの薬用ボディソープです。 400ml 1,500円 (税抜 1,364円)	注文番号 502 ヘアミルクⅡ  傷んだ髪を補修。紙の乾燥を防ぎしっとりしなやか。 100ml 1,500円 (税抜 1,364円)	注文番号 503 ヘアミスト (スプレー別売)  忙しい朝もシュッとひとふき。すばやく寝ぐせ直し、まとまりやすい髪に。 200ml 1,900円 (税抜 1,728円)	
注文番号 504 ソフトスームスシャンプー-ボトル  ソフトスームスシャンプー専用のボトルです。つめ替えてお使いください。(中身別売) 容量300ml 400円 (税抜 364円)	注文番号 505 モイストリペアシャンプー-ボトル  モイストリペアシャンプー専用のボトルです。つめ替えてお使いください。(中身別売) 容量300ml 400円 (税抜 364円)	注文番号 506 エルデ薬用ボディソープ N用ポンプ式ボトル  エルデ薬用ボディソープ専用のボトルです(中身別売)。つめ替えてお使いください。 1個 320円 (税抜 291円)	注文番号 507 ミストスプレー  細かな霧状に取けるスプレー。ヘアミスト、エアフレッシュにセットしてお使いください。 1個 150円 (税抜 137円)	注文番号 508 エアフレッシュ (スプレー別売)  お茶エキスなど食品に使われる原料が主なので安心。 150ml 385円 (税抜 350円)	
注文番号 509 ヘアトリートメント ふんわり  根元からふんわり軽やかにハリ・コシのある髪に。 160g 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 510 ヘアトリートメント しなやか  髪の広がりを抑え、毛先までまとまる髪に。 160g 1,265円 (税抜 1,150円)	注文番号 511 ヘアマニキュア ライトブラウン  明るく自然な茶色。安全性の高い原料、色素の使用で安心。ブラシは別売りです。(ヘアキャップ・手袋付) 50g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 512 ヘアマニキュア ノーマルブラック  髪になじむ上品なブラック。安全性の高い原料、色素のみ使用で安心。ブラシは別売りです。(ヘアキャップ・手袋付) 50g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 513 ヘアマニキュア専用ブラシ  ヘアマニキュアの専用ブラシです。 1個 370円 (税抜 337円)	
注文番号 514 リップクリーム  無香料。しっとり唇がうるおい、つやを与えるリップクリームです。 1本 750円 (税抜 682円)	注文番号 515 カラーリップクリーム レッド  硬めに改良！ナチュラルな血色感で華やかなレッド。リップケアとメイクが同時に。 1本 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 516 カラーリップクリーム オレンジ  明るく暖かいオレンジ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！ 1本 1,155円 (税抜 1,050円)	注文番号 517 カラーリップクリーム ピンク  ふんわりやさしいピンク。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！ 1本 1,350円 (税抜 1,228円)	注文番号 518 カラーリップクリーム ベージュ  やさしくなじむベージュ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！ 1本 1,155円 (税抜 1,050円)	

注文番号 519 メイクアップベース(N) SPF22 PA++  UVカットも肌色が出る化粧下地。ファンデーションとセットで使ってUVカット効果アップ！ 30g 1,375円 (税抜 1,250円)	注文番号 520 リキッドファンデーション ピンク NEW SPF35 PA+++  肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。明るい肌色(ピンク系)です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 521 リキッドファンデーション ナチュラル NEW SPF35 PA+++  肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。ナチュラルな標準色です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 522 リキッドファンデーション ベージュオークル NEW SPF35 PA+++  肌にハリを与えるナイアシナミドなど11種類の保湿成分を配合。若くみのある健康的な肌色です。 27g 2,750円 (税抜 2,500円)	注文番号 523 マシュマロパフ  厚みが小さく、お肌の負担が少なく、クセになるもちっとした感触。ファンデーション以外にも使い道は無限大！ 1個 500円 (税抜 455円)
注文番号 524 サスティナブル天然スポンジ  フェアトレード天然ゴム使用のメイクスポンジ。ラテックスアレルギーの方にも。 1個 310円 (税抜 282円)	注文番号 525 パウダリファンデーション ピンク1 UVカット  よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しみを、くすみをカバー。ピンク系の明るい肌色。(ケース別売) 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 526 パウダリファンデーション ナチュラル3 UVカット  よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しみを、くすみをカバー。ナチュラルな標準色。(ケース別売) 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 527 パウダリファンデーション ベージュオークル4 UVカット  よりしっとりとした感触とソフトフォーカス効果で毛穴しみを、くすみをカバー。ベージュ系の健康的な肌色。(ケース別売) 12g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 528 パウダリファンデーション 専用ケース  パウダリファンデーションをセットしてお使いください。 1個 770円 (税抜 700円)
注文番号 529 クリーミィパクト(ピンク) UVカット  サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。明るいピンク系の肌色。(ケース別売) 12g 2,035円 (税抜 1,850円)	注文番号 530 クリーミィパクト(ベージュ) UVカット  サラッとした感触としっとりとした艶のある仕上がり。自然な明るい色のベージュ。(ケース別売) 12g 2,035円 (税抜 1,850円)	注文番号 531 クリーミィパクト専用ケース  クリーミィパクトの専用ケース。 1個 840円 (税抜 764円)	注文番号 532 フェイスパウダーブライト  毛穴が目立たず、上品でソフトな仕上がり。ノーメイクの方にも。 10g 2,200円 (税抜 2,000円)	注文番号 533 フェイスパウダーブライト(つめ替)  フェイスパウダーブライトのつめ替用です。 10g 1,045円 (税抜 950円)
注文番号 534 プレストパウダーブライト  厚膜のプレストパウダーブライトに1.5倍さらさら保湿。ほんのりピンク色のお色直しをしないパウダーです。 8g 1,450円 (税抜 1,319円)	注文番号 535 コンシーラーパレット(N)  べたつかずサラッとした使い心地で、毛穴のカバーにのびやすく、厚塗りになりません。保湿成分を配合。イエロー・ベージュ、ペー・オレンジ・ベージュ 1個 1,900円 (税抜 1,728円)	注文番号 536 オレンジチークス  ほろ紅としてはもちろんアイシャドーやハイライトにも使える多色チークです。 1個 1,760円 (税抜 1,600円)	注文番号 537 メイクコンパクト  プレストパウダー・コンシーラーパレット・オレンジチークス専用ケースです。※中身・ブラシは別売 1個 800円 (税抜 728円)	注文番号 538 コンシーラー用ブラシ  コンシーラーパレット用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運びが可能です。 1本 300円 (税抜 273円)
注文番号 539 パウダーブラシ  プレストパウダーブライト用の替ブラシ。ケースに入れて持ち運び可能。 1本 300円 (税抜 273円)	注文番号 540 ほほ紅 ピンク  ふわっとやさしいピンク。 5g 1,650円 (税抜 1,500円)	注文番号 541 ほほ紅 専用ケース  ほほ紅用の専用ケース。 1個 530円 (税抜 482円)	注文番号 542 ほほ紅 替ブラシ  大きめでつけるのにちょうどいい大きさのブラシです。 1個 320円 (税抜 291円)	注文番号 543 パールスティック 限定  パールのつやで自然にライトアップ。口紅やアイシャドーのベースにも。 1本 1,925円 (税抜 1,750円)
注文番号 544 アイブローシャドーケーキ  眉メイク、アイメイク、フェイスやノーズシャドーとしてもライトブラウン、ブラウン、グレーの3色。 1個 1,430円 (税抜 1,300円)	注文番号 545 シャドー用ケース  アイブローシャドーケーキをセットしてお使いください。 1個 840円 (税抜 764円)	注文番号 546 アイブローシャドーブラシ  アイブローシャドー用の替ブラシ。 1個 130円 (税抜 119円)	注文番号 547 アイシャドーパレット BR 限定  落ち着きと華やかさを兼ね備えたブラウン系。服装を選びません。 1個 2,090円 (税抜 1,900円)	注文番号 548 アイシャドーパレット GN 限定  きらきらとしたパール感でさわやかな目元を演出。 1個 2,090円 (税抜 1,900円)
注文番号 549 アイシャドーパレット あかみブラウン 限定  大人っぽいクールな雰囲気を出し、瞳をきれいに引き立てながら血色感のある目元へ。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 550 アイシャドーパレット ふかみグリーン 限定  高級感溢れる雰囲気を出し、モードから爽やかな雰囲気まで、マルチに活躍してくれるカラー。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 551 アイシャドーパレット とろみピンク 限定  「サスティナブル」がテーマの複製の「パレット第2弾」！やさしくかわいく雰囲気を出し、華やかな印象を与えます。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 552 アイシャドーパレット さわやかブルー 限定  「サスティナブル」がテーマの複製の「パレット第2弾」！涼しげで洗練された印象を与えます。 1個 2,400円 (税抜 2,182円)	注文番号 553 アイシャドー替ブラシ  アイシャドー用の替ブラシ。 1本 100円 (税抜 91円)
注文番号 554 リキッドアイライナー ブラウン  新登場！ナチュラルでやわらかな印象を与えるブラウン。 1本 1,700円 (税抜 1,546円)	注文番号 555 リキッドアイライナー ブラック  にじみにくく、パンダ目になりにくい。落とす時まで長持ち。 1本 1,700円 (税抜 1,546円)	注文番号 556 アイブローペンシル オリーブブラウン NEW  赤みを抑えたくすみ系ブラウン。ほんのり緑みを感じる自然で落ち着いた印象を演出。 1本 900円 (税抜 819円)	注文番号 557 アイブローペンシル ブラウン NEW  ほんのり赤みを感じるブラウン。ふんわりとした温かみのある印象を演出。 1本 900円 (税抜 819円)	注文番号 558 アイブローペンシル グレー  強すぎないグレー。 1本 880円 (税抜 800円)

美容のご相談は
 株式会社 ふじ
 〒343-0002 埼玉県越谷市平方1096
 ☎(TEL)0120-73-5051 (Eメール) info@leila.co.jp
 ① 普通肌 ② 脂性肌 ③ 乾性肌 ④ パラベンフリー
 ⑤ パラベン・その他の防腐剤フリー ⑥ 印のみ香料入り
 ○ 印刷物のため実際の色と多少の違いがあります
 ○ デザインは予告なく変更になることがあります

レイラ化粧品1本お買上げにつき1円が平和基金に役立てられます

化粧品の原料や製品づくりなど詳しいことは
 ホームページ「レイラ化粧品」で検索

友だち登録してね！

レイラ化粧品
LINE
公式アカウント



Follow Me/
 レイラ化粧品
Instagram
公式アカウント



美と平和へのかけ橋



次回のご注文は 2025年度 第22回企画になります