



しんやく



2025年度 第21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	1/20	1/21	1/22	1/23	1/27	1/28	1/29	1/30
OCR回収	1/6	1/7	1/8	1/9	1/13	1/14	1/15	1/16
ご注文締切 1群グループの方は 1/12(月) 17:00まで					2群グループの方は 1/19(月) 17:00まで			

商品のパッケージ・規格は予告なく変更になる場合があります



国産のかんぴょうやその他厳選された食材の恵方巻きです。
白米の酢飯が一般的ですが、玄米を使った恵方巻きも
ご用意させていただきました。
「あやひめ」は玄米特有の糠の匂いも少なく、粘りもあり
もちもちでやわらか。玄米食の方にオススメです。



北海道産特別栽培米 あやひめ使用

解凍方法 電子レンジ解凍 (自然解凍はお避けください)

注文番号 **1** 恵方巻(デラックス)
凍 レン 卵 小麦 大豆 ちり
国産のボイル海老と煮あごを
贅沢に使用した豪華な恵方巻。
その他具材もこだわりの国産原
料です。

2,029円
1本 賞 90日 (税抜 1,879円)

注文番号 **2** 恵方巻(レギュラー)
凍 レン 卵 小麦 大豆
北海道産特別栽培米を使用した
こだわりの恵方巻。電子レンジで
簡単に解凍可能です。

1,409円
1本 賞 90日 (税抜 1,305円)

注文番号 **3** 玄米恵方巻(レギュラー)
凍 レン 卵 小麦 大豆
北海道産特別栽培米を使用した
玄米は、特有の匂いのくせも少な
く、もちもちとして食べやすく上
げました。

1,556円
1本 賞 90日 (税抜 1,441円)



蒸した豆と具だくさんの豚汁

鬼除け汁(節分汁)

【材 料】2人分

- 豚バラ肉(薄切り) 100g
- だいずDAYS 発芽大豆 100g
- ささがきごぼう(冷凍) 100g
- 大根 50g
- にんじん 50g
- こんにゃく 50g
- 白みそ 万葉小町 大さじ3
- 鰹白だし 希釈で450cc
- ごま油 小さじ1



注文番号 **13** だいずDAYS 発芽大豆



【作り方】

- ① 豚バラ肉は食べやすい大きさに切ります。大根はいちょう切り、にんじんは半月切り、こんにゃくは細切りに、ささがきごぼうは冷凍のままでOKです。
- ② 鍋にごま油を熱し、大根、にんじん、こんにゃく、ごぼうを炒めます。全体に油が回ったら分量の白だし汁を加えて火が通るまで煮込みます。
- ④ 豚バラ肉、だいずDAYS 発芽大豆を加え、アクが出たら取り除きつつ「白みそ 万葉小町」を溶き入れ、ひと煮立ちさせます。
- ⑤ お椀によそいお好みで小ねぎを添えて完成です♪



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

注文番号 4 甘栗かぼちゃ

ホクホクの北海道産南瓜を使い、ずい大きさにカット。便利なバラ凍。

500g 賞2年

513円
(税抜 475円)



注文番号 5 乱切りじゃがいも

北海道産のじゃがいもを1個ずつ手切りで仕上げました。シチューやステーキの添えものにも。

300g 賞1年

496円
(税抜 460円)



注文番号 6 冷凍さといも

九州産さといも100%。皮をむいて下茹でし便利なバラ凍結に。

300g 賞1年

826円
(税抜 765円)



注文番号 7 冷凍小松菜

宮崎県産の小松菜を使いやすく冷凍加工しました。

200g 賞365日

356円
(税抜 330円)



注文番号 8 ささがきごぼう(宮崎産)

宮崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをさがきにしました。

200g 賞1年

516円
(税抜 478円)



注文番号 9 ちゃ豆

通常の枝豆より小ぶりであり高い「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 10 和風野菜ミックス

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。

300g 賞1年

798円
(税抜 739円)



注文番号 11 北海道産ホールコーン

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 12 北海道産ダイスオニオン

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

1kg 賞24ヶ月

829円
(税抜 766円)



注文番号 13 だいずDAYS 発芽大豆

北海道産大豆を100%使用し、発芽大豆は大豆の栄養と栄養を伸ばしました。そのままサラダやスープの具材にも。

100g 賞90日

260円
(税抜 241円)



注文番号 14 だいずDAYS 発芽黒豆

北海道産大豆の、おしとろと栄養を伸ばしました。水切り不要なのでそのまま召し上がり頂けます。

70g 賞90日

260円
(税抜 241円)



注文番号 15 しんよく赤たまご(30個)

地元の新鮮な赤たまごです！まとめでご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日

1,266円
(税抜 1,173円)



注文番号 16 しんよく赤たまご(18個)

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日

900円
(税抜 834円)



注文番号 17 KOUBO 国産小麦アップルパイ

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

12個 賞75日

1,846円
(税抜 1,710円)



注文番号 18 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

1,944円
(税抜 1,800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

1,749円
(税抜 1,620円)



注文番号 20 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

1,846円
(税抜 1,710円)



注文番号 21 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

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

12個 賞75日

1,846円
(税抜 1,710円)



注文番号 22 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 23 長野産紅玉りんごジャム

長野産の紅玉りんごを原料にグラニュー糖・蜂蜜を加え甘さ控えめに仕上げたジャム。

180g 賞18ヶ月

502円
(税抜 466円)



注文番号 24 オーガニック・メープルシロップ

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

330g 賞1095日

1,420円
(税抜 1,315円)



注文番号 25 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)

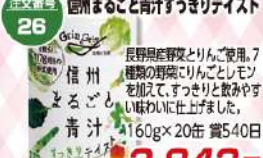


注文番号 26 信州まるごと青汁すっきりテイスト

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

160g×30缶 賞540日

2,842円
(税抜 2,632円)



注文番号 27 (無塩)信州野菜ジュース

長野県産トマトをベースに8種類の国産野菜を混合。食塩無添加です。

190g×30缶 賞2年

2,916円
(税抜 2,700円)



注文番号 28 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 29 おいしいにっぽんのトマトジュース

生食用規格から外れた「もったいない」トマトをジュースにしました。おいしさを無駄なくお楽しみください。

160g×20缶 賞36ヶ月

3,564円
(税抜 3,300円)



注文番号 30 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 31 長野県産くだものミックスジュース

長野県産りんご、ブルーベリー、3種類の野菜をブレンド。ストレータ100%の果汁は美味しさをそのままにしてください。

160g×20缶 賞18ヶ月

2,322円
(税抜 2,150円)

注文番号 32 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 33 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)

今回の超目玉!!

注文番号 34 大内山ファミリーヨーグルト

ピフィス菌 BB-12配合

159円

(税抜 148円) 80g×3個 賞19日

大内山ファミリーヨーグルト

香料及び添加物は使用せず、大内山牛乳本来の風味を活かしたヨーグルトです。生きて腸まで届くといわれるピフィス菌BB-12を配合。酸味がおたやかで、とても食べやすいヨーグルト。今回だけの超特価!!

注文番号 35 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 36 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にしました。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 37 大内山のむヨーグルト

大内山のむヨーグルト。牛乳の風味を大切に、おだやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利に飲みやすいサイズ。

180ml 賞14日

166円

(税抜 154円)

注文番号 38 大内山やわらかプリン

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

100g×1個 賞19日

143円

(税抜 133円)

注文番号 39 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 40 大内山の塩バター

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 41 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 42 大内山低脂肪乳

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

500ml 賞13日

198円

(税抜 184円)

注文番号 43 大内山コーヒー1000

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

1000ml 賞15日

334円

(税抜 310円)

注文番号 44 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っています。北海道酪農の応援商品です。

1000ml 賞12日

328円

(税抜 304円)

注文番号 45 鈴鹿山麓牛乳

四日市酪農。120℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳。

1000ml 賞9日

324円

(税抜 300円)

注文番号 46 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 47 四路の低温殺菌牛乳

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

1000ml 賞6日

380円

(税抜 352円)

注文番号 48 のむヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み換え飼料で育てた牛の生乳と全脂肪乳使用。※製造日より6日たったものが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 49 ストロベリーのむヨーグルト

国産のいちごを贅沢に使った飲むヨーグルトです。香料・安定剤・着色料不使用。

500ml 賞17日

409円

(税抜 379円)

注文番号 50 鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

四日市酪農。遺伝子組み換えでないエサで育てた牛の生乳を使用。生きて腸まで届くピフィス菌BB-12を配合。

450g 賞17日

302円

(税抜 280円)

注文番号 51 てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

四日市酪農。非遺伝子組み換えのエサで育てた牛の生乳を使用。生きて腸まで届くピフィス菌BB-12を配合。

450g 賞17日

308円

(税抜 286円)

注文番号 52 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 53 四路生クリーム

四日市酪農。非遺伝子組み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 54 白いバター(加塩)

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

200g 賞90日

564円

(税抜 523円)

注文番号 55 白いバター(無塩)

四日市酪農。非遺伝子組み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 56 大地のほっぺ プチタイプ

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

180g 賞60日

1,313円

(税抜 1,216円)

注文番号 57 ナチュラルチーズ 棚(かしわ)

十勝の新鮮な生乳を使用。4ヶ月以上熟成し深いコクと香りが広がります。

150g 賞45日

1,313円

(税抜 1,216円)

注文番号 58 カチョコカバロ

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

200g 賞45日

1,313円

(税抜 1,216円)

注文番号 59 ラクレット

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

150g 賞45日

1,313円

(税抜 1,216円)

注文番号 60 さけるモzzarella プレーン

厳選された新鮮で良質な十勝産の生乳から作られたさけるタイプのチーズ。

80g 賞30日

537円

(税抜 498円)

注文番号 61 さけるモzzarella ホワイトペッパー

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

70g 賞30日

537円

(税抜 498円)

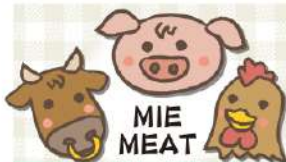
注文番号 62 モzzarellaチーズ(真空タイプ)

十勝の新鮮な生乳を使用。ミルク本来の味を楽しめるチーズです。

100g 賞30日

657円

(税抜 609円)



三重県産のお肉

注文番号 66 和牛小間切(冷蔵)

三重県産黒毛和牛。煮物や炒めものにも。

250g 賞/消費期限:120日

2,251円
(税抜2,085円)

注文番号 63 和牛小間切(冷蔵)

三重県産黒毛和牛。煮物や炒めものにも。

180g 賞/消費期限:4日

1,474円
(税抜1,365円)

注文番号 67 和牛モモサイコロステーキ用(冷蔵)

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

2,511円
(税抜2,325円)

注文番号 64 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

2,025円
(税抜1,875円)

注文番号 68 和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷蔵)

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

2,073円
(税抜1,920円)

注文番号 65 (冷蔵)和牛ミンチ

三重県産黒毛和牛。ハンバーグなどに最適です。

300g 賞/消費期限:4日

1,749円
(税抜1,620円)

注文番号 69 牛豚合びきミンチ 300g(凍)

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。便利な使い切りサイズになります。

300g 賞/消費期限:120日

826円
(税抜765円)

注文番号 70 三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

350g 賞/消費期限:120日

2,980円
(税抜2,760円)

注文番号 71 三重県産牛すき焼き用切落し(冷蔵)

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

2,430円
(税抜2,250円)

注文番号 72 三重県産牛モモすき焼き用(冷蔵)

鳥羽志摩産の牛モモ肉(ホルスタイン種)をすき焼き用にカットしました。

500g 賞/消費期限:120日

3,402円
(税抜3,150円)

注文番号 73 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

599円
(税抜555円)

注文番号 74 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

810円
(税抜750円)

注文番号 75 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

1,215円
(税抜1,125円)

注文番号 76 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

761円
(税抜705円)

注文番号 77 豚モモかたまり

伊勢うまし豚。やわらかくて臭みが少なく煮豚や焼豚に最適です。

400g 賞/消費期限:5日

1,085円
(税抜1,005円)

注文番号 78 豚肩ロース味噌漬

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

200g 賞/消費期限:10日

777円
(税抜720円)

注文番号 79 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

801円
(税抜742円)

注文番号 80 豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。

300g 賞/消費期限:120日

1,004円
(税抜930円)

注文番号 81 豚ロース生巻焼き用(冷蔵)

伊勢うまし豚のロースを生巻焼き用に加工しました。

250g 賞/消費期限:120日

817円
(税抜757円)

注文番号 82 豚モモ焼肉用(バラ凍結)

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。焼肉に。

400g 賞/消費期限:120日

914円
(税抜847円)

注文番号 83 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

745円
(税抜690円)

注文番号 84 伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢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

461円
(税抜427円)

注文番号 85 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

939円
(税抜870円)

注文番号 86 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

615円
(税抜570円)

注文番号 87 伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)

75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にモモ肉を20%混ぜました。

300g 賞/消費期限:120日

486円
(税抜450円)

注文番号 88 やさしいホロニアソーセージ

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 89 やさしいあらびきウィンナー

モクモクの契約農場の豚を使用し、製法にこだわっています。

100g 賞20日

466円
(税抜432円)

注文番号 90 やさしい皮なしポークウィンナー

お子さんでも食べやすい皮なしタイプ。細かく精洗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 91 あらびきウィンナー

近大県産国産甘米(うまか)ンペー(ビー)使用。香りと火入れしたとろろリゾットのあらびきウィンナーです。

140g 賞30日

691円
(税抜640円)

注文番号 92 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 93 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静か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 94 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贅沢ハム。無添加です。

80g 賞30日

615円
(税抜570円)

注文番号 95 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 96 鶏そぼろ

国産産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。

90g 賞30日

360円
(税抜334円)

注文番号 97 ペッパーポーク

キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くモモハムです。無添加です。

80g 賞30日

535円
(税抜496円)

注文番号 98 おつまみチャーシュー

豚(バラ肉(国産産))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698円)

注文番号 99 もっとりもっちゃん しお味

自家製塩麹、青森産にんにく、北海道産の特製塩ダレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚肉(モモ)焼きです。

350g 賞60日

911円
(税抜844円)

注文番号 100 もっとりもっちゃん みそ味

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)

注文番号 **101** **しんちゃん餃子** 凍 小 大 豆

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

15g×16個 たれ11g×2 賞180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 **102** **カインズのファミリー餃子** 凍 小 大 豆

国産の豚肉と野菜、小麦で作った餃子です。30個入ったお徳用パック。

20g×30個 賞365日

822円
(税抜762円)

カインズのファミリー餃子

注文番号 **103** **お徳用 マムの一口餃子にんにく醤油** 凍 小 大 豆

国産の豚肉、野菜を使い、食べやすい一口サイズの餃子に仕上げました。にんにく醤油です。50個入り！

50個入り(500g) 賞365日

878円
(税抜813円)

お徳用 マムの一口餃子にんにく醤油

注文番号 **104** **徳用北京餃子** 凍 小 大 豆

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

18g×15個 賞365日

432円
(税抜400円)

徳用北京餃子

注文番号 **105** **肉しゅうまい** 凍 小 大 豆

国産豚肉、たまねぎを国産小麦の皮で包んだしゅうまいです。

240g(15個) 賞365日

477円
(税抜442円)

肉しゅうまい

注文番号 **106** **もち米蒸ししゅうまい** 凍 小 大 豆

国産豚肉・野菜・もち米使用。アレルギー源となる原材料を極力省きました。

180g(12個入り) 賞365日

502円
(税抜465円)

もち米蒸ししゅうまい

注文番号 **107** **大きな豆腐肉団子** 凍 小 大 豆

国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、日替ダシをたっぷりからめました。

26g×8個 賞365日

509円
(税抜472円)

大きな豆腐肉団子

注文番号 **108** **ごぼうとひじきの豆腐団子** 凍 小 大 豆

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

401円
(税抜372円)

ごぼうとひじきの豆腐団子

注文番号 **109** **国産野菜の春巻** 凍 小 大 豆

キャベツ、玉ねぎ、にんじん、タケノコ、ニラなどの国産野菜がたっぷり入った春巻です。

500g(10本) 賞365日

729円
(税抜675円)

国産野菜の春巻

注文番号 **110** **フライパンで簡単春巻き** 凍 小 大 豆

国産だけのこ、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)

フライパンで簡単春巻き

注文番号 **111** **中華丼の具(塩)** 凍 小 大 豆

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)

中華丼の具(塩)

注文番号 **112** **カインズのこだわり豚まん** 凍 小 大 豆

非遺伝子組み換えの厳選された飼料で育てた三元豚と北海道小麦の皮、九州産菊芋によるこだわり原料商品。

90g×2個 賞365日

477円
(税抜442円)

カインズのこだわり豚まん

注文番号 **113** **天津包子 肉まん** 凍 小 大 豆

国内産豚肉、たけのこ、椎茸などをじっくり煮込み、膨張剤を使わずにゆっくり発酵させた国産小麦粉の皮で包みました。

55g×5個 賞365日

469円
(税抜435円)

天津包子 肉まん

注文番号 **114** **野菜たっぷりチャンポン** 凍 小 大 豆

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

280g(麺130g) 賞365日

461円
(税抜427円)

野菜たっぷりチャンポン

注文番号 **115** **フレンチフライポテト** 凍 小 大 豆

北海道産馬鈴薯100%使用したフレンチフライポテト。

1kg 賞731日

720円
(税抜667円)

フレンチフライポテト

注文番号 **116** **ハッシュドブラウンポテト** 凍 小 大 豆

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)

ハッシュドブラウンポテト

注文番号 **117** **徳用 ポテトもち** 凍 小 大 豆

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

1.2kg(60g×20個) 賞731日

1,036円
(税抜980円)

徳用 ポテトもち

注文番号 **118** **道産パン粉のさくさくメンチカツ** 凍 小 大 豆

北海道産の豚肉を使用した肉だねを北海道産のパン粉でく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 **119** **オムライス** 凍 小 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)

オムライス

注文番号 **120** **ペンのトマトソースグラタン** 凍 小 大 豆

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

340g(2個) 賞365日

709円
(税抜667円)

ペンのトマトソースグラタン

注文番号 **121** **えびフライ(大)** 凍 小 大 豆

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)

えびフライ(大)

注文番号 **122** **焼いて簡単どぎやきイタリアン** 凍 小 大 豆

チーズ、玉ねぎ、ピーマンをトマトケチャップで味付けし、国産小麦の皮で包みました。

200g(5本) 賞365日

563円
(税抜522円)

焼いて簡単どぎやきイタリアン

注文番号 **123** **ママ 学校帰りのコロッケ** 凍 小 大 豆

北海道産じゃがいも・豚肉・玉ねぎを使用したシンプルで飽きのこないコロッケ。

60g×5 賞365日

461円
(税抜427円)

ママ 学校帰りのコロッケ

注文番号 **124** **北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ** 凍 小 大 豆

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

40g×6 賞365日

550円
(税抜510円)

北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ

注文番号 **125** **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ** 凍 小 大 豆

豆腐ハンバーグをバルサミコ酢をきかせたソースで香り良く煮こみました。

90g×2 賞365日

396円
(税抜367円)

ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ

注文番号 **126** **(和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ** 凍 小 大 豆

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個入り) 賞365日

457円
(税抜424円)

(和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ

注文番号 **127** **ふんわり豆腐ハンバーグ** 凍 小 大 豆

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

509円
(税抜472円)

ふんわり豆腐ハンバーグ

注文番号 **128** **鶏ごぼうハンバーグ** 凍 小 大 豆

国内産の鶏肉とごぼうを小さめのハンバーグにしました。お弁当にぴったりの大きさ。

26g×8個 賞365日

461円
(税抜427円)

鶏ごぼうハンバーグ

注文番号 **129** **ママのミニハンバーグ** 凍 小 大 豆

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

24g×7個 賞365日

451円
(税抜418円)

ママのミニハンバーグ

注文番号 **130** **彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ** 凍 小 大 豆

国産の野菜とひじきを加えた豆腐ハンバーグです。

210g(3個) 賞365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 131 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 132 秋川牧園、ピリ辛チキンバー

若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに鶏脂と肉を混ぜ、食べごたえある食感。ピリッと使います。

150g 賞270日
704円
(税抜 652円)



注文番号 133 秋川牧園 スパイスささみカツ

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

160g 賞270日
752円
(税抜 697円)



注文番号 134 秋川牧園 鶏メンチカツ

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豚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 135 秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園。チキンナゲット。外側はサクサク香ばしくふくらり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 136 秋川牧園 ミートボール

鶏肉を使用し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 137 秋川牧園 ふんわり卵の親子丼

秋川牧園の卵と鶏肉の親子丼。しっかりとした旨味が特徴の鶏肉に、とろりとからむ卵をぜひご賞味ください。

180g 賞365日
704円
(税抜 652円)



注文番号 138 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
通常価格1,036円
986円
(税抜 913円)



注文番号 139 タコ飯の素

国産真だこを焼いて塩でもみ煮しあげました。お手軽にタコ飯ができます。

3合分 賞6ヶ月
1,296円
(税抜 1,200円)



注文番号 140 炊き込みご飯の素

国産野菜、鶏肉、油揚げ、こんにゃくがたっぷり入った炊き込みご飯の素。お米に混ぜて炊くだけ。

3合用(215g) 賞180日
671円
(税抜 622円)



注文番号 141 五目寿しの素(2合炊)

国産素材へのこだわりはもちろん、油揚げにも天然のかりを使用し、天然かつおだしで味付けしています。ご飯またはお粥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 142 焼き鳥もも串

鳥取県産美味鶏のもも肉をていねいに串さしを行いタレに漬け込んで焼きました。温めるだけでOK。

5本入 賞180日
986円
(税抜 913円)



注文番号 143 焼き鳥ねぎま串

鳥取県産美味鶏のもも肉と白ネギをていねいに串さしを行いタレに漬け込んで焼きました。温めるだけでOK。

5本入 賞180日
986円
(税抜 913円)



注文番号 144 鶏もも照焼

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

150g(3枚入) 賞365日
929円
(税抜 861円)



注文番号 145 野菜かき揚げ

野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類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)



注文番号 146 ひじき豆炊合せ

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 147 月達義と徳島レソコンのハンバーグセット

徳島県産のれんこんと豚肉で作ったハンバーグと、煮子の揚げ浸し。ひじきと大豆の味噌・青葱とじやこのお浸しを添えました。

230g 賞365日
963円
(税抜 892円)



注文番号 148 月達義とあんかけ唐揚げセット

徳島県産のブランド鶏、月達義だちの唐揚げ、煮子の揚げ浸し。ひじきと大豆の味噌・青葱とじやこのお浸しを添えました。

250g 賞365日
963円
(税抜 892円)



注文番号 149 大阪の味 手焼きお好み焼き

国産小麦粉、キャベツ、豚肉を加え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
通常価格583円
533円
(税抜 494円)



注文番号 150 まんまる醤油たこ焼き

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

400g(20個入) 賞365日
761円
(税抜 706円)



注文番号 151 ねぎ入りたこ焼き

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)



注文番号 152 お好みお弁当セット

お弁当に便利な、カットレバー入りのお惣菜です。さんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の漬けたしの3種類。

120g(3種×2個) 賞365日
474円
(税抜 439円)



注文番号 153 ひとくちソースとんかつ

豚肉を食べやすいサイズにカットし、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
457円
(税抜 424円)



注文番号 154 ごぼうと白身魚の磯辺揚げ

ごぼうの歯ざわりを残して、白身魚を使いヘルシーに仕上げました。

160g(8個入り) 賞365日
396円
(税抜 367円)



注文番号 155 ぶちブリえびかつ

一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。

120g(6個) 賞365日
340円
(税抜 316円)



注文番号 156 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)

注文を受けてから製造するので柔らか。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 157 瑞宝しぐれ(甘口)

粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり)※アミノ酸使用

70g 賞30日
612円
(税抜 567円)



注文番号 158 瑞宝しぐれ(おかか)

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

70g 賞30日
515円
(税抜 477円)



注文番号 159 北海道豆昆布

北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。

140g 賞90日
363円
(税抜 337円)



注文番号 160 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)



注文番号 161 蔵 小豆 大豆

鈴丸納豆

北海道産のスズマル大豆100%使用。当社こだわりのタレとカラシ付。コクのある美味しい小粒タイプです。

40g×3パック 賞9日

187円
(税抜174円)

注文番号 162 蔵 小豆 大豆

福豊納豆(大粒)

三重県産大豆を使用。大豆の味がしっかりと味わえる大粒タイプ。

40g×3(タレ付) 賞9日

200円
(税抜186円)

注文番号 163 蔵 小豆 大豆

北海道有機小粒納豆

北海道産有機小粒大豆を100%使用した安全安心のこだわりの納豆です。たれ、カラシ付き。

40g×3 賞9日

234円
(税抜217円)

注文番号 164 蔵 小豆 大豆

大豆を味わう小粒納豆(タレなし)

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

40g×3 賞9日

120円
(税抜112円)

注文番号 165 蔵 大豆

野瀬さんの油揚げ

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

2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円
(税抜183円)

注文番号 166 蔵 大豆

野瀬さんのすし揚げ

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

4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円
(税抜183円)

注文番号 167 蔵 小豆 大豆

国産おばあちゃんのいなり(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)

注文番号 168 蔵 大豆

随野厚揚げ

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 169 蔵 大豆

随野ミニ飛龍豆

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 170 蔵 大豆

極 絹ごし豆腐

随野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。

300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 171 蔵 大豆

極 もめん豆腐

随野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。

300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 172 蔵 大豆

極 充填豆腐

随野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。

150g 賞14日

204円
(税抜189円)

注文番号 173 蔵 大豆

極 寄せ豆腐

随野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。

300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 174 蔵 大豆

随野焼とうふ

国産大豆の随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 175 蔵 大豆

随野とうふ もめん(430g)

随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)

注文番号 176 蔵 大豆

国産大豆 寄せ豆腐

豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。

400g 賞6日(お届け日の3日後期限)

437円
(税抜405円)

注文番号 177 蔵 鶏 大豆

茶わん蒸し(黒)かしわ

京都府内産の卵に、国産の削り節(鰹・さば・うめ)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 178 蔵 大豆

たまご豆腐

新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、醤油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 179 蔵 大豆

極 豆乳

随野大豆の粉やさい使用です。豆臭さが少ないのが特徴です。ストレーでも、コーヒーやスムージー、料理にも使用していただけます。

200ml 賞7日

272円
(税抜252円)

注文番号 180 蔵 大豆

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 賞150日

408円
(税抜378円)

注文番号 181 蔵 大豆

生芋ミニこんにゃく

国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作りました。

150g 賞180日

163円
(税抜151円)

注文番号 182 蔵 大豆

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、味がしみます。食べやすいのが特徴です。

250g 賞180日

213円
(税抜198円)

注文番号 184 蔵 大豆

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)

注文番号 185 蔵 大豆

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 186 蔵 大豆

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つ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 187 蔵 大豆

有機たかな漬

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

180g 賞90日

417円
(税抜387円)

注文番号 188 蔵 大豆

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 189 蔵 大豆

宮崎県産甘らっきょう

原材料はらっきょう。国産さびや糖、米酢(国産原料)、食塩(長崎産)のみ。さっぱりとした甘さのらっきょう漬です。

100g 賞120日

521円
(税抜483円)

注文番号 190 蔵 大豆

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 191 **えび・いかミックス**

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

150g 賞365日

506円
(税抜 469円)



注文番号 194 **とれとれあじたたき身**

日本近海で漁獲された生の真あじをタタキ身に。つみれなどに便利。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 197 **ぶり仙台味噌粕漬け**

仙台味噌と一風堂産の風味豊かな味噌粕にぶりの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日
通常価格623円

50円引き 573円
(税抜 531円)



注文番号 200 **塩熟さばフィレ**

一番おいしいカマ肉を残したまま、ピンポンを抜いた食べやすい焼き鯖用のフィレです。

3枚 賞30日 (お割日より)

801円
(税抜 742円)



注文番号 204 **脂ののった天然さばみりん蒸し干し**

ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬け込み天日干しにしました。

2枚 200g 賞45日

603円
(税抜 559円)



注文番号 208 **カマス丸干し**

静岡県伊東市で捕ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み天日乾燥と海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 212 **さば漬け丼の素**

黒潮の恵み豊かな海産物で仕上げたサバを醤油たれに漬け込みました。おたけいでお楽しみください。

60g 賞90日

667円
(税抜 618円)



注文番号 216 **バラたらこ**

アラスカ沖からオホーツク海周辺で獲れたスケ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 219 **氷見産まいわしみりん干し**

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

80g 賞365日

388円
(税抜 360円)



注文番号 192 **そのまま食べられるブリッとほたて**

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

100g 賞365日

768円
(税抜 712円)



注文番号 195 **北海道産塩秋鮭切身(2切)**

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

140g (2切) 賞180日

447円
(税抜 414円)



注文番号 198 **たら仙台味噌粕漬け**

仙台味噌と一風堂産の風味豊かな味噌粕にたらを漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日
通常価格623円

50円引き 573円
(税抜 531円)



注文番号 202 **天然ぶり照り焼き**

長崎で水揚げされた天然ぶりを使用。特製調味だれに漬け込み、丁寧に焼き上げました。

2枚入 (約110g) 賞360日

518円
(税抜 480円)



注文番号 206 **北海道産 さんまの甘味噌漬け**

脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と味噌で仕上げました。

2枚 180g 賞45日

606円
(税抜 562円)



注文番号 210 **スモークサーモン**

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

70g 賞365日

729円
(税抜 675円)



注文番号 214 **お魚とごぼうのコロコロスティック**

鰯と鰯の落とし身と国産ゴボウと海の幸、山の幸のコラボ商品。玉ねぎと豚脂もバランス良く配合しスティック状にしました。

200g 賞365日

372円
(税抜 345円)



注文番号 217 **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 220 **味付のり卓上容器入**

有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食の供に。

8切56枚 賞330日

777円
(税抜 720円)



注文番号 193 **青森県十三湖産冷凍大和じしみ**

青森県十三湖産のじしみを電子水で砂抜きし、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 196 **秋鮭西京味噌漬**

北海道産または三陸北部沖で漁獲された秋鮭を切身加工し、自社で配合した西京味噌に48時間漬込みました。

150g (3枚) 賞180日

518円
(税抜 480円)



注文番号 199 **さわら仙台味噌粕漬け**

仙台味噌と一風堂産の風味豊かな味噌粕にさわらを漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。

70g×2切 賞180日
通常価格623円

50円引き 573円
(税抜 531円)



注文番号 203 **カレーの甘酢あんかけ**

アメリカ産のカレーを唐揚げにし、しっとりとした野菜と合わせまろやかな甘酢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 207 **パクッと真ほっけ一夜干し**

北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。腹痛取りの処理済みです。

220g 賞180日

574円
(税抜 532円)



注文番号 211 **薩摩赤えび唐揚げ**

阿久根漁港沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘みが強いえびを、薬粉でくくりました。

150g 賞365日

444円
(税抜 412円)



注文番号 215 **いわし梅肉大葉パン粉焼**

フライパンで揚げ焼き調理OKのいわしフライ。細かく刻んだ梅肉と大葉でサッパリ仕上げです。

240g 賞365日

437円
(税抜 405円)



注文番号 218 **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 221 **焼きさざみのり**

伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかず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 222 **おでん種セット**

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、お好みの味付けです。

7種13品(356g) 賞180日

1,176円
(税抜1,089円)

注文番号 223 **お好みさつま揚げ**

魚のすり身にしょうが、ほたてを加えお好み焼き風のさつま揚げにしました。

160g(2枚) 賞180日

511円
(税抜474円)

注文番号 224 **おとうふ揚げ**

国産大豆の豆腐と助宗タラのすり身を使用したふんわり柔らかな練り物です。

165g(5個) 賞180日

414円
(税抜384円)

注文番号 225 **かに風味かまぼこ**

無リンすり身を使用して、最新の蒸し器でしっかりと仕上げました。

10本(112g) 賞60日

388円
(税抜360円)

注文番号 226 **7種の野菜揚げ**

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

165g(5個) 賞180日

447円
(税抜414円)

注文番号 227 **ささがきごぼうさつま揚げ**

無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。

120g 賞180日

461円
(税抜427円)

注文番号 228 **焼きちくわ**

うま味調味料や保存料不使用。いわしの魚醤と国産塩、本みりんを加えて魚の旨を引き出しました。

5本110g 賞15日

324円
(税抜300円)

注文番号 229 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**

味噌で漬込み、下味をつけたごぼうとタラすり身を使用した薄揚げです。

117g(3枚) 賞180日

500円
(税抜463円)

注文番号 230 **玉ねぎ揚げ**

北海道の無リンのすり身と国産の玉ねぎ・豆腐を使用しました。フレッシュ玉ねぎの自然な甘さが特徴です。

150g(5個) 賞180日

456円
(税抜423円)

注文番号 231 **こだわりさつま揚げ(ごぼう)**

自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつおや昆布などで味付けしました。

3枚84g 賞30日

318円
(税抜295円)

注文番号 232 **こだわりさつま揚げ(磯の香)**

特注の無リンすり身を使用。オキアミとアサガオを混ぜ合わせた風味のよいさつま揚げです。

3枚84g 賞30日

318円
(税抜295円)

注文番号 233 **こだわりさつま揚げ(棒天)**

自家製すり身に、かつおや昆布など天然の素材で味付け。

5本90g 賞30日

318円
(税抜295円)

注文番号 234 **こだわりさつま揚げ(黒ごま芽)**

サツマイモをたっぷり混ぜこみ、サツマイモの甘みと黒ごまの香ばしさが人気の商品です。

3枚108g 賞30日

383円
(税抜355円)

注文番号 235 **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 236 **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 237 **瀬戸内海産にぼし(常温)**

瀬戸内海産のカタクチイワシを塩のみで加工。酸化防止剤不使用です。

250g 賞180日

988円
(税抜915円)

注文番号 238 **かつお節粉**

厳選したかつお節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用しておりません。

60g 賞180日

437円
(税抜405円)

注文番号 239 **そのまま食べて美味しいかつお節粉**

厳選した焼津、枕崎産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まじは食べてみて下さい。

30g 賞365日

396円
(税抜367円)

注文番号 240 **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選別品をブレンドし、口どけがよい薄切りに仕上げました。解凍は使用し、す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 241 **だし亭や・かつおだし**

秋崎産かつお節と北海道産昆布を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 賞365日

490円
(税抜454円)

注文番号 242 **だし亭や・いりこだし**

長崎、瀬戸内海産いわし、枕崎産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。

8g×8 賞365日

513円
(税抜475円)

注文番号 243 **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 244 **北海道産おいしい出し昆布**

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 245 **煮物昆布**

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

15g 賞365日

213円
(税抜198円)

注文番号 246 **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 247 **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 248 **国内産真ごんぶとろろ**

青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。

20g 賞365日

226円
(税抜210円)

注文番号 249 **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 250 **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 251 **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 252 **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 253 **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 254 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 255 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 256 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 257 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 258 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、材料3つ!国内産の生イーストで作った、カリッとした食感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 259 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菓です。おやつ、味噌汁に、すき焼きやき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 260 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 261 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 262 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 263 三重の味うどん

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

100g×3 賞365日

257円 (税抜 238円)

注文番号 264 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 265 北海道産小麦パスタ(バゲットタイプ)

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 266 自然伝 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 267 自然伝 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 268 有精卵マヨネーズ

国内の豊かな環境で育てられた卵の卵黄を有精卵を使った卵黄タイプのマヨネーズです。味が濃厚でおいしいマヨネーズです。

200g 賞180日

534円 (税抜 495円)

注文番号 269 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。糖質を抑えたまろやかな口タイプに仕上げています。

210g 賞5ヶ月

440円 (税抜 408円)

注文番号 270 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、ごま油をブレンドしました。

280ml 賞365日

623円 (税抜 577円)

注文番号 301 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・なりごま・すりごまを使用。うま味調味料・保存料不使用。

150ml 賞180日

583円 (税抜 540円)

注文番号 302 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 303 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(夏果)使用のつづ入りケチャップです。

190g 賞365日

453円 (税抜 420円)

注文番号 304 (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 305 (生)ソースウスター

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。

200ml 賞730日

427円 (税抜 396円)

注文番号 306 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 307 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 308 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 309 純正ごま油(太白)

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

340g 賞730日

762円 (税抜 706円)

注文番号 310 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 311 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。格段にうすくちタイプです。

340g 賞2年

784円 (税抜 726円)

注文番号 312 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 313 芳醇黒胡麻油

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

95g 賞730日

733円 (税抜 679円)

注文番号 314 コンソメスープ 120gポット入り

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 315 黒ガラスープ 120gポット入り

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 316 オイスターソース

瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスをベース。いかに食卓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)

注文番号 317 片栗粉

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

500g 賞2年

524円 (税抜 486円)

注文番号 318 味の母(醃漬調味料)



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 319 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 320 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 321 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 322 国産グラニュー糖



北海道産てんさい糖(サトウダイコン)100%。手づくりジャムやお菓子づくり、コーヒーなどに。

1kg
516円
(税抜478円)

注文番号 323 てんさい含蜜糖・粉末



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

500g
506円
(税抜469円)

注文番号 324 フラクトオリゴ糖きびブラック



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 325 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 326 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 327 天然しょうゆ小ビン(濃口)



井上本店。国内産の大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。

900mlビン入 賞2年
1,065円
(税抜987円)

注文番号 328 天然しょうゆ小ビン(淡口)



井上本店。国産大豆、小麦を使用した淡口の天然しょうゆ。

900mlビン入 賞1年
1,082円
(税抜1,002円)

注文番号 329 節辰のつゆ



老舗が選んだ最高級の鰹削りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。

900ml 賞12ヶ月
963円
(税抜892円)

注文番号 330 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黒添加のつゆです。

900ml 賞365日
1,004円
(税抜930円)

注文番号 331 八方だし



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

600ml 賞1年
846円
(税抜784円)

注文番号 332 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、唐揚げの下味にも活用できます。

500ml 賞365日
583円
(税抜540円)

注文番号 333 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。本醸造大豆醤油使用・化学調味料無添加。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜412円)

注文番号 334 香り立つゆず鍋つゆ



鹿児島県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酸味とスープの旨味とコクをお楽しみください。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜412円)

注文番号 335 九州だし寄せ鍋つゆ



長崎県産鶏ささぎ、対馬産木しいたけ、鹿児島県産ゆずの旨味とコクを十分に引き出した九州産だしの寄せ鍋つゆです。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜412円)

注文番号 336 本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ



本場長崎ちゃんぽん・日清ベースの鍋つゆ。ポークとチキンの煮りなす。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 338 とり塩鍋スープ



国産鶏がらスープに沖縄海水塩と玄米酢を加えた、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 339 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 340 あっさり醤油味の寄せ鍋スープ



本醸造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
305円
(税抜283円)

注文番号 341 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 343 イゲタ 白みそ 万葉小町



100%国内産の米と大豆を使用し、低温でじっくりと熟成しました。秘伝の柔らかな甘みと旨みが特長です。

450gカップ 賞180日
1,083円
(税抜1,003円)

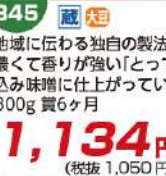
注文番号 344 麦みそ 輝麦(てるむぎ)



長崎県産の「はだか麦」、九州産の「大豆」を使用し、甘味と旨味を十分に引き出し造り上げた麦味噌です。

500g 賞180日
830円
(税抜769円)

注文番号 345 飯高のとつきみそ



地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とつき」の仕込み味噌に仕上がっています。

800g 賞6ヶ月
1,134円
(税抜1,050円)

注文番号 346 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 347 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 348 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 349 ミヅホ玄米くる酢



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 350 食菜酢



国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめてどうぞ。

360mlビン入 賞730日
664円
(税抜615円)

注文番号 351 りんご酢



国産りんご(スターキング)を使用。じっくりと熟成させた、まろやかな果実酢。

300ml 賞2年
680円
(税抜630円)

注文番号 352 太田酢店のぼん酢



純米酢に本醸造醤油を加え、国産のゆず、梅で味を整えました。

300ml 賞730日
567円
(税抜525円)

注文番号 353 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 354 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 355 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 356 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 357 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 358 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 359 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 360 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 361 北海道産 大納言小豆 北海道産の良質の小豆を低温保管しています。ぜんざいやあんこ用に最適です。 250g 賞365日 469円 (税抜 435円)	注文番号 362 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 363 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 364 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 365 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 366 こしあん(1kg) 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。 賞製造より90日 1,001円 (税抜 927円)	注文番号 367 こしあん(500g) 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。 賞製造より90日 522円 (税抜 484円)	
注文番号 368 白あん(1kg) 北海道産豆を100%使用。酸化防止剤不使用。※製造時期の都合により賞味期限が短くなる場合がございます。 賞製造より90日 920円 (税抜 852円)	注文番号 369 白あん(500g) 北海道産豆を100%使用。酸化防止剤不使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。 賞製造より90日 482円 (税抜 447円)	注文番号 370 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 371 丸磨さらさらミン黒ごまきなこ 独自開発した特許取得の黒ごまパウダーと、風磨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 372 黒ごまきな粉 直火焙煎の香りの良い黒ごまと、旨味を活かした黒風焙煎の北海道産丸磨き大豆使用のきな粉をブレンドしました。 100g 賞240日 216円 (税抜 200円)
注文番号 373 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 374 粒もろこし ハニーバントム 特別栽培したハニーバントムを砂糖を加えることなくそのままパックした商品です。 145g 賞3年 328円 (税抜 304円)	注文番号 375 甘夏みかん缶 福岡八女農協産の甘夏みかんをシーズニングに。程よい苦みと甘み。 295g(固形量170g) 賞3年 414円 (税抜 384円)	注文番号 376 有機栽培レーズン オーガニックレーズン(アメリカ産)。添加物不使用。そのまま、またはお菓子作りにも。 120g 賞6ヶ月 419円 (税抜 388円)	
注文番号 377 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)	注文番号 378 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 379 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 380 国内産・くずきり 国産馬鈴薯澱粉と本葛を使用したくずきりです。冬は鍋に、夏はサラダやデザートに。 100g 賞730日 538円 (税抜 498円)	

五目ごはん

一膳炊き
ICHIZEN TAKI

筍ごはん

一膳炊き
ICHIZEN TAKI

— すべて日本産原料の炊き込みご飯 —
清酒、動物性不使用のこだわりの出汁



一膳炊き 五目ごはん

厳選した国産のお米を使用し、丁寧にふくら炊き上げた五目ごはんです。電子レンジで温めるだけ。

180g 賞365日
357円
(税抜 331円)

小袋 大袋



一膳炊き 筍ごはん

厳選した国産のお米を使用し、丁寧にふくら炊き上げた筍ごはんです。電子レンジで温めるだけ。

180g 賞365日
357円
(税抜 331円)

小袋 大袋

- 注文番号 383 深煎りいりごま(白)**
残留農薬検査済の良質ゴマ。香味がよく料理の彩りに。
65g 賞365日
223円
(税抜207円)
- 注文番号 384 深煎りいりごま(黒)**
残留農薬検査済の良質ゴマ。焙煎温度を上げ香味がアップ。
65g 賞365日
223円
(税抜207円)
- 注文番号 385 すりごま二度ばい煎(白)**
残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。
85g 賞1年
330円
(税抜306円)
- 注文番号 386 すりごま二度ばい煎(黒)**
残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。
85g 賞1年
330円
(税抜306円)
- 注文番号 387 純練り胡麻スタンドバック(白)**
添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドバック。
120g 賞730日
388円
(税抜360円)
- 注文番号 388 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 389 J.A 鈴鹿のとりめしの素**
鈴鹿市産の鶏とり、生引きたまご、国産野菜などの厳選材料で、郷土の味を再現。3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 390 白ねぎ味噌**
鈴鹿産の白ねぎ、大豆にんにくを使用。した旨子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 391 オリジナルカレールー**
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ー。
500g 賞540日
842円
(税抜780円)
- 注文番号 392 マム 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 393 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。手さしレベルは中辛、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 394 スパイスシーマカレー**
動物由来香料不使用。大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスの旨味とコクを追求。ベトナム、タイ、カンボジアにもオススメです。
150g 賞24ヶ月
315円
(税抜292円)
- 注文番号 395 瀬戸内があちゃんの食べる小魚**
瀬戸内海産片いわし。酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。
50g 賞120日
412円
(税抜382円)
- 注文番号 396 本物のいわしくん プツ切り**
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 397 あいこちゃん金のまぐろ油漬**
静岡自社工場で丁寧にフレーク状にしたまぐろ。国産野菜を配合したスープで煮つけました。油には米油を使用。さっぱりとした味わい。
70g×3 賞3年
793円
(税抜735円)
- 注文番号 398 あいこちゃん銀のまぐろ水煮**
静岡自社工場で丁寧にフレーク状にしたまぐろ。国産野菜を配合したスープで煮つけました。オイルは米油でアレルギーの方にもオススメ。
70g×3 賞3年
793円
(税抜735円)
- 注文番号 399 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。まろやか仕立てで人参、椎茸、干瓢、蓮根は国産産物です。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 400 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)
- 注文番号 401 MS コーンスープ**
ずっけ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357円)
- 注文番号 402 しいたけパウダー**
三重県産原木しいたけ100%の粉末です。お好焼、餃子、ハンバーグなどに。
45g 賞365日
810円
(税抜750円)
- 注文番号 403 のりたまごふりかけ**
たまご顆粒の入ったふりかけ。うま味調味料、遺伝子組換え原料は不使用。
3g×12袋 賞365日
237円
(税抜220円)
- 注文番号 404 九鬼 国産ごまふりかけ**
うま味調味料、着色料、酸化防止剤を使用せず、国産素材を使ったこだわりのふりかけです。
25g 賞365日
291円
(税抜270円)
- 注文番号 405 九鬼 国産混ぜごまふりかけ**
国産素材を使ったこだわりの混ぜごまタイプふりかけ。国産素材はいりごま、赤しそ、青、豆布、わかめ、梅。
25g 賞365日
291円
(税抜270円)
- 注文番号 406 鮭ちりめん**
昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鮭に国産ちりめん、国産わかめを加えました。
80g 賞60日
558円
(税抜517円)
- 注文番号 407 ちりめん昆布**
国産ちりめんと昆布を和えて酢と砂糖で味をどとのえました。素材の風味が生きています。
100g 賞60日
550円
(税抜510円)

伊勢湾産素干のり使用

こめどろぼう



注文番号 408 こめどろぼう

伊勢湾産のバラ海苔をごま油と海苔の精のやさしおで味付けしました。一度食べたらやみつきになるふりかけです。

30g 賞180日
567円
(税抜525円)



注文番号 409 こめどろぼう梅味

伊勢湾産のバラ海苔を国産なたね油と和歌山県産梅フレークで味付けしました。海苔と梅の香りが食欲をそそります。

25g 賞180日
567円
(税抜525円)

2026
2月3日

節分の目

今年
南南東

福豆

注文番号 410

節分福豆

北海道産の大豆をササク
ク香ばしく熟成焙煎し、小
分けに便利なテラタイプ
の小袋に入れました。

45g (5g×9袋) 賞180日

389円
(税抜361円)

東方ロール

注文番号 411

黒豆ロールカステラ

職人が1本ずつ手巻する三原
庵のロールカステラ。しうと
り変形のカステラと違って、
黒豆の相性が抜群です。

1本 賞45日

2,491円
(税抜2,307円)

注文番号 412

純国産北海道2色の煎り大豆

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

65g 賞210日

285円
(税抜264円)

注文番号 413

純国産ポテトチップス うすしお

無添加 「国産じゃがいも」北海道
産「ポテトチップス」の味。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 414

純国産ポテトチップス のり塩

無添加 国産のジャガイモを
ポテトチップス米油で揚げました。塩
はもちろんです。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 415

純国産ポテトチップス 柚子

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

53g 賞120日

230円
(税抜213円)

注文番号 416

北海道黒豆の甘納豆

北海道十勝産の黒大豆と北海道産
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)

注文番号 417

純国産 さつま芋チップ

九州産さつま芋も、北
海道産でんぷん、国産
ごま油だけで作った
こだわりのお菓子。

115g 賞120日

302円
(税抜280円)

注文番号 418

純国産 北海道かりんとう

無添加 生地に北海道産ひき
割り大豆、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)

注文番号 419

純国産 黒糖

沖縄県産原料100%！
信包装でそのままパ
リ食べられるおいし
い黒糖菓子です。

75g 賞365日

291円
(税抜270円)

注文番号 420

純国産 北海道あげせん

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

40g 賞150日

327円
(税抜303円)

注文番号 421

北海道おかき とうもろこし

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

46g 賞120日

304円
(税抜282円)

注文番号 422

純国産 小魚せんべい

無添加 静岡以西のイワシで作った国産いわ
しの焼いりこと、煮干し粉末を贅沢
に使い北海道産じゃがいものデンプ
ンベースにしたおせんべいです。

65g 賞120日

289円
(税抜268円)

注文番号 423

純国産北海道きなこねじり

無添加 北海道産大豆のきなこを水あ
めで練り上げ、オホーツク海
の塩で味付けしました。原料
は全て国産です。

100g 賞90日

395円
(税抜366円)

注文番号 424

カル鉄スティック(ココア味)

国内産小麦粉を主原料に
カルシウム・鉄分を
たっぷり含んだス
ティックビスケット。

110g 賞240日

372円
(税抜345円)

注文番号 425

ミルクスティック

水をわず牛乳だけ
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)

注文番号 426

きな粉ウエハース

無添加 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。細
型にリニューアルしました。

14枚 賞120日

198円
(税抜184円)

注文番号 427

やさいスナック

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

50g 賞120日

279円
(税抜256円)

注文番号 428

英字ビスケット

国内産小麦粉を主原料に
牛乳で練った生地をかわ
い英字の形に焼き上げ
ました。サクサクの食感。

70g 賞180日

193円
(税抜179円)

注文番号 429

純国産 ビスケット

無添加 マーガリン・ショートニング、
膨張剤不使用。2.5種類の動物
性たんぱく質、食べやすい
ビスケットに仕上げました。

120g 賞180日

291円
(税抜270円)

注文番号 430

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 431

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 432

有機アーモンドチョコ

フーデロス対策で不織の
有機アーモンドを使用した
アーモンドチョココート。てんさい糖を
使用したやさしい甘さです。

55g 賞300日

622円
(税抜576円)

注文番号 433

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

428円
(税抜397円)

注文番号 434

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)

注文番号 435

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
のクランチチョコです。

46g 賞180日

317円
(税抜294円)

注文番号 436

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です。

50g 賞365日

579円
(税抜537円)

注文番号 437

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日

722円
(税抜669円)

注文番号 438

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日

722円
(税抜669円)

注文番号 469 **ナチュロンシャンプー・ポンプ式**

ひまわり油が主原料の純植物性の石けんシャンプー。泡状で出るのでムダが少なく使いやすい。ハーブエキス配合。

500ml
1,540円
(税抜1,400円)

注文番号 470 **詰替用ナチュロンシャンプー**

ナチュロンシャンプーの詰替用になります。

500ml
924円
(税抜840円)

注文番号 471 **ナチュロンリンス・ポンプ式**

石けんシャンプー専用リンス。ホホバ油・ハーブエキス配合。髪の手を保護性にし、しなやかに髪をととのえます。

500ml
1,540円
(税抜1,400円)

注文番号 472 **詰替用ナチュロンリンス**

ナチュロンリンスの詰替用になります。

500ml
924円
(税抜840円)

注文番号 473 **ナチュロンボディソープ(詰替)**

ナチュロンボディソープの詰替用になります。

500ml
924円
(税抜840円)

注文番号 474 **ナチュロンボディソープ(ポンプ)**

ひまわり油が主原料の植物性石鹸ボディソープ。素肌の潤いを保つ。ピロエクスを使用しています。

500ml
1,540円
(税抜1,400円)

注文番号 475 **ナチュロンボディソープ 柚子みかん(詰替)**

天然精油のほのかに香る柚子みかんの香りです。プラ資源節約のため専用容器はありませんので別途ご用意ください。

500ml
935円
(税抜850円)

注文番号 476 **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 477 **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 478 **ナチュロンハンドソープ(小)**

ひまわり油が主原料。場所をとらない小サイズ。泡になって出せます。

260ml
594円
(税抜540円)

注文番号 479 **ナチュロン ハンドソープ(詰替)**

ひまわり油が主原料。ぬるぬるせず、さっぱりと洗えます。

450ml
858円
(税抜780円)

注文番号 480 **ボックスこどもジェルハミガキ**

研磨剤・発泡剤不使用なので、お子様にも安心です。みんな大好きなフルーツ味。

50g
429円
(税抜390円)

注文番号 481 **石けんはみがき**

100%自然由来の成分です。泡立ちひかめめの爽快ハッカタイプ。

120g
414円
(税抜377円)

注文番号 482 **ソルティ石けんはみがき**

100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締め歯周病を予防する歯ぐきケアタイプ。

120g
440円
(税抜400円)

注文番号 483 **緑茶石けんはみがき**

100%自然由来の成分。緑茶エキス配合の口臭ケアタイプ。

120g
831円
(税抜756円)

注文番号 484 **ハンドクリーム(70g 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。

70g
838円
(税抜762円)

注文番号 485 **ハンドクリーム(70g 無香料)**

手肌の潤いを保つアロエエキスなど天然成分を配合。サラッとなじみます。

70g
838円
(税抜762円)

注文番号 486 **ハンドクリーム(210g 無香料)**

手肌の潤いを保つアロエエキスなど天然成分を配合。使いやすいポンプ付です。

210g
2,200円
(税抜2,000円)

注文番号 487 **米ぬか化粧石けん**

昔から親しまれてきたぬか袋のイメージを化粧石けんにしてみました。刺激が少なく、肌にやさしい米ヌカを微粒子にして配合。

140g×2個
601円
(税抜547円)

注文番号 488 **ナチュロン純粉石けんN**

パーム・ヤシを原料にした植物性石けんなので、赤ちゃんやデリケート肌の方にも安心してお使いいただけます。炭酸塩(アルカリ調整剤)配合なので、綿やウールもふんわりと洗い上げます。

1kg
1,760円
(税抜1,600円)

注文番号 489 **ナチュロン台所のせっけん**

植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。溶け切れがよく、手肌や環境への負担が少ないので安心です。

500ml
660円
(税抜600円)

注文番号 490 **詰替用ナチュロン台所のせっけん**

ナチュロン台所の石けんの詰替です。

450ml
506円
(税抜460円)

注文番号 491 **重曹おまかせスプレー**

安全性の高い重曹で洗剤の使えない場所でも掃除が楽になります。

300ml
363円
(税抜330円)

注文番号 492 **重曹おまかせスプレー 付け替え**

重曹おまかせスプレーの付け替え用。

300ml
297円
(税抜270円)

注文番号 493 **ボックス酸素系漂白剤**

衣服の黄ばみ落としはもちろん、まな板等の調理器具の除菌・消臭にも。

430g
704円
(税抜640円)

注文番号 494 **ボックス酸素系漂白剤 詰替**

省資源パックを使用した経済的な詰替用になっています。

500g
583円
(税抜530円)

注文番号 495 **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
1,595円
(税抜1,450円)

注文番号 496 **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
1,012円
(税抜920円)

注文番号 497 **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、汚れに強くなり洗えます。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 498 **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、汚れに強くなり洗えます。便利な詰替用。

無香料 1000ml
1,012円
(税抜920円)

注文番号 499 **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
1,595円
(税抜1,450円)

注文番号 500 **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
1,012円
(税抜920円)

注文番号 501 **ポリラップ(30cm)**

粘着付と剤等の添加物ゼロ。食品に移らない日本製ポリエチレンラップ。30cm幅タイプ。

30cm×20m
179円
(税抜163円)

注文番号 502 **ポリラップ(22cm)**

粘着付と剤等の添加物ゼロ。食品に移らない日本製ポリエチレンラップ。22cm幅タイプ。

22cm×20m
176円
(税抜160円)

注文番号 503 **トイレトーパー ittoco スリム**

通常60mから3倍長い180mタイプです。リサイクルバルブを使用したエコタイプ。芯なし 180m×6ロール

865円
(税抜787円)