



しんよやく



2025年度 第23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	2/17	2/18	2/19	2/20	2/24	2/25	2/26	2/27
OCR回収	2/3	2/4	2/5	2/6	2/10	2/11	2/12	2/13
ご注文締切	1群グループの方は 2/9(月) 17:00まで				2群グループの方は 2/16(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



しなまつり ちらし



桃の節句にちらし寿司でおいなりさん

女の子の成長を願うひな祭りにて大正時代以降に食べられるようになったと云われるちらし寿司
 国産野菜を使用した五目ちらし寿司をしんよやくでも大好評の「おばあちゃんのいなり」で!!
 酢飯を使用せずに混ぜるだけの桜えびごはんや鶏めしもおいなりりにして色とりどりに
 お揚げは濃いめの味付けなので白ご飯を多めに混ぜるのがオススメです

※ 調理イメージ

- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>注文番号 1 国産おばあちゃんのいなり</p> <p>国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味噌、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。
10枚入 賞89円
328円
(税抜 304円)</p> | <p>注文番号 2 国産野菜の五目ちらし寿司の素</p> <p>ご飯に混ぜるだけのちらし寿司の素。まるやが仕立てでの人参、乾豆、干鰯、蓮根は国内産使用です。刻み海苔付き。
2合用(2~3人前) 賞365円
550円
(税抜 510円)</p> | <p>注文番号 3 桜えびごはんの素</p> <p>駿河湾産の桜えびを使用した、混ぜごはんの素です。あつあつのご飯にまぜるだけ。
115g 賞150円
716円
(税抜 663円)</p> | <p>注文番号 4 J A鈴鹿のとりめしの素</p> <p>鈴鹿市産の鶏どり、生引きたまご、国産野菜などの厳選材料で、鶏士の味を再現。3合のご飯にまぜるだけ。
220g入袋(3合分) 賞365円
824円
(税抜 763円)</p> | <p>注文番号 5 五目寿司の素(2合炊)</p> <p>国産米のご飯にはもちろん、国産野菜の素も入っています。お揚げも天ぷらに使用し、天ぷらおでんも入っています。お揚げも天ぷらに使用し、天ぷらおでんも入っています。
200g 賞365円
509円
(税抜 472円)</p> |
|--|---|--|--|--|

かんたんレシピ

ゼラチン不使用! 米粉で作ったミルクプリン

ひなまつりミルクプリン

【材料】2~3人分

- 牛乳 500cc
- 粗糖 大さじ5
- 米粉 50g
- いちごジャム 大さじ5
- 粉末抹茶 小さじ3 (粉末青汁でも可)

【作り方】

- ① 牛乳、粗糖、米粉を鍋に入れ中火にかけ、とろみがつくまで加熱をしながら焦げないようにゴムベラで混ぜて糊状にします。
- ② プリン液を3等分にし、抹茶、いちごジャムを加えよく混ぜて色付けをします。
- ③ パットにラップを敷いて抹茶生地を1cmほど流して冷凍庫で冷やし、表面が固まったら白いプリン生地を流し入れ再び冷凍庫で冷やします。
- ④ 白色の2層めが固まり、同様にいちご色の3層めを流し固まったらパットからラップごと外して食べやすいサイズに切って完成!

★ 途中、流し込むプリン液が固まりかけていたら、再度加熱すればOKです。

春のおすすめ逸品

注文番号 6 **桜もち** **NEW**

冷凍保存で長持ち いつでも桜もち

もち米を伝統のせいろ蒸しで蒸し上げた生地でごしあんを包み、香りの良い桜葉を巻きました。

694円
賞 1年 45g×5個 (税抜 643円)

もくじ

- 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・一般食品
- 7 国産大豆・小麦の食品・麺類
- 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 ひなまつり菓子特集
- 14 お菓子
- 15 お菓子・飲み物
- 16 生活雑貨

注文番号 7 **甘栗かぼちゃ** **凍**

ホクホクの北海道産栗南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ冷凍。

500g 賞2年
513円
(税抜 476円)

注文番号 8 **北海道産ダイスオニオン** **凍**

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

1kg 賞24ヶ月
829円
(税抜 768円)

注文番号 9 **北海道産カーネルコーン** **凍**

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

1kg 賞24ヶ月
1,101円
(税抜 1,020円)

注文番号 10 **北海道産ホールコーン** **凍**

北海道産のハニーバントムを粒にばらして冷凍。甘味の多い完熟の粒コーンです。製造時期上、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 11 **冷凍さといも** **凍**

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 12 **インカのめざめ(じゃがいも)** **凍**

インカのめざめを低温凍結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味わってください。

300g 賞720日
450円
(税抜 417円)

注文番号 13 **ささがきごぼう(宮崎産)** **凍**

空崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをささがきにしました。

200g 賞1年
516円
(税抜 478円)

注文番号 14 **冷凍小松菜** **凍**

宮崎県産の小松菜を使いやすく冷凍加工しました。

200g 賞365日
356円
(税抜 330円)

注文番号 15 **青ねぎ(九州産)** **凍**

九州の契約農家で栽培された青ねぎを新鮮なうちにカットしました。ちよっとだけネギをいれたいときに便利です。

200g 賞1年
489円
(税抜 453円)

注文番号 16 **ちゃ豆** **凍**

通常の枝豆より小ぶりな種り「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。※色材変更の予定あり

200g 賞180日
476円
(税抜 441円)

注文番号 17 **和風野菜ミックス** **凍**

国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。

300g 賞1年
798円
(税抜 739円)

注文番号 18 **ミックスベジタブル** **凍**

国産のとうもろこし・人参・いんげんを使用。スープ・チャーハン・カレーなどに。

200g 賞1年
535円
(税抜 496円)

注文番号 19 **だいずDAYS 発芽大豆** **凍**

北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆製法で発芽大豆の美味しさと栄養を引き出しました。そのままちよっとサラダやスープの具にも。

100g 賞90日
260円
(税抜 241円)

注文番号 20 **だいずDAYS 発芽黒豆** **凍**

北海道産大豆の赤い皮と栄養豊富な発芽黒豆を製法で抽出し、ゆわく柔らかく仕上げました。水切り不要の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 21 **しんよやく赤たまご(30個)** **卵**

地元の新鮮な赤たまごです！まとめでのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日
1,275円
(税抜 1,181円)

注文番号 22 **しんよやく赤たまご(18個)** **卵**

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日
909円
(税抜 842円)

注文番号 23 **内麦クワッサン** **卵 乳 小麦 大豆**

若手農産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用し、長時間の焼成と発酵でじつと焼き上げました。

20個 賞45日
1,749円
(税抜 1,620円)

注文番号 24 **KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ** **卵 乳 小麦 大豆**

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 25 **KOUBO 国産小麦アップルパイ** **卵 乳 小麦 大豆**

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

12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 26 **KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ** **卵 乳 小麦 大豆**

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

12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

注文番号 27 **ミニイギリスパンピザ** **卵 小麦**

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、オリジナルソース等をせました。

150g(3枚入) 賞180日
662円
(税抜 613円)

注文番号 28 **マンのモチモチ手のぱん** **小麦**

北海道産の小麦を使用して、手のぱんで焼き上げたもちもち食感のナンです。

210g(3枚) 賞365日
363円
(税抜 337円)

注文番号 29 **長野産紅玉りんごジャム** **卵 小麦**

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 30 **レモン&アップルジャム** **卵 小麦**

瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。

180g 賞18ヶ月
437円
(税抜 406円)

注文番号 31 **国産百花蜜** **卵 小麦**

国内のいろいろな花からミツバチが集めた純粋蜂蜜。まろやかな味で食べやすく、お料理にも使いやすい蜂蜜です。

250g 賞2年
1,652円
(税抜 1,530円)

注文番号 32 **国産アカシアはちみつ** **卵 小麦**

淡く美しい色をした蜂蜜で、味も色調も同じくとてもあっさりとしています。やさしい香りどけのよい甘さが人気。

250g 賞2年
2,268円
(税抜 2,100円)

注文番号 33 **国産レンゲはちみつ** **卵 小麦**

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、多くの所に好まれる日本を代表する蜂蜜です。

250g 賞2年
2,365円
(税抜 2,190円)

注文番号 34 **国産りんごはちみつ** **卵 小麦**

青森県のりんごの花から採れた珍しい蜂蜜。甘のりりんごの花の香りがたまりやさい甘さの食べやすい蜂蜜です。

350g 賞2年
2,430円
(税抜 2,250円)

注文番号 35 **和歌山県産みかんジュース** **卵 小麦**

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。

160g×20缶 賞730日
2,592円
(税抜 2,400円)

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。

注文番号 36 **信州りんごジュース** **卵 小麦**

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。やさしい香りとクセのない甘さが人気。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜 3,030円)

注文番号 37 **長野県産くだものミックスジュース** **卵 小麦**

長野県産りんご、ぶどう、桃の3種類の3種ミックスジュース。100%果汁の飲みやすさをお楽しみください。

160g×20缶 賞18ヶ月
2,322円
(税抜 2,150円)

注文番号 39 **にんじんジュース** **卵 小麦**

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 40 **(無塩)信州野菜ジュース** **卵 小麦**

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 41 **信州まるごと青汁すっきりテイスト** **卵 小麦**

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

160g×20缶 賞540日
2,842円
(税抜 2,632円)

注文番号 42 **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
(税込304円)

注文番号 44 **四路の低温殺菌牛乳**



四日市酪農。65℃で30分間殺菌。牛乳本来のさらっとした飲み口と自然な甘さです。
1000ml 賞6日(賞6日後は冷蔵期間)
380円
(税込352円)

注文番号 45 **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
(税込304円)

注文番号 46 **鈴鹿山麓プレーンヨーグルト**



四日市酪農。遺伝子組換えでないエサで育った牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。
450g 賞17日
302円
(税込280円)

注文番号 49 **のむヨーグルト**



四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育った牛の生乳と全脂粉乳使用。※製造日より6日たったものがお届けになる場合があります。
1000ml 賞14日
469円
(税込435円)

注文番号 53 **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
(税込301円)

注文番号 57 **大内山のむヨーグルト**



牛乳の風味を大切に、おだやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みきりサイズ。
180ml 賞14日
166円
(税込154円)

注文番号 60 **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
(税込266円)

注文番号 63 **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
(税込613円)

今回の超目玉!!

注文番号 43 **鈴鹿山麓牛乳**



278円
(税込258円) 1000ml 賞9日

鈴鹿山麓牛乳の美味しさの秘密

- 産地・生産者を限定
鈴鹿山麓酪農家たちが遺伝子組み換えをしていない飼料を与え、大切に育てた乳牛の生乳を使用しています。生産者の顔が見える牛乳です。
- 元気な牛づくり
鈴鹿山麓の麓、水沢町のふれあい牧場では傾斜の厳しい山間地に子牛を放牧して、足腰の強い元気な牛を育てています。
『美味しい牛乳は、まず元気な牛づくりから』を合言葉に頑張っています。

注文番号 47 **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**



四日市酪農。非遺伝子組換えのエサで育った牛の生乳を使用。生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を配合。
450g 賞17日
308円
(税込286円)

注文番号 50 **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
(税込379円)

注文番号 54 **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
(税込184円)

注文番号 58 **大内山ファミリーヨーグルト**



大内山酪農。香料・乳化剤不使用。朝食やデザートに。※製造日より6日たったものをお届けする場合があります。
80g×3個 賞19日
213円
(税込198円)

注文番号 61 **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
(税込267円)

注文番号 64 **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
(税込1,467円)

注文番号 48 **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
(税込190円)

注文番号 51 **白いバター(加塩)**



四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の新鮮な牛乳を使用した、着色料不使用のバター。
200g 賞90日
564円
(税込523円)

注文番号 55 **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
(税込310円)

注文番号 52 **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
(税込513円)

注文番号 56 **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。牛乳成分60%のオリジナルコーヒー。手帳な500mlサイズです。
500ml 賞15日
207円
(税込192円)

注文番号 59 **大内山グルコサミンヨーグルト**

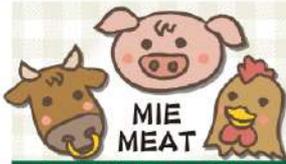


N-アセチルグルコサミンと筋骨草エキスを配合。膝や腰などを気にされている方。スポーツを楽しみたい方々にオススメ。
110g 賞20日
130円
(税込121円)

注文番号 62 **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
(税込133円)



三重県産のお肉

注文番号 **65** **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
1,474円
 (税抜 1,365円)

注文番号 **66** **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 **67** **和牛小間切(冷凍)**
 三重県産黒毛和牛。煮物や炒め物にも。
 250g 賞/消費期限:120日
2,251円
 (税抜 2,085円)

注文番号 **68** **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 **69** **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 **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** **牛豚ひきミンチ 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 **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
599円
 (税抜 555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
761円
 (税抜 705円)

注文番号 **76** **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 **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
810円
 (税抜 750円)

注文番号 **78** **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
1,296円
 (税抜 1,200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。*アミノ酸不使用。
 200g 賞/消費期限:10日
777円
 (税抜 720円)

注文番号 **80** **豚ロース生姜焼き用(冷蔵)**
 伊勢うまし豚のロースを生姜焼き用に加工しました。
 250g 賞/消費期限:120日
817円
 (税抜 757円)

注文番号 **81** **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 **82** **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
1,004円
 (税抜 930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
801円
 (税抜 742円)

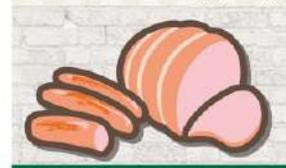
注文番号 **84** **伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)**
 75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。
 300g 賞/消費期限:120日
745円
 (税抜 690円)

注文番号 **85** **伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)**
 75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利な一口サイズに。
 300g 賞/消費期限:120日
461円
 (税抜 427円)

注文番号 **86** **伊勢赤どりモモムネセット(凍)**
 75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。
 500g 賞/消費期限:120日
939円
 (税抜 870円)

注文番号 **87** **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 **88** **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)



ハム・ソーセージ

注文番号 **89** **やさしいポロニアソーセージ**
 ミンチにした肉をさらにミキサーで練り、ふわっと柔らかな食感に。さらにやさしく味をリニューアル。
 180g 賞20日
583円
 (税抜 540円)

注文番号 **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。細かく綿密に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** **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 **92** **あらびきウィンナー**
 近大県産新米(うまか)パン(小麦)使用。香ばしく直火焼きたてのあらびきウィンナー。
 140g 賞30日
691円
 (税抜 640円)

注文番号 **93** **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 **94** **ペッパーポーク**
 キシ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 498円)

注文番号 **95** **おつまみチャーシュー**
 豚バラ肉(国内産)を醤油ペースのタレでじっくりと煮込みました。やわらかくジューシーなチャーシュー。
 100g 賞30日
751円
 (税抜 696円)

注文番号 **96** **直火ベーコンスライス**
 とん太の一番人気。塩、砂糖、香辛料のみで作った芳醇な燻香と熟成の深い味わい。
 80g 賞30日
573円
 (税抜 531円)

注文番号 **97** **ローズハム**
 程よい脂肪のある、しっとりとして豊かな風味の贅沢ハム。無添加です。
 80g 賞30日
615円
 (税抜 570円)

注文番号 **98** **ボンレスハム**
 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 **99** **もっさりもっちゃん しお味**
 自家製味噌、青森産にんにく、北海道産の特製醤油に漬け込んだ添加物不使用の国産豚ホルモン焼きです。
 350g 賞60日
911円
 (税抜 844円)

注文番号 **100** **もっさりもっちゃん みそ味**
 鈴柄豚「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** **鶏そぼろ**
 国内産の鶏肉を醤油、砂糖、みりんだけでじっくりと煮込み、ご飯に合うよう旨味を付けました。
 90g 賞30日
360円
 (税抜 334円)

注文番号 102 **しんちゃん餃子**
 凍 小袋 大袋
 じゃあみえなかのキャベツと県産豚肉を使用。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
 しんよやく
 オリジナル商品

注文番号 103 **お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)**
 凍 小袋 大袋
 国産の豚肉、野菜を使い、食べやすい一口サイズの餃子に仕上げました。にんにく抜きです。50個入り！
 50個入り(500g) 賞365日
878円
 (税抜813円)

注文番号 104 **カインズのファミリー餃子**
 凍 小袋 大袋
 20g×30個 賞365日
822円
 (税抜762円)
 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。

注文番号 105 **徳用北京餃子**
 凍 小袋 大袋
 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)

注文番号 106 **ほうれん草餃子**
 凍 小袋 大袋
 ほうれん草の風味、栄養をたっぷりと国産小麦粉を使用した皮で包みました。ほうれん草が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。
 18g×10個 賞240日
422円
 (税抜391円)

注文番号 107 **肉しゅうまい**
 凍 レンジ 小袋 大袋
 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)

注文番号 108 **もち米蒸ししゅうまい**
 凍 レンジ 小袋 大袋
 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)

注文番号 109 **フライパンで簡単春巻き**
 凍 小袋 大袋 かに
 国産だけのご長ネギ、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)

注文番号 110 **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)

注文番号 111 **カインズのこだわり豚まん**
 凍 小袋 大袋
 井筒伝子姐み換えの厳選された豚肉で育てた三元豚と北海道小麦の皮、九州産等によるこだわり原料商品
 90g×2個 賞365日
477円
 (税抜442円)

注文番号 112 **大きな豆腐肉団子**
 凍 レンジ 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)

注文番号 114 **中華丼の具(缶)**
 凍 小袋 大袋 缶
 180g×2 賞365日
574円
 (税抜532円)
 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。

注文番号 115 **担々麺**
 凍 卵 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)

注文番号 116 **野菜たっぷりチャンポン**
 凍 卵 小袋 大袋 缶
 国産野菜に九州のさつまいもを加え、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)

注文番号 117 **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)

注文番号 118 **ハッシュドブラウンポテト**
 凍 レンジ 小袋 大袋
 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)

注文番号 119 **徳用 ポテトもち**
 凍 小袋 大袋
 北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなく、油で揚げると、もちもち食感です。
 1.2kg(60g×20個) 賞731日
1,036円
 (税抜960円)

注文番号 120 **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を北海道産のパン粉でくんで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)

注文番号 121 **ペンの海老グラタン**
 凍 卵 小袋 大袋
 イタリア産のオーガニックのペンネマカロニを使用し、天然海老を入れて仕上げました。
 340g(2個) 賞365日
709円
 (税抜667円)

注文番号 122 **ペンのトマトソースグラタン**
 凍 卵 小袋 大袋
 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)

注文番号 123 **えびフライ(大)**
 凍 卵 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。油で揚げるだけ。
 180g(6尾) 賞365日
1,166円
 (税抜1,080円)

注文番号 124 **ママ 学校帰りのコロッケ**
 凍 卵 小袋 大袋
 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)

注文番号 125 **北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ**
 凍 卵 小袋 大袋
 北海道八雲の生乳で煮込んだスペシャルソースにかに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)

注文番号 126 **お弁当根菜コロッケ**
 凍 レンジ 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ッケ。
 240g(12個入り) 賞365日
502円
 (税抜465円)

注文番号 127 **プチカレーコロッケ**
 凍 レンジ 小袋 大袋
 じゃがいもの素材の味を生かしたカレーコロッケ。お弁当に便利なトレー付。
 20g×6 賞365日
299円
 (税抜277円)

注文番号 128 **焼いて簡単ピザ巻きイタリアン**
 凍 卵 小袋 大袋
 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)

注文番号 129 **ミニアメリカンドック**
 凍 レンジ 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)

注文番号 130 **オムライス**
 凍 レンジ 卵 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んわりと包みました。
 360g(2袋) 賞366日
586円
 (税抜543円)

注文番号 131 **ふんわり豆腐ハンバーグ**
 鶏肉・玉ねぎ・豆腐を使いふんわり仕込んだ豆腐ハンバーグです。
 90g×3 賞365日
509円
 (税抜472円)



注文番号 132 **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ**
 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)



注文番号 133 **(和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ**
 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。凍蔵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)



注文番号 134 **彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ**
 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)



注文番号 135 **豚ごぼろひじきハンバーグ**
 国内産の豚肉、ごぼろひじきを合わせたハンバーグです。お弁当に。
 26g×8 賞365日
502円
 (税抜465円)



注文番号 136 **鶏ごぼろハンバーグ**
 国内産の鶏肉とごぼろ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)



注文番号 137 **ママのミニハンバーグ**
 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)



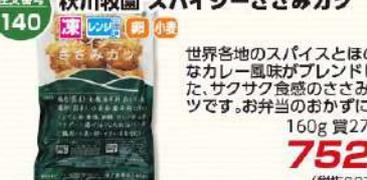
注文番号 138 **秋川牧園 からあげ**
 若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジュージューと揚げあげます。お弁当にもピッタリ。
 150g 賞270日
730円
 (税抜676円)



注文番号 139 **秋川牧園 チキンナゲット**
 non-GMO、開放型鶏舎の秋川牧園。外側はサクサク香ばしく、内側は柔らかく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 140 **秋川牧園 スパイスーささみカツ**
 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。お弁当におかずに。
 160g 賞270日
752円
 (税抜697円)



注文番号 141 **秋川牧園 ビリ辛チキンバー**
 若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。ピリッと後引く辛さです。
 150g 賞270日
704円
 (税抜652円)



注文番号 142 **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塩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 143 **秋川牧園 ミートボール**
 豚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ゆわく仕上げました。
 100g 賞270日
340円
 (税抜315円)



注文番号 144 **阿波鶏とあんかけ唐揚げセット**
 徳島県のブランド鶏、阿波すだち鶏の唐揚げ・茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。
 250g 賞365日
963円
 (税抜892円)



注文番号 145 **阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット**
 徳島県のれんこんと鶏肉で作ったハンバーグと、茄子の揚げ浸し・ひじきと大豆の煮物・青菜とじゃこのお浸しを詰めました。
 230g 賞365日
963円
 (税抜892円)



注文番号 146 **海老天ぷら**
 大ぶりのブラックタイガーを国産小麦粉の天ぷら粉と米油で手揚げしました。在庫限りの特価です!!
 通常価格648円のところ
50円引き 598円
 3本入り 賞180日 (税抜554円)



注文番号 147 **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 148 **国産牛の牛丼**
 国産牛と玉ねぎを使いシンプルなお弁当に仕上げました。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
50円引き 986円
 (税抜913円)



注文番号 149 **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。さんぴらごぼろ、ひじきの五目煮、小松菜の揚げたしの3種類。
 120g(3種×2個) 賞365日
474円
 (税抜439円)



注文番号 153 **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)



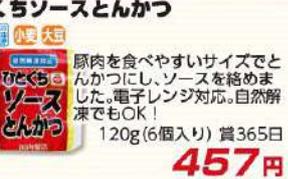
注文番号 154 **ぶちプリえびかつ**
 一口サイズのえびかつです。電子レンジで簡単調理。
 120g(6個) 賞365日
340円
 (税抜316円)



注文番号 155 **ひとくちソースとんかつ**
 豚肉を食べやすいサイズでとんかつにし、ソースを絡めました。電子レンジ対応。自然解凍でもOK!
 120g(6個入り) 賞365日
457円
 (税抜424円)



注文番号 156 **北海道金時豆**
 北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。
 140g 賞90日
 通常価格363円
20円引き 343円
 (税抜318円)



注文番号 157 **北海道黒豆(煮豆)**
 北海道産の黒豆を釜で炊き上げました。
 125g 賞90日
 通常価格363円
20円引き 343円
 (税抜318円)



注文番号 158 **北海道豆腐布**
 北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。
 140g 賞90日
 通常価格363円
20円引き 343円
 (税抜318円)



注文番号 159 **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く、合成保存料不使用。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり) ※アミノ酸使用
 70g 賞30日
612円
 (税抜567円)



注文番号 160 **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 161 **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 162 **鈴丸納豆** 大豆

北海道産のスズマル大豆100%使用。当社こだわりのタレとカラシ付。コクのある美味しい小粒タイプです。
40g×3パック 賞9日

187円
(税抜174円)

注文番号 163 **福豊納豆(大粒)** 大豆

三重県産大豆を使用。大豆の味がしっかりと味わえる大粒タイプ。
40g×3(タレ付) 賞9日

200円
(税抜186円)

注文番号 164 **北海道有機小粒納豆** 大豆

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 165 **大豆を味わう小粒納豆(タレなし)** 大豆

北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを味わっていただける納豆です。タレからしもつけており、お好みの調味料もかけられます。
40g×3 賞9日

120円
(税抜112円)

注文番号 166 **野瀬さんのすし揚げ** 大豆

三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。
4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円
(税抜183円)

注文番号 167 **野瀬さんの油揚げ** 大豆

三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。
2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)

197円
(税抜183円)

注文番号 168 **嬉野厚揚げ** 大豆

野瀬さんの厚揚げがりニューアル。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 **嬉野ミニ飛龍豆** 大豆

野瀬さんの飛龍豆がりニューアル。国産大豆を使用。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493円)

注文番号 170 **極 絹ごし豆腐** 大豆

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。
300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 171 **極 もめん豆腐** 大豆

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。
300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 172 **極 寄せ豆腐** 大豆

嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。
300g 賞5日

408円
(税抜378円)

注文番号 173 **極 充填豆腐** 大豆

嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。
150g 賞14日

204円
(税抜189円)

注文番号 174 **嬉野焼とうふ** 大豆

国産大豆の嬉野とうふを軽く焼いて炙りました。すき焼きの具をはじめ、田楽や煮物などに最適。
300g 賞5日

210円
(税抜195円)

注文番号 175 **嬉野とうふ もめん(430g)** 大豆

嬉野とうふのもめんがりニューアル。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 **国産大豆 寄せ豆腐** 大豆

豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。
400g 賞6日(お届け日の3日後期限)

437円
(税抜405円)

注文番号 177 **たまご豆腐** 大豆

新鮮なたまごを国産原料の本みりん、酒、鰹節で作った特製だし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 178 **茶わん蒸し(黒)かしわ** 大豆

京都府内産の卵に、国産の削り節(鷹・さば・うるめ)で取った出汁を合わせました。
150g 賞20日

396円
(税抜367円)

注文番号 179 **国産大豆の無調整豆乳** 大豆

国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のおいしさ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 180 **国産小麦粉(薄力粉)** 小麦

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 181 **準強力粉(パン用)** 小麦

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 182 **三重県産薄力粉(あやひかり)** 小麦

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 183 **ニシノカオリ(三重県産強力粉)** 小麦

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 184 **材料3つ!の無添加パン粉** 小麦

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わりのパン粉です。
180g 賞240日

259円
(税抜240円)

注文番号 185 **やきふ** 小麦

国内産の小麦粉を原料に使った口融りの良い焼き麺です。おつけ、味噌汁に、すき焼きやか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 186 **ケーキミックス おやつイン** 小麦

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美味しく美味しく、卵・乳・大豆は不使用です。
500g 賞365日

376円
(税抜349円)

注文番号 187 **米粉のホットケーキみっくす** 小麦

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293円)

注文番号 188 **北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)** 小麦

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 189 **北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)** 小麦

北海道産小麦100%。かために茹でて早く調理して下さい。
200g 賞3年

255円
(税抜237円)

注文番号 190 **どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン(ねぎ入り)** 小麦

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ。ねぎたっぷり、ブタの香りの濃厚ラーメンです。スープはかめ・ねぎは国産原料使用。
78g 賞180日

239円
(税抜222円)

注文番号 191 **どんぶり麺 きつねうどん** 小麦

どんぶりに入れて熱湯を注ぐだけ。ねぎ入りのおきつねうどんです。スープはかめ・ねぎは国産原料使用。
77.3g 賞180日

239円
(税抜222円)

注文番号 192 **伊勢うどん** 小麦

太めでやわらかい伊勢うどん。甘いタレ(うま味調味料不使用)付き。
250g×3袋 賞120日

639円
(税抜592円)

注文番号 193 **ゆでうどん** 小麦

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 194 **三重の味うどん** 小麦

うどんに最適な三重県産小麦を100%使用。約8分でもちもちのうどんに茹であがります
100g×3 賞365日

257円
(税抜238円)

注文番号 195 北海道産秋鮭切身(2切) **凍**

北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身にし、塩水に漬け込んで中辛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 196 北海道さけスモークサーモン **凍**

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

577円
(税抜 535円)

注文番号 197 とれとれあじたたき身 **凍**

日本近海で漁獲された生の真あじをタタキ身に、つみれなどに便利。シングルパックになりました。
150g 賞120日

344円
(税抜 319円)

注文番号 198 えび・いかミックス **凍**

シーフードの中でも人気のエビとイカだけで作りました。素材本来のおいしさをそのまま楽しめるお刺身です。
150g 賞365日

506円
(税抜 469円)

注文番号 199 そのまま食べられるブリッとほたて **凍**

青森県陸奥市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。袋のバックであとどけます。
100g 賞365日

768円
(税抜 712円)

注文番号 200 青森県十三湖産冷凍大和しじみ **凍**

青森県十三湖産のしじみ貝を量子水で砂抜きし、冷凍をかけた旨味を閉じ込めました。
150g 賞180日

347円
(税抜 322円)

注文番号 201 さわら仙台味噌粕漬け **凍**

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、さわらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。
70g×2切 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 202 たら仙台味噌粕漬け **凍**

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、たらの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。
70g×2切 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 203 ぶり仙台味噌粕漬け **凍**

仙台味噌と一ノ蔵醸造の風味豊かな味噌粕床に、ぶりの切り身を漬け込みました。少し塩味の効いた漬物です。
70g×2切 賞180日

623円
(税抜 577円)

注文番号 204 塩熟さばフィレ **凍**

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

801円
(税抜 742円)

注文番号 205 秋鮭西京味噌漬 **凍**

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、西京味噌で48時間漬込みました。
150g(3枚) 賞180日

518円
(税抜 489円)

注文番号 206 国産さばのみぞれ煮 **凍**

日本近海でとれたさばをあさりとした味に仕上げました。加熱するだけの便利な商品です。
240g(固形量160g) 賞365日

537円
(税抜 498円)

注文番号 207 天然ぶり照り焼き **凍**

長崎で水揚げされた天然ぶりを使用。特製調味液に漬け込み、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 208 しめさば炙り **凍**

国産の厳選した旬のさばを酢メにして軽く炙りました。解凍してから時間でメ具合を調整できます。
95g 賞365日

518円
(税抜 480円)

注文番号 209 カレイの甘酢あんかけ **凍**

アメリカ産のカレイを国産に、いしつりとした野菜と合わせやすい甘酢あんかけのタレを仕上げました。
160g(2袋) 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 210 北海道産 さんまの甘味噌漬 **凍**

脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と味噌で仕上げました。
2枚 180g 賞45日

606円
(税抜 562円)

注文番号 211 きびなごさっぱり漬 **凍**

きびなごを甘酢に漬け込み、まろやかな風味に仕上げられています。
80g 賞365日

363円
(税抜 337円)

注文番号 212 パクッと真ほっけ一夜干し **凍**

北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。腰取りの処理済みです。
220g 賞180日

574円
(税抜 532円)

注文番号 213 カマス丸干し **凍**

静岡県伊東市で獲ったカマスの骨と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と潮風で天日干ししました。
120g(5~6本) 賞45日

583円
(税抜 540円)

注文番号 214 脂ののった天然さばみりん醤油天日干し **凍**

ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬け込み天日干しに。
2枚 200g 賞45日

603円
(税抜 559円)

注文番号 215 金目鯛 天日干し **凍**

高知県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬け込み天日干しに仕上げました。
約170g(前後20g) 賞45日

716円
(税抜 668円)

注文番号 216 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まいわしを、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 217 真あじみりん天日干し **凍**

長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味噌醤油に漬け込みみりん干しに仕上げました。
3枚 165g 賞45日

648円
(税抜 600円)

注文番号 218 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ます。
240g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 219 あじフライ **凍**

脂ののった長崎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。
6枚入 賞365日
通常価格662円

642円
(税抜 595円)

注文番号 220 スモークサーモン **凍**

アラスカ産の天然秋鮭を、塩だけで味付けし、木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 221 薩摩赤えび唐揚げ **凍**

阿久根産沖合いの深層水海域のなかで育った、赤甲殻が柔らかく甘みが強いえびを、凍結でくるみます。
150g 賞365日

444円
(税抜 412円)

注文番号 222 パラたらこ **凍**

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

388円
(税抜 360円)

注文番号 223 お魚とごぼうのコロコロスティック **凍**

鰯とごぼうの落とし身と国産ゴボウとの海の幸、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 224 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 225 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 226 だし亭や・かつおだし **凍**

枕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 227 だし亭や・いりこだし **凍**

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 228 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 229 そのまま食べても美味しいかつお節顆粒 **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 230 かつおぶし小袋(ハイパック) **凍**

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

405円
(税抜 375円)

注文番号 231 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 232 **白天(桜えび・いかしそ)**
 白身魚のすり身に、炙った桜えびとイカしそを具材に加えました。調味料には天然の魚介エキスを使用しています。
 2枚130g 賞30日
531円
 (税抜492円)

注文番号 233 **白天(桜えび・きくらげ)**
 白身魚のすり身に、炙った桜えびと稀少な国産きくらげを具材に加えました。調味料に天然の魚介エキスを使用。
 2枚130g 賞30日
531円
 (税抜492円)

注文番号 234 **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。
 7種13品(356g) 賞180日
1,176円
 (税抜1,089円)

注文番号 235 **うずら天**
 うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ蒲鉾。そのままでもご使用になれますが、煮物やおでんにもご使用になれます。
 3個(100g) 賞30日
444円
 (税抜412円)

注文番号 236 **じゃこ天**
 長崎近海で獲れる地魚とじゃこをブレンドして石臼で練り上げた長崎名物の天ぷらです。
 2枚100g 賞30日
325円
 (税抜301円)

注文番号 237 **もずく天**
 もずくの風味が美味しい練り物です。国産の玉ねぎとにんじんを使用しました。生食でもよし、炙ってもよし。
 2枚入 賞30日
509円
 (税抜472円)

注文番号 238 **蓮根天**
 九州産の蓮根を輪切りにして、すり身と合ませました。蓮根の食感が味を引き立てます。
 3枚入 賞30日
477円
 (税抜442円)

注文番号 239 **たっぷりコーン棒天**
 エソとイトヨリダイのすり身に北海道産コーンを加えた揚げかまぼこです。コーンの食感と甘みが特徴です。
 100g 賞30日
353円
 (税抜327円)

注文番号 240 **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 241 **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 242 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**
 味噌で煮込み、下味をつけたごぼうとたら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 243 **ささぎこごぼうさつま揚げ**
 無リンのたら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 244 **お好みさつま揚げ**
 魚のすり身にしょうが、はたてを加えて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 245 **料理素材のさつまあげ**
 具材のないシンプルなたまあげ。炒め物や煮物に。
 3枚×108g 賞30日
338円
 (税抜313円)

注文番号 246 **味付のり卓上容器入**
 有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食のお供に。
 8切56枚 賞330日
777円
 (税抜720円)

注文番号 247 **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 248 **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 249 **焼きさざみのり**
 伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにも彩りと栄養をプラス。
 20g 賞3ヶ月
437円
 (税抜405円)

注文番号 250 **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 251 **北海道産おいしい出し昆布**
 もっちりとしてやわらかい昆布です。だし、煮物、おでんなどに。
 23g 賞365日
331円
 (税抜307円)

注文番号 252 **煮物昆布**
 北海道産の長切り昆布を一度蒸して柔らかくしてあります。煮物、佃煮、昆布巻きに便利。
 15g 賞365日
213円
 (税抜198円)

注文番号 253 **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 254 **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 255 **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 256 **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 257 **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 258 **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 259 **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 260 **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 261 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 262 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 263 北海道産 金時豆

北海道産豆を低温保管しています。ふくらまして風味の良い豆です。

250g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 264 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 265 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 266 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 267 北海道産 うずら豆

大き目の粒のうずら豆。ビタミンAが豊富で栄養満ちです。

250g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 268 北海道産 大豆(大玉)

北海道産・函館産の鶴姫大豆。低温保管して風味を保ちました。

250g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 269 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で特徴です。

250g 賞365日

444円
(税抜 412円)

注文番号 270 紫花豆

大き目の豆なので、一晩水につけてゆっくり炊いてください。

200g 賞365日

891円
(税抜 825円)

注文番号 301 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 302 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 303 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 304 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 305 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 306 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 307 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 308 黒ごまきな粉

国産焙煎の香りの良い黒ごまと、旨味を活かした国産焙煎の北海道産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 309 丸ごもらさらせきん黒ごまきなこ

独自開発した特許取得の黒ごまパウダーと、国産きなこを使用したこだわりの「黒ごまきなこ」です。

120g 賞300日

330円
(税抜 306円)

注文番号 310 九鬼 すり鉢仕立てのごま和えの素

60g 賞365日

165円
(税抜 153円)

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。

注文番号 311 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 312 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 313 すりごま二度ばい煎(白)

残留農薬検査済のみごまを香味長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 314 すりごま二度ばい煎(黒)

残留農薬検査済のみごまを香味よく二度煎りしてからすりしました。

85g 賞1年

330円
(税抜 306円)

注文番号 315 純粋すりごまスタンドパック(白)

添加物を一切使用していない純粋すりごま。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 316 生芋ミニこんにやく

国内産のこんにやくと生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけをを使用して丁寧につくりました。

150g 賞180日

163円
(税抜 151円)

注文番号 317 生芋板こんにやく

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

250g 賞180日

213円
(税抜 198円)

注文番号 318 生芋小玉こんにやく

国産の生芋を使用した小玉こんにやくです。食べやすい一口サイズ。

160g 賞180日

221円
(税抜 205円)

注文番号 319 しらたき

国産のこんにやくと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 320 甘夏みかん缶

福岡八女農協産の甘夏みかんをシズンパックに。程よい苦みと甘み。

295g(固形量170g) 賞3年

414円
(税抜 384円)

注文番号 321 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 322 純麦(スタンドパック)

国内産大麦を米粒のように加工。便利な缶包装。

50g×12本 賞12ヶ月

529円
(税抜 490円)

注文番号 323 しいたけパウダー

三重県産原木しいたけ100%の粉末です。お好焼、餃子、ハンバーグなどに。

45g 賞365日

810円
(税抜 750円)

注文番号 324 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 278円)

注文番号 325 国産 はるさめ

九州産甘藷澱粉と北海道産磨りつぶした乾燥はるさめです。

100g 賞730日

185円
(税抜 172円)

注文番号 326 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 357 **米油(1350g)**



国産米の米めかた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 358 **米油(910g)**



国産米の米めかた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)

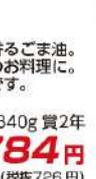
注文番号 359 **九鬼 一番搾り(こいくち)**



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 360 **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 361 **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 362 **純正ごま油(太白)**



ごまを取らずに低温圧搾法で圧搾。ごま油でありながら黒色・黒臭の、ごま本来の持つ香り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 363 **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、オリブオイルのように料理にそのままかけて味わってください。

150g 賞730日
392円
(税抜 363円)

注文番号 364 **芳醇黒胡麻油**



セサミン高含有黒ごまを使用し、圧搾法で芳醇な香りとまろやかな口当たり仕上げました。

95g 賞730日
733円
(税抜 679円)

注文番号 365 **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 366 **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 367 **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 368 **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 369 **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 370 **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)

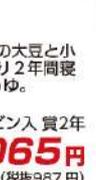
注文番号 371 **天然しょうゆ小ビン(濃口)**



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 372 **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 373 **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)

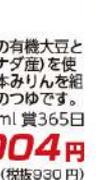
注文番号 374 **鰹たっぶりつゆ**



非遺伝子組み換えの有機大豆と小麦(アメリカ・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 375 **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)

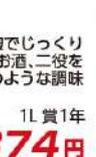
注文番号 376 **味の母(醗酵調味料)**



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 377 **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 378 **鶏だしコク鍋つゆ**



鹿児島県産南田元気鶏のスープを贅沢に使用した鍋つゆです。本醸造丸大豆醤油使用・化学調味料無添加。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 379 **九州だし寄せ鍋つゆ**



長崎県産焼きあて、対馬産豚骨、鹿児島県産かつお節、大分県産干し魚の4つ九州産だし使用の贅沢鍋つゆ。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 380 **香り立つゆず鍋つゆ**



長崎県産柚子と鹿児島県産南田元気鶏を使用。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 381 **長崎麦みそちゃんこ鍋つゆ**



はだか麦(長崎産)使用の「麦みそ」の旨味が優しい鍋つゆです。4つの九州産のだしの旨味が効いています。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 382 **本場長崎ちゃんぽん鍋つゆ**



本場長崎ちゃんぽん「白濁ベース」の鍋つゆ。ポーアとチキンの煎りやす。濃厚な味わいを存心みください。

30ml×4 賞365日
444円
(税抜 412円)

注文番号 383 **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 384 **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 385 **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 386 **ミツホ玄米くろ酢**



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

500ml 賞2年
493円
(税抜 457円)

注文番号 387 **ミツホすし酢**



北海道産布巾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 388 **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、橙で味を整えました。

300ml 賞730日
567円
(税抜 525円)

注文番号 389 **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 賞365日
631円
(税抜 585円)

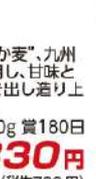
注文番号 390 **麦みそ(揮麦(てるむぎ))**



長崎県産のはだか麦、九州産の「大豆」を使用し、旨味と旨味を充分に引き出し煮上げた麦味噌です。

500g 賞180日
830円
(税抜 769円)

注文番号 391 **飯高のとっときみそ**



地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが強い「とっとき」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)

ひなまつり お菓子

392 ひなまつり菓子袋 小麦 大豆

しんやかにおなじみ、お菓子のサンコーより今年もお届けします。お嬢様とお内裏様のイラストがかわいらしいひなまつりのお菓子の詰合せです。すべて個包装なので、配布にも便利。昨年より内容リニューアルいたしました!

- 【商品詳細】
- 元気しおボンせん 1袋
 - 元気フルーツラムネ 1袋
 - 元気黒豆きなこあられ 1袋
 - 元気ミレービスケット 1袋
 - ミニ野菜スティック 1袋

461円

5種(5袋) 賞120日 (税抜427円)

393 ひなあられ えび

国産もち米と素材の風味・色をいかした、おいしくやさしい色合いの無添加あられです。

40g 賞120日

430円
(税抜399円)



394 姫あられ

ほんのり甘くて小粒で可愛い2色あられをテトラパックに詰めました。

40g(5g×8) 賞120日

717円
(税抜664円)

395 ひなおこし

国内産のうるち米を煎り、あっさりとした甘みを加え、ひし型に仕上げました。

60g 賞120日

606円
(税抜562円)

396 さくらだんご 黍

国産うるち米を自社製粉した上新粉の生地を紅糖でほんのりピンクに染めて、森のみで漬けた国産桜葉入りの白あんを包みました。

180g 賞365日

777円
(税抜720円)



397 小桜えびせんべい えび

瀬戸内海の小桜えびをふんだんに練りこんだ。桜の形の形をした一口サイズのおせんべいです。

16g 賞120日

218円
(税抜202円)

398 和風桃マシュマロ 黍

桃の節句に合わせてかわいらしい桃の形をしたマシュマロです。ひな祭りカラーを添えています。

8個 賞90日

668円
(税抜619円)

399 ひしもち 黍

山形県産のもち米「ゆめぴりか」を使用し、もちもちとした食感に、ほんのりとした甘みを加えています。

160g 賞60日

898円
(税抜832円)

400 大判焼き(カスタード) 黍 小麦 卵 牛乳

グリシンや乳化剤を使用せず、コクのあるカスタードに仕上げました。

320g(4個入) 賞365日

489円
(税抜453円)



401 大判焼き(白あん) 黍 小麦 卵

はちみつ入りのしっとりした皮で大手つ豆を練って作った白あんを包んだ大判焼きです。

340g(4個入) 賞365日

461円
(税抜427円)

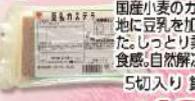


402 豆乳カステラ 黍

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

5切入り 賞365日

421円
(税抜390円)

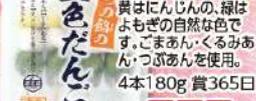


403 3つの館の三色だんご 黍

黄はにんじんの、緑はよもぎの自然な色です。ごまあん・くるあん・つぶあんを使用。

4本180g 賞365日

777円
(税抜720円)



404 うずまきバウムクーヘン 卵 牛乳 小麦

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っくらと焼き上げました。食べやすいサイズにリニューアル。

1個(約8.5cm) 賞60日

198円
(税抜184円)



405 うずまきコーヒーバウムクーヘン 卵 牛乳 小麦

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っくらと焼き上げました。ほのかなコーヒー風味です。

1個(約8.5cm) 賞60日

198円
(税抜184円)



406 ミニバウムクーヘン 卵 牛乳 小麦 大豆

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っくらと焼き上げました。ほのかなコーヒー風味です。

6個 賞60日

518円
(税抜480円)



国内産小麦粉を使用、ふっくらしっとり食べやすいサイズに焼き上げました。甘さ控えめ。

407 北海道黒豆の甘納豆 大豆

北海道十勝産の光黒大豆と北海道産の砂糖を使用して優しい甘さの甘納豆に仕上げました。

80g 賞90日

396円
(税抜367円)



408 純国産いちごゼリー 大豆

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

10個入 賞180日

360円
(税抜334円)



409 ナチュラルチョコレート ミルク 牛乳

厳選カカオ使用。乳化剤も使わないとってシンプルで、一回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)



410 ナチュラルチョコレート ビター 牛乳

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)



411 くまチョコ 牛乳 大豆

クールチョコレートとくまの影にした、便利なお菓子タイプのチョコ。大豆由来の乳化剤を使用しています。

50g 賞365日

579円
(税抜537円)



412 こめチョコ 牛乳 大豆

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)



413 有機アーモンドチョコ 牛乳 大豆

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日

622円
(税抜576円)



414 玄米パフのクランチチョコ 牛乳 大豆

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

46g 賞180日

317円
(税抜294円)

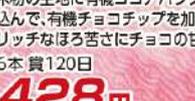


415 米粉のチョコチップクッキー 牛乳 大豆

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 448 純国産ポテトチップス うすしお

無添加
ポテトチップス

「国産じゃがいも」、「北海道産オホーツクの塩」、「国産米油」のみを使用したポテトチップスです。アミノ酸無添加。

55g 賞120日
230円
(税抜213円)

注文番号 449 純国産ポテトチップス のり塩

無添加
ポテトチップス

国産のジャガイモを米油で揚げました。塩はもちろん、焼き海苔も国産素材です。

53g 賞120日
230円
(税抜213円)

注文番号 450 純国産ポテトチップス 柚子

無添加
ポテトチップス

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

53g 賞120日
230円
(税抜213円)

注文番号 451 純国産 さつま芋チップ

九州産さつまいも、北海道産てんさい、国産ごめ油だけで作ったこだわりのお菓子。

115g 賞120日
302円
(税抜280円)

注文番号 452 北海道おかし とうもろこし

無添加
北海道おかし

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日
385円
(税抜357円)

注文番号 453 純国産北海道きなこねじり

無添加
北海道きなこねじり

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

100g 賞90日
395円
(税抜366円)

注文番号 454 純国産塩けんぴ

塩けんぴ

オホーツクの海水をじっくり火通しで焼き上げたお塩を使っています。夏のミネラル補給にも！

100g 賞90日
302円
(税抜280円)

注文番号 455 純国産 黒糖

沖縄県産原料100%！
個包装でそのままバリバ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 456 純国産 北海道はちみつレモンのど飴

無添加
北海道はちみつレモンのど飴

北海道産のはちみつを使用し、原材料はすべて国産原料にこだわったのど飴です。

57g 賞365日
325円
(税抜301円)

注文番号 457 純国産ハーブのど飴

無添加
ハーブのど飴

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

60g 賞365日
314円
(税抜291円)

注文番号 458 国産はちみつ 生姜のど飴

はちみつしょうがのど飴

貴重な国産ハチみつと生姜で作った本格のど飴。生姜の風味がしっかり効いた一品です。

40g 賞365日
486円
(税抜450円)

注文番号 459 のどガム

ハーブエキスとカリンエキスを入れ歯肉味に仕上げた小粒ガム。口の中がすっきりフレッシュ。

10粒 賞1年
185円
(税抜172円)

注文番号 460 純国産ソフトキャラメル ミルク味

無添加
ソフトキャラメル

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日
338円
(税抜313円)

注文番号 461 ミルクキャラメル

ミルクキャラメル

たっぷりミルクを使用した昔ながらのおいしさに三温糖を加えました。

180g 賞180日
414円
(税抜384円)

注文番号 462 サーモンソーセージ

サーモンソーセージ

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

100g 賞180日
312円
(税抜289円)



注文番号 463 上煎茶 (農薬不使用)

上煎茶

今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりした飲み口で、独特の香味があります。栽培期間中農薬不使用。

100g 賞180日
648円
(税抜600円)

注文番号 464 ほろじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)

ほろじ茶

農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの焙炒り焙煎で丁寧にじっくり焙じました。透赤焙煎効果で香り高いほろじ茶に仕上がりました。

200g 賞180日
534円
(税抜495円)

注文番号 466 有機上青柳 (緑茶)

上青柳

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

500g 賞180日
972円
(税抜900円)

注文番号 467 有機緑茶ティーバッグ

有機緑茶

一番茶の煎茶を原料にします。飲み少なめで程よい甘さを感じられます。便利なティーバッグにしました。

200g(2g×100) 賞180日
2,430円
(税抜2,250円)

注文番号 468 刈下 玄米茶

げんまい茶

一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。

150g 賞180日
405円
(税抜375円)

注文番号 469 伊勢乃国はとむぎ茶

はとむぎ茶

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

8g×14袋 賞365日
515円
(税抜477円)

注文番号 470 こんぶ茶

こんぶ茶

北海道産昆布を使用した味わい深いこんぶ茶です。料理の味付け・お茶漬けなどにどうぞ。

80g 賞730日
726円
(税抜673円)

注文番号 471 梅こんぶ茶

梅こんぶ茶

紀州産の梅干しと北海道産昆布を使用した味わい深い梅こんぶ茶です。梅と昆布が香り豊かに広がります。

80g 賞730日
726円
(税抜673円)

注文番号 473 丸亀 黒ごまラテ

黒ごまラテ

黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、葉茶種の優しい甘みの黒ごまラテです。

150g 賞365日
388円
(税抜360円)

注文番号 474 丸亀黒ごまラテノンスイート

黒ごまラテ

黒ごまと国産黒豆きなこの香ばしい風味のラテ。雑音の気になる方、甘さを調整したい方におすすめです。

100g 賞365日
395円
(税抜366円)

注文番号 465 むぎ茶ティーバッグ

国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出し両用。便利なチャック式です。この季節はホットで麦茶がオススメ。

通常価格567円のところ
50円引き 517円
500g(10g×50袋入り) 賞365日 (税抜479円)

注文番号 472 焙煎ブレンド黒豆茶ティーバッグ

焙煎ブレンド黒豆茶

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砕き、ティーバッグに仕上げました。

120g(6g×20P) 賞365日
772円
(税抜715円)

注文番号 475 和紅茶 ティーバッグ

和紅茶

紅茶品種「べにふうき(紅言貴)」の鮮やかな色と花のような香りを楽しめる国産紅茶。

2.5g×8P 賞365日
500円
(税抜453円)

注文番号 476 シナモン紅茶 ティーバッグ

シナモン紅茶

三重県で栽培した「べにふうき(紅言貴)」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。

3g×7P 賞365日
500円
(税抜453円)

注文番号 477 **ナチュラルンシャンプー・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 478 **詰替用ナチュラルンシャンプー**

ナチュラル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 479 **ナチュラルンリンス・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。髪の手を乾燥性にし、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 480 **詰替用ナチュラルンリンス**

ナチュラルンリンスの詰替用になります。

500ml
924円
(税抜840円)



注文番号 481 **ナチュラルンボディソープ(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。ピコ葉エキスを使用しています。

500ml
1,540円
(税抜1,400円)



注文番号 482 **ナチュラルンボディソープ(詰替)**

ナチュラル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 483 **ナチュラルンハンドソープ(小)**

ひまわり油が主原料。場所をとらない小サイズ。泡になって出えます。

260ml
594円
(税抜540円)



注文番号 484 **ナチュラルンハンドソープ(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 485 **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。アロエエキス等の天然成分を配合。

20g
407円
(税抜370円)



注文番号 486 **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 487 **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 488 **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 489 **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鹸。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 490 **ナチュラルンスポンジ**

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 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もお掃除が楽に行えます。

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 **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 494 **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。ムダを省いた詰替用。

400ml
247円
(税抜225円)



注文番号 495 **トイレ洗剤石けん**

植物油を主原料とした液状石けん。逆さでも使える泡状スプレー。合成界面活性剤は不使用。

400ml
737円
(税抜670円)



注文番号 496 **トイレ洗剤石けん(詰替)**

植物油を主原料としたトイレ用液状石けん。経済的な詰替用。

350ml
440円
(税抜400円)



注文番号 497 **大容量 重曹食卓そうじクロス**

洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、お子様、ペットのいるお部屋にも便利。

100枚
412円
(税抜375円)



注文番号 498 **大容量 重曹キッチンそうじクロス**

洗浄力のある重曹電解水を使用。界面活性剤不使用で、洗剤を使いたくない場所のお掃除に便利。

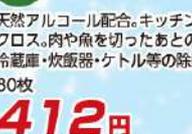
100枚
412円
(税抜375円)



注文番号 499 **大容量 除菌キッチンアルコールクロス**

天然アルコール配合。キッチン用の除菌クロス。肉や魚を切ったあとの調理台や冷蔵庫・炊飯器・ケトル等の除菌に。

80枚
412円
(税抜375円)



注文番号 500 **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 501 **安心生活洗濯用液体石けん(本体)**

米の脂肪酸とヤシ、パーム油を原料とした液体石けん。※ドラム式洗濯機の場合は洗濯機の説明書をご確認ください。

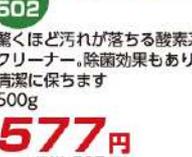
1000ml
759円
(税抜690円)



注文番号 502 **しゃぼん玉 洗濯槽クリーナー**

驚くほど汚れが落ちる酸素系洗濯槽クリーナー。除菌効果もあり洗濯槽を清潔に保ちます

500g
577円
(税抜525円)



注文番号 503 **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 504 **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 505 **キッチン用小型ポリ袋(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 506 **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、柔軟性があって裂けにくい商品です。

100枚
245円
(税抜223円)



注文番号 507 **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枚重ねて使いやすいです。

75組
198円
(税抜180円)



注文番号 508 **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 509 **トイレトーパー ittoico 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おなじみタイプ。芯なし 180m×6ロール

865円
(税抜787円)

