



しんよやく



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	3/17	3/18	3/19	3/20	3/24	3/25	3/26	3/27
OCR回収	3/3	3/4	3/5	3/6	3/10	3/11	3/12	3/13

ご注文締切 1群グループの方は 3/9(月) 17:00まで 2群グループの方は 3/16(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

おいしく!

腸活黒ごまラテで

肌の保湿カUP↑
(バリア機能)

お通じ改善

キレイもスツキリも諦めない!

毎日おいしく腸活

腸活を毎日続けるなら、やっぱりおいしいものがいい。黒ごまときなこの香ばしい風味の黒ごまラテにイヌリンを配合し、毎日飲みやすいよう甘さ控えめに仕上げました。「腸活黒ごまラテ」をおいしく飲む習慣が、キレイとスツキリをサポートします。

こだわりの原材料を使用

1杯 (15g) にイヌリン4.5g

※野菜などにも含まれる食物繊維の一種

甘味料
香料・乳化剤
不使用

黒ごま
約4500粒
(約)

食物繊維
6.7g (約)

※九鬼 腸活黒ごまラテ1杯分(15g)当たり

さらに嬉しい
ノンカフェイン

国産素焚糖



国産きなこ

黒ごまパウダー

牛乳や豆乳
ヨーグルトに
まぜてどうぞ!



NEW

注文番号 1 腸活 黒ごまラテ

機能性表示食品
届出番号: K289

486円

大豆 150g 賞365日 (税抜 450円)

注文番号 2 フラクトオリゴ糖きびブラウン

腸活に
相性がいい
しんよやく
商品はこちら!



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。ヨーグルトやお料理に。

機能性表示食品
届出番号: H1313

1,044円

700g 賞730日 (税抜 967円)

注文番号 3 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。小豆がたっぷりでお赤飯風に。冷めても美味しいのが特徴です。主食で腸活をサポート。

1,350円

大豆 280g 賞365日 (税抜 1,250円)

注文番号 4 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。もっちりとしたご飯に炊きあがりませす。ビタミン・ミネラルが豊富に含まれています。

1,350円

大豆 280g 賞365日 (税抜 1,250円)

かんたんレシピ

黒い色はイカ墨ではなく、なんと黒ごまラテ!

黒い胡麻チャーハン

【材料】2人分

- ご飯 300g
- 黒ごまラテ 10g
- 純正胡麻油 5g
- 冷凍小松菜 100g
- 生しょうが 20g
- 卵 2個
- すりごま黒 適量
- 塩 5g
- しょう油 3g

【作り方】

- ① ご飯を1合(300g)につき黒ごまラテ10gを混ぜます。
- ② フライパンに一番搾り純正胡麻油を入れ中火にかけ、細かく刻んだ小松菜、生しょうがを入れ炒めます。
- ③ ②に卵を入れ素早く混ぜ合わせ、①の黒いご飯を加えます。
- ④ すりごま黒、塩、しょう油を加えよく混ぜながら炒めて完成!



注文番号 487
九鬼 黒ごまラテ

新商品の
腸活黒ごまラテでも
オススメです!

レシピ提供: 九鬼産業株式会社

腸活おすすめ超特価



大内山酪農、香料不使用の生乳本来のヨーグルト。今回限りの超特価でおとどけます!!

注文番号 5 大内山ヨーグルト(プレーン)

注文番号 6 大内山ヨーグルト(加糖)

今更 各 224円

大豆 400g 賞19日 (税抜 208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 加工食品
- 6 加工食品・漬物
- 7 国産大豆の食品・こんにやく・佃煮
- 8 魚介類・お魚加工品・海苔
- 9 練り物・海藻類・たし
- 10 麺類・国産小麦の食品・一般食品
- 11 豆類・あんこ・一般食品
- 12 一般食品・調味料
- 13 調味料
- 14 お菓子
- 15 お菓子・飲み物
- 16 生活雑貨

7 甘栗かぼちゃ

ホクホクの北海道産栗南瓜を使いやすい大きさにカット。便利なバラ冷凍。

500g 賞2年
513円
(税抜 475円)

8 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、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)

9 北海道産カーネルコーン

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

1kg 賞24ヶ月
1,101円
(税抜 1,020円)

10 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)

11 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)

12 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ごぼうをささがきにしました。

200g 賞1年
516円
(税抜 478円)

13 インカのめざめ(じゃがいも)

「インカのめざめ」を冷凍成型させ糖度が高まった状態でスチーム処理後に冷凍。甘いマクホク食感を味わってください。

300g 賞720日
450円
(税抜 417円)

14 冷凍さといも

九州産さといも100%。皮をむいて凍結して便利なバラ凍結に。

300g 賞1年
826円
(税抜 765円)

15 大和芋

山手の中でも特に粘りが強く風味のよい国産大和芋を10%減量。解凍するだけですりおろした大和芋を味わえます。

40g×5袋 賞6ヶ月
835円
(税抜 774円)

16 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)

17 青ねぎ(九州産)

九州の契約農場で栽培された青ねぎを新鮮なうちにカットしました。ちょっとだけねぎを使いやすいように便利です。

200g 賞1年
489円
(税抜 453円)

18 ちゃ豆

通常の枝豆より小ぶりで煮り高い「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。※包装変更の予定あり

200g 賞180日
476円
(税抜 441円)

19 冷凍 カットレモン

希少価値の高い国産レモンを串切りにカットし、急速凍結で冷凍しました。※果皮にキズ除去の痕がある場合があります。

150g(大小あり) 賞180日
324円
(税抜 300円)

20 だいずDAYS 発芽大豆

北海道産大豆を100%使用し、新発芽大豆製法で大豆の発しと栄養を引き出しました。そのままもちろんサラダやスープの具材にも。

100g 賞90日
260円
(税抜 241円)

21 だいずDAYS 発芽黒豆

北海道産大豆の発しと栄養を最大限に引き出して、ゆわらく煮あげました。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)

22 しんよやく赤たまご(30個)

地元の新鮮な赤たまごです！まとめでのご購入や共同購入にいかが？

10個×3パック入り 賞14日
1,260円
(税抜 1,167円)

23 しんよやく赤たまご(18個)

地元の新鮮な赤たまご。6個入り3パックでお届けします。共同購入にいかが？

6個×3パック入り 賞14日
894円
(税抜 828円)

24 内麦クワッサン

若手農産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用し、長時間の熟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)

25 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)

26 KOUBO 国産小麦アップルパイ

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

12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

27 KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ

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

12個 賞75日
1,846円
(税抜 1,710円)

28 ミニギリパンピザ

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。

150g(3枚入り) 賞180日
662円
(税抜 613円)

29 長野産紅玉りんごジャム

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

180g 賞18ヶ月
502円
(税抜 465円)

30 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)

31 国産百花蜜

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

250g 賞2年
1,652円
(税抜 1,530円)

32 国産アカシアはちみつ

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

250g 賞2年
2,268円
(税抜 2,100円)

33 国産レンゲはちみつ

レンゲの蜂蜜は、味・香りとともに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)

34 国産リンゴはちみつ

養蜂家のリンゴの花から採れた珍しい蜂蜜。甘のりリンゴの香りがたまり、やさしい甘さの食べやすい蜂蜜です。

350g 賞2年
2,430円
(税抜 2,250円)

35 毎日がとま曜日 ストレートトマトジュース

秋田県産トマト(体のいいん)約2.5倍分を搾ってパックしました。本物の濃厚な味わいをお楽しみください。

150g 賞730日
244円
(税抜 226円)

36 毎日がとま曜日 濃縮トマトジュース

ストレートジュースを約1.2倍に濃縮しました。濃縮還元ではない本物の濃厚さをお楽しみください。

150g 賞730日
268円
(税抜 249円)

37 (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)

38 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)

39 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を絞って、すっきりと飲みやすい味わいに仕上げました。

4160g×20缶 賞540日
2,842円
(税抜 2,632円)

40 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、桃の3種類のフレッシュなミックスジュース。果汁100%の濃縮還元ストリート100%。

160g×20缶 賞18ヶ月
2,322円
(税抜 2,150円)

41 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ありません。

160g×30缶 賞2年
3,272円
(税抜 3,030円)

42 信州りんご5種の味わいセット

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

5種各6本 賞730日
4,104円
(税抜 3,800円)



注文番号 43 **有機カフェオレベース**

牛乳や豆乳で割るだけ
本格的なカフェオレが作れる
濃縮タイプのシロップ

コロンビア産の有機コーヒー豆と有機砂糖のみを使用した
上品な甘さの有機カフェオレベースです。
コーヒー豆はネルドリップで丁寧に抽出しました。
ご自宅に居ながらコーヒーショップのカフェオレの味わいをお
楽しみいただけます。1本で約9杯分が作れます。

有機 JAS 認定商品

275ml **1,014円**
(税抜939円)

注文番号 44 **有機・玄米フレーク フロスト**

国内産有機玄米のちよっぴり甘い砂糖
かけシリアル。

150g 賞10ヶ月
652円
(税抜604円)



注文番号 45 **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 46 **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 47 **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 48 **大内山バター**

大内山酪農。大内山
牛乳から作った無
着色バター。

200g 賞6ヶ月
662円
(税抜613円)



注文番号 49 **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
りなめらから使いやすい
クリームタイプ。

300g 賞180日
1,584円
(税抜1,467円)



注文番号 50 **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 51 **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 52 **大内山グルコサミンヨーグルト**

毎日の活動に
グルコサミンを
配合。お肌の
健康をサポート
します。

110g 賞20日
130円
(税抜121円)



注文番号 53 **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。更
に飲みやすいサイズ。

180ml 賞14日
166円
(税抜154円)



注文番号 54 **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
た牛乳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 55 **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 56 **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 57 **四酪の低温殺菌牛乳**

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

1000ml 賞6日
(賞7日の4日後が消費期限)
380円
(税抜352円)



注文番号 58 **白いバター(加塩)**

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

200g 賞90日
564円
(税抜523円)



注文番号 59 **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 60 **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乳
牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさ
しい甘さです。簡易パッケージになりました。
70g×3 賞17日
205円
(税抜190円)



注文番号 61 **鈴鹿山麓プレーンヨーグルト**

四日市酪農。遺伝子組換えで
ないエサで育てた牛の生乳を
使用。生きて腸まで届くビ
フィズ菌BB-12を配合。

450g 賞17日
302円
(税抜280円)



注文番号 62 **てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト**

四日市酪農。非遺伝子組換え
のエサで育てた牛の生乳を
使用。生きて腸まで届くビ
フィズ菌BB-12を配合。

450g 賞17日
308円
(税抜286円)



注文番号 63 **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生酪
乳。※賞日より6日たったもの
が届くようになります。

1000ml 賞14日
469円
(税抜435円)



注文番号 64 **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 65 **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 66 **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 67 **カチョカバロ**

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
残っています。

200g 賞45日
1,313円
(税抜1,216円)



注文番号 68 **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 69 **さけるモッツアレラ 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 70 **さけるモッツアレラ 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 71 **モッツアレラチーズ(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)





注文番号 **72** **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 **73** **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 **74** **和牛モモ焼肉用(冷蔵)**

三重県産黒毛和牛のモモ肉を焼肉用に加工。

300g 賞/消費期限:4日

4,066円
(税抜 3,765円)

注文番号 **75** **(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 **76** **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 **77** **和牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(冷凍)**

やわらかくてコクがあり肉じゃがやカレーに最適。

180g 賞/消費期限:120日

2,073円
(税抜 1,920円)

注文番号 **78** **和牛モモサイコロステーキ用(冷凍)**

赤身8割以上を約2cmにカット。表面を軽く焼けば出来上がり。焼すぎに注意。

180g 賞/消費期限:120日

2,511円
(税抜 2,326円)

注文番号 **79** **三重県産牛すき焼き用切落とし(冷蔵)**

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

2,430円
(税抜 2,250円)

注文番号 **80** **三重県産牛南ろースず切り(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 **81** **三重県産牛モモすき焼き用(冷凍)**

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 **82** **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 **83** **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 **84** **豚ローステカッ付(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 **85** **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 **86** **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 **87** **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 **88** **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 **89** **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 **90** **豚肉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 **91** **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 **92** **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 **93** **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 **94** **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 **95** **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 **96** **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 **97** **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 **98** **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 **99** **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。細かく精挽きたて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 **100** **あらびきウィンナー**

近大県産国産甘米(うまかべんべん)使用。香ばし旨味火入れしたとんかつ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 **101** **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 **102** **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 **103** **ローズハム**

程よい脂肪のある、しっとりして豊かな風味の醬沢ハム。無添加です。

80g 賞30日

615円
(税抜 570円)

注文番号 **104** **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 **105** **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、ご飯に合うよう甘辛く味付けしました。

90g 賞30日

360円
(税抜 334円)

注文番号 **106** **ペッパーポーク**

キレある辛さが喉の味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 **107** **おつまみチャーシュー**

豚(バラ肉(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 698円)

注文番号 **108** **もっさりもっちゃん 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たんこ添加物不使用の国産豚肉ホルモン焼きです。

350g 賞60日

911円
(税抜 844円)

注文番号 **109** **もっさりもっちゃん みそ味**

銘豚「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 110 **しんちゃん餃子**
 凍 小袋 大豆
 JIAみえなかのキャベツと県内産豚肉を使用。うま味調味料不使用。※キャベツの収穫時期の関係により、賞味期限が変わる場合があります。15g×16個 たれ11g×2 賞180日
511円
 (税抜474円)

注文番号 111 **カインズのファミリー餃子**
 凍 小袋 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)

注文番号 112 **お徳用 マムの一口餃子にんにく焼き**
 凍 小袋 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。にんにく焼きです。50個入り！50個入り(500g) 賞365日
878円
 (税抜813円)

注文番号 113 **おっきな野菜餃子**
 凍 小袋 大豆
 国産の野菜と豚肉を使用し、原材料のキャベツは大きくカットすることにより、歯ごたえと食べ応えのある大きめ餃子です。336g(12個) 賞365日
531円
 (税抜492円)

注文番号 114 **もち米蒸ししゅうまい**
 凍 小袋
 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 115 **肉しゅうまい**
 凍 小袋 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)

注文番号 116 **鶏ごぼろシュウマイ**
 凍 小袋 大豆
 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)

注文番号 117 **中華丼の具(塩)**
 凍 小袋 大豆 小袋 大豆
 野菜たっぷり、塩味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけただけ。
 180g×2 賞365日
574円
 (税抜532円)

注文番号 118 **担々麺**
 凍 小袋 大豆
 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 119 **国産野菜の春巻**
 凍 小袋 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)

注文番号 120 **フライパンで簡単春巻き**
 凍 小袋 大豆
 国産だけのこ、長ネギ、豚肉の皮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 121 **大きな豆腐肉団子**
 凍 小袋 大豆
 国産大豆の豆腐に鶏肉を加え、甘酢ダレをたっぷりからめました。
 26g×8個 賞365日
509円
 (税抜472円)

注文番号 122 **大きな豆腐肉団子(黒酢あん)**
 凍 小袋 大豆
 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)

注文番号 123 **ごぼうとひじきの豆腐団子**
 凍 小袋 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)

注文番号 124 **フレンチフライポテト**
 凍 小袋 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)

注文番号 125 **ハッシュドブラウンポテト**
 凍 小袋 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)

注文番号 126 **徳用 ポテトもち**
 凍 小袋 大豆
 北海道産馬鈴薯でつくったたいもちです。冷めても固くなく、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 127 **道産パン粉のさくさくメンチカツ**
 凍 小袋 大豆
 北海道産の豚肉を使用した肉だんな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)

注文番号 128 **オムライス**
 凍 小袋 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)

注文番号 129 **えびフライ(大)**
 凍 小袋 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。油で揚げただけ。
 180g(6尾) 賞365日
1,166円
 (税抜1,080円)

注文番号 130 **パンネの海老グラタン**
 凍 小袋 大豆
 イタリア産のオーガニックのパンネマカロニを使用し、天然海老を入れて仕上げました。
 340g(2個) 賞365日
709円
 (税抜657円)

注文番号 131 **焼いて簡単ビギキタリアン**
 凍 小袋 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)

注文番号 132 **ママ 学校帰りのコロケ**
 凍 小袋 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ケ。
 60g×5 賞365日
461円
 (税抜427円)

注文番号 133 **北海道八雲発 マムのカニクリームコロケ**
 凍 小袋 大豆
 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ケです。
 40g×6 賞365日
550円
 (税抜510円)

注文番号 134 **ミニアメリカンドック**
 凍 小袋 大豆
 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ナーを使用。
 150g(6本) 賞365日
502円
 (税抜465円)

注文番号 135 **プチカレーコロケ**
 凍 小袋 大豆
 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)

注文番号 136 **ごぼうと白身魚の磯辺揚げ**
 凍 小袋 大豆
 ごぼうの歯ごたえを残して、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 137 **ひとくちソースとんかつ**
 凍 小袋 大豆
 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 138 **鶏ごぼろハンバーグ**
 凍 小袋 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)

注文番号 139 **豚ごぼろひじきハンバーグ**
 凍 小袋 大豆
 国内産の豚肉、ごぼう、ひじきを合わせたハンバーグです。お弁当に。
 26g×8 賞365日
502円
 (税抜465円)

注文番号 141 **国産大豆のとうもろこしハンバーグ**
 凍 小袋 大豆
 国産大豆の豆腐に乳風おろしソースを合わせたハンバーグ。調理済みです。凍結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 142 **ふわふわ豆腐煮込みハンバーグ**
 凍 小袋 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)

143 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)

144 秋川牧園 チキンナゲット
 nonGMO、開放型鶏香の秋川牧園、外側はサクサク香ばしく内側はジュシーなチキンナゲットです。
 200g 賞270日
759円
 (税抜 703円)

145 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鶏皮を加えることで柔らかくジューシーな食感です。
 150g 賞270日
619円
 (税抜 574円)

146 秋川牧園 スパイスシーさしみカツ
 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、サクサク食感のさしみカツです。お弁当のおかずにも。
 160g 賞270日
752円
 (税抜 697円)

147 秋川牧園 ビリ辛チキンバー
 若鶏のむね肉とささみを併用し、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、ビリリと後口辛さです。
 150g 賞270日
704円
 (税抜 652円)

148 秋川牧園 ミートボール
 豚肉を使用したお弁当の定番ミートボールです。やさしい甘さのタレでお子様でも食べやすい様にやわらかく仕上げました。
 100g 賞270日
340円
 (税抜 315円)

149 秋川牧園 とり天
 大分名物のとり天です。やわらかいむね肉をスティック状にカットし、ふわふわの衣で包み込んだ若鶏の天ぷら。
 170g 賞270日
790円
 (税抜 732円)

150 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。醤油ベースの甘辛いタレで仕上げました。
 180g(6本) 賞270日
1,118円
 (税抜 1,036円)

151 大阪の味 手焼きお好み焼き
 国産小麦粉、キャベツ、卵、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
583円
 (税抜 540円)

152 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ています。
 400g(20個入) 賞365日
761円
 (税抜 705円)

153 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)

154 野菜かき揚げ
 野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類のにせてお召上がりください。
 260g(4個) 賞365日
511円
 (税抜 474円)

155 阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット
 徳島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)

156 阿波鶏とあんかけ唐揚げセット
 徳島のブランド鶏、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)

157 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)

158 炊き込みご飯の素
 国産野菜、鶏肉、油揚げ、こんにや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)

159 京都産 たけのご飯の素
 京都産たけのこを白だしで味付けしました。炊きたてご飯に混ぜるだけ。
 2合用(145g) 賞180日
920円
 (税抜 852円)

160 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上がりください。
 200g 賞365日
509円
 (税抜 472円)

161 タコ飯の素
 国産真たけのこを焼いてもみ蒸しあげました。お手軽にタコ飯ができます。
 3合分 賞6ヶ月
1,296円
 (税抜 1,200円)

162 しょうが漬
 国産しょうがを国産しそ葉とともに梅酢と米酢でじっくりと漬け込みました。
 50g 賞365日
373円
 (税抜 346円)

163 生姜昆布入りぱりぱり大根
 歯切れの良い国産割干し大根に、国産にんじん・生姜・昆布を合わせ、風味豊かに漬けたしょうが漬です。
 90g 賞150日
408円
 (税抜 378円)

164 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)

165 宮崎県産甘らっきょう
 原材料はらっきょう、国産せひ砂糖、米粉(国産原料)、食塩(国産産)のみ。さっぱりした甘さのらっきょう漬です。
 100g 賞120日
521円
 (税抜 483円)

166 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しっとり乳発酵させ、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)

167 あとひきだいちゃん
 国産の大根を使用。漬け汁にりんご果汁を加えソフトな甘さに仕上げました。カリッとした歯ごたえを出すために3回漬け直しをしています。
 150g/賞30日
 通常価格415円
385円
 (税抜 357円)

168 寒干たくあん
 どなたでも楽しめる甘口たくあん。寒干大根をさらにぬか漬けし、ぐっとおいしさを引き出しました。
 120g 賞90日
457円
 (税抜 424円)

169 メロン奈良漬
 遅実半島田原産アールスメロンの摘果(開引き)した物を奈良漬にしました。「コリッ」と上品な歯ごたえです。
 100g 賞180日
508円
 (税抜 471円)

170 つけ太郎ぬか
 手軽に漬けられるぬか床。熟成したぬかみそを加え、おいしく漬けあげられます。
 1kg 賞90日
2,028円
 (税抜 1,878円)

171 つけ太郎ぬか補充用
 つけ太郎ぬかをお使いの方に、ぬか床を美味しく保つための補充用ぬかです。豊川産米ぬか使用。
 500g 賞60日
476円
 (税抜 441円)

注文番号 172 **鈴丸納豆** 蔵 小袋 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
194円
 (税抜180円)

注文番号 173 **福豊納豆(大粒)** 蔵 小袋 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
205円
 (税抜190円)

注文番号 174 **北海道有機小粒納豆** 蔵 小袋 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
243円
 (税抜225円)

注文番号 175 **大豆を味わう小粒納豆(タレなし)** 蔵 小袋 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。タレ無し。お好みでおりせんの乾燥わかめ付きです。
 40g×3 賞9日
126円
 (税抜117円)

注文番号 176 **野瀬さんの油揚げ** 蔵 大豆
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。
 2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
197円
 (税抜183円)

注文番号 177 **野瀬さんのすし揚げ** 蔵 大豆
 三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。
 4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)
197円
 (税抜183円)

注文番号 178 **国産おばあちゃんのいなり** 蔵 小袋 大豆

 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枚入り 賞89日
328円
 (税抜304円)

注文番号 179 **随野厚揚げ** 蔵 大豆
 随野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、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 180 **随野ミニ飛龍豆** 蔵 大豆
 随野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個入り 賞6日
537円
 (税抜498円)

注文番号 181 **極 絹ごし豆腐** 蔵 大豆
 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 182 **極 もめん豆腐** 蔵 大豆
 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 183 **極 寄せ豆腐** 蔵 大豆
 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 184 **極 充填豆腐** 蔵 大豆
 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 185 **随野焼とうふ** 蔵 大豆
 国産大豆の随野とうふを軽く焼いて煮りました。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 186 **随野とうふ もめん(430g)** 蔵 大豆
 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 187 **国産大豆 寄せ豆腐** 蔵 大豆
 豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。
 400g 賞6日(お届け日の3日後期限)
437円
 (税抜405円)

注文番号 188 **国産丸大豆 凍り豆腐(さいの目)** 蔵 大豆
 国産丸大豆を使用。煮物や五目寿司に便利なさいの目カット済み。
 50g 賞180日
408円
 (税抜378円)

注文番号 189 **国産大豆の無調整豆乳** 蔵 大豆
 国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。
 1000ml 賞150日
408円
 (税抜378円)

注文番号 190 **たまご豆腐** 蔵 小袋 大豆
 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 191 **茶わん蒸し(黒)かしわ** 蔵 小袋 大豆
 京都府内産の卵に、国産の削り節(黒・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 192 **生芋小玉こんにやく** 蔵 大豆
 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 193 **生芋板こんにやく** 蔵 大豆
 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 195 **さしみこんにやく あおさ** 蔵 大豆
 伊勢志摩産のあおさ海苔をすり込んだ、生食用のこんにやくです。お好みの大きさにスライスしてどうぞ。
 200g 賞180日
208円
 (税抜193円)

注文番号 196 **しらたき** 蔵 大豆
 国産のこんにやく。手搗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 197 **瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)** 蔵 小袋 大豆
 注文を受けてから製造するので柔らか。合成保存料不使用。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり)※アミノ酸使用
 70g 賞30日
673円
 (税抜624円)

注文番号 198 **瑞宝しぐれ(甘口)** 蔵 小袋 大豆
 粗糖を使用した甘口しぐれ。合成保存料不使用。(中国産あさり)※アミノ酸使用
 70g 賞30日
673円
 (税抜624円)

注文番号 199 **瑞宝しぐれ(おかか)** 蔵 小袋 大豆

 貝と削り節を独自のたまりと味の母で炊きあげたやわらかいしぐれ。(中国産あさり)※アミノ酸使用
 70g 賞30日
567円
 (税抜525円)

注文番号 200 **北海道豆昆布** 蔵 大豆
 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 201 **北海道黒豆(煮豆)** 蔵 大豆
 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 202 **ブラックタイガー 3L** 凍

インドネシア産、船着きのエビ。食べ応えありの大きき。4尾になって新価格です。※エビの長さ約11~13cm
4尾120g 賞180円

955円
(税抜 885円)

注文番号 203 **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円

506円
(税抜 468円)

注文番号 204 **そのまま食べられるブリッとほたて** 凍

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

100g 賞365円

768円
(税抜 712円)

注文番号 205 **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円

347円
(税抜 322円)

注文番号 206 **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円

344円
(税抜 319円)

注文番号 207 **北海道産塩秋鮭切身(2切)** 凍

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

140g(2切) 賞180円

447円
(税抜 414円)

注文番号 208 **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円

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唐揚にし、しっとりとした野菜と合わせまる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円

437円
(税抜 406円)

注文番号 210 **サワラひしお醤油焼き** 凍

韓国産のサワラのフィレにこだわりの上澄み醤油を使い、ふくらジュシーに焼き上げました。

2切 賞360円
通常価格502円

482円
(税抜 447円)

注文番号 211 **塩熟さばフィレ** 凍

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

3枚 賞30円(お届け日より)

801円
(税抜 742円)

注文番号 212 **国産さばのみぞれ煮** 凍

日本近海でとれたさばをあっさりとした味に仕上げました。湯煎するだけの便利な商品です。

240g(固形量160g) 賞365円

537円
(税抜 498円)

注文番号 213 **メバル袖焼焼き** 凍

メバルのフィレを丁寧に骨抜きし、独自の調味料に漬け込み、焼き上げました。表面はパリッ、中はふんわり。

2切 賞360円
通常価格525円

505円
(税抜 468円)

注文番号 214 **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、ぶりの切り身を漬込みました。少し塩味の効いた漬魚です。

70g×2切 賞180円

623円
(税抜 577円)

注文番号 215 **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、たらの切り身を漬込みました。少し塩味の効いた漬魚です。

70g×2切 賞180円

623円
(税抜 577円)

注文番号 216 **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込みました。少し塩味の効いた漬魚です。

70g×2切 賞180円

623円
(税抜 577円)

注文番号 217 **パクッと真ほっけ一夜干し** 凍

北海道産の真ほっけを一晩干しにしました。腰骨取りの処理済みです。

220g 賞180円

574円
(税抜 532円)

注文番号 218 **カマス丸干し** 凍

静岡県伊東市で獲ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と潮風で天日干ししました。

120g(5~6本) 賞45円

583円
(税抜 540円)

注文番号 219 **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込み天日干しに。

2枚 200g 賞45円

603円
(税抜 558円)

注文番号 220 **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円

716円
(税抜 663円)

注文番号 221 **真あじみりん天日干し** 凍

長崎産の真あじの頭と内臓を取り、塩汁に漬込み天日干しに仕上げました。

3枚 165g 賞45円

648円
(税抜 600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あじの頭と内臓を取り、塩汁に漬込み天日干しに仕上げました。

80g 賞365円

388円
(税抜 360円)

注文番号 223 **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円

606円
(税抜 562円)

注文番号 224 **小鯛ささ漬** 凍

国産リンゴを塩と味噌で調味しました。そのままお寿司、お刺身などに。若狭地方の特産品です。

40g 賞180円

590円
(税抜 547円)

注文番号 225 **スモークサーモン** 凍

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

70g 賞365円

729円
(税抜 675円)

注文番号 226 **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、非常に殻が柔らかく甘み強いえびを凍結済みです。

150g 賞365円

444円
(税抜 412円)

注文番号 227 **いわし梅肉大葉パン粉焼** 凍

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

240g 賞365円

437円
(税抜 406円)

注文番号 228 **さば漬け丼の素** 凍

豚肉の旨み豊かな油揚げと大葉が、さばを漬けたれに漬込みました。あなたに合った量に調整可能。業務用も対応しております。

60g 賞90円

667円
(税抜 618円)

注文番号 229 **かんばち漬け丼の素** 凍

高知県野見野で獲れたかんばちを漬けたれに漬込みました。あなたに合った量に調整可能。業務用も対応しております。

60g 賞90円

865円
(税抜 801円)

注文番号 230 **バラたらこ** 凍

アラスカ沖からオホーツク海周辺で獲れたスナコダラの卵を天日塩に漬込み、カットしました。

80g 賞365円

388円
(税抜 360円)

注文番号 231 **味付のり卓上容器入** 小袋 大袋 大袋

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円

777円
(税抜 720円)

注文番号 232 **徳用焼きのり** 凍

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円

1,555円
(税抜 1,440円)

注文番号 233 **焼き海苔 御食つ国** 凍

御食つ国(みけつくに)。ギフトにも用いられる、香り高く、味よく仕上げられた三重県産の海苔です。

全型10枚 賞270円

1,020円
(税抜 945円)

注文番号 234 **焼のり手巻用 伊勢湾産** 凍

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円

729円
(税抜 675円)

注文番号 235 **焼きさざみのり** 凍

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 406円)

注文番号 236 **おとうふ揚げ**
 国産大豆の豆腐と助宗ダ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 237 **おとうふ揚げ(椎茸入)**
 国産大豆と北海道で獲れた助宗ダ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 238 **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 239 **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りん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 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特徴です。
 150g(5個) 賞180日
456円
 (税抜423円)

注文番号 241 **ささがきごぼうさつま揚げ**
 無リンのダ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 242 **高橋徳治商店のごぼう揚げ**
 味噌で漬け込み、下味をつけたごぼうとダラすり身を使用した海揚げです。
 117g(3枚) 賞180日
500円
 (税抜463円)

注文番号 243 **しそ入りはんぺん(冷凍)**
 魚肉に国産大葉を練りこみ、しその香りのはんぺんに仕上げました。
 110g(3枚入) 賞180日
469円
 (税抜435円)

注文番号 244 **えびつみれ(冷凍)**
 魚肉の旨味を十分に引き出し、えびのたがわり入ったつみれをボール状に成型し圧搾抽出の凍結乾燥しました。
 5個入 賞180日
469円
 (税抜435円)

注文番号 245 **玉ねぎボール(冷凍)**
 新鮮な魚肉に玉ねぎ、だしを加え、素材の旨味を引き出した、もちもち玉ねぎ・リン・塩・旨み調味料は不使用です。
 120g 賞180日
469円
 (税抜435円)

注文番号 246 **れんこんボール**
 すりおろした蓮根を米粉と一緒に丸めました。お魚は不使用です。鍋の具材はもちろん、きな粉をまぶしてお菓子としても。
 200g 賞180日
657円
 (税抜609円)

注文番号 247 **ピリ辛海鮮揚げ(冷凍)**
 魚肉すり身にホタテとイカをたっぷり練りこみ、島根県産の一味唐辛子でピリ辛に仕上げました。
 100g 賞180日
482円
 (税抜447円)

注文番号 248 **のどぐる入り天ぷら(冷凍)**
 白身のトロと言われるのどぐるを贅沢に配合しました。魚の旨味が存分に味わえます。
 100g(5枚入) 賞180日
482円
 (税抜447円)

注文番号 249 **出雲のちくわ燻揚げ(冷凍)**
 出雲のちくわをカットし、香り高い燻製塩のあおさを混ぜた衣を付け、圧搾抽出の油でじっくり香ばしく揚げました。
 120g 賞180日
482円
 (税抜447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 **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 253 **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 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 **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 256 **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 257 **国内産真こんぶとろろ**
 青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。
 20g 賞365日
226円
 (税抜210円)

注文番号 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 **国内産海藻サラダ**
 茗わかめ、わかめ、白とさか、こんぶ、赤とさかの国産食材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 260 **松前漬**
 北海道産の昆布とスルメをやや太めの細切りに。素材の旨味と香りを味わえます。お好みの味付けでどうぞ。
 30g 賞365日
291円
 (税抜270円)

注文番号 261 **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、味噌汁、おはく、和え物などに。
 20g 賞365日
486円
 (税抜450円)

注文番号 262 **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 263 **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 264 **だし亭や・かつおだし**
 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 265 **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 266 **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いません。
 60g 賞180日
437円
 (税抜405円)

注文番号 267 **そのまま食べても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。まぜは食べてみてください。
 30g 賞365日
396円
 (税抜367円)

注文番号 268 **かつおぶし小袋(ハイパック)**
 鹿児島県産で選別した上質なかつおぶしを、口どけがよい調味料に仕上げました。調理に使いやすい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 269 **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 **270** 自然伝 しょうゆらーめん

種は国内産小麦粉を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 **301** 自然伝 みそらーめん

種は国内産小麦粉を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 **302** 北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)

北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちした食感が特徴で小麦の風味が生きています。500g 賞3年

417円
(税抜387円)

注文番号 **303** 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 **304** 伊勢うどん

250g×3袋 賞120日

639円
(税抜 592円)

ためでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。

注文番号 **305** 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 **306** 三重の味うどん

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

257円
(税抜238円)

注文番号 **307** 冷凍うどん

国産小麦を使用し、丹念に練り上げた、こし・味とも本格派麺です。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 **308** 国内産・十割そば

北海道産そば粉100%でつくったそばです。食塩不使用。200g 賞730日

583円
(税抜540円)

注文番号 **309** 国産小麦粉(薄力粉)

北海道産小麦を100%使用。ポストハーベットの心配がありません。お菓子作りやお料理に。1kg 賞1年

538円
(税抜 499円)

注文番号 **310** 準強力粉(パン用)

北海道産小麦100%。ポストハーベットの心配がありません。パン、中華麺、ギョウザの皮に。1kg 賞8ヶ月

610円
(税抜 565円)

注文番号 **311** 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 **312** 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 **313** もちふ

国内産の小麦粉を原料を使い、一つ一つ丁寧に手焼きしました。なべ物、すき焼き等に最適。ふくふくれます。25g 賞365日

315円
(税抜 292円)

注文番号 **314** 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、カリッと気持の良い歯ごたえのパン粉です。180g 賞240日

259円
(税抜 240円)

注文番号 **315** 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 **316** 米粉のホットケーキみックス

小麦・卵・乳を使わずに、国産米粉や国産玄米粉などを使用したホットケーキミックス。180g 賞180日

305円
(税抜283円)

注文番号 **317** JA鈴鹿のとりめしの素

鈴鹿市産の鶏どり、生引き、一つつ丁寧に手焼きしました。国産野菜などの厳選材料で、鶏土の味を再現。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 **318** 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 **319** 九鬼ごましお

うま味調味料を使わずに作ったこだわりのごましお。産地の懸粒麹を使い、果ては本래いヨクと香りを引きだします。30g 賞365日

140円
(税抜 130円)

注文番号 **320** こめどろぼう

伊勢湾産のバラ海苔をごま油と海苔のやき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 526円)

注文番号 **321** こめどろぼう梅味

伊勢湾産のバラ海苔を産地なたる油と丸蔵山原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 526円)

注文番号 **322** 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 **323** ちりめん昆布

国産ちりめんと昆布を和えて酢と砂糖で味をととのえました。素材の風味が生きています。100g 賞60日

550円
(税抜510円)

注文番号 **324** 鯖ちりめん

昔ながらの製法で塩漬けした北海道産の鯖に国産ちりめん、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 **325** 甘夏みかん缶

295g(固形量170g) 賞3年 福岡八女農協産の甘夏みかんをシーズンパックに。程よい苦みと甘み。

414円
(税抜 384円)

注文番号 **326** さば水煮 缶詰

北海道沖〜釧路沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖繩の塩「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 **327** さばみそ煮 缶詰

北海道沖〜釧路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 **328** 国内産無漂白 糸かてん

国内産の天草のみを使用した糸かてん。サラダやスープ、お菓子作りにも最適です。16g 賞2年

664円
(税抜615円)

注文番号 **329** 国内産えび

国内産あみえびのみを使用。お好み焼き、かき揚げ、チャーハンなどに混ぜて味の深み出しに。12g 賞90日

243円
(税抜225円)

<p>注文番号 330</p> <p>北海道産 小豆</p> <p>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。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>340円 (税抜315円)</p>	<p>注文番号 331</p> <p>北海道産 黒豆</p> <p>低温保管の北海道産黒豆。糖度が高く煮豆に最適です。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>444円 (税抜412円)</p>	<p>注文番号 332</p> <p>北海道産 金時豆</p> <p>北海道産豆を低温保管しています。ふっくらして風味の良い豆です。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>437円 (税抜405円)</p>	<p>注文番号 333</p> <p>北海道産 白花豆</p> <p>北海道産の白花いんげん豆を低温保管。煮豆や豆きんに。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>664円 (税抜615円)</p>	<p>注文番号 334</p> <p>北海道産 とら豆</p> <p>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。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>469円 (税抜435円)</p>
<p>注文番号 335</p> <p>北海道産 うずら豆</p> <p>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。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>437円 (税抜405円)</p>	<p>注文番号 336</p> <p>北海道産 金つる大豆</p> <p>北海道産大豆。低温保管して風味を保ちました。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>275円 (税抜265円)</p>	<p>注文番号 337</p> <p>北海道産 大納言小豆</p> <p>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。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>469円 (税抜435円)</p>	<p>注文番号 338</p> <p>国内産 ひたし豆</p> <p>秋田県大湯村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。</p> <p>250g 賞365日</p> <p>444円 (税抜412円)</p>	<p>注文番号 339</p> <p>紫花豆</p> <p>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。</p> <p>200g 賞365日</p> <p>891円 (税抜825円)</p>
<p>注文番号 340</p> <p>小倉あん(1kg)</p> <p>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。</p> <p>賞製造より90日</p> <p>952円 (税抜882円)</p>	<p>注文番号 341</p> <p>小倉あん(500g)</p> <p>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。</p> <p>賞製造より90日</p> <p>498円 (税抜462円)</p>	<p>注文番号 342</p> <p>こしあん(500g)</p> <p>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。</p> <p>賞製造より90日</p> <p>522円 (税抜484円)</p>	<p>注文番号 343</p> <p>こしあん(1kg)</p> <p>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。</p> <p>賞製造より90日</p> <p>1,001円 (税抜927円)</p>	
<p>注文番号 344</p> <p>白あん(500g)</p> <p>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。</p> <p>賞製造より90日</p> <p>482円 (税抜447円)</p>	<p>注文番号 345</p> <p>白あん(1kg)</p> <p>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。</p> <p>賞製造より90日</p> <p>920円 (税抜852円)</p>	<p>注文番号 346</p> <p>九鬼さらさらセサミン黒ごまきなこ</p> <p>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。</p> <p>120g 賞300日</p> <p>330円 (税抜306円)</p>		
<p>注文番号 347</p> <p>十勝きなこ</p> <p>北海道・十勝産大豆100%使用。無添加・無着色の自然の味です。</p> <p>200g 賞8ヶ月</p> <p>294円 (税抜273円)</p>	<p>注文番号 348</p> <p>黒ごまきな粉</p> <p>直火焙煎の香りの良い黒ごまと、旨味を活かした熟成焙煎の北海道産丸大豆使用のきな粉をブレンドしました。</p> <p>100g 賞240日</p> <p>216円 (税抜200円)</p>			
<p>注文番号 349</p> <p>深煎りいりごま(白)</p> <p>残留農薬検査済の良質ゴマ。香味がよく料理の彩りに。</p> <p>65g 賞365日</p> <p>223円 (税抜207円)</p>	<p>注文番号 350</p> <p>深煎りいりごま(黒)</p> <p>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。</p> <p>65g 賞365日</p> <p>223円 (税抜207円)</p>	<p>注文番号 351</p> <p>純練り胡麻スタンドパック(白)</p> <p>添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。</p> <p>120g 賞730日</p> <p>388円 (税抜360円)</p>		
<p>注文番号 352</p> <p>すりごま三度ばい煎(白)</p> <p>残留農薬検査済のみごまを香味よく二度煎りしてすりしました。</p> <p>85g 賞1年</p> <p>330円 (税抜306円)</p>	<p>注文番号 353</p> <p>すりごま三度ばい煎(黒)</p> <p>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。</p> <p>85g 賞1年</p> <p>330円 (税抜306円)</p>	<p>注文番号 354</p> <p>九鬼 すり鉢仕立てのごま和えの素</p> <p>出汁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。</p> <p>60g 賞365日</p> <p>165円 (税抜153円)</p>		
<p>注文番号 355</p> <p>赤飯セット</p> <p>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</p> <p>891円 (税抜825円)</p>	<p>注文番号 356</p> <p>純麦(スタンドパック)</p> <p>国内産大麦を米粒のように加工。便利な個包装。</p> <p>50g×12本 賞12ヶ月</p> <p>529円 (税抜490円)</p>	<p>注文番号 357</p> <p>なめ茸うす塩味</p> <p>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。</p> <p>10g×5P 賞365日</p> <p>294円 (税抜273円)</p>	<p>注文番号 358</p> <p>しいたけパウダー</p> <p>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。</p> <p>45g 賞365日</p> <p>810円 (税抜750円)</p>	
<p>注文番号 359</p> <p>国産 はるさめ</p> <p>九州産甘藷粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。</p> <p>100g 賞730日</p> <p>185円 (税抜172円)</p>	<p>注文番号 360</p> <p>国内産・くずきり</p> <p>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。</p> <p>100g 賞730日</p> <p>538円 (税抜499円)</p>	<p>注文番号 361</p> <p>有機栽培レーズン</p> <p>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。</p> <p>120g 賞6ヶ月</p> <p>419円 (税抜388円)</p>		

注文番号 362 **オリジナルカレー**
 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。500g 賞540日
842円 (税抜 780円)



注文番号 363 **等々力咖喱**
 国産小麦を使用した特製ルッパを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。スパイスの香り華やか、やさしい中華。
 80g 賞540日
259円 (税抜 240円)



注文番号 364 **等々力黒咖喱**
 国産小麦を使用した特製ルッパを30種類のスパイスで贅沢に仕上げました。ピ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 365 **等々力甘咖喱**
 国産小麦粉と鮮色に合わせた玉ねぎを使用した特製オリジナル、辛みを抑えた上品な味わいの甘口カレーです。
 80g 賞540日
259円 (税抜 240円)



注文番号 366 **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 367 **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 368 **スパイシーキーマカレー**
 動物由来原材料不使用。大豆ミートでひき肉の食感を再現し、カレー本来のスパイシーな旨味とコクを追求。ベジタリアン、ヴィーガンの方にもオススメです。
 150g 賞24ヶ月
315円 (税抜 292円)



注文番号 369 **カラダにやさしいポタージュ**
 国産の野菜を使用。コーン、かぼちゃ、玉ねぎ等をブレンドした、ほっこりやさしい味のコーンポタージュです。
 14g×5袋 賞760日
583円 (税抜 540円)



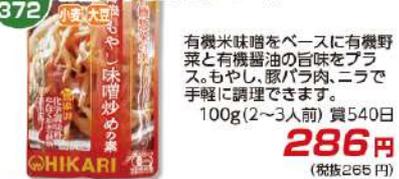
注文番号 370 **MS コーンスープ**
 すっきりとした味のスープです。北海道産のスイートコーンを使っていきます。うま味調味料不使用。
 12g×4袋 賞1年
396円 (税抜 367円)



注文番号 371 **有機 麻婆の素**
 うま味調味料を使用せず、有機の醤油、味噌、にんにく、生姜を加えた中華野菜の素。
 100g(2~3人前) 賞547日
286円 (税抜 266円)



注文番号 372 **有機もやし味噌炒めの素**
 有機味噌をベースに有機野菜と有機醤油の旨味をプラス。もやし、豚バラ肉、ニラで手軽に調理できます。
 100g(2~3人前) 賞540日
286円 (税抜 266円)



注文番号 373 **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 374 **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 375 **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 小ビン入 賞2年
1,065円 (税抜 987円)



注文番号 376 **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 小ビン入 賞1年
1,082円 (税抜 1,002円)



注文番号 377 **節辰のつゆ**
 老舗が選んだ最高級の鰹判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 378 **腥たっぶりつゆ**
 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。物理調味料と本かりん油を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 379 **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 380 **八方だし**
 井上本店、天然醤油をベースに鰹節、昆布、椎茸でとっただしを加え風味豊かに仕上げました。
 600ml 賞1年
846円 (税抜 784円)



注文番号 381 **鯉白だし**
 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 382 **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 383 **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 384 **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 小ビン入り 賞365日
631円 (税抜 586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 387 **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 467円)



注文番号 388 **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 389 **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 小ビン入 賞730日
664円 (税抜 615円)



注文番号 390 **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 391 **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 392 **麦みそ 輝麦(てるむぎ)**
 長崎県産の「はだか麦」、九州産の「大豆」を使用し、甘味と旨味を充分に引き出し、仕上げた麦味噌です。
 500g 賞180日
830円 (税抜 769円)



注文番号 393 **飯高のとつきみそ**
 地域に伝わる独自の製法により、味が濃く香りが強い「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 394 **イグタ 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。糀由来の柔らかな甘みと旨みが特長です。
 450g 小ビン入 賞180日
1,114円 (税抜 1,032円)



注文番号 395 **塩麴**
 国産米を使用した塩麴。野菜や肉、魚にも使える万能調味料。
 250g 賞180日
544円 (税抜 504円)



注文番号 396 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 397 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 398 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 399 てんさい含蜜糖・粉末



北海道産てんさい原料の蜜分・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 400 多良間島の粉黒糖



隆起珊瑚礁で出来た多良間島で栽培されたサトウキビ100%から作られた粉末タイプの黒糖です。お料理やお菓子作りに最適。

250g 賞12か月
396円
(税抜367円)

注文番号 403 サラたまちゃんごまドレッシング



丹波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、ごま油にんにくをブレンドしました。

280ml 賞365日
623円
(税抜577円)

注文番号 404 丸鹿濃厚仕上げごまドレッシング



自社で製造している、ごま油・ねりごま・すりごまを使用。うま味調味料・保存料不使用。

150ml 賞180日
583円
(税抜540円)

注文番号 401 有精卵マヨネーズ



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

200g 賞180日
534円
(税抜496円)

注文番号 402 1歳からのノンエッグマヨ



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

210g 賞5ヶ月
440円
(税抜408円)

注文番号 407 北海道産えごま油



希少な北海道産えごま種子を圧搾製法で搾りました。現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸を効率よく摂取できます。

100g 賞365日
2,268円
(税抜2,100円)

注文番号 405 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 406 米油(910g)



国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚げられます。

910g 賞365日
856円
(税抜793円)

注文番号 410 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。ごま本来の持つ旨みが活かされたごま油です。

340g 賞730日
762円
(税抜706円)

注文番号 411 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うごま油です。

150g 賞730日
392円
(税抜363円)

注文番号 408 丸鹿 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 409 丸鹿 ヤマシチ胡麻油(うすくち)



まろやかで上品に香るごま油。格段に美味しいお料理に。うすくちタイプです。

340g 賞2年
784円
(税抜726円)

注文番号 415 (生) ソースウスター



熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活かされています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 416 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高く仕上げました。

300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

注文番号 412 信州生まれのケチャップ



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

190g 賞365日
453円
(税抜420円)

注文番号 413 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 414 (生) 中濃ソース



熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活かされています。

200ml 賞730日
427円
(税抜396円)

注文番号 420 片栗粉



北海道・折笠農場ブルーアープ産ジャガイモ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 421 コチュジャン



愛知県産大豆(フクユカ)の豆味噌に有機栽培の唐辛子(韓国産)を加えました。焼肉・ビビンバなどに。

100g 賞90日
600円
(税抜556円)

注文番号 417 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異次元の格別スープの素です。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 418 鶏ガラスープ 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)

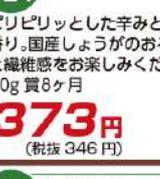
注文番号 419 オイスターソース



瀬戸内産の新鮮なカキを旨味・消化酵素で丁寧にエキスがベース。いかと香辛料で風味豊かに仕上げられています。

115g 賞18ヶ月
490円
(税抜454円)

注文番号 424 旨味本来 生しょうがチューブ



ピリッとした辛みとさわやかな香り。国産しょうがのおろしたて風味と繊維感をお楽しみください。

40g 賞8ヶ月
373円
(税抜346円)

注文番号 422 旨味本来 生わさびチューブ



国産の本わさびと西洋わさびを使用したチューブタイプの生わさびです。うま味調味料、保存料不使用。

40g 賞240日
373円
(税抜346円)

注文番号 423 旨味本来 からしチューブ



本からし使用。うま味調味料、保存料などは使用せず練りたての風味を大切にしました。

40g 賞240日
373円
(税抜346円)

注文番号 425 おろしにんにく



国産にんにくだけをを使用した本格的おろしにんにくです。チューブ製品なので便利。

40g 賞9ヶ月
473円
(税抜438円)

注文番号 426 ねり梅



紀州産梅干をペースト状にし梅酢に混ぜました。おにぎり・お茶漬・和え物等に。

120g 賞365日
581円
(税抜538円)

注文番号 427 天塩こしょう



天塩と厳選したブラックペッパー。最後のひとふりまで塩と胡椒の量は同じです。

65g 賞3年
498円
(税抜462円)

注文番号 428 **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(オホノックの塩)、「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 429 **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 430 **純国産ポテトチップス 柚子**
 無添加 「国産じゃがいも」、「国内産の塩」、「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 431 **純国産 さつま芋チップ**
 さつま芋ちっぷ
 九州産さつまいも、北海道産てんさい、国産こめ油だけで作ったこだわりのお菓子。
 115g 賞120日
302円
 (税抜280円)

注文番号 432 **純国産 北海道かりんとろ**
 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ろ。
 100g 賞90日
336円
 (税抜312円)

注文番号 433 **純国産北海道きなこかりんとろ**
 無添加 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「きなこかりんとろ」です。
 95g 賞90日
336円
 (税抜312円)

注文番号 434 **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でんぷんを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 435 **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 436 **小さな米蜜ビスケット おこめのチカラ**
 桜甘酒・ライスミルク・塩麹のお米の発酵食品などから生まれるおだやかなコクと甘みの米蜜ビスケット。
 70g 賞10ヶ月
363円
 (税抜337円)

注文番号 437 **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美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 438 **純国産かきのたね**
 無添加 辛いのかきのたねです。醤油とだしのうまみ、そして粗塩がその二つの味をまろやかにまとめた味わい深い一品です。
 53g 賞150日
341円
 (税抜316円)

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

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

注文番号 441 **ねじりん棒・カレー味**
 国産小麦の生地をからっと揚げカレー味に仕上げました。
 85g 賞90日
253円
 (税抜235円)

注文番号 442 **ふ菓子**
 国内産小麦粉で作ったお菓子を軽く焼き上げ、沖縄産黒糖入りの蜜をかけました。懐かしい味わい。
 7本 賞90日
227円
 (税抜211円)

注文番号 443 **地粉かれんとろ**
 わっぱ知多共同事業所が製粉した愛知県産小麦使用。こまの香ばしさがくせになります。
 80g 賞120日
 通常価格346円
316円
 (税抜293円)

注文番号 444 **ミルクスティック**
 水を使わず牛乳だけで練り上げたまろやかな甘さのスティックビスケットです。
 100g 賞240日
372円
 (税抜345円)

注文番号 445 **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 446 **つぶ塩がりんとろ**
 愛知県産小麦粉使用。堅めに焼き上げたかりんとろに、塩つぶが効いてくせになります。
 80g 賞120日
 通常価格346円
316円
 (税抜293円)

注文番号 447 **牛乳かりんとろ**
 国内産小麦粉を使用した牛乳たっぷりのかりんとろ。やさしい甘さ。
 100g 賞90日
226円
 (税抜210円)

注文番号 448 **ミレービスケット**
 国産小麦粉を主原料に焼き上げた生地を植物油でカラッと揚げました。
 165g 賞150日
317円
 (税抜294円)

注文番号 449 **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らし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 450 **おしゃぶりこんぶ**
 北海道産の昆布を使用。おやつ、おつまみ、お茶うけに幅広くご利用いただけます。
 22g 賞180日
362円
 (税抜336円)

注文番号 451 **純国産ミニビスケット**
 北海道産原料を主原料に作った無添加のどうぶつビスケットの4連タイプ。サリオリオラボの商品です。
 18g×4 賞180日
291円
 (税抜270円)

注文番号 452 **純国産卵黃ばーろ**
 卵は卵黄だけを使用し、つなぎ粉は使用していない卵の風味たっぷりです。溶けのよい一口です。
 14g×4袋 賞240日
291円
 (税抜270円)

注文番号 453 **純国産ミニかぼちゃスティック**
 国産原料100%の生地にカボチャを使いこんぶスティックタイプのビスケット4連タイプ。サリオリオラボの商品です。
 15g×4 賞180日
291円
 (税抜270円)

注文番号 454 **純国産いちごゼリー**
 福岡県産のあまおうを贅沢に使いゼリーにしました。ピューレ加工でいちご感を残しています。
 10個入 賞180日
360円
 (税抜334円)

注文番号 455 **アップルグミ(4連)**
 香料を使わず、国産りんごの濃縮果汁を100%(生果汁換算)使用したグミ。果汁率は100%アシ由来です。便利な4連パック。
 20g×4 賞300日
393円
 (税抜364円)

注文番号 456 **グレープグミ(4連)**
 国内産ぶどう果汁を100%(生果汁換算)使用した、とってもジューシーなぶどう味のグミ4連パック。着色料・香料不使用。
 20g×4 賞300日
424円
 (税抜393円)

注文番号 457 **うずまきパウムクレーン**
 国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりくらと焼き上げました。食べきりサイズにリニューアル。
 1個(約8.5cm) 賞60日
198円
 (税抜184円)

注文番号 458 **うずまきコーヒーパームクレーン**
 国産小麦由来の小麦粉を使用し、甘さ控えめにしっとりくらと焼き上げました。ほのかにコーヒーマスタード風味です。
 1個(約8.5cm) 賞60日
198円
 (税抜184円)

注文番号 459 **純国産 北海道はちみつレモンのど飴**
 無添加 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 460 **ミルクキャラメル**
 たっぴりミルクを使用した昔ながらのおいしさに三連糖を加えました。
 180g 賞180日
414円
 (税抜384円)

注文番号 461 **千葉産落花生(いりざや)**
 全農千葉。低温保管で品質維持したものをいねいにかけてあります。くん蒸処理してありません。
 200g 賞90日
1,280円
 (税抜1,186円)

注文番号 462 **バターピーナッツ**
 千葉産落花生100%使用。機械選別した後さらに手選別しています。
 200g 賞90日
1,478円
 (税抜1,369円)

注文番号 463 **お・さかなつぶだいず**
 瀬戸内海産の片口いわしに北海道産の大豆をまぶしうすく仕上げた健康志向のおやつです。
 40g 賞180日
464円
 (税抜430円)

注文番号 464 **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肉ソーセージ。おやつや料理の食材にお使いください。
 100g 賞180日
312円
 (税抜299円)

注文番号 465 **有機ほの甘あずき**
 北海道産の有機栽培あずき・有機さび糖を使用、ほんのりやさしい甘さに味付けしました。
 55g 賞180日
275円
 (税抜255円)

注文番号 466 **ほの甘くろめ**
 コウノトリ育む農法で栽培された兵庫県産の黒豆を蒸して、ほんのり甘く味付けしました。
 45g 賞180日
307円
 (税抜285円)

注文番号 467 **桜カステラ**
 5切 賞45日
509円
 (税抜472円)
 春限定の桜葉を加えて焼き上げた桜のほのかな風味が特徴のカステラです。※桜葉は中国産です。

注文番号 468 **小倉ようかん(10個)**
 北海道産の小豆とてん菜糖を使用した羊羹です。食べやすい小さめの個包装です。常備用にごどうぞ。
 58g×10 賞365日
1,652円
 (税抜1,530円)

注文番号 469 **安納芋ようかん(10個)**
 砂糖を使わず九州産安納芋の甘みをしっかりと味わせるミニ羊羹です。10個入なので常備用にごどうぞ。
 58g×10 賞180日
1,863円
 (税抜1,725円)

注文番号 470 **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しています。
 500g 賞365日
1,146円
 (税抜1,062円)

注文番号 471 **豆乳どら焼き**
 国産原料使用のふわり生地です。苺の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。
 4個入 賞365日
765円
 (税抜709円)

注文番号 472 **春らまん**
 春の香りを感じられる、彩りのよい和菓子の詰め合わせです。花だより草もち、桜もち各2個入り。
 3種×各2個入り 賞365日
761円
 (税抜705円)

注文番号 473 **有機上青柳(緑茶)**
 一番茶収穫後の茶葉(刈下)を原料にして新茶の風味も残しており、すっきりとした味わいの緑茶です。
 500g 賞180日
972円
 (税抜900円)

注文番号 474 **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。苺の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 475 **刈下 玄米茶**
 一番茶収穫後の茶葉(刈下)と三重県産玄米を原料に使用した、玄米茶です。
 150g 賞180日
405円
 (税抜375円)

注文番号 476 **上煎茶 (農薬不使用)**
 今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりした飲み口で、独特の香があります。栽培期間中農薬不使用。
 100g 賞180日
648円
 (税抜600円)

注文番号 477 **ほうじ茶 リーフタイプ (農薬不使用)**
 農薬不使用栽培の茶葉を昔ながらの炒り焙煎で丁寧にじっくり焙じました。湯冷め効果で香り高いほうじ茶に仕上がりました。
 200g 賞180日
534円
 (税抜495円)

注文番号 478 **伊勢乃国はとむぎ茶**
 三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎを使用。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 479 **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内産黒豆100%に焙煎した黒豆をブレンドして焼き、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 480 **むぎ茶ティーバッグ**
 国産大麦を2度煎りし、香ばしく仕上げました。水出し・煮出両用。便利なチャック式。
 500g(10g×50袋入り) 賞365日
567円
 (税抜525円)

注文番号 481 **昔のむぎ茶**
 国内産六条大麦100%使用。特殊焙煎による昔ながらのコップのある深煎り麦茶ティーバッグです。
 12g×52袋 賞540日
477円
 (税抜442円)

注文番号 482 **和紅茶 ティーバッグ**
 紅茶品種「べにふうき(紅富貴)」の鮮やかな色と花のような香りを生かした国産紅茶。
 2.5g×8P 賞365日
500円
 (税抜463円)

注文番号 483 **シナモン紅茶 ティーバッグ**
 三重県で栽培した「べにふうき(紅富貴)」に稀少な国産シナモンの香りをブレンド。
 3g×7P 賞365日
500円
 (税抜463円)

注文番号 484 **オーガニックコーヒー(浅煎り)**
 標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)に栽培された有機コーヒー豆だけ使用
 200g(中細挽き) 賞365日
1,597円
 (税抜1,479円)

注文番号 485 **オーガニックコーヒー(深煎り)**
 標高1500m以上で(ペルー・グアテマラ・ブラジル)に栽培された有機コーヒー豆だけ使用
 200g(中細挽き) 賞365日
1,597円
 (税抜1,479円)

注文番号 486 **オーガニックココア(無糖)**
 有機JAS認定商品。収穫後のポストハーベストも一切行いません。飲み物だけでなくクッキーやケーキ作りにもどうぞ。
 100g 賞365日
916円
 (税抜849円)

注文番号 487 **丸鬼 黒ごまラテ**
 黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、葉菜糖の優しい甘みの黒ごまラテです。
 150g 賞365日
388円
 (税抜360円)

注文番号 488 **(個包装)丸鬼 黒ごまラテ**
 黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、葉菜糖の優しい甘みの黒ごまラテです。便利な個包装。
 15g×4袋 賞365日
301円
 (税抜279円)

注文番号 489 **玄米あま酒**
 国産玄米を使用した甘酒。ミネラルや栄養が豊富。アルコール0%。
 250g 賞180日
327円
 (税抜303円)

注文番号 490 **有機青汁(粉末タイプ)**
 愛媛県産有機ケール100%の青汁。湯けいやく、口あたりの良い微粒末タイプです。
 3g×30包 賞730日
3,147円
 (税抜2,914円)

注文番号 **PAX NATURON**
491 ナチュロンUVクリーム SPF30

UVケアしながら保湿



うるおいを与えるシア脂
カミツレ花エキス配合

紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。さらっと塗れて、しっかり保湿。自然由来成分のみ使用でSPF30を実現しました。

生活応援特別価格

45g **1,633円**
(税抜1,485円)

注文番号 **PAX NATURON**
492 ナチュロンスポンジ

一度使ったら手放せないロングセラー



骨格構造の目の粗いスポンジです。泡立ち・水切れが良く衛生的です。研磨剤などを使用していないので食器を傷つけません。

生活応援特別価格

1個 **229円**
(税抜209円)

※色の指定はできません

注文番号 **493** **ボックスベビーうるおいUVクリーム**

紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。エタノール不使用なので敏感肌にも安心です。

40g **1,067円**
(税抜970円)

注文番号 **494** **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。使いやすいくポンプ付です。

210g **2,200円**
(税抜2,000円)

注文番号 **495** **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 **496** **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 **497** **[数量限定]オリヘアケア14日間お試しセット**

※中間は日オリヘアケア1商品の出揃いとなっております。切り取り専用包装で旅行などの旅行に便利。数量限定品で在庫限りです。15ml×2種×14包

808円
(税抜735円)

注文番号 **498** **ボックスオリヘアソープ(ポンプ付)**

オリエンタルリッチ0フレッシュオリヘアオイルを使用し、100%天然由来成分で肌にやさしいヘアソープです。

450ml **2,090円**
(税抜1,900円)

注文番号 **499** **ボックスオリヘアソープ(詰替用)**

新しくなったオリヘアソープの詰替え用。安定した状態でご使用までお続けられる新形状になりました。

400ml **1,485円**
(税抜1,350円)

注文番号 **500** **ボックスオリヘアコンディショナー(ポンプ付)**

フレッシュなオリヘアオイルを配合した、100%天然由来成分でお肌にやさしいヘアコンディショナー。

450ml **2,090円**
(税抜1,900円)

注文番号 **501** **ボックスオリヘアコンディショナー(詰替用)**

新しくなったオリヘアコンディショナーの詰替え用。安定した状態でご使用までお続けられる新形状になりました。

400ml **1,485円**
(税抜1,350円)

注文番号 **502** **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、肌にやさしい米ぬかを微粒子にして配合。140g×2個

601円
(税抜547円)

注文番号 **503** **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 **504** **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 **505** **石けんはみがき**

100%天然由来の成分です。泡立ちがスムーズの爽快ハッカタイプ。

120g **414円**
(税抜377円)

注文番号 **506** **ソルティ石けんはみがき**

100%天然由来の成分。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 **507** **緑茶石けんはみがき**

100%天然由来の成分。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 **508** **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 **509** **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)が弱配合なので、肌やワ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 **510** **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 **511** **ボックス酸素系漂白剤袋詰替**

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 **704円**
(税抜640円)

注文番号 **512** **ナチュロン台所のせっけん**

植物性原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。泡切れがよく、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 **513** **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 **514** **sndek 重曹キッチンそうじクロス**

重曹は安全性が高いので、冷蔵庫や電子レンジの中にもお使いいただけます。丈夫なクロスです。

20枚 **165円**
(税抜150円)

注文番号 **515** **sndek 重曹油汚れそうじクロス**

IHやガスコンロのベタベタ油汚れも重曹電解水+オレフィンオイルでしっかり落とす丈夫な掃除クロスです。

20枚 **222円**
(税抜202円)

注文番号 **516** **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 **517** **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 **518** **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 **519** **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。リサイクルパルプを使用したエコタイプ。

芯なし 180m×6ロール **865円**
(税抜787円)

注文番号 **520** **(箱入)トイレトーパー ittoco スリム 180m**

通常60mから3倍長い180mタイプ。リサイクルパルプを使用しています。6ロール×8パックの箱でお届けします。

芯なし 180m×6ロール×8 **6,864円**
(税抜6,240円)