



# しんやく



2026年度 第1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	3/31	4/1	4/2	4/3	4/7	4/8	4/9	4/10
OCR回収	3/17	3/18	3/19	3/20	3/24	3/25	3/26	3/27
ご注文締切	1群グループの方は 3/23(月) 17:00まで				2群グループの方は 3/30(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

“未来をみつめる”  
JAあしきた

## デコポンの名産地 熊本県芦北町



温暖な気候で柑橘の栽培に適した熊本県は、デコポンの栽培面積・生産量が日本一の名産地。芦北町は、その熊本県の南端に位置しています。入り江の多い不知火湾は、リアス式の丘陵地帯が海岸線まで続いており、温暖な気候と傾斜地を利用した果樹栽培が盛んです。デコポンをはじめ甘夏の生産量も日本一を誇っています。

デコポンは  
今回限りです!

### 注文番号 1 露地デコポン

柑橘類の王様とも言われる不知火の中でも、選果場で1つ1つ光センサーを使って厳正な品質チェックを行い、基準に適合したものだけが【デコポン】という特別な称号が与えられています。熊本県芦北町から産地直送でお届けします。



**4,536円**

約3kg (12玉前後) (税抜 4,200円)

- お手元に届きましたら、まず箱の中身をご確認ください。
- 果実に腐りや大きな傷みがありましたら、現物は捨てずにすぐにしんやく事務局へご連絡ください。
- 傷みがひどく、保存が難しい場合はお手数ですが写真にて記録をお願いいたします。傷みのあった個数分を後日返金にて対応させていただきます。



# 露地 デコポン®

- デコポン(不知火)は温暖差でデコの出方が違います。デコのあるなしで味が変わりはありません。甘みと酸味が比例している品種です。酸味が強い＝甘みの強いデコポンになります。酸味が強いと感じたら、下記の保管方法にて通常追熟をすれば甘みと酸味のバランス良いデコポンになります。
  - 保管をする場合は乾燥と高温を避けて必ず涼しい場所へ移してください。
  - 冷蔵庫での保管の場合は1玉ずつポリ袋等に入れて口は閉めずに野菜室に入れてください。
- ※ 本年度の気象状況等により、糖度によりよつきが出る可能性があります。予めご了承ください。



## お肉がなくてもいいじゃない! サラたま生姜焼き風とろとろ煮

材料: 2人分

- サラたまちゃん 2玉
- ごま油 大さじ1
- しょう油 大さじ1.5
- 味の母 大さじ1.5
- 酒香味 大さじ1.5
- おろし生姜 15g



厚切りのシャキとろ食感がたまらない一品です!

作り方

- ① サラたまちゃん(玉ねぎ)は2cm幅のくし形に切ります。
- ② フライパンにごま油を熱し、玉ねぎを並べて両面に軽く焼き色をつけます。
- ③ しょう油と味の母、酒香味、おろし生姜を合わせたタレを入れ蓋をして弱火で3分ほど蒸し煮にします。
- ④ タレが煮詰まって、玉ねぎが透き通ってきたら完成!



## おすすめ産直品

生で食べられる、サラたまわげ  
**サラたまちゃん**  
水分が多く、辛みが少ない生食に向いたサラたまわげ



こちらどうぞ!

### 注文番号 2 サラたまちゃん

生食でサラダにも使用できる、抜群の甘さとみずみずしさが特徴の玉ねぎです。本年もお届けします。LA/Lサイズ混載。

3kg (税抜 2,200円)

**2,376円**

もくじ

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



バターが隠し味♪

# サバたま丼

【材料】2人分(ご飯別)

- さば水煮缶 190g
- サラたまちゃん 1/4個
- 溶き卵 2個分
- 有塩バター 10g
- ◆ しょう油 大さじ2
- ◆ 水 大さじ1
- ◆ 粗糖 大さじ1.5
- ◆ 味の母 大さじ1
- ◆ 味噌 小さじ1



注文番号 310

さば水煮缶詰

バターの香りで魚臭さを  
感じさせません

【作り方】

- ① さばの水煮缶は軽くほぐします。
- ② サラたまちゃん(玉ねぎ)は薄切りにし、中火に熱したフライパンに有塩バターを溶かしざっと炒めます。
- ③ さばの水煮缶を汁ごと入れ、◆の調味料を加えて中火でひと煮立ちさせます。
- ④ 溶き卵を流し入れ、ゆっくりとかき混ぜて中火で加熱します。卵に火が通ったら、丼ご飯にかけて完成♪



今回の  
**超目玉!!**

しんよやく  
オリジナル商品

地元三重県産の新鮮な赤たまごです。まとめてのご購入や共同購入にいかが? 3名で割り切れる税込み価格。今回限りの特別ご奉仕価格でお届けします!!

注文番号 3 しんよやく赤たまご(30個)

**1,050円**

(税抜 973円)

卵 10個×3パック入り 賞14日

注文番号 4 しんよやく赤たまご(18個)

**750円**

(税抜 695円)

卵 6個×3パック入り 賞14日

注文番号 5 **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

**583円**

(税抜 540円)

注文番号 6 **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

**1,069円**

(税抜 990円)

注文番号 7 **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

**1,182円**

(税抜 1,095円)

注文番号 8 **北海道産ホールコーン**

北海道産のハニーバントムを粒にばらして冷凍。甘味が多い完璧な粒コーンです。製造段階上、賞味期限が短い場合があります。

200g 賞540日  
通常価格434円

賞味期限が26年9月と  
なっております

50円引き **384円**

(税抜 356円)

注文番号 9 **国産揚げなす**

旬の美味しい茄子を乱切りにして、油で揚げた鮮やかな紫色を凍らせた。煮浸し、麻婆茄子などに。

300g 賞1年

**732円**

(税抜 678円)

注文番号 10 **ちゃ豆**

通常の粒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出しました。※包装材料の予定あり

200g 賞180日

**476円**

(税抜 441円)

注文番号 11 **ブロッコリー**

国産のとれたて新鮮なブロッコリーを、軽く湯通しして急速冷凍しました。

200g 賞1年

**778円**

(税抜 721円)

注文番号 12 **カラーピーマン**

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

200g 賞1年

**657円**

(税抜 609円)

注文番号 13 **洋風野菜ミックス**

国産野菜(じゃがいも、たまねぎ、にんじん)を皮つき、下処理、あく抜き、下ゆで処理しました。そのまま料理に。

300g 賞365日

**572円**

(税抜 530円)

注文番号 14 **ミックスペジタブル**

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

200g 賞1年

**535円**

(税抜 496円)

注文番号 15 **乾燥しいたけ(どんご)**

松阪産、国産原木クヌギ、ナラで栽培した椎茸。水でもどし、煮物や天ぷらに。

60g 賞1年

**1,053円**

(税抜 975円)

注文番号 16 **乾燥しいたけ(スライス)**

三重県産原木を使用した、昔ながら丹念に栽培された無農薬・無添加の乾燥しいたけ。

40g 賞1年

**988円**

(税抜 915円)

注文番号 17 **内麦クロワッサン**

岩手県産の小麦粉、イタリアのパネトーネ種を使用し、長時間の熟成と発酵でしっとり焼き上げました。

20個 賞45日

**1,749円**

(税抜 1,620円)

注文番号 18 **KOUBO 国産小麦アップルパイ**

国産小麦を使用したパイ生地、長野県産りんごジャム、国産りんごブ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 19 **KOUBO 国産小麦スイートポテトパイ**

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

12個 賞75日

**1,846円**

(税抜 1,710円)

注文番号 20 **KOUBO 国産小麦チョコクリームパイ**

ベルギー産のチョコレートを使用したチョコクリームに、国産小麦を使用したパイ生地に合わせて焼き上げました。

12個 賞75日

**1,944円**

(税抜 1,800円)

注文番号 21 **ママンのモチモチ手のばしナン**

北海道産の小麦を使用して、手のばして焼き上げたもちもちり食感のナンです。

210g(3枚) 賞365日

**363円**

(税抜 337円)

注文番号 22 **甘夏マーマレード**

国産甘夏を使用。蜂蜜を加えさっぱりとした甘さです。

180g 賞18ヶ月

**421円**

(税抜 390円)

注文番号 23 **白桃ジャム**

長野県産の白桃を使用。桃の風味が生きるよう甘さを抑えています。

180g 賞18ヶ月

**518円**

(税抜 480円)

注文番号 24 **いちごジャム**

国内産のいちごを使用。いちごの形と風味が残っています。

180g 賞18ヶ月

**583円**

(税抜 540円)

注文番号 25 **ブルーベリージャム**

国産ブルーベリーをグラミコ鳥とはちみつで仕上げました。甘さを抑え果実の風味をいきました。

180g 賞18ヶ月

**729円**

(税抜 675円)

注文番号 26 **国産百花蜜**

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

250g 賞2年

**1,652円**

(税抜 1,530円)





注文番号 **62** **和牛小間切(冷蔵)**  
 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 **63** **和牛モモバラスライス(冷蔵)**  
 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 **64** **三重県産牛小間切れ(冷凍)**  
 凍

鳥羽志摩産の牛肉(ホルスタイン種)を小間切りにカットしました。

250g 賞/消費期限:120日

**1,555円**  
 (税抜 1,440円)

注文番号 **65** **三重県産牛モモバラスライス(冷凍)**  
 凍

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

180g 賞/消費期限:120日

**1,215円**  
 (税抜 1,125円)

注文番号 **66** **三重県産牛肉じゃが・カレー用(モモ・バラ)(凍)**  
 凍

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

180g 賞/消費期限:120日

**1,215円**  
 (税抜 1,125円)

注文番号 **67** **三重県産牛バラ牛井・煮込み用(冷凍)**  
 凍

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

200g 賞/消費期限:120日

**1,393円**  
 (税抜 1,290円)

注文番号 **68** **三重県産牛モモ焼肉用(冷凍)**  
 凍

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

**2,138円**  
 (税抜 1,980円)



注文番号 **69** **和牛すき焼肉切り落とし(冷凍)**  
 凍

三重県産黒毛和牛の肩ロースを2.0mm厚にスライスしました。すき焼にピッタリ。

300g 賞/消費期限:120日

**4,779円**  
 (税抜 4,425円)



注文番号 **70** **牛豚合びきミンチ 500g(凍)**  
 凍

牛肉・豚肉が7:3の割合。豚肉は伊勢うまし豚を使用。

500g 賞/消費期限:120日

**1,377円**  
 (税抜 1,276円)



注文番号 **71** **豚肉小間切(冷蔵)**  
 冷蔵



250g 賞/消費期限:5日

**599円**  
 (税抜 555円)

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

注文番号 **72** **豚肉バラスライス(冷蔵)**  
 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 **73** **豚肉モモスライス(冷蔵)**  
 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 **76** **豚モモかたまり**  
 冷蔵

伊勢うまし豚。やわらかくて臭みが少なく煮豚や焼豚に最適です。

400g 賞/消費期限:5日

**1,085円**  
 (税抜 1,005円)



注文番号 **77** **豚モモ角切り(冷蔵)**  
 冷蔵

伊勢うまし豚。酢豚、カレーにも。

200g 賞/消費期限:5日

**550円**  
 (税抜 510円)



注文番号 **78** **豚肉ヒレロカツ用(冷凍)**  
 凍

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:120日

**752円**  
 (税抜 697円)



注文番号 **79** **豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷凍)**  
 凍

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶ、サラダにも。

300g 賞/消費期限:120日

**1,004円**  
 (税抜 930円)



注文番号 **80** **豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷凍)**  
 凍

伊勢うまし豚。しゃぶしゃぶやサラダにも。

250g 賞/消費期限:120日

**801円**  
 (税抜 742円)



注文番号 **81** **豚モモしゃぶしゃぶ用(冷凍)**  
 凍

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

300g 賞/消費期限:120日

**687円**  
 (税抜 637円)



注文番号 **82** **伊勢赤どりササミ(バラ凍結)**  
 凍



250g 賞/消費期限:120日

**615円**  
 (税抜 570円)

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。

注文番号 **83** **伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)**  
 凍

75日前後飼育の赤どりモモ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

**745円**  
 (税抜 690円)



注文番号 **84** **伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)**  
 凍

75日前後飼育の赤どりムネ肉を唐揚げに便利なお口サイズに。

300g 賞/消費期限:120日

**461円**  
 (税抜 427円)



注文番号 **85** **伊勢赤どりモモムネセット(凍)**  
 凍

75日前後飼育の赤どりのモモ肉&ムネ肉セット。

500g 賞/消費期限:120日

**939円**  
 (税抜 870円)



注文番号 **86** **伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)**  
 凍

75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にモモ肉を20%混ぜました。

300g 賞/消費期限:120日

**486円**  
 (税抜 450円)



**注文番号 87** **お徳用 マムの一口餃子(にんにく抜き)**  
 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 88** **徳用北京餃子**  
 国内産豚肉・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 90** **カインズのファミリー餃子**  
 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 91** **トクスイ餃子**  
 トクスイ餃子は埼玉県で製造しております。国産の豚肉とたっぷりの野菜を使用。化学調味料、着色料、保存料は使用してません。  
 540g(30個) 賞365日  
**752円**  
 (税抜697円)

**注文番号 92** **ファミリーシュウマイ**  
 国産の豚肉・野菜・小麦の皮で作ったシュウマイ。30個入ったお徳用パック。  
 20g×30 賞365日  
**1,036円**  
 (税抜960円)

**注文番号 93** **点心えびしゅうまい**  
 プリプリしたエビがたっぷりの具を国内産小麦の皮で包みました。うま味調味料不使用。  
 27g×7個 賞365日  
**453円**  
 (税抜420円)

**注文番号 96** **国産野菜の春巻**  
 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 97** **A mom(ママ)パリッと本格春巻き(国産きくらげ入り)**  
 国産野菜・国産さくらげ入り。パリッととした食感が楽しめます。  
 40g×5 賞365日  
**563円**  
 (税抜522円)

**注文番号 98** **大きな豆腐肉団子**  
 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 89** **しんちゃん餃子**  
 15g×16個 たれ11g×2 賞180日  
**511円**  
 (税抜474円)

「Aみえ」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。

**注文番号 94** **こだわり原料の水餃子**  
 うま味調味料を使わず素材の美味しさを引き出した本格水餃子。  
 30g×8個 賞365日  
**542円**  
 (税抜502円)

**注文番号 95** **こだわり原料の小籠包**  
 うま味化学調味料不使用。旨みが凝縮されたスープが食欲をそそる逸品です。  
 25g×8個 賞365日  
**509円**  
 (税抜472円)

**注文番号 99** **中華丼の具(醤油)**  
 鶏ガラスープに国内産白菜・人参・たけのこ等の野菜がたっぷり。中華麺にも。  
 180g×2 賞365日  
**525円**  
 (税抜487円)

**注文番号 100** **野菜たっぷりチャンポン**  
 国産野菜九州のさつま揚げを加え、オリジナルのスープで仕上げた、こだわりのちゃんぽんです。  
 280g(凍130g) 賞365日  
**461円**  
 (税抜427円)

**注文番号 101** **フレンチフライポテト**  
 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  
**810円**  
 (税抜750円)

**注文番号 102** **徳用 ポテトもち**  
 北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなりにくい、もちもち食感です。  
 1.2kg(60g×20個) 賞731日  
**1,101円**  
 (税抜1,020円)

**注文番号 103** **焼いて簡単じゃがバター**  
 北海道産じゃがいもにバターをのせて国産小麦の皮で包みました。フライパンで揚げ焼きに。  
 200g(5本) 賞365日  
**563円**  
 (税抜522円)

**注文番号 104** **道産コロッケ かばちゃん**  
 北海道産のかばちゃんとパン粉を使用したコロッケです。  
 70g×10 賞365日  
**550円**  
 (税抜510円)

**注文番号 105** **道産コロッケ 男爵**  
 北海道産男爵芋のみ使用。70gのスタンダードなコロッケです。  
 70g×10 賞365日  
**550円**  
 (税抜510円)

**注文番号 106** **道産パン粉のさくさくメンチカツ**  
 北海道産の豚肉を使用した肉だねを北海道産のパン粉でくるんだやさしいメンチカツです。乳・卵不使用。  
 50g×20 賞365日  
**1,441円**  
 (税抜1,335円)

**注文番号 107** **えびフライ(大)**  
 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 108** **オムライス**  
 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  
**655円**  
 (税抜607円)

**注文番号 109** **パンネのトマトソースグラタン**  
 濃厚バターとたっぷり使い、イタリア産のオーガニックのパンネがコク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657円)

**注文番号 110** **ロールキャベツ(素材)**  
 国産豚もも肉と契約農家の新鮮なキャベツを使用。ご家庭の味で煮込み、お召し上がりください。  
 60g×4個入り 賞360日  
**684円**  
 (税抜634円)

**注文番号 111** **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ**  
 豆腐ハンバーグをパ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 112** **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上げました。  
 90g×3 賞365日  
**509円**  
 (税抜472円)

**注文番号 113** **和風おろし豆腐ハンバーグ**  
 大根おろしたっぷり！国産大豆100%使用の豆腐に国産鶏肉を加えた、口どけがやさしいハンバーグです。  
 270g(3個入り) 賞365日  
**457円**  
 (税抜424円)

**注文番号 114** **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 115** **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 116** **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315円)

**注文番号 117** **お弁当用ソースメンチカツ**  
 特製とんかつソースたっぷりのメンチカツ。小分けトレーが便利。お弁当に。自然解凍でもOK！  
 20g×6 賞365日  
**356円**  
 (税抜330円)

**注文番号 118** **お弁当根菜コロッケ**  
 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 119** **お好みお弁当セット**  
 お弁当に便利。カットレー入りのお惣菜です。きんぴらごぼう、ひじきの五目煮、小松菜の煮びたしの惣菜。  
 120g(3種×2個) 賞365日  
**474円**  
 (税抜439円)

**注文番号 120** 秋川牧園 からあげ

若鶏のむね肉を使用し、外側は香ばしく内側はジューシーに揚げてあります。お弁当にもピッタリ。  
150g 賞270日

**730円**  
(税抜676円)



**注文番号 121** 秋川牧園 チキンナゲット

nonGMO、開放型鶏舎の秋川牧園、外側はサクサク香ばしくふっくらと仕上げたチキンナゲットです。  
200g 賞270日

**759円**  
(税抜703円)



**注文番号 122** 秋川牧園 手羽元ゆずこしょう焼き

若鶏の手羽元をゆずこしょうと国産丸大豆醤油をベースにした自家製だれに漬け込み、じっくりと焼き上げました。  
250g 賞270日

**887円**  
(税抜822円)



**注文番号 123** 秋川牧園 ふんわり卵の親子丼

秋川牧園の卵と鶏肉の親子丼。しっかりと旨味が特徴の鶏肉に、とろりとからむ卵をぜひご賞味ください。  
180g 賞365日

**704円**  
(税抜652円)



**注文番号 124** 秋川牧園 鶏の焼きつくね

若鶏のむね肉と砂肝を使用。居酒屋のつくねをイメージして食べごたえのあるつくねに醤油ベースの甘いタレに絡めました。  
180g 賞270日

**706円**  
(税抜654円)



**注文番号 125** 秋川牧園 鶏レバー甘辛焼き

下味をつけてふっくらと焼き上げた鶏肝に甘辛いタレをたっぷり絡めました。鶏肝独特の臭いも抑えられた仕上がりです。  
120g 賞270日

**644円**  
(税抜597円)



**注文番号 126** 国産牛の牛丼

国産牛と玉ねぎを使いシンプルな牛丼に仕上げました。うま味調味料不使用。冷凍品になりました。  
150g×2食 賞365日

**1,036円**  
(税抜960円)



**注文番号 127** 焼き鳥もも串

鳥取県産美味鶏のもも肉をていねいに串さしを行いタレに漬け込んで焼き上げました。温めるだけでOK。  
5本入 賞180日

**986円**  
(税抜913円)



**注文番号 128** 焼き鳥ねぎま串

鳥取県産美味鶏のもも肉と白ネギをていねいに串さしを行いタレに漬け込んで焼き上げました。温めるだけでOK。  
5本入 賞180日

**986円**  
(税抜913円)



**注文番号 129** 国産鮭の塩焼きセット

北海道産の鮭の塩焼きをメインに野菜炒め・切干大根・ひじきと大豆の煮物を詰めました。  
230g 賞365日

**963円**  
(税抜892円)



**注文番号 130** 阿波鶏と野菜のつくねセット

徳島県産の鶏肉のつくねメインに、鶏の詰め煮・切干大根・煮物・なると金時のだし煮を詰めました。  
250g 賞365日

**963円**  
(税抜892円)



**注文番号 131** まんまる醤油たこ焼き

国産小麦粉の生地になつぷりのキャベツ、長ネギを加え、醤油漬けしたタコを入れて焼き上げます。  
400g(20個入) 賞365日

**761円**  
(税抜705円)



**注文番号 132** 明石焼き(だし付き)

国産小麦粉を使用した卵たっぷりの生地に国産タコを入れてふっくらと焼き上げました。  
20個・だし×2袋 賞365日

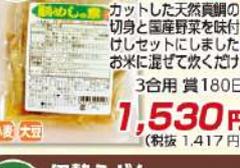
**1,277円**  
(税抜1,183円)



**注文番号 133** 鯛めしの素

カットした天然真鯛の切身と国産野菜を味付けしセットにしました。お米に混ぜて炊くだけ。  
3合用 賞180日

**1,530円**  
(税抜1,417円)



**注文番号 134** あなご飯の素

国産の真あなごと野菜をセット。お米に混ぜて炊くだけ。  
3合用 賞180日

**1,334円**  
(税抜1,236円)



**注文番号 135** 五目寿しの素(2合炊)

国産素材へのこだわりはもちろん、油揚げにも天然にがりを使用し、天然かつおだしで味付けしています。ご飯または酢飯と混ぜてお召し上がりください。  
200g 賞365日

**509円**  
(税抜472円)



**注文番号 136** カレーうどんの素

鶏がらスープをベースに、岐阜県白川郷の豚肉を加えたカレーうどんの素。湯せんで約5分温めるだけ。  
250g×2 賞365日

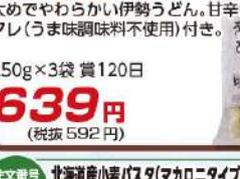
**826円**  
(税抜765円)



**注文番号 137** 伊勢うどん

太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛い伊勢めし(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 138** 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 139** 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 140** 北海道産小麦パスタ(マカロニタイプ)

北海道産小麦100%。かために茹でて早く調理し下さい。  
200g 賞3年

**255円**  
(税抜237円)



**注文番号 141** 北海道産小麦パスタ(バタテタイプ)

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 142** 国産 無塩そうめん

播州製造の国内産小麦100%を使用した無塩そうめん。寒い季節は温かいにゅうめんどうぞ。  
200g 賞913日

**304円**  
(税抜282円)



**注文番号 143** 焼そば(全粒粉入り)

国産小麦と食塩だけでつくったノンフライ麺。ソースは付いていませんので、様々な料理にお使いいただけます。  
90g×2 賞240日

**440円**  
(税抜408円)



**注文番号 144** 国産小麦粉(薄力粉)

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

**538円**  
(税抜499円)



**注文番号 145** 準強力粉(パン用)

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

**610円**  
(税抜565円)



**注文番号 146** 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 147** 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 148** おつゆふ

国内産の小麦粉、グルテンを原料に使い、手焼きで丁寧に仕上げたおつゆふです。口あたりが良く食べやすいです。  
30g 賞365日

**315円**  
(税抜292円)



**注文番号 149** 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混ぜて焼くだけでももちもち美味し。卵、乳、大豆は不使用です。  
500g 賞365日

**376円**  
(税抜349円)



**注文番号 150** 材料3つ!の無添加パン粉

北海道産の小麦粉、沖縄県産の海水塩、国内産の生イーストで作った、カリッと気持ち良い歯ざわりのパン粉です。  
180g 賞240日

**259円**  
(税抜240円)



**注文番号 151** 国産玄米お好み焼粉

小麦粉を使用せず、国産米粉を主原料に厳選材料だけで作りました。天ぷら粉としても使えます。  
300g(9~12枚分) 賞365日

**629円**  
(税抜583円)



**注文番号 152** **福豊納豆(大粒)** 重厚産  
 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 153** **鈴丸納豆** 北海道産スズマル大豆  
 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 154** **国産有機カップ納豆** 北海道産有機小粒大豆  
 北海道産有機小粒大豆を100%使用。安全安心のこだわりの納豆です。食べやすいカップタイプ。  
 30g×3 賞9日  
**243円**  
 (税抜225円)

**注文番号 155** **大豆を味わう小粒納豆(タレなし)** 北海道産小粒大豆  
 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。タレからしを付けており、みそのできるお餅つきにぴったりです。  
 40g×3 賞9日  
**126円**  
 (税抜117円)

**注文番号 156** **国産おばあちゃんのいなり**  
 国産の大豆使用の、砂糖、醤油、味醂、のシンプルな素材で味付けした稲荷です。  
 10枚入 賞89日  
**328円**  
 (税抜304円)

**注文番号 157** **野瀬さんの油揚げ**  
 三重県産大豆フクユタカを使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。  
 2枚 賞6日(お届け日の3日後期限)  
**197円**  
 (税抜183円)

**注文番号 158** **野瀬さんのすし揚げ**  
 三重県産大豆フクユタカ使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。  
 4枚 賞6日(お届け日の3日後期限)  
**197円**  
 (税抜183円)

**注文番号 159** **随野厚揚げ**  
 野瀬さんの厚揚げがリニューアル。国産大豆を使用。生のままでも、焼いても美味しい厚揚げです。  
 1枚 賞6日(お届け日の3日後期限)  
**311円**  
 (税抜288円)

**注文番号 160** **随野ミニ飛龍豆**  
 野瀬さんの飛龍頭がリニューアル。国産大豆を使用し、さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのがんとどき。  
 7個入 賞6日  
**537円**  
 (税抜498円)

**注文番号 161** **極 絹ごし豆腐**  
 随野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。  
 300g 賞5日  
**408円**  
 (税抜378円)

**注文番号 162** **極 もめん豆腐**  
 随野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。  
 300g 賞5日  
**408円**  
 (税抜378円)

**注文番号 163** **極 充填豆腐**  
 随野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の種。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 164** **極 寄せ豆腐**  
 随野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。  
 300g 賞5日  
**408円**  
 (税抜378円)

**注文番号 165** **国産大豆 寄せ豆腐**  
 豆乳に最小限のにがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。  
 400g 賞6日(お届け日の3日後期限)  
**437円**  
 (税抜405円)

**注文番号 166** **随野とうふ もめん(430g)**  
 随野とうふのもめんがリニューアル。国産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。  
 430g 賞5日  
**201円**  
 (税抜187円)

**注文番号 167** **極 豆乳**  
 随野大豆の旨みがいり、豆乳と少量の植物性たんぱく質を配合。コクやクリーミーさ、料理にも使いやすいです。  
 200ml 賞7日  
**272円**  
 (税抜252円)

**注文番号 168** **国産大豆の無調整豆乳**  
 国産大豆と水だけで作りました。大豆本来のおいしさを追求した無調整豆乳です。  
 1000ml 賞150日  
**408円**  
 (税抜378円)

**注文番号 169** **生芋ミニこんにゃく**  
 国内産のこんにゃくに生芋と飯高町の山々が育むきれいな水だけを使用して丁寧に作りました。  
 150g 賞180日  
**163円**  
 (税抜151円)

**注文番号 170** **生芋板こんにゃく**  
 国内産の生芋を使用した板こんにゃく。くさみが少なく、味がしみやすいのが特徴です。  
 250g 賞180日  
**213円**  
 (税抜198円)

**注文番号 171** **生芋小玉こんにゃく**  
 国内産の生芋を使用した小玉こんにゃくです。食べやすい一口サイズ。  
 160g 賞180日  
**221円**  
 (税抜205円)

**注文番号 172** **しらたき**  
 国内産のこんにゃくに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 173** **こんにゃく香肌麺**  
 国内産のこんにゃくに三重県松阪市香肌産玄米を練り込んだ、そうめんのような種類のヘルシーヌードルです。  
 160g 賞180日  
**213円**  
 (税抜198円)

**注文番号 174** **さしみこんにゃく あおさ**  
 伊勢志摩産のあおさを練り込んだ、生食用のこんにゃくです。お好みの大きさにスライスどうぞ。  
 200g 賞180日  
**208円**  
 (税抜193円)

**注文番号 175** **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 176** **有機たかな漬**  
 山口県産の有機野菜を使用。塩とウコンのみで漬け込んで半年熟成。ほのかな酸味が塩辛くなく、さっぱりした味です。  
 180g 賞90日  
**417円**  
 (税抜387円)

**注文番号 177** **北海道金時豆**  
 北海道産の金時豆を釜で炊き上げました。  
 140g 賞90日  
**363円**  
 (税抜337円)

**注文番号 178** **北海道豆昆布**  
 北海道産の大豆と昆布を釜で炊き上げました。  
 140g 賞90日  
**363円**  
 (税抜337円)

**注文番号 179** **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  
**567円**  
 (税抜525円)

**注文番号 180** **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  
**673円**  
 (税抜624円)

**注文番号 181** **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  
**673円**  
 (税抜624円)

**注文番号 182** **天然むきえび(大)** **凍**  
 ミャンマー産の大型サイズの天然えびを加工処理して急速冷凍しました。素材本来のおいしさそのまま。  
 160g 賞365日  
**615円**  
 (税抜 570円)

**注文番号 183** **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・イカだけで作りました。素材本来のおいしさそのまま食卓までお届けします。  
 150g 賞365日  
**506円**  
 (税抜 468円)

**注文番号 184** **そのまま食べられるプリッとほたて** **凍**  
 青森県陸奥湾産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりできます。袋のポップでおとどけます。  
 100g 賞365日  
**768円**  
 (税抜 712円)

**注文番号 185** **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日  
**347円**  
 (税抜 322円)

**注文番号 186** **北海道産塩秋鮭切身(3切)** **凍**  
 北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身にし、塩水に漬け込んで中辛タイプに仕上げました。  
 210g(3切) 賞180日  
**671円**  
 (税抜 622円)

**注文番号 187** **秋鮭塩麹漬** **凍**  
 国産の秋鮭を塩麹にじっくり24時間漬込みました。赤い塩麹が通常の干物の数倍、摂取できます。  
 150g(3枚) 賞180日  
**518円**  
 (税抜 480円)

**注文番号 188** **天然鯛切身(骨取)** **凍**  
 長崎県で水揚げしたチダイを鍋用に切身にしました。鍋、煮付等にオススメ。  
 120g(6切) 賞180日  
**505円**  
 (税抜 468円)

**注文番号 189** **とれとれいわしたき身** **凍**  
 日本近海で漁獲のいわしをたたき身に。調味はしていません。お吸い物、おでんの具に。  
 150g×2 賞120日  
**489円**  
 (税抜 453円)

**注文番号 190** **骨までやわらかひもの あじ開き** **凍**  
 骨まで丸ごと食べられる国産あじの干物。カルシウムが通常の干物の数倍、摂取できます。  
 1枚 賞180日  
**453円**  
 (税抜 420円)

**注文番号 191** **骨までやわらかひもの 真さば片身** **凍**  
 骨まで丸ごと食べられる国産真さばの干物。カルシウムが通常の干物の数倍、摂取できます。  
 1枚 賞180日  
**487円**  
 (税抜 451円)

**注文番号 192** **骨までやわらかひもの ほっけ開き** **凍**  
 骨まで丸ごと食べられる国産ほっけの干物。カルシウムが通常の干物の数倍、摂取できます。  
 1枚 賞180日  
**498円**  
 (税抜 462円)

**注文番号 193** **かます開き干し** **凍**  
 やわらかく、旨味と甘みの強い高根県産のかますの開き干しです。  
 200g(3尾) 賞180日  
**518円**  
 (税抜 480円)

**注文番号 194** **のどぐろ開き干し** **凍**  
 高級魚として知られるのどぐろ(日本海産)を開き干しにしました。解凍後、両面を焼いてお召し上がりください。  
 130g(3枚) 賞180日  
**563円**  
 (税抜 522円)

**注文番号 195** **塩熟さばフィレ** **凍**  
 二番おいしいカマ肉を残したまま、ピンボーンを抜いた食べやすい焼き用のフィレです。  
 3枚 賞30日(お開き日あり)  
**898円**  
 (税抜 832円)

**注文番号 196** **しめさば炙り** **凍**  
 国産の厳選した旬のさばを炙りにして軽く炙りました。解凍してから焼くことで、メ具合を調整できます。  
 95g 賞365日  
**518円**  
 (税抜 480円)

**注文番号 197** **国産さばの味噌煮** **凍**  
 日本近海でとれたさばを味噌ダレでじっくり煮つけています。  
 240g(固形量80g×2袋) 賞365日  
**537円**  
 (税抜 498円)

**注文番号 198** **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。特製調味だれに漬け込み、丁寧に焼き上げました。  
 2枚入(約110g) 賞360日  
**518円**  
 (税抜 480円)

**注文番号 199** **あじフライ** **凍**  
 脂のつた長崎県産のあじに国産小麦粉のパン粉を付けて揚げました。お弁当の一品にも。  
 6枚入 賞365日  
**662円**  
 (税抜 613円)

**注文番号 200** **白身魚の甘酢あんかけ** **凍**  
 白身魚を唐揚げにし、しっとりとした野菜と合わせまるやかな甘さと酸味のダレをかけ仕上げました。  
 160g(2袋) 賞365日  
**437円**  
 (税抜 405円)

**注文番号 201** **三陸産天然ぶり味噌漬** **凍**  
 国内で水揚げされた天然ぶりを仙台味噌をベースに粉末味噌を加えた調味味噌にじっくりと24時間漬込みました。  
 180g(3切) 賞180日  
**480円**  
 (税抜 445円)

**注文番号 202** **赤魚西京漬** **凍**  
 脂のりのよい米国産の赤魚を切身に加工し、糖のだし汁を加えて配合した特製味噌にじっくり漬け込みました。  
 210g(3切) 賞180日  
**450円**  
 (税抜 417円)

**注文番号 203** **銀だら西京味噌漬** **凍**  
 銀だらを切身加工後、西京味噌をベースに自社で配合した調味味噌にじっくり24時間漬込みました。  
 120g(2切) 賞180日  
**502円**  
 (税抜 465円)

**注文番号 204** **きびなごさっぱり漬け** **凍**  
 きびなごを甘酢に漬け込み、まるやかな風味に仕上げています。  
 80g 賞365日  
**363円**  
 (税抜 337円)

**注文番号 205** **絹干造り持ちからふとししゃも** **凍**  
 子持ちの太ししゃもの断面を大切に絹干しと二重乾燥で旨味を凝縮しました。戻りにより断面は変動します。  
 140g 賞730日  
**383円**  
 (税抜 355円)

**注文番号 206** **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です。  
 240g 賞365日  
**437円**  
 (税抜 405円)

**注文番号 207** **4種野菜のおさかなつくね** **凍**  
 国産のあじを主原料にして、国産の4種の野菜を入れつくねにし、旨味たっぷりのダレを添付しました。  
 330g(つくね1個、タレ40g×2袋) 賞180日  
**606円**  
 (税抜 562円)

**注文番号 208** **鯛漬け丼の素** **凍**  
 高知県野見湾で養殖された真鯛を特製だれに漬け込みました。あたたかいご飯にかけるだけ。薬味類は付いておりません。  
 60g 賞90日  
**741円**  
 (税抜 687円)

**注文番号 209** **大判味付のり** **凍**  
 有明海産の海苔。タレにはうま味調味料は使用していません。  
 8切5枚入×50袋 賞270日  
**1,863円**  
 (税抜 1,725円)

**注文番号 210** **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日  
**1,555円**  
 (税抜 1,440円)

**注文番号 211** **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日  
**729円**  
 (税抜 675円)

**注文番号 212** **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 213** **あおさのり** **凍**  
 三重県特産の青さのりを機軸の香りを損なわないよう自社加工場で丁寧に水洗いし、香り豊かに乾燥させました。  
 12g 賞180日  
**388円**  
 (税抜 360円)

**注文番号 214** **笹かまぼこ** 凍 解



原魚から選りすぐり身にして、笹形のかまぼこにしました。そのまはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて、

115g(5枚) 買180円  
**479円**  
(税抜444円)

**注文番号 215** **かに風味かまぼこ** 凍 解



無リンすり身を使用して、最新の蒸し器でしっかりと仕上げました。

10本(112g) 買60円  
**388円**  
(税抜360円)

**注文番号 216** **ぼたん竹輪** 凍 解



すり身を使用した竹輪。ポタンのような焼き目がついています。

150g(5本) 買180円  
**528円**  
(税抜489円)

**注文番号 217** **焼きちくわ** 凍 解



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

5本110g 買15円  
**324円**  
(税抜300円)

**注文番号 218** **ソフトはんぺん** 凍 解



100%無添加でしっかりした食感のはんぺん。原料のすり身から自社で加工。

4枚188g 買180円  
**605円**  
(税抜561円)

**注文番号 219** **わかめはんぺん** 凍 解



わかめを練りこんだ磯の香りがするはんぺんです。おでんはもちろん、フライパンで焼ってわさび醤油でも。

188g(4枚) 買180円  
**567円**  
(税抜525円)

**注文番号 220** **おとうふ揚げ** 凍 解



165g(5個) 買180円  
**414円**  
(税抜384円)

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。

**注文番号 221** **つまみ揚げ(野菜)** 凍 解



国産の助宗たらしすり身に国産キャベツとイカを練り合わせた一口大のさつま揚げです。※包材変更の予定あり

100g 買180円  
**399円**  
(税抜370円)

**注文番号 222** **さつま揚げ** 凍 解



無リンすり身に多くの小魚を使い、魚のうまみを生かした本格的な揚げかまぼこ。

180g(4枚) 買180円  
**513円**  
(税抜475円)

**注文番号 223** **こだわりさつま揚げ(ごぼう)** 凍 解



自家製すり身に、九州産のごぼうを加え、かつおや昆布などで味付けしました。

3枚84g 買30円  
**318円**  
(税抜295円)

**注文番号 224** **こだわりさつま揚げ(磯の香)** 凍 解



特注の無リンすり身を使用、オキアミとアオサを混ぜ合わせた風味の良いさつま揚げです。

3枚84g 買30円  
**318円**  
(税抜295円)

**注文番号 225** **こだわりさつま揚げ(棒天)** 凍 解



自家製すり身に、かつおや昆布など天然の素材で味付け。

5本90g 買30円  
**318円**  
(税抜295円)

**注文番号 226** **こだわりさつま揚げ(黒ごま芋)** 凍 解



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

3枚108g 買30円  
**383円**  
(税抜355円)

**注文番号 227** **だしパック(12袋)** 凍 解



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 買365円  
**291円**  
(税抜270円)

パッケージがリニューアルします

**注文番号 228** **だしパック(かつお味)** 凍 解



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 買180円  
**340円**  
(税抜315円)

**注文番号 229** **かつお純だし** 凍 解



初級製造のかつお節を使用した、顆粒状の4gスティック使いきりタイプのかつおだしです。

4g×10本 買730円  
**312円**  
(税抜289円)

**注文番号 230** **こんぶ純だし** 凍 解



北海道産のこんぶを使用した、顆粒状の4gスティック使いきりタイプのこんぶだしです。

4g×10本 買730円  
**312円**  
(税抜289円)

**注文番号 231** **かつおぶし小袋(ハイバック)** 凍 解



真空包装で製造された上質な鰹節をアランドし、口どちよいと薄切りに仕上げました。便利な使いきりサイズのミニパックです。

3.6g×10個入 買365円  
**405円**  
(税抜375円)

**注文番号 232** **そのまま食べて美味しいかつお節薄切り** 凍 解



厳選した焼津・秋田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 買365円  
**396円**  
(税抜367円)

**注文番号 233** **かつお節粉** 凍 解



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 買180円  
**437円**  
(税抜405円)

**注文番号 234** **煮びし粉 しいたけ昆布入り** 凍 解



国内産の片口鰹・椎茸・真昆布を粉末にしました。みそ汁・うどんなどのダシを手軽に。

150g 買180円  
**907円**  
(税抜840円)

**注文番号 235** **瀬戸内海産にぼし(常温)** 凍 解



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 買180円  
**988円**  
(税抜915円)

**注文番号 236** **日高昆布** 凍 解



北海道日高産の昆布100%。だしや煮物に最適です。

32g 買365円  
**411円**  
(税抜381円)

**注文番号 237** **北海道産おいしい出し昆布** 凍 解



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 買365円  
**331円**  
(税抜307円)

**注文番号 238** **むすび昆布** 凍 解



煮付けやおでんに便利な北海道産のむすび昆布です。

16g 買365円  
**266円**  
(税抜247円)

**注文番号 239** **きざみ昆布** 凍 解



道東産の昆布を便利にカットしました。煮付けなどに。

10g 買365円  
**145円**  
(税抜135円)

**注文番号 240** **伊勢志摩産カットわかめ** 凍 解



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 買365円  
**266円**  
(税抜247円)

**注文番号 241** **国内産カットわかめ** 凍 解



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 買365円  
**294円**  
(税抜279円)

**注文番号 242** **国内産海藻サラダ** 凍 解



寒わかめ、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 買10ヶ月  
**201円**  
(税抜187円)

**注文番号 243** **米ひじき** 凍 解



伊勢志摩産ひじき。しっかりと凍ごたえです。煮付け、味付けごはん、和え物などに。

20g 買365円  
**486円**  
(税抜450円)

**注文番号 244** **伊勢志摩産きざみあおさ** 凍 解



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 買365円  
**223円**  
(税抜207円)

**注文番号 245** **国内産真こんぶとろろ** 凍 解



青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お祝い物やおにぎりに。

20g 買365円  
**226円**  
(税抜210円)

**注文番号 246** **宮城県産冷凍めかぶ(タレ付)** 凍 解



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

40g×4 買180円  
**482円**  
(税抜447円)

注文番号 **247** **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  
**405円**  
 (税抜375円)

注文番号 **248** **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 **249** **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 **250** **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 **251** **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 **252** **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 **253** **北海道産 うずら豆**  
 大き目の粒のうずら豆。ビタミンAが豊富で栄養満点です。  
 250g 賞365日  
**437円**  
 (税抜405円)

注文番号 **254** **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 **255** **国内産 ひたし豆**  
 秋田県大潟村産の青大豆(あきたみどり)です。大粒で甘味があるのが特徴です。  
 250g 賞365日  
**444円**  
 (税抜412円)

注文番号 **256** **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 **257** **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 **258** **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 **259** **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 **260** **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 **261** **こしあん(1kg)**  
 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。  
 賞製造より90日  
**1,001円**  
 (税抜927円)

注文番号 **262** **こしあん(500g)**  
 北海道産小豆、グラニュー糖を使用。※製造時期の都合により、賞味期限が短くなる場合がございます。  
 賞製造より90日  
**522円**  
 (税抜484円)

注文番号 **263** **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 **264** **黒ごまきな粉**  
 直火焙煎の香りの良い黒ごまと、旨味を活かした熟風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。  
 100g 賞240日  
**216円**  
 (税抜200円)

注文番号 **265** **丸亀さらさらセサミン黒ごまきなこ**  
 独自開発した特許取得の黒ごまパウダーと、国産きなこを使用したこだわりの「黒ごまきなこ」です。  
 120g 賞300日  
**330円**  
 (税抜306円)

注文番号 **266** **深煎りいりごま(白)**  
 残留農薬検査済の良質ゴマ。香味がよく料理の彩りに。  
 65g 賞365日  
**223円**  
 (税抜207円)

注文番号 **267** **深煎りいりごま(黒)**  
 残留農薬検査済の良質ゴマ。焙煎温度を上げ香味がアップ。  
 65g 賞365日  
**223円**  
 (税抜207円)

注文番号 **268** **純練り胡麻スタンドパック(黒)**  
 添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。  
 120g 賞730日  
**388円**  
 (税抜360円)

注文番号 **269** **すりごま二度ばい煎(白)**  
 残留農薬検査済みのごまを香味よく二度煎りしてすりしました。  
 85g 賞1年  
**330円**  
 (税抜306円)

注文番号 **270** **すりごま二度ばい煎(黒)**  
 残留農薬検査済みのごまを香味よく二度焙煎してからすりしました。  
 85g 賞1年  
**330円**  
 (税抜306円)

注文番号 **301** **丸亀 すり鉢仕立てのごま和えの素**  
 出汁やうま味調味料を使用せず、ごま本来の旨味や香りを活かしたごま和えの素です。  
 60g 賞365日  
**165円**  
 (税抜153円)

注文番号 **302** **福岡八女産みかん缶**  
 10月から12月に収穫した福岡八女農協産のみかんをシーズンパック。  
 235g(固形量135g) 賞3年  
**298円**  
 (税抜276円)

注文番号 **303** **スイートコーン**  
 北海道産とうもろこしを赤穂の天塩で味付けしました。サラダやスープなど料理のトッピングなどに。  
 230g 賞1095日  
**396円**  
 (税抜367円)

注文番号 **304** **なめ首うす塩味**  
 長野県産のなめ首の使い切りサイズです。お弁当にも便利。30%減塩。Newパッケージ。  
 10g×5P 賞365日  
**294円**  
 (税抜273円)

注文番号 **305** **国産 はるさめ**  
 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。  
 100g 賞730日  
**201円**  
 (税抜187円)

注文番号 **306** **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  
**988円**  
 (税抜915円)

注文番号 **307** **純麦(スタンドパック)**  
 国内産大麦を米粒のように加工。便利な個包装。  
 50g×12本 賞12ヶ月  
**529円**  
 (税抜490円)

注文番号 **308** **乾燥糶(米1kg分)**  
 国産米100%の生糶を独自の製法で乾燥させました。塩糶や甘糶、自家製味噌作りにも。  
 860g 賞365日  
**1,582円**  
 (税抜1,465円)

注文番号 **309** **乾燥糶(米300g分)**  
 国産米100%の生糶を独自の製法で乾燥させました。塩糶や甘糶、自家製味噌作りにも。  
 260g 賞365日  
**544円**  
 (税抜504円)

**310 さば水煮 缶詰**  
 北海道沖～函館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)

**311 さばみそ煮 缶詰**  
 北海道沖～函館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)

**312 本物のいわしくん ブツ切り**  
 国産のいわしをシンプルに味付けし本物のいわしくんを作りました。うま味調味料、カラメル色素不使用です。  
 190g 賞3年  
**435円**  
 (税抜403円)

**313 塩無添加仕立ての食べる小魚**  
 新鮮な小魚をすばやく茹で上げました。塩を加えていないので素材の旨みが生きています。  
 40g 賞180日  
**266円**  
 (税抜247円)

**314 瀬戸内が赤ちゃんの食べる小魚**  
 瀬戸内海産片いわし。酸化防止剤不使用。そのまま食べても料理の具材にも。  
 50g 賞120日  
**412円**  
 (税抜382円)

**315 のりたまごふりかけ**  
 たまご顆粒の入ったふりかけ。うま味調味料、遺伝子組換え原料は不使用。  
 3g×12袋 賞365日  
**237円**  
 (税抜220円)

**316 九鬼 国産ごまふりかけ**  
 うま味調味料、着色料、酸化防止剤を使用せず。国産素材を使ったこだわりのふりかけです。  
 25g 賞365日  
**291円**  
 (税抜270円)

**317 九鬼 国産混ぜこみごまふりかけ**  
 国産素材を使ったこだわりの混ぜこみタイプふりかけ。国産素材は100%。赤しそ、昆布、わかめ、塩。  
 25g 賞365日  
**291円**  
 (税抜270円)

**318 直火焙煎・クリームシチュールウ**  
 国産小麦粉を使用した濃厚でコクのあるフレークタイプのルーです。うま味調味料、乳化剤、酸化防止剤等不使用。  
 120g 賞180日  
**461円**  
 (税抜427円)

**319 直火焙煎・ハヤシ&シチュールウ**  
 国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでさらやかな味に仕上げました。うま味調味料、カラメル色素不使用のフレークタイプ。  
 120g 賞365日  
**473円**  
 (税抜438円)

**320 オリジナルカレールウ**  
 うま味調味料を使わず、国産小麦や米油、バターなど厳選素材で作った安心のカレールウ。  
 500g 賞540日  
**842円**  
 (税抜780円)

**321 マム 野菜ごろごろのビーフカレー**  
 大きめの国産の野菜と牛肉が入ったレトルトカレーです。うま味調味料不使用。  
 200g×3 賞730日  
**972円**  
 (税抜900円)

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

**323 スパイスシーマカレー**  
 動物性素材不使用。大豆ミートで肉の食感を再現し、カレー本来のスパイスと旨味とコクを象徴するスパイスも入っています。  
 150g 賞24ヶ月  
**324円**  
 (税抜300円)

**324 回鍋肉の素**  
 有機米味噌をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスや有機醤油の旨みを加えた有機回鍋肉の素。  
 100g(2~3人前) 賞540日  
**286円**  
 (税抜265円)

**325 青椒肉絲の素**  
 有機醤油をベースに、瀬戸内海産カキから造ったオイスターエキスなどで旨みを出した、有機青椒肉絲の素。  
 100g(2~3人前) 賞540日  
**286円**  
 (税抜265円)

**326 鶏肉のみえきた とり飯の素**  
 鶏肉、干麹等は100%三重県産。その他食材も三重県産を使用しています。炊き上げたご飯にまぜるだけ！  
 220g(2~2.5合分) 賞270日  
**675円**  
 (税抜625円)

**327 白ねぎ味噌**  
 鈴鹿産の白ねぎ、大豆、にんにくを使用し旨みたっぷりの白ねぎ味噌です。  
 170g 賞300日  
**749円**  
 (税抜694円)

**328 有機そだちのお味噌汁**  
 有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいのおみそ汁に仕上げました。具は有機大豆のとうふと有機ねぎです。  
 5食 賞180日  
**453円**  
 (税抜420円)

**329 MS\_野菜コンソメスープの素**  
 動物性素材を使わずにあっさりとしたうまみ。煮込み料理のだし、そのまま溶いてスープとしてもお楽しみいただけます。  
 3g×10袋 賞180日  
**328円**  
 (税抜304円)

**330 有精卵スープ**  
 栄養満点の有精卵スープ！うま味調味料を一切使わずに天然素材の味を引き出しました。  
 8g×8袋 賞365日  
**1,377円**  
 (税抜1,275円)

**331 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)

**332 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)

**333 濃厚しょうゆ(小びん)**  
 井上本店の3年醸造もの。刺身、煮魚などに最適です。900ml小びんになりました。  
 900ml 賞2年  
**1,323円**  
 (税抜1,225円)

**334 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)

**335 鰹たっぷりつゆ**  
 非遺伝子組み換えの有機大豆と小麦(アメリカ・カナダ産)を使用した特選醤油と本みりんを組み合わせた無添加のつゆです。  
 900ml 賞365日  
**1,004円**  
 (税抜930円)

**336 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)

**337 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)

**338 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)

**339 国産レモン果汁**  
 瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので苦味がありません。  
 150gピン入り 賞365日  
**631円**  
 (税抜585円)

**340 麦みそ 蕎麦(てるむぎ)**  
 長崎県産の「はたか麦」、九州産の「大豆」を使用し、旨味と旨味を充分に引き出し、じょうろ上げた麦味噌です。  
 500g 賞180日  
**830円**  
 (税抜789円)

注文番号 341 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 **502円** (税抜465円)



注文番号 342 国産上白糖

北海道産てんさい糖100%。料理、お菓子作りに幅広くご利用下さい。

1kg **503円** (税抜466円)



注文番号 343 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 344 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 345 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406円)



注文番号 346 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316円)



注文番号 347 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 **372円** (税抜346円)



注文番号 348 キサイチ食酢(醸造酢)

国産の米と酒かすを使用。使いやすい味です。

500ml 賞730日 **356円** (税抜330円)



注文番号 349 OGE Xバージンオリーブオイル(オーガニック)

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

180g(酸度0.8%以下) 賞730日 **1,386円** (税抜1,284円)



注文番号 350 米油(1350g)

国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラダ油。酸化しにくくカラッと揚がります。

1350g 賞365日 **1,007円** (税抜933円)



注文番号 351 米油(600g)

国産の米ぬかが主原料。フライや天ぷらがカラッと揚がります。使いやすい少量タイプ。

600g 賞540日 **602円** (税抜558円)



注文番号 352 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 353 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 354 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 355 和食に合う ごま油

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

150g 賞730日 **370円** (税抜343円)



注文番号 356 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 357 国産原料を100%使ったこだわりの七味

国産原料100%の七味唐辛子。芳醇な香りとしつかりとした辛みが特徴です。

15g 賞365日 **356円** (税抜330円)



注文番号 358 有精卵マヨネーズ

国内の豊かな環境で育てられた鶏の大切な有精卵を使った卵黄タイプの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 359 サラたまちゃんごまドレッシング

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

280ml 賞365日 **680円** (税抜630円)



注文番号 360 チキンコンソメ・液体タイプ

植物性飼料主体で育てた若鶏のとりがらスープと、有機本醸造醤油、国内産有機野菜を使用した液体コンソメです。

10g×8袋 賞300日 **528円** (税抜489円)



注文番号 361 信州生まれのケチャップ

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

190g 賞365日 **453円** (税抜420円)



注文番号 362 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 363 (生)中濃ソース

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。

200ml 賞730日 **427円** (税抜396円)



注文番号 364 (生)ソーススター

熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。

200ml 賞730日 **427円** (税抜396円)



注文番号 365 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。自家焼き香辛料と赤ワインで風味良く仕上げました。

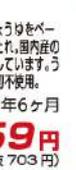
300ml 賞730日 **369円** (税抜342円)



注文番号 366 ヒカリ焼肉のたれ

国内産丸大豆しょうゆをベースとした甘辛いたれ。国内産の野菜がコクを出しています。うま味調味料は一切不使用。

350g 賞1年6ヶ月 **759円** (税抜703円)



注文番号 367 ひかりやきそばソース

100%国産有機の野菜・果実を使った、お子様でも食べられる濃厚なスパイスソースのやきそばソース。

290g 賞730日 **483円** (税抜448円)



注文番号 368 コンソメスープ 120gポット入り

ビーフ・チキン・野菜の旨味を風味豊かに抽出した顆粒状の本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。

120g 賞455日 **453円** (税抜420円)



注文番号 369 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 370 オイスターソース

瀬戸内海産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスがベース。いかに食卓だけで熟成発酵させた魚骨を使用しています。

115g 賞18ヶ月 **490円** (税抜454円)



注文番号 371 片栗粉

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

500g 賞2年 **524円** (税抜486円)



注文番号 **372** **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

**234円**  
(税抜217円)

注文番号 **373** **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

**234円**  
(税抜217円)

注文番号 **374** **純国産 芋けんぴ**

芋けんぴ

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

125g 賞120日

**302円**  
(税抜290円)

注文番号 **375** **純国産塩けんぴ**

塩けんぴ

オホーツクの海水をじっくり煮込んで焼き上げたお塩を使っています。夏場のミネラル補給にも！

100g 賞90日

**302円**  
(税抜290円)

注文番号 **376** **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 **377** **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 **378** **純国産玄米おこし**

無添加  
玄米おこし

北海道のてん菜糖と沖縄の黒糖を使用。優しい甘さと軽い食感で仕上げた2種類の玄米おこしです。

90g 賞120日

**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **379** **純国産 玄米ぼん**

無添加  
玄米ぼん

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

80g 賞120日

**268円**  
(税抜249円)

注文番号 **380** **純国産 北海道かりんとう**

無添加  
北海道かりんとう

生地に北海道産ひき割り大豆、蜜に北海道産きなこを混ぜたこだわりのかりんとう。

100g 賞90日

**336円**  
(税抜312円)

注文番号 **381** **牛乳かりんとう**

無添加  
牛乳かりんとう

国内産小麦を使用した牛乳たっぷりのかりんとう。やさしい甘さ。

100g 賞90日

**226円**  
(税抜210円)

注文番号 **382** **プラスフリー 玄米焼かりんとう**

無添加  
玄米焼かりんとう

小麦粉を一切使用していないグルテンフリー。サクッと軽い食感が特徴です。

40g 賞180日

**325円**  
(税抜301円)

注文番号 **383** **プラスフリー 米粉クッキー**

無添加  
米粉クッキー

小麦粉・卵・乳製品不使用。甘すぎない素材でやさしい味わいです。

70g 賞150日

**266円**  
(税抜247円)

注文番号 **384** **北海道黒豆の甘納豆**

無添加  
北海道黒豆の甘納豆

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

80g 賞90日

**396円**  
(税抜367円)

注文番号 **385** **純国産北海道2色の煎り大豆**

無添加  
北海道2色の大豆

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

65g 賞210日

**285円**  
(税抜264円)

注文番号 **386** **純国産 黒糖**

純国産原料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 **387** **純国産 北海道あげせん**

無添加  
北海道あげせん

原材料を徹底的にこだわり、北海道産100%のうるち米を使ったせんべいとこだわりの醤油タレの相性は抜群です。

40g 賞150日

**385円**  
(税抜357円)

注文番号 **388** **山田錦せんべい 醤油**

無添加  
山田錦せんべい

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわっと焼き上げた素朴な塩味のお煎餅です。

25枚入 賞150日

**680円**  
(税抜630円)

注文番号 **389** **山田錦せんべい 塩**

無添加  
山田錦せんべい

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわっと焼き上げた素朴な塩味のお煎餅です。

25枚入 賞150日

**680円**  
(税抜630円)

注文番号 **390** **山田錦せんべい ねぎみそ**

無添加  
山田錦せんべい

幻の酒造米である「山田錦」の原料にこだわり、ふわっと焼き上げたねぎみそ味のお煎餅です。

25枚入 賞150日

**680円**  
(税抜630円)

注文番号 **391** **MS ソフトな塩せん**

無添加  
ソフトな塩せん

国内産のうるち米でつくった、ソフトで口どけのよいおせんべい。携帯に便利な個別包装です。

16枚(2枚×8) 賞180日

**294円**  
(税抜273円)

注文番号 **392** **MS かぼちゃせんべい**

無添加  
かぼちゃせんべい

砂糖を使わずに、国内産のかぼちゃ、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 **393** **ミニ柿ピー(5連)**

無添加  
ミニ柿ピー

国内産のもち米を醤油で味付けしたあられ、香ばしいピーナッツを程よくミックス。小袋5連タイプで食べきりサイズです。

11g×5 賞120日

**341円**  
(税抜316円)

注文番号 **394** **ミニミレービスケット**

無添加  
ミニミレービスケット

国産小麦の生地を植物油でカラッと揚げました。香ばしい甘辛味。

23g×5 賞150日

**317円**  
(税抜294円)

注文番号 **395** **ココアブテクッキー**

無添加  
ココアブテクッキー

国産小麦に有機ココアパウダーとカルシウムを加え焼き上げました。

9g×5 賞150日

**236円**  
(税抜219円)

注文番号 **396** **タマゴポーロ**

無添加  
タマゴポーロ

国内産馬鈴薯でんぷんを主原料にカルシウム、鉄分を加えた口どけの良いポーロ。

16g×5 賞150日

**289円**  
(税抜268円)

注文番号 **397** **フルーツラムネ**

無添加  
フルーツラムネ

いちご・みかん果汁を入れた酸っぱい味のラムネ菓子です。色素は天然植物由来。

15g×5 賞330日

**227円**  
(税抜211円)

注文番号 **398** **純国産 ビスケット**

無添加  
ビスケット

マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用。2.5種類の動物で見て面白く、食べて美味しいビスケットに仕上げました。

120g 賞180日

**291円**  
(税抜270円)

注文番号 **399** **純国産 北海道バタークッキー**

無添加  
北海道バタークッキー

膨張剤・乳化剤・香料などの添加物不使用、使用している小麦粉・バター・砂糖・卵・食塩は、すべて北海道産です。

8枚 賞180日

**349円**  
(税抜324円)

注文番号 **400** **うの花クッキー**

無添加  
うの花クッキー

国産小麦粉におからと豆乳を練りこみました。

80g 賞210日

**298円**  
(税抜276円)

注文番号 **401** **きな粉ウエハース**

無添加  
きな粉ウエハース

国産小麦が主原料の生地に玄米を加えたシートで国産大豆のきな粉クリームをサンド、糖質リデュースしました。

14枚 賞120日

**198円**  
(税抜184円)

注文番号 **402** **ミニバウムクーヘン**

無添加  
ミニバウムクーヘン

国内産小麦粉を使用、ふわ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。

6個 賞60日

**518円**  
(税抜480円)

注文番号 **403** **純国産 りんごゼリー**

無添加  
りんごゼリー

国産りんご果汁、国産寒天、国産含蜜糖をそれぞれ100%使用した、純国産シリーズのゼリーです。

11個 賞180日

**360円**  
(税抜334円)

注文番号 **404** **サーモンソーセージ**

無添加  
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)

14 お菓子・ジュース・飲み物

※表示価格は税込表示です

**注文番号 405** 純国産 北海道はちみつレモンのだし  
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だしです。  
57g 賞365日  
**325円** (税抜 301円)



**注文番号 406** 純国産ハーブのだし  
国産レモン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だしです。  
60g 賞365日  
**314円** (税抜 291円)



**注文番号 407** 国産はちみつ 生姜のだし  
貴重な国産ハチミツと生姜で作った本格のだし。生姜の風味がしっかりと効いた一品です。  
40g 賞365日  
**486円** (税抜 450円)



**注文番号 408** 純国産ソフトキャラメル ミルク味  
北海道産バターを使用した濃厚でコクのあるソフトタイプのキャラメルです。  
40g 賞180日  
**338円** (税抜 313円)



**注文番号 409** 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 410** のどガム  
ハーブエキスとカリンエキスを入れ柚子風味に仕上げた小粒なガム。口の中がすっきりリフレッシュ。  
10粒 賞1年  
**185円** (税抜 172円)



**注文番号 411** ひとくちミニ羊羹 宇治抹茶  
抹茶本来の渋みや苦み、香りを引き立てた食べ歩きサイズの羊羹です。  
55g 賞540日  
**333円** (税抜 309円)



**注文番号 412** ひとくちミニ羊羹 ほうじ茶  
深炒りの京都産有機ほうじ茶をたっぷり配合した食べ歩きサイズの羊羹です。  
52g 賞540日  
**333円** (税抜 309円)



**注文番号 413** ひとくちミニ羊羹 さくら  
国産塩漬桜葉を練りこんだ、桜のほのかな香りが引き立つ食べ歩きサイズの羊羹です。  
52g 賞540日  
**333円** (税抜 309円)



**注文番号 414** 桜カステラ  
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。  
5切 賞45日  
**509円** (税抜 472円)



**注文番号 415** 春らんまん  
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 416** ミニたい焼き(カスタード)  
皮クリーム、卵、砂糖など国産原料にこだわり、乳化剤やグリシンを使用しない小さサイズのたい焼きです。  
350g(10個) 賞365日  
**505円** (税抜 468円)



**注文番号 417** ミニたい焼き(チョコクリーム)  
自家製チョコクリーム使用のミニたい焼き。主原料の小麦、牛乳などすべて国産。非加熱で作った60でまもパッケージです。  
272g(8個) 賞365日  
**476円** (税抜 441円)



**注文番号 418** 豆乳カステラ  
国産小麦のカステラ生地に豆乳を加えました。しっとり柔らかい食感。自然解凍して、5切入り 賞365日  
**421円** (税抜 390円)



**注文番号 419** ガトーショコラ  
国産小麦粉、豆乳とアルミフーリーのベーキングパウダーを使用。しっとり滑らかな食感に仕上げました。  
1個(約20g) 賞180日  
**892円** (税抜 826円)



**注文番号 420** 美味しいぼん太のトマトジュース  
生食用規格から外れたもったいないトマトをジュースにしました。おいしさを無駄なくお楽しみください。  
160g×20缶 賞36ヶ月  
**3,564円** (税抜 3,300円)



**注文番号 421** にんじんジュース  
国内産のにんじんを使用。梅の果汁(国産)を加えて飲みやすく仕上げました。  
160g×20缶 賞2年  
**2,451円** (税抜 2,270円)



**注文番号 422** くだものやさしいジュース  
国内産の果物と野菜をバランス良くミックス。はちみつと発酵乳で飲みやすくしています。  
160g×30缶 賞2年  
**3,369円** (税抜 3,120円)



**注文番号 423** 信州りんごジュース  
長野県産りんごを使用。酸化防止剤・香料は一切使用していません。  
160g×30缶 賞2年  
**3,272円** (税抜 3,030円)



**注文番号 424** 和歌山県産みかんジュース  
和歌山県産みかんのストレート果汁のみを使用した安全安心の国産みかんジュースです。  
160g×20缶 賞730日  
**2,744円** (税抜 2,541円)



**注文番号 425** 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 426** 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。飲みやす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 427** 煎茶ティーバッグ  
農薬・化学肥料を使わないで栽培した煎茶を抽出しやすい三角パックに。水出しOKです。  
60g(3g×20) 賞180日  
**648円** (税抜 600円)



**注文番号 428** ほうじ茶ティーバッグ (農薬不使用)  
香りがよくすっきりとした飲み口のほうじ茶をティーバッグに。[みえの安心食材]認定商品。  
5g×20 賞180日  
**324円** (税抜 300円)



**注文番号 429** 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 430** 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 431** 昔のむぎ茶  
国内産六条大麦100%使用。特殊焙煎による昔ながらのコクのある深煎り麦茶ティーバッグです。  
12g×52袋 賞540日  
**477円** (税抜 442円)



**注文番号 432** 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。  
500g(10g×50袋入り) 賞365日  
**567円** (税抜 526円)



**注文番号 433** 焙煎ブレンド黒豆茶ティーバッグ  
丁寧に蒸しあげた国産の丹波産黒豆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 434** 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 679円)



**注文番号 435** 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 679円)



**注文番号 436** 甘酒  
もち米を使用し、砂糖を加えずに昔ながらの「こうじ」でつくりました。お好みの濃度、甘さでお楽しみください。約4人前出来上がりです。  
250g 賞180日  
**417円** (税抜 387円)



**注文番号 437** 腸活黒ごまラテ  
天然由来の食物繊維「イヌリン」を配合した黒ごまラテ。腸内環境を整え、体の内側からキレイをサポートします。  
150g 賞365日  
**486円** (税抜 450円)



**注文番号 438** 丸亀 黒ごまラテ  
黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、素交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 439** **オリーブディーソープ(泡ポンプ付)**  
 フレッシュなオリーブオイルを配合した100%自然由来成分で肌、お肌によさしいボディソープ。石けん由来の濃密な泡でお肌のストレス皮脂をすっきり落とします。  
 450ml  
**1,760円**  
 (税抜1,600円)

**注文番号 440** **オリーブディーソープ(詰替用)**  
 新しくなったオリーブディーソープの詰替え用。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。  
 400ml  
**1,265円**  
 (税抜1,160円)

**注文番号 441** **オリーブディーコンディショナー(ポンプ付)**  
 洗剤成分が保水成分に変わる石けんの特性を活かした、ボディ用のコンディショナー。ボディソープのぬめり感でこぼれにくく、髪がさらさら仕上がります。  
 450ml  
**1,603円**  
 (税抜1,458円)

**注文番号 442** **オリーブディーコンディショナー(詰替用)**  
 オリーブディーコンディショナーの詰替え用です。安定した状態でこぼさず最後まで絞れる新形状になりました。  
 400ml  
**1,145円**  
 (税抜1,041円)

**注文番号 443** **ナチュロンシャンプー・ポンプ式**  
 ひまわり油が主原料の純植物性の石けんシャンプー。泡状で出るのでムダが少なく使いやすい。ハーブエキス配合。  
 500ml  
**1,540円**  
 (税抜1,400円)

**注文番号 444** **詰替用ナチュロンシャンプー**  
 ナチュロンシャンプーの詰替用になります。  
 500ml  
**924円**  
 (税抜840円)

**注文番号 445** **ナチュロンリンス・ポンプ式**  
 石けんシャンプー専用リンス。ホホバ油、ハーブエキス配合。髪を弱酸性にし、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 446** **詰替用ナチュロンリンス**  
 ナチュロンリンスの詰替用になります。  
 500ml  
**924円**  
 (税抜840円)

**注文番号 447** **ナチュロンフェイスクリアソープ**  
 植物性石けんにハチミツ等の保湿成分を加えました。きめ細かい泡立ちでやさしいしっとりとした洗いあがりです。毎日の洗顔に。  
 95g  
**1,265円**  
 (税抜1,160円)

**注文番号 448** **ナチュロンエモリエントクリーム**  
 合成界面活性剤を一切使わず、ひまわり油、ホホバ油を植物性石けんで乳化したクリーム。お肌を乾燥から守り、なめらかで張りのある肌になります。化粧水の後に。  
 35g  
**1,980円**  
 (税抜1,800円)

**注文番号 449** **ナチュロンフェイシャルローション**  
 リンゴ葉や植物エキスなどで洗顔を刺激し、肌にやさしい保湿成分を配合。うるおいを保ちます。  
 100ml  
**1,980円**  
 (税抜1,800円)

**注文番号 450** **ナチュロンフェイシャルローション(詰替)**  
 経済的で環境にもやさしい詰替用。  
 100ml  
**1,595円**  
 (税抜1,450円)

**注文番号 451** **ナチュロンハンドソープ(小)**  
 ひまわり油が主原料。場所をとらない小サイズ。泡になって出せます。  
 260ml  
**594円**  
 (税抜540円)

**注文番号 452** **ナチュロンハンドソープ(詰替)**  
 ひまわり油が主原料。ゆるゆるせず、さっぱりと洗えます。  
 450ml  
**858円**  
 (税抜780円)

**注文番号 453** **パックス化粧石けんE(無添加)**  
  
 95g×3個  
**528円**  
 (税抜480円)  
 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。

**注文番号 454** **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  
**462円**  
 (税抜420円)

**注文番号 455** **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  
**462円**  
 (税抜420円)

**注文番号 456** **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  
**462円**  
 (税抜420円)

**注文番号 457** **ナチュロンお風呂洗い石けん**  
 石けんに洗浄効果の高いオレンジオイルを配合。使いやすい泡状スプレー。換気扇、ガスレンジ、トイレまで幅広く使えます。  
 500ml  
**869円**  
 (税抜790円)

**注文番号 458** **ナチュロンお風呂洗い石けん(詰替用)**  
 ナチュロンお風呂洗い石けんの詰め替え用です。  
 450ml  
**572円**  
 (税抜520円)

**注文番号 459** **ナチュロンお風呂洗いスポンジ**  
 目が粗い構造なので水切れが良く耐久性も抜群。浴槽にキズをつけない柔らかい素材。  
 1個  
**605円**  
 (税抜550円)

**注文番号 460** **AURO 天然由来100%の除菌剤**  
 100%天然由来。安全で効果的な除菌剤です。\*ゴムパッキンなどに染みこんだカビは除去できない場合があります。  
 350ml 賞使用期限:開封後1年  
**2,079円**  
 (税抜1,890円)

**注文番号 461** **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  
**452円**  
 (税抜411円)

**注文番号 462** **米ぬか台所用液体石けん(詰替)**  
 米ぬか脂肪酸とヤシ脂肪酸が原料。ムダを省いた詰替え用。  
 400ml  
**349円**  
 (税抜318円)

**注文番号 463** **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 464** **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 465** **じゃぼん玉 洗濯槽クリーナー**  
 洗たく槽クリーナー。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 466** **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お皿や台所用品、冷蔵庫・トイレ等の除菌に。  
 80枚  
**412円**  
 (税抜375円)

**注文番号 467** **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 468** **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)

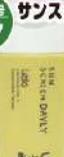
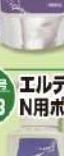
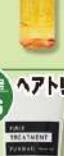
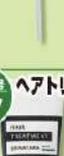
**注文番号 469** **無漂白 お茶パック**  
 塩素漂白をしていない安全な紙を使用したお茶パックです。保管に便利なチャック袋。  
 60枚入 95×70mm  
**146円**  
 (税抜133円)

**注文番号 470** **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 471** **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 472** **トイレトーパー asmori シングル120m**  
 フレッシュアップ100%のシングルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。  
 芯あり 120m×6ロール  
**601円**  
 (税抜547円)

**注文番号 473** **トイレトーパー asmori ダブル60m**  
 フレッシュアップ100%のダブルタイプ。6ロールで2倍巻きの12ロール分。芯ありです。  
 芯あり 60m×6ロール  
**601円**  
 (税抜547円)

<p><b>注文番号 474</b> <b>オイルクレンジング</b></p>  <p>洗い流すメイク落とし。肌にやさしく、オイルがすばやくなじみ毛穴汚れもすっきり！ダブル洗顔不要。</p> <p>150ml <b>1,650円</b> (税抜 1,500円)</p>	<p><b>注文番号 475</b> <b>クレンジングクリーム</b></p>  <p>おきとるタイプのメイク落とし。ティッシュで拭いた後、泡状クリームで優しく拭き取る。マッサージクリームとしても使えます。</p> <p>120g <b>1,540円</b> (税抜 1,400円)</p>	<p><b>注文番号 476</b> <b>洗顔クリーム(N)</b></p>  <p>もちっとコシのある泡で汚れをきちんと落とし、お肌に関するお肌を優しくマイルド。敏感肌の方にもおすすめです。</p> <p>120g <b>1,375円</b> (税抜 1,250円)</p>	<p><b>注文番号 477</b> <b>泡洗顔(つめ替)</b></p>  <p>ふんわり軽い泡が肌をしっとり。すっきりと洗い上げます。泡切れがよくすすぎが簡単。(ボトル別売)</p> <p>150ml <b>1,265円</b> (税抜 1,150円)</p>	<p><b>注文番号 478</b> <b>泡ポンプボトル</b></p>  <p>泡洗顔用のボトルです。つめ替えでお使いください。</p> <p>1個 <b>410円</b> (税抜 373円)</p>
<p><b>注文番号 479</b> <b>SS化粧水II</b></p>  <p>「キュウリ果汁」に代わり国産の保湿成分を配合。年齢を重ねた肌に関するお悩みをケアするエイジングケア。保湿効果もアップ！</p> <p>100ml <b>2,900円</b> (税抜 2,637円)</p>	<p><b>注文番号 480</b> <b>SS乳液II</b></p>  <p>うるおい成分アボカド油、スワラン、セラミドに新にシアバターを配合。保湿力はそのまま。サラサラとした質感で使いやすい。</p> <p>80ml <b>2,420円</b> (税抜 2,200円)</p>	<p><b>注文番号 481</b> <b>SSクリームII</b> (油性)</p>  <p>うるおい成分アルガンオイル、メドウフォームオイル配合。クリームのおよびジェルが乾燥からお肌を守ります。</p> <p>30g <b>2,640円</b> (税抜 2,400円)</p>	<p><b>注文番号 482</b> <b>シェイクローション</b></p>  <p>水分と油分が同時ににおよびやすい便利でさわやかな化粧水。</p> <p>150ml <b>1,350円</b> (税抜 1,228円)</p>	<p><b>注文番号 483</b> <b>Yジェルフレッシュ</b></p>  <p>国産ヨモギエキス配合。顔や体などお肌の出やすい方におすすめ。メントール配合でスーッとすっきり。</p> <p>100ml <b>1,815円</b> (税抜 1,650円)</p>
<p><b>注文番号 484</b> <b>Biスキンローション</b></p>  <p>シンプルな処方。アルコールに過敏な方にも。</p> <p>150ml <b>1,250円</b> (税抜 1,137円)</p>	<p><b>注文番号 485</b> <b>BiエッセンスII</b> [美容液]</p>  <p>お肌にリッチなうるおい。しっとりしたテクスチャー。化粧水の後にプラスして。</p> <p>30ml <b>3,520円</b> (税抜 3,200円)</p>	<p><b>注文番号 486</b> <b>Biジェルクリーム</b></p>  <p>高保湿なのにさらっとした使用感！ミルクローションの代わりとしてもおすすめです。</p> <p>30g <b>1,925円</b> (税抜 1,750円)</p>	<p><b>注文番号 487</b> <b>サンスクリーンティリー(N)</b> SPF30 PA++</p>  <p>容器リニューアル！日常のお出掛けにも、顔は洗顔クリーム、体はボディソープで落とせます。</p> <p>50g <b>1,155円</b> (税抜 1,050円)</p>	<p><b>注文番号 488</b> <b>サンスクリーンWP(N)</b> SPF50 PA+++</p>  <p>汗や水に強いタイプ。顔はクレンジング剤、体はボディソープをよく泡立ててタオル等で洗います。</p> <p>50g <b>1,650円</b> (税抜 1,500円)</p>
<p><b>注文番号 489</b> <b>ファミリースキンオイル</b> (多目的オイル)</p>  <p>うるおい成分オリーブ果実油、アボカド油、コメヌカ油配合で100%植物由来。肌や髪に幅広く使えます。</p> <p>40ml <b>1,760円</b> (税抜 1,600円)</p>	<p><b>注文番号 490</b> <b>クリアローション</b> 医薬部外品</p>  <p>&lt;有効成分&gt;ビタミンC誘導体(アスコルビル2-グルコシド)、トラネキサム酸</p> <p>80ml <b>2,255円</b> (税抜 2,050円)</p>	<p><b>注文番号 491</b> <b>クリアクリーム</b> 医薬部外品</p>  <p>&lt;有効成分&gt;ビタミンC誘導体(リン酸-L-アスコルビルマグネシウム)</p> <p>30g <b>3,300円</b> (税抜 3,000円)</p>	<p><b>注文番号 492</b> <b>ハンドクリームU</b> 医薬部外品</p>  <p>&lt;有効成分&gt;尿素、手、ひざ、ひじ、かかとのかかつきにうるおい成分大豆レシチン、トランス脂肪酸配合。</p> <p>50g <b>750円</b> (税抜 682円)</p>	<p><b>注文番号 493</b> <b>ボディクリーム</b></p>  <p>シアバター、オリーブ油など保湿効果の高い植物性オイル配合。</p> <p>120g <b>1,350円</b> (税抜 1,228円)</p>
<p><b>注文番号 494</b> <b>美土里II</b></p>  <p>&lt;有効成分&gt;感光素301、ニンジンエキス 頭皮に着きかけ、健康で美しい髪を育てる育毛剤です。(パンプ別売)</p> <p>150ml <b>2,090円</b> (税抜 1,900円)</p>	<p><b>注文番号 495</b> <b>スカルプケアエッセンス</b></p>  <p>頭皮フローラに着目。フケやかゆみを抑えます。ハリやコシ、つやに満ちた毛髪へと導きます。</p> <p>1本 <b>1,760円</b> (税抜 1,600円)</p>	<p><b>注文番号 496</b> <b>専用ジェットポンプ</b></p>  <p>ジェットポンプのご使用で、つきたい箇所にピンポイントでつけられます。</p> <p>1個 <b>320円</b> (税抜 291円)</p>	<p><b>注文番号 497</b> <b>ヘアミルクII</b></p>  <p>傷んだ髪を補修。紙の乾燥を防ぎしっとりしなやか。</p> <p>100ml <b>1,500円</b> (税抜 1,364円)</p>	
<p><b>注文番号 498</b> <b>エルデ薬用ボディソープ(つめ替)</b> 医薬部外品</p>  <p>泡立ちがよくお肌をやさしく洗い上げます。お肌の弱い方にもおすすめの薬用ボディソープです。</p> <p>400ml <b>1,500円</b> (税抜 1,364円)</p>	<p><b>注文番号 499</b> <b>ソフトスムースシャンプー</b> 医薬部外品</p>  <p>髪にも頭皮にもやさしく、つやのあるふんわりらかな髪へ。つめ替およそ1.3回分。</p> <p>400ml <b>1,430円</b> (税抜 1,300円)</p>	<p><b>注文番号 500</b> <b>モイストリペアシャンプー</b> ※液は「黒」色です</p>  <p>髪のパラメータと頭皮ケアの両方にアプローチした薬用シャンプー。つめ替およそ1.3回分。</p> <p>400ml <b>2,310円</b> (税抜 2,100円)</p>	<p><b>注文番号 501</b> <b>ヘアミスト</b> (スプレー別売)</p>  <p>忙しい朝もシュッとひとふき。すばやく寝ぐせ直し。まとまりやすい髪に。</p> <p>200ml <b>1,900円</b> (税抜 1,728円)</p>	<p><b>注文番号 502</b> <b>ミストスプレー</b></p>  <p>箱か色紙に収めるスプレーズル。ヘアミスト、エアフレッシュにセットしてお使いください。</p> <p>1個 <b>150円</b> (税抜 137円)</p>
<p><b>注文番号 503</b> <b>エルデ薬用ボディソープN用ポンプ式ボトル</b></p>  <p>エルデ薬用ボディソープ専用のボトルです(中身別売)。つめ替えてお使いください。</p> <p>1個 <b>380円</b> (税抜 346円)</p>	<p><b>注文番号 504</b> <b>ソフトスムースシャンプー-ボトル</b></p>  <p>ソフトスムースシャンプー専用のボトルです。つめ替えてお使いください。(中身別売)</p> <p>容量300ml <b>400円</b> (税抜 364円)</p>	<p><b>注文番号 505</b> <b>モイストリペアシャンプー-ボトル</b></p>  <p>モイストリペアシャンプー専用のボトルです。つめ替えてお使いください。(中身別売)</p> <p>容量300ml <b>400円</b> (税抜 364円)</p>	<p><b>注文番号 506</b> <b>ヘアトリートメント ふんわり</b></p>  <p>根元からふんわり軽やかでハリ・コシのある髪に。</p> <p>160g <b>1,265円</b> (税抜 1,150円)</p>	<p><b>注文番号 507</b> <b>ヘアトリートメント しなやか</b></p>  <p>髪の広がりを抑え、毛先までまとまる髪に。</p> <p>160g <b>1,265円</b> (税抜 1,150円)</p>
<p><b>注文番号 508</b> <b>リップクリーム</b></p>  <p>無香料。しっとり香るおい、つやを与えるリップクリームです。</p> <p>1本 <b>750円</b> (税抜 682円)</p>	<p><b>注文番号 509</b> <b>カラーリップクリーム レッド</b></p>  <p>硬めに改良！ナチュラルな血色感で華やかなレッド。リップケアとメイクが同時に。</p> <p>1本 <b>1,350円</b> (税抜 1,228円)</p>	<p><b>注文番号 510</b> <b>カラーリップクリーム オレンジ</b></p>  <p>明るく暖かいオレンジ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！</p> <p>1本 <b>1,155円</b> (税抜 1,050円)</p>	<p><b>注文番号 511</b> <b>カラーリップクリーム ピンク</b></p>  <p>ふんわりやさしいピンク。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！</p> <p>1本 <b>1,350円</b> (税抜 1,228円)</p>	<p><b>注文番号 512</b> <b>カラーリップクリーム ベージュ</b></p>  <p>やさしくなじむベージュ。リップをケアしながらメイクできるのが嬉しい！</p> <p>1本 <b>1,155円</b> (税抜 1,050円)</p>

美容のご相談は 株式会社 ふじ 〒343-0002 埼玉県越谷市平方1096 (TEL)0120-73-5051 (Eメール) info@leila.co.jp

朝のお手入れ 夜のお手入れ

普通肌 脂性肌 乾性肌 パラベンフリー

パラベン・その他の防腐剤フリー 印のみ香料入り

○デザインは予告なく変更になることがあります ○印刷物のため実際の色と多少の違いがあります

レイラ化粧品1本お買上げにつき1円が平和基金に役立てられます

化粧品原料や製品づくりなど詳しいことは ホームページ「レイラ化粧品」で検索

友だち登録してね！ レイラ化粧品 LINE 公式アカウント



Follow Me! レイラ化粧品 インスタグラム 公式アカウント



美と平和へのかけ橋

