



しんよやく



2026年度 第2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	4/14	4/15	4/16	4/17	4/21	4/22	4/23	4/24
OCR回収	3/31	4/1	4/2	4/3	4/7	4/8	4/9	4/10
ご注文締切	1群グループの方は 4/6(月) 17:00まで				2群グループの方は 4/13(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

北海道 十勝産小豆の餡たっぷり

たい焼き屋さんと独自開発したミックス粉で焼きあげました
電子レンジで昔ながらのふんわり食感
さらにオーブントースターで軽く焼き上げて頂くと
より一層美味しくお召上がり頂けます

注文番号 2 国産小豆のたい焼き

ふっくらとした生地に十勝産小豆の餡をたっぷり使用のたい焼き。
昔ながらの味とふんわり食感にこだわりました。

1匹 約12cm

583円

小麦 90g×5個 賞365日 (税抜540円)

注文番号 1 大判焼

ベーキングパウダー不使用、独自開発のミックス粉の生地で十勝産小豆の餡をたっぷりと包み焼き上げました。大判焼きの定番!

574円

小麦 85g×5個 賞365日 (税抜532円)

注文番号 3 ミニたい焼き

十勝産小豆の風味を生かした餡をたっぷり使用したミニたい焼き。
ちょっとしたおやつに最適なサイズです。

1匹 約7cm

574円

小麦 30g×10個 賞365日 (税抜532円)

かんたんレシピ こんがりギョニソ焼き

夕コを使わずおさかなソーセージで!

材料: 約32個分

- おさかなソーセージ 2~3本
- 薄力粉 200g
- たまご 3個
- 牛乳 20ml
- だし汁 600ml
- サラダ油 適宜

作り方

- おさかなソーセージは数ミリ厚でカットします。
- だし汁(顆粒だし・めんつゆ使用でOK)に牛乳、たまご、薄力粉を混ぜて生地に入します。
- 200℃に温めたたこ焼器全体にサラダ油を引き、ソーセージを入れ生地をたこ焼器の穴の8割まで流します。
- 残りの生地を流し固まってきたらひっくり返し焼き色をつけます。
- 表面がこんがりしたら完成♪ソース・トッピングはお好みで。

サラダ油にごま油を1割混ぜるとさらに香ばしく

班員様リクエスト品

別所蒲鉾謹製 蒲鉾屋さんのソーセージです

NEW

注文番号 4 おさかなソーセージ

山陰地方で水揚げされた新鮮なエソ・コチ等と北海道産の無リンタラを練り合わせ、保存料、リン酸塩、うまみ調味料を一切使用せずに、鰹だし・ゴマ・コショウ等を使用して味付けした自然な風味が生きた製品です。

40g×2本 賞:90日 (税抜339円) **366円**

もくじ

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

注文番号
5

大内山抹茶プリン

三重県産伊勢抹茶をたっぷり使用!抹茶好きにはオススメしたい一品です。大内山やわらかプリンがベースなので口の中でとろける食感と乳の美味しさが自慢です。



NEW

蔵
乳

145円

100g 賞19日 (税抜135円)

今回の
超目玉!!



蔵
乳

注文番号
6 大内山牛乳

今だけ

289円

1000ml 賞12日 (税抜268円)

大内山酪農(協)に加入する三重県下の酪農家が大切にそだてた乳牛からしぼった生乳を、125℃で3秒間殺菌。牛乳の成分そのままの無調整牛乳です。第2回企画だけの特別価格でのおとけいたします!!

注文番号
7

大内山やわらかプリン

蔵
乳

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
8

大内山バター

蔵
乳

大内山酪農。大内山牛乳から作った無着色のバター。



200g 賞6ヶ月
662円

(税抜613円)

注文番号
9

大内山の瓶バター

蔵
乳

大内山酪農の生クリームを使用。ふんわりなめらかで使いやすいクリームタイプ。



300g 賞180日
1,584円

(税抜1,467円)

注文番号
10

大内山コーヒー500

蔵
乳



500ml 賞15日

207円

(税抜192円)

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。

注文番号
11

大内山ヨーグルト(プレーン)

蔵
乳

大内山酪農。香料不使用。お好みでジャムやフルーツ、蜂蜜などを添えて。



400g 賞19日
289円

(税抜268円)

注文番号
12

大内山ヨーグルト(加糖)

蔵
乳

大内山酪農。香料や添加物は使用せず生乳本来の風味をいきました。おやつに美味しい加糖ヨーグルト。



400g 賞19日
288円

(税抜267円)

注文番号
13

大内山のむヨーグルト

蔵
乳

牛乳の風味を大切に、おだやかな酸味に仕上げました。香料など食品添加物無添加。便利な飲みきりサイズ。



180ml 賞14日
166円

(税抜154円)

注文番号
14

大内山グルコサミンヨーグルト

蔵
乳

N-アセチルグルコサミンと筋骨衰工キスを配合。膝や腰などを気にされている方、スポーツを楽しみたい方々にオススメ。



110g 賞20日
130円

(税抜121円)

注文番号
15

北海道のおいしい牛乳

蔵
乳

北海道産の生乳100%。生産者が良心を込めて大切に育てた乳牛から毎日搾っています。北海道産農家の応援商品です。

1000ml 賞12日

328円

(税抜304円)

注文番号
16

鈴鹿山麓牛乳

蔵
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
17

鈴鹿山麓低脂肪乳

蔵
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
18

四路の低温殺菌牛乳

蔵
乳

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



1000ml 賞6日(賞7日4日殺菌期間)
380円

(税抜352円)

注文番号
19

四路生クリーム

蔵
乳

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳が原料。乳脂肪分47%

200ml 賞10日

516円

(税抜478円)



注文番号
20

白いバター(加塩)

蔵
乳

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
21

白いバター(無塩)

蔵
乳

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳を使用。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
22

鈴鹿山麓プレーンヨーグルト

蔵
乳

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ス菌BB-12を配合。

450g 賞17日

302円

(税抜280円)

注文番号
23

てんさい糖のやさしい甘さのヨーグルト

蔵
乳

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ス菌BB-12を配合。



450g 賞17日
308円

(税抜286円)

注文番号
24

やさしい甘さ 鈴鹿山麓ヨーグルト(保)

蔵
乳

遺伝子組み換えをしていない飼料で育てた牛の生乳を90%以上使用。なめらかでやさしい甘さです。増量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
25

のむヨーグルト

蔵
乳

四日市酪農。非遺伝子組換え飼料で育てた牛の生乳と全乳粉を使用。※製造日より6日たったものが届く場合があります。



1000ml 賞14日
469円

(税抜435円)

注文番号
26

ストロベリーのみヨーグルト

蔵
乳

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 27 **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 28 **北海道産ダイスオニオン**
 北海道の契約農場で収穫した玉ねぎを、みじん切りにしてバラ凍結しました。ハンバーグやスープ材料に最適です。
 1kg 賞24ヶ月
1,069円
 (税抜990円)

注文番号 29 **北海道産ホールコーン**
 北海道産のハーバンタムを粒にばらして冷凍。甘味、旨味の多い完熟のホールコーンです。暑さ時期上、食感硬めな場合があります。
 200g 賞540日
 通常価格434円
50円引き 384円
 (税抜356円)

注文番号 30 **冷凍さといも**
 九州産さといも100%。皮をむいて下茹でし便利なバラ凍結に。
 300g 賞1年
826円
 (税抜765円)

注文番号 31 **乱切りじゃがいも**
 北海道産のじゃがいもを1個ずつ手切りで仕上げました。シチューやステーキの添えものにも。
 300g 賞1年
496円
 (税抜460円)

注文番号 32 **冷凍れんこん(乱切り)**
 徳島県産のレンコンを乱切りし使いやすい冷凍加工。
 200g 賞365日
619円
 (税抜574円)

注文番号 33 **冷凍小松菜**
 宮崎県産の小松菜を使いやすく冷凍加工しました。
 200g 賞365日
356円
 (税抜330円)

注文番号 34 **ささがきごぼう(宮崎産)**
 宮崎。契約農家で栽培された新鮮な風味の良いごぼうをさがきにしました。
 200g 賞1年
516円
 (税抜476円)

注文番号 35 **和風野菜ミックス**
 国産の里芋・にんじん・ごぼう・れんこんを乱切りに。便利なバラ凍結。
 300g 賞1年
798円
 (税抜739円)

注文番号 36 **サラたまちゃん**
 3kg (LA/L 混載)
2,376円
 (税抜2,200円)

JAあしきた

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。LA/Lサイズ混載。

注文番号 37 **ちゃ豆**
 通常の枝豆より小ぶりであり高い「ちゃ豆」の甘さと旨味を最大限に引き立てました。※包材変更の予定あり
 200g 賞180日
476円
 (税抜441円)

注文番号 38 **朝搾りたけのこ水煮ブロック**
 徳島県産の孟宗竹をpH調整剤等を使用せず丁寧に取って水煮にしました。
 200g 賞365日
736円
 (税抜682円)

注文番号 39 **だいずDAYS 発芽大豆**
 北海道産大豆を100%使用し、新製法で発芽大豆の美味しさと栄養を引き出しました。そのままはもちろん、サラダやスープ料理の具材にも。
 100g 賞90日
260円
 (税抜241円)

注文番号 40 **だいずDAYS 発芽黒豆**
 北海道産黒大豆のおいしさや栄養を発芽で引き出して、やわらかく蒸しあげました。水洗い不要なのでそのままお召し上がり頂けます。
 70g 賞90日
260円
 (税抜241円)

注文番号 41 **しんよやく赤たまご(30個)**
 地元の新鮮な赤たまごです！まとめてのご購入や共同購入にいかが？
 しんよやく オリジナル食品
 10個×3パック入り賞14日
1,260円
 (税抜1,167円)

注文番号 42 **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？
 しんよやく オリジナル食品
 6個×3パック入り賞14日
894円
 (税抜828円)

注文番号 43 **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 44 **KOUBO 国産小麦アップルパイ**
 国産小麦を使用したパイ生地、長野県産りんごジャム、国産りんごプレザープ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 45 **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 46 **KOUBO 国産小麦チョコレートパイ**
 ベルギー産のチョコレートを、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 47 **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 48 **オーガニック・メープルシロップ**
 40Lのサトウカエデの樹液を1Lまで煮詰めたカナダ産のオーガニックメープルシロップ。
 330g 賞1095日
1,420円
 (税抜1,315円)

注文番号 49 **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)

注文番号 50 **レモン&アップルジャム**
 瀬戸内産レモンと国産りんごを使用。蜂蜜を加えさっぱりと仕上げました。
 180g 賞18ヶ月
437円
 (税抜405円)

注文番号 51 **くだものたやさいジュース**
 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。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×30缶 賞2年
3,369円
 (税抜3,120円)

注文番号 52 **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。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×30缶 賞2年
3,272円
 (税抜3,030円)

注文番号 53 **シナノスイート 長野県産りんごジュース**
 長野県産「シナノスイート」のストレートジュース。上品な甘味が特徴です。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×30缶 賞730日
4,160円
 (税抜3,852円)

注文番号 54 **シナノゴールド 長野県産りんごジュース**
 長野県産「シナノゴールド」のストレートジュース。甘酸っぱく爽やかな甘味が特徴です。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×30缶 賞730日
4,160円
 (税抜3,852円)

注文番号 55 **信州りんごジュース(サンつがる)**
 長野県産「サンつがる」を使用したストレート果汁りんごジュース。酸化防止剤不使用。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×30本 賞730日
4,160円
 (税抜3,852円)

注文番号 56 **長野県産りんごジュース(秋映)**
 長野県産「秋映」のストレートジュース。甘味と酸味のバランスがよいのが特徴です。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×30缶 賞730日
4,160円
 (税抜3,852円)

注文番号 57 **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。
 しんよやく オリジナル食品
 160g×20缶 賞2年
2,451円
 (税抜2,270円)

注文番号 58 **(無塩)信州野菜ジュース**
 長野県産トマトをベースに8種類の国内産野菜を混合。食塩無添加です。
 しんよやく オリジナル食品
 190g×30缶 賞2年
3,981円
 (税抜3,687円)



注文番号 **59** **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 **60** **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 **61** **和牛モモ焼肉用(冷蔵)** 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 **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。

250g 賞/消費期限:120日

2,251円
(税抜 2,085円)

注文番号 **63** **和牛肉じゃが・カレー用(モモバラ)(冷蔵)** 冷蔵

やわらかくてコクがあり肉じゃがやカレーに最適。

180g 賞/消費期限:120日

2,073円
(税抜 1,920円)

注文番号 **64** **和牛モモサイコロステーキ用(冷蔵)** 冷蔵

赤身 8割以上を約 2cm にカット。表面を軽く焼けば出来上がり。焼すぎに注意。

180g 賞/消費期限:120日

2,511円
(税抜 2,325円)

注文番号 **65** **三重県産牛肩ロースうす切り(冷蔵)** 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 **66** **和牛モモすき焼き用(冷蔵)** 冷蔵

三重県産黒毛和牛。赤身と脂身が程よくサッパリしています。

500g 賞/消費期限:120日

6,642円
(税抜 6,150円)

注文番号 **67** **三重県産牛モモすき焼き用(冷蔵)** 冷蔵

鳥羽志摩産の牛モモ肉(ホルスタイン種)をすき焼き用にカットしました。

500g 賞/消費期限:120日

3,402円
(税抜 3,150円)

注文番号 **68** **三重県産すき焼き用切落とし(冷蔵)** 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 **69** **三重県産牛ミンチ(バラ凍結)** 冷蔵

鳥羽志摩の畜産農家で大切に飼育された県産牛(ホルスタイン種)です。

300g 賞/消費期限:120日

1,393円
(税抜 1,290円)

注文番号 **70** **牛豚合わせミンチ 300g(凍)** 冷蔵

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

300g 賞/消費期限:120日

826円
(税抜 765円)

注文番号 **71** **豚肉小間切(冷蔵)** 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 **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 **74** **豚肩ロース味噌漬** 冷蔵

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

200g 賞/消費期限:10日

777円
(税抜 720円)

注文番号 **75** **豚肉バラかたまり(冷蔵)** 冷蔵

伊勢うまし豚。調味料に酢の成分をまぜ、脂の臭みを抑えました。

400g 賞/消費期限:5日

1,733円
(税抜 1,605円)

注文番号 **76** **豚ロースステーキ用(2枚)(冷蔵)** 冷蔵

伊勢うまし豚。抗生物質の残留はありません。

200g 賞/消費期限:5日

761円
(税抜 705円)

注文番号 **77** **豚ロース焼肉用(冷蔵)** 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 **78** **豚ロース生姜焼き用(冷蔵)** 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 **79** **豚小間切(バラ凍結)** 冷蔵

伊勢うまし豚。使いやすいバラ凍結です。

400g 賞/消費期限:120日

801円
(税抜 742円)

注文番号 **80** **豚モモ焼肉用(バラ凍結)** 冷蔵

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 **81** **豚肉バラしゃぶしゃぶ用(冷蔵)** 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 **82** **豚肩ロースしゃぶしゃぶ用(冷蔵)** 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 **83** **伊勢赤どりモモムネセット(凍)** 冷蔵

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 **84** **伊勢赤どりモモ唐揚げ用(バラ凍結)** 冷蔵

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 **85** **伊勢赤どりムネ唐揚げ用(バラ凍結)** 冷蔵

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 **86** **伊勢赤どりササミ(バラ凍結)** 冷蔵

75日前後飼育の伊勢赤どりのササミです。便利なバラ凍結。

250g 賞/消費期限:120日

615円
(税抜 570円)

注文番号 **87** **伊勢赤どりミンチ(バラ凍結)** 冷蔵

75日前後飼育の伊勢赤どりのムネ肉にモモ肉を20%混ぜました。

300g 賞/消費期限:120日

486円
(税抜 450円)



ハム・ソーセージ

注文番号 88 **やさしいあらびきウィンナー**
 モフモフ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 89 **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。滑らかで噛みごたえのある豚肉をもちろしく、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 90 **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 91 **あらびきウィンナー**
 栃木県産豚「旨甘米豚(うまかんべーぶた)」使用。香り高く直火で焼いたとん太オリジナルのあらびきウィンナーです。
 140g 賞30日
691円
 (税抜640円)

注文番号 92 **チーズ入りウィンナー**
 国産豚肉に細かく刻んだチーズを混ぜ込み、まろやかな味わいに仕上げました。
 140g 賞30日
691円
 (税抜640円)

注文番号 93 **直火ベーコンスライス**
 とん太の一番人気。塩、砂糖、香辛料のみで作った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 94 **ロースハム**
 程よい脂肪のある、しっとりとして豊かな風味の薄切ハム。無添加です。
 80g 賞30日
615円
 (税抜570円)

注文番号 95 **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 96 **おつまみチャーシュー**
 豚(肉国内産)を醤油ペースのたれでじっくりと煮込みました。やわらかくジューシーなチャーシュー。
 100g 賞30日
751円
 (税抜696円)

注文番号 97 **ペッパーポーク**
 キレある辛さが熟成の味わいを引き立てて後を引くももハムです。無添加です。
 80g 賞30日
535円
 (税抜496円)

注文番号 98 **もっさりもっちゃん しお味**
 自家製塩麹、青森産にんにく、北海道昆布の特製塩ダレに漬け込んだ添加物不使用の国産豚ホルモン焼きです。
 350g 賞60日
911円
 (税抜844円)

注文番号 99 **もっさりもっちゃん みそ味**
 銘柄豚「旨甘米豚」の新鮮なホルモンを国産素材の自家製のみそダレに漬け込みました。
 350g 賞60日
911円
 (税抜844円)

注文番号 100 **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 101 **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 102 **秋川牧園 ピリ辛チキンバー**
 若鶏のむね肉とささみを使用。目の細かいミンチに粗挽き肉を加え、食べごたえある食感。ピリッと後引く辛さです。
 150g 賞270日
704円
 (税抜652円)

注文番号 103 **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 104 **秋川牧園 スパイシーささみカツ**
 世界各地のスパイスとほのかなカレー風味がブレンドした、サクサク食感のささみカツです。お弁当のおかず。
 160g 賞270日
752円
 (税抜697円)

注文番号 105 **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。たっぷり玉ねぎと豆豉を加えることで柔らかくジューシーな食感です。
 150g 賞270日
619円
 (税抜574円)

注文番号 106 **秋川牧園 ミートボール**
 鶏肉を使用したお弁当の定番。ミートボールです。やさしいペースのたれでお子様でも食べやすい様に仕上げました。
 100g 賞270日
340円
 (税抜315円)

注文番号 107 **国産牛の牛丼**
 国産牛と玉ねぎを使いシンプルに仕上げました。うま味調味料不使用。冷熱型になりました。
 150g×2食 賞365日
1,036円
 (税抜960円)

注文番号 108 **鶏もも照焼**
 国産鶏もも肉をたれに漬けてじっくりと焼き上げました。温めるだけでお召し上がりいただけます。
 150g(3枚入) 賞365日
929円
 (税抜861円)

注文番号 109 **五目寿しの素(2合炊)**
 新鮮な肉と野菜は5種の調味料がたっぷり。炊き上がったお弁当の素。お弁当の素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 110 **炊き込みご飯の素**
 国産野菜、鶏肉、油揚げ、これだけで炊き込みご飯の素。お米に混ぜて炊くだけ。
 3合用(215g) 賞180日
671円
 (税抜622円)

注文番号 111 **京都産 たけのご飯の素**
 京都産たけのごを白だしで味付けしました。炊きたてのご飯に混ぜるだけ。
 2合用(145g) 賞180日
920円
 (税抜852円)

注文番号 112 **ねぎ入りたご焼き**
 国内産小麦を使用。国内産長ねぎを加え、ソースにも醤油にも合う味付けにしました。
 300g(15個) 賞180日
444円
 (税抜412円)

注文番号 113 **まんまる醤油たご焼き**
 国産小麦粉の生地になったりのキャベツ、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)

注文番号 114 **大阪の味 手焼きお好み焼き**
 国産小麦粉、キャベツ、豚肉を加えてお好み焼きの生地。さらさらとしたお好み焼きです。お好みソース。
 240g 賞365日
583円
 (税抜540円)

注文番号 115 **野菜かき揚げ**
 野菜も小麦粉も国産のみを使用。ご飯や麺類にのせてお召し上がりください。
 260g(4個) 賞365日
511円
 (税抜474円)

注文番号 116 **阿波鶏と徳島レンコンのハンバーグセット**
 徳島県のれんこんと鶏肉で作ったハンバーグと、茄子の揚げ浸し。ひじきと大豆の煮物、青菜とじゃこのお浸しを詰めました。
 230g 賞365日
963円
 (税抜892円)

注文番号 117 **阿波鶏とあんかけ唐揚げセット**
 徳島県のブランド鶏、阿波すだち種の唐揚げ・茄子の揚げ浸し。ひじきと大豆の煮物、青菜とじゃこのお浸しを詰めました。
 250g 賞365日
963円
 (税抜892円)

注文番号 118 **ごぼうと白身魚の磯辺揚げ**
 ごぼうの歯ざわりを残して、白身魚を使いヘルシーに仕上げました。
 160g(8個入り) 賞365日
396円
 (税抜357円)

注文番号 119 **ひとくちソースとかつ**
 豚肉を食べやすいサイズでとんかつにし、ソースを絡めました。電子レンジ対応。自然解凍でもOK!
 120g(6個入り) 賞365日
457円
 (税抜424円)

注文番号 120 **たけのご餃子** 凍



10個 賞365日
677円
(税抜 627円)

国産のたけのこを使った食感豊かな餃子。端午の節句限定商品です。

注文番号 121 **しんちゃん餃子** 凍 小袋 大豆



JA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)

しんよやく オリジナル商品

注文番号 122 **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
939円
(税抜870円)

注文番号 123 **肉しゅうまい** 凍 レンチ 卵 小麦 大豆



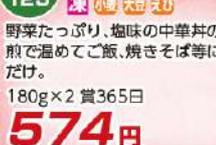
国産豚肉、たまごを国産小麦の皮で包んだしゅうまいです。
240g(15個) 賞365日
477円
(税抜442円)

注文番号 124 **鶏ごぼうシューマイ** 凍 レンチ 卵 小麦 大豆



国産ゴボウの香りと食感おいしいシューマイです。
27g×8個 賞365日
412円
(税抜382円)

注文番号 125 **中華丼の具(塩)** 凍 小袋 大豆 卵



野菜たっぷり、畑味の中華丼の具。湯煎で温めてご飯、焼きそば等にかけるだけ。
180g×2 賞365日
574円
(税抜 532円)

注文番号 126 **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)

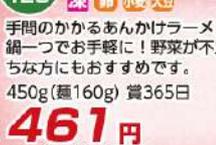
油で揚げる

注文番号 127 **フライパンで簡単春巻き** 凍 小袋 大豆 卵



国産たけのこ、長ネギ、豚肉などの具を国産小麦の皮で巻きました。フライパンで揚げ焼きに。
40g×5個 賞365日
563円
(税抜522円)

注文番号 128 **野菜たっぷりあんかけラーメン** 凍 卵 小麦 大豆



手間のかかるあんかけラーメンをお鍋一つでお手軽に！野菜が不足しがちな方にもおすすめです。
450g(麺160g) 賞365日
461円
(税抜 427円)

注文番号 129 **大きな豆腐肉団子** 凍 レンチ 卵 小麦 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 130 **ごぼうとひじきの豆腐団子** 凍 レンチ 卵 小麦 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 131 **えびフライ(大)** 凍 小袋 卵



インドネシア産のエビに国産小麦のパン粉・小麦粉の衣をつけました。油で揚げるだけ。
180g(6尾) 賞365日
1,166円
(税抜 1,080円)

油で揚げる

注文番号 132 **ペンのサーモングラタン** 凍 乳 小麦



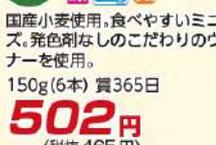
イタリア産オーガニックのペンマカロニとホワイトソースに、鮭とチーズの相性が抜群のグラタンです。
340g(2個) 賞365日
806円
(税抜747円)

注文番号 133 **焼いて簡単ピザ巻きイタリアン** 凍 乳 小麦



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 134 **ミニアメリカンドック** 凍 レンチ 小麦



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 **オムライス** 凍 レンチ 卵 小麦 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
655円
(税抜607円)

注文番号 136 **チキンライス** 凍 レンチ 小麦



鶏の旨みをしっかりと味わせるようにお米をとりからスープで炊き上げ、トマトの甘みを活かしたやさしい味わいのチキンライスです。
450g 賞366日
840円
(税抜778円)

注文番号 137 **彩り野菜とひじきの豆腐ハンバーグ** 凍 レンチ 卵



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 138 **ふんわり豆腐ハンバーグ** 凍 レンチ 卵



ふんわり豆腐鶏肉・玉ねぎ・豆腐ハンバーグを使いふんわり仕上げました。
90g×3 賞365日
509円
(税抜 472円)

注文番号 139 **ふわふわ豆腐煮こみハンバーグ** 凍 レンチ 卵 小麦 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)

注文番号 140 **(和風おろし)産直大豆のとうふハンバーグ** 凍 卵 小麦 大豆



国産大豆の豆腐に和風おろしソースを合わせたハンバーグ。調理済みですので、湯煎するだけでいただけます。
340g(2個入) 賞365日
457円
(税抜424円)

注文番号 141 **フレンチフライポテト** 凍



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)

油で揚げる

注文番号 142 **ハッシュドブラウンポテト** 凍 レンチ 卵



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)

油で揚げる

注文番号 143 **徳用 ポテトもち** 凍 乳 小麦



北海道産馬鈴薯でつくったもちもちです。冷めても固くなりなく、もちもち食感です。
1.2kg(60g×20個) 賞731日
1,101円
(税抜1,020円)

油で揚げる

注文番号 144 **道産パン粉のさくさくメンチカツ** 凍 小麦 大豆



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

油で揚げる

注文番号 145 **道産コロッケ かばちゃ** 凍



北海道産のかばちゃ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)

油で揚げる

注文番号 146 **道産コロッケ 男爵** 凍



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)

油で揚げる

注文番号 147 **ママ 学校帰りのコロッケ** 凍 乳 小麦 大豆



北海道産じゃがいも・豚肉・玉ねぎを使用したシンプルで飽きのこないコロッケ。
60g×5 賞365日
461円
(税抜427円)

油で揚げる

注文番号 148 **北海道八雲発 マムのカニクリームコロッケ** 凍 乳 小麦 卵



北海道八雲の生乳で煮込んだスペシャルソースにかにを加えたクリームコロッケです。
40g×6 賞365日
550円
(税抜 510円)

油で揚げる

149 鈴丸納豆
 北海道産のスズマル大豆100%使用。当社こだわりのタレとカラシ付。コクのある美味しい小粒タイプです。
 40g×3パック 買9日
194円
 (税抜180円)

150 福豊納豆(大粒)
 三重県産大豆を使用。大豆の味がしっかりと味わえる大粒タイプ。
 40g×3(タレ付) 買9日
205円
 (税抜190円)

151 北海道有機小粒納豆
 北海道産有機小粒大豆を100%使用した安全安心のこだわりの納豆です。たれ、カラシ付き。
 40g×3 買9日
243円
 (税抜225円)

152 大豆を味わう小粒納豆(タレなし)
 北海道産小粒大豆100%使用。大豆本来の旨みを活かしていただける納豆です。タレからしを付けており、ももんのたんぱく質が豊富です。
 40g×3 買9日
126円
 (税抜117円)

153 国産おばあちゃんのいなり
 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 買89日
328円
 (税抜304円)

154 野瀬さんのすし揚げ
 三重県産大豆フクユタ力使用。ふっくらやわらかく、いなり寿司にちょうどいい大きさ。
 1枚 買6日(お届け日の3日後) 買183円
197円
 (税抜183円)

155 野瀬さんの油揚げ
 三重県産大豆フクユタ力使用。大豆の味をしっかりと残し、ふんわりと揚げました。
 1枚 買6日(お届け日の3日後) 買183円
197円
 (税抜183円)

156 嬉野厚揚げ
 野瀬さんの厚揚げがりニューアル。国産大豆を使用。生のままでも、焼いても美味しい厚揚げです。
 1枚 買6日(お届け日の3日後) 買288円
311円
 (税抜288円)

157 嬉野ミニ飛龍豆
 野瀬さんの飛龍がりニューアル。国産大豆を使用。さつまいも、人参、昆布を加えた一口サイズのげんもどき。
 7個入 買6日
537円
 (税抜498円)

158 極 絹ごし豆腐
 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の絹ごし豆腐です。
 300g 買5日
408円
 (税抜378円)

159 極 もめん豆腐
 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢のもめん豆腐です。
 300g 買5日
408円
 (税抜378円)

160 極 寄せ豆腐
 嬉野大豆と純水で仕上げた野瀬商店自慢の寄せ豆腐です。
 300g 買5日
408円
 (税抜378円)

161 極 充填豆腐
 嬉野大豆と純水で仕上げた充填豆腐の極。消費期限が長めとなっています。
 150g 買14日
204円
 (税抜189円)

162 嬉野焼とうふ
 国産大豆の嬉野とうふを軽く焼いてきました。さき焼きの具をはじめ、田楽や煮物などに最適。
 300g 買5日
210円
 (税抜195円)

163 嬉野とうふ もめん(430g)
 嬉野とうふのもめんがりニューアル。国産のおいしい大豆から作った「お豆腐」です。
 430g 買5日
201円
 (税抜187円)

164 国産大豆 寄せ豆腐
 豆乳に最小限のりがりを加えたやわらかい「寄せとうふ」です。
 40g 買6日(お届け日の3日後) 買405円
437円
 (税抜405円)

165 国産大豆 凍り豆腐
 国産大豆を使用。煮物や五目寿司に便利なさいの目カット済み。
 50g 買180日
408円
 (税抜378円)

166 国産大豆の無調整豆乳
 国産大豆と水だけで作りました。大豆本来の旨いおいしさを追求した無調整豆乳です。
 1000ml 買150日
408円
 (税抜378円)

167 生芋ミニこんにゃく
 国内産のこんにゃく生芋と新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 買180日
174円
 (税抜162円)

168 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 買180日
234円
 (税抜217円)

169 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 買180日
234円
 (税抜217円)

170 さしみこんにゃく あおさ
 山の清水が育んださっぱりおいしい「あおさ」の漬物を練り込んだ、生食用のこんにゃくです。お好みの大きさにスライスしてどうぞ。
 200g 買180日
218円
 (税抜202円)

171 しらたき
 国産のこんにゃく芋精粉で作ったしらたきです。
 200g 買180日
146円
 (税抜136円)

172 こんにゃく香肌麺
 国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 買180日
234円
 (税抜217円)

173 じっくり漬け込んだ 福神漬
 主原料に宮崎産の干し大根を使用し、その他の野菜も産地にこだわった風味。歯切れの良い本格的な福神漬です。うま味調味料や着色料、保存料は不使用。
 100g 買180日
275円
 (税抜255円)

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

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 買120日
706円
 (税抜654円)

176 瑞宝しぐれ 昔の味(辛口)
 注文を受けてから製造するので柔らか。合成保存料不使用。昔の味辛口タイプ。(中国産あさり) ※アミノ酸使用
 70g 買30日
673円
 (税抜624円)

177 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 買30日
673円
 (税抜624円)

178 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 買30日
567円
 (税抜525円)

179 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 買90日
363円
 (税抜337円)

180 北海道黒豆(煮豆)
 北海道産の黒豆を釜で炊き上げました。
 125g 買90日
363円
 (税抜337円)

注文番号 181 **えび・いかミックス**
 シーフードの中でも人気のエビとイカ「イカミックス」だけで作りました。素材本来のおいしさをそのまま食卓までお届けします。
 150g 賞365日
506円
 (税抜 469円)



注文番号 182 **青森県十三湖産冷凍大和しじみ**
 青森県十三湖産のしじみ貝を電子水で砂抜きし、冷凍をかけて旨味を閉じ込めました。
 150g 賞180日
347円
 (税抜322円)



注文番号 183 **そのまま食べられるブリッとほたて**
 青森県陸奥産のホタテ貝を蒸して凍結しました。解凍後そのままお召し上がりできます。袋のバックでおとけします。
 100g 賞365日
768円
 (税抜712円)



注文番号 184 **北海道産秋鮭切身(2切)**
 北海道で10月に漁獲した秋鮭を切身にし、塩水に漬けて中辛タイプに仕上げました。
 140g(2切) 賞180日
447円
 (税抜 414円)



注文番号 185 **秋鮭西京味噌漬**
 北海道または三陸北浜沖で漁獲された秋鮭を切身加工し自社で配合した西京味噌に48時間漬込みました。
 150g(3枚) 賞180日
518円
 (税抜 480円)



注文番号 186 **とれとれあじたたき身**
 日本近海で漁獲された生の真あじをタタキ身に、つまれなどに便利。シングルパックになりました。
 150g 賞120日
344円
 (税抜319円)



注文番号 187 **カレイの甘酢あんかけ**
 アメリカ産のカレイを唐揚げにし、しっとりとした野菜と合わせまるやかな甘さと酸味のタレをかけ仕上げました。
 160g(2袋) 賞365日
437円
 (税抜406円)



注文番号 188 **塩熟さばフィレ**
 一番おいしいカマ肉を残したまま、ペンポンを抜いた食べやすい焼き結用のフィレです。
 3枚 賞30日(お開け日より)
898円
 (税抜 832円)



注文番号 189 **国産さばのみぞれ煮**
 日本近海でとれたさばをあさりとした味に仕上げました。凍解するだけの便利な商品です。
 240g(個形量160g) 賞365日
537円
 (税抜 499円)



注文番号 190 **メバル生姜煮**
 骨取りしたメバルの生姜煮。少し濃い目の味付けが、ご飯のお供にピッタリです。
 2切 賞360日
 通常価格525円
50円引き 475円
 (税抜 440円)



注文番号 191 **銀ひらす西京焼き**
 銀ひらすの切身を西京味噌にじっくりと漬け込み、あっさりシューンに焼き上げました。
 2切 賞360日
 通常価格537円
50円引き 487円
 (税抜 451円)



注文番号 192 **北海道産 さまの旨味噌漬**
 脂ののった秋刀魚を国産素材にこだわった調味液と味噌で仕上げました。
 2枚 180g 賞45日
606円
 (税抜 562円)



注文番号 193 **さわら仙台味噌粕漬**
 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日
623円
 (税抜 577円)



注文番号 194 **ぶり仙台味噌粕漬**
 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日
623円
 (税抜577円)



注文番号 195 **たら仙台味噌粕漬**
 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日
623円
 (税抜577円)



注文番号 196 **パクッと真ほっけ一夜干し**
 北海道産の真ほっけを一夜干しにしました。脂骨取りの処理済みです。
 220g 賞180日
574円
 (税抜 532円)



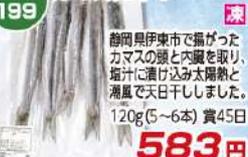
注文番号 197 **金目鯛 天日干し**
 宮城県で水揚げされた金目鯛を開き、食塩のみで漬込み天日干しで仕上げました。
 約170g(前後20g) 賞45日
716円
 (税抜669円)



注文番号 198 **脂ののった天然さばみりん醤油天日干し**
 ノルウェー産の脂ののった天然さばを国産素材のみりん醤油に漬込み天日干しに。
 2枚 200g 賞45日
603円
 (税抜559円)



注文番号 199 **カマス丸干し**
 静岡県伊東市で捕ったカマスの頭と内臓を取り、塩汁に漬け込み太陽熱と海風で天日干ししました。
 120g(5~6本) 賞45日
583円
 (税抜 540円)



注文番号 200 **真あじみりん天日干し**
 長崎産の脂ののった真あじを開き、オリジナルの味醂醤油に漬込み天日干しで仕上げました。
 3枚 165g 賞45日
648円
 (税抜 600円)



注文番号 201 **氷見産まいわしみりん干し**
 氷見の定置網で獲れた小さめのいわしを、独自の配合液にじっくりと漬け込みみりん干しに仕上げました。
 80g 賞365日
388円
 (税抜360円)



注文番号 202 **薩摩赤えび唐揚げ**
 阿久根漁港沖合いの深層水海域のなかで育った、非常に殻が柔らかく甘み強いえびを、薬粉でくまみしました。
 150g 賞365日
444円
 (税抜412円)



注文番号 203 **スモークサーモン**
 アラスカ産の天然紅鮭を、塩だけで味付けし、秘のチップで丹念にスモークしました。
 70g 賞365日
729円
 (税抜 675円)



注文番号 204 **バラたらこ**
 アラスカ沖からオーホーツ海軍で獲れたスケソウダラの卵を天日干しに漬込み、カップに詰めました。
 80g 賞365日
388円
 (税抜 360円)



注文番号 205 **お魚とごぼうのココロスティック**
 鯛と鰯の落とし身と国産ゴボウとの海の幸、山の幸の配合液にじっくりと漬け込みみりん干しに仕上げました。
 200g 賞365日
372円
 (税抜345円)



注文番号 206 **ぶり漬け丼の素**
 高知県野見湾で養殖されたブリを特製た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
865円
 (税抜801円)



注文番号 207 **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 208 **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 209 **だしパック(かつお味)**
 九州・静岡などの国産かつおがし使用。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 210 **かつお節粉**
 厳選したかつお節を粉砕した純粋のだしです。うま味調味料は一切使用しておりません。
 60g 賞180日
437円
 (税抜 405円)



注文番号 211 **そのまま食べても美味しいかつお節顆粒**
 厳選した焼津、秋鮭産のかつお節を使い、限りなくうすく削りました。まずは食べてみて下さい。
 30g 賞365日
396円
 (税抜 367円)



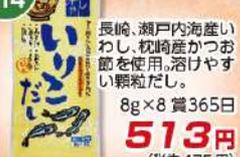
注文番号 212 **かつおぶし小袋(ハイパック)**
 鹿児島県で製造された上質な鰯節をブレンドし、口どけのよい薄層りに仕上げました。厚み使用しきりサイズのミニパックです。
 3.6g×10個入 賞365日
405円
 (税抜 375円)



注文番号 213 **だし亭や・かつおだし**
 秋鮭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 214 **だし亭や・いりこだし**
 長崎、瀬戸内海産いわし、秋鮭産かつお節を使用。溶けやすい顆粒だし。
 8g×8 賞365日
513円
 (税抜 475円)



注文番号 215 **ソフトはんぺん**
 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 賞180日
605円
 (税抜561円)

注文番号 216 **料理素材のさつまあげ**
 具材のないシンプルなさつまあげ。炒め物や煮物に。
 3枚×108g 賞30日
338円
 (税抜313円)

注文番号 217 **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 218 **ささがきごぼうさつま揚げ**
 無リンのタラすり身とごぼうを練り合わせたさつま揚げです。
 120g 賞180日
461円
 (税抜427円)

注文番号 219 **おとうふ揚げ(椎茸入)**
 国産大豆と北海道で獲れた助宗タラすり身がベースのふんわり食感の練り製品。※包材変更の予定あり
 150g(5個) 賞180日
453円
 (税抜420円)

注文番号 220 **じゃこ天**
 長崎近海で獲れる地魚とじゃこをブレンドして石臼で練り上げた長崎名物の天ぷらです。
 2枚100g 賞30日
325円
 (税抜301円)

注文番号 221 **笹かまぼこ**
 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。そのままはもちろん、わさび醤油やマヨネーズをつけて。
 115g(5枚) 賞180日
479円
 (税抜444円)

注文番号 222 **7種の野菜揚げ**
 キャベツ・たまねぎ・かぼちゃなどの7種の国産野菜を国産無リンすり身と混ぜ合わせました。
 165g(5個) 賞180日
447円
 (税抜414円)

注文番号 223 **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タラすり身を使用した薄揚げです。
 117g(3枚) 賞180日
500円
 (税抜463円)

注文番号 224 **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。フレッシュな旨味の自然な甘さが特徴です。
 150g(5個) 賞180日
456円
 (税抜423円)

注文番号 225 **通根天**
 九州産の通根を輪切りにして、すり身と合わせました。通根の食感が味を引き立てます。
 3枚入 賞30日
477円
 (税抜442円)

注文番号 226 **もずく天**
 もずくの風味が美味しい練り物です。国産の玉ねぎと一緒に使用しますが、煮物やおでんにも良い、煮ても良いです。
 2枚入 賞30日
509円
 (税抜472円)

注文番号 227 **うずら天**
 うずら卵を丸ごとすり身で包んだ揚げ餅餅。そのままでも使用に耐えますが、煮物やおでんにも使用に耐えます。
 3個(100g) 賞30日
444円
 (税抜412円)

注文番号 228 **たっぷりコーン棒天**
 エソとイトヨリダイのすり身に北海道産コーンを加えた揚げかまぼこです。コーンの食感と甘みが特徴です。
 100g 賞30日
353円
 (税抜327円)

注文番号 229 **白天(桜えび・いかしそ)**
 白身魚のすり身に、煮つけた桜えびとイカしそを具材に加えました。調味料には天然の魚介エキスを使用しています。
 2枚130g 賞30日
531円
 (税抜492円)

注文番号 230 **白天(桜えび・きくらげ)**
 白身魚のすり身に、煮つけた桜えびと稀少な国産きくらげを具材に加えました。調味料に天然の魚介エキスを使用。
 2枚130g 賞30日
531円
 (税抜492円)

注文番号 231 **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 232 **味付のり卓上容器入**
 有明海産の海苔を味付け。うま味調味料不使用。朝食のお供に。
 8切56枚 賞330日
777円
 (税抜720円)

注文番号 233 **徳用焼きのり**
 伊勢湾産の海苔を風味豊かに焼き上げました。
 全型30枚 賞180日
1,555円
 (税抜1,440円)

注文番号 234 **焼のり手巻用 伊勢湾産**
 三重の伊勢湾産、海苔の等級がアップしました。手巻寿司やおにぎりに。
 半切20枚 賞180日
729円
 (税抜675円)

注文番号 235 **焼きさざみのり**
 伊勢湾産。使いやすい2ミリ幅カット。普段のおかずにも彩りと栄養をプラス。
 20g 賞3ヶ月
437円
 (税抜405円)

注文番号 236 **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 237 **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 238 **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 239 **さざみ昆布**
 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 240 **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 241 **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 242 **国内産海藻サラダ**
 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 賞10ヶ月
201円
 (税抜187円)

注文番号 243 **米ひじき**
 伊勢志摩産ひじき。しっかりした歯ごたえです。煮付け、味付けごはん、和え物などに。
 20g 賞365日
486円
 (税抜450円)

注文番号 244 **伊勢志摩産さざみあおさ**
 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 245 **国内産真ごんぶとろろ**
 青森県産真昆布と玄米酢だけで作ったとろろ昆布。お吸い物やおにぎりに。
 20g 賞365日
226円
 (税抜210円)

注文番号 246 **松前漬**
 北海道産の昆布とスルメをやや太めの縦切りに。素材の旨味と香りを味わえます。お好みの味付けどうぞ。
 30g 賞365日
291円
 (税抜270円)

注文番号 247 **フレーク寒天**
 糸寒天のよさをそのままに、衛生的な工場で作られた寒天です。
 30g 賞2年
736円
 (税抜682円)

注文番号 248 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 249 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 250 北海道産 金時豆

北海道産豆を低温保管しています。ふくらして風味の良い豆です。

250g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 251 北海道産 白花豆

北海道産の白花いんげん豆を低温保管。煮豆やきんとんに。

250g 賞365日

664円
(税抜 615円)

注文番号 252 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 253 北海道産 うずら豆

大き目の粒のうずら豆。ビタミンAが豊富で栄養満ちです。

250g 賞365日

437円
(税抜 405円)

注文番号 254 北海道産 金つる大豆

北海道産大豆。低温保管して風味を保ちました。

250g 賞365日

275円
(税抜 255円)

注文番号 255 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 256 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 257 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 258 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 259 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 260 ごしあん(1kg)

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

賞製造より90日

1,001円
(税抜 927円)

注文番号 261 ごしあん(500g)

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

賞製造より90日

522円
(税抜 484円)

注文番号 262 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 263 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 264 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 265 黒ごまきな粉

国産焙煎の香りの良い黒ごまと、旨味を活かした熟成焙煎の北海道産大豆使用のきな粉をブレンドしました。

100g 賞240日

216円
(税抜 200円)

注文番号 266 丸ごもらさらせきん黒ごまきなこ

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

120g 賞300日

330円
(税抜 306円)

注文番号 267 純練り胡麻スタンドパック(白)

添加物を一切使用していない練り胡麻。使いやすいスタンドパック。

120g 賞730日

388円
(税抜 360円)

注文番号 268 深煎りいりごま(白)

残留農薬検査済の良質ごま。香味がよく料理の彩りに。

65g 賞365日

223円
(税抜 207円)

注文番号 269 深煎りいりごま(黒)

残留農薬検査済の良質ごま。焙煎温度を上げ香味がアップ。

65g 賞365日

223円
(税抜 207円)

注文番号 270 丸ごも 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 301 すりごま三度ばい煎(白)

残留農薬検査済のみのごまを香味良く二度焙煎してすりしました。

85g 賞1年

330円
(税抜 306円)

注文番号 302 すりごま三度ばい煎(黒)

残留農薬検査済のみのごまを香味良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 303 赤飯セット

北海道産もち米と小豆セット。約3合分。※もち米の賞味期限は、4-10月は40日、11-3月は50日。

もち米・茹で小豆のセット 賞小豆缶:3年 賞もち米:3年 賞もち米:3年

988円
(税抜 915円)

注文番号 304 一膳炊き 五目ごはん

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

180g 賞365日

357円
(税抜 331円)

注文番号 305 一膳炊き 苜ごはん

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

180g 賞365日

357円
(税抜 331円)

注文番号 306 国内産 15穀米

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

280g 賞365日

1,350円
(税抜 1,250円)

注文番号 307 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す。

280g 賞365日

1,350円
(税抜 1,250円)

注文番号 308 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 309 非常時持出米(白飯) 8年保存

三重県産の美味しいコシヒカリを使った非常食です。缶入りなので乾燥剤不使用。保管性も万全です。

110g(茶碗約2杯分) 賞8年

729円
(税抜 675円)

注文番号 310 国産 はるさめ

九州産甘藷澱粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使用した乾燥はるさめです。

100g 賞730日

201円
(税抜 187円)

注文番号 311 純白玉粉(秋田県産もち米)

秋田県産もち米使用の白玉粉。水曜もち米100%使用なので、冷しても固くなりません。そめじやかな食感が特徴です。

150g 賞540日

320円
(税抜 297円)

注文番号 312 あやひめ使用 上新粉

北海道産特別栽培米「あやひめ」だけを粉にした、きめ細かな上新粉です。

200g 賞365日

584円
(税抜 541円)

注文番号 313 お菓子をつくるお米の粉

有機栽培されたうるち米をお菓子作りに使用できるように精かく製粉したお菓子作り専用のお米の粉です。

250g 賞180日

826円
(税抜 765円)

注文番号 314 **甘夏みかん缶**
 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。
 295g(固形量170g) 賞3年
414円
 (税抜384円)

注文番号 315 **粒もろこし ハニーパンタム**
 特別栽培したハニーパンタムを砂糖を加えることなくそのままパックした商品です。
 145g 賞3年
385円
 (税抜367円)

注文番号 316 **なめ茸うす塩味**
 長野県産のなめ茸の使い切りサイズです。お弁当にも便利。30%減塩。Newパッケージ。
 10g×5P 賞365日
294円
 (税抜273円)

注文番号 317 **しいたけパウダー**
 三重県産原木しいたけ100%の粉末です。お好み、餃子、ハンバーグなどに。
 45g 賞365日
810円
 (税抜750円)

注文番号 318 **梅しそひじきふりかけ**
 国内産ひじきを使用。さわやかな梅しそ風味に仕立て、有機白ごままで香ばしく風味豊かに仕上げたふりかけです。
 35g 賞180日
495円
 (税抜459円)

注文番号 319 **しそわかめふりかけ(根昆布入)**
 北海道産わかめを旨味溢れるだしで味付けし、しその香りを付けて、根昆布入りでさらにおいしいふりかけにしました。
 35g 賞180日
495円
 (税抜459円)

注文番号 320 **海鮮小魚ふりかけ**
 磯の風味豊かな国内産のおおさけりと青のりをまぶしてあり、カルシウムたっぷりです。お弁当やお子様にも最適です。
 35g 賞180日
495円
 (税抜459円)

注文番号 321 **おかか昆布ふりかけ**
 醤油と昆布を合わせ、香ばしいおかかミミを入れたらっとうとおいしい。やや口におかかと昆布のふりかけです。
 35g 賞180日
495円
 (税抜459円)

注文番号 322 **こめどろぼう**
 伊勢湾産のバラ海苔をごま油と海苔の精のやさしおで味付けしました。一度食べたらやみつきになるふりかけです。
 30g 賞180日
567円
 (税抜525円)

注文番号 323 **こめどろぼう梅味**
 伊勢湾産のバラ海苔を国産なたね油と和歌山県産梅ブレイクで味付けしました。海苔と梅の香りが食欲をそそります。
 25g 賞180日
567円
 (税抜525円)

注文番号 324 **有機ごま塩**
 思いやりUPタイプのごま塩。こぼれにくいパッケージ。お弁当にも便利。お天ぷらやお揚げなどにも合います。
 50g 賞180日
340円
 (税抜315円)

注文番号 325 **味ごまひじき**
 味ごまにひじき粉末をコーティングして、しそ、青のりを加えました。化学調味料使用なし。お天ぷら、お揚げ、お肉、お魚などに。
 50g 賞365日
281円
 (税抜261円)

注文番号 326 **鮭ちりめん**
 昔ながらの製法で塩漬けた北海道産の鮭に国産ちりめん、国産わかめを加えました。
 80g 賞60日
558円
 (税抜517円)

注文番号 327 **ちりめん昆布**
 国産ちりめんと昆布を和えて酢と砂糖で味をどとのえました。素材の風味が生きています。
 100g 賞60日
550円
 (税抜510円)

注文番号 328 **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てタレで味付けしました。煮上げたご飯(2合)にはほろほろ。
 143g 賞365日
392円
 (税抜363円)

注文番号 329 **国産野菜の五目ちらし寿司の素**
 ご飯に混ぜるだけのちらし寿司の素。まろやか仕立てです。人参、椎茸、干葱、海苔は国内産です。お弁当にも合います。
 2合用(2~3人前) 賞365日
550円
 (税抜510円)

注文番号 330 **J.A.鈴鹿産のとりめしの素**
 鈴鹿市産の鶏どり、生引きたまご、国産野菜などの厳選材料で、鶏士の味を再現。3合のご飯にまぜるだけ。
 220g入袋(3合分) 賞365日
824円
 (税抜763円)

注文番号 331 **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 332 **スパイシーキーマカレー**
 動物由来材料不使用。大豆ミートで肉の食感を再現。キーマカレーの本格的なチキンカレー。スパイスとココをベースにした、インド風の味です。
 150g 賞24ヶ月
324円
 (税抜300円)

注文番号 333 **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。辛さは中辛。ナンやパンとの相性も！
 180g×2 賞730日
858円
 (税抜795円)

注文番号 334 **オリジナルカレールウ**
 うま味調味料を使わず、国産小麦や米油、バターなど厳選素材で作った安心のカレールウ。
 500g 賞540日
842円
 (税抜780円)

注文番号 335 **子どものためのレトルトカレー**
 1歳のお子様から安心して召し上がりがいただける。原料を厳選したやさしい味のレトルトカレーです。
 80g×2 賞365日
486円
 (税抜450円)

注文番号 336 **子どものためのレトルトハヤシ**
 1歳のお子様から安心して召し上がりがいただける。原料を厳選した優しい味のレトルトハヤシです。
 80g×2 賞365日
486円
 (税抜450円)

注文番号 337 **子どものためのレトルトコンジュー**
 1歳のお子様から安心して召し上がりがいただける。原料を厳選したやさしい味のレトルトコンジューです。
 80g×2 賞365日
486円
 (税抜450円)

注文番号 338 **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、ほっこりやさしいお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 339 **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 340 **有精卵スープ**
 栄養満点の有精卵スープ。うま味調味料は一切使わずに天然素材の味を引き出しました。
 8g×8袋 賞365日
1,377円
 (税抜1,275円)

注文番号 341 **有機そだちのお味噌汁**
 有機もみそとおみそを合わせ、やさしくゆめかすやわかめのおみそ汁に仕上げました。具は有機大豆、お豆腐、おわかめなど。
 5食 賞180日
453円
 (税抜420円)

注文番号 342 **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265円)

注文番号 343 **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265円)

注文番号 344 **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 345 **さば水煮 缶詰**
 北海道沖〜銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。沖縄の塩「シママス」で味をつけた素朴な味です。
 190g 賞3年
521円
 (税抜483円)

注文番号 346 **さばみそ煮 缶詰**
 北海道沖〜銚子沖で捕れた脂ののった鯖を使用。辛口の津軽味噌と北海道産のてんさい糖で煮込みました。
 190g 賞3年
521円
 (税抜483円)

注文番号 347 **塩無添加仕立ての食べる小魚**
 新鮮な小魚をすばやく茹で上げました。塩を加えていないので素材の旨みが生きています。
 40g 賞180日
266円
 (税抜247円)

注文番号 348 **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 349 **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、中華麵、ギョウザの皮に。
1kg 賞8ヶ月
610円
(税抜 566円)

注文番号 350 **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 351 **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 466円)

注文番号 352 **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、カリッと気持ちい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 353 **強力粉 ゆめちから**
北海道産小麦粉、ゆめちから100%強力粉です。ホームベーカリーなどのパン作りに。
1kg 賞180日
453円
(税抜 420円)

注文番号 354 **米粉のホットケーキミックス**
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
328円
(税抜 304円)

注文番号 355 **ケーキミックス おやつイン**
北海道産小麦のミックス粉。ホットケーキは水とまぜて焼くだけでも美味しく、餅・卵・大豆は不使用です。
500g 賞365日
376円
(税抜 349円)

注文番号 356 **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ない。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 357 **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 358 **純正ラーメン**
国産小麦の無かん水種を使用したしょうゆ味のインスタントラーメンです。うま味調味料不使用。
5食分 賞180日
911円
(税抜 844円)

注文番号 359 **北海道産小麦パスタ(スパゲティタイプ)**
北海道産小麦100%使用。生麺のようなもちもちとした食感が特徴で小麦の風味が生きています。
500g 賞3年
417円
(税抜 387円)

注文番号 360 **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 361 **どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン(ねぎ入り)**
どんぶりに入れて熟湯を注ぐだけ!ねぎたっぷり、ゴマの香りの醤油ラーメンです。スープはわかめ・ねぎは国産原料使用。
78g 賞180日
239円
(税抜 222円)

注文番号 362 **どんぶり麺 しょうゆ味ラーメン**
どんぶりに入れて熟湯を注ぐだけ!あっさりとした醤油味ラーメンです。種は国産小麦粉を使用。
78.5g 賞180日
239円
(税抜 222円)

注文番号 363 **どんぶり麺 きつねうどん**
どんぶりに入れて熟湯を注ぐだけ!刻み揚げのきつねうどんです。スープはわかめ・ねぎに国産原料使用。
77.3g 賞180日
239円
(税抜 222円)

注文番号 364 **どんぶり麺 カレーうどん**
どんぶりに入れて熟湯を注ぐだけ!余分なカップを削いだ本格カレーうどん。スープは国産原料使用。
86.8g 賞180日
239円
(税抜 222円)

注文番号 365 **どんぶり麺 納豆そば**
どんぶりに入れて熟湯を注ぐだけ!余分なカップを削いだ。納豆の風味は、国産そば粉・だし・食材は国産原料使用。
81.5g 賞180日
239円
(税抜 222円)

注文番号 366 **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 367 **伊勢うどん**
太めでやわらかい伊勢うどん。甘辛いタレ(うま味調味料不使用)付き。
250g×3袋 賞120日
639円
(税抜 592円)

注文番号 368 **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 369 **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前であがりませう。
100g×3 賞365日
257円
(税抜 238円)

めんじかけで混ぜるだけ!! まぜるめんつゆ
1×3袋入り
蒸るぶっかけつゆ
博多名物「因幡うどん」様監修のだしの風味豊かな和風のまぜるめんつゆです。
めんつゆ以外にもアレンジレシピで使用もOKです!
<https://chokoshoyu.shop/page/mazerumentsuyu>
チョコー まぜるめんつゆ

注文番号 370 **因幡うどん監修 蒸るぶっかけつゆ**
博多の名店、因幡うどん監修のだしの風味豊かなめんつゆ。冷・温どちらにもお使いいただけます。
30g×3袋 賞270日
291円
(税抜 270円)

注文番号 371 **まぜるめんつゆ さわやか和風かつお**
九州産南高梅のさわやかな風味と鹿児島産かつお節の旨味。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g×3 賞270日
311円
(税抜 288円)

注文番号 372 **まぜるめんつゆ さっぱり梅干し**
丸大豆しよゆ鹿児島産ゆず葉汁を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g×3袋 賞270日
311円
(税抜 288円)

注文番号 373 **まぜるめんつゆ こってりしょうゆ焼きあご風味**
丸大豆しよゆをベースに長時間焼きあごの風味を効かせた、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g×3袋 賞270日
311円
(税抜 288円)

注文番号 374 **まぜるめんつゆ 濃厚ごまだれかつおだし**
焙煎ごまと鹿児島産純粋かつお節を使用した、うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g×3袋 賞270日
311円
(税抜 288円)

注文番号 375 **まぜるめんつゆ やみつき旨辛**
コチュジャンと豆豉の旨みとコク、ピリッとクセになる辛さが特徴。うま味調味料不使用のまぜるめんつゆです。
30g×3袋 賞270日
311円
(税抜 288円)

注文番号 376 **節辰のつゆ**
老師が選んだ最高級の経削りをふんだんに使用しています。3倍濃縮です。
900ml 賞12ヶ月
963円
(税抜 892円)

注文番号 377 **鯉たっぶりつゆ**
非遺伝子組み換えの有機大豆と小麦(アメリカ・カナダ産)を使用した特選醤油と本みりんを組み合わせた無添加のつゆです。
900ml 賞365日
1,004円
(税抜 930円)

注文番号 378 **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 379 **国産原料を100%使ったこだわりの七味**
国産原料100%の七味唐辛子。芳醇な香りとしっと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 380 **軸付タカの爪**
国内産のさわ唐辛子を天日乾燥。漬物、キンピラなどの料理の風味付けに。
5g 賞1年
315円
(税抜 292円)

注文番号 381 **国産レモン果汁**
瀬戸内産レモンストレート果汁100%。皮をむいて搾るので苦味がありません。
150gビン入り 賞365日
631円
(税抜 585円)

注文番号 382 **麦みそ 輝麦(てるむぎ)**
長崎県産の「だか麦」、九州産の「大豆」を使用した、甘味と旨味を十分に引き出し造り上げた麦味噌です。
500g 賞180日
830円
(税抜 769円)

注文番号 383 **飯高のとつきみそ**
地域に伝わる独自の製法により、味が濃くて香りが良く、とつきみそは、旨味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 384 **粗糖**
鹿兒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435円)

注文番号 385 **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 386 **多良間島の粉黒糖**
海産ミネラルで出来た多良間島で栽培されたサトウキビ100%から作られた粉タイプのもので、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 387 **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 388 **塩麹**
国産米を使用した塩麹。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 389 **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1,732円)

注文番号 390 **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 391 **天然しょうゆ小ビン(濃口)**
井上本店。国内産の大豆と小麦100%。じっくり2年間寝かせた天然しょうゆ。
900mlビン入 賞2年
1,065円
(税抜987円)

注文番号 392 **天然しょうゆ小ビン(淡口)**
井上本店。国産大豆、小麦を使用した淡口の天然しょうゆ。
900mlビン入 賞1年
1,082円
(税抜1,002円)

注文番号 393 **ぼん酢しょうゆ**
井上本店。スタダチのすっぱさが好評。本みりん、かつお節、昆布で味付。
360ml 賞1年
981円
(税抜909円)

注文番号 394 **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、二役をこなす類れる母のような調味料。
1L 賞1年
874円
(税抜810円)

注文番号 395 **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 396 **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 397 **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 398 **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 399 **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 400 **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。特有の良いもろみも使いやすいお酢です。
500ml 賞730日
372円
(税抜345円)

注文番号 401 **食菜酢**
国産米の純米酢にはちみつを加えました。野菜とからめどうぞ。
360mlビン入 賞730日
664円
(税抜615円)

注文番号 402 **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大樽で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495円)

注文番号 403 **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 404 **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「栗果」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 405 **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 406 **(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395円)

注文番号 407 **(生)ソースウスター**
熱を加えない特殊製法(非加熱)なので野菜と香辛料の味が活きています。
200ml 賞730日
427円
(税抜395円)

注文番号 408 **ひかり濃厚ソース**
有機栽培された国産野菜・果実をベースに作ったソースです。
360ml 賞1年半
432円
(税抜400円)

注文番号 409 **ひかり お好みソース**
有機栽培の国産野菜・果実をベースに、国産丸大豆油と醤油を配合したコクのあるソース。
360ml 賞1年半
432円
(税抜400円)

注文番号 410 **無着色とんかつソース**
増粘剤・うま味調味料・着色料不使用。自家挽き香辛料と赤ワインで風味良く仕上げました。
300ml 賞730日
369円
(税抜342円)

注文番号 411 **米油(1350g)**
国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラサラ油。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 412 **米油(910g)**
国産米の米ぬかと胚芽から抽出したサラサラ油。酸化しにくくカラッと揚がります。
910g 賞365日
856円
(税抜793円)

注文番号 413 **菜種サラダ油(搾搾)910g**
非遺伝子組み換えのオーストラリア産菜種100%。抽出剤を使わない圧搾搾り。
910g 賞365日
955円
(税抜885円)

注文番号 414 **北海道産えごま油**
稀少な北海道産えごま種子を圧搾法で搾りました。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 415 **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 416 **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 417 **純正ごま油(太白)**
ごまを乾煎し低温圧搾法で圧搾。ごま油でありながら無色・無臭のごま本来のもつ旨みが活かされたごま油です。
340g 賞730日
762円
(税抜706円)

注文番号 418 **生でかけて味わうごま油**
一番搾りを使用し、お湯をあびせして混ぜることで、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。
150g 賞730日
392円
(税抜363円)

注文番号 419 **鶏ガラスープ 120gポトル入り**
鶏がらの旨味と香りを風味豊かに顆粒状に仕上げた、本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。
120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 420 **コンソメスープ 120gポトル入り**
ビーフ・チキン・野菜の旨味を風味豊かに抽出した顆粒状の本格スープの素です。うま味調味料、着色料不使用。
120g 賞455日
453円
(税抜420円)

注文番号 421 **オイスターソース**
瀬戸内産の新鮮な牡蠣を旨味調味料で抽出したエキスに、ベースの旨みと食塩だけで醸成された本醸造を使用しています。
115g 賞18ヶ月
490円
(税抜454円)

注文番号 422 **片栗粉**
北海道・折笠農場グループ産ジャガイモ100%使用。昔ながらの自然沈澱法で製造。
500g 賞2年
524円
(税抜488円)

注文番号 423 **寒天ゼリー・コーヒー味**
 上品な旨味と苦味の有機コーヒーを寒天でギュッと閉じ込めたゼリー。
 135g 賞180日
299円
 (税抜277円)



注文番号 424 **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 425 **純国産いちごゼリー**
 無添加 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。ビュ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 426 **純国産 ビスケット**
 マーガリン・ショートニング・膨張剤不使用 無添加
 2.5種類の動物で見て面白く、食べてビスケット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 427 **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 428 **純国産バターワッフル**
 無添加 発酵バターワッフル
 乳化剤・香料・膨張剤が不使用。北海道産の発酵バターのみを、封を開けた瞬間に広がります。
 8枚 賞120日
430円
 (税抜398円)



注文番号 429 **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 430 **英字ビスケット**
 国産小麦粉を主原料に牛乳で練った生地をかわいいう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 431 **小さな米糰ビスケット おこめのチカラ**
 無添加 小さな米糰ビスケット おこめのチカラ
 雑穀酒・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糰ビスケット。
 70g 賞10ヶ月
363円
 (税抜337円)



注文番号 432 **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346円)



注文番号 433 **発芽玄米ブランのサンド**
 食物繊維豊富な小麦胚芽(ブラン)と発芽玄米を練り込んだ香ばしいビスケット。ミルク風味のクリームをサンドしました。
 9枚 賞240日
393円
 (税抜364円)



注文番号 434 **きな粉ウエハース**
 国産小麦が主原料の生地を玄米を混ぜたシートで国産大豆のきな粉クリームをサンド、薄型にリニューアルしました。
 14枚 賞120日
198円
 (税抜184円)



注文番号 435 **やさしいラムネ(5連)**
 酸味料・着色料・香料不使用。濃縮レモン果汁などで、ほどよい酸味に仕上げた、やさしい5連パックのラムネ。7大アレルゲン原料不使用です。
 13g×5 賞330日
259円
 (税抜240円)



注文番号 436 **アーモンドじゃこ**
 カルシウム豊富な新鮮じゃこを軽い甘さに味付けし、アーモンド(アメリカ産)と一緒に小袋にいれました。
 7g×5 賞3ヶ月
307円
 (税抜285円)



注文番号 437 **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」オホーツクの製,「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 438 **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
234円
 (税抜217円)



注文番号 439 **純国産ポテトチップス 柚子**
 無添加 ポテトチップス
 「国産じゃがいも」,「国内産の塩」,「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
234円
 (税抜217円)



注文番号 440 **純国産 さつま芋チップ**
 さつま芋チップ
 九州産さつまいも、北海道産てんさい、国産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 441 **牛乳かりんとう**
 国内産小麦を使用した牛乳たっぷりなかりんとう、やさしい甘さ。
 100g 賞90日
226円
 (税抜210円)



注文番号 442 **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 443 **純国産北海道きなこかりんとう**
 無添加 北海道きなこかりんとう
 北海道産の大豆を、生地にも蜜にも練りこんだ大豆たっぷりの「きなこかりんとう」です。
 95g 賞90日
336円
 (税抜312円)



注文番号 444 **純国産小魚せんべい**
 無添加 鯛の伊豆で作った油揚げの小魚せんべい。しほりごと、新しい味を追求し、お菓子にふさわしいおせんべいを作りました。
 65g 賞120日
289円
 (税抜268円)



注文番号 445 **純国産うす焼きせんべい しょうゆ味**
 無添加 国産大豆と小麦で作ったお醤油と山形県産のうるち米100%で作ったおせんべい。原材料はお醤油とお米だけ。
 100g 賞180日
419円
 (税抜388円)



注文番号 446 **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 447 **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 448 **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作りました。
 30g 賞1年
305円
 (税抜283円)



注文番号 449 **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作りました。
 27g 賞1年
305円
 (税抜283円)



注文番号 450 **ふ菓子**
 無添加 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 451 **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 452 **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温糖を加えました。
 180g 賞180日
414円
 (税抜384円)



注文番号 453 **包み黒糖飴**
 カリッと噛める餡の中には沖縄産の黒糖がたっぷり。つついっ手伸びる一品です。
 95g 賞365日
244円
 (税抜226円)



注文番号 454 **うめ塩あめ**
 国産梅酢からつくった梅塩を、てん菜糖と水飴で炊き上げた飴を練りこみました。熱中症対策にどうぞ。
 76g 賞365日
236円
 (税抜219円)



注文番号 455 **花梨のど飴**
 花梨蜂蜜、ハーブエキス、カリンエキス配合。のどすっきりお口さわやかです。
 100g 賞1年
312円
 (税抜289円)



注文番号 456 **端午の節句ちまき**
 凍 大豆
 国内産うるち米のなめらかでコシのある生地を熊笹で1本1本手巻きで仕上げました。
 50g×3本 賞365日
677円
 (税抜627円)

注文番号 457 **奥出雲ちまき**
 凍
 清らかな水と澄んだ空気の中で育まれた、島根県の奥出雲地方、吉田町で栽培された餅米・うるち米を使用。
 50g×5個 賞180日
1,264円
 (税抜1,171円)

注文番号 458 **よもぎ大福**
 凍
 岩手県産もち米を製粉したもち粉を使用した生地でつぶあんを包んだよもぎ大福。あんこの小豆は北海道産です。
 55g×4個 賞365日
960円
 (税抜889円)

注文番号 459 **3つの餡の三色だんご**
 凍 大豆
 黄はにんじんの、緑はよもぎの自然な色です。ごまあん・くるみあん・つぶあんを使用。
 4本180g 賞365日
894円
 (税抜828円)

注文番号 460 **こどもの日 お菓子袋**
 5種のお菓子を詰合せ♪
 元気ミレービスケット 1袋
 元気恐竜ものがたり 1袋
 元気フルーツラムネ 2袋
 元気カリポテミニ 1袋
 元気鉄カルウエハース 2袋
461円
 (税抜427円) 小麦 お菓子5種入り 賞120日

注文番号 462 **こいのぼり<赤>あられ付**
 凍
 国内産もち米を使用。もち米本来の風味を生かして作り上げたあられ、赤色の袋に詰めて端午の節句用にアレンジしました。
 30g 賞120日
555円
 (税抜514円)

注文番号 463 **こいのぼり<青>あられ付**
 凍
 国内産もち米を使用。もち米本来の風味を生かして作り上げたあられ、赤色の袋に詰めて端午の節句用にアレンジしました。
 30g 賞120日
555円
 (税抜514円)

注文番号 465 **むぎ茶ティーバッグ**
 凍
 国内産大麦を2度蒸し、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
 通常価格567円
517円
 (税抜479円) 50 四角

注文番号 466 **昔のむぎ茶**
 凍
 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 467 **三重いなべ産 麦茶ティーバッグ**
 凍
 いなべ産六条麦茶を丁寧にじっくりと焙じあげました。煮出し、水出しのどちらでも。
 10g×32袋 賞365日
340円
 (税抜315円)

注文番号 468 **伊勢乃国はとむぎ茶**
 凍
 三重県いなべ産特別栽培100%のはとむぎ使用。使いやすいティーバッグタイプです。
 8g×14袋 賞365日
515円
 (税抜477円)

注文番号 471 **上煎茶 (農薬不使用)**
 凍
 今では稀少となった日本古来の在来種。さっぱりとした飲み口で、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 472 **刈下 玄米茶**
 凍
 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 475 **玄米あま酒**
 凍
 国内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 476 **丸亀 黒ごまラテ**
 凍
 黒ごまと国産きなこの香ばしい風味と、茶葉種の優しい甘みの黒ごまラテです。
 150g 賞365日
388円
 (税抜360円)

Kids Day
こどもの日
 お子様の成長をお祝いをしんやくの安全・安心食材で♪

注文番号 461 **ふくらむ魔法のメロンパン(生地)**
 凍
 外は「サクッ」中は「ふわふわ」焼きたてのおいしいメロンパンをご堪能ください。
947円
 (税抜877円) 卵 乳 小麦 84g×4個 賞365日

注文番号 464 **スポンジケーキ6号**
 凍
 お祝い事のケーキづくりの強い味方。ご自由にデコレーションをお楽しみください。
1,117円
 (税抜1,035円) 卵 乳 小麦 直径約18cm 賞365日

注文番号 469 **有機上青柳(緑茶)**
 凍
 一番茶収穫後の茶葉(刈下)を原料にして新茶の風味も残っており、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 470 **有機緑茶ティーバッグ**
 凍
 一番茶の煎茶を原料にしています。飲みやすくて優しい味を感じられます。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 473 **ほうじ茶 リータイプ (農薬不使用)**
 凍
 農薬不使用の茶葉を焙じながらの焙じり煎茶で丁寧に焙じりました。湯通し効果で飲みやすい味に仕上げました。
 200g 賞180日
534円
 (税抜495円)

注文番号 474 **和紅茶 ティーバッグ**
 凍
 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楽しめる国産紅茶。
 2.5g×8P 賞365日
500円
 (税抜463円)

注文番号 478 **オーガニックコーヒー(浅煎り)**
 凍
 標高1500m以上で(ペルー)グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用
 20g(中箱抜き) 賞365日
1,597円
 (税抜1,479円)

注文番号 479 **オーガニックコーヒー(深煎り)**
 凍
 標高1500m以上で(ペルー)グアテマラ・ブラジル)栽培された有機コーヒー豆だけ使用
 20g(中箱抜き) 賞365日
1,597円
 (税抜1,479円)

注文番号 480 **ナチュラルボディソープ(ポンプ)**

ひまわり油が主原料の植物性石鹸ボディソープ。素肌の潤いを保つ、ピワ葉エキスを使用しています。

500ml
1,540円
(税抜1,400円)



注文番号 481 **ナチュラルボディソープ(詰替)**

ナチュラルボディソープの詰替用になります。

500ml
924円
(税抜840円)



注文番号 482 **ナチュラルボディソープ 柚子みかん(詰替)**

天然精油のほかに香る柚子みかんの香りです。アラタシの約のため専用容器はありませんので別売でご利用ください。

500ml
935円
(税抜850円)



注文番号 483 **米ぬか化粧石けん**

昔から使われてきたぬかのイネジを化粧石けんにしてあります。潤いが少なく肌をやさしく洗える粒子にして配合。

140g×2個
601円
(税抜547円)



注文番号 484 **緑茶石けんはみがき**

100%自然由来の成分。緑茶エキス配合の口臭ケアタイプ。

120g
1,045円
(税抜950円)



注文番号 485 **ソルティー石けんはみがき**

100%自然由来の成分。歯ぐきを引き締める歯周病を予防する歯ぐきケアタイプ。

120g
495円
(税抜450円)



注文番号 486 **石けんはみがき**

100%自然由来の成分です。泡立ちひかえめの爽快ハッカタイプ。

120g
462円
(税抜420円)



注文番号 487 **ハンドクリーム(210g 無香料)**

手肌の潤いを保つアロエエキスなど天然成分を配合。使いやすいポンプ付です。

210g
2,530円
(税抜2,300円)



注文番号 488 **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
990円
(税抜900円)



注文番号 489 **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
990円
(税抜900円)



注文番号 490 **ナチュラルUVクリーム SPF30**

紫外線吸収剤フリーの肌に優しいUVクリーム。自然由来成分だけでSPF30を実現しました。

45g
1,815円
(税抜1,650円)



注文番号 491 **バックスペビーうるおい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 492 **ナチュラルスポンジ**

骨格構造の目の荒いスポンジなので、水切れがよく衛生的です。(色の指定はできません。ご了承ください) 1個

242円
(税抜220円)



注文番号 493 **ナチュラル台所のせっけん**

植物油原料の無香料・無着色の台所用せっけんです。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 494 **詰替用ナチュラル台所のせっけん**

ナチュラル台所の石けんの詰替です。

450ml
506円
(税抜460円)



注文番号 495 **トイレ洗剤**

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

400ml
737円
(税抜670円)



注文番号 496 **トイレ洗剤(詰替)**

植物油を主原料としたトイレ用液状洗剤。経済的な詰替用。

350ml
440円
(税抜400円)



注文番号 497 **洗濯用石けん ソフト(本体)**

純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。

無香料 1200ml
1,595円
(税抜1,450円)



注文番号 498 **洗濯用石けん ソフト(詰替)**

純石けんなのでデリケートな素材もやさしく洗えます。便利な詰替用。

無香料 1000ml
1,012円
(税抜920円)



注文番号 499 **洗濯用石けん Wパワー(本体)**

純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。スリム容器入りの液体洗剤です。

無香料 1200ml
1,595円
(税抜1,450円)



注文番号 500 **洗濯用石けん Wパワー(詰替)**

純石けんと炭酸塩のWの洗浄効果で、汚れに強くしっかり洗えます。便利な詰替用。

無香料 1000ml
1,012円
(税抜920円)



注文番号 501 **洗濯用石けん ドラム(本体)**

ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。スリム容器入りの液体洗剤です。

ラベンダー 1200ml
1,595円
(税抜1,450円)



注文番号 502 **洗濯用石けん ドラム(詰替)**

ドラム式洗濯機に適した、泡立ち控えめの高洗浄力処方です。便利な詰替用。

ラベンダー 1000ml
1,012円
(税抜920円)



注文番号 503 **じゃぼん玉 酸素系漂白剤**

漂白、除菌、消臭効果のある漂白剤です。酸素系なので素手で扱っても安全。洗濯用、台所のどちらにも。

750g
617円
(税抜561円)



注文番号 504 **セスキ炭酸ソーダ**

湯よりも水に溶けやすいので、洗剤、キッチンや部屋の掃除などに幅広く使えます。清潔で油汚れが落ち、手ががらぐという悩みを解消します。

300g
445円
(税抜405円)



注文番号 505 **重曹おまかせスプレー**

安全性の高い重曹で洗剤の使えない場所もお掃除が楽に行えます。

300ml
363円
(税抜330円)



注文番号 506 **重曹おまかせスプレー 付け替え**

重曹おまかせスプレーの付け替え用。

300ml
297円
(税抜270円)



注文番号 507 **sndek 重曹油汚れそじクロス**

IHやガスコンロのベタベタ油汚れも重曹電解水+オレンジ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 508 **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 509 **キッチン用小型ポリ袋(25cm×35cm)**

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

50枚
110円
(税抜100円)



注文番号 510 **ポイポイ規格袋(11号)**

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

100枚
245円
(税抜228円)



注文番号 511 **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 512 **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 513 **トイレトーパー ittoco スリム**

通常60cmから3倍長い180cmタイプです。リサイクルパルプを使用したおしなタイプ。

おしな 180cm×6ロール
865円
(税抜787円)

