みどり共同購入会

TEL 076-493-6261 FAX 076-493-6260

2024年 6月 4週

お届け日 6/25(火) 26(水) 27(木) 28(金)

注文受付 6/3 ～ 6/16まで

引落し ゆうちょ 7月26日 銀行 8月13日

BIO PATISSERIE
ORIKASA

国産・オーガニック素材の焼きドーナツ

写真は前回企画したものです。今回は下記のプレーン、有機チョコ・有機ココア、有機紅茶アールグレイをお届けします。

プレーン	有機チョコ・有機ココア	有機紅茶アールグレイ	三種セット
859 1個 302円	861 1個 313円	863 1個 302円	865 3種1個ずつ 888円
860 3個セット 878円	862 3個セット 910円	864 3個セット 878円	

みどりでは「ヴィヌーヴェル」の名称で紹介してきましたが、現在は「ORIKASA」のブランド名で販売しておりますので、今回から「ORIKASA」の名称でご紹介します。原材料を国産や有機素材を多く使用し、しっとりと焼き上げられたドーナツは素材の繊細な香りや味わいが生きています。(3個セットはセール価格です)

おまたせしました 梅干し作り特集

001 梅干用・南高梅
1kg／1173円

002 もみしそ
300g／386円

005 海の精 漬物塩
1.5kg／3240円を **2916円**

梅干しづくりの材料・作り方は2ページ

≪商品案内の見方について≫

商品カタログは毎週新しいものを会員の皆さんにお届けしています。班控えには簡単ですがコメント欄で全商品の特長を紹介しています。コメント欄には可能なものは原材料などを掲載し、主原料の生産者・産地もできるだけ盛り込みました。新商品やシーズン初登場の商品・お薦め商品などはそのページの中で原産地を含め説明するようにしています。加工度が高く揚げたり、炒めたりする調理をしなくて良いものは調理済み食品と表示しています。

◎商品説明の略号は次の通りです・「扱」欄の表示は次の通りです

毎＝毎週企画　隔＝1週おきの企画　月＝4週おきの企画

ス＝スポット企画(不定期または2～3ヶ月おきの企画予定品)

常＝常温で配達します　蔵＝冷蔵で配達します　凍＝冷凍で配達します

※冷蔵品については外気温によって変更する場合もあります

・コメント欄には次のように表示しています

〔季〕…シーズンの商品です。シーズン最終のときはお知らせします。

【農産物の項目のみ】

〔有〕…2年以上(果物など多年生植物は3年以上)化学的な農薬や肥料を使用せず、第三者機関の認定によって有機認証を取得したものです。

〔無〕…農薬や化学肥料を使用せず栽培したものです。

【惣菜などの項目】

〔調〕…調理済み食品。自然解凍や湯せんまたは電子レンジやオーブントースターで簡単に調理できるものです。

◎原産地の表示：商品説明にはできるだけ原料の原産地を入れるようにしています。調味料などは原産地割合の大半を占めるものが国内産で、製造も国内のものは国内産としています。例:輸入塩を使用して製造した醤油や味噌、発酵調味料等。

◎価格について：カタログ表記しているものは全て価格は税込みです。食品は8%、お酒や雑貨については10%の税金が加算された金額で表示されています。

梅仕事　第2回　南高梅を使った梅干し作りです

☆梅・しそ

日本で栽培されている梅は350種とも言われ各地に色々な品種の梅が出回っています。そんな中で梅干しに向いた最高品種の一つが「南高梅」(なんこうばい)。粒が大きいわりに皮が柔らかく、果肉が柔らかいのが特徴の梅。大きさの割に種が小さいので一粒でも食べ応えたっぷりの梅干しを作ることができます。

【1】梅干用・南高梅

1kg／1173円

生産者は大紀コープファーム。農薬は天然系農薬の使用に加え年2～3回の化学農薬を使用し、グループの基準として6回以内の使用。除草剤や土壌消毒剤は使用していません。今回お届けするL以上のサイズをお届けします。

【2】もみしそ　300g／386円

生産者は大紀コープファーム。特別栽培（農薬・化学肥料を地域の慣行栽培の半減）の赤しそを農園産の白梅酢で揉んで塩を加えたもみしそ。梅10に対しもみしそ2～3の重さの割合を使用目安としてください。　●賞味期限:1年　●原材料：しそ、食塩、梅酢

【3】赤しそ　1束約300g／250円

生産者は愛知県豊川市ハートヘルスファーム。赤じそは梅干しのシーズンとなるこの時期にしか出回りません。最近赤しその葉にポリフェノールの一種、ロズマリン酸も含まれていることが分かり、高い栄養価や香り成分の薬効が期待されています。梅干しに使う場合は完熟梅1kgに対して1束約150gが目安。その他、しそジュースやしそ漬け等にして、鮮やかな色合いを楽しんでいただけます。

☆塩

梅ぼしの原料は梅と塩とシソの3品だけ。原材料がシンプルなだけに、どのような塩を使うかができ上りに大きく左右します。一般の精製塩は塩化ナトリウムが99.8%以上の化学塩なのでミネラル成分はほとんど除去され、漬物にすると浸透力が弱く塩分は底の方に溜まって上ってきません。「自然塩」と呼ばれる塩はミネラル成分が多く含まれ浸透力があり、出来上がりも尖ったような塩辛さと違って、まろやかな味わいとなります。

【4】シママース沖縄の塩

1kg／486円

生産者は沖縄県・青い海。輸入の天日塩を沖縄の海水で溶かし、再結晶させた塩。

10% OFF

【5】海の精　漬物塩

1.5kg／3240円を**2916**円

10%off。生産者は東京都・海の精。伊豆大島の海水から天日濃縮し、釜炊き製法によって作られた純国産の海水塩。不揃いな粒子で漬物に適した塩です。

【6】自然海塩　りぐる

1kg／1979円

生産者は高知県・海公房。黒潮洗う海水を風と太陽の力を利用してじっくり時間をかけ天日乾燥で凝縮した後、小さな釜で炊き上げている「センゴウ塩」。塩本来の旨みが最高に引き立った甘みのある塩。

【7】天日塩

1kg／563円

中国・内モンゴルの草原産。ヒマラヤ山系の伏流水が太古の海（岩塩）の地層を通って湧き出した「塩の湖」の塩を無調整で仕上げた塩。苦味がなくほのかな甘みを含んだすっきりとした食感。パンメーカー「わっぱの会」が業務用に仕入れたものをお届けしているので格安。

＜梅仕事のおすすめ＞

梅が出回る6月。この季節は落ち着かない日々を過ごされる会員の皆さんも多いのではないでしょうか。後半戦の「梅仕事」は梅干し作りです。みどり共同購入会で商品としてお届けしている梅干しは国産の梅を使用しアミノ酸(化学調味料)や甘味料・保存料などを添加しない昔ながらのものですが、市販品には干さずにそのまま梅を漬ける「調味梅漬け」も梅干しの仲間として出回っています。時間をかけて作った我が家の味の梅干しはかけがえのないもの。みそ作り同様みんなで作る過程が楽しく、出来上がったものを食べるのはさらに楽しい、至福の時を与えてくれます。梅干しで必要なものは梅と塩、しそだけ。「白梅干し」ならしそも使いません。今シーズン、梅干し作りにチャレンジしてみませんか！

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
10	卵	上村さん他 平飼卵（自然卵）	10個	586	常・毎	南砺市・上村さん。オスとメスをいっしょに開放鶏舎で飼育しています	
11		ｾｲｱｸﾞﾘｰ セイアグリー卵	10個	373	常・毎	高岡市・㈱ｾｲｱｸﾞﾘｰｼｽﾃﾑ。ケージ飼い。薬剤不使用の安心卵	
12	米	ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ 有機米こしひかり 玄米	5kg	3,100	常・毎	[有]富山県富山市・西島さん。	
13		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ 有機米こしひかり 五分搗	4.75kg	3,100	常・毎	[有]富山県富山市・西島さん。	
14		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ 有機米こしひかり 白米	4.5kg	3,100	常・毎	[有]富山県富山市・西島さん。	
15		置田さん 置田さんの こしひかり玄米	5kg	3,160	常・毎	[無]富山県南砺市、置田さん。	
16		置田さん 置田さんの こしひかり五分搗き	4.75kg	3,160	常・毎	[無]富山県南砺市、置田さん。	
17		置田さん 置田さんの こしひかり白米	4.5kg	3,160	常・毎	[無]富山県南砺市、置田さん。	
18	雑穀・粉・グラノーラ	小原営農 有機黒米	300g	518	常・隔	[有]富山市・小原営農センター	
19		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ 有機もち麦(ダイシモチ)	500g	594	常・隔	[有]西島さんが自家栽培した大麦を食べやすく削りました	
20		わっぱの会 赤米	150g	400	常・月	[無]愛知県知多郡・わっぱ知多農場。古代米の一種のもち米。	
21		嵯峨農園 岩手県産　もちあわ	300g	994	常・隔	岩手県産の雑穀。稲の仲間で粒が小さくミネラル豊富。離乳食としても	
22		嵯峨農園 岩手県産　もちきび	300g	994	常・隔	岩手県産の雑穀。もちもちとした食感で炊くとほのかな甘みもある雑穀	
23		嵯峨農園 岩手県産　たかきび	300g	994	常・隔	岩手県産の雑穀。お米と混ぜたり、挽き肉の代用食として。	
24		嵯峨農園 雑穀ブレンド五穀	300g	907	常・隔	岩手県の大麦・もちきび・もちあわ・ひえ・ハトムギのブレンド	
25		嵯峨農園 雑穀ブレンド十穀	300g	907	常・隔	岩手県の上記5品にそば・黒大豆・青大豆・茶大豆・大豆のブレンド	
26		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ こめっ粉・白米	300g	270	常・月	[無]農薬不使用の白米を粉にしました。お菓子やパン作りにも。	
27		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ こめっ粉・玄米	300g	240	常・月	[無]農薬不使用の玄米を粉にしました。お菓子やパン作りにも。	
28		オーサワ 十五穀シリアル	150g	594	常・ス	国産原料100%。パフ化させた15種の穀物をブレンド	
29		オーサワ 有機フルーツグラノーラ	200g	498	常・ス	[有]有機穀物フレークに有機フルーツを入れたグラノーラ	
30		エルサンク 有機オートミール	250g	390	常・ス	[有] フランス産オーガニックオーツ麦使用	
31	豆・豆水煮	オーサワ 有機ひよこ豆	300g	648	常・月	オーガニックのひよこ豆使用。カレーや煮込み料理に	
32		平譯さん 大豆(ﾄﾖﾑｽﾒ・ﾄﾖﾏｻﾘ)	200g	273	常・月	[無]北海道中新川郡幕別町・平譯さんの豆	
33		平譯さん 大豆(ﾄﾖﾑｽﾒ・ﾄﾖﾏｻﾘ)	1kg	1,205	常・月	[無]北海道中新川郡幕別町・平譯さんの豆　お買い得の大袋の大豆	
34		平譯さん 小豆(えりも小豆)	200g	415	常・月	[無]北海道中新川郡幕別町・平譯さんの豆	
35		平譯さん 黒大豆	200g	393	常・月	[無]北海道中川郡幕別町・平譯さんの豆	
36		平譯さん 手亡豆	200g	329	常・月	[無]北海道中新川郡幕別町・平譯さんの豆	
37		平譯さん 中長うずら	200g	393	常・月	[無]北海道中新川郡幕別町・平譯さんの豆	
38		平譯さん 黒豆(黒千石)	200g	393	常・月	[無]北海道中新川郡幕別町・平譯さんの豆	
39		オーサワ 有機大豆の水煮	230g	281	常・月	[有]国産大豆に海の精で味付け。　＊ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｯｸ	
40		小島フーズ 国内産小豆の水煮	230g	259	常・月	北海道産小豆に海の精で味付け。　＊ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｯｸ	
41		オーサワ 有機黒豆の水煮	230g	302	常・月	[有]国産黒豆に海の精で味付け。　＊ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｯｸ	

ブレンドがおすすめ！　岩手県・嵯峨農園の雑穀

岩手県宮古市にある嵯峨農園は近隣の農家と「かわい雑穀生産組合」として雑穀の生産・集荷・販売を行っています。周辺地域は雑穀の適地で農薬を使用しなくても雑穀が育つ県内有数の産地となっております。ここ数年生産量が限られるため岩手県産ということで企画を続けています。取り組み品目の中でおすすめは独自のブレンド技術で食べあきず長く続けることができる五穀と十穀のブレンドです。

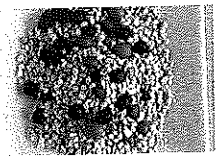
【21】岩手県産　もちあわ　300g／994円
在来種（もち種）。キビよりさらに小さな小粒の稲の仲間。ミネラルが豊富で消化も抜群で離乳食にも適しています。

【22】岩手県産　もちきび　300g／994円
【23】岩手県産　たかきび　300g／994円
在来種（もち種）。黄色くて小さな粒。タンパク質やビタミンB群、鉄分や食物繊維などが豊富。もちきびはその名の通りモチモチとした食感で炊くとほのかな甘みがあり製粉するとお菓子作りにも。たかきびはお米に混ぜたり、ゆでて挽き肉の代用としても。

川井村の雑穀畑
初夏の草取り

【24】雑穀ブレンド五穀　300g／907円
岩手県産の大麦、もちきび、もちあわ、ひえ、ハトムギのブレンド。お米と相性の良い代表的な5種類の雑穀を配合した、初めての方にも食べやすい美味しいブレンド。

【25】雑穀ブレンド十穀　300g／907円
岩手県産の大麦、もちきび、もちあわ、ひえ、ハトムギ、そば、黒大豆、青大豆、茶大豆、大豆のブレンド。豆好きの方に特におすすめ。豆を柔らかく炊きあげるため、お米と一緒に研いで、6時間以上置いてから普通に炊いて下さい。

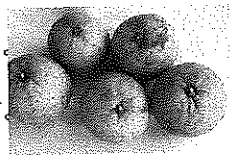


≪雑穀の炊き方≫
- お米に、お好みに合わせて1～5割りほどの「雑穀ブレンド」を加えていっしょにとぎます。
- 水かげんは、お米だけを炊く場合より、ほんの少し多めにします。
- 冷えた雑穀ごはんは、甘さも増して更においしくなります。
- 豆類を含まない五穀は、そのまま直ぐに炊けます。
- 豆類を含む十穀は、一晩置いてから朝に炊きます（豆が水を吸うまで6時間以上必要です）。

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
87	野菜	田村さん 有機ニラ	100g	183	蔵 毎	[有]高知県・田村さん。	
88		わたなべ農 にんにく	1玉	339	常 毎	[無] 高知県・わたなべ農園	
89		若水会 生姜	100g	201	蔵 毎	[無] 高知県・若水会。無漂白。	
90		ナカジマ 青じそ	10枚	105	蔵 毎	愛知県豊橋市・中島さん。農薬最大4回まで、化学肥料少量使用。	
100	きのこ	西尾さん しめじ	200g	195	蔵 毎	[無]高知県・西尾さん。菌床栽培。	
101		めひの野 生しいたけ	100g	270	蔵 毎	[無]富山市・めひの野園. 菌床栽培。	
102		ヒット えのき	200g	214	蔵 毎	[無]北海道愛別町・農事組合法人ヒット	
103		タッグ まいたけ	100g	265	蔵 毎	[無]北海道愛別町・農事組合法人タッグ	
104		下伏生産組 なめこ	150g	214	蔵 毎	[無]北海道愛別町・農事組合法人下伏古生産組合	
105		渡邊マッシュルー マッシュルーム	約100g	345	蔵 毎	[無]千葉県・渡邊マッシュルーム組合	
106		ウエルライ 生きくらげ	約60g	325	蔵 隔	[無]高知県・ウエルライフフェア	
110	くだもの	真南風 パイナップル（ボゴール種）	1個	985	蔵 毎	沖縄県「真南風」グループ。農薬使用最大3回、化学肥料一部使用。	
111		パモジャ園 樹成り甘夏	2個	585	蔵 毎	愛媛県松山市・パモジャ農園。農薬使用年2回、除草剤不使用	
112		無茶々園 ジューシーフルーツ	約1kg	605	蔵 毎	愛媛県・無茶々園。有機許容農薬3回まで、除草剤・化学肥料不使用。	
113		パモジャ園 バレンシア オレンジ	約800g	530	蔵 毎	愛媛県松山市・パモジャ農園。農薬使用年2回、除草剤不使用	
114		大紀コープ びわ 今回最終	250g	586	蔵 ス	[無]和歌山県・大紀コープファーム	
115		小坂さん さくらんぼ 今回最終	約200g	1,480	蔵 ス	長野県・小坂さん。農薬使用4回。	
116		AgroPach 有機 バナナ	約500g	430	蔵 毎	[有]ペルー産。Agro P a c h a SAC。3～5本入り.	
117	冷凍果物・農産加工品	無茶々園 冷凍みかん	500g	416	凍 隔	[季]無茶々園の低農薬栽培のみかんを冷凍しました。	
126		ノーブルハウス 有機ストロベリー	250g	461	凍 ス	[有]トルコ産。急速凍結したいちご。	
127		ノーブルハウス 有機ブルーベリー	200g	612	凍 ス	[有]カナダ産。有機ブルーベリーを急速凍結しました。	
128		むそう商事 OGミックスベジタブル	250g	356	凍 月	[有]JAS有機認証を受けたアメリカ産のコーン、グリンピース、人参	
129		むそう商事 OGカーネルコーン	250g	356	凍 月	[有]JAS有機認証を受けたアメリカ産のコーン	
130		むそう商事 OGグリーンピース	250g	356	凍 月	[有]ヨーロッパ産。急速凍結したグリーンピース。	
131		むそう商事 OGラズベリー	150g	691	凍 月	[有]ラズベリーを凍結しました	
132		むそう商事 OGミックスベリー	200g	680	凍 月	[有]ストロベリー・ブルーベリー・ラズベリーの3つのベリーを凍結しました	
133		むそう商事 OGフレンチフライポテト	300g	432	凍 月	[有]ベルギー産。急速凍結した細切りタイプのフライドポテト。	
134		むそう商事 OGいんげん	250g	356	凍 月	[有]ヨーロッパ産。小ぶりないんげんを収穫から加工まで一貫処理しました。	
135		むそう商事 OGかぼちゃ・北海道産	400g	626	凍 月	[有]北海道産。収穫して糖度が上がったかぼちゃを軽く蒸して冷凍しました。	
136		食通 熊本産きくらげ・スライス 新登場	12g	390	常 月	[無]熊本産のきくらげを乾燥させました。スライスタイプ。	
137		食通 熊本産きくらげ・ホール 新登場	12g	390	常 月	[無]熊本産のきくらげをまるごと乾燥させました。	
138		無茶々園 鷹の爪（乾燥唐辛子）	7g	259	常 ス	無茶々園産の有機とうがらしを天日乾燥させ加工しました。	
139		無茶々園 切り干し大根	40g	259	常 隔	[無]無茶々園産の大根をカットし天日乾燥させました。	

今週新登場&最終の果物

新登場 【113】**バレンシアオレンジ** 約800g／530円

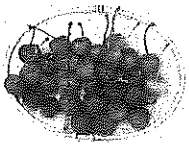


生産者は愛媛県・パモジャ農園。特有の高い香りと爽快な味で柑橘の少ない夏の季節によく合います。輸入品のような鮮やかな色だけのものでなく、果皮が青くなるものも混じっていますが、これは収穫まで400日以上かかるため、暖かくなると栄養を取り込もうと再び葉緑素を取り入れてしまうために起きる「回青」という現象です。中身は熟していますので安心して下さい。農薬使用年2回。

今季最終 【114】**びわ** 250g／586円

生産者は大紀コープファーム。生産地は和歌山県・下津と奈良県・田殿の標高のある急傾斜地にあり、約20年農薬不使用栽培を行ってきました。品種は「田中」を予定。前回の「茂木」より玉が大きめで甘みが強く、酸味とのバランスが良くとれた品種。

今季最終 【115】**さくらんぼ** 約200g／1480円



さくらんぼは収穫シーズンがとても細かく、先週紹介した小坂さんのさくらんぼは今週で企画終了です。品種は人気の「佐藤錦」を予定。さくらんぼには糖質が多く含まれるものの、鉄分をはじめ、カリウム、カロテンやビタミンCなども豊富で食物繊維も多く栄養たっぷり。輸入品にない美味しさと旬の味覚をお楽しみ下さい。農薬の使用は3回(4回まで予定)、除草剤も使用していません。

家庭の常備品にいかかですか　国産の乾燥きくらげ

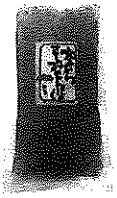
【136】**熊本産きくらげ　スライス** 12g／390円　【137】**熊本産きくらげ　ホール** 12g／390円

熊本県で栽培している日本産裏白きくらげです。肉厚なので木耳独特のコリコリ感を楽しめ香りもよい商品で食物繊維・鉄分・ビタミンDが含まれております。農薬不使用の菌床栽培です。乾燥品なので水に30分以上付けて戻して調理して下さい。約7～10倍以上の大きさになります。炒め物やスープの実に。常温保存でき、生のきくらげよりミネラル分もアップされていますので、家庭に常備していただけると重宝します。　●賞味期限:1年　●原材料：きくらげ(熊本産)

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
141	こんにゃく	井上食品　生芋板こんにゃく	250g	184	常：毎	東京都桧原村他の国産こんにゃく芋使用。生芋80%、精粉20%。	
142		井上食品　生芋しらたき	200g	184	常：毎	東京都桧原村他の国産こんにゃく芋使用。生芋80%、精粉20%。	
143		ムソー　有機生芋板こんにゃく・広島原料	250g	292	常：月	[有]広島産有機こんにゃく芋を使用した伝統製法の板こんにゃく	
144		ムソー　有機生芋糸こんにゃく・広島原料	150g	227	常：月	[有]広島産有機こんにゃく芋を使用した伝統製法の糸こんにゃく	
145		池谷　大トロさしみこんにゃく　新登場	250g	350	蔵：月	[季] 国産こんにゃく精粉使って柔らかくした刺身こんにゃく	
146		池谷　こんにゃく細めん　新登場	200g	281	蔵：月	国産こんにゃく精粉でつくった細めんタイプのこんにゃく	
147	生麩・豆腐・揚げ	宮田麩司　生麩・白	120g	729	蔵：月	国産小麦グルテン・もち粉だけで作ったシンプルな生麩	
148		丸和食品　味付えび入り京がんも	10個	394	蔵：月	国産丸大豆を使用した豆腐に野菜とえびを入れた小型のがんもです	
149		丸和食品　味付けうの花料理	150g	346	蔵：ス	国産大豆・野菜使用。だしのきいた甘さ控えめのうの花	
150		孫兵衛　絹ごし豆腐	1丁	185	蔵：毎	富山市・西島さんの大豆使用、能登の塩田にがり、庄川の地下水使用	
151		孫兵衛　もめん豆腐	1丁	192	蔵：毎	富山市・西島さんの大豆使用、能登の塩田にがり、庄川の地下水使用	
152		孫兵衛　焼き豆腐	1丁	198	蔵：毎	富山市・西島さんの大豆使用、能登の塩田にがり、庄川の地下水使用	
153		孫兵衛　厚揚げ	1丁	204	蔵：毎	同上＋圧搾油のオーストラリア産非遺伝子組み換えのなたね油使用。	
154		孫兵衛　油揚げ	1枚	204	蔵：毎	同上＋圧搾油のオーストラリア産非遺伝子組み換えのなたね油使用。	
155		孫兵衛　がんもどき	3個	355	蔵：毎	同上＋圧搾油のオーストラリア産非遺伝子組み換えのなたね油使用。	
156	納豆・てんぺ	小原営農　有機百姓納豆(小粒)	90g×2	340	蔵：毎	[有]自家栽培の小粒の「コスズ」大豆を加工しました。	
157		小原営農　有機百姓納豆	90g×2	335	蔵：毎	[有]自家栽培の大粒の「エンレイ」大豆を加工しました。	
158		登喜和食品　有機納豆　日本の農(中粒)	40g×2	218	蔵：毎	[有] 秋田産有機大豆を使用した中粒の納豆。外、辛子付。PSPトレイ	
159		登喜和食品　登喜和パック納豆（小粒）	40g×3	213	蔵：毎	北海道十勝産ｽｽﾞﾏﾙ大豆使用、外、辛子付　PSPトレイ入り。	
160		登喜和食品　雪しずか　パック入り(小粒)	40g×3	184	蔵：毎	北海道十勝産大豆使用、外、辛子付。PSPトレイ入り。	
161		登喜和食品　十勝の息吹　大粒納豆	40g×2	195	蔵：毎	北海道十勝産ﾄﾖﾎﾏﾚの大粒大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入入り。	
162		登喜和食品　十勝の息吹ひきわりパック納豆	40g×2	195	蔵：毎	北海道十勝産ﾄﾖﾎﾏﾚ大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。	
163		登喜和食品　匠味・小粒納豆	40g×3	258	蔵：毎	茨城県小粒大豆使用、外、辛子付。PSPトレイ入り。	
164		登喜和食品　匠味・ひきわり納豆	40g×3	261	蔵：毎	北海道十勝産ﾄﾖﾐｽﾞｷ大豆使用。外、辛子付。PSPトレイ入り。	
165		登喜和食品　丸大豆テンペ	100g	324	蔵：毎	北海道産大豆を使用し無塩発酵させ加熱処理した発酵食品	
172	飛騨酪農	飛騨酪農　ノンホモ飛騨牛乳	900mlﾋﾞﾝ	360	蔵：毎	生産者指定の低温殺菌・ホモジナイズ処理をしない牛乳。瓶は返却。	
173		飛騨酪農　低温殺菌牛乳(ﾊﾟｽﾁｬﾗｲｽﾞ牛乳)	1000ml	335	蔵：毎	生産者指定の65度30分殺菌の低温殺菌牛乳。紙パック入り。	
174		飛騨酪農　飛騨高原牛乳(UHT)	1000ml	330	蔵：毎	飛騨周辺の原乳を使った超高温殺菌120℃2秒殺菌牛乳。	
175		四国乳業　成分無調整・牧太郎	1000ml	319	蔵：毎	生乳の乳脂肪を2%にカットした低脂肪の牛乳です	
176		飛騨酪農　飛騨プレーンヨーグルト	400g	320	蔵：毎	新鮮な生乳をそのままアシドフィル菌で発酵処理。無糖。	
177		飛騨酪農　飛騨ノンホモヨーグルト	90g×3	330	蔵：毎	岐阜産のノンホモ乳を使用。原材料は生乳と粗糖のみ使用。	
178		木次乳業　すこやかプレーンヨーグルト	400g	345	蔵：毎	島根県奥出雲で飼育された健康な牛の原乳使用。原材料:生乳、乳製品。無糖。	
179		飛騨酪農　飛騨酪農カスタードプリン	90g×3	275	蔵：隔	飛騨周辺の低温殺菌牛乳と卵・砂糖だけで作ったプリン	
180		よつ葉乳業　スキムミルク	150g	310	常：月	北海道産原乳使用した脱脂粉乳を粉にしました。料理に便利。	

今週の農産品

【145】大トロさしみこんにゃく
250g／350円

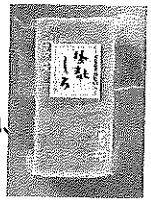


国内産契約栽培のこんにゃく精粉を、柔らかく、トロリとした食感になるよう独自の製法で練り上げました。薄く切っても厚く切ってもそれぞれにおいしさが楽しんでいただけます。　●賞味期限：30日　●原材料：こんにゃく精粉（群馬・山梨産）、青のり（国内産）、炭酸ナトリウム

【146】こんにゃく細めん（青さのり入）
200g／281円

国産契約栽培のこんにゃく精粉に青さのりを入れて特殊製法で造り上げました。細いのでタレのからみが良く、野菜とあえてサラダにして食べるほか、そのままめんつゆ・ぽん酢などで食べるのもおいしいです。　●賞味期限：60日　●原材料：こんにゃく芋精粉（国産）、青のり（国内産）/水酸化カルシウム[こんにゃく用凝固剤]

【147】生麩　白　120g／729円



生麩は国産小麦グルテンに国産もち米粉を加えてよく練り、蒸した商品。もちもち」食感に加え、「コシ」がありながらも「やわらかく」噛んでいくにつれその上品な旨味、風味が最後まで口の中に残ります。「白」は何も入っていないプレーンな生麩本来の味をお楽しみいただけます。ステーキやフライの他、お刺身でいただく場合は、パックされたまま熱湯で5分間ほど温め、冷水で冷してください。あんこやきな粉、黒蜜と合わせてデザートにも。　●賞味期限:15日　●原材料:小麦グルテン・もち米粉（国内産）

【148】味付えび入り京がんも　10個／394円

国産丸大豆100%、消泡剤無添加、海水にがり100%使用。揚げ油は非遺伝子組み換えの圧搾一番搾りの菜種油100%使用。具の野菜（人参・ごぼう・玉葱・生姜）はすべて生野菜使用。　●賞味期限:30日　●原材料:えび入京がんも、昆布エキス、削り節エキス、発酵調味料・洗双糖・醤油（国内産）、塩

【149】味付うの花料理　150g／346円

国産大豆を100%使用。消泡剤不使用の為、オカラに豆乳質が残ったしっとりしたうの花料理に仕上がっています。ボイル殺菌をしており、未開封で30日間日持ちします。袋ごと温め、お皿に盛り付けていただくか、コロッケや餃子の具としても利用いただけます。　●賞味期限:30日　●原材料:おから、しいたけエキス、油揚、かつおぶしエキス、人参、丸大豆醤油、ねぎ、発酵調味料、こんにゃく、砂糖、菜種油、青大豆、牛蒡、はちみつ、乾燥しいたけ、塩

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
181	バター・チーズ・発酵乳の素	よつ葉乳業 よつ葉バター　有塩	150g	381	蔵：月	北海道産の生乳100%使用したバター。有塩。	
182		よつ葉乳業 よつ葉バター　無塩	150g	377	蔵：月	北海道産の生乳100%使用したバター。食塩不使用。	
183		よつ葉乳業 パンにおいしいよつ葉バター	100g	375	蔵：ス	パンに使用しやすいホイップバターを使った小容量のバター	
184		よつ葉乳業 パンにおいしいはちみつ＆バター	100g	475	蔵：ス	爽やかな柑橘系のほのかな香りを楽しめるオレンジはちみつをブレンドしまし	
185		よつ葉乳業 パンにおいしい発酵バター	100g	410	蔵：ス	パンに使用しやすいホイップバターを使った小容量の発酵バター	
186		蔵王酪農　蔵王シュレッドチーズ	180g	648	蔵：隔	国産モッツァレラ・ゴーダチーズを細かくカット。	
187		よつ葉乳業 よつ葉シュレッドチーズ	250g	756	蔵：月	北海道十勝地方の原乳を使ったとろーりまろやかな料理用のチーズ	
188		よつ葉乳業 北海道十勝の3種のチーズ	130g	458	蔵：月	北海道十勝地方の原乳を使ったナチュラルチーズ。3つのチーズのミックス。	
189		よつ葉乳業 カマンベールチーズ	90g	556	蔵：月	北海道十勝地方の原乳を使ったナチュラルチーズ。白カビタイプ	
190		よつ葉乳業 クリームチーズ	100g	298	蔵：月	北海道十勝地方の原乳を使ったナチュラルチーズ。非熟成でお菓子作りにも。	
191		よつ葉乳業 チェダーチーズ	100g	397	蔵：月	北海道十勝地方の原乳を使ったナチュラルチーズ。セミハードタイプ	
192		よつ葉乳業 ゴーダチーズ	100g	407	蔵：月	北海道十勝地方の原乳を使ったナチュラルチーズ。4ヶ月以上熟成させたチー	
193		よつ葉乳業 おつまみチーズチェダー	30g	238	蔵：ス	北海道十勝地方の原乳を使ったおつまみサイズのチェダーチーズ	
194		よつ葉乳業 大人のカマンベール＆ブルー	90g	632	蔵：ス	北海道十勝地方の原乳を使ったカマンベールチーズ。	
195		中垣技術　ホームメイド・ヴィーリ	1g×10	1,437	蔵：月	ホームメイドできるフィンランド原産の発酵乳の素	
196		中垣技術　ホームメイド・ケフィア	1g×10	1,437	蔵：月	ホームメイドできるコーカサス原産の発酵乳の素	
197		中垣技術　ホームメイド・プロバイオティクス	1g×10	1,437	蔵：月	ホームメイドできるブルガリア原産の発酵乳の素	
203	つけもの	わっぱの会 うり粕漬け	120g	370	蔵：月	農場産の農薬不使用のうりを酒粕に漬けました	
204		わっぱの会 らっきょうの柴漬け	120g	382	蔵：月	農場産の農薬不使用のらっきょうを梅酢を加えて付けました	
205		わっぱの会 大根のサワー漬け　ゆらぬ	150g	358	蔵：ス	農場産の農薬不使用の大根をさっぱり爽やかに酢漬けしました	
206		わっぱの会 白菜キムチ	120g	382	蔵：月	農場産の農薬不使用の白菜をオリジナル調味料で漬け込んだキムチです	
207		わっぱの会 干し大根のパリパリ漬け	120g	382	蔵：月	農場産の農薬不使用の大根を干してパリパリに漬けました	
208		わっぱの会 たくあん漬け	150g	383	蔵：月	農場産の農薬不使用の大根を使用したたくあん漬けです	
209		オーサワ　天日干したくあん	100g	389	常：月	宮崎産の大根を天日干し・氷温熟成した素朴な味わいのたくあん	
210		オーサワ　熟成たくあん	100g	428	常：月	半年以上寝かせて乳酸発酵させた塩分控え目の沢庵	
211		オーサワ　きざみ高菜漬	130g	297	常：月	鹿児島産の農薬不使用の高菜を乳酸発酵させた漬物です	
212		オーサワ　しば漬け	120g	378	常：月	国産原料を使用したしば漬け	
213		オーサワ　煮込みメンマ	80g	313	常：月	台湾産の柔らかいメンマを本醸造醤油などで煮込みました	

北海道・よつ葉乳業のバター各種

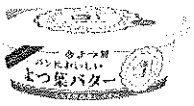
【181】よつ葉バター(有塩)
150g／381円

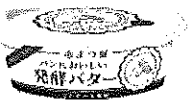
【182】よつ葉バター(無塩)
150g／377円

風味良く、製法は無添加・無調整です。そのため気候により生乳成分の変化に応じ夏は黄色っぽく、冬は白っぽくなるのも特長です。無塩タイプはお菓子作りやお料理の風味付けなど調理の用途に合わせてお使い下さい。
●賞味期限:180日　●原材料:生乳　＊有塩は＋塩

【183】パンにおいしいよつ葉バター
100g／375円

【185】パンにおいしい発酵バター
100g／410円





従来のバターよりも柔らかいロどけのよいホイップバターなので冷蔵庫から出してそのまま使え、少容量の100g容器入り。「発酵バター」は乳酸発酵させた風味豊かな発酵バターを使用。　●賞味期限:180日　●原材料:生乳、塩

【184】パンにおいしいはちみつ＆バター
100g／475円

北海道産の良質な生乳でつくった加塩バターと、柑橘がさわやかに香るオレンジはちみつをブレンド。ホイップし、冷蔵庫から出したばかりでも、バターナイフが入りやすい固さにしました。手軽においしくハニートーストやパンケーキなどのスイーツをお楽しみいただけます。
●賞味期限:150日　●原材料:バター（北海道産）、はちみつ(海外産)

ホームメイドできる3つの「発酵乳の素」

●賞味期限:1年

人類の歴史と共に長く育てられてきた発酵乳。世界中で地域に根差した発酵乳がいくつもありますが、(有)中垣技術士事務所ではその中でも手軽に作りやすい3つの発酵乳の種菌を顆粒状にして使いやすく個包装しました。添加物は一切不使用、1回ずつの使い切りなので雑菌で汚染される心配がありません。牛乳1000mlに対し、1パックの使用で発酵でき経済的。「ケフィア」「プロバイオティクス」は無調整豆乳でも作ることができます。

【195】ホームメイド・ヴィーリ
1g×10包／1437円

ヴィーリはスカンジナビア地方の食物繊維を生成し粘着性がある発酵乳です。酸味が少なく、チーズのような味。かき混ぜるとトルコアイスのように伸びるのが特徴で、フィンランドでは大人気。国外で販売されないヴィーリを日本の家庭で手軽に作れるようになりました。発酵適温は20℃～30℃。　●原材料:脱脂粉乳、乳酸菌末

【196】ホームメイド・ケフィア
1g×10包／1437円

長寿で有名なコーカサスの伝統的発酵乳。高活性ケフィア菌の開発に成功したカナダ・ローゼル社の種菌を小分け包装。無調整豆乳でもできます。発酵適温は20℃～30℃。　●原材料:脱脂粉乳、乳酸菌酵母菌末

【197】ホームメイド・プロバイオティクス
1g×10包／1437円

ブルガリアの長寿地帯アドピ山周辺で作られているホームメイド・ヨーグルトからコレステロールの低下作用に優れた乳酸菌を分離。幼児から高齢者まで腸内細菌を善玉菌優勢に保てるように5種類のビフィズス菌とオリゴ糖が含有しています。無調整豆乳でもできます。42℃に15時間保って発酵させます。　●原材料:脱脂粉乳、乳酸菌ビフィズス菌菌末、ガラクトオリゴ糖

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
214	魚谷キムチの韓国惣菜	魚谷キムチ 本格白菜キムチ(刻み)	180g	471	蔵：月	化学調味料不使用の伝統のキムチ。国産白菜使用。	
215		魚谷キムチ ファミリー白菜キムチ	180g	463	蔵：月	化学調味料不使用の伝統のキムチ。家族で食べられるよう辛さ控えめ。	
216		魚谷キムチ マイルド白菜キムチ	180g	471	蔵：月	辛味を抑えた万人受けする食べやすいキムチ	
217		魚谷キムチ 新はくさいキムチ	180g	471	蔵：月	雑穀やアミエビなどを入れたさわやかでまろやかな甘みがあるキ	
218		魚谷キムチ 王様キムチ(ポッサム)	300g	797	蔵：月	木の実や魚介の珍味をたっぷり入れた豪華なキムチ	
219		魚谷キムチ エリンギのキムチ	150g	463	蔵：月	プリプリしたエリンギの歯ごたえを生かしたキムチ	
220		魚谷キムチ 梅大根キムチ	100g	478	蔵：月	加工した梅と大根の食感が楽しめる新感覚のキムチ	
221		魚谷キムチ ビビンバセット	230g	864	凍：月	野菜の具材で作った7品目の本格的なセット	
222		魚谷キムチ 豚プルコギ丼	150g	401	凍：月	国産豚肉入りのプルコギ丼の素	
223		魚谷キムチ チャプチェ	180g	494	凍：月	国産豚に韓国産春雨などを使用した韓国の惣菜です	
224		魚谷キムチ にらとねぎのチヂミ	200g	463	凍：月	もち粉を入れた韓国のお好み焼き。スタンダードタイプ	
225		魚谷キムチ いか入り野菜チヂミ	200g	463	凍：月	もち粉を入れた韓国のお好み焼き。いか入り	
226		魚谷キムチ 白菜キムチチヂミ	200g	463	凍：月	もち粉を入れた韓国のお好み焼き。自家製白菜キムチ入り	
227		魚谷キムチ チヂミのたれ甘口	50g	170	凍：月	チヂミ専用の甘口タイプのタレ	
228		魚谷キムチ チヂミのたれ辛口	50g	177	凍：月	チヂミ専用の辛口タイプのタレ	
229		魚谷キムチ お肉のための万能たれ	200g	579	蔵：月	焼肉や炒め物、中華料理など肉料理用の万能たれ	
238	ねりもの	別所蒲鉾 おさかなソーセージ	2本90g	302	蔵：月	日本海の小魚など魚肉だけで作ったウインナー。うま味調味料不使用。	
239		いちうろこ 小ちくわ	30g×5	390	蔵：毎	卵不使用。無りんすり身を主原料にした小ぶりの竹輪。	
240		いちうろこ 白かまぼこ(うろこちゃん)	150g	421	蔵：毎	無リンすり身を主原料に蒸し加工をしたリテーナ型の板かまぼこ	
241		ヤマモ水産 かに風味かまぼこ	75g	286	蔵：毎	無リンすり身にカニエキスを加えたかまぼこ	
242		高橋徳治 さつま揚げ	33g×5個	447	凍：隔	北海道産助宗ダラと小魚のすり身で作ったプレーンなさつま揚げです。	
243		高橋徳治 お好みさつま揚げ	80g×2	419	凍：隔	北海道産の助宗ダラ、野菜とホタテをたっぷり入れ揚げたさつま揚	
244		高橋徳治 おとうふ揚げ	33g×5個	334	凍：隔	岩手県産大豆を使用した豆腐にすり身を合わせて作った練り製品	
245		高橋徳治 おとうふ揚げ（五目）	33g×5個	367	凍：隔	おとうふ揚げに5種の野菜・きのこを入れました	
246		高橋徳治 7種の野菜揚げ	33g×5	351	凍：隔	7種類の国産野菜を入れた柔らかく弾力あるさつま揚げです	
247		矢野博 焼ちくわ	50g×2	248	蔵：月	愛媛八幡浜で水揚げされた魚をまるごとすり潰して串に巻き付け作ったちくわ	
248		矢野博 上板蒲鉾(白)	100g	356	蔵：月	愛媛八幡浜で水揚げされた魚をまるごとすり潰して作ったかまぼこ	
249		矢野博 じゃこ天ぷら	50g×3枚	335	蔵：月	愛媛県八幡浜で水揚げされたじゃこを主原料にした丸い練り物	
250		矢野博 ごぼうじゃこ天	35g×5枚	384	蔵：月	じゃこ天にごぼうを混ぜまた棒状の練り物。	
251		矢野博 野菜天	50g×2	346	蔵：ス	愛媛県八幡浜で水揚げされた白身魚と野菜を主原料にした丸い練り物	

化学調味料不使用　魚谷美欄(みらん)さんが作るキムチ・韓国料理

徳島県で「魚谷キムチ」というお店を営む代表である文美欄（みらん）さん。18年間修業を重ね、手造りキムチや韓国家庭料理を製造しています。魚谷キムチでは、全てを手作業で製造し、コクと旨みが出るように国産の野菜や近海物の魚、北海道産の日高昆布などの素材にこだわり自家製のタレ作りから始めています。いろいろな種類の商品を製造されていますが、共同購入会では合成添加物を使用せず国産野菜、魚介類などを使用しているものをお届けしています。※今回より量目・価格変更の商品があります。ご了承下さい。　●賞味期限：冷蔵15日

【214】本格白菜キムチ(刻み)
180g／471円
厳選素材に加え、もうひと手間を加えた旨みの広がるイチ押しの本格白菜キムチ。　●基本材料［唐辛子粉(韓国産)、にんにく・生姜・砂糖・麦芽水飴(国内産)］、アミエビ(韓国・中国産)、ニラ、人参、魚介エキス、イワシ、ねぎ、日本酒、米、ごま、みりん、昆布、玉ねぎ、タラ

【215】ファミリー白菜キムチ
180g／463円
辛さを抑え少し甘味があるので家族一緒に楽しんで頂けます。●原材料:基本材料＋白菜、大根、イカの塩辛、イワシ、日本酒、玉ねぎ、人参、ニラ(国内産)、ごま、ねぎ(国内産)、タラ(韓国産)

【216】マイルド白菜キムチ
180g／471円
辛みを抑え万人受けする食べやすい味付けのキムチ。●原材料:基本材料＋白菜、大根、アミエビ、玉ねぎ、蜂蜜、梅酒、人参、魚介エキス、食塩

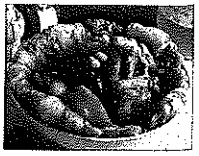
【217】新はくさいキムチ
180g／471円

雑穀と白魚をメインにしたオリジナルキムチ。　●原材料:基本材料＋白菜、アミエビ、梨、玉ねぎ、ひえ、米、タラ、食塩、日本酒、昆布、みりん

【219】エリンギのキムチ
150g／463円

エリンギ、キュウリ、さきいか等、食感を楽しめる食材を使用。ぷりぷりしたエリンギの歯ごたえとヘルシーさが人気。辛さが苦手な方にも食べていただけるおいしさ。●原材料：エリンギ(国産)、きゅうり、キムチタレ、イカ、鰹のエキス、韮、人参、葱、胡麻(黒・白)、塩

【220】梅大根キムチ
100g／478円
加工梅を使用した新感覚のキムチ。梅の甘みと大根の食感、ピリッとした辛さとごま油の風味が食欲をそそります。ごはんのおともだけでなく、お酒のおつまみやおにぎりの具にも。　●賞味期限:15日　●原材料:加工梅[梅(徳島産)、砂糖、酒]、大根、ごま油、アミエビ、ごま、唐辛子粉、にんにく、青唐辛子、砂糖、麦芽水飴、魚介エキス、生姜、酒、塩、みりん、昆布、だし汁[大根、玉ねぎ、鱈、いりこ、昆布]

【218】王様キムチ(ポッサム)
300g／797円

木の実や魚介類の珍味をたっぷり詰め込んだご馳走キムチ。
●基本材料＋たこ、生しいたけ、きくらげ(中国産)、落花生・くるみ(国内産)、ごま、なつめ、オキアミ、タラ、大根、昆布、煮干(韓国産)、玉ねぎ、ニラ、葉ねぎ、人参、魚介エキス、酒、みりん、いか・りんご(国内産)

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
268	ゴーバルの加工肉	ゴーバル　野菜ソーセージ	120g	464	蔵・ス	基本材料［豚肉、塩、トマトピューレ、黒砂糖、香辛料、天然羊腸］＋青じ	
269		ゴーバル　ウインナーソーセージ	110g	583	蔵・ス	基本材料だけを使ったベーシックなソーセージ	
270		ゴーバル　タイ風味ソーセージ　ゴーバル	85g	412	蔵・ス	基本材料にトムヤムクンに利用する香辛料などを入れた辛口ソーセージ	
271		ゴーバル　バジルソーセージ	182g	810	蔵・ス	基本材料にバジルを入れたソーセージ	
272		ゴーバル　ガーリックソーセージ	約85g	432	蔵・ス	基本材料に乾燥にんにくを入れた夏向きのソーセージ	
273		ゴーバル　チョリソー	約162g	810	蔵・ス	原材料：豚肉、塩、黒砂糖、香辛料、天然羊腸	
274		ゴーバル　ビストロソーセージ　ゴーバル	2本	525	蔵・ス	基本材料を粗挽きにてホットドックにも使えるボリュームあるソーセー	
275		ゴーバル　ベリーベーコン	約190g	1,047	蔵・ス	原材料：豚肉、塩、黒砂糖、香辛料	
276		ゴーバル　料理用ベーコン	230g	1,134	蔵・ス	基本材料を使用したベーコン。端材などの部位もありお買い得となっています	
277		ゴーバル　ショルダーベーコンスライス	83g	626	蔵・ス	基本材料の豚肉は肩ばら肉を使用した柔らかめのタイプのベーコン	
278		ゴーバル　ショルダーベーコンブロック	約190g	1,047	蔵・ス	基本材料の豚肉に肩ばら肉を使用した柔らかめのタイプのベーコン	
279		ゴーバル　あらびきチキン	85g	351	蔵・ス	基本材料の豚肉の代わりに鶏肉を使用したソーセージ	
280		ゴーバル　ボンレスハムスライス	80g	626	蔵・ス	基本材料を使用した脂肪分の少ないハムをスライスしました	
281		ゴーバル　ソフトサラミ	56g	507	蔵・ス	基本材料に唐辛子・にんにく・生姜を加えて作ってミニサイズのサラミ	
282		ゴーバル　イタリアンローストチキン	1本	356	蔵・ス	親鶏肉をワインに漬けローズマリーをまぶした炭火で焼きました	
283		ゴーバル　母豚の生ハム　新登場	38g	756	蔵・ス	基本材料を使用した長期熟成した無添加の生ハム	
284		ゴーバル　焼き豚　ゴーバル	約260g	1,480	蔵・ス	豚肉に醤油・みりん・生姜・ねぎの調味液に漬け加工しました	
285		ゴーバル　ポークハンバーグ	2枚115g	367	蔵・ス	基本材料に玉ねぎ・パン粉を使用し大きな筒状にしてスライスした豪快なハン	
286		ゴーバル　アップルマスタード（袋入り）	100g	324	蔵・ス	ゴーバルオリジナルのマスタード。お得な詰め替え用。	

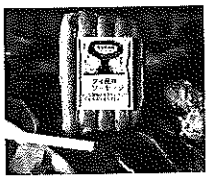
手作りハム・ウインナーの山の工房「ゴーバル」

◎ソーセージ

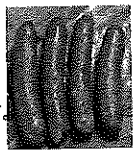
ソーセージ作りは毎日の家庭料理と似ています。作る度にどこかが違い、ほんの少しづつ進歩していくのです。それが手作りの楽しさです。食べ物はすべて尊い生命の結晶、原料の持つ魅力が少しでも引き立つように、一つ一つに真心を込めて仕上げます。ゴーバルウインナーは生産者自ら育てた豚（EM豚）を原料とし、炭火でゆっくり乾燥させ、サクラの丸太で大胆に燻すという古典的な製法を用いています。添加物や化学調味料を一切使わない、天然・無添加の手作りハムです。　●賞味期限:30日

【268】**野菜ソーセージ**　120g／464円
今月は山形県小国町で雪の下から顔を出したふきのとう入ソーセージ。　●原材料:豚肉(農場産)、ふきのとう・麦みそ・トマト(国内産)、塩、黒砂糖、香辛料、白ごま、ごま油、みりん・醤油・昆布(国内産)、天然羊腸

【272】**ガーリックソーセージ**　85g／432円
毎回、生のニンニクと生姜をスライスして、こんがりと炒めてから使用する、大変手間ひまをかけたソーセージです。市販のものを使っては、なかなか旬な香りは再現できません。ニンニク好きの方には、是非おすすめしたい、こだわりの逸品です。　●原材料：豚肉、トマト、天日塩、ニンニク・生姜(国内産)、黒砂糖、なたね油、香辛料、天然羊腸



【270】**タイ風味ソーセージ**
85g／464円を**412**円
トムヤムクンで有名なタイの香辛料、パイマックルー・カー・レモングラス・プリッキーヌで味付けした辛口のソーセージです。ビールによく合います。スープに入れても美味しいです。　●原材料：豚肉、トマト、天日塩、岩塩、黒砂糖、レモングラス、プリッキーヌ、カー、パイマックルー、香辛料、天然羊腸



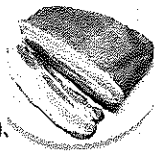
【279】**あらびきチキン**　85g／351円
親鶏肉の歯ごたえをそのまま残したごつごつとした、かしわ肉のおいしさを知っている方には、きっと喜んでいただけるソーセージです。味付けも本当にシンプルでいろいろな料理との組み合わせができる、個性派のソーセージ。●原材料：親鶏肉（国内産）・トマト・天日塩・黒砂糖・香辛料

【274】**ビストロソーセージ**　2本／583円を**525**円
ゴーバルのソーセージで一番の粗挽き感をもつ太くて大きいソーセージ。シンプルな味わいなので、いろいろなお料理に。もちろんメインディッシュにもなるボリューム。　●原材料：豚肉、トマト、天日塩、香辛料、黒砂糖、天然羊腸

◎ハム・ベーコン

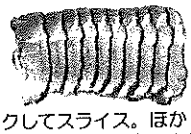
ゴーバルのハム・ベーコンはミネラル分を含んだ塩を溶かし込んだピクル液の中でゆっくり熟成させて作ります。時間をかけ熟成させた肉はもう外に出しても簡単に傷んだりしないから不思議です。自然の醸し出す味の深みは、実はこの安定した状態の肉のうま味なのです。だから私たちは一切の添加物や化学調味料を必要としません。本当の美味しさとは、豊かな地球が私たちに送ってくれるメッセージなのです。　●賞味期限:30日　＊スライスは20日

【275】**ベリーベーコン**　約190g／1047円
ベーコンほどスモークがおいしく感じる製品はありません。またスモークのかけ方で、その味もずいぶん異なります。ダイナミックな手作りの本当のおいしさを堪能できるのも、ベーコンの魅力の一つ。それはそのまま、料理のおいしさに乗り移っていくのですから。　●原材料：豚ばら肉、天日塩、岩塩、黒砂糖、香辛料



【276】**料理用ベーコン**　230g／1134円
通常のベリーベーコンを料理用にブロックしています。部位として脂身のところが多い傾向にありますが、いつも不足気味の人気商品で、ポトフ他　チャーハンやパスタなどに。　●原材料：豚バラ肉（農場産）、天日塩、岩塩、黒砂糖、香辛料

【277】**ショルダーベーコンスライス**　83g／626円
【278】**ショルダーベーコンブロック**　190g／1047円
大きな肩バラ肉のかたまりをスモークしてスライス。ほかのスライスでは味わうことのできない弾力と味の深さとでも言うべき肉の濃さがあります。　●賞味期限:スライスは20日　●原材料：豚肩バラ肉、天日塩、岩塩、黒砂糖、香辛料。



【283】**母豚の生ハムスライス**
38g／756円
秋に漬け込み、冬を越し、春までゆっくり時間をかけ熟成させて仕上げた長期熟成だからこその風味や旨味が豊かな製品。味が濃く、旨味が強い母豚のお肉は生ハムにするとより個性を生かせるような気がします。
●原材料：豚肩ロース肉、天日塩、岩塩、香辛料

☆その他

【281】**ソフトサラミ**　56g／507円
シンプルに味付した生地を天然羊腸につめ、発酵させて仕上げました。スモークを少し利かせたソフトサラミソーセージです。ピザには欠かせません。　●賞味期限:120日
●原材料:豚肉（農場産）、トマトピューレ（国内産）、塩、黒砂糖、唐辛子、にんにく・生姜（国内産）、香辛料、天然羊腸

【285】**ポークハンバーグ**　2枚115g／367円
炒めた玉ねぎが入った特製生地を大きな筒状にして炭火でダイナミックに焼き上げました。お弁当のおかずに便利と好評です。パンに挟んだり、炒め物など用途が広いのも魅力です。●賞味期限:20日　●原材料:豚肉（串原産）、玉葱・パン粉（国内産）、天日塩、トマトピューレ（国内産）、黒砂糖、香辛料

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
288	鎌倉ハム肉加工品	鎌倉ハム マイルド・ポークウインナー	94g	239	蔵 毎	国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したシンプルなウインナー	
289		鎌倉ハム マイルド・あらびきウインナー	85g	255	蔵 毎	ポークウインナーの原材料で肉を粗挽きにしたジューシーなウインナー	
290		鎌倉ハム つかいきりミニポークウインナ-2p	49g×2	208	蔵 毎	上記原料に豚脂肪を加えミニサイズした使い切りタイプのウインナー	
291		鎌倉ハム ロースハムスライス2p	40g×2	374	蔵 毎	国産豚ロース肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したロースハムのスライ	
292		鎌倉ハム ボンレスハム スライス	60g	262	蔵 毎	国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したボンレスハムのスライス	
293		鎌倉ハム バラベーコン スライス	85g	368	蔵 毎	国産豚バラ肉・砂糖・塩・香辛料だけを使用したベーコンのスライス	
294		鎌倉ハム 串刺しフランクフルト	40g×5	361	蔵 隔	国産豚肉・砂糖・塩・香辛料だけ使用。フレンチドッグにも使えるソーセージ	
304	上田さんの牛肉	上田さん 牛 厚切りリブロース	400g	2,615	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。背中から腰の柔らかい部位	
305		上田さん 牛 厚切り肩ロース	400g	2,433	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
306		上田さん 牛バラブロック	400g	2,213	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
307		上田さん 牛サーロインステーキ	200g	1,441	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
308		上田さん 牛しゃぶしゃぶ用	200g	1,195	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
309		上田さん 牛焼肉用リブロススライス	200g	1,393	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
310		上田さん 牛すき焼用肩ロススライス	200g	1,363	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
311		上田さん 牛焼肉用モモスライス	200g	1,195	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。お尻の部分の柔らかい部位。	
312		上田さん 牛モモうす切り(すき焼用)	200g	1,195	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。赤身が多く脂肪の少ない部位.	
313		上田さん 牛バラうす切り	200g	1,122	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
314		上田さん 牛焼肉用バラスライス（カルビ）	200g	1,307	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。あばら骨付近の赤身と脂身が層になった部位。	
315		上田さん 牛小間切れ	200g	1,066	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。各部位の端肉。	
316		上田さん 牛角切り	200g	1,095	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。カレーや煮込み料理にサイコロ状にカット。	
317		上田さん 牛挽き肉	200g	1,004	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。赤身が多くやや固い部位を使用しました。	
318		上田さん 牛すじ肉	200g	543	凍 ス	七尾市・恵みファーム・上田さん。	
319	まきばの豚肉	まきば 豚 ヒレ ブロック	200g	862	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 脂肪が少なく一番柔らかい部位	
320		まきば 豚 ロース 切身	2枚200g	670	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 柔らかく形のそろった上肉。約1～1.4cm厚.	
321		まきば 豚 ロススライス	200g	662	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 柔らかく形のそろった上肉。約2～3mm	
322		まきば 豚 肩ロース生姜焼用スライス	200g	582	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん.	
323		まきば 豚 肩ロース ブロック	250g	708	凍 月	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. ブロック肉。	
324		まきば 豚 モモ スライス	200g	517	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 脂肪が少ない厚みがある肉	
325		まきば 豚 モモ ブロック	250g	586	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 脂肪が少なく焼き豚やローストに	
326		まきば 豚 モモしゃぶしゃぶ用	200g	518	凍 隔	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. しゃぶしゃぶなど鍋料理に。	
327		まきば 豚 バラ スライス	200g	592	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 脂肪が多い三枚肉。	
328		まきば 豚 バラ ブロック	250g	721	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 脂肪が多い三枚肉. 煮込み料理に	
329		まきば 豚 角切り	200g	480	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. シチューなどの煮込み料理に	
330		まきば 豚 挽き肉	200g	345	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 餃子や肉団子などの材料に。	
331		まきば 豚 小間切れ	200g	421	凍 毎	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 各部位の端肉。お買い得品。	
332		まきば 豚バラバラ切落とし	300g	624	凍 隔	新潟県魚沼市・桜井・涌井さん. 小間切れ肉を使いやすいようにバラ凍結しま	
333	シガポートリーの鶏肉	ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 もも	200g	583	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 脂肪がのりコクがある部位	
334		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 むね	200g	532	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 柔らかく淡泊な部位	
335		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 こにく	180g	455	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 首や胸回りのジューシーな部位	
336		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 ササミ	180g	543	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 脂肪が少なくあっさりとした肉	
337		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 手羽先	240g	463	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 脂肪とゼラチンが多い羽根の先。	
338		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 手羽中(ﾁｷﾝｽﾃｨｯｸ)	240g	540	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 脂肪とゼラチンがが多い羽の中間部分。	
339		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 手羽元	240g	447	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 脂肪とゼラチンが多い羽根の根元。	
340		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏 挽き肉	200g	503	凍 毎	生産者:愛知県直営農場. 和風料理に合うあっさりとした肉	
341		ｼｶﾞﾎﾟｰﾄﾘｰ 鶏手羽元バラ凍結	450g	708	凍 ス	肉が柔らかい手羽元をバラ凍結しました	
354	ニッコーの総菜	ﾆｯｺｰ 徳用北京餃子	18g×15	455	凍 隔	国産小麦の皮を使ったお徳用。刺激が少ないファミリータイプの餃子。	
355		ﾆｯｺｰ お好みお弁当セット	3種×2	501	凍 月	[調]お弁当用のきんぴら、五目煮、小松菜の煮浸しの3種、2個入りセッ	
356		ﾆｯｺｰ お手軽カップ和惣菜	3種×2	463	凍 月	[調]いんげん胡麻和え、五目煮、れんこんのきんぴら各2個入りの3種おかず	
357		ﾆｯｺｰ 白身魚のタルタルソースフライ	20g×6	400	凍 月	[調]白身魚のタラに自家製タルタルソースをかけ油で揚げました	
358		ﾆｯｺｰ ぷちプリエビカツ	20g×6	365	凍 月	[調]原料の2割にエビを入れ国産小麦のパン粉に包み、揚げました。	
359		ﾆｯｺｰ 大きな豆腐肉団子(黒酢あん)	40g×8	540	凍 ス	[調]国産大豆の豆腐に黒酢あんをかけたヘルシーな団子です。	
360		ﾆｯｺｰ ねぎ入りたこ焼き	20g×15	448	凍 隔	国産小麦粉にねぎとタコの具を入れた醤油味のたこ焼きです	
361		ﾆｯｺｰ 大判焼き（カスタード）	80g×4	455	凍 月	国産小麦粉の生地に自家製の	
362		ﾆｯｺｰ ミニたい焼き（チョコレート）	45g×6	419	凍 月	国産小麦粉の生地に自家製カスタードクリームを入れました	

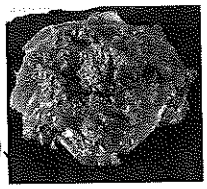
品番		商品名		規格	税込価格	扱	コメント	チェック
371	ゴーバル肉加工品	ゴーバル	生ウインナー・シンプル	100g	583	凍：ス	スモークしていない生のウインナー。ボイルして調理して下さい。	
372		ゴーバル	熟成生フランク	3本	832	凍：ス	サラミのように熟成させたフランクソーセージ	
373		ゴーバル	味噌漬けロース豚肉	120g	486	凍：ス	豚ロース肉にみそ他自家製調味料で味付けしました	
374		ゴーバル	カントリーチョップ	200g	691	凍：ス	ソーセージの生地を使用。肉団子やハンバーグに。	
375		ゴーバル	プルコギ(味付け豚肉)	200g	691	凍：ス	豚モモ肉・肩肉を味付けしました。焼くだけで調理できます。	
376		ゴーバル	生姜焼き用味付け豚肉	200g	778	凍：ス	農場産の豚肉を国産生姜で味付けしました	
377	口福広場・ムソーの惣菜	美勢商事	口福広場・野菜たっぷり餃子	16g×12個	378	凍：月	たっぷりの白菜・キャベツ・ニラを包んだ食肉不使用の野菜餃子	
378		美勢商事	口福広場・肉餃子(塩麹入)	18g×12個	572	凍：月	塩麹で熟成した肉と野菜を使った餃子です。豚肉と鶏肉を具材に36%配合し	
379		美勢商事	口福広場・海鮮餃子	16g×12個	583	凍：月	ホッケ、イカ・エビ、昆布入りの海鮮餃子。	
380		美勢商事	口福広場・ひとくち餃子	9g×20個	551	凍：月	肉と野菜をバランスよく包んだ小ぶりの餃子	
381		美勢商事	口福広場・海鮮えび焼売	22g×8	697	凍：月	魚肉すり身を使用しふわふわ食感に玉ねぎの甘みと海老・ホタテの旨みを生か	
382		美勢商事	口福広場・海老にらまんじゅう	30g×6	637	凍：月	えびの赤とニラの緑が鮮やかな米粉を入れたもちもちの海鮮風のまんじゅう	
383		美勢商事	口福広場・肉焼売（海老入）	24g×8	670	凍：月	具材の42%の豚肉、5%にエビを使用した贅沢なシューマイです	
384		美勢商事	口福広場・海老ワンタン	10g×15	535	凍：月	海老といかを入れた海鮮の風味を感じるいワンタンです	
385		マストミ	まぐろ肉団子黒酢あん	6個160g	454	凍：月	[調]まぐろを使った肉団子に酸味ある黒酢ソースをからめました	
386		角田商店	日本のやさしいアジフライ	50g×4	702	凍：月	鳥取産のアジに生パン粉の衣をつけました	

山のハム工房「ゴーバル」のお惣菜

●賞味期限:冷凍60日　＊「和風ソフトリブ」は20日

【371】生ウインナー・シンプル
100g／583円
加熱、スモークをしていない生の状態のウィンナーです。そのままスープに入れてもよし、ボイルや焼いて食べるのもよし、使い方は自由です。　●原材料:豚肉、塩、トマトピューレー、香辛料、天然羊腸

【373】味噌漬けロース豚肉
120g／486円
国産原料の麦味噌、三河みりんに九鬼の純正ごま油で味付けした厚切りのロース肉をそのまま冷凍しました。　●原材料:豚肉、麦みそ、田舎みそ、みりん、ごま油



【375】プルコギ(味付け豚肉)
200g／691円
豚もも肉、肩肉のスライスをネギ、しょうゆ、みりん、砂糖、ごまなどで韓国風に味付けした冷凍肉です。　●原材料:豚肉、ねぎ、醤油、みりん、黒砂糖、白ごま、ごま油、にんにく、味噌、生姜

【378】生姜焼き用味付け豚肉
200g／778円
豚肩ロース肉のスライスを生姜、しょうゆ、みりん、ごまなどで味付けしました。肉が柔らかくそのまま焼いてお召し上がり頂けます。●原材料:豚肉、玉ねぎ、生姜、ごま油、みりん、醤油、上新粉

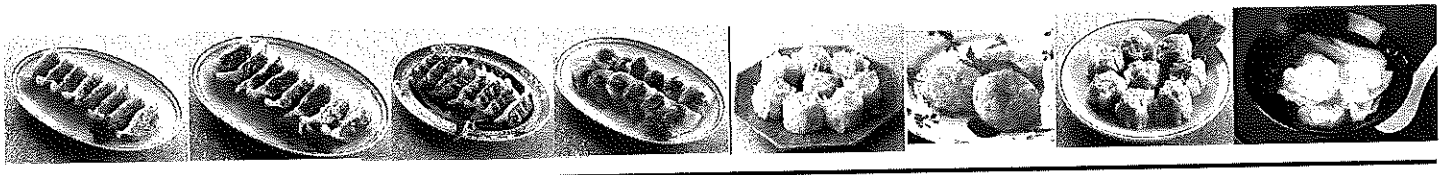
【372】熟成生フランク
3本約140g／832円
ごつごつ感とサラミのような熟成の旨味がたっぷり詰まった生ソーセージです。バーベキューやアウトドアにもぴったり！おすすめです。　●原材料:豚肉（国産）、ワイン赤、香辛料、トマト、食塩、黒砂糖、乾燥ニンニク、天然羊腸

【374】カントリーチョップ
200g／691円
豚挽肉にオリジナルのハーブや香辛料で下味を付けて冷凍しました。シチューやハンバーグ、ロールキャベツ、煮込み料理など工夫次第でいろいろなお料理にお使いいただけます。　●原材料:豚肉、天日塩、トマトピューレ、黒砂糖(フィリピン/ネグロス産)、香辛料

美勢商事の中華点心　口福広場

●賞味期限:各1年

【377】**口福広場・野菜たっぷり餃子**　16g×12個／378円　肉を使用せず、野菜の旨みたっぷりの餃子です。
【378】**口福広場・肉餃子(塩麹入り)**　18g×12個／572円　原材料の1/3に豚・鶏の合挽肉を配合、地酒で作った塩麹で美味しさアップ。
【379】**口福広場　海鮮餃子**　16g×12個／583円　日本海産のたらとエビ、イカ、北海道産昆布で海鮮風味にした餃子です。
【380】**口福広場　ひとくち餃子**　9g×20個／551円　肉と野菜をバランスよく包んだ小粒ながらもジューシー餃子です。
【381】**口福広場・海鮮えび焼売**　22g×8個／697円　えびを約2割配合した贅沢な焼売です。
【382】**口福広場・海老にらまんじゅう**　30g×6個／637円　海老の赤とニラの緑が鮮やかな海鮮風のまんじゅうです。
【383】**口福広場・肉焼売(海老入り)**　24g×8個／670円　具材の半分に豚肉・エビを使用した贅沢仕上げの焼売です
【384】**口福広場・海老ワンタン**　10g×15個／535円　えびといかを具材にスープにも使えるワンタンです。



品番			商品名	規格	税込価格	扱		コメント	チェック
387	千葉産直サービスの総菜	千葉産直	もち豚・レバー	300g	555	凍	月	健康飼育した房総もち豚の肝臓の部分で栄養価の高い内臓です	
388		千葉産直	もち豚・白もつ（ボイル済み）	200g	509	凍	月	健康飼育した房総もち豚の腸の部分で内臓をボイルしました。	
389		千葉産直	もち豚・豚丼の具	160g	443	凍	月	[調]房総もち豚に国産野菜や調味料を使ったつゆだく豚丼	
390		千葉産直	もち豚・豚生姜丼の具	120g	555	凍	月	[調]房総もち豚にたっぷりの国産集がを効かせた豚丼	
391		千葉産直	もち豚・肉団子プレーン	150g	498	凍	月	[調]房総もち豚の豚肉を使用したプレーンタイプの肉団子。パン粉不使	
392		千葉産直	もち豚・ぎょうざ	18g×10	606	凍	月	房総もち豚のジュシーな肉の旨みをいかした和風味の餃子	
393		千葉産直	純国産もち豚しゅうまい	30g×6	617	凍	月	[調]房総もち豚と国産原料の安心素材で作ったシュウマイです	
394		千葉産直	手作りつくね	10g×15	486	凍	月	[調]つなぎを最小限に押さえ肉の食感をいかした鶏肉のつくね	
395		千葉産直	ふっくらチキンハンバーグ	80g×2	517	凍	月	[調]健康飼育の鶏肉を使用した大ぶりのハンバーグ。ソースなしでも美	
396		千葉産直	ノンフライ若鶏和風から揚げ	180g	498	凍	月	[調]鶏ムネ肉を自家製醤油ダレに付けスチームで唐揚げ風に加工しまし	
397		千葉産直	ノンフライ若鶏塩から揚げ	180g	498	凍	月	[調]鶏ムネ肉を自家製塩ダレにつけスチームで唐揚げ風に加工しました	
398		千葉産直	鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ	160g	629	凍	月	青森県産バルバリー種の鴨肉を使ったハンバーグ	
399		千葉産直	八甲鴨・鴨ネギまるっと餃子	28g×6	613	凍	月	鴨挽肉に相性の良いねぎを入れた餡を国産小麦の皮で包みました	
400		千葉産直	八甲鴨・鴨ネギまるっと徳用	28g×15	1,188	凍	ス	お徳用　鴨挽肉に相性の良いねぎを入れた餡を国産小麦の皮で包みまし	
401	ムソー&三陸水産の海産物	ムソー	秋鮭スモークサーモンスライス	40g×2	756	凍	月	北海道産の脂がのった秋鮭を塩だけで燻煙しました	
402		三陸水産	紅鮭切り落し	300g	817	凍	ス	無塩紅鮭切身の製造時にでたカマや尾の部分です	
403		三陸水産	紅鮭スモークサーモン切り落とし	80g	598	凍	月	紅鮭スモークサーモンの切り落とし。	
404		三陸水産	スモークサバ	1枚	494	凍	月	ノルウェー産のさばを塩と胡椒で味付けし燻煙しました	
405		三陸水産	炭火焼かつたたき(ハーフ)	1本	1,103	凍	月	鹿児島産ののぼり鰹ほ船内凍結し直火焼き気にしました	
406		三陸水産	ぶり切り落とし(無塩)	200g	633	凍	ス	国産の天然ぶりの切り落とし。ぶり大根などに。	
407		丸共水産	開きほっけ一夜干し	1枚	702	凍	月	北海道稚内産の真ホッケを塩で味付けし乾燥させました	
408		三陸水産	さんま開き	2枚	571	凍	ス	北海道産のサンマを塩だけで加工しました。	
409		三陸水産	（生）いわし開き	5枚	486	凍	月	岩手県産のいわしをすぐに使えるように開きにしました	
410		三陸水産	金目鯛開き	2枚	579	凍	ス	小ぶり金目鯛。宮城県産または青森県産	
411		三陸水産	天然さくらます切身 ◎	2切	598	凍	月	宮城県産さくらますを塩だけで味付けし切り身にしました	
412		三陸水産	紅鮭切身	80g×2	764	凍	月	ロシア産の天然紅鮭の切身。甘塩タイプ。	
413		三陸水産	紅鮭切落とし(カマ・他) ◎	300g	663	凍	ス	ロシア産の天然紅鮭のカマなどの切り落とし。甘塩タイプ。	
414		三陸水産	秋鮭切身	80g×2	633	凍	月	北海道産の秋鮭を天日塩だけで加工しました。	
415		三陸水産	(骨なし)秋鮭切身	2切	679	凍	月	北海道産の秋鮭の骨を丁寧に取り除き切身にしました	
416		三陸水産	ぶり切身	2切れ	548	凍	ス	三陸産、焼き物、煮物などに。	
417		三陸水産	銀ダラ切身(無塩)	2切れ	849	凍	月	アメリカ産。クセがなく、鍋物やフライ、ムニエルなどにもおすすめで	
418		三陸水産	サバ味噌漬け	2切	486	凍	月	国内産の脂ののったサバを特製味噌ダレに漬け込みました。	
419		三陸水産	（国産）サバ塩こうじ漬け	2切れ	486	凍	月	国産のさばを自家製の塩麹に麹漬けして加工しました	
420		三陸水産	サバみりん干し	80g×2切	501	凍	月	国内産のサバを自家製のみりんダレに漬けました	
421		三陸水産	干しカレイ	2枚	702	凍	月	北海道産のヒレグロカレイを天日塩だけで味付けし干しました	
422		三陸水産	いわし丸干し	5尾	409	凍	月	千葉県産の真いわしを塩だけで加工しました	
423		三陸水産	カラフトししゃも	10尾	478	凍	月	アイスランド産の子持ちのカラフトししゃも。特上品。	
424		三陸水産	国内産　しらす干し	100g	679	凍	月	国産産のしらすを釜茹でした後、軽く乾燥させました	
425		三陸水産	鮭フレーク（ビン）	90g	694	蔵	月	ロシア産の鮭をみりんや塩で味付しフレークしました	
426		三陸水産	シーフードミックス ◎	180g	685	凍	月	国産いか・ホタテ貝に南アジア産むきえびを湯通ししました	
427		札幌中一	シーフードミックス4種	4種200g	1,177	凍	月	北海道産の4種の魚介のミックス	
428		ムソー	無着色たらこ	60g	702	凍	月	北海道近海のスケソウダラ卵をシママース塩だけで漬けました	

お買得 SPECIAL PRIZE 今回お買い得　三陸水産の魚介類

【411】天然さくらます切身
2切／679円を**598**円

国産さくらます使用。。桜色のきれいな高級魚、天然本鱒（さくらます）の切身。きめ細かい身質のため、口当たりしっとりとやわらか。ご飯に合う塩加減でマスの旨味がよく感じられます。　●賞味期限：60日●原材料:さくらます（宮城産）、食塩

【413】紅鮭切り落とし(カマ・他)
300g／818円を**663**円

三陸水産の人気商品、「紅鮭切身」の製造時に出るカマや尾等の切り落しを詰め合わせました。不揃いのため格安でご案内します。　●賞味期限:60日　●原材料:紅鮭(ロシア産)、食塩

【426】シーフードミックス
180g／694円を**685**円

常磐産の八代貝、北海道産のほたて、ベトナムなどの海外産のえびの3種類のシーフードをミックス。市販品との違いはえび以外は国産品を使用していること。保水性を持たせたり味の調整で使われることが多いリン酸塩やアミノ酸の他、pH調整剤、甘味料(カンゾウ)などを使わず無添加であることです。　●原材料:タコ（福島産）、ホタテ(北海道産)、ムキエビ(ベトナム他海外産)

品番			商品名	規格	税込価格	扱		コメント	チェック
444	調味料	真南風	粟国の塩	250g	794	常	隔	沖縄県粟国島のきれいな海水を煮詰めて作った国産塩	
445		アルファー	粗製糖	1kg	417	常	隔	鹿児島県種子島産。さとうきびのミネラル分も残した粗糖です。	
446		やさか	甘口みそ	750g	683	蔵	隔	国産大豆・米使用。約9か月熟成。米の割合が多い甘口みそ。	
447		やさか	中辛口みそ	750g	683	蔵	隔	国産大豆・米使用。約15か月の長期熟成されたみそ。	
448		やさか	白みそ	500g	551	蔵	隔	国産原料使用。麹を中辛口みその3倍入れた甘味を生かしたみそ。料理にも。	
449		やさか	麦みそ	500g	417	蔵	隔	国産大豆・麦使用。約8か月熟成し麦の香りを生かしました。	
450		丸中醤油	三年熟成しょうゆ 720ml	720ml	1,742	常	隔	滋賀県産の農薬不使用大豆･小麦･秋田産米、塩使用。	
451		味の一醸造	味の母（みりん風味）・小	720ml	918	常	隔	米と米麹を原料に酒の風味とみりんの旨味を併せ持つ醗酵調味料。塩を添加	
463		キサイチ	純米酢	500ml	316	常	隔	国産米を自家醸造でお酒にした後、3ヵ月醸造しました。アルコール無添加。	
464		キサイチ	純リンゴ酢	500ml	353	常	隔	青森産りんご果汁だけを使用し、3ヵ月醸造しました。アルコール無添	
465		無茶々園	れもんストレート果汁	150ml	583	常	隔	無茶々園の低農薬栽培のレモンを丸絞りした100%レモン果汁	
466		飯尾醸造	純米富士酢	900ml	1,296	常	月	京都・丹後の農薬不使用の米使用	
467		光食品	ウスターソース	360ml	421	常	月	農薬不使用野菜、玉葱、ﾄﾏﾄ、ﾐｶﾝ、酢、砂糖、食塩、香辛料.	
468		光食品	中濃ソース	360ml	421	常	月	農薬不使用野菜を使用。カラメル使用せず。	
469		光食品	濃厚ソース	360ml	421	常	月	農薬不使用野菜を使用。カラメル使用せず。	
470		光食品	やきそばソース	360ml	421	常	月	焼きそばソースらしい旨みとコク・色合いを出した専用ソース	
471		光食品	有機トマトケチャップ・チューブ	300g	421	常	隔	[有]海外産と国産の有機完熟トマトを使用したケチャップ.	
472		オーサワ	オーサワの豆乳マヨ	150g	486	常	ス	卵・砂糖不使用。国産大豆など植物性素材だけで作ったマヨネーズ風の調味料	
473		オーサワ	オーサワの豆乳タルタルソース	100g	442	常	ス	卵・砂糖不使用。豆乳マヨに玉ねぎなど野菜を加えた植物性素材のタルタルソ	
474		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ	塩麹白米	300g	400	蔵	月	西島さんの有機米白米の麹と塩だけで作った塩麹	
475		ﾋﾞｰ&ﾍﾞｯﾁ	塩麹玄米	300g	440	蔵	月	西島さんの有機米玄米の麹と塩だけで作った塩麹	
476	油	九鬼産業	ﾔﾏｼﾁ純正胡麻油	170g	443	常	隔	輸入ごま100%使用。薬剤を使用せず圧搾製法で作られたごま油。	
477		九鬼産業	太白胡麻油（缶）	1600g	2,451	常	隔	輸入ごま100%使用。圧搾製法で作られた臭いが少なく使いやすいごま	
478		オーサワ	グレープシードオイル	460g	1,274	常	ス	100%ぶどうの種のｴｷｽﾄﾗﾊﾞｰｼﾞﾝ油.	
493	だし	オーサワ	和風だし	5g×8	562	常	月	植物性素材でつくった和風だしの素。	
494		オーサワ	和風だし・徳用	5g×30	1,512	常	月	植物性素材でつくった和風だしの素。徳用サイズ	
495		オーサワ	中華だし	5g×8	518	常	月	植物性原料だけを使った中華だし	
496		オーサワ	中華だし徳用	5g×30包	1,566	常	月	植物性原料だけを使った中華だし。徳用サイズ	
497		オーサワ	野菜ブイヨン	5g×8	464	常	月	顆粒ﾀｲﾌﾟ。野菜の旨みが凝縮、純植物性洋風だしの素。	
498		オーサワ	野菜ブイヨン徳用	5g×30	1,458	常	月	砂糖・動物性原料・添加物不使用の顆粒タイプのブイヨン。	
499	即席汁	日食	わかめ みそ汁	9g×6	329	常	隔	化学調味料不使用のお買い求めやすいフリーズドライのみそ汁	
500		日食	赤だし味噌汁	9g×6	329	常	隔	化学調味料不使用のお買い求めやすいフリーズドライの赤だしみそ汁	
501		オーサワ	有機みそ汁(生みそタイプ)	3食入	248	常	ス	[有]有機米みそに植物性だしと3種の具材を加えたインスタントのみそ汁	
502		オーサワ	有機立科みそ汁	7.5g×3	615	常	ス	国産有機の素材を使った、インスタントでも本格的なお味噌汁。	
503		オーサワ	赤だしみそ汁	9.2g×3	615	常	ス	国産有機の素材を使った、インスタントでも本格的なお味噌汁。	
504		オーサワ	わかめスープ	6.5g×7	831	常	ス	国産わかめ、有機白ごまに植物性素材だけで作ったインスタントスープ	
505		オーサワ	八穀ポタージュ(粉末)	15g×5	886	常	ス	8種類の国産雑穀と野菜と植物性素材だけで作ったインスタントスープ	
506	ルウ・レトルトカレー	日食	ホワイトシチュー	115g×2	480	常	隔	動物性油脂不使用。国産小麦粉を使用した固形のシチュールゥ。12皿分	
507		日食	ハヤシルウ	115g×2	535	常	隔	動物性油脂不使用。国産小麦粉を使用した固形のハヤシルゥ。12皿分。	
508		日食	カレールウ	115g×2	480	常	隔	国産小麦粉を使用し年代を問わず食べやすい固形のカレールゥ。12皿分	
509		オーサワ	オーサワのカレールゥ(甘口)	160g	778	常	月	植物性素材だけで作ったフレークタイプのカレールゥ。7~8皿分。	
510		オーサワ	オーサワのカレールゥ(中辛)	160g	788	常	ス	植物性素材だけで作ったフレークタイプの中辛のカレールゥ。7~8皿分	
511		オーサワ	スパイス香るカレールゥ(中辛)	120g	572	常	ス	玄米粉と有機カレー粉をブレンドした植物性カレールゥ	
512		オーサワ	ベジカレー（甘口）	210g	410	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。野菜の旨味たっぷりの甘口タイ	
513		オーサワ	ベジカレー（中辛）	210g	410	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。野菜の旨味たっぷりの中辛タイ	
514		オーサワ	ベジひよこ豆カレー	210g	399	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。ヒヨコ豆がほくほくして美味しいカレ	
515	レトルト総菜	オーサワ	切干大根(煮物)	100g	334	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。昆布や発酵調味料で味付けした切干大	
516		オーサワ	野菜煮物	100g	378	常	ス	国産原料を使ったオーサワジャパンのマクロビオティック惣菜＆スープ	
517		オーサワ	厚揚げのそぼろあんかけ	150g	432	常	ス	厚揚げ・春雨の辛味和え・ｷﾉｺｽｰﾌﾟ。240kcal	
518		オーサワ	全粒粉車麸のすき焼き風	140g	410	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。全粒粉の車ふと国産野菜を煮込みまし	
519		オーサワ	豆腐ハンバーグ(和風ソース)	120g	432	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。国産野菜とひじき入りの豆腐ハンバー	
520		オーサワ	豆腐ハンバーグ（ﾄﾏﾄｿｰｽ）	120g	432	常	ス	純植物性原料を使用したレトルト惣菜。国産野菜と豆腐入りの洋風ハンバーグ	

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
521	結わえる レトルト総菜	結わえる　五香粉香るルーロー飯	140g	488	常：ス	玄米にそのままかけて、手軽に本格アジアご飯	
522	結わえる	ごろごろ野菜の麻辣丼	150g	488	常：ス	豆板醤の殻さと花椒の香りがクセになる麻婆丼	
523	結わえる	バジル香る国産鶏のガパオ	140g	488	常：ス	唐辛子の殻さとバジルとナンプラーが香る本格的なアジアごはん	
524	結わえる	ﾏｽｶﾙﾎﾟｰﾈﾁｰｽﾞの玄米ﾄﾏﾄﾘｿﾞｯﾄ	150g	438	常：ス	チーズとトマトの爽やかな酸味が特徴のレトルトのリゾットご飯	
525	結わえる	塩こうじとまいたけのポークカレー	150g	438	常：ス	まいたけ、玉ねぎ、舞茸を使用し塩麹のコクを生かしたレトルトカレー	
526	結わえる	ごろごろ野菜とひよこ豆のカレー	150g	438	常：ス	大きめ野菜と鶏肉、ひよこ豆も入ったの酸味と甘さが特長のゼロカレーです	
527	結わえる	和風だしときのこのポークカレー	150g	438	常：ス	きのこと豚肉のうま味を引き出した和風のレトルトカレー	
528	結わえる	豆乳レモンチキンカレー	150g	438	常：ス	炒め玉ねぎの甘みと国産豆乳のコクを生かした中辛のレトルトカレー	
529	結わえる	レンコンとトマトのキーマカレー	150g	438	常：ス	蓮根、鶏ひき肉を使用しトマトの酸味を生かしたレトルトカレー	
533	海産物・乾物 ムソー	日高昆布	80g	864	常：月	北海道日高地方で採れる昆布。家庭用に昆布などに。	
534	三陸水産	特上　板のり	10枚	532	常：月	宮城県産の黒のり100%使用。特上品。	
535	三陸水産	お徳用のり	30枚	903	常：月	宮城県産の黒のり100%使用。お買い得品。	
536	三陸水産	特上　焼きのり	10枚	563	常：月	宮城県産の黒のりを焼きのりにしました。特上品。	
537	三陸水産	お徳用　焼きのり	20枚	702	常：月	宮城県産の黒のりを焼きのりにしました。お買い得品。	
538	三陸水産	食卓焼きのり	4枚×25	609	常：月	宮城県産の黒のりを焼きのりにして、食べやすく個包装にしました	
539	三陸水産	三陸産お刺身わかめ	200g	779	蔵：月	三陸産の3月上旬に取れるお刺身になる柔らかい量が限られるわかめで	
540	オーサワ	本葛(微粉末)	100g	799	常：月	国内産葛粉100%。伝統の寒晒し製法で作りました。粉末タイプ。	
541	しっでぃ	昆布森産だし用昆布(一等品)	50g	320	常：隔	釧路市昆布森産の棹前(長)昆布。だし用の一等品。	
542	しっでぃ	昆布森産調理用昆布	60g	365	常：隔	釧路市昆布森産の棹前(長)昆布。煮崩れしにくい調理用。	
543	道南伝統食	函館産とろろ昆布(富士酢使用)	25g	432	常：月	北海道尾札部産の昆布と富士酢を使用して作ったとろろ昆布	
544	道南伝統食	根昆布入りこんぶ粉末	50g	540	常：ス	北海道産真昆布の旨みと羅臼昆布のコクを合わせた昆布茶です	
545	無茶々園	ひじき	30g	409	常：隔	愛媛県産の天然ひじきを天日干しにしました	
546	オーサワ	国産吉野本葛	150g	1,188	常：月	国内産葛粉100%。伝統の寒晒し製法で作りました。	
547	オーサワ	オーガニック　パン粉	100g	346	常：月	岩手産南部小麦粉を天然酵母でﾊﾟﾝにしてから作りました	
548	オーサワ	フリーズドライ　山いも粉末	20g	367	常：ス	加賀丸いもを粉末にしました。水や出し汁を加えるだけでとろろができます。	
549	オーサワ	車麩　6枚	6枚	324	常：月	青森産全粒粉を使用した膨張剤不使用の手巻きで製造した車麩	
550	オーサワ	高野豆腐	6枚50g	486	常：ス	国産大豆100%使用消泡剤・膨軟剤不使用	
551	オーサワ	玄米に良く合うごぼうごはんの素	120g	410	常：ス	2合分のご飯に混ぜるだけ。特にに玄米ご飯に行く合うまぜご飯の素。	
552	オーサワ	素干しえび（国産）	40g	421	常：ス	えびの上品な風味かき揚げ、お好み焼き、炒め物などに	
553	ムソー	かんぴょう	40g	594	常：月	栃木県産。天日干しの無漂白かんぴょう。	
554	ごま他 オーサワ	有機いりごま　黒	80g	270	常：ス	[有]パラグアイ産の黒ごまを鉄なべで香ばしくいりごまにしました	
555	オーサワ	有機いりごま　白	80g	270	常：ス	[有]パラグアイ産他の白ごまを鉄なべで香ばしくいりごまにしました	
556	オーサワ	有機黒ごま塩	40g	270	常：ス	有機ゴマを特別な製法で薫り高く焙煎。塩分8.4%。	
557	九鬼産業	二度焙煎すりごま(黒)	85g	313	常：隔	原材料:ごま（中国・中南米他）	
558	九鬼産業	二度焙煎すりごま(白)	85g	313	常：隔	2度焙煎、鮮度保持ﾊﾟｯｸ入り	
559	九鬼産業	深煎り いりごま（黒）	65g	211	常：隔	原材料:ごま（中国・ミャンマー他）	
560	九鬼産業	深煎り いりごま（白）	65g	211	常：隔	香ばしい炒りゴマ	
561	九鬼産業	純ねりごま(黒)ＳＰ	120g	378	常：隔	原材料:ごま（中国・中南米他）。ペースト状。スタンドパック	
562	九鬼産業	純ねりごま(白)ＳＰ	120g	378	常：隔	原材料:ごま（中国・中南米他）。ペースト状。スタンドパック。	
578	無茶々園	青ゆずこしょう	50g	508	常：月	農薬不使用の青ゆずと青唐辛子に塩を使ったぴり辛調味料です	

しっでぃ&道南伝統食品の昆布

【541】昆布森産　だし用昆布(一等品)　50g／320円

昆布には4つの等級がありますが、釧路産棹前(長)昆布の中で最高級の一等品をお届けします。だし用として、細かく切って醤油に入れて置くと醤油昆布になります。

【542】昆布森産　調理用昆布　60g／365円

釧路市昆布森産の棹前(長)昆布です。昆布巻き、おでん、結び昆布、煮物などにお使いください。煮崩れしないのが特徴です。

【543】函館産とろろ昆布　25g／432円

北海道道南地区の「函館産真昆布」と「がごめ昆布」を京都・飯尾醸造製の富士酢に浸し、ゆっくり熟成させ、1枚1枚丁寧に削りだしたとろろ昆布です。　●賞味期限:240日

【544】根昆布入り昆布粉末　50g／540円

最高級の北海道函館市「白口浜」の真昆布を使用。根昆布粉末30%入。ふだんの料理に深みをプラス。毎日の料理の味が新しくなります。

●賞味期限:1年　●原材料:真昆布（北海道産）

昆布は湿気の少ない冷暗所で保存してください。梅雨や猛暑の時期には冷蔵庫で密封保存ください。その場合、冷蔵保存した昆布を常温に戻すと気温差で結露する場合があります。使う分だけを出し常温に置いたままにしないよう注意してください。また、冷蔵庫内で保存容器内に結露が出る場合もあります。保存中、密封容器内（袋内）に水分が出ていないか注意してください。

品番			商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
579	レトルト煮豆&魚介煮	関商店	北海道・金時豆(煮豆)	140g	324	蔵：月	北海道産の金時豆を地釜でじっくり煮ててんさい糖と塩で味付けしまし	
580		関商店	北海道・豆昆布(煮豆)	140g	324	蔵：月	北海道産の大豆を地釜でじっくり煮て昆布とてんさい糖と塩で味付けしました	
581		関商店	北海道・紫花豆(煮豆)	125g	324	蔵：月	北海道産の紫花豆を地釜でじっくり煮ててんさい糖と塩で味付けしまし	
582		関商店	北海道・大黒豆(煮豆)	125g	324	蔵：ス	北海道産の黒豆を地釜でじっくり煮ててんさい糖と塩で味付けしました	
583		兼由	北海道産 いわしの味噌煮	95g×3	713	常：月	北海道産のいわしを味噌で味付けした食べ切りのレトルトパック	
584		兼由	北海道産 さんま味噌煮	95g×3	842	常：月	北海道産のさんまを味噌で味付けした食べ切りのレトルトパック	
585		兼由	北海道産 さばの水煮	120g×3	842	常：月	北海道産のさばを塩だけで味付けした食べ切りのレトルトパック	
586		兼由	北海道産 さばの味噌煮	120g×3	842	常：月	北海道産のさばを味噌仕立てで味付けした食べ切りのレトルトパック	
598	缶詰	千葉産直	ミニとろいわし・味付け	100g	356	常：月	旬の脂ののったマイワシを粗製糖と醤油で味付けしました	
599		千葉産直	とろイワシ水煮	150g	497	常：月	千葉産の真イワシを塩と純米酢だけで柔らかく煮込みました	
600		千葉産直	オイルサーディン	100g	443	常：月	銚子産の真イワシをなたね油と天日塩、ローリエに味付けしました	
608		かもめ屋	ライトツナフレーク(油漬け)3個	80g×3	630	常：隔	野菜スープに漬けた化学調味料不使用のツナフレーク。オイル漬け。	
609		かもめ屋	ライトツナフレーク(水煮)3個	80g×3	630	常：隔	野菜スープに漬けた化学調味料不使用のツナフレーク。ノンオイル。	
613		わっぱの会	バジルペースト	140cc	669	蔵：月	農薬不使用のバジルを使用した調味料。パスタなどに。	
614		わっぱの会	サルサ・ポモドーロ・フレスカ	240g	738	蔵：月	農薬不使用のトマトにハーブ・香辛料で味付けしたパスタソース	
615		ココミ	オーガニックココナッツミルク	200ml	345	常：ス	お菓子やエスニック料理に。クセがなくクリーミーな味わい。	
616		創健社	有機ホールトマト	400g	270	常：隔	イタリア南部の限定農場で栽培された有機トマトだけを使用	
617		創健社	有機ダイストマト	400g	270	常：隔	イタリア南部の限定農場で栽培された有機トマトだけを使用	
628	粉類	江別製粉	北海道産薄力粉	1kg	472	常：隔	北海道産小麦粉。グルテンの含有量が低くお菓子作りや天ぷら粉などに	
629		江別製粉	北海道産小麦粉春よ恋100%	1.25kg	651	常：月	北海道産小麦粉。はるゆたかの後継品種	
630		ムソー	国内産有機小麦・全粒粉	500g	670	常：ス	国内産有機小麦を、ふすまや胚芽を残して粉にしました。	
631		東日本	内麦薄力粉	1kg	433	常：隔	岩手県産小麦粉。グルテンの含有量が低くお菓子作りや天ぷら粉などに	
632		東日本	南部小麦粉 (中力粉)	1kg	433	常：隔	岩手県産小麦粉。中力粉。うどんの他、パン作りなどにも。	
633		江別製粉	ケーキミックスおやつイン	500g	345	常：隔	北海道産小麦を使用した万能ミックス粉。ホットケーキやお菓子作りに	
634		オーサワ	全粒粉入りパンケーキミックス	400g	410	常：ス	三重産小麦全粒粉使用 、全粒粉の香ばしい味わい	

手づくり 「わっぱの会」 自家農場の野菜を使って作ったソースです

【613】**バジルペースト** 140cc／669円

採れたての新鮮な農薬不使用のバジルをペーストにした緑色のソース。保存料等添加物を使用せず丁寧に手作りしました。バジルはトマトとの相性が抜群でパスタやピザなどイタリア料理全般にご利用下さい。●賞味期限:1ヶ月 ●原材料:バジル・にんにく(農園産)、オーガニック松の実、オリーブオイル、塩、コショウ

【614】**サルサ・ポモドーロ・フレスカ** 240g／738円

完熟トマトにオリーブオイルで2時間あめ色になるまで炒めた玉ねぎ、にんにくを加えて煮込み、フレッシュバジル・塩・コショウで仕上げました。スパゲティ、魚・肉料理、ピザなどいろいろ利用いただけます。 ●賞味期限:6ヶ月 ●原材料:トマト・玉ねぎ・にんにく・バジル(農園産)、塩、エキストラバージンオリーブオイル、コショウ

缶詰の加工にもこだわった創健社の有機トマト缶です

こだわり

【616】**有機ホールトマト** 400g／270円
【617】**有機ダイストマト** 400g／270円

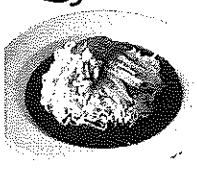
イタリア南部のプーリア州・ルチェーラにある契約農場で栽培された有機トマトだけを使用。完熟したDocet（ドウチェット）種を収穫後24時間以内に工場に運んで加工されます。クエン酸不使用でトマト本来の甘味と程よい酸味が特長。ホール（全形）タイプとダイス状にカットしたカットタイプがあります。ビスフェノールA（BPA）不使用缶使用。 ●賞味期限:3年 ●原材料:有機トマト・有機トマトジュース(イタリア産)

<2つのトマト缶の特徴と用途>

・ホール缶…皮が薄く、果肉が多く甘みが強いトマトの全形。パスタ(ポモドーロ)、ミネストローネなどのスープ、キーマなどのカレーに。

・カット缶…カットされ便利でフレッシュ感と甘みの強さを味わっていただけます。おすすめの料理はロールキャベツ、ラタトゥイユ、冷製パスタなど。

☆トマト缶を使った簡単レシピ①…トマトスープの冷やし中華



[材料]・中華冷麺1袋・有機ダイストマト缶1/2缶・きゅうり1/3本・コーン大さじ1・ミニトマト1個・炒り胡麻（白）お好みで

[作り方（1人分）]

①器にダイストマトと中華冷麺の付属のつゆを入れ、よく混ぜてから冷蔵庫で冷やしておく。

②きゅうりは千切り、ミニトマトは4枚位にスライスしておく。

③中華冷麺を3分茹で、茹で上がったら冷水でしめる。

①の器に③の麺を盛りつけ、きゅうりとコーン、ミニトマトをトッピングしてできあがり。

☆トマト缶を使った簡単レシピ…トマト缶で作る無水カレー

[材料] ・トマト缶 ・大豆ミート(戻した状態) 100g ・カレールウ70g ・たまねぎ1/2個 ・人参1/2本

＊油お好みで、大豆ミートやサラダチキンなどを加えても！

①準備で大豆ミートはお湯で戻してしぼっておく。

②たまねぎとにんじんはみじん切りにする。

③フライパンに油を入れ温めたら、②の野菜を入れて炒める。野菜がしんなりとしてきたら、あらかじめ下処理をしておいた大豆ミートを加えて炒める。

④トマト缶とカレールウを加えたら、中火で混ぜながら水気が少なくなるまで5分ほど加熱する。

⑤お皿にご飯とカレーを盛り付けて、お好みでパセリをかけたら完成。

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
648	春巻きの皮・めん類	三立食品　みちのく春巻きの皮	10枚	313	蔵・月	国産小麦粉と塩だけで作ったパリパリの皮です	
649		亀製麺　生うどん細切	300g	313	蔵・月	国産小麦に自然海塩「海の精」を使用した細切りの生うどん	
650		亀製麺　生うどん太切	300g	313	蔵・月	国産小麦に自然海塩「海の精」を使用した太切りの生うどん	
651		亀製麺　焼きそば	150g×2	356	蔵・月	国産小麦と平飼い卵を使用した生焼きそばです。ソース付き。	
652		亀製麺　お鍋ひとつでラーメン(しょうゆ味)	2食	516	蔵・月	天然かんすい以外国産原料で作った生ラーメン。しょうゆスープ付き。	
653		亀製麺　お鍋ひとつで函館塩ラーメン	2食	594	蔵・ス	天然かんすい以外国産原料で作った生ラーメン。ハタハタの塩汁スープ付き。	
654		亀製麺　お鍋ひとつでタンメン	2食	488	蔵・月	天然かんすい以外国産原料で作った生ラーメン。塩味スープ付き。	
655		亀製麺　小麦と塩の生パスタ　スパゲティ	120g×2	351	蔵・月	国産小麦に卵・塩を原料にしたモチモチの生パスタ	
656		亀製麺　小麦と塩の生パスタ　フィットチーネ	120g×2	351	蔵・月	国産小麦と平飼い卵を使用した生パスタのフィットチーネ	
657		亀製麺　冷やし中華　ごま味	2食	545	蔵・月	[季]国産小麦に卵を加えた生麺にごま味のスープを添付しました	
658		亀製麺　冷やし中華　黒酢味	2食	540	蔵・月	[季]国産小麦に卵を加えた生麺に黒酢味のスープを添付しました	
659		ムソー　冷凍・さぬきうどん	200g×3	356	凍・月	香川県の小麦と食塩だけで作った冷凍うどん	
660		本田商店　奥出雲・生蕎麦	240g	562	常・ス	そば粉、小麦粉、食塩。スープ無し	
661		江別製粉　パスタ・スパゲティタイプ	500g	435	常・隔	北海道産小麦を使用したパスタ。麺の太さ1.7mm。	
662		江別製粉　パスタ・マカロニタイプ	200g	239	常・隔	北海道産小麦を使用したマカロニタイプのパスタ。	
663		桜井食品　純正ラーメン	5食	756	常・月	国産小麦を使用し動物性原料を使用しないラーメン。	
664		オーサワ　ベジ玄米ラーメン(しょうゆ)	112g×3	711	常・月	国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用したラーメン。しょうゆ味スープ	
665		オーサワ　ベジ玄米ラーメン(みそ)	118g×3	744	常・月	国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用したラーメン。みそ味スープ付き	
666		オーサワ　ベジ玄米ラーメン(しお)	112g×3	729	常・月	国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用したラーメン。塩味スープつき。	
667		オーサワ　ベジ玄米ラーメン(坦坦麺)	132g×3	943	常・月	国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用したラーメン。ごま味噌味スープ	
668		オーサワ　ベジ冷し中華(しょうゆだれ) ベジ	121g	225	常・ス	[季]国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用した冷やし中華。しょうゆだ	
669		オーサワ　ベジ冷し中華(しょうゆだれ) ベジ	121g×3	640	常・月	[季]国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用した冷やし中華。しょうゆだ	
670		オーサワ　ベジ冷し中華(ごまだれ) ベジ	130g	266	常・ス	[季]国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用した冷やし中華。ごまだれ付	
671		オーサワ　ベジ冷し中華(ごまだれ) ベジ	130g×3	756	常・月	[季]国産小麦・玄米の麺と植物性原料だけを使用した冷やし中華。ごまだれ付	
672		坂利製麺所　手延素麺	250g	486	常・月	[季]国産小麦と食塩、ゴマ油で作った伝統製法のそうめん	
673		坂利製麺所　手延葛そうめん	250g	540	常・月	[季]国産小麦・吉野本葛と食塩、ゴマ油だけで作った伝統製法のそうめ	
674		桜井食品　エルボパスタ	300g	394	常・ス	北海道産契約栽培の小麦を使ったマカロニタイプのパスタ	
675		オーサワ　有機スパゲティ	500g	378	常・月	[有] イタリア産。腰の強い本格パスタ。太さ1.7mm	
676		ミトク　フェリチェッティ・OGペンネ	300g	410	常・月	有機デュラム小麦100%のもちもち感あるペンネ。	
677		アルチェネ　有機グルテンフリー・スパゲティ	250g	711	常・ス	[有]とうもろこしと米粉だけを使用した小麦不使用のスパゲティ	

江別製粉株式会社

北海道産小麦を使用した江別製粉のパスタ

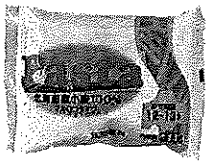
【661】北海道産小麦のパスタ・スパゲティタイプ 500g／435円

北海道産小麦100%で作ったスパゲティタイプのロングパスタです。食べ応えのあるもちもちとした食感が特徴です。数種類の小麦をブレンドし、小麦の味や香りを引き立てました。太さ1.7mm、ゆで時間7～8分。 ●賞味期限:2年 ●原材料:小麦粉(北海道産)

【662】北海道産小麦のパスタ・マカロニタイプ 200g／239円

北海道産小麦100%で作ったマカロニタイプのショートパスタ。食べ応えのあるもちもちとした食感が特徴です。サラダやグラタンなどに。ゆで時間12～13分。

●賞味期限:2年 ●原材料:小麦粉(北海道産)



PLANT BASED

植物性素材と国産小麦で作ったオーサワの冷やし中華(乾麺)

【668】オーサワのベジ冷やし中華(しょうゆだれ)
121g／237円を**225**円

【669】オーサワのベジ冷やし中華(しょうゆだれ)3個
121g×3個／711円を**640**円

北海道産小麦粉を使った無かんすいノンフライ乾麺に植物性素材で作った冷し中華。酸味まろやか、上品な風味の醤油だれ　ふりかけ（紅生姜、いりごま、青さ、焼刻みのり）付き。 ●賞味期限:6ヵ月 ●原材料:麺［小麦粉・馬鈴薯でん粉（北海道産）、食塩（オーストラリア産他）］ <スープ>醤油、麦芽水あめ、メープルシュガー、米酢、塩、ごま油、昆布粉末、酵母エキス］、紅生姜[生姜（中国産）、食塩、赤梅酢（国内産）]、胡麻、青さ・焼海苔（国内産）

【670】オーサワのベジ冷やし中華(ごまだれ)
130g／280円を**266**円

【671】オーサワのベジ冷やし中華(しょうゆだれ)3個
121g×3個／840円を**756**円

北海道産小麦粉を使った無かんすいノンフライ乾麺に植物性素材で作った冷し中華。ごまをふんだんに使った、風味豊かなごまだれです。 ●原材料:麺共通、<スープ>醤油、胡麻（練り胡麻・すり胡麻）、米酢、麦芽水あめ、味噌、胡麻油、玉ねぎ・にんにく・生姜（国内産）、香辛料、酵母エキス

品番		商品名		規格	税込価格	扱	コメント	チェック
683	ナッツ・ドライフルーツ	ノヴァ	有機ウォールナッツ	80g	759	常・月	[有]アメリカ産。甘みが強く渋みが少ない殻をとったチャンドラー種のくるみ	
684		ノヴァ	有機ローストアーモンド	80g	741	常・月	[有]イタリア産。大粒なプレミアムサイズを香ばしくローストしました	
685		ノヴァ	有機ローストヘーゼルナッツ	80g	685	常・月	[有]トルコ産。油分を豊富に含む栄養価の高いナッツです。	
686		ノヴァ	有機ローストカシューナッツ	80g	861	常・ス	[有]スリランカ産。大ぶりで甘味も強い最高品質のカシューナッツ。	
687		ノヴァ	有機ひまわりの種	70g	407	常・ス	[有]リノール酸や葉酸が豊富なナッツです	
688		ノヴァ	有機かぼちゃの種	70g	426	常・ス	[有]旨味と程よい油分があるかぼちゃの種です	
689		ノヴァ	有機レーズン	120g	438	常・月	[有]アメリカ産。天日乾燥。ノンオイル。皮が薄く甘みの強いトンプソン種使	
690		ノヴァ	有機カレンズ	100g	425	常・ス	[有]アメリカ産。天日乾燥・ノンオイル。種のない小型の干しぶどう	
691		ノヴァ	有機干しいちじく白	150g	833	常・ス	[有]トルコ産。大粒で皮が薄いスミルナ種。濃厚な甘みとつぶつぶとした食感	
692		ノヴァ	有機干しあんず	100g	667	常・ス	[有]トルコ産。大粒で酸味が少なく、甘味がある品種。	
693		ノヴァ	有機ドライ・ブルーベリー	60g	879	常・ス	[有]カナダ産。有機砂糖・ひまわり油使用。野生種の小粒なブルーベリ	
694		ノヴァ	有機ドライ・クランベリー	70g	518	常・月	[有]アメリカ産。有機砂糖・ひまわり油使用。酸味があり鮮やかな赤色のフルーツです	
695		ノヴァ	有機プルーン(種あり)	150g	723	常・ス	[有]アメリカ産。鉄分・ビタミンも豊富なフルーツ。	
696		ノヴァ	有機オレンジスティック	80g	513	常・ス	[有]イタリア産。オレンジの皮をレモンジュースと砂糖・コーンシロップで煮詰めました。	
697		ノヴァ	有機オリーブの宝石	100g	1,058	常・ス	[有] 9種類の有機フルーツ、ナッツを使用したスプレッド	
698		ノヴァ	有機アーモンドチョコスプレッド	200g	1,728	常・ス	[有]アーモンドペーストや粉糖、パーム油、ココアパウダーで作ったスプレッド	
699		ノヴァ	有機ナッツふりかけ	53g	680	常・ス	[有]有機ナッツ5種類その他	
700	蜜・糖・ジャム	オーサワ	もち米あめ(卓上)	200g	594	常・月	国産もち米を糖化して、ふくよかな甘味を出しました。容器入り。	
701		オーサワ	有機メープルシロップ・アンバー	250ml	1,404	常・ス	[有]カナダ産の淡い色合いで柔らかくデリケートな風味のメープルシロップ。	
702		オーサワ	有機メープルシロップ・ゴールデン	250ml	1,458	常・ス	[有]カナダ産の柔らかな甘みと豊かな香りのメープルシロップ。	
703		オーサワ	OGアガベシロップGOLD	330g	648	常・ス	[有]ブルーアガベから作った低GIの天然甘味料	
704		わっぱの会	いちごジャム	150g	685	常・月	農薬不使用の露地栽培いちごを使用しました。ペクチン不使用	
705		わっぱの会	ラ・フランスジャム 〈ロス〉	150g	568	常・月	減農薬のラ・フランスとレモン果汁を入れたジャム	
706		わっぱの会	いちじくジャム	150g	627	常・月	農薬使用を通常の3分の1の使用に減らしたいちじく使用	
707		わっぱの会	紅玉りんごジャム	150g	545	常・月	長野県の矢澤さんの減農薬の紅玉りんごから作られたジャム	

美味しいパンやご飯を楽しむために ノヴァのオリジナル品です

【697】有機オリーブの宝石 100g／1058円

ノヴァのスペイン産有機エキストラバージンオリーブオイルに9種類の有機ドライフルーツ、有機ナッツを散りばめた有機トーストスプレッドです。まずは焼きたてのパンに、バターやジャムを塗るように、スプーン1杯分を載せて召し上がってみてください。2枚目はグランドの塩をひとつまみパラリとかけて。2つの違った美味しさが楽しめます。オリーブの宝石はパンケーキやサラダ、バニラアイスとも好相性。さまざまなアレンジもお楽しみいただけます。

●賞味期限:1年

＊使用している原材料は別途イラスト参照

【698】有機アーモンドチョコスプレッド 200g／1728円

使用している原料は有機アーモンドペーストをはじめ、全てノヴァこだわりの素材のみ。シンプルな食パンとの相性は抜群で、アーモンドらしさを追求し、甘さ控えめに仕上げました。真っ白なやわらかい食パン、こんがり焼いた食パン、どちらに塗っても大変美味しくおすすめです。 ●原材料：有機アーモンドペースト、有機粉糖、有機パーム油、有機ココアパウダー

【699】有機ナッツふりかけ 53g／680円

こだわりの有機ナッツを5種類をはじめすべて植物由来の原料を使用。ナッツが持つ歯ごたえと香ばしい風味はそのままに、口の中にふんわりと広がるごはんとの相性は抜群です。 ●原材料:有機醤油、有機ひまわりの種、有機砂糖、有機オーツ麦フレーク、有機白ごま、有機アーモンドペースト、有機食用オリーブ油、有機かぼちゃの種、有機ウォールナッツ、天日塩、乾燥昆布、椎茸粉末

「わっぱの会」のジャム

わっぱ知多農場の農薬・化学肥料不使用栽培のものを中心に素性の確かな契約栽培の農家から原料の果物を集めています。生で食べてもおいしい完熟果にこだわり、保存料・着色料など添加物やペクチンなども使っていません。 ●賞味期限:各6ヶ月

【704】いちごジャム 150g／685円

露地栽培の旬の農薬不使用栽培の朝摘みいちごをジャムにしました。ちょっと価格は高めですが「わっぱの会」一押しのジャムです。 ●原材料:いちご(農場産)、レモン(愛知産)、粗糖（国内産）

【705】ラ・フランスジャム
150g／585円を**568**円

長野県矢沢農園の洋梨(ラ・フランス)をジャムにしました。口あたりよく風味付けのレモンは農薬不使用のものを使用しています。●原材料:洋梨(矢沢農園)、粗糖(国内産)、レモン（愛知産）

【706】いちじくジャム 150g／627円

農薬使用量を慣行栽培の1/3に減らした特別栽培のいちじくを使用したジャムです。●原材料:いちじく(愛知産)、レモン(愛知産)、粗糖（国内産）

【707】紅玉りんごジャム 150g／545円

長野県飯田市の飯田有機農業研究会・矢澤右京さんから減農薬(慣行栽培の3割以上農薬減、除草剤・化学肥料無使用)のりんごのジャムにしました。昔ながらの品種「紅玉」にこだわり、紅玉ならではの風味と酸味をいかしたジャムです。 ●原材料:りんご(長野産)、粗糖（国内産）、レモン(愛知産)

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
718	飲料	エコーレ　ﾙﾜﾝﾀﾞ ｳｨﾒﾝｽﾞ ｺｰﾋｰ豆(浅煎り)	150g	1,125	常：ス	●ルワンダ産。スペシャルティコーヒー	
719		エコーレ　ﾙﾜﾝﾀﾞ ｳｨﾒﾝｽﾞ ｺｰﾋｰ粉(浅煎り)	150g	1,125	常：ス	爽やかなフレッシュトマトのような味わい。	
720		エコーレ　ｸﾞｱﾃﾏﾗ ﾗﾀｼｰﾀ豆(中煎り)	150g	1,125	常：ス	●グアテマラ産。スペシャルティコーヒー	
721		エコーレ　ｸﾞｱﾃﾏﾗ ﾗﾀｼｰﾀ粉(中煎り)	150g	1,125	常：ス	明るい印象、杏の甘さとコク。	
722		エコーレ　エチオピア・ハラール　豆(深煎り)	150g	1,125	常：ス	●エチオピア・ハラール地区産。有機認証豆使用。。	
723		エコーレ　エチオピア・ハラール　粉(深煎り)	150g	1,125	常：ス	苦みと甘みの調和、カフォレにも。	
724		エコーレ　マンデリンブルーリントン豆(深煎)	150g	1,200	常：ス	●インドネシア産。スペシャルティーコーヒー。	
725		エコーレ　マンデリンブルーリントン粉(深煎	150g	1,200	常：ス	しっかりとしたコクと輪郭。スパイシー。	
726		エコーレ　デカフェ　ブラジル豆(中深煎り)	150g	1,050	常：ス	●ブラジル産。カフェイン97%除去。	
727		エコーレ　デカフェ　ブラジル粉(中深煎り)	150g	1,050	常：ス	麦茶やピーナッツの香ばしさ、コクも	
728		エコーレ　カフェバッグ	6個	900	常：ス	ペシャルティーｺｰﾋｰ10g×6個入り	
729		エコーレ　加糖カフェオレベース	600ml	1,100	常：ス	てんさい糖入り。3～4倍の牛乳や豆乳で割って。	
730		ATJ　東ティモール　(豆)	200g	886	常：隔	東ティモール産。小規模生産者との民衆交易品。	
731		ATJ　東ティモール　(粉)	200g	886	常：隔	しっかりとした苦み、ほのかな甘み、やわらかな酸味が特徴です。	
738		オーサワ　OGｲﾝｽﾀﾝﾄｺｰﾋｰｶﾌｪｲﾝﾚｽ	100g	1,598	常：月	[有]ペールー・ホンデュラスの豆を使用したカフェインレスのインスタントコ	
739		ビオピュー　オーガニック穀物コーヒー	100g	1,404	常：月	[有]有機穀物で作ったコーヒー風飲料。ノンカフェイン。	
740		川原製粉所　六条大麦 麦茶ﾊﾟｯｸ	10g×20	346	常：毎	[季]独自の製法で、レンガ造りの釜で二度炒り、焙煎しています	
741		ミエハク　麦茶<国内産大麦使用>T.B	8g×52	540	常：毎	[季]国内産大麦を使用したティーパックタイプの麦茶	
742		オーサワ　有機麦茶　<T.B>	10g×20	432	常：月	[有]国内産六条みのり麦使用。ティーパックの麦茶	
743		菱和園　OGグリーンティー	100g	432	常：ス	宇治産有機抹茶と有機てんさい糖だけで作った優しい甘さのお茶。粉末タイ	
744		オーサワ　有機三年番茶・小	100g	464	常：月	[有]宮崎県北部の山間地にある自然豊かな五ヶ瀬町で有機栽培で育てた茶樹の茎と葉をつかったお茶	
745		オーサワ　有機三年番茶・大	500g	1,987	常：月	[有]宮崎県五ヶ瀬町産有機茶100% 香り高く、まろやかな甘み	
746		オーサワ　有機熟成三年番茶(ティーバッグ)	1.8g×20	432	常：月	[有]京都産の有機緑茶を3年以上熟成しました。ティーパック入り。	
747		オーサワ　有機ごぼう茶<T.B>	1.5g×20	799	常：ス	[有]北海道産ごぼうを皮ごと使用し、泥臭さや苦みは控えたマイルドなお茶で	
748		オーサワ　徳島産よもぎ茶	2g×20	669	常：ス	徳島産のヨモギを使用したまろやかな香りのお茶	
749		アンナプル　自然緑茶	100g	1,215	常：隔	阿蘇の高原で農薬・化学肥料不使用で育った緑茶です	
750		アンナプル　自然ほうじ茶	100g	1,215	常：隔	阿蘇の高原で農薬・化学肥料不使用で育ったほうじ茶です	
751		白玄堂　柑橘紅茶TB　新登場	2g×15	707	常：ス	宮崎産有機紅茶と宮崎産の柑橘をブレンドしたフレーバーティ	
752		白玄堂　有機ミントグリーンティーTB　新登場	2g×15	886	常：ス	宮崎産有機煎茶と有機ミントをブレンドしたフレーバーティ	
753		白玄堂　こめこうじ和紅茶TB　新登場	2g×15	707	常：ス	宮崎産有機紅茶に有機米糀をブレンドしたお茶	

自家焙煎の店「エコーレ」今月の企画品

ルワンダ　ウィメンズコーヒー

【718】**豆(浅煎り)**　【719】**粉(浅煎り)**　各150g／1125円

生産者はルワンダ語で「希望」を意味する「ikizere」ウィメンズコーヒーグループ。60人のシングルマザーたちで決めた名前です。ルワンダのバホコーヒー社から技術支援を受け、品質向上に応じてさらにプレミアム価格が支払われています。すべてのメンバーが安全な水を利用でき、社会保障も受けられるようになっています。そんな生産者達が作ったフレッシュトマトのような味わい。ピンクグレープフルーツのような果実感。爽やかで明るいコーヒー。≪酸味★★★★☆　コク★★☆☆☆　苦味★☆☆☆☆≫

グアテマラ　ラタシータ農園

【720】**豆(中煎り)**　【721】**粉(中煎り)**　各150g／1125円

生産者のラタシータ農園は標高2千メートル以上高地で栽培し、中米の中でも極めて品質の高いスペシャルティコーヒー。明るい印象で杏の甘さとコクのあるコーヒーです。≪酸味★☆☆☆☆　コク★★☆☆☆　苦味★★★☆☆≫

デカフェ　ブラジル

【726】**豆(中深煎り)**　【727】**粉(中深煎り)**　各150g／1050円

水を媒体に安全な製法でカフェイン99%除去。ミナスジェライス州の3つのエリアの農園産。ナチュラル加工（非水洗式乾燥）で麦茶やピーナッツのような香ばしさやかりん糖のような甘さのコーヒーです。　≪酸味★☆☆☆☆　コク★★★☆☆　苦味★★☆☆☆≫

【729】**加糖カフォレベース**　600ml／1100円

砂糖入。豆乳や牛乳にほんの少し加えるだけで手軽に美味しいカフェオレが作れます。合成保存料は使わず砂糖を加えることで日持ちをよくしています。約20～30杯分。

宮崎県霧島市・白玄堂のお茶

ストレスのない茶の樹から作られる有機茶は、飲むとスーッと身体に染み込む感覚があります。白玄堂は、100年続くお茶農園の河野製茶(宮崎県都農町)の荒茶を仕入れ、宮崎産(米麹は島根産)の有機原料を使用していろいろなブレンド茶を作っています。ティーバックタイプで、水だしでもお茶だしでも出せます。保温性の水筒などに入れたままにしても渋みが出ず、一日中おいしく楽しめるフレーバーティー。

●賞味期限:1年以上

【751】**柑橘紅茶　TB**　15包／707円

宮崎県産の有機紅茶と、宮崎県産の有機のレモン、はっさく、だいだいをブレンド。渋みが出ずに柑橘の風味がやわらかく飲み疲れないお茶です。

●原材料:有機紅茶・有機八朔・有機レモン・有機橙（宮崎産）

【752】**有機ミントグリーンティー　TB**　15包／886円

宮崎県産の有機煎茶使用。ミントが苦手な人でもおいしく飲める、やさしい味。　●原材料:有機煎茶・有機ミント（宮崎産）

【753】**こめこうじ和紅茶　TB**　15包／707円

宮崎県産の有機紅茶と、島根県産の有機米糀を使用。お茶と米糀の甘みが感じられる優しい味わい。　●原材料:有機紅茶（宮崎産）、有機米糀（島根県）

8月まで毎月1回企画 光食品のお得なケース企画です

オーガニック原料や無添加にこだわる食品づくりを進めてきた光食品。これから夏場に向けて飲料・飲料をケースで購入していただくと全品お徳価格でお届けします。こだわりのは原材料だけでなく、香料・保存料・着色料・酸味料などは全品不使用。素材に良さを生かすため一部の炭酸飲料以外は無糖です。

JAS は有機認証品です 国産 は主原料に国内産原料を使用しています

トマトジュース

完熟した国産トマトまたは海外オーガニックトマト果汁で作られました。トマト本来の風味をお楽しみいただける無塩タイプ、天塩を使用した有塩タイプをお選びください。

真っ赤な完熟トマトをしぼり、ただちにジュース缶に充填したシーズンパック

トマトジュース

【757】無塩

190g×30本
4530円を
(1本136円)
4077円

海外産オーガニックトマトペーストを使用

JAS

オーガニックトマトジュース

【758】有塩 【759】無塩

190g×30本
4530円を各
(1本136円)
4077円

ストレート果汁ジュース

果実や野菜の果汁100%のジュース。にんじんジュースは有機レモン果汁を3%添加。みかんジュースはより風味がアップされたストレート果汁です。

【760】オーガニックりんごジュース

JAS 190g×30本
5190円を
4671円
(1本156円)

【761】有機にんじんジュース

国産 JAS 160g×30本
6000円を
5700円
(1本190円)

【762】オーガニックぶどうジュース

JAS 160g×30本
5508円を
4957円
(1本165円)

野菜ジュース

20種類の野菜で1日の必要量350gを使用したジュースを始め、トマトを始め92%の有機野菜をベースにした野菜ジュース。飲みやすい有機果実入りのジュースをお選びください。

【763】有機・野菜飲むならこれ!1日分

190g×30本
*無塩 5832円を
JAS 5249円
(1本175円)

有機野菜使用・野菜ジュース

【764】有塩 【765】無塩

190g×30本
4536円を各
(1本136円)*92%に有機原料使用
4082円

【766】国産有機野菜ジュース

125ml×12本
*カート缶 2203円を
1983円
(1本165円)

国産 JAS

【767】有機フルーティーMixジュース プラス野菜

195g×15本
*カート缶 2997円を
2697円
(1本180円)

JAS

炭酸飲料

有機レモン果汁3%を使用したレモンサイダー以外は有機認証品。有機の素材の力強さと爽快感をお楽しみいただけます。

【768】レモンサイダー

250ml×30本
4860円を
4374円
(1本146円)

【769】オーガニックアップルサイダー+レモン 250ml×30本

4860円を
4374円
(1本146円)

JAS

【770】オーガニックぶどうサイダー+レモン 250ml×30本

4860円を
4374円
(1本146円)

JAS

【771】有機みかんサイダー+レモン 250ml×30本

4860円を
4374円
(1本146円)

JAS

*14%に国産みかん果汁使用。

【772】オーガニックスポーツドリンクPET

JAS 280ml×24本
4666円を
4199円
(1本175円)

有機果汁と食塩でつくった、ゆず風味のカロリーオフのスポーツドリンク。体液の浸透圧に近いアイソトニック飲料なので水分・ミネラル補給に

【773】有機野菜とバナナのスムージー

JAS 160g×30本
6804円を
6124円
(1本204円)

有機バナナを3割使用し15種類の有機野菜と果実でつくったとろりとした濃厚なお子さんも飲みやすいスムージーです。

【774】有機アップル・キャロット

JAS 190g×30本
5832円を
5249円
(1本175円)

りんご・レモン果汁80%、にんじん汁20%。飲みやすい味で手軽にベータカロテンを手軽に摂取できます。

【775】オーガニックジンジャーエール

JAS 250ml×30本
4,860円を
4374円
(1本146円)

国産有機しょうがを使用した有機ジンジャーエールです。爽やかな飲み心地に有機しょうがの辛みをきかせた、刺激的な味わいです。

■表紙企画 光食品のジュース。飲料の原材料・賞味期限 ＊<賞>で表示
●OGトマトジュース 無塩…トマト(海外産) ＊有塩は＋塩 <賞>2年
●OGりんごジュース…有機りんご(海外産)<賞>1年
●有機みかんジュース…有機温州みかん(国内産) <賞>2年
●有機にんじんジュース…有機濃縮人参(国内産)、有機レモン(海外産) <賞>2年
●OGぶどうジュース…有機ぶどう(アメリカ・アルゼンチン産)<賞>2年
●有機・野菜飲むならこれ！1日分…有機トマトジュース、野菜ジュース[有機人参、セルリー、有機かぼちゃ、だいこん、白菜、小松菜、ピーマン、ケール、赤ピーマン、野沢菜、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、アスパラガス、かぶ、レタス、クレソン、パセリ]、有機レモン果汁、有機ゆこう果汁 <賞>1.5年
●有機野菜使用・野菜ジュース有塩/無塩…有機トマトジュース、野菜ジュース[セルリー、有機にんじん(国内産)、ビーツ、キャベツ、レタス、クレソン、パセリ)、レモン、有機ゆこう(国内産)、香辛料] ※有塩タイプは＋塩 <賞>2年
●国産有機野菜ジュース…有機濃縮にんじん(有機にんじん(国産))、野菜(有機トマト(濃縮還元)、有機かぼちゃ、有機青じそ、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ)、果実(有機ゆこう、有機すだち)<賞>2年
●有機フルーティーMixジュース プラス野菜…果実(有機ぶどう(アルゼンチン)、有機りんご、有機バナナ、有機レモン、有機かぼす、有機すだち)、野菜(有機トマト、有機にんじん、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機たまねぎ、有機青じそ)<賞>1年
●レモンサイダー…水、てんさい糖(北海道産)、有機レモン果汁(スペイン・イタリア他海外産)、炭酸 <賞>1.5年
●OGアップルサイダー+レモン…有機りんご果汁・有機レモン果汁(海外産)、炭酸 <賞>1.5年
●OGぶどうサイダー+レモン…有機ぶどう果汁・有機レモン果汁(海外産)、炭酸 <賞>1.5年
●みかんサイダー+レモン…有機温州みかん(国内産)、有機レモン(海外産)、てんさい糖(北海道産)、炭酸 <賞>1.5年
●OGスポーツドリンクPET…有機ぶどう・有機りんご・有機レモン(海外産)、有機ゆず(国内産)、塩
●有機野菜とバナナのスムージー…野菜[有機にんじん、有機トマト、有機かぼちゃ、有機だいこん(根、葉)、有機小松菜、有機エンサイ、有機つるむらさき、有機モロヘイヤ、有機キャベツ、有機しょうが、有機たまねぎ、有機青じそ]、果実[有機バナナ、有機レモン、有機すだち] <賞>2年
●有機アップル・キャロット…有機りんご・有機レモン(海外産)、有機人参(国内産)
●OGジンジャーエール…有機砂糖(ブラジル産)、有機りんご果汁(海外産)、有機生姜(国内産)、有機レモン果汁(海外産)、有機すだち果汁(徳島産) <賞>1.5年

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
803	飲料	花田食品 チューチュージュース	90ml×5	572	常 月	[季][季]国産リンゴ・有機ぶどう果汁を使用した無糖のポリジュース	
804		花田食品 ぐれーぷるミニ	45ml×8	572	常 月	[季]国産りんご・ぶどう果汁だけを使用。シャーベットに	
805		花田食品 りんごちゃんミニ	45ml×8	518	常 月	[季]長野県産コりんご・ぶどう果汁だけを使用したシャーベット	
806		無茶々園 温州みかんジュース	720ml	875	常 隔	無茶々園産みかん100%のストレート果汁ジュース	
807		無茶々園 甘夏ジュース	720ml	875	常 月	無茶々園産甘夏果汁100%のストレート果汁ジュース	
808		無茶々園 ジューシーフルーツジュース	720ml	734	常 月	無茶々園産河内晩柑果汁100%のストレート果汁ジュース	
809		光食品 有機野菜飲むならこれ!1日分	190g×6	1,102	常 隔	[有]20種類の野菜を使用し1缶で野菜の量350gが確保できるジュース。無塩	
810		光食品 有機アップル・キャロット	190g×6	1,102	常 隔	[有]有機りんごと・人参・レモン果汁で作ったジュース	
811		光食品 みかんサイダー+レモン	250ml×6	972	常 隔	国産有機みかんと有機レモン、天然水を使いました	
812		光食品 OGジンジャエール	250ml×6	972	常 隔	[有]国産有機生姜を使用したジンジャーエール	
813		筑波乳業 ①濃いｱｰﾓﾝﾄﾞ ﾐﾙｸ砂糖不使用	125ml×15	2,235	常 ス	アーモンドからつくられた植物性ミルク	
814		筑波乳業 ③濃いｱｰﾓﾝﾄﾞ ﾐﾙｸたっぷり植物繊維	1000ml	699	常 ス	アーモンドからつくられた植物性ミルク	
815		寺田本家 寺田本家の米(マイ)グルト1本	160ml	350	蔵 隔	お米から作ったヨーグルト。ノンアルコールの100%植物性飲料。	
816		寺田本家 寺田本家の米(マイ)グルト10 ケース	160ml×10	3,450	蔵 隔	お米から作ったヨーグルト。ノンアルコールの100%植物性飲料。	
817		住宅企画 天然炭酸水　YOIANO	500m×4	821	常 月	大分県の九重山系から採取した加熱・炭酸ガス含有の天然鉱泉水。軟水。非加	
818		住宅企画 天然炭酸水　YOIANO ｹｰｽ	500m×24	4,925	常 月	ケース企画	
819		九州乳業 みどり有機豆乳（無調整）	1000ml	300	常 ス	有機輸入大豆を使用した成分無調整の豆乳	
820		日本ビール 龍馬1865 ケース	350ml×24	2,955	常 月	ドイツ産麦芽１００%にこだわり、ドイツビール並みのしっかりとした麦の香	
821		パシフィッ ①ｼｬﾙﾄﾞﾈｽﾊﾟｰｸﾘﾝｸﾞ ﾉﾝｱﾙ缶	250ml×4	1,640	常 ス	[有]ノンアルコールのワインテイスト飲料。缶入りのスパークリング。	
822		パシフィッ ②ｼｬﾙﾄﾞﾈｽﾊﾟｰｸﾘﾝｸﾞ ﾉﾝｱﾙ	750ml	1,620	常 ス	[有]ノンアルコールのワインテイスト飲料。ビン入りのスパークリング	
823		パシフィッ ③ﾛｾﾞｽﾊﾟｰｸﾘﾝｸﾞ ﾉﾝｱﾙ	750ml	1,620	常 ス	[有]ノンアルコールのワインテイスト飲料。有機シャルドネ、カベルネ	
833	アイス類・かき氷シロップ	久保田食品 白くまくんの黒糖アイス 新登場	150ml×6	720	凍 隔	ラクトアイス。香料無添加。砂糖、乳製品、卵。	
834		久保田食品 さとうきび蜜かき氷十勝小豆 新登場	170ml×3	486	凍 隔	氷菓。原材料:小豆粒あん。きび砂糖、天日塩	
835		久保田食品 さとうきび蜜かき氷抹茶と十勝あずき	170ml×3	486	凍 隔	氷菓。原材料:小豆粒あん。きび砂糖、抹茶、天日塩	
836		久保田食品 バニラ最中	110ml×3	420	凍 隔	乳脂肪8%本格アイスクリーム。基本原料+バニラビーンズ	
837		久保田食品 バニラと小豆の最中	110ml×3	420	凍 隔	乳脂肪8%小豆入りアイスクリーム。基本原料+小豆あん、バニラビー	
838		久保田食品 抹茶と小豆の最中	110ml×3	420	凍 隔	乳脂肪7.5%小豆の入りのアイスクリーム。基本原料+抹茶、小豆あん	
839		久保田食品 ブルーベリーアイスキャンデー	80ml×3	551	凍 隔	氷菓。高知産ブルーベリー果汁に砂糖、レモン果汁だけを使用。	
840		久保田食品 宇治金時アイスキャンデー	80ml×3	356	凍 隔	氷菓。原材料:北海道産小豆あん、砂糖、牛乳、抹茶	
841		久保田食品 南国土佐のすももアイスキャンデ-	80ml×3	551	凍 隔	原材料:すもも果汁、果肉、砂糖	
842		久保田食品 抹茶アイスキャンデー	80ml×3	551	凍 隔	乳脂肪分10%のアイスクリーム。香り高い宇治抹茶に乳製品・砂糖だけを使用	
843		久保田食品 いちごとミルクアイスキャンデー	80ml×3	616	凍 隔	まろやかなミルクアイスと旬の高知産のいちごを使用	
846		信州自然王 かき氷シロップ・いちご	260g	518	常 ス	濃縮いちご果汁・果肉を使用した無添加のシロップ	
847		信州自然王 かき氷シロップ・ブルーベリー	260g	518	常 ス	濃縮ブルーベリー果汁を使用した無添加のシロップ	
848		信州自然王 かき氷シロップ・抹茶	260g	518	常 ス	愛知県産抹茶を使用した無添加のシロップ	
849		信州自然王 かき氷シロップ・国産レモン	260g	518	常 ス	瀬戸内産レモン果汁を使用した無添加シロップ	

シーズン初登場！　香料不使用の久保田食品のカップアイスです

KUBOTA

【833】**白くまくんの黒糖アイス**　150ml×6個／720円
シンプルな原材料で造り上げた素朴な味わい。ライトな口当たり、さっぱりとしたあと味。添加物不使用のアイスで1個当たり120円とリーズナブルなのも魅力です。<ラクトアイス>無脂乳固形分：4.0%　乳脂肪分：0.2%　卵脂肪分：0.4%　●原材料：：砂糖、黒糖、乳製品、卵

【834】**さとうきび蜜かき氷　十勝小豆**　170ml×3個／486円
国内産きび砂糖・北海道十勝小豆・高知県産天日塩を使ったかき氷。芳醇な香りのさとうきび蜜と控えめな甘さの自家製小豆餡が調和し、上品な味わい。<氷菓>　●原材料:さとうきび（鹿児島県産）、てんさい糖（北海道産）、小豆（北海道十勝産）、天日塩（高知産）

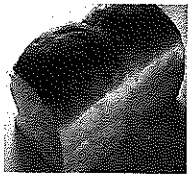
【835】**さとうきび蜜かき氷　抹茶と十勝小豆かき氷**　170ml×3個／486円
国内産のきび砂糖・北海道十勝小豆・高知県産天日塩を使ったかき氷に上質な国産抹茶をプラスして、抹茶の香りと色合いをお楽しみいただけます。<氷菓>　●原材料:さとうきび、てんさい糖、小豆、まっ茶(国内産)、天日塩

品番		商品名	規格	税込価格	扱	コメント	チェック
881	パン	ﾉｰｽｶﾗｰｽﾞ ①OG小麦粉のもっちりパン プレーン	1個	302	常：ス	オーガニック小麦粉使用ヴィーガン対応パン	
882		ﾉｰｽｶﾗｰｽﾞ ②OG小麦粉のもっちりパン プレーン ﾗｰﾙ	3個	880	常：ス	オーガニック小麦粉使用ヴィーガン対応パン	
883		ﾉｰｽｶﾗｰｽﾞ ③OG小麦粉のもっちりパン レーズン	1個	313	常：ス	オーガニック小麦粉使用ヴィーガン対応パン。レーズン入り	
884		ﾉｰｽｶﾗｰｽﾞ ④OG小麦粉のもっちりパン レーズン ﾗｰﾙ	3個	911	常：ス	オーガニック小麦粉使用ヴィーガン対応パン。レーズン入り	
885		ﾍﾞｰﾏ ①有機全粒ﾗｲ麦ﾊﾟﾝ（ﾌｫﾙｺﾝﾌﾞﾛｰﾄ）	6枚	518	常：ス	[有]全粒ライ麦を使用したドイツの伝統的な黒パン。チアシード入り。	
886		ﾍﾞｰﾏ ②有機全粒ﾗｲ麦ﾊﾟﾝ(ﾌｫﾙｺﾝ&ﾁｱｼｰﾄﾞ)	6枚	583	常：ス	[有]全粒ライ麦を使用したドイツの伝統的な黒パン。	
887		ﾍﾞｰﾏ ③有機全粒ﾗｲ麦ﾊﾟﾝ（ﾏﾙﾁｸﾞﾚｲﾝﾌﾞﾛｰﾄ）	6枚	562	常：ス	[有]有機全粒ライ麦・オーツ麦・大麦・小麦使用やさしい甘みとほのかな酸味	
888		ｵｰｻﾜ Vｴｲﾄﾞﾊﾟﾝﾃﾞｲﾘｰﾌﾟﾚｰﾝ	1個	248	常：月	卵・乳製品不使用のヴィーガンパン しっとりやわらかな食感 やさしい甘み調味料 ・イーストフード・乳化剤不使用 ・香料・着色料・保存料不使用 ・アレルギー特定原料25品目不使用 ・ローリングストックにも最適	
889		ｵｰｻﾜ Vｴｲﾄﾞﾊﾟﾝﾃﾞｲﾘｰﾌﾟﾚｰﾝ&あずき	1個	264	常：月		
890		ｵｰｻﾜ Vｴｲﾄﾞﾊﾟﾝﾃﾞｲﾘｰﾌﾟﾚｰﾝ&くるみ	1個	264	常：月		
891		ｵｰｻﾜ Vｴｲﾄﾞﾊﾟﾝﾃﾞｲﾘｰﾁｮｺﾁｯﾌﾟ	1個	302	常：月		
892		ﾋﾟﾉｷｵ ふくらむ魔法のメロンパン	84g×4	606	凍：月	発酵・解凍不要で、外はサクサク、中はふんわりの焼き立てパンをいつでも簡単にお楽しみいただける冷凍パンです。特許製法により成型して二次発酵した生地を冷凍しているので、そのまま予熱したオーブンレンジで15～20分焼くだけでふくらみながら焼成します。パン生地は白神酵母で発酵させた国産小麦を使用し、保存料やイーストフードなどは使用していません。	
893		ﾋﾟﾉｷｵ ふくらむ魔法のクロワッサン	52g×4	657	凍：月		
894		ﾋﾟﾉｷｵ ふくらむ魔法のあんパタぱん	83g×3	508	凍：月		
895		ﾋﾟﾉｷｵ ふくらむ魔法のﾊﾞﾀｰﾎﾞｰﾙﾌﾟﾚｰﾝ	61g×4	569	凍：月		
896		ﾋﾟﾉｷｵ ふくらむ魔法のﾊﾞﾀｰﾎﾞｰﾙﾚｰｽﾞﾝ	71g×4	583	凍：月		
897		ﾋﾟﾉｷｵ ふくらむ魔法のﾊﾞﾀｰﾎﾞｰﾙｸﾘﾐ	72g×4	605	凍：月		
898		黒部 食パン ブロック	1.5斤	276	蔵：毎	原材料:北海道産小麦粉、イースト、脱脂粉乳、砂糖、塩	
899		黒部 食パン スライス	1斤6枚	184	蔵：毎	ブロックパンをスライスしました	
900		黒部 天然酵母食パン	1.5斤	348	蔵：毎	原材料は国産小麦粉、カナダ産小麦胚芽、天然酵母、砂糖、塩です。	
911	雑貨	Nﾈｯﾄﾜｰｸ 衣服ｶﾞｰﾄﾞ引出用・簡易包装	18個	990	常：月	天然植物油と樟脳の油などを原料にした防虫剤	
912		Nﾈｯﾄﾜｰｸ 衣服ｶﾞｰﾄﾞ洋服ﾀﾝｽ用・簡易包装	4本	946	常：月	天然植物油と樟脳の油などを原料にした防虫剤	
913		ｵｰﾌﾟﾝｽ ユーカリプタス スプレー ボトル	330ml	1,089	常：月	天然ユーカリオイルと純粋で作った洗浄・消臭剤。	
914		ｵｰﾌﾟﾝｽ ユーカリプタス スプレー 詰替用	600ml	1,760	常：月	お得な詰め替え用。	
915		木曽路物産 セスキプラス(洗濯用洗剤)無香料詰替	1000g	1,298	常：月	ｾｽｷ炭酸ﾅﾄﾘｳﾑに酸素系漂白剤と4種類の酵素配合の洗濯用洗剤	
916		地の塩社 クリーン食器洗い乾燥機専用洗浄剤	500g	560	常：月	重曹と炭酸塩を主原料にした専用洗浄剤	
917		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ①ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ(おりものシート)	40個	693	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
918		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ②ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ(おりものｼｰﾄ)ﾛﾝｸﾞ	36個	792	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
919		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ③ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ(普通の日用・羽なし)	24個	550	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
920		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ④ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ(多い日の昼用・羽なし)	18個	550	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
921		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ⑤ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ(多い日の昼用・羽つき)	16個	550	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
922		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ⑥ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ（多い日の夜用・羽なし）	12個	550	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
923		ｸﾞﾘｰﾝﾎﾞｯｸｽ ⑦ﾅﾁｭﾗﾑｰﾝ（多い日の夜用・羽つき）	10個	550	常：月	高分子吸収剤などを使用しない使い捨てにできるナプキン	
924		りんねしゃ 菊花せんこう・角型ミニサイズ	32巻	990	常：隔	[季]除虫菊と除虫草を原料にした防虫線香。3時間タイプ。	
925		りんねしゃ 菊花せんこう・レギュラー	30巻	1,250	常：毎	忌避効果を期待した防虫線香。天然防虫植物原料使用	
926		りんねしゃ 菊花せんこう・長時間用	20巻	1,450	常：隔	[季]除虫菊と除虫草を原料にした防虫線香。3時間タイプ。	
927		本物総合 かえる印ナチュラル蚊取り線香	30巻	1,026	常：月	天然除虫菊を有効成分として天然素材で作られた蚊取り線香	

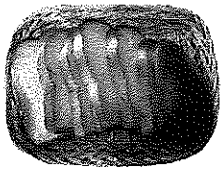
黒部製パンのパン

黒部製パンは富山県黒部市にあるメーカーで、1988年に創業し学校給食用炊飯の他、黒部市の給食用のパンの製造なども行っています。黒部学園など障害者通所施設のスタッフも製パン部門で受け入れてきました。みどり共同購入会と最も古くから提携している生産者の方です。毎週企画、種類を食パンに絞りとてもお求めやすい価格となっています。イギリスパン・スライスパンはイーストを使用していますが、天然酵母パンは星野天然酵母で発酵させています。ショートニングなど油脂分を使用しないシンプルな食パン。原料小麦は北海道産小麦を使用。 ●賞味期限:4日

【898】**食パンブロック** 1.5斤／276円
イーストを使った国産小麦パン。日持ちするようスライスしていません。食べられる前にお好みの厚さにスライスして下さい。 ●原材料:小麦粉（国内産）、砂糖、塩、脱脂粉乳、イースト

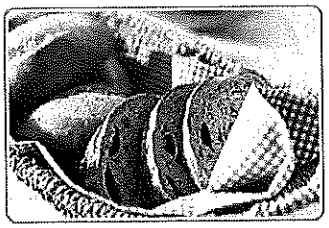


【899】**食パンスライス** 1斤／184円
ブロックパンを食べやすいよう18mm厚、6枚にスライス。



【900】**天然酵母食パン** 1.5斤／348円
星野天然酵母で発酵させた、ふすま入りのパン。国産小麦・天然酵母パンでこの価格のパンはなかなかないと思います。どっしりとした食べごたえあるパン。 ●原材料:小麦粉(国内産)、三温糖、天然酵母、胚芽(カナダ産)、塩

●製パン・お菓子作り用材料企画●



《東日本産業の小麦粉》

岩手県盛岡市紫波町に工場があり。水田の転作で南部小麦を栽培しています。南部小麦は除草剤・農薬をほとんど使用せず、グルテン質を比較的多く含み風味が良いことから使用するパン屋さんも数多くあります。ポストハーベスト汚染のない国産小麦粉を扱っています。

【140102】ゆきちから(強力粉) 5kg／1865円

製パン用小麦として開発された品種:ゆきちから小麦だけを挽いた小麦粉です。ハードブレッドなどに。
岩手県産100%使用です。
蛋白11.0%　灰分0.48%

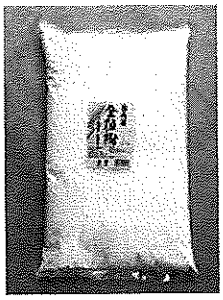
【140206】内麦薄力粉 5kg／1865円

国内産小麦100%使用。外国産薄力粉よりグルテン質が若干多いのですが、ちょっとの工夫で菓子、てんぷら等に風味のあるおいしいものが作れます。

【140300】南部小麦粉(中力粉) 5kg／1865円

岩手県産ナンブコムギ100%使用。パン、うどん、菓子等、用途はさまざまです。小麦特有の風味、味わいをお楽しみ下さい。

【140403】国内産全粒粉 5kg／2499円



岩手県産ナンブ小麦をまるごと粉にしました。ナンブ小麦本来の豊かな香りをお楽しみ下さい。

《江別製粉の粉》

北海道江別市にある“どさんこ製粉所”として国産小麦粉を幅広く扱っています。パン用粉としてはるゆたかは有名ですが、それ以外でも多様な用途に対応できるよう道産小麦粉の開発を進めています。

【140507】ドルチェ(薄力粉) 5kg／2703円

輸入小麦を一切使用していない、北海道産小麦100%の菓子用薄力粉です。しっとりとした食感と小麦本来の味を楽しめます。ほんのり甘い小麦の香りも、よりいっそう美味しさをひきたてます。たん白含有量:9.3±0.5%　灰分:0.34±0.03%

【140600】全粒粉(強力粉) 5kg／3244円

北海道産小麦のみを使用。小麦の栄養が詰まった「強力タイプの全粒粉」です。たん白含有量:1.3±0.3%　灰分:11.2±0.5%

【140704】全粒粉(薄力粉) 5kg／2874円

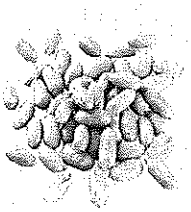
北海道小麦を100%使用した、薄力タイプの全粒粉です。扱いやすいように、ふすま(外皮)を取り除いてあります。
たん白含有量:11.5±0.3%
灰分:11.0±0.2%

【140808】はるゆたかブレンド 5kg／3296円

現在大人気の「春よ恋」の前身となった幻の小麦粉。国産小麦の代名詞的な存在であるはるゆたかを主体としたブレンドパン用粉です。味・食感・香りが良いプレミア感のある小麦粉。蛋白11.3±0.5%　灰分0.46±0.03% 北海道小麦100%。

＜表示価格は税込み価格です。＞

【143401】有機ピーナッツ 1kg／2592円

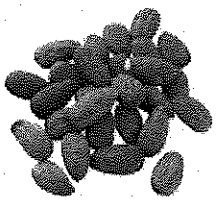


伝統品種の落花生を有機栽培したものを、植物油脂と食塩で加工しました。そのままでも、クッキー、ブラウニーなどのお菓子や料理などに

【143505】有機ウォールナッツ 180g／1527円
【143609】有機ウォールナッツ 1kg／5832円

粒が大きく、甘みが強く渋みの少ないチャンドラー種。噛むごとに口の中に広がるジューシーな味わいが特徴です。テーブルナッツとしておつまみにも。
●原産地:アメリカ産

【143702】有機ローストアーモンド 180g／1481円
【143806】有機ローストアーモンド 1kg／6372円

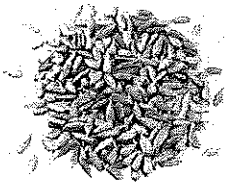


ロースト加減で本来の旨みを味わっていただけるように浅煎りにしました。無塩。●原産地:スペイン

【143900】有機洗い白ごま 1kg／2808円
【144000】有機洗い黒ごま 1kg／2808円

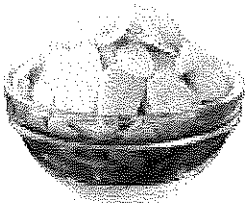
有機栽培されたごまを日本で水洗いし、乾燥・選別しています。トッピングにしたり、生地に練り込んだりしてパンやお菓子の味わいや彩りに。炒ってお料理に。●原産地:ボリビア他

【144103】有機ひまわりの種 180g／407円
【144207】有機ひまわりの種 1kg／2322円



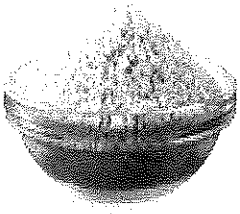
太陽をたっぷり受けて育った、野趣あふれる力強い味わいのひまわりの種を国内で選別しています。栄養も豊富で各種パンのアクセントやおやつにもぴったりです。●原産地:中国

【144300】有機アーモンドスライス 1kg／6480円



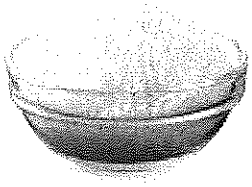
イタリア・シチリア産のトゥオノ種を使用し、渋皮を除いてスライスしました。豊かな香りと甘みがある濃厚な味わいが特徴。軽くローストすることでさらに香ばしさが増します。●原産地：イタリア

【144404】有機アーモンドプードル 1kg／6480円



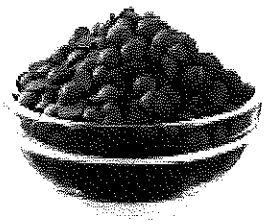
イタリア・シチリア産のトゥオノ種を使用。味が濃く、豊かな香りがあり、どんな副材料とでも相性が良いのが特徴です。油分が多く、加えると味に深みが出て風味が増し、しっとり感も加わります。●原産地：イタリア

【144508】有機ココナッツ(ファイン) 1kg／2700円



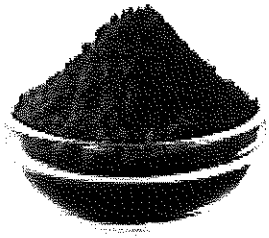
混ぜものなしの100%ココナッツパウダーです。特有の甘みと上品な香り、独特の歯ごたえ、ほどよい油分が、クッキーをはじめとする焼き菓子やパンに最適。加えることで豊かなコクが生まれます。
●原産地：スリランカ

【144601】有機チョコチップビター 1kg／3980円



クッキー、パン、ケーキのコーティングに最適な、クーベルチュールのチョコチップ。油分が少なく、味、香りともに抜群。フランスの有機認定を取得。
●原産地：フランス。冷蔵

【144705】有機ココアパウダー 1kg／3834円



ドミニカ産の有機栽培カカオ100%のココアパウダー。ココアでバター20～22%含有の豊かで深い風味が、チョコペーストやブラウニー等に向きます。●原産地：オランダ

【140901】ゆめちからブレンド　1.25kg／578円

中　止

キタノカオリを父とした北海道産超強力小麦ゆめちからブレンドした粉です。「ゆめちからブレンド」からできるタンパク質の多い小麦で、もっちり、ねばりのあるパンをつくることができます。

【141001】春よ恋ブレンド　1.25kg／540円

北海道産「春よ恋」と「キタホナミ」をブレンドした国内産パン用強力粉です。
国内産強力粉の中では「春よ恋」はパンの立ち上がりも良く、もっちりしたパンに焼き上がります。

【141105】北海道産パン用粉春よ恋100%　1.25kg／648円

「はるゆたか」の血統を継いだ、今一番勢いのある国産小麦粉。はるゆたかのややデリケートな性質を改良し、扱いやすさを高めることができました。蛋白12.0±1.0% 灰分0.45±0.05%「はるゆたか」の後継品種「春よ恋」100%。

【141209】四万十の米粉 あきつっ粉 800g／594円

四万十産の特別栽培米を原料米にした米粉です。微粉末で、パウダーが細かいのでダマになりにくく、グルテンが含まれません。唐揚げやお好み焼き粉をはじめ、調理の際に扱いやすい米粉です。
●賞味期限:3ヶ月以上 ●原材料:米(高知産) ●メーカー:高生連

【141302】有機ベーキングパウダー　10g×4／497円

アルミ・第一リン酸カルシウム不使用、こだわり有機原料で作ったドイツ生まれのベーキングパウダー
●賞味期限3年●原材料:第一リン酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、コーンスターチ

【141406】ベーキングパウダー　113g／345円

アルミニウム無添加。非遺伝子組み換えコンスターチ使用のベーキングパウダー。
●賞味期限3年●原材料:第一リン酸カルシウム、炭酸水素ナトリウム、コーンスターチ●メーカー:ラムフォード社

【141500】ドライイースト 小袋入　7g×3／448円

温度適応が強くパンがよく膨らみます。酵母を増殖させる飼料には化学薬品を使わず、「モラセス」のみを使用。乳化剤などの添加物を使用しない天然イーストです。5～4倍の水(38～40度)に溶かしてから生地に混ぜ込んで下さい。
●賞味期限:2年●原材料:イースト(メキシコ産)●メーカー:RED STAR

【141603】ドライイースト　100g／1004円

廃糖蜜で時間をかけてイーストを培養する昔ながらの製法を40年以上続けています。容量が大きいので頻繁にパンを焼く方におすすめ。15分予備発酵させてからお使いください。
●賞味期限:18ヵ月●原材料:イー

【141707】ホシノ天然酵母 50g×5／1353円

お米由来の酵母を国産小麦、国産米、麹、水でゆっくり大切に育てた日本古来の醸造技術を応用した天然酵母。オールマイティに使えもっちりと味わい深いパンに。
●原材料:小麦粉・米(国内産)、酵母、麹●賞味期限:冷蔵1年●メーカー:ホシノ天然酵母パン種

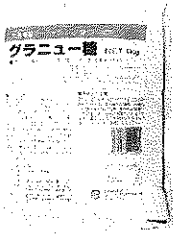
【141800】白神こだま酵母　10g×5／842円
【141904】白神こだま酵母　200g／2817円

種起こし不要で、予備発酵5分ですぐに使える天然酵母。国産小麦との相性が良く柔らかい焼き上がりとやさしい甘さが特徴で特に菓子パンに向いています。●原材料:酵母(国内産)●賞味期限:18ヵ月＊夏季冷蔵●メーカー:サラ秋田白神

【142004】有機穀物で作った天然酵母 9g／184円
【142108】有機穀物で作った天然酵母 3g×10／594円

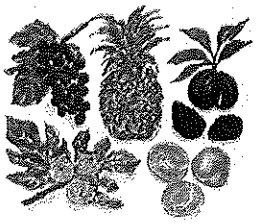
使いやすいドライイーストタイプの天然酵母です。予備発酵不要で小麦粉に直接混ぜて使用できます。3gで食パン一斤分。●原材料:酵母、有機小麦・とうもろこし(ドイツ産)●賞味期限:360日●メーカー:風と光

【142201】北海道産グラニュー糖　1kg／393円



北海道十勝地方産甜菜（さとう大根）を原料としています。サトウキビを原料とした砂糖に比べあっさりとしたあ、甘さがあると言われています。
●原材料：てん菜（北海道産）●メーカー:アルファフードスタッフ

そのままでも、お菓子やパン材料にも
ノヴァの有機ドライフルーツ・ナッツ



＜ノヴァのドライフルーツ・ナッツ＞

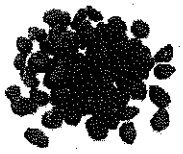
ノヴァが提供するのは、太陽と大地の恵みがたっぷり詰まった有機ドライフルーツや有機ナッツ、パンづくりに役立つ有機小麦粉や各種有機素材など。「美味しく、安心な食」を理念に、世界各地を訪ねて探し出した生産者から、最高の味わい、品質、安全性を兼ね備えた、最高グレードの品だけを直輸入。いずれも各国の厳しい有機認定を取得し、輸入後も徹底した品質管理を実践しています。その特徴は—

＜生産者＞
・土壌の段階から3年以上化学肥料を使用せず、有機肥料のみを使用
・成長ホルモン剤、殺虫剤、殺菌剤、除草剤などの化学合成農薬などを収穫前3年以上使用せず、収穫後も化学合成薬品などの汚染、混入がない。

＜加工＞
・原料に有機農産物を使用し、加工・貯蔵などの工程においても化学合成薬品の使用や汚染がない。
・収穫後のフルーツは、天日乾燥または低温オーブンで乾燥する。

＜流通・梱包＞
・ポストハーベスト（収穫後の農薬使用）は行なわず、保管時も薬品の使用や汚染の内容管理する。
・自社予約コンテナにて輸入、痛みやすいものは冷蔵コンテナを使用。輸入後は低温倉庫で保管。
・日本の港で植物検査があり、検査後に燻蒸されたものは販売しない。
・合成保存料などの添加物を一切使用しない

【142305】有機レーズン 350g／833円
【142409】有機レーズン 1kg／2268円

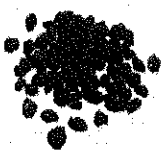


皮が薄く，種なしで甘みの強い完熟したぶどうだけを天日乾燥しています。ノンオイル。
●原産地：アメリカ

【142502】有機サルタナレーズン 350g／787円
【142606】有機サルタナレーズン 1kg／2160円

色は薄くてゴールドカラー。レーズンに比べて皮が薄く甘いので食べやすいのが特徴です。ノンオイル。
●原産地：トルコ

【142700】有機カレンズ 1kg／2808円



粒が揃っていて甘みが強く、軽い酸味が特徴の山ぶどう。大きさはぶどうの1/3位です。クッキーやフルーツパンに好適です。 ノンオイル・天日乾燥。
●原産地：アメリカ

【142803】有機干しあんず 1kg／4860円

大粒で酸味が少なく、甘みが強い品種です。自然なコクのある甘みは、そのままおやつとして、ジャムやお菓子作りにも。
●原産地：トルコ

【142907】有機プルーン(種なし) 1kg／4428円

種の周りの果肉が一番おいしいので、そのまま食べるのなら種ありがおすすめ。紅茶に漬けたり、煮込み料理にも。●原産地：アメリカ

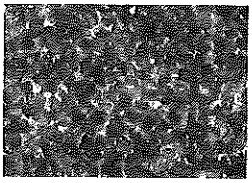
【143007】有機干しいちじく白 280g／1379円
【143100】有機干しいちじく白 1kg／3888円

いちじくの濃厚な甘みとつぶつぶ感があとを引く美味しさ。その年に収穫される一番大きな粒の「スミルナ」という品種に限定してお届けします。 ●原産地：トルコ

【143204】有機ドライクランベリー1kg／4968円

酸味があり鮮やかな赤色が特徴でミネラル分やビタミンが豊富です。オイルコーティングしているので、気になる時や洋酒漬けにする際は、軽く湯通しして下さい。 ●原産地：アメリカ

【143308】国産ゆずピール 1kg／3240円



栽培期間中に農薬を使わずに育てた国産柚子と、有機砂糖のみを使用。低温加熱の新製法でフレッシュな香りと製パン・製菓に最適な堅さを実現しました。5mm角ダイスカット。
●原産地：日本

＜表示価格は税込み価格です。＞

エコロジのオーガニックワイン

価格は消費税込みです

愛知県知多町にある「エコロジ」では代表の兒玉義和さんがヨーロッパをはじめ各国のワイナリーを訪問し、生産者に直接会い、醸造所を見て仕入れたオーガニックのワインの卸会社です。

生産量が限られてる希少価値の高いワインも多く、みどり共同購入会では会員の方にも気軽に楽しんでいただけるよう1000円～2000円台のワインを中心にして企画しています。 **商品に付いた数字が注文番号です。**

〔オーガニックワインについて〕

原料のぶどうは３年以上の栽培期間中に化学合成農薬や化学肥料を使用せず、海外の第三者機関によって有機栽培の認証を得たワインです。製品についても人工的な味の加工や補正は禁止され、香料・調味料・着色料などの添加は禁止。一般のワインに使用されるメタ重亜硫酸カリウムなどの保存料は禁止されています。ワインの有機認証では伝統的な保存料の二酸化イオウを微量に添加することだけは認められています。

＊[無添加] で表示したものは伝統的な保存料も使用しません
＊[ヴィーガン] で表示されたものは製造工程でも動物性由来のものを使用していません

【151408】シゲ アル コネホ　ガルナッチャ　赤　新登場
750ml／1540円

濃厚な味わいで滑らかな口当たり。は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成は樽で4ヶ月行います。よく熟した果実味、しっかりとしたタンニンと骨格が感じられます。
飲み頃温度：16度

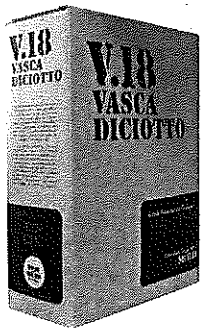
●生産者：パラヘス デル ヴィノ
●原産地：カラタユード地方
●使用ぶどう：ガルナッチャ 100%
●アルコール度数：14.5%

【151501】シゲ アル コネホ　マカベオ　白　辛口　新登場
750ml／1540円

濃厚な味わいで滑らかな口当たり。新鮮な白い果実の甘く豊かなアロマが広がります。口に含むとフレッシュで凝縮された果実味が感じられ、口当たりはやわらかく、とても親しみやすい味わいです。飲み頃温度：6～8度

●生産者：パラヘス デル ヴィノ
●原産地：カラタユード地方
●使用品種：マカベオ 100%
●アルコール度数：13.0%

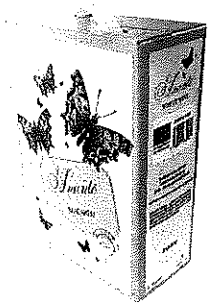
【150405】ネロ　ダヴォーラ 〈赤　フルボディ〉
3000ml／6050円



多くの栽培努力の結果収穫量を50%に減らすことにより、濃厚で香りのリッチなワインが出来上がります。この地のテロワールと気候が生み出す独特の風味の中に強いミネラルを感じさせるワインです。

●生産者：ディ・ジョヴァンナ
●原産地：イタリア／シチリア
●使用品種：ネロ・ダヴォラ 100%
●アルコール度数：14%

【150509】シエラノルテ アナント ブランコ <白　辛口ワイン>
3000ml／4950円



淡い黄色、緑がかったニュアンス、果実や上質なハーブの香りと心地よい酸味。フルーティーでさわやかな白ワインです。100%

●生産者：ボデガス・シエラ・ノルテ
●原産地：スペイン／バレンシア地方
●使用品種：マカベオ 100%
●アルコール度数：12%

★フランス

【150706】
コートデュローヌ　キュヴェ ルージュ　<赤>
375ml／1320円

低い温度での発酵過程を 10 日間ほど経てステンレスタンクで 10ヶ月の熟成。コートデュローヌ特有の新鮮で親しみやすい気品を持つ、ベリー系や香辛料的な風味、そしてプロヴァンスのハーブの芳香も感じられるワインです。

●生産者：ドメーヌ　クロー・ミラン
●原産地：フランス・ローヌ地方 オランジュ　の西
●使用品種：シラー 55%、グルナッシュ 45%
●アルコール度数：13.5%

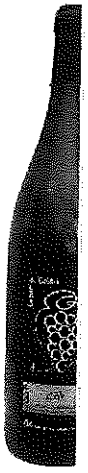
【150800】
フィトウ　<赤・フルボディ>
750ml／1980円

年間の日照日数は平均 300 日、常に山から乾いた風が吹くため、平均樹齢 55 年のぶどうの樹は健全な状態に保たれています。収穫は手摘みで行なわれ、非常に乾いた気候のため、実は小さく収穫量は自然に抑えられています。カリニャンは深い色合いと構成を、グルナッシュは滑らかさを、シラーは豊かな風味と余韻をワインに与えています。味わいは力強く、余韻には、凝縮された果実味のフレイバーがいつまでも続きます。

●生産者：ドメーヌ・ド　ロラン
●原産地：ラングドドックルション
●使用品種：カリニャン 60%、グルナッシュ 30%、シラー 10%
●アルコール度数：13%

【150903】ラ・コット　<赤
750ml／2200円
〈赤 フルボディ〉

手摘みでぶどうを収穫しステンレスタンクで貯蔵しています。9ヶ月熟成貯蔵し、その後静置し食物繊維でろ過を行い瓶詰めしています。11～12度に冷やして飲むと黒い果実の香りと共に軽やかなタンニンを楽しめて、絹のようななめらかな余韻を味わえます。



●生産者：ドメーヌ　ル・フュイ　ヴォン・　カイユ
●原産地：ロワール地方
●使用品種：コット（マルベック）100%
●アルコール度数：11.25%

★イタリア

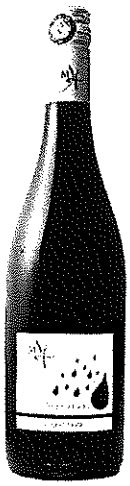
【151605】
プランス　デュ　コスト　ブリュット　<白>
750ml／1914円

食前酒に利用できる発泡ワインです。輝くような麦わら色。たっぷりとした酵母の香り。豊かなコク、柑橘類を思わせるさわやかな風味。上質で繊細な泡立ち。シャルマ製法。生産者のヴーヴー氏は伝統と近代的な技術に支えられる優れたクレマン・ド・ブルゴーニュ造りの第一人者の地位を獲得しています。

●生産者：ヴーヴ アンパル
●原産地：ブルゴーニュ　リュリ
●使用品種：アイレン 100%
●アルコール度数：11.5%

【1517093】
シグナチュール ピノ・ノワール　<赤・ミディアム>
750ml／1980円

ドメーヌ・レ・ブガデレの畑。地中海沿岸で主に石灰岩の土壌。ぶどうは手摘み収穫。21 日間の低温発酵のワインです。



●生産者：メゾン・アルベール
●原産地：ラングドック地方
●使用品種：ピノ・ノワール 100%
●アルコール度数：13.5%

【150208】
モンテプリチャーノ ダブルッツォ
<赤　フルボディ>
750ml/1870円

モンテプルチャーノに10%のサンジョヴェーゼを加えています。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘さを感じる、熟成された力強さのあるワインです。赤身の燻製肉や小型のジビエ料理に合います。

●生産者：バローネ コルナッキア
●原産地：イタリア／アブルッツォ州
●使用品種：モンテプリチャーノ 90%、サンジョヴェーゼ 10%

品名横　6ケタの番号が注文番号です。

【151003】バサック ノスタルジア<赤> 750ml／2366円

フランス南部で「懐かしさ」を意味するノスタルジア。カシスジャムのやさしく甘い香り。ダークチョコレートのようなやわらかいタンニン。さくらんぼのような風味深い酸味の、長くきれいな余韻です。大変クールなグルナッシュで、ラタトゥイユ、根菜、牛リブローズステーキ等と合います

●生産者：ドメーヌ・バサック
●原産地：ラングドック地方
●使用品種：グルナッシュ 100%
●アルコール度数：14.0%

【151200】ヴィニアム シ・ジャヴェ・アン・テル・ネサン・スフル <赤> 750ml／2475円 ［無添加］

青みがかった濃い赤色、ライラックやラズベリーの香り。ドルトーニュ河の右岸のサン・テミリオン地区の砂地の土壌。平均樹齢40年以上の古木から手摘みで収穫されます。
力強くフルーティな味わいで、牛フィレ肉ステーキと相性が良いワインです。

●生産者：ヴィネアム
●原産地：フランス　南西部地方
●使用品種：メルロ 100%
●アルコール度数：14%

【151304】ビオ・フル　ボルドー ルージュ <赤・ライトボディ> 750ml／2475円 ［無添加］

濃い紫色。サワーチェリー、ラズベリー、赤カシスのフルーティな香り。渋みは穏やかで、なめらかなライトボディがエレガント。フルーティでなめらかな無添加ボルドー。

●生産者：ヴィネアム
●原産地：ボルドー地方
●使用品種：メルロ 100%
●アルコール度数：13%

★チリ

【150301】トレッビアーノ ダブルッツォ <白> 750ml／1870円

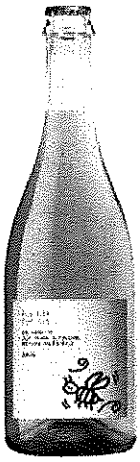
自社畑で有機栽培された葡萄から造られています。収穫は手摘みで、発酵は12～14日間です。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。

●生産者：バローネ コルナッキア
●原産地：イタリア／アブルッツォ州
●使用品種：トレッビアーノ 100%

【151802】ルフリア　ペット・ナット　カタラット <白・微発泡> 750ml／3850円

新登場

シチリアの風を感じる、さわやかな自然派ペットナット、『弱発泡で自然のまま』という意味です。
食前酒でもよく、サラダ、エビ、ロブスター、白身魚や豚や鶏のグリルなどに合います。
柑橘系、トロピカルフルーツ、パンなど表情豊かな香りです。



●生産者：ディ ジョヴァンナ
●原産地：イタリア　シチリア州
●使用品種：カタラット 100%
●アルコール度数：10.5%

【151906】トレス パラシオス ソービニヨン ブラン・グラン レゼルバ　白 750ml／1980円

輝きのあるグリーンかかった黄色。洋ナシ、レモン、グレープフルーツの柑橘系の果実の繊細なアロマ、この品種らしいハーブや若草の香りとミネラル、かすかにスパイシーなニュアンスも感じられます。フレッシュで非常にバランスがよく、しっかりとした酸とミネラルの風味が感じられます。

●生産者：トレス　パラシオス
●原産地：マイポヴァレー
●使用品種：ソービニヨンブラン 100%
●アルコール度数：13.0%

＜表示価格は消費税込みです＞

★チリ

品名横　6ケタの番号が注文番号です。

【152006】モンタルト　アンフォラ・デ・バコ　ブランコ白　辛口
750ml/3080円

再登場

ブドウをアンフォラに入れ自然醗酵と熟成をさせる、シンプルな工程です。アンフォラの内側は天然の松脂でコーティングされており、無濾過・無清澄です。
ローズマリーとセージの香り。アプリコット、オレンジの皮のような甘やかな酸味。しみじみとした素朴な後味の余韻。
飲み頃温度:8～12度

●生産者：キンタ・モンタルト
●原産地：ポルトガル　リスボア地方
●使用品種：フェルナンピレス　100%
●アルコール度数：13.0%

【152100】トレス・パラシオス　メルロ・グラン・レゼルヴァ
＜赤・フルボディ＞
750ml／1980円

収穫は4月に手摘みで行います。ブラックベリーやプラム、カシスのアロマの中に、ブラックペッパーやクローヴのスパイシーな要素が感じられます。口当たりはたっぷりとして、豊かな果実味があります。非常にやわらかくしなやか。複雑さはありながら、とてもバランスが良く、親しみやすいスタイルです。

●生産者：トレス・パラシオス
●原産地：マイポヴァレー
●使用品種：メルロー 100%
●アルコール度数：13.5%

【152203】カルムネール グラン レゼルヴァ
＜赤・フルボディ＞
750ml／2420円

収穫を通常より２か月遅らせることで水分を減らし果実のエキスを濃縮させた「アパッシメント（陰干し）」のぶどうを使用します。輝きがある深い色合い。粘性が高く、非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、洋タバコの葉、スモーキーで香ばしい香りがあります。

●生産者：フレサティ
●原産地：エルキ ヴァレー
●使用品種：カルムネール 100%
●アルコール度数：15.0%

★ポルトガル

【152307】ナンバーワン
＜赤・フルボディ＞
750ml／3960円

人気商品

標高2000mの畑から生まれるワインです。カベルネ　ソーヴィニヨンとシラーはフレンチオークで、カルムネールはアメリカンオークでそれぞれ12ヶ月樽熟します。ブレンドし、3ヶ月タンクで置いてから瓶詰します。赤いベリーやバニラ、チョコレートの香りと風味が感じられます。樽は強すぎず、バランスの取れたワインとなっています。

●生産者：ビーニャ・ファレルニア
●原産地：エルキ ヴァレー
●使用品種：カベルネソーヴィニョン 50%
シラー 25%、カルムネール 25%
●アルコール度数：15.0%

【152400】ロメオ ロゼ　＜ロゼ　辛口＞
750ml／2376円

ドライで調和のとれた酸味、まろやかな口あたりです。フルーティーな味わいが広がり、複雑で深い余韻が残ります。驚くような果実香を味わえるのもこのワインの個性です。

●生産者：クレメンテ・メネレス
●原産地：ポルト東方ロメオ村
●使用種：ツーリガ・ナショナル、チンタ・ロリンツ、ツーリガ・フランカ
●アルコール度数：12.55%

【152504】ロメオ・レゼルヴァ
＜白＞
750ml／2992円

樽熟成によりしっかりと整った余韻も深いワインです。ポジティブな濃密さと複雑さが若さの特徴。シトラス系のフルーティーな味わいが広がります。12-14℃で最もおいしく頂けます。

●生産者：クレメンテ・メネレス
●原産地：ポルト東方ロメオ村
●使用品種：ゴウヴェイオ、ヴィオジーニョ、アリント
●アルコール濃度：12.9%

みどり共同購入会がお勧めする

UVケア 防虫グッズ

会員価格で一部商品5％OFFです

屋外 Outdoor

さばいでぃ農園

190101

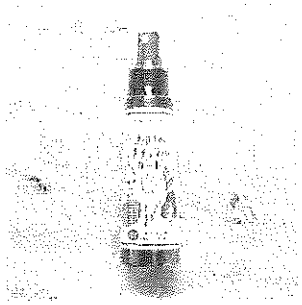
和はっかオイル

10ml　2300円(税込)

・北海道滝上産の農薬不使用栽培ハッカだけで作られた和ハッカ精油。
・通常のハッカオイルの倍近くのメンソール成分を含有。
・虫よけだけでなく、マスクやお風呂に添加するとクール＆リラックス効果あり。
・強いメンソール成分のため、妊娠中の方や乳幼児には使用できません。

沖縄子育て良品

お肌のナチュラルガード



月桃葉蒸留水と海洋深層水のベースに虫をよせつけない薬効を持つレモンユーカリやシトロネラなどの精油を加えました。肌の弱い方にもお使いいただけます。

190205　スプレーボトル　100ml　1568円(税込)

190309　付け替えボトル　100ml　1463円(税込)

みどり共同購入会お勧めポイント　全商品ディート剤不使用

ディート剤[ジエチルトルアミド]　蚊・ダニ・ブヨ・アブなどの虫から防護する効果に優れており、多くの防虫剤に使われていますが、神経毒性の危険性もあり、乳幼児における痙攣や運動失調の症例が報告されています。

オーサワ　新登場

かえる印のハーブ・プロテクト

190402　120ml　1597円(税込)

小さなお子様や敏感肌の方にもおすすめの、アウトドアボディスプレーです。独自で開発した植物酵素とエッセンシャルオイルをブレンドし、優しくすがすがしい香りで、頼もしい除虫力を発揮します。

【使用方法】

・必要に応じ、こまめにプロテクトしたい場所にスプレーしてください。香りが持続しているのがプロテクトの目安です。
・肌にスプレーした後、乾燥前の液が触れると衣服にシミが着く恐れがあるので、ご注意ください。

彩生舎

新アンチMオイル

190600

5ml　1379円(税込)

ハイパープランツ社のオーガニック認証の天然アロマオイルから、レモンユーカリ、シトロネラ、ティートリーをブレンド。

【使用方法】

タオルやコットンに2，3滴落として枕元に置くと防虫・安眠効果。
精製水100mlに20滴落としてルームスプレーにも。

変換する作用を
る肌の炎症・ア

テストをおすすめします。

SPF：B波（肌の表面を焼く）から肌を守り、サンバーンを防ぎます

PA　：A波（肌の深くに届く）の侵入を防ぎ、シミや黒ずみを予防します

ンプすめ　くらすこと

ンスクリーン

2517円（税込）

アこれ1本。会員好評です。
と虫よけが1つになったUV
す。天然油脂配合で保湿力が
みんなで使えて、石けんで落
肌が乾燥や荒れもせず、効果
。虫刺されもしてません。
池）　（成分③参照）

191602　沖縄子育て良品

アロマの日やけ止め

PA ++

30g 2717円（税込）

月桃をはじめ、沖縄の天然素材を使用し、赤ちゃんでも安心して使える日焼け止めです。3カ月以降のお子様からお使いいただけます。しっとり伸びて塗りやすく、乾燥によるかゆみを防ぐ乳液タイプです。（成分⑤参照）

192003　新登場　創健社

パーフェクトポーション ナチュラルアロマサンスクリーン

PA +++

50g 2926円（税込）

真夏のケアにおすすめ。100%天然成分でSPF32、PA+++を実現しました。生後6ヶ月の赤ちゃんから大人まで、顔と体両方に使えます。植物の保湿成分が真夏の素肌を癒します。（成分④参照）

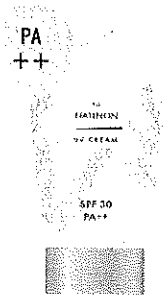
スポーツやレジャーにも SPF 30　SPF 32　炎天下でのレジャーマリンスポーツなどにも SPF 50

モ
ト
ン
税込）
に軽
成
です。
つけ
カット
ア・
ます。

191509　太陽油脂

パックスナチュロン UVクリーム

PA ++



45g 1359円（税込）

伸びがよくさらっとした使い心地。保湿成分配合で化粧下地としても一年中お使いいただけます。敏感肌の方にもお使いいただけます。
（成分⑩参照）

191706　グリーンノート

オーガニックUVミルク

PA ++

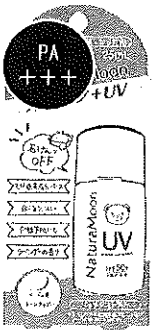
30ml 2926円（税込

ホホバオイルとヒマワリオイルがベースで保湿作用があり、希少なオーガニックエキスが肌をひきしめ、潤いを与えます。天然の保湿効果で化粧下地にも使え、長時間メイクをキープ。白浮きしづらく肌になじむ肌色タイプのミルクです。（成分⑪参照）

191800　ナチュラムーン

アロマサンプロテクトUV

PA +++



25ml 2948円（税込）

ムラなく伸びて軽いつけ心地で、白浮きせず化粧下地としても使いやすいです。紫外線だけでなくブルーライトカット効果もあります、紫外線の強くなる季節に、活躍するSPF50タイプです。
（成分⑫参照）

リン、トリエチルヘキサノイン、
リン酸イソアミル、ステアリン酸
ホホバ種子油、ポリヒドロキシ
ト80、アクリル酸アルキルコポ
イリン酸ポリグリセリル-10、ヒ
葉エキス、グリチルリチン酸2K、
油、ローズマリー葉/茎油、チ
ロ、アトラスシーダー樹皮油、レ
ール、フェノキシエタノール

ーブ油、ポリ-γ-グルタミン
ソ葉エキス、パイナップル果
アルコール、ヒアルロン酸Na

タン、ホホバ種子油※、酸化
、フサフジウツギエキス※、
酸ソルビタン、イソステアリ
培　・原材料の100%は天然由

④パーフェクトポーションチュラルアロマサンスクリーン
水、ＢＧ、水添ポリイソブテン、グリセリン、酸化チタン、ホホバ 種子油、ステアリン酸、セタノール、スクワラン、ヤエヤマアオキ果汁、テリハボク種子油、コシロノセンダングサエキス、ボタンボウフウエキス、オレンジフラワー水、加水分解コラーゲン液、トコフェロール、シメチコン、ミリスチン酸ポリグリセリルー５、ＰＥＧ－５０水添ヒマシ油、ポリアクリルアミド、ラウレス７、キサンタンガム、メタリン酸 Na、イソステアリン酸ポリグリセリルー ２、ミリスチン酸オクチルドデシル、ラベンダー油、オレイン酸オクチルドデシル、ローズマリー油、ペンテト酸５Na、ゲットウ葉油、フィチン酸、酸化銀、ジメチロールプロピオン酸ヘキシル

⑤アロマの日焼け止め
水、ＢＧ、水添ポリイソブテン、グリセリン、酸化チタン、ホホバ 種子油、ステアリン酸、セタノール、スクワラン、ヤエヤマアオキ果汁、テリハボク種子油、コシロノセンダングサエキス、ボタンボウフウエキス、オレンジフラワー水、加水分解コラーゲン液、トコフェロール、シメチコン、ミリスチン酸ポリグリセリルー５、ＰＥＧ－５０水添ヒマシ油、ポリアクリルアミド、ラウレス７、キサンタンガム、メタリン酸 Na、イソステアリン酸ポリグリセリルー ２、ミリスチン酸オクチルドデシル、ラベンダー油、オレイン酸オクチルドデシル、ローズマリー油、ペンテト酸５Na、ゲットウ葉油、フィチン酸、酸化銀、ジメチロールプロピオン酸ヘキシル

⑩パックスナチュロン UVクリーム
水、プロパンジオール、スクワラン、酸化チタン、グリセリン、カリ石ケン素地、シリカ、ステアリン酸、パルミチン酸、ベヘン酸、ベヘニルアルコール、シア脂、ローズ水、加水分解シルク、カミツレ花エキス、カワラヨモギエキス、コメヌカエキス、グリチルリチン酸２Ｋ、ヒノキチオール、エタノール

⑫アロマサンプロテクトUV
水、ラウリン酸メチルヘプチル、プロパンジオール、酸化亜鉛、酸化チタン、（カプリル酸/カプリン酸）ヤシアルキル、 イソステアリン酸メチルヘプチル、コハク酸ジヘプチル、スクワラン、シリカ、ジイソステアリン酸ポリグリセリル-3、 イソステアリン酸ポリグリセリル-2、ポリヒドロキシステアリン酸、水酸化Al、ステアリン酸、酸化セリウム、 ゲットウ葉水、テトラヘキシルデカン酸アスコルビル、グルコシルセラミド、イチゴ果実エキス、ローズマリー葉エキス、カンゾウ根エキス、ザクロ種子油、パパス油グリセレス-8エステルズ、ジイソステアリン酸ポリグリセリル-6、ホホバエステル、 ラウロイルグルタミン酸ジ（フィトステリル/オクチルドデシル）、カプリル酸グリセリル、イソステアリン酸、（カプリロイルグリセリン/セバシン酸）コポリマー、α-グルカン 、ラベンダー油、センチフォリアバラ花油、 ニオイテンジクアオイ油、ハッカ葉油、デキストリン、塩化Na、クエン酸、トコフェロール、酸化鉄、ラウロイルリシン

ル、酸化チタン、エタノール、ラウリン酸ポリグリセリル-10、水酸化Ａｌ、ベヘニルアルコール、
ップオイル）、ラベンダー花油*、ローマカミツレ花油*、月見草油*（イブニングプリムローズ）、
カプリル酸グリセリル、ポリヒドロキシステアリン酸、イソステアリン酸、アラキルグルコシド、キ

みどり共同購入会がお勧めする

防虫グッズ
UVケア

会員価格で全商品**5%OFF**です

全商品　紫外線吸収剤不使用

紫外線吸収剤は紫外線を化学反応によって熱などのエネルギーに
持つ物質です。肌から白浮きしにくいメリットがある反面、化学反応に。
レルギーを引き起こす危険性もあります。

※全ての方に肌トラブルが生じない保障をするものではありません。お肌の敏感な方は事前のパッチ

家族みんなで使える

191405　太陽油脂

パックスベビー うるおいUVクリーム

PA +

40g 888円（税込）

赤ちゃんの肌にも安心な成分で、夏本番の紫外線が強い季節もしっかり保護しますマカデミアナッツ油(角質保護成分を配合)配合で、お肌のうるおいケアもばっちりです。(成分①参照)

日常生活や買い物など
SPF 20

191000　彩生舎

ファミリーUVクリーム水の彩

PA +

40g 1463円（税込）

お肌を乾燥から守る天然保湿成分配合。さらさらの使用感で肌なじみがよく、白浮きを抑えます。家族みんなで、日常的に使いやすい日焼け止めです。
(成分②参照)

191903　スタ おす

おひさまとむしサ

PA +++

40n

必要な
日焼け止
クリームて
あり、家族
とせます。
も高いで
(スタッフ

屋外での軽

SPF 28

化粧下地にも使える

191104　アンナトゥモール

ナチュラルUVベースクリーム

PA +

40g 2926円（税込）

年中使える化粧下地。のびが良く、保湿力もあり軽い塗り心地が人気です。
(成分⑥参照)

192107

ナチュラルUVルースクリーム

PA +

40g 3135円（税込）

UV化粧下地・ファンデーション・ルースパウダーが1つになった商品。程よいメイク感で自然な仕上がりの安全な国産BBです。石けん落ち(成分⑦参照)

192200　FRESH　再登場

アロマUVサンプロテクト ラベンダー

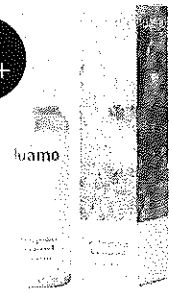
30ml 2613円(税込)

アロマの香りが心地よい日焼け止めです。日常の日焼けによるシミ、そばかすを防ぎます。大事なお肌の潤い成分をアロマでしっかりキープ。生後六ケ月のお子様の日焼け止めからお母さんの化粧下地にもなり、ご家族でお使いいただけます。(成分⑨参照)

191301　ルフ

オールデイプロテク UVアクアヴェー

PA +++



50g 4389円（

白浮きせず水のよ
いテクスチャ。天然由
分のみの日焼け止め
スキンケア感覚の軽い
心地で、ブルーライト
してくれるので、アウト
インドア両方で活躍し
(成分⑧参照)

成分一覧

①パックスベビー うるおいUVクリーム
水、プロパンジオール、酸化チタン、スクワラン、マカデミアナッツ油、グリセリン、ホホバ種子油、ステアリン酸K、ステアリン酸、パルミチン酸、ベヘン酸、シリカ、ベヘニルアルコール、カミツレ花エキス、ローズマリー葉エキス、トコフェロール、ヒノキチオール

②ファミリーUVクリーム水の彩
水、ミリスチン酸イソセチル、BG、ステアロイルオキシステアリン酸オクチルドデシル、酸化チタン、ペンチレングリコール、ベヘニルアルコール、ステアリン酸ポリグリセリル-4、グリセリン、カカオ脂、シリカ、パルミチン酸スクロース、ヒドロキシプロピルデンプンリン酸、酸化セリウム、フェノキシエタノール、ステアリン酸、ゲンチアナ根エキス、加水分解コラーゲン、タンニン酸、カンゾウ根エキス、ラッカセイ種皮エキス、ビフィズス菌培養溶解質、オウゴン根エキス、アロエベラ葉エキス

③おひさまとむしサンスクリー
バクホウシアシトリオドラ葉エキス、酸化チ
イソヘキサデカン、BG、シア脂、馬油、ラウ
Al、アルミナ、グリセリン、ステアレス-2、
ステアリン酸、ステアレス-21、ポリソルベ
リマーNa、水添ポリデセン、リン脂質、ステ
マワリ油、アロエベラ葉エキス、ビルベリー
水、ラウリルカルバミン酸イヌリン、カユ
ョウジつぼみ油、コウスイガヤ油、ユーカリ
モングラス油、セイヨウハッカ油、トコフェ

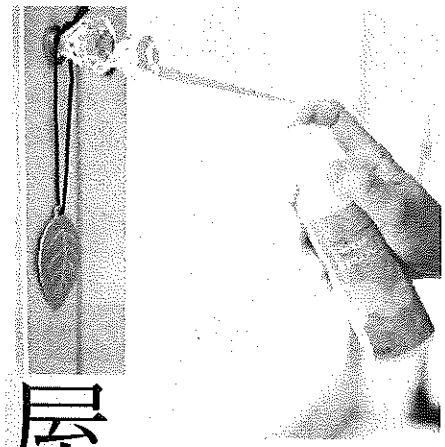
⑥ナチュラルUVベースクリーム
水、スクワラン、酸化チタン、酸化亜鉛、ステアリン酸、ステアリン酸グリセリル、 ミツロウ、グリセリン、ポリ-γ-グルタミン酸Na、アスコルビルリン酸Na、シリカ、ローズマリー葉エキス、シソ葉エキス、ヒアルロン酸Na、トコフェロール、ニオイテンジクアオイ花・葉・茎エキス、ティーツリー葉エキス

⑦ナチュラルUVルースクリームBB
水、スクワラン、グリセリン、酸化チタン、酸化亜鉛、ステアリン酸、ステアリン酸グリセリル、ミツロウ、オ
酸Na、イソステアリン酸ソルビタン、アスコルビルリン酸Na、水添レシチン、シリカ、ローズマリー葉エキス、
実エキス、ラベンダー花/葉/茎エキス、ニオイテンジクアオイ花/葉/茎エキス、ティーツリー葉エキス、ベヘニ
、トコフェロール、酸化鉄、マイカ、BG

⑧オールデイプロテクト UVアクアヴェール
ラベンダー花水、水、トリ（カプリル酸／カプリン酸）グリセリル*、酸化セリウム、ペンチレングリコール*、ベヘニルアルコール*、パチルアルコール、ステアリン酸、ウンデシレン酸ヘプチル*、ホホバ種子油*、ヒマワリ種子油*、ヤシ油*、クマイザサ葉エキス、ニオイテンジクアオイ油*、ラベンダー油*、オレンジ果皮油*、ユーカリ葉油、レモングラス葉油*、レシチン、白金、アニス酸Na*、クエン酸、クエン酸Na　*成分は有機認定成分

⑪オーガニックUVミルク　ヒマワリ種子油※、トリ（カプリル酸／カプリン酸）グリセリル、酸化亜鉛、ポリヒドロキシステアリン酸、ステアリン酸、アルミナ、エーデルワイスエキス※、ビルベリー葉エキス
タチジャコウソウ花／葉エキス※、セイヨウノコギリソウエキス※、酸化鉄、イソステアリン酸、イソステアリ
ン酸硬化ヒマシ油、グリセリン、ラウロイルグルタミン酸Ｎａ、水、エタノール、リシン、塩化Ｍｇ …※有機
来です。 ・原材料の54.5%は有機栽培です。

⑨アロマUVサンプロテクトラベンダー
水（天然水）、プロパンジオール、(カプリル酸/カプリン酸)ヤシアルキル、酸化亜鉛、パルミチン酸メチルヘプ
スクワラン、ステアリン酸ソルビタン、グリセリン、ホホバエステル、ゴマ種子油*、カニナバラ果実油*（ロー
カワラヨモギ花エキス、チョウジエキス、リン酸アスコルビルＭｇ（ビタミンC誘導体）、アラキジルアルコール
サンタンガム、塩化Ｎａ、クエン酸　*=ACO :Australian Certified Organic



屋内
Indoor

みどり共同購入会がお勧めする

UVケア 防虫グッズ

会員価格で一部商品５％OFF です

190703 生活アートクラブ

お部屋専用 虫よけスプレー

150ml　1254円(税込)

天然由来の植物成分をブレンドしたスプレーです。網戸に吹きかけたり、帰宅時にドアを開ける前にスプレーすることで虫が忌避する効果があります。
付属のリーフ型カードにスプレーしてお部屋に下げても使用できます。

190807 りんねしゃ

菊花の防虫スプレー

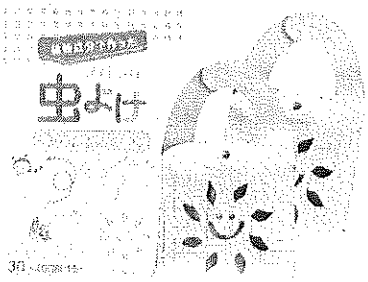
180ml　1568円(税込)

天然ジョチュウギクエキスと北海道産薄荷脳を使った防虫スプレー。虫に向けて直接吹きかけることで効果を発揮するタイプです。

190900 生活アートクラブ

フィトンα虫よけ吊り下げタイプ

2個入り　1379円(税込)



化学成分を一切使用していない、吊り下げタイプの虫よけです。
主成分のフィトンαには虫に対する忌避作用だけでなく、室内の消臭やリラックス効果も期待できます。

192501

FRESH

スキンケアエッセンシャルインセクト リプラントローション

100ml　1881円(税込)

天然アロマ成分で、ひんやり気持ちいいジェル状の虫刺されケア乳液。生後６ヶ月から大人まで使えて、皮膚のかゆみ・赤みを抑えて保湿します。お肌の敏感な方や、真夏の乾燥予防にも。

防虫商品　成分一覧

和はっかオイル：薄荷精油

お肌のナチュラルガード：久米島海洋深層水、ゲットウ葉水、エタノール、グリセリン、レモングラス油、シトロネラ油、ユーカリシトリオドラ油、ペパーミント油、ティーツリー油、ラベンダー油、ゲットウ葉油

オーガニックアウトドア　モスガードスプレー：水、※アロエベラ液汁、ヤシ油アルキルグルコシド、※コウスイガヤ油、※ラベンダー油、※バクホウシアシトリオドラ葉油、ソルビン酸K、※グリセリン、クエン酸、※トウキンセンカ花エキス、※カミツレエキス、香料　※はオーガニック成分です

かえる印のハーブ・プロテクト：シトロネラグラスエッセンシャルオイル、植物発酵酵素（パイナップル・さとうきび由来）、純水

お部屋専用虫よけスプレー：フィトンα（精油抽出成分）,マリーゴールド,ヒバ油他

菊花の防虫スプレー：精製水、薄荷脳、ヤシ由来乳化剤、ジョチュウギクエキス、ヒノキチオール

フィトンα虫よけ吊り下げタイプ：プラムアルコール、ヒノキ水、フィトンα（30 数種類の植物精油）、ヒバ油、マリーゴールド油、シトロネラ油、水溶性シリカ、紙（吊り下げケース）、PP 不織布（カートリッジ）

菊花の防虫スプレー：精製水、薄荷脳、ヤシ由来乳化剤、ジョチュウギクエキス、ヒノキチオール

スキンケア エッセンシャルインセクト リプラントローション：水、グリセリン、エタノール（サトウキビ由来）、アーモンド油、キサンタンガム、シア脂（シアバター）*、ホホバ油*、アロエエキス、カプリル酸グリセリル、カワラヨモギエキス、コウスイガヤ油（シトロネラオイル）*、コムギ胚芽油、チョウジエキス、ティーツリー油*、トコフェロール（ナチュラルビタミン E オイル）、ハッカ油（ペパーミントオイル）*、ユーカリ油（ユーカリ、ラジアタオイル）*、ラウリン酸ポリグリセリル-10、ラベンダー油*、ローズマリー油

**=ACO :Australian Certified Organic

シーズン1回企画　京佑・戸田屋商店の手ぬぐい

手ぬぐいを始め浴衣やのれんなどの製造加工問屋として1872年創業の東京日本橋の老舗が「戸田屋商店」です。古くから歌舞伎や舞踊の世界で愛用されてきたことから「梨園染」の名称で知られ、日本の文化に光る庶民の粋と伝統を守り育ててきました。伝統の柄を斬新な色合いで、斬新なモチーフを伝統の技術で―、これが戸田屋「梨園染」のデザイン・コンセプトです。作られた製品は古いものを忠実に再現する懐古主義ではなく、伝統のデザインに新しい息吹をプラスし、その時代に合わせて姿を変え、豊富なバリエーションを展開しています。「戸田屋商店」の手ぬぐいは形紙の手彫りからはじまり、染色工程の糊付け、注染、水元、さらに染め上がってから最後の仕上げである切り畳みまで全てが人の手によるものです。機械生産では感じられないハンドメイドの温かさが深い味わいになっています。●サイズ:約37×98cm　●素材:綿100%

＜取り扱いの手ぬぐいについて＞

●生地

梨園染の生地は木綿。丈夫で軽く、吸湿性に優れ、汗や水分を程よく吸収し素早く乾きます。使うほどに柔らかく、肌に馴染んでいきます。特岡、上総理と呼ばれる生地を多く使用していますが、どちらも梨園染用に特別に織ったもので、ゆかた地や他の商品も上質な生地にこだわっています。

●注染

梨園染の商品の多くは「注染」という伝統技法で染められています。グラデーションやぼかしを得意とし、表裏なく染められるのが特徴です。その製造工程は職人による手作業の為、仕上がりはいつも少しずつ違います。季節、気温や湿度によっても色味が変化したり、にじみや多少のズレ、色のムラが出ることもありますが、それらも「注染」ならではの味わいとしてお楽しみいただければ幸いです。

●色落ち

注染の手ぬぐいは、使い始めは洗う度に染料が落ちますが、じき落ち着き良い風合いになります。※通常染料が出やすいのは洗濯3～4回位までですが、染料によってはしばらく色が出る場合があります。また、汗などで長時間濡れた状態でいると、肌や他の衣服に色移りすることがありますのでご注意ください。

●手ぬぐいのほつれ

手ぬぐいの端は切りっぱなしになっています。縫い目がないことで乾きやすく衛生的。お使い始めはほつれてきますが、ほつれた糸だけを切ってご使用いただき、洗濯を繰り返すうちに自然と端がフリンジ状になり、ほつれにくくなっていきます。

●洗濯方法

蛍光増白剤、漂白剤の使用はお避けください。アルカリ性の強い洗剤も、色落ちや生地を傷めることがありますのでご注意ください。洗剤の種類によっては生地に直接かけると色落ちや色移りが激しくなることがあります。洗剤を溶かしたたっぷりの水で洗ってください。また、つけ置きはお避けください。

※お湯、ぬるま湯をご使用の場合も染料がにじみ出やすいので基本的に水での洗濯をおすすめします。色移りの可能性がありますので他の洗濯物と一緒に洗われるのはお避けください。洗濯後は形を整えて干してください。乾燥機の使用はおすすめしません。木綿のため、多少の縮みがありますのでご了承ください。

★色見本は裏表紙を参照して下さい

【928】★金魚(水草)…小紋・総柄。季節は夏。白を基調とした涼しげな色合いに愛らしい金魚が描かれています。夏の風物詩的な金魚は子供のゆかたの柄としても馴染み深い文様です。　1枚／1320円

【929】★豆絞…小紋・総柄。季節は問わず。江戸の粋を表す、板前さんや祭りには無くてはならない代表的な手拭柄のひとつ。ひとつひとつの玉はまん丸ではなく、小花柄のようにもみえます。男女問わず人気の柄。　1枚／1320円

【930】★てまり金魚…水玉模様にも見える赤・青・緑・黄色のまあるい手まりと、赤い金魚。可愛らしいモチーフの組み合わせ。お祭りの日、小さな女の子の浴衣姿が目に浮かびます。　1枚／1320円

【931】★紫陽花…小紋・総柄。モダン柄。季節は初夏。柔らかな色合いの柄。　1枚／1320円

【932】★みかん…小紋・総柄。現代柄。みかんの季節は秋から冬にかけてですが、柑橘は爽やかなイメージがあり、またオレンジにも見える柄なので春夏にもおすすめです。ポップでかわいらしいデザインで、身につけると元気になれそう。　1枚／1320円

【933】★マレーバク…飛び柄、現代柄。季節は問わず。水の中を泳いだり、食べ物をさがしたり(？)いろいろな表情のバクが愛らしく描かれています。　1枚／1320円

【934】★そら豆…総柄、和モダン。季節は初夏。ころころとかわいらしいソラマメが並びます。　1枚／1320円

【935】★りんご…小紋・総柄。モダン柄。季節は秋～冬。つやつやとしたおいしそうなリンゴがポップに並びます。赤い色が愛らしい、女性に人気の柄。　1枚／1540円

【936】★カブト虫とクワガタ…夏休みの子供達のアイドル、カブト虫とクワガタを手拭に染めてみました。ランチョンマットやハンカチサイズに切って使うもよし、数枚でお子様の甚平に仕立てることも出来ます。　1枚／1540円

【937】★櫛…昭和30年代を思い起こさせる懐かしさ、それでいてどこか新しい昭和レトロ×モダンシリーズ。　1枚／1540円

【938】★豆皿…小紋、総柄。和モダン柄。季節は問わず。手塩皿のうち、口径6センチに満たぬ程の小さな皿を豆皿と呼びます。元来は、膳部の不浄払いに塩を盛ったものだそうです。　1枚／1540円

【939】★月の満ち欠け…総柄、現代柄。季節は問わず。満月・新月・二日月・三日月・上弦の月・下弦の月・二十三夜月…、さまざまな月の形状を表現しました。紺色に黄色が映える美しいデザイン。男女問わずいつも人気の定番柄です。　1枚／1540円

【940】★つばめに柳…昭和30年代を想起させる涼しさ、それでいてどこか懐かしい昭和レトロモダンシリーズです。　1枚／1540円

拭う

手ぬぐいはその名前の通り、水や汗を拭く用途として古くから使われていました。使えば使うほど柔らかくなり、通気性と速乾性に優れ、すぐに乾くのも特長。

巻く

江戸時代、道中でケガをしたら手持ちの手ぬぐいを包帯代わりにしていたと言われています。首に巻けば寒い時には防寒、暑い時は保冷剤を入れて。着物の半襟に。紐をかけて巻くとエプロンに。

敷く

汚れが落ちやすく気軽に洗えるので、季節やテーマに合わせた手ぬぐいをテーブルランナーやランチョンマットとして。花瓶などの下に敷けば大切な家具も守ります。リメイクしてコースターにも。

被る

剣道やお祭りの時の被り物だけではなく、絵柄や被り方のアレンジでヘアバンドやターバンに普段使いを。

覆う

パソコンやバッグの上に置いて塵除けに。お子さんの首に巻けばお食事エプロン。折り畳んでゴムを通せば即席マスク。

包む

風呂敷のようなラッピング資材にも。綿１００%なので折ったり結んだりしても丈夫。プレゼント後は使えるので環境に優しい。お弁当やペットボトルなど包んで持ち歩くのにも便利。

飾る

額やタペストリー棒にセットすればアートになります。季節や気分で気軽に絵柄を変えて。眺めているだけで楽しい気持ちになります。

〒939-8075 富山市今泉335番地
メール midori.kyoudou.kounyu@gmail.com

特別企画
ゼンケンの扇風機
エコデパIT2406 防虫
Youゆう21スペシャル
山繊 リネン・い草
美味食彩

月一・スポット企画 赤字はセール

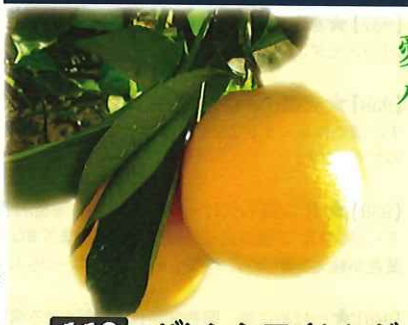
【農産品・乳製品】
2p 梅干し特集
3p 西島さんの米粉
オーサワのグラノーラ
平譯さんの豆
5p ムソーの有機冷凍果菜
乾燥きくらげ(新登場)
6p 池谷のさしみ蒟蒻
よつ葉(乳製品)
7p わっぱの会の漬物
8p 魚谷キムチ
【畜産・水産品】
おさかなソーセージ
矢野傳のねりもの
9p ゴーバルの肉加工品
【惣菜】
10p ニッコー
11p ゴーバル・口福広場
12p 千葉産直(もち豚・八甲鴨)
三陸水産・ムソーのサーモン
【乾物・調味料】
13p ヒカリのソース
オーサワのだし・味噌汁・ルゥ・レトルト惣菜
14p 結わえる(惣菜)
オーサワの乾物・ごま
15p 関商店の煮豆
とろイワシ(缶詰)
かもめ屋のツナ缶
わっぱのトマトソース
【麺類】
16p みちのく春巻きの皮
亀製麺(お鍋ひとつ・冷やし中華・生うどん)
オーサワのベジ玄米ﾗｰﾒﾝ
オーサワのベジ冷やし中華
【お菓子・パン・飲料】
17p ノヴァのドライフルーツ・ﾅｯﾂ
オーサワの米飴・メープル
わっぱのジャム
18p エコーレの珈琲
オーサワの番茶
白玄堂のお茶(新登場)
19p ヒカリのジュースセール
21p 国産果実の贅沢ゼリー
ORIKASAの焼きドーナツ
ヨナタンの焼き菓子
22p ふくらむ魔法のパン
【雑貨】
23p ナチュラムーン
戸田屋商店のてぬぐい

938 豆皿

熟練の職人による手染め

戸田屋商店の手ぬぐい

価格など詳細は23ページ



113 バレンシアオレンジ
800g／530円

愛媛県産 バレンシアオレンジの出荷が始まります

ブラジルでのオレンジの不作を日本の柑橘で代替しようとしたところ、ジュースにするにはもったいないほどの品質のため、代替が難しいそうです。愛媛パモジャ農園のバレンシアオレンジも毎年すばらしい風味の果実が生産者から届いております。今年もお中元にこのバレンシアオレンジの箱入りを予定しております。検討されている方は国産の減農薬オレンジの美味しさをこの機会にぜひご確認ください。

餃子日記 千葉産直の「鴨ネギまるっと餃子」

月一のカタログでよく見るこの「八甲鴨」っておいしいんだろうか?しかし鴨肉なんて食べたことがなく、いきなり鴨鍋はハードルが高い。そんな中ちょうどよい価格の鴨肉入り餃子があり、試しに買ってみました。(1年前は鴨ネギまんじゅうという名前でした) 食べるときは冷凍のままフライパンで弱火で焼くだけ。野菜と肉の味のバランスが良く、しっかりした旨味があります。しかし、バランスが良すぎて、鴨肉がどんなものかはわからないという側面も。スタンダードな餃子ではありませんが、少量でも満足できる濃い旨味を持った包子です。このおいしさなら秋に鴨鍋も挑戦してみたくなりました。(スタッフ花坂)

399 6個入り 613円
400 15個入り 1188円