

週2回配達

ぷらす便

自然派オンライン限定のぶらす便商品もあります!ぜひ自然派オンラインも合わせてご覧ください。

【ぶらす便】配達手数料

①通常便、ぶらす便の両方で
食材セットのご利用が
ある場合

ぶらす便のみ配達手数料が

無料!

②同じ週に

通常便のご利用がある場合

105円(税込)

③ぶらす便のみの
ご利用の場合 210円(税込)

いつもの
お届け日(通常便)に
もう1日プラスして
商品をお届けする
便利なサービスです。

38号【ぶらす便】お届け日		※コースによっては、「通常便」より先に【ぶらす便】をお届けします。 ※配送時間は、通常便の配送時間と異なります。ご了承ください。				
通常便の コース	月曜日コースの方	火曜日コースの方	水曜日コースの方	木曜日コースの方	金曜日コースの方	
ぶらす便 ①	12/18 木	12/19 金	12/15 月	12/16 火	12/17 水	12/17 水
ぶらす便 ②	12/17 水	12/18 木	12/19 金	12/15 月	12/16 火	12/16 火

お届け曜日が選択できます!(38号で曜日変更の依頼をすると、42号から変更になります)

注文番号 5555555 数量1とご注文いただくと4号先からお届け曜日が変更になります。

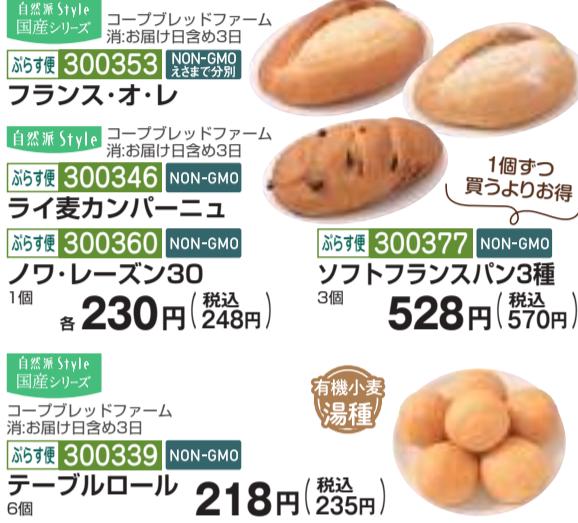
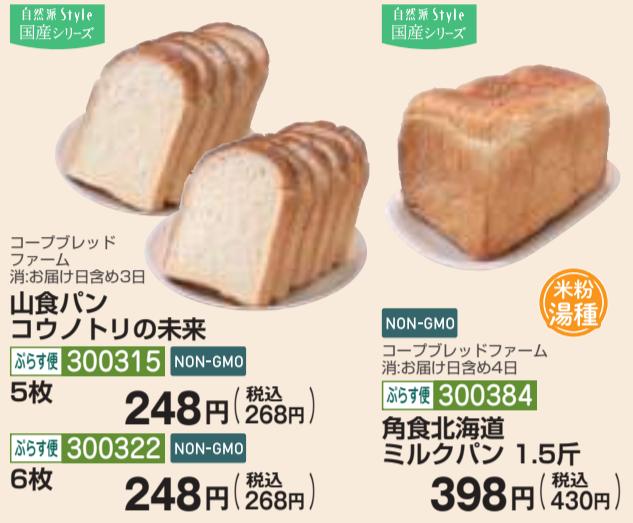
加入時のぶらす便是①です。注文番号 5555555 で変更するたびに①→②、②→①とお届け曜日が変わります。

ぶらす便のお届け日は、注文用紙(おもて)もしくは自然派オンラインのお届け予定日でご確認ください。

※共同購入ご利用の方は班全員の同意が必要です。別途組合員サービスセンターへお問い合わせください。

年末の変更スケジュールについて
年末 37 ~ 39号では、ぶらす便の
お届け変更の適用が4号先から
になります。また、40号では変更の
お申込みができません。ご理解と
ご協力をお願いします。

【ぶらす便】一部のエリアではご利用いただけません。OCR注文用紙おもて面の左上に記載されていますのでご確認ください。
※配送エリア外の場合、【ぶらす便】でご注文されても自動的に「通常便」に振り替えての商品お届けとなりますのでご了承ください。
※ぶらす便のみセールになる場合もあります。



他にもハム・ソーセージや卵、野菜など、ぶらす便商品をラインナップ!各ページに掲載している

【ぶらす便】注文番号の商品をご利用ください。

「何かあつたら困るので」「事
故を未然に防ぐため」など
は「入居者は自己責任で暮ら
す」を原則にしているので、
こんな制限は一切ない。

つまり一般的な老人ホームにあるものはすべて揃った住宅な
だ。さらにどこにも鍵がかかっていないことが最大の特長。世間
では玄関に鍵がかけてあり、外出や家族の訪問時には職員に申し
出で開錠してもらうのが一般的だ。更に進んだ所では階段室の防
火扉が施錠されたり、エレベーターはテンキーの番号を知つ
た職員だけが動かせるとい
う「座敷牢」状態の所もある。
⑪介護保険法に定めが無くても「暮らしの助け合いサービス」が
用意されている

①入居時の年齢や介護度に関する制限がない
②外出・外泊などについての制限がない
③家族や友人の訪問についての制限がない
④飲酒・喫煙などについての制限がない
⑤ペットの持ち込み・飼育ができる
⑥食事は食堂で食べてもいいし、自炊や外食でもいい
⑦すべての部屋に風呂・トイレ・キッチンがある
⑧医師・歯科医師・鍼灸師などの定期的な往診が受けられる
⑨ケアマネージャー・介護福祉士・ホームヘルパーなどが1階の
職員室に常駐している

「介護付き住宅みのり」は他の老人ホームとはかなり違った運営
をしている。それは「施設」ではなく「住まい」として高齢者が最期
まで暮らせる場を提供するという理事会の考えがベースになつ
ていてからだ。



野のはなと ともに

第11回

オレンジコープ
笠原優

牛乳・乳製品

ハム・ウインナー

豆腐・納豆

パン

青果
米・冷凍野菜

肉

卵

魚
食材セット

ぶらす便

惣菜

調味料

乾物

菓子

飲料・酒

雑貨

惣菜

今週のおすすめ

国産ほうれん草生パスタ(平めん)

クリスマスツリーパスタを作ろう!

トマトやパプリカを飾り付ければ、クリスマスツリーに!

ゆで時間 90秒

組合員さんの声

モチモチで美味しい! 短時間ですぐ食べられる! ほうれん草も入っているので子どもたちのお昼に便利。

小林生麺 所:岐阜
小麦粉(国内製造)、焼酎、ほうれん草、食塩、米油、食酢、打ち粉(でんぶん)(一部に小麦・りんごを含む)・賞:7日以上

584 次回 蔵 NON-GMO
国産ほうれん草生パスタ(平めん)
120g×2 通常315円 **298円(税込322円)** 特価

自然派Style 国産シリーズ 阿波吉野川支流の水を使い、昔ながらの缶蒸し製法で作りました。

NON-GMO カタオカ 所:徳島
こんにゃく芋(国産)、こんにゃく粉(国産)、海藻粉末/卵殻焼成カルシウム(こんにゃく用凝固剤)・賞:45日以上

107 隔週 蔵 国産元気 10% OFF
自然派Style 生いも板こんにゃく2個組
240g×2 通常265円 **238円(税込257円)**

自然派Style 国産シリーズ 肉じゃがや炒めものに。アツ抜き不要。

NON-GMO カタオカ 所:徳島
こんにゃく芋(国産)、こんにゃく粉(国産)、海藻粉末/卵殻焼成カルシウム(こんにゃく用凝固剤)・賞:45日以上

585 毎週 蔵 NON-GMO
自然派Style 生いも糸こんにゃく
200g **140円(税込151円)**

海拔500mの自然環境に恵まれた、静かな山里で作りました。

NON-GMO カタオカ 所:徳島
蒟蒻芋(国産)、乾燥芋(国産)、卵殻カルシウム、木灰水・賞:15日以上

8600 隔週 蔵 板こんにゃく(木水仕込み)
300g **230円(税込248円)**

カタオカ 所:徳島
こんにゃく芋(国産)、こんにゃく粉(国産)、海藻粉末/卵殻焼成カルシウム(こんにゃく用凝固剤)・賞:75日以上

8617 隔週 蔵 NON-GMO
切目入り生芋板こんにゃく
200g **128円(税込138円)**

アツ抜き不要。水洗いしてそのまま使えるのでとても便利です。

お米で麺をつくりました!

うどんのようにちゅるっと♪

国産うるち米を使用した米粉と水のみで作りました。お米のもちもち感と、のど越しの良さが感じられます。

あっとん 所:香川
米粉(うるち米(国産))・賞:150日以上

586 月1回 凍 NON-GMO
冷凍ゆで米粉麺(うどん)
540g(180g×3) 通常620円 **598円(税込646円)** 特価

うどん用に開発された香川県産小麦「さぬきの夢」を100%使用。

七星食品 所:香川
めん(小麦粉(小麦(国産))、食塩)、(一部に小麦を含む)・賞:150日以上

587 毎週 凍 NON-GMO
さぬき夢うどん
200g×3食 **298円(税込322円)**

国産小麦のうどん&おつゆ

産直の有機小麦粉を使用。つるつるモチモチ食感がたまらない!

100% ORGANIC 七星食品 所:香川
めん(小麦粉(有機小麦粉100%使用)小麦(国産)、食塩)・賞:150日以上

8693 毎週 凍 NON-GMO
有機小麦粉使用
さぬきうどん(包丁切り)
600g(3食入り) **398円(税込430円)**

国産小麦の焼きそば

国産の小麦と卵と塩、植物油を使い、かんすい、着色料は使用していません。

8693 每週 凍 NON-GMO
有機小麦粉使用
さぬきうどん(包丁切り)
600g(3食入り) **398円(税込430円)**

大近フーズ 所:大阪
小麦粉(小麦(国産)、植物油/かんすい、(一部に小麦を含む)・賞:60日以上

589 月1回 蔵 NON-GMO
藤乃家 無かん水焼そば2個組
150g×2 通常210円 **220円(税込238円)**

北海道産小麦使用。生麺を蒸してあるので、モチッとした食感の焼きそばに仕上がります。

589 月1回 蔵 NON-GMO
藤乃家 焼そば(太麺)2個組
140g×2 通常210円 **200円(税込216円)**

セイロで丁寧に蒸しあげました。歯切れの良い適度な粘りの食感が特徴。

魚谷さんのキムチ

辛さひかえめで食べやすい、こってりした味わいです。

ごはんがすすむ魚谷特製大根キムチです。

魚谷キムチ 所:徳島
白菜(国産)、漬け原材料(唐辛子粉、にんにく、しょうが、にら、砂糖、麦芽水飴、人参、魚介エキス、ねぎ、酒、ごま、みりん、昆布、だし汁(大根、玉ねぎ、タラ、いりこ、昆布)、食塩)、(一部にえび、ごまを含む)・賞:5日以上

8747 隔週 蔵 NON-GMO
カクテキ(大根キムチ)
180g **425円(税込459円)**

新鮮なイワシで作った「魚醤油」が味に深みを出しています。

魚谷キムチ 所:徳島
白菜(国産)、漬け原材料(唐辛子粉、アミエビ、にんにく、しょうが、にら、砂糖、麦芽水飴、人参、魚介エキス、ねぎ、酒、ごま、みりん、昆布、だし汁(大根、玉ねぎ、タラ、いりこ、昆布)、食塩)、(一部にえび、ごまを含む)・賞:7日以上

8754 隔週 蔵 NON-GMO
本格白菜キムチ
180g **418円(税込451円)**

愛知県渥美半島の昔ながらのたくあん漬です。発酵と熟成で風味豊か。

道長 所:愛知
大根、漬け原材料(米ぬか、食塩、なすの葉、柿の皮)、(米ぬかに米を含む)・賞:45日以上

8761 次回 蔵 NON-GMO
古式一丁漬
100g **298円(税込322円)**

柿の産地が作る「柿なます」。生サーモンなどで巻いて食べると、一品料理のようにお召し上がりいただけます。

38-39号 限定
大紀コープファーム 所:奈良
大根(国産)、柿(国産)、漬け原材料(米酢、砂糖、食塩)・賞:9日以上

8778 毎週 蔵 NON-GMO
柿なます
100g **260円(税込281円)**

京野菜のすぐき蕪を刻み乳酸発酵させた酸味のある伝統のお漬物です。

東明 所:滋賀
すぐき菜、漬け原材料(醸造酢、みりん、醤油(本醸造大豆(国産)、遺伝子組換でない)・小麦含む)、うるめ節、砂糖、塩、かつお節、昆布、みりん・賞:15日以上

8785 次回 蔵 NON-GMO
刻みすぐき
120g **368円(税込397円)**

京野菜の「みぶ菜」をあつさりとした醤油風味の味付けで漬け込みました。

東明 所:滋賀
みぶな、漬け原材料(食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん)・賞:5日以上

8792 月1回 蔵 NON-GMO
刻みみぶ菜
150g **350円(税込378円)**

补充用たぬか。ぬか床の追い足しに。

コープ有機 所:徳島
米ぬか・賞:15日以上

8822 月1回 蔵 NON-GMO
ツルをよぶお米の生ぬか
500g **148円(税込160円)**

卵の風味がしっかりと感じられる、たまごやさんが作った茶碗蒸し！



たむらのタマゴ 所:徳島
液卵(徳島県製造)、出汁(醤油、砂糖、いわし節、みりん、食塩、鰹節、昆布)、鶏肉、椎茸、蒲鉾、エビ、ぎんなん、醤油、砂糖、澱粉、みりん、(一部に卵・大豆・小麦・鶏肉・エビを含む)・賞:お届け日を含め4日前後

591 毎週 蔵 湯せん NON-GMO
茶碗蒸し
300g(150g×2個)

500円(税込 540円)

自然派Styleの煮豆			
自然派Style 国産大豆の甘みに昆布の旨みをプラス。	自然派Style ほどよい硬さの黒豆。甘さひかえめです。	自然派Style きんとき豆の甘さがない煮豆。	
ヤマク食品 所:徳島 大豆(国産)、遺伝子組み換え混入防止管理済み)、砂糖(ビートグラニュー糖)、昆布(北海道産)、醸造調味料、食塩、カツオブシエキス(かつおぶし・食塩)・賞:90日以上	ヤマク食品 所:徳島 黒大豆(北海道産)、遺伝子組み換え混入防止管理済み)、砂糖(粗糖)、ビートグラニュー糖)、醸造調味料(小麦・大豆を含む)、発酵調味料、食塩・賞:90日以上	ヤマク食品 所:徳島 大正金時豆(北海道産)、砂糖(粗糖)、ビートグラニュー糖)、醸造調味料、醤油(小麦・大豆を含む)・賞:90日以上	
592 隔週 蔵 NON-GMO 自然派Style煮豆・こんぶ豆 140g	593 隔週 蔵 NON-GMO 自然派Style煮豆・黒豆 110g	594 隔週 蔵 NON-GMO 自然派Style煮豆・きんとき豆 130g	594 隔週 蔵 NON-GMO 自然派Style煮豆・きんとき豆 130g
158円(税込 171円)	168円(税込 181円)	168円(税込 181円)	168円(税込 181円)

沖縄のきれいな海で育った太もも！



島酒家 所:沖縄
沖縄太もも(沖縄県伊平屋島産)、純米酢(米(国産))、ビートグラニュー糖(甜菜(北海道))、醤油(小麦(島酒家))、大豆(徳島県産)、食塩(国産)、シーカワーサー果汁(沖縄県産)、鰹節エキス(鹿児島県産)、ゆず果汁(徳島県産)、昆布だし(昆布(北海道産))、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)・賞:30日以上

8846 毎週 蔵 NON-GMO
伊平屋島産味つけ太もも
230g

308円(税込 333円)

歯ごたえが良く、旨みが強いのが特徴です。



ヒサダヤフーズ 所:福岡
鶏肉(九州産)、食塩・賞:30日以上

595 毎週 蔵 レンジ NON-GMO
九州産赤鶏の炭火焼
95g

398円(税込 430円)

有機パスタを使用しています。



NON-GMO
マストミ 所:徳島
めん(スパゲッティ)(デュラム小麦のセモリナ)(イタリア製造)、食塩)、牛乳、生クリーム(乳成分を含む)、小麦粉、魚醤、食塩・賞:45日以上

8853 月1回 凍 湯せん
たらこクリームパスタ
400g(200g×2パック)

678円(税込 732円)

ふんわりトロッとした生地が特徴です。



NON-GMO
大進食品 所:兵庫
小麦粉(小麦(国産))、タコ(ベトナム産)、野菜(キャベツ(国産)、ネギ)、全卵、植物油脂、かつおだし、魚介エキス調味料、砂糖、魚醤、混合割りぶし(粉末)、食塩、(一部に小麦・卵・大豆・さばを含む)・賞:150日以上

8860 3週毎 凍 揚げる レンジ
A momママのたこ焼き
330g(15個入)

450円(税込 486円)

たらこの旨みと生クリーム入りのホワイトソースのマリーアジュ♪

自然派Style 神山鶏むね・もも肉を使ったチャー

シュー入りのパラパラ炒飯です。

産直米のビオトープ米を使用。「自然派Style特選丸大豆醤油

「豊穣の恵」を使っただし醤油で味つけました。

ニッキーフーズ 所:奈良
精白米(国産)、鶏チャーシュー(鶏肉(神山鶏)(国産)、砂糖、しょうゆ、でん粉、甘酒、発酵調味料、清酒、食塩)、野菜(にんじん、ねぎ)(国産)、液卵、食用ごま油、香辛料、いため油(食用なたね油)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)・賞:150日以上

597 毎週 凍 レンジ 炒める NON-GMO

自然派Styleもぐもぐ
神山鶏チャーシューコロッケ
400g

580円(税込 626円)

自然派Style 国産シリーズ

ふんわりバターが香ります。

天然エビ・直産のビオトープ米を使用したエビ

ピラフ。

NON-GMO
全国農協食品 所:栃木
精白米(国産)、野菜(たまねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)(国産)、えび加工品(えび、食塩)、なたね油、食塩、とりがらスープ、バター、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)・賞:150日以上

598 毎週 凍 レンジ 炒める

自然派Styleもぐもぐエビピラフ
430g

460円(税込 497円)

自然派Style 神山鶏を使用したチキンライス。

NON-GMO
全国農協食品 所:栃木
精白米(国産)、野菜(たまねぎ、とうもろこし、いんげん、にんじん)(国産)、えび加工品(えび、食塩)、なたね油、トマトケチャップ、鶏肉(国産)、なたね油、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)・賞:150日以上

532 毎週 凍 レンジ 炒める

自然派Styleもぐもぐ
チキンライス(神山鶏使用)
430g

438円(税込 473円)

自然派Style チーズがとろ~り濃厚な味わい。
産直米のビオトープ米・北海道産生乳の牛乳、
よつ葉のシュレッドチーズを使用しました。

NON-GMO
ニッコー 所:神奈川
牛乳(生乳(北海道産))、米(国産)、トマト

ピューレ、野菜(玉ねぎ(国産)、にんじん(国

産)、にんにく(国産))、チーズ、小麦粉、食

用なたね油、豚脂(国産)、トマトケチャップ、

バター、食塩、砂糖、こしょく、(一部に小麦・

乳成分・豚肉を含む)・賞:150日以上

601 隔週 凍 レンジ

自然派Style産直米の
トマトチーズドリア
360g(2個入り)

630円(税込 680円)

自然派Style 国産シリーズ

食べやすい大きさと個包装！

産直・ビオトープ米を使用したライスパンズと、

甘辛く味付けした自然豚の旨みがマッチ！

NON-GMO
全国農協食品 所:栃木
精白米(国産)、豚肉、たまねぎ、とうもろこし、いんげん(国産)、砂糖、発酵調味料(ごまを含む)、でん粉、食塩、香辛料・賞:150日以上

602 毎週 凍 レンジ えさまで分別

自然派Style
もぐもぐライスバーガー(自然豚焼肉味)
260g(2個入り)

470円(税込 508円)

自然派Style 特選丸大豆醤油「豊穣の恵」を使っただし醤油が味

の決め手！

ニッキーフーズ 所:奈良
精白米(国産)、だし醤油、食塩、食用なたね油、(一部に小麦・大豆を含む)・賞:150日以上

603 隔週 凍 レンジ NON-GMO

自然派Styleもぐもぐ
焼おにぎり(だし醤油仕立て)
400g(80g×5)

428円(税込 462円)

夕食のおかずやお酒のおつまみに

国産のヤゲン軟骨

ガーリックペッパー味

180g

348円(税込 376円)

NON-GMO
イシイフーズ 所:徳島
鶏軟骨(国産)、つゆ(醤油、粗糖、本みりん、食

塩、鰹節エキス、むろじあじぶし、鰹節、干し椎

茸、いわし煮干し、昆布)、清酒、水あめ、小麦

粉、馬鈴薯澱粉、醤油、にんにく、食塩、黒胡

椒、白胡椒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)・

賞:150日以上

8884 月1回 凍 焼く NON-GMO

国産ヤゲン軟骨
ガーリックペッパー味

180g

348円(税込 376円)

野菜と一緒に炒めるだけ！

秋川牧園 所:山口
鶏肉(国産)、ヨーグルト、

玉ねぎ、トマトピューレ、

食塩、発酵調味料、カレー

粉、食用なたね油、米酢、

ガーリックペッパー、

パプリカ粉末、ホワイトベ

ー粉末、レッドベッパー

粉末、オールスパイス粉

末、(一部に鶏肉・乳成分を

含む)・賞:120日以上

8891 月1回 凍 焼く 炒める

野菜を加えてタンドリーチキン

175g

480円(税込 518円)

自然豚と神山鶏とのコラボで絶妙な美味しさ。

七星食品 所:香川

キャベツ(国産)、豚肉(国産)、鶏肉(国産)、たま

ねぎ、パン粉、豚脂(国産)、食塩、香辛料、(一部

に小麦・豚肉・鶏肉を含む)・賞:150日以上

53 每週 凍 オリジナル
NON-GMO
えさまで分別

自然豚のロールキャベツ

280g(4個)

598円(税込 646円)

NON-GMO
えさまで分別

自然豚のロールキャベツ

280g(4個)

598円(税込 6

クリスマスフォトコンテスト

募集テーマは『楽しく彩るデコレーションケーキ』

今年のクリスマスは、コープ自然派のケーキや関連商品を使って世界に一つだけのオリジナルデコレーションケーキを作りませんか？

ご家庭でデコレーションしたケーキの写真を撮影して、Instagramに投稿してください。完成したケーキの他、デコレーションを楽しむ様子やおいしく食べる笑顔などでもOKです！

クリスマスの幸せなひと時をぜひ投稿してください。



- ① Instagramにて対象商品を使ったデコレーションケーキの写真を投稿してください。
② 投稿文には3つのハッシュタグをつけてください。
#コープ自然派デコレーションケーキ2025
#コープ自然派
#使用した対象ケーキの商品名

※当選の発表はDMで行うため、所属しているコープ自然派生協の公式Instagramのフォローをお願いします。

昨年の入賞作品も紹介中！
キャンペーンについて詳しくは
コープ自然派HPをご覧ください。



入賞すると5名様にプレゼント♪

クッキー缶～しあわせの種～

国産有機小麦とバターの芳醇な香り、チーズのコクが合わさったブレッドネージュクッキーです。



38号で購入できる、対象の商品はこちら

オーガニックにこだわりました

有機材料で仕上げたスポンジケーキ。
ふんわりと軽い食感です。



4号(直径約12cm)

オーガニックブレッド＆アグリ 所:兵庫
有機鶏卵(国産)、有機砂糖、有機小麦粉、有機バター、はちみつ、有機米粉※はちみつを使用しているため1歳未満の乳児には与えなでください。賞:15日以上

219 冷凍 NON-GMO

自然派Style
オーガニックスponジケーキ
4号(直径約12cm)

880円(税込)

シンプルかつ安心の素材

国産小麦、粗糖、PHF卵、よつ葉の牛乳など安心の原材料でつくりました。



5号(直径約15cm)

弁天堂 所:兵庫
卵(国産)、粗糖、小麦粉、牛乳、菜種油(一部に卵・小麦・乳成分を含む)☆解凍の目安:冬場常温1時間、夏場冷蔵庫内1~2時間※開封せずに袋のまま解凍・賞:30日以上

9041 冷凍 NON-GMO

弁天堂のスponジ台(5号)

約15cm 1,180円(税込)

デコってさらに美味しい！

seed定番のふわしゅわ食感のチーズケーキの上を生クリームでデコレーションし、二層仕立てに仕上げました。



ローソク1本付き

5号(直径約15cm)

seed 所:大阪
生クリーム(生乳(北海道産)、クリームチーズ、卵、砂糖(粗糖)、牛乳、玄米粉、バター、甘酒、有機レモン果汁、食塩、一部に卵・乳成分を含む)・賞:45日以上

9058 冷凍 NON-GMO

生クリームの二層仕立てのチーズケーキ

5号(直径約15cm) 1,680円(税込)

タルトが好きならこれ

北海道産小麦とよつ葉のバターを使ったさっくりタルト生地に濃厚なガトーショコラを敷き詰めました。



4号(直径約12cm)

フルーツバスケット 所:山梨
有機チョコレート(フランス製造)、クリーム、小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)・賞:45日以上

9065 冷凍 NON-GMO

タルト・オ・ショコラ

4号(直径約12cm) 1,270円(税込)

想いが芽吹く 自然派の タネ

真面目で素朴な美味しさ

きょうと 京都すずなり屋

企画再開した
9月からは
山地酪農牛乳を
使っています



京都市南区に拠点を置く「京都すずなり屋」は、安心・安全な国産素材にこだわった、ベビーカステラ専門店です。香料や保存料に頼らず、素材本来の甘みと香ばしさを大切に、一つひとつ丁寧に手焼きで仕上げています。

冷めても“しっとり・ふんわり”とした優しい食感が続くよう工夫を重ね、身体にも心にもやさしいおやつをお届けしています。

京都すずなり屋 内藤 克敏

原材料のこだわり

小麦粉:滋賀県産小麦
牛乳:山地酪農牛乳
(コープ自然派取り扱い商品)
卵:平飼い卵
砂糖:北海道産の甜菜糖

隠し味は白味噌

やさしい甘みと深いコクを引き出し、自然な味わいが口いっぱい広がります。

製造のこだわり

職人による「手焼き」にこだわっています。その日の温度や天候に合わせて生地の仕込み量や焼き時間を微調整し、素材の持ち味を最大限に引き出しています。

また、冷めてもやわらかく、しっとり感を保てるよう、生地の配合と焼成バランスを徹底。素材そのものの力で風味を引き出しているため、時間が経っても優しい甘みが続きます。



レンジで温めても常温解凍でも「しっとり、ふんわり」♪

イチオシ!
大特価



鈴型には、
「幸せがすずなりに
増えていく…」
という想いが
込められています。

オ・エヌ・イー 所:京都
ミックス粉(小麦粉(小麦(国産))、砂糖、食塩)、牛乳、卵、調味液(はちみつ、味噌、還元水飴、バニララッシュガード)、膨張剤、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)※はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えなでください。賞:150日以上

9072 冷凍 NON-GMO

京都すずなり屋 ベビーカステラ

110g 通常630円 565円(税込)



調味料

今週のおすすめ
土佐の天日塩
美味海(うみ)

手揉みの様子

高知県の美しい海水を汲み上げ、加熱処理を一切せず天日だけで乾燥。結晶し始めたころに優しく揉みほぐす事により、粒の細かいしっとりとした塩になります。

海工房 所:高知
土佐の海水100%

615 次回未定

土佐の天日塩 美味海(うみ)



500g 通常1,625円(税込1,728円) 特価

農薬の使用を極力抑えた
もち米を使用。

NON-GMO

角谷文治郎商店 所:愛知
もち米(佐賀県・北海道、愛知
県、滋賀県)、米麹(愛知県産
米)、本格焼酎(焼酎:自社製
・愛知県産米)、※アルコール
度数13.5%・賞:150日以上

616 毎週

三河みりん

700ml

1,810円(税込1,991円)

復興応援
放射能
不検出

少量でもたっぷり旨みがあり、素材の味を引き出します。

NON-GMO

大和川酒造店 所:福島
米(国産)、米麹(国産米)、アル
コール分:17%◆原料米として
福島県産夢の香、コシヒカリ(化
学肥料不使用、有機肥料100%
使用、残留物の少ない除草剤1回)

9089 毎週

純米料理酒(蔵の素)

720ml

1,320円(税込1,452円)

素材の旨みを引き出しますため、
有機酸・アミノ酸を通常の酒
よりも多く含みます。

NON-GMO

松本酒造 所:京都
米(国産)、米こうじ(国産米:
福井・富山県産五百石)、アル
コール度:15~16度

90 毎週

飲んでもおいしい
料理酒純米

720ml

1,080円(税込1,188円)

自然派Style 国産原料を使用。
国産シリーズ

千寿酒造 所:静岡
米(国産)、米こうじ、食塩、※ア
ルコール度数9%・※この商品
の色は発酵熟成過程でついた天
然のもので、色目の濃さは変動す
ることがあります。※濾(濾)が生
じることがあります。たんぱく質
によるもので品質には問題ござ
いません。賞:150日以上

617 毎週 NON-GMO

自然派Style
発酵調味料「瑞穂の恵」

500ml 540円(税込583円)



国産有機大豆・小麦を使い、木桶で1年半
発酵・熟成させました。卓上瓶サイズです。

100%
ORGANIC

NON-GMO

ヤマキ醸造 所:埼玉
有機大豆(国産)、有機小麦
(国産)、食塩、※塩分濃度
14.9%・賞:150日以上

9126 月1回

国産有機醤油 御用蔵

150ml

480円(税込518円)

自然派Style
国産シリーズ

種子島産のさとうきびから作った、
精白糖よりもミネラルが多い砂糖です。

光食品、彩市場か
がやき、グリーン
ランド 所:徳島
さとうきび(鹿児
島県)

619 毎週 NON-GMO

自然派Style種子島洗糖

1kg

430円(税込464円)

サトウキビ本来の自然な旨みや甘み、
ミネラルなどが残っています。

NON-GMO

アルファフードス
タッフ 所:愛知
サトウキビ(鹿児
島県・鹿児島
県種子島産)

9133 隔週

種子島産粗精糖

500g

290円(税込313円)

北海道産のてん菜を使用。

ムソー 所:千葉
原料糖(てんさい)
(北海道産)、糖蜜
(てんさい北海道)

9140 隔週 NON-GMO

てんさい含蜜糖(粉末)

500g

408円(税込441円)

カリッと固めの食感で、さっぱりした甘
み。そのままおやつとして食べるのがお
すすめです。

NON-GMO

島酒家 所:沖縄
さとうきび(小浜島
産)、糖蜜(てんさい
北海道)

9157 月1回

小浜島産黒糖(かちわり)

190g

318円(税込343円)

香川県産唐辛子「本鷹」を
はじめ国産原料100%使
用。唐辛子本来の香り、辛
みをお楽しみください。

鷹雅堂 所:大阪
唐辛子、食酢、食塩(原
料の一部にりんごを含む)、
賞:150日以上

9164 次回未定 NON-GMO

辛味料 本鷹

50ml

385円(税込416円)



メキシコの天日塩を平釜でゆっくり
炊きあげました。



有機にんにく、有機たまねぎ、焼塩をバ
ランスよくミックスしたシーズニング
スパイスです。

100%
ORGANIC

NON-GMO

島酒家 所:沖縄
食塩(国内製造)、海水(沖
縄県産)、有機にんにく
(国産)、有機玉ねぎ(国産)、
賞:150日以上

9171 毎週

海はいのち

1kg

330円(税込356円)

500g

通常330円(税込356円)

通常330円(税込356円)

みそ半 所:長崎
天日塩(メキシコ)、
粗製海水塩化マグ
ネシウム(にがり)

通常330円(税込356円)

通常330円(税

