



スリランカ産
カレーの壺
シリーズ

スパイスの力で
素材の旨味を引き出す
カレーの壺は、スパイスと
香味野菜がギュッと凝縮
された調味料です。
ペースト状なので、カレー
味の炒め物など様々な料
理にお使いいただけます。



カレーの壺レシピ



辛さ…☆☆☆
トマトとレモングラスが
素材の旨味を引き出します。
程よい辛さと、
爽やかな風味です。



辛さ…☆☆☆
ローストスパイスの香ばしい
風味が肉料理と相性抜群！
パンチの効いた辛さです。
大人向けカレーにオススメです。



辛さ…☆☆☆
辛味を抑え、スパイス本来の
香りを楽しめる配合。
コクのあるペーストが野菜の
旨味と甘さを引き出します。

カレーの壺 オリジナル
626円(税込)

カレーの壺 スパイシー
626円(税込)

カレーの壺 マイルド
626円(税込)

内容量:220g(約22皿分) 原材料名:トマトペースト、醸造酢、レモングラス、食塩、たまねぎ、米、にんにく、しょうが、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、ガランガル、その他香辛料 原産国:スリランカ

内容量:220g(約22皿分) 原材料名:醸造酢、食塩、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、にんにく、米、コリアンダー、乾燥ココナッツ、ココナッツオイル、その他香辛料 原産国:スリランカ

内容量:220g(約22皿分) 原材料名:醸造酢、食塩、コリアンダー、粗糖、米、にんにく、ターメリック、クミン、たまねぎ、タマリンド、ココナッツオイル、乾燥ココナッツ、しょうが、その他香辛料 原産国:スリランカ



照り焼きチキン



マンゴーと粗糖やスパイスを
煮込んだ、ジャム状の調味料。
お醤油と混ぜるだけで、照り
焼きソースが作れます。

チャツネ
特別価格 498円(税込)
通常価格 626円(税込)

内容量:260g 原材料名:粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、食塩、マスタード、しょうが、とうがらし/増粘剤(ペクチン:オレンジ由来) 原産国:スリランカ
賞味期限:2024年6月30日以降



有機栽培のココナッツを使用。
カレーの壺で作るカレーは、
このココナッツミルクを使う
とより本場の味になります。

ココナッツミルク
特別価格 293円(税込)
通常価格 302円(税込)

内容量:200ml 原材料名:ココナッツ/安定剤(グアーガム:グアー豆の胚乳部を粉碎したもの) 原産国:スリランカ



スパイスの力で、 素材の旨味を引き出す

「カレーの壺」シリーズのレトルトカレーです。あたためるだけで、簡単に本場スリランカの味をお楽しみいただけます。



辛さ…★★★★

キーマカレー
特別価格 448 円(税込)
通常価格 496 円(税込)

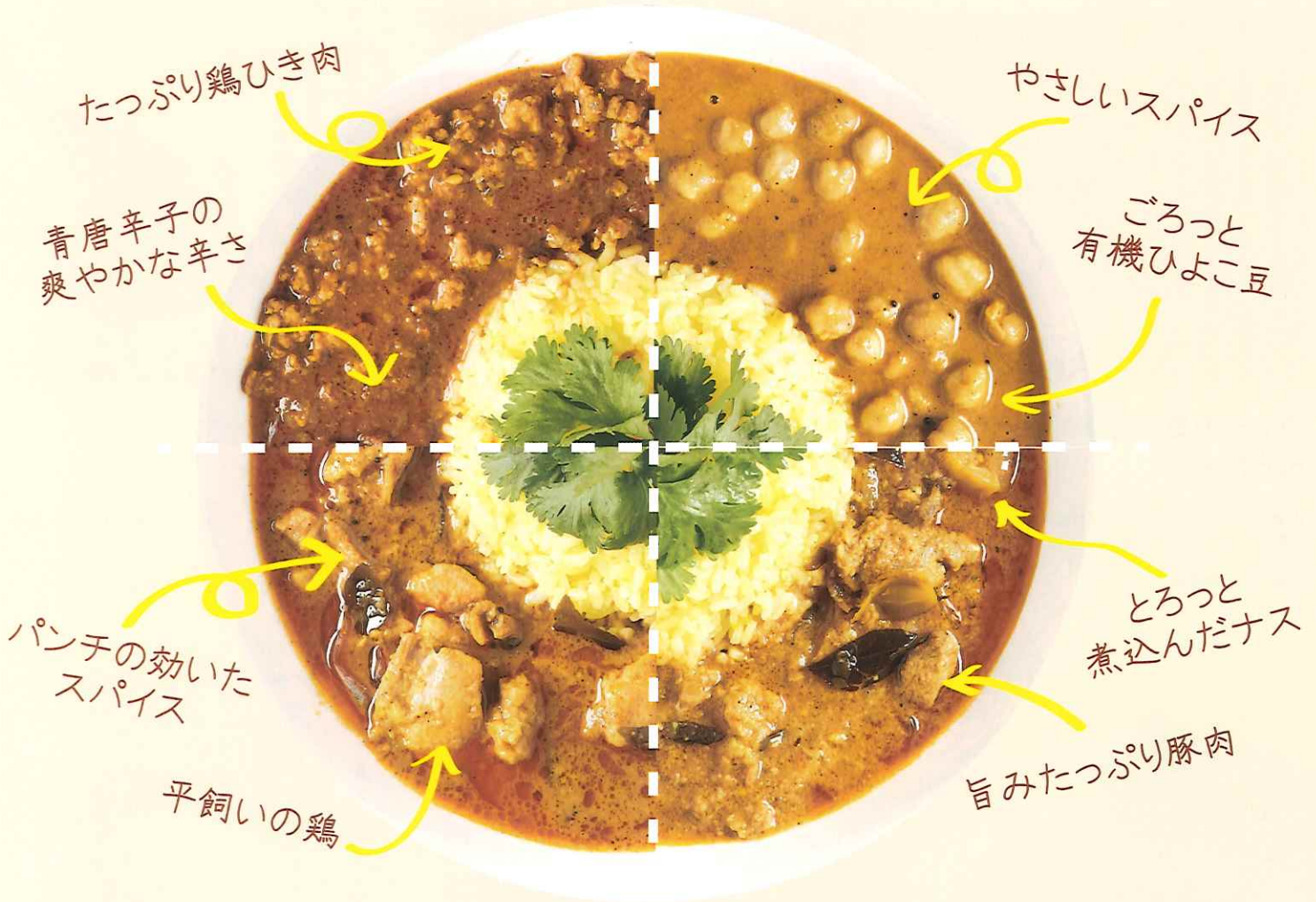
内容量:180g 原材料名:ココナッツミルク、鶏肉、
香辛料、トマトペースト、ココナッツオイル、たま
ねぎ、米、粗糖、食塩 原産国:スリランカ
賞味期限:2024 年 4 月 23 日以降



辛さ…★★★☆☆

ひよこ豆カレー
特別価格 473 円(税込)
通常価格 496 円(税込)

内容量:180g 原材料名:ココナッツミルク、ひよこ
豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペー
スト、醸造酢、食塩、粗糖、米 原産国:スリランカ
賞味期限:2024 年 10 月 11 日以降



辛さ…★★★★

チキンカレー
特別価格 448 円(税込)
通常価格 496 円(税込)

内容量:180g 原材料名:たまねぎ、鶏肉、ココナッツミル
ク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、醸
造酢、米、乾燥ココナッツ 原産国:スリランカ
賞味期限:2024 年 3 月 19 日以降



辛さ…★★★☆☆

ポークカレー
特別価格 473 円(税込)
通常価格 496 円(税込)

内容量:180g 原材料名:野菜(なす、たまねぎ)、豚肉、ココ
ナッツミルク、トマトペースト、ココナッツオイル、香辛
料、乾燥ココナッツ、米、食塩、醸造酢 原産国:スリランカ
賞味期限:2024 年 9 月 29 日以降



(株)プレス・オールターナティブ
第3世界ショップ

〒153-0062 東京都目黒区三田 2-7-10-102
TEL:03-3791-2147 HP:https://www.p-alt.co.jp





本格旨辛

新登場

カルポルカレーペースト

335円(税込)

内容量:80g 原材料名:【カレーペースト】ココナッツオイル、醸造酢、乾燥ココナッツ、タマリンド、しょうが、たまねぎ、とうがらし、食塩、にんにく、コリアンダー、スクルーバイン、米、フェネル、こしょう、カレーリーフ、シナモン、クミン、フェネグリーク、マスタードシード、ターメリック、レモングラス、カルダモン、クローブ【ターメリックパウダー】ターメリック 原産国名:スリランカ



ジャフナカレーペースト

335円(税込)

内容量:60g 原材料名:醸造酢、トマトペースト、ココナッツオイル、とうがらし、米、食塩、粗糖、コリアンダー、乾燥ココナッツ、にんにく、タマリンド、カレーリーフ、たまねぎ、しょうが、クミン、こしょう、フェネグリーク、ターメリック 原産国名:スリランカ

大人気カレーの壺シリーズから、「もっと本格旨辛」な使い切りカレーペーストが登場。

いつもの「カレーの壺ペースト」は日本人の味覚に合わせて辛さなどを調整してありますが、本格旨辛シリーズはスパイスカレー愛好家の「もっともっと現地風の味を!」という熱意に応えて、辛さも含めて現地の味を極力そのまま再現しました。

本シリーズは、カルポルとジャフナの2種類。個性的な味わいなので、大容量ではなくあえての使い切りパックです。1回で2~3人分が作れます。従来のカレーの壺ペースト同様に、長時間煮込む工程は必要なく、20分程度で簡単に作ることができます。

作り方

カルポルポークカレー

現地のシンハラ語で「カル」=黒い、「ポル」=ココナッツ。豚肉にあう濃厚なカレーです。深くローストしたココナッツの旨味と、後から来るペッパーの辛さがクセになります。



材料(2~3人分)

- 豚肩ロース肉 400g
- たまねぎ 1個
- 水 150ml
- 油 大さじ1
- カレーペースト(本品) 1袋
- ターメリックパウダー(付属品) 1袋

調理方法(約15分)

- 豚肩ロース肉を一口大に切り、ターメリックパウダーを馴染ませて10分間置いておく。たまねぎを薄切りにする。
- フライパンに油を熱し、中火でたまねぎを炒め、しんなりしてきたら豚肉とカルポルカレーペーストを入れて3分間炒める。
- 水を入れて豚肉に火が通るまで煮込む。

作り方

ジャフナフィッシュカレー

スリランカ北部、海沿いのジャフナ地方でよく食べられているカレー。白身魚で作るのが基本のレシピです。赤唐辛子の効いた爽快な辛さが、魚介の旨味を引き立てます。



材料(2~3人分)

- 魚の切り身(タラ、メカジキ、ブリなど) 300g
- たまねぎ 1個
- ココナッツミルク 200ml
- 水 100ml
- 油 大さじ1
- カレーペースト(本品) 1袋

調理方法(約15分)

- 魚は一口大に切り、ジャフナカレーペーストを馴染ませておく。たまねぎをみじん切りにする。
- 鍋に油を熱し、中火でたまねぎが半透明になるまで炒める。魚を加え、3分間炒める。
- ココナッツミルクと水を加えてよく混ぜ、弱火にして魚に火が通るまで煮込む。

カレーの壺

マリオさん一家の工場から届く「カレーの壺シリーズ」



本格旨辛シリーズも、もちろんマリオさんたちから届きます。スリランカのスパイス農家の自立支援や従業員の福利厚生など、地域の発展に日々取り組む生産者です。工場では、「いかなる差別もしない。宗教、男女、障がいの有無で判断しない」というポリシーを掲げ、奨学金制度なども積極的に実施しています。

さらに、価格競争に振り回されていた地域の小規模農家に技術指導を行うことで、多くの農家が高品質なスパイスを生産できるようになり、収入が安定しました。なにより自分の手で発展をつかむチャンスを得たことで、農家の誇りを養い、自立を促すことに繋がっています。

- ご一緒にご注文下さい -

カレーを本場の味に仕上げる、使いきりサイズのココナッツミルク。

ココナッツミルク

302円(税込)

内容量:200ml 原材料名:ココナッツ/安定剤(グアーガム) 原産国:スリランカ

グアーガムとは「グアー豆」の胚乳部を粉砕したものです。



たくさん食べた翌朝に オートミール粥



材料 (1人分)
オートミール…30g、水…200ml

作り方
材料を鍋に入れて中火にかける。煮立ったら弱火にして2分煮る。
もしくは耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ600Wで2分30秒加熱する。
お好みの味付けやトッピングをして完成!



オートミール 450g
923円(税込)
通常950円(税込)
原材料名:オート麦 原産国:アメリカ

ナッツのお菓子

大人も子どもも、みんなで囲めるおやつを目指しました。
できる限りシンプルな材料でつくっています。



ひとくちサイズに固めた
サクッと食べられるグラノーラ

グラノーラランチ メープル 40g

481円(税込) 通常518円(税込)

原材料名:オートミール(アメリカ製造)、小麦粉(国内製造)、メープルシロップ(カナダ製造) アーモンド、ごめ油、レーズンペースト、食塩
賞味期限 2024年3月31日以降



アーモンドとちりめん
におさのりの香り

アーモンドミックス
ちりめんり塩 30g

518円(税込)

原材料名:アーモンド(アメリカ)、ちりめん(しらす(静岡県産)、食塩)、なたね油、食塩、あおさのり



ガーリックが香る
アーモンドと桜えび

アーモンドミックス
桜えびペペロンチーノ30g

518円(税込)

原材料名:アーモンド(アメリカ)、素干しさくらえび(さくらえび(静岡県産)、なたね油、食塩、ガーリックパウダー、とうがらし

まろやかなくるみ
きな粉のやさしい甘さ



きな粉くるみ 65g

496円(税込)

原材料名:くるみ(アメリカ)、粗糖(さとうきび(国産))、きな粉(大豆(国産))(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)、砂糖(粗糖、糖蜜)、食塩

まろやかなくるみに
黒糖のkok深い甘さ



黒糖くるみ 65g

496円(税込)

原材料名:くるみ(アメリカ)、加工黒糖(粗糖、黒糖、糖蜜)、砂糖(粗糖、糖蜜)

香ばしいアーモンドと
メープルの上品な甘み



メープルアーモンド 40g

496円(税込)

原材料名:ローストアーモンド(アーモンド(アメリカ))、メープルシロップ(カナダ)、食塩

お子様も食べやすい
辛さ控えめカレー味



カシューナッツカレー味 60g

594円(税込)

原材料名:カシューナッツ(スリランカ)、小麦粉(小麦(国産))、ビート糖(てん菜(国産))、コーンスターチ、食塩、なたね油、ターメリックパウダー、カレー粉

SALE



製造と販売のバランスから、
どうしても出てしまう
賞味期限の迫った製品。
まだまだ美味しく
お召し上がりいただけるので、
お値下げして販売します。
ぜひお買い求めください!!

チャツネ

鶏もも1枚に
チャツネ・しょうゆ各大さじ1で
簡単テリヤキチキン!!



甘辛ソース!
チャツネ

498円(税込)
通常価格626円(税込)

原材料名:粗糖、マンゴー、にんにく、醸造酢、
食塩、マスタード、しょうが、とうがらし/増粘剤(ベ
クテン:オレンジ由来) 原産国:スリランカ
賞味期限 2024/6/30 以降



レトルトカレー

たっぷりの有機ひよこ豆を使った、
優しい味わいのカレーです

平飼い鶏に玉ねぎとココナッツミルク、
パンチの効いた辛さのカレーです



辛さ控えめ
ひよこ豆カレー 180g
473円(税込)
通常価格496円(税込)

原材料名:ココナッツミルク、ひよこ豆、ココナッツオイル、たまねぎ、香辛料、トマトペースト、
醸造酢、食塩、粗糖、米 原産国:スリランカ 賞味期限 2024/10/11 以降



辛口
チキンカレー 180g
473円(税込)
通常価格496円(税込)

原材料名:たまねぎ、鶏肉、ココナッツミルク、香辛料、ココナッツオイル、トマトペースト、食塩、
醸造酢、米、乾燥ココナッツ 原産国:スリランカ 賞味期限 2024/8/12 以降

コーヒー



眠りを妨げる成分
カフェインを90%以上除去!
でも美味しさはそのままです



カフェインレス
コーヒー粉 100g
945円(税込)
通常価格993円(税込)
原材料名:コーヒー豆(生豆生産
国名:グアテマラ)
賞味期限 2024/6/28 以降

コーヒーの粉を
ティーバッグのように
1包ずつにしました
水に入れて一晩待てば
すっきりおいしい
水出しコーヒーに!

約300ml用×6包



Artisan
水出しアイスコーヒー 15g×6包
650円(税込)
通常価格669円(税込)
原材料名:コーヒー豆(生豆生産国名:グアテマラ)

リン 林農園の烏龍茶



● 健やかな土を作る

林農園では土をふかふかに耕し、根を深く地中に張らせることで自分で水分や栄養を取りにいけるような丈夫で強い茶木に育てています。そのような茶木は病虫害が発生しても被害が広がらないため農薬の必要がなく、干ばつがあっても耐えることができま

す。「いかに茶葉に土のミネラルを吸収してもらえかが大事。茶葉に栄養やミネラルが含まれないと、その後の加工でそれをおいしさとして引き出そうとしても、引き出すものがないでしょ。」と和春さん。まずは茶葉に栄養を行き渡らせるための土づくりが大事なのです。

● お茶に合わせる生活

お茶の栽培から加工までを一貫して手がけている林農園では、収穫期になると何をおいてもお茶優先の生活になります。他の農家では涼しい朝方に収穫を終え

てしまうことが多いですが、林農園では日の昇りきった暑い昼間にこの過酷な作業を行います。朝は露などで茶葉の水分が多く、その後うまく発酵しないおそれがあるからです。

また茶葉は傷がつくと発酵が進んでしまうため、収穫の始めと終わりで発酵具合に差が生じないように、収穫した茶葉は空気を含ませてふんわりと袋に入れて加工所に運びます。それから竹で編まれた大きな筒に茶葉を詰めて、ゆつくりと筒を回し、茶葉を擦り合わせて表面に傷をつけ、発酵を促します。



この後、注意深く茶葉の様子を確認しながら、100枚以上の竹ざるに手作業ですと茶葉を移します。すべての茶葉が竹ざるに移ると、むせ返るような花の香りが漂い始めます。茶葉の発酵を促す一連の工程は菱洞(いちよう)といい、烏龍茶の香りを生み出す大事な工程です。そして夜8時を過ぎた頃、当日の天気や湿度、温度や茶葉の様子によって、「ここだ!」というタイミングを見極めた

ら、釜炒りを始めます。このタイミングが烏龍茶の香りを決める、重要なポイントとなります。



ます。

釜炒りを終えると、また茶葉が熱いうちに1回目の採捻(じゆんねん)作業が始まります。

採むことで葉の組織を崩し、お茶を淹れたときに、茶葉が持つうまみと香りが表に出るようにします。

1回目の採捻がすべて終わった夜中の2時ごろ、茶葉を乾燥機に移してようやく一区切り。翌朝、茶葉を乾燥機から取り出して2回目の採捻と、茶葉をほぐす玉解(ぎょうかい)作業を始めます。1メートル四方ほどの布に茶葉を包み、渾身の力を込めて限界まで固く固く布を縛り上げます。このボール状となった茶葉をゴロゴロと揉みます。その後、布を広げ茶葉を釜に移し、回転させながらほぐします。ほぐした茶葉を再び布で包み、また縛りあげてゴロゴロと揉みます。採捻・玉解を繰り返すことで、茶葉の1枚1枚がよれてまとまっていき、形が整っていきます。



採捻後に再度乾燥させ、ようやく、味・香りとも秀逸な烏龍茶に変わります。出荷前には、更に焙煎して味・香りを調え、品質を安定させています。

こうして出来上がるのが、くちなしの花のような香りと美しい黄金色を持つ、林農園の烏龍茶です。ぜひその素晴らしさを体感してください。



マグカップ用 ×10 包

ティーバッグ
林農園の烏龍茶
518円(税込)

内容量: 15g(1.5g × 10 包)
原材料名: 茶(半発酵茶)
原産国: 台湾



やかん用 ×12 包

林農園の烏龍茶
1ℓ用ティーバッグ
691円(税込)

内容量: 60g(5g × 12 包)
原材料名: 茶(半発酵茶)
原産国: 台湾



リーフ

林農園の烏龍茶
950円(税込)

内容量: 70g 原材料名:
茶(半発酵茶) 原産国:
台湾



(株)プレス・オールターナティブ
第3世界ショップ

〒153-0062 東京都目黒区三田 2-7-10-102
TEL:03-6417-4702 HP:https://www.p-alt.co.jp



No.9 特別注文書-B

グループ名	組合員番号	組合員名	注文数
-------	-------	------	-----

第三世界ショップ 調味料～飲み物・ナッツ他 (月1回)

配送日	火コース 3/5	金コース 3/8
-----	-----------------	-----------------

提出日	火コース 2/20	金コース 2/23
-----	-----------	-----------

	商品名	注文数	税込価格		商品名	注文数	税込価格
	カレーの壺シリーズ			5720	ドライマンゴー 65g		626
5701	カレーの壺ベッパー (黒ホール)20g	定例注文	389	5757	ドライパイナップル 60g		561
5702	カレーの壺ベッパー (黒粗挽き)20g	定例注文	389	5876	プルーン 120g		691
5703	カレーの壺ココナツミルク 200ml	48円引	346	5724	ドライクランベリー 70g		562
5708	カレーの壺チャツネ 260g	119円引	626	5727	レーズン 165g		497
5704	カレーの壺スリカレー 34g約8皿分		508	5742	ドライフルーツナッツミックス90g		626
5705	カレーの壺マイルド220g		626	5844	ヨーグルトと食べるドライフルーツ 100g		691
5706	カレーの壺オリジナル220g		626	5745	アーモンド 70g		691
5707	カレーの壺スパイシー220g		626	5751	ピスタチオ 70g		691
5763	トルト・カレーの壺 特辛カレー 辛口 180g	45円引	497	5735	クルミ(生) 65g		691
5764	トルト・カレーの壺 ホクカレー 中辛 180g	22円引	497	5734	マカデミアナッツ 65g		691
5875	トルト・カレーの壺 ひよこ豆カレー 180g	22円引	497	5737	カシューナッツ 食塩不使用 70g		691
5995	トルト・カレーの壺 キマカレー 辛口180g	45円引	497	5872	ピーカンナッツ(ロースト) 65g		691
5782	カレーの壺 カルボルカレーペースト		335	5736	よくばりナッツ 80g		691
5783	カレーの壺 ジャフナカレーペースト		335	5887	徳用ミックスナッツ 200g		1,490
5862	カフェインレスコーヒー粉 100g	45円引	994	5888	徳用アーモンド(食塩不使用)230g		1,598
5863	ドリップコーヒーデカフェ 12包セット		2,333	5889	徳用クルミ(生) 200g		1,490
5864	ドリップコーヒーゼリー 12包セット		2,851	5848	きなこクルミ 65g		497
5860	(豆)パロ・ブランココーヒー 200g		972	5758	黒糖クルミ 65g		497
5861	(粉)パロ・ブランココーヒー 200g	定例注文書へ移動	972	5723	メープルアーモンド 40g		497
5885	サンタフェリサ・コーヒー(豆) 200g		972	5738	カシューナッツ カレー味 60g		594
5886	サンタフェリサ・コーヒー(粉) 200g		972	5867	スドン村の黒くるみ 55g		497
5711	シンガンパティ紅茶 100g		540				
5710	アールグレイ紅茶 80g 12		756	5743	有機ヘーゼルナッツチョコレート 100g		777
5709	ダーズリンティー 80g		1,296	5967	有機ミルクチョコレート 100g		702
5746	ティ・ハッグ アールグレイ紅茶1.8g×14包		518	5968	有機ビターチョコレート 100g		702
5715	ココア 110g		648	5969	有機エクストラチョコレート 100g		702
5712	チャイバック 3g×12		475	5972	有機ウィンターチョコレート 100g		842
5991	Stick ほうじ茶ラテ 65g(13g×5包)		648	5970	有機プラリネチョコレート 100g		777
5990	Stick 黒糖ココア 65g(13g×5包)		648	5966	有機ソルト&キャラメルチョコレート100g		702
5993	ぼくらが作った煎茶 70g		918	5971	有機ホワイトチョコレート 100g		842
5994	ぼくらが作った焙じ茶 100g		648	5753	有機オレンジビターチョコレート 50g		432
5767	林農園の烏龍茶 70g		950	5754	有機ジンジャーレモンチョコレート 50g		432
5769	林農園の烏龍茶(ティ・ハッグ)1L用(5g×12包)		691	5761	有機カカオ80%チョコレート 50g		432
5768	林農園の烏龍茶(ティ・ハッグ)(1.5g×10包)		518	5744	レーズンチョコ 50g		475
5881	Artisan 水出しアイスコーヒー 15g×6包	18円引	670	5730	クランベリーチョコ 40g		475
5722	アーモンドミックスちりめんのり塩 30g		518	5778	塩チョコ×カシュー 35g		475
5731	アーモンドミックス桜えびペロンチーノ 30g		518	5728	珈琲豆チョコ 50g		475
5732	グラノーラクランチメープル 40g	35円引	518	5779	抹茶チョコ×カシュー 35g		475
5877	ヒマヤ山麓ハチミツ 300g		1,944	5878	アールグレイチョコ×くるみ 45g		475
5868	リックさんのメープルシュガー 125g	4月より値上	961	5793	クランベリーチョコ×ベリー×ナッツ40g		475
5873	シンガラジャの天日塩 150g		410	5794	クランベリーチョコ×パイン×ナッツ40g		475
5874	シンガラジャの天日塩 1kg		1,188				
5772	オートミール 450g	25円引	950				
5869	メープルグラノーラ(オリジナル) 220g		1,166				

※値引き額は全て税抜き価格よりの値引き額となります。
 ※カレーの壺シリーズ食材・レイアウトや表記等変更となります。

No.9 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	注文数
-------	------	-----	-----

オーサワ 冷蔵品カタログ

提出日

火コース 2/20 金コース 2/23

配送日

火コース 3/5

金コース 3/8

季節商品のため、在庫終了の場合はお届けできないこともあります

商品No.		商 品 名	数	価格
★麺類				
5301	7701	オーサワのベジ生ラーメン(しょうゆ) 284 g		604
5302	7702	オーサワのベジ生ラーメン(みそ) 296 g		615
5303	7705	オーサワのベジ生ラーメン(しお) 284 g		594
5184	7706	オーサワのベジ生ラーメン(坦々麺) 324 g		788
5304	7703	オーサワのベジ生ラーメン(ごまみそ) 298 g		637
5174	7704	オーサワのベジ冷し中華・ごまだれ 生麺 320 g	休止	626
5173	7707	オーサワのベジ冷し中華・醤油だれ 生麺 302 g	休止	550
5305	7700	オーサワのやきそば(蒸し麺) 150 g		199
★調味料 佃煮 海藻類 海産物 加工食品				
5306	7715	有機白みそ 500 g		718
5307	7771	しその実昆布・佃煮 100 g		513
5308	7772	ごま昆布・佃煮 100 g		486
5339	7752	天草産湯通し塩わかめ 200 g		518
5310	7751	鳴門産 生わかめ(湯通し塩蔵ワカメ) 250 g	取扱い終了	702
5311	7749	戻しひじき 100 g		386
5312	7912	国産釜揚げしらす(木村海産) 40 g(20 g × 2)		232
5313	7890	国産釜あげしらす 50 g(25 g × 2)	休止	367
5314	7739	おさかなソーセージ 90 g(45 g × 2本)		345
5315	7774	揚げごぼうの甘酢漬 80 g		475
5316	7732	味付いなりあげ 6枚		397
5338	7733	北海道産小麦使用 ちくわぶ		237
5317	7734	京なま麩(プレーン・よもぎ) 100 g		561
5318	7730	とろゆば 180 g		702
5319	7849	本さしみゆば 180 g		766
	7856	国産有機なめらか絹豆腐 240 g	取り扱いませ	220
	7853	水切り押し豆腐 220 g	取り扱いませ	372
5320	7857	有機酒粕 200 g		712
5349	7854	有機みりん粕 200 g 再開(4月中旬~数量限定品)	休止	462
5321	7864	お好み角てん 360 g 再開(4月~9月限定品)	休止	200
5322	7791	ANP71・お米の発酵飲料 150 g		324
5323	7797	ANP71・お米の発行飲料ブルーベリー 150 g		345
5324	7940	KURAKON HUMMUS ORIGINAL 80 g		321
5325	7945	とかち野酵母(冷蔵) 100 g		928
5348	7819	オーサワのヴィーガンキムチ 250g		496