

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	10/8		10/15

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	10/11		10/18



©1974土を考えた会 LINE

※ご注文の締切りは、★火曜コース⇒木曜日のAM10時まで ★金曜コース⇒月曜日のAM10時まで
※土曜日と日曜日は休業日となります。

今週は「カレー、ハヤシ、シチュー特集！」

植物素材のカレーフレーク(創健社)



動物性原料を使用せず、25種類以上のスパイスと植物性素材のみで作ってあります。保存に便利なチャック付パウチです。フレークタイプなので、ドライカレーや炒め物などにもご利用いただけます。1袋で約6皿分作れます。

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 3343 甘口 植物素材のカレーフレーク | 3344 中辛 植物素材のカレーフレーク |
| 135g 508円(税込)5円引 | 135g 508円(税込)5円引 |
| 3345 辛口 植物素材のカレーフレーク | 3346 植物素材のデミグラスソース |
| 135g 508円(税込)5円引 | 135g 508円(税込)5円引 |

「コーンシチューフレーク」



国内産小麦粉に非遺伝組み換えコーン、有機ベニバナ油を使用しています。北海道産牛乳から作ったミルクパウダーをブレンドして仕上げたコクと甘味の優しい味わいです。

- | |
|-------------------------|
| 3347 コーンシチューフレーク |
| 180g 529円(税込)5円引 |

「神山鶏」遺伝子組換飼料・抗生物質不使用

「神山鶏」の住まいは人里よりもはるか上。澄んだ風が吹き、豊かな水が湧き、時には雲海を見おろす鶏舎で、純真無垢に育ちました。



- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1715 神山鶏 もも | 1716 神山鶏 むね |
| 270g 701円(税込)10円引 | 210g 415円(税込)5円引 |
| 1723 神山鶏 ミンチ | |
| 200g 547円(税込)5円引 | |

「ブラウンスイス牛肉」

山地で放牧をし草を沢山食べて暮らしています。



- | |
|----------------------------|
| 1293 (BS)牛赤身スライスセット |
| 200g×2 1512円(税込)15円引 |
| 1294 (BS)牛赤身スライス |
| 200g 767円(税込)10円引 |

「阿蘇元気豚ウインナー」のご利用をよろしくお願ひします

季節的なものなのか、ここ数カ月間の元気豚ウインナーのご利用が減ってきており、ウインナーの在庫が多くなってきました。島川さんが愛情たっぷりに育てた豚からできた美味しい無添加ウインナーです、皆さんご利用をよろしくお願ひいたします。



- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1087 ★粗挽ウインナー | 1088 ★粗挽ウインナーセット |
| 110g(5本) 634円(税込)10円引 | 110g(5本)×2 1241円(税込)15円引 |

「紅玉」箱企画



今週から竹嶋さんの「紅玉」が始まります。まずは1週遅れの配送(10/22.24配送)の箱企画からです。3玉入りは来週からのスタートです。詳しくは特別注文書(A4)をご覧ください。

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 901 紅玉 9kg | 902 紅玉 4.5kg |
| 9kg前後 9913(税込) | 4.5kg前後 5105円(税込) |

特別注文書(A4)でご注文ください ※10/22.25配送

「井筒生ワイン予約」



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 5852 井筒生ワイン(赤) | 5854 井筒生ワイン(白) |
| 720ml 1955円(税込) | 720ml 1955円(税込) |

予約注文 12月上旬配送
特別注文書(A4)でご注文ください

「ムソー冷蔵品特集」

ムソーの「おすすめ冷蔵品特集」です。いままで取扱いがあまりなかったお漬物やキムチなどを中心にご紹介しています。月に1回の企画です、この機会にぜひご利用ください。



浅漬け、キムチ、有機豆腐etc
詳しくはカラーチラシをご覧ください
特別注文書(A4)でご注文ください



◇ 先日の講演会にはたくさんの方に来ていただきありがとうございました。講演会もボリュームたっぷりでしたが、意見交換会でもなかなか聞けない話が飛びだし、時間が足りないほど楽しい時間となりました。移動中も若い時の話など一日中いろんな話がきけて、役得だなと満足です。

今度の40周年では本当にたくさんの方に助けられました。てめぐいのデザインや文集の表紙など大きな仕事はもちろん、当日の荷物運びやご飯炊き、汗かきながらの駐車場案内など、なかなか気づかない大変な仕事でもたくさんの方に世話になりました。ありがとうございます。

..9/24 合志市・高山健也..

◇ 40周年記念講演会準備、文集作り大変ご苦労様でした。河田先生の話し、身近なこともあり目標を立てて行動出来るそうですね。

9月中旬になりましたが、なかなか暑さがきびしくて白菜、キャベツ、スティックブロッコリーなどの苗作りに苦労しています。

..9/24 大津町・古庄廣美..

配送者だより



◇ みなさんこんにちは！

昨日はほっとした一日でしたね。今年も秋が来てくれそうですね。今朝も涼しくて、朝仕分けでも汗をかきませんでした。さすががしかったです。

しかし、日中はどうでしょうか？ヤフー天気予報は最高32℃、北寄りの風で湿度も低いのでさわやかな一日になりそうです。しかし、9月いっぱい最高30℃越えて今年夏はほんとに大変です。

今日も元気に「正直野菜」をお持ちします！

..9/24 A3・A4・B1コース 福岡恵士..

◇ 今月から野草の入った発酵調味料を考える会で販売させてもらうことになりました。

約2年前から知人からの勧めと協力があつて試行錯誤しながら、商品レシピ、ビンの種類や量、ラベル、チラシ、衛星許可等、動き始めたら色んな課題が出て、大変な時もありましたが、何とか商品化することができました。もちろんその事自体は嬉しいことですが、制作過程で色んな人と繋がり、支援を受けて作り上げることがとても楽しい経験でした。生の野草が入った野草×発酵の調味料、是非ご活用ください！

..9/20 B2コース 新川幸宏..

◇ こんにちは配送担当の村上です。今週はようやく少し涼しくなってきました。日中はまだ暑い日もあるようですが、秋らしくなってきたかと思えます。ケースの中身も夏野菜から変わってしまい、今は数が少ないですが、秋のものに変わりつつあります。来月からのお米のお届け分は新米となります。出来も上々とのことですので、お楽しみ下さい。

..9/24 A1・B3・B4コース 村上 卓..

野菜・果物だより

「さつまいも」が始まりました

今年もさつまいもの出荷が始まりました。まずは大津町の古庄さんからお届けします。品種は「紅はるか」です。5月に苗を植えてから、梅雨時期、真夏を乗り越え、何度も草取りをし、無事に収穫ができ皆さんにお届けする事ができました。さつまいもは2週に1回か3週に2回のペースで野菜ケースに入る予定です。



「揚げさつまいもご飯」

「材料」 ・米 ・さつまいも ・みりん ・醤油

- ① さつまいもを1~1.5cm角に切り、水にさらす。
- ② 熱した油で約5分、周りがカラツときつね色になるまで揚げる。
- ③ 米に②を加え、みりん、塩といっしょに炊く。

「さつまいものかき揚げ」

「材料」 ・さつまいも ・人参 ・ブロッコリーの茎 ・小麦粉、塩、油

- ① さつまいも、人参、ブロッコリーの茎を粗い細切りにする。
- ② ボウルに①と小麦粉、塩、水を入れよく混ぜてから油で揚げる。

里芋をお届けします

掘りたてでお届けしますので、袋に入れたままだと蒸れてしまいます。すぐに調理されない場合は袋から出して保管してください。低温に弱いので冷蔵庫保管は禁物です。



「里芋のから揚げ」

「材料」 里芋 油 塩

- ① 里芋は皮のまま蒸す。竹串が通ったら火を止め、粗熱が取れたら皮をむく。
- ② 油で素揚げをし、塩をふりかける。(生姜醤油でもよい)

「里芋のロースト」

洗った里芋を丸ごと皮付きのままオーブンやトースターで焼くと、皮もむけやすく美味しいそうです。シンプルに塩や醤油をつけて。

40周年記念イベント報告

40周年記念イベント、素晴らしい一日になりました！

実行委員長高山健也さんを始め、実行委員の皆さま、大変お世話になりました！どれほどの熱い想いで企画して頂いたのか！

感謝感謝です！持ち寄りの花々で飾られた会場は愛で満たされていましたね！

オープニングの帆足くんの歌声は清らかで、先生のご出身の秋田民謡で盛り上げてくれました。

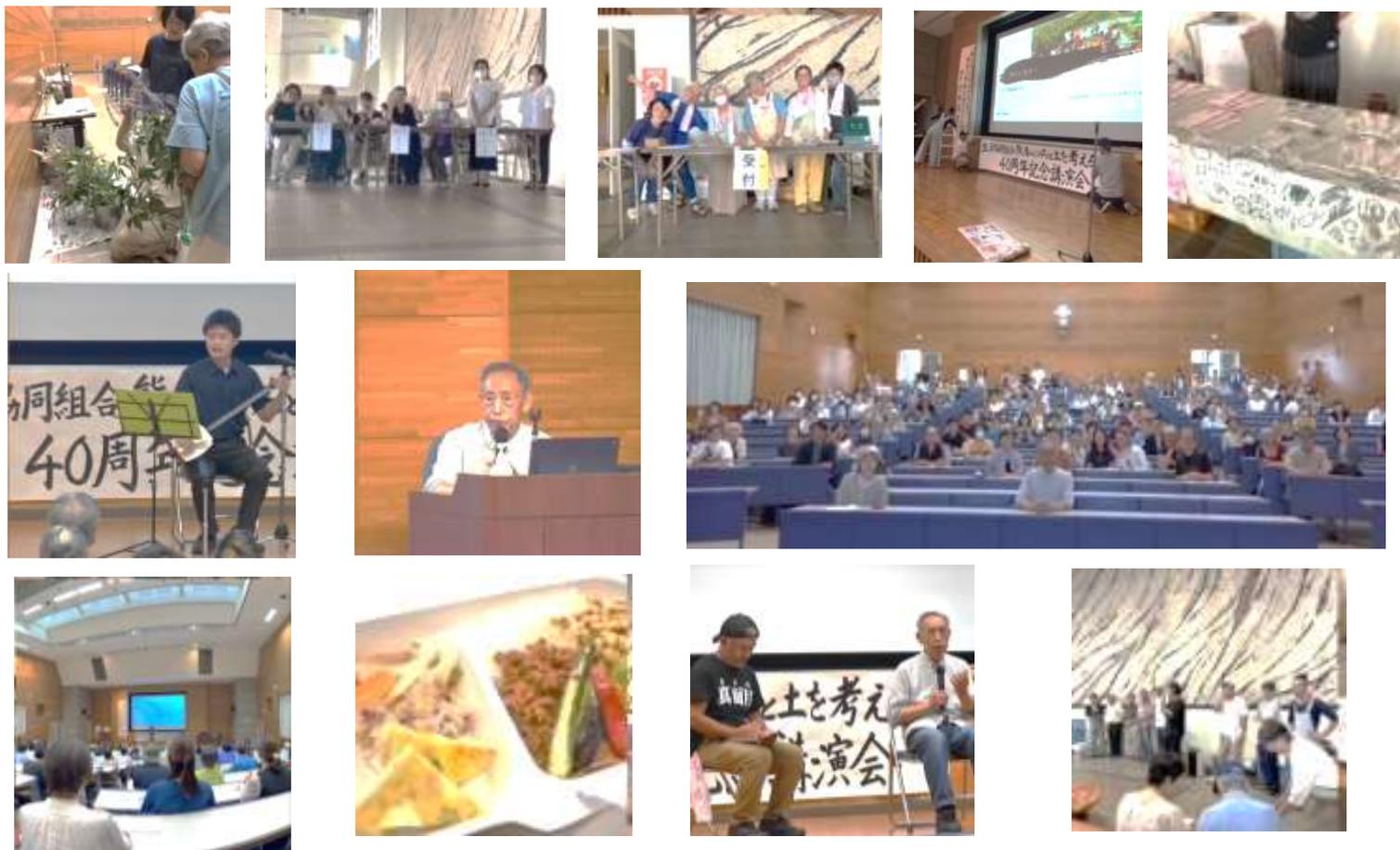
記念誌(文集)は、みなさんの思いに感動しました！共感したり、ほろりと泣けたり、声を上げて笑ってしまったり、忙しい読み物に仕上がっていました(笑)！会の財産ですね！

河田先生の講演会、先生のお話は、まさにアカデミック！興味深い話の数々でした！そんな中で、ゲノム編集雑誌の創刊号に掲載された画像にゾッとしました。広げられた両手のひらはブルーに塗られ(地球)、世界地図が描かれていました。そして、「世界は我々の手のひらにある」と。まさに先生のおっしゃる奢りではないか！人類も自然生態系の一員であるということ。自然・文化・社会を破壊しない社会の発展とは何かを考えよう！というメッセージ、肝に銘じたておきたいと思います。「ネイチャー！カルチャー！フューチャー」を合言葉に、これからも顔の見えるお付き合いをどうぞよろしくお願ひします！

最後に—40周年記念スペシャルいのちのランチ、もう！本当に美味しかった！40周年記念オリジナル手ぬぐいもステキなデザインで、手にする度、あたたかい気持ちになります。

素晴らしい一日をありがとうございました！これからも末永く、どうぞよろしくお願ひいたします！

広報委員・M



40周年記念講演会の資料データについて

40周年記念事業実行委員会

40周年記念講演会にはたくさんの方にご参加いただき、心より感謝申し上げます。河田先生にもとても喜んでいただきました。

また、参加した方からもたくさんの喜びの声をいただきました。

その際、資料をカラーで見たかった、あるいは、この資料をいろんな方に紹介したいという声をたくさんいただきました。行けなかった方からも資料をもらえないかという声をいただいています。

河田先生は、熊本を去られる際、資料や映像記録の複製は自由に使ってもらって構いません、とおっしゃってくれています。たくさんの方に興味を持ってもらいたいが故の配慮だと思います。この配慮に応えるために、また、皆さんの声に応えるために、今回、ホームページにデータをあげています。このデータをカラー印刷するなど、各自で有効に使われてください。

◎データの入手方法は、ライン下の「メニュー」から「今週の注文書」を選ぶ、です。そこに1234と4分割されたデータがあります。



今週のスポット品

税抜き金額より値引きします

カレー・ハヤシ・シチューセール！！

1314	★元気豚ハンバーグ	120g×2	718円	→ 10円引
1293	(BS)牛赤身スライスセット	200g×2	1512円	→ 15円引
1294	(BS)牛赤身スライス	200g	767円	→ 10円引
1087	★粗挽ウインナー	110g	634円	→ 10円引
1088	★粗挽ウインナーセット	110g×2	1241円	→ 15円引
1715	神山鶏 もも	270g	701円	→ 10円引
1716	神山鶏 むね	210g	415円	→ 5円引
1723	神山鶏 ミンチ	200g	547円	→ 10円引
1467	プロポローネチーズ	380g	2052円	→ 20円引
1468	プロポローネピッコロ	100g	583円	→ 10円引
3341	アショカのカレー粉	100g	630円	→ 10円引
3344	中辛植物素材のカレーフレーク	135g	508円	→ 5円引
3345	辛口植物素材のカレーフレーク	135g	508円	→ 5円引
3343	甘口植物素材のカレーフレーク	135g	508円	→ 5円引
3342	ハヤシルー	115g×2	540円	→ 10円引
3347	コーンシチューフレーク	180g	529円	→ 5円引
3346	植物素材のデミグラスソース	135g	508円	→ 5円引

◆ 特注品「オーサワジャパン」より

5079	スパイス香るカレールウ(甘口)	120g	594円	→ 10円引
5080	スパイス香るカレールウ(中辛)	120g	594円	→ 10円引
5081	コクと旨みのデミグラスルウ	120g	594円	→ 10円引
5082	まろやかシチュールウ	120g	540円	→ 10円引

オーサワ「レトルトシリーズ」5円引き！

◆ 特注品「創健社」より

5573	くせになるこだわりのオイル&コーンシチュー	110g	638円	→ 10円引
5557	ひよこ豆粉のカレールウ	110g	486円	→ 5円引
5559	ひよこ豆粉のシチュールウ	110g	508円	→ 5円引
5534	グルメカレー(中辛)	115g	421円	→ 5円引
5546	インドカレー(辛口)	115g	421円	→ 5円引
5571	マイルドカレー(甘口)	115g	421円	→ 5円引
5666	有機ハヤシライス	100g	562円	→ 10円引

今週のスポット品

秋冬菓子再開セール！



国内産の小麦粉を主原料に焼き上げた皮で、北海道産小豆で作った餡をはさみ込みました。
原材料/砂糖(てん菜(国産))、小麦粉(小麦(国産))、鶏卵、小豆、水飴、植物油(米油)、米飴、膨張剤(重曹)

3531 ミニどら焼き 6個 410円 → 5円引



国産小麦の小麦粉主原料の生地を香ばしく焼き上げ、風味豊かな黒砂糖蜜をからめて仕上げました。表面はさくつき、中はふんわりとした食感の黒棒です。
原材料/黒糖(さとうきび(沖縄県産))、小麦粉(小麦(国産))、水飴(甘藷(国産))、鶏卵(国産)、膨張剤(重曹、重炭酸アンモニウム)

3519 黒棒 8本 368円 → 5円引

今週の特注品

..10/22..25届け..

☆井筒「生ワイン予約」

生のまま瓶詰めしたワインは、濁りや澱、微炭酸、そして体にやさしい酵素も含まれ、フレッシュな味わい、フルーティーな香りが楽しめます。

☆竹嶋さんのりんご箱入り企画 隔週

りんごの箱入り企画です。りんごの季節は隔週での企画を予定しています。お世話になった方への贈り物にもご利用ください。

☆オーサワジャパン 月1回

オーサワの品質基準…無農薬有機栽培優先、食品添加物不使用、特に遺伝子組み換え作物は全商品について一切使用を認めていません。

☆創健社「お菓子・黒にんにく・ジロロモーニ」 月1回

創健社は「不自然なものをつかわない」「やさしい原料をつかう」「いい商品をひろめる」を心がけて商品づくりに取り組んでいます。

☆ムソー「おすすめ冷蔵品」 月1回

ムソーのおすすめ冷蔵品を抜粋しました。お漬物やキムチ、麺、有機豆腐等、お試しください。

鶏むね肉のやわらかタンドリーチキン



材料

鶏むね肉300g
植物素材のカレーフレーク 大きじ1
トマトケチャップ 小さじ1
プレーンヨーグルト 大きじ3
塩麹 小さじ1/2

作り方(2人前)

- ①鶏むね肉を一口大に切り、塩麹を加えて軽く揉み込む。
- ②残りの調味料をボールまたは袋にすべて入れ混ぜ合わせる。
- ③に鶏むね肉を加えたら、軽くもみこみ冷蔵庫で20分ほど味を馴染ませる。
- ④フライパンに油(分量外)をいれ、中火で火が通るまで両面を焼く。
- ⑤器に盛り付けたらお好みで野菜などをそえて完成。

配送カレンダー (保存版)

2024.10月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2024.11月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	30	30

2024.12月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

28日(土)は火金コース合同の年末合同配送

2025.1月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6日は火金コース合同の七草合同配送

2025.2月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

2025.3月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2025.4月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

2025.5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

7日(水)は火コースの配送日です

2025.6月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

2025.7月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2025.8月

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

2025.9月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

■ 配送日
 ■ 予約米(10kg、5kg) 配送日
 ■ 予約米30kg 配送日

- ・土曜日、日曜日と○の日は事務所休みです。
- ・○ではない祝日は最低人数での出勤となり、電話対応できない場合があります

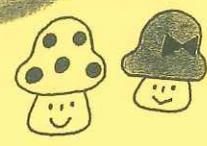
熊本いのちと土を考える会

健也シエフが
やってくる!!

2024.10.1.
御領ブロック



秋の味覚を楽しもう!! 料理会のお知らせ



食欲の秋、みなさまいかがお過ごし
でしょうか?旬を迎えたれんこん、里芋、かぼちゃが
今回の主役!!メニューは当日のお楽しみです♡
わいわい楽しく、みんなでお料理しましょう!!
ぜひご参加ください♪

健也シエフ
一緒に
かぼちゃタルト
を作ろう♡



日時: 2024年10月27日(日)
10:00-14:00

場所: 託麻公民館

参加費: 大人1,000yen 子ども300yen

持ち物: エプロン、三角巾、タオル、タッパー(おみせげい!!)
御領ブロック以外の皆さまも大歓迎です!!

切り取り

10/27(土) 御領ブロック料理会申し込み書 X切 10/8-11

氏名	年(子ども)	tel

第41期 収穫感謝祭！ ～田上さんの田んぼで稲刈り～



「架け干し」まで
がんばりましょう！

少しずつ秋の気配が感じられるようになってきました
6月にみんなで植えた苗も順調に育ち
今年も稲刈の時期がやってきました！
収穫にいたるまでのお話などを聞きながら
みんなで収穫の喜びを分かち合いましょう

日時：2024年10月19日(土)

恒例の

お供え物争奪

じゃんけん大会

やりますよー！

※雨の為止むを得ず中止の場合は「援農(10月23日(水)実施)」

に切替えますので、大人で参加可能な方は申込書に○印を

お願いします

10:00受付開始、10:30～12:00頃まで作業、終了後昼食

(昼食は田んぼ周辺で)

場所：田上さんの田んぼ(裏面に地図があります)

西原村小森外村(「くまもとわくわく子どもえん」のそば)

(駐車場：風流カフェさんの駐車場 裏面に地図が有ります)

参加費：500円(保険代+昼食代) 乳児は100円(保険代のみ)

持って来る物：汚れてもいい服装(長袖・長ズボンが良いです)・タオル

軍手(手袋)・長靴・お箸・食器(ご飯と汁物)・飲み物

敷き物・(有れば…鎌)

◇作業のできる汚れてもいい服装でご参加ください

◇現地のみの一日保険に加入します

◇刃物(鎌)を使いますので、保護者の方はお子さんの安全に

十分お気を付けてください

☆問い合わせ先：考える会事務所 096-286-0460(福岡)

田上携帯 090-3600-2318

山本携帯 070-9053-7463

締切：10月15日(火)できるだけ11日(金)までにお出してください

キリトリ

”第41期収穫祭 田上さんの田んぼで稲刈り”参加申込書

提出日 2024年 月 日

() ブロック () コース

() グループ

お名前		電話番号	援農参加
	子ども・おとな		可・不可

中止の場合の確認手段

下のどちらかに○を

付けてください

・考える会公式LINE

を自分で見る

・電話連絡

考える会公式LINE



この機会に
ぜひご登録ください！

田上農園の田んぼ(西原村大字小森)までの大きな地図



右のQRコードを読み取るか
「風流カフェ」さん(駐車場)を目指して来てください

田上農園の田んぼ付近の拡大地図



風流カフェさんの
駐車場を貸し
て頂いてますの
で車の駐車はそ

森のようちえん
くまもとわくわく
子どもえん

田んぼ

風流カフェ
P 駐車場

考える会 掲示板

実名 イニシャル 台所ネーム (K)

創立40周年記念誌の、立派なものかみてきましたね。

この苦労も多かったことと思います。

ページを捲って見ましたら、いろいろな事を懐く

思い出しました。鹿児島県在任の頃、柿に頼っておいた

お米30kgとりんごを車に積み込み帰省の度に

運んだこと(40年ほど)熊本に転居してからはトラックの

助手席に30kgのお米を配って回ったこと。今は

会合にも参加せずお野菜をいただいている

に付けてあげ、これから頼りにしております。よろしくお願いいたします。

実名 イニシャル 台所ネーム ()

M: 河田先生を呼んで14日の会の開催に協力

下さった方々に深く感謝申し上げます。

知っている方から直接お話を聞けたことは

何れも身にしみている感じがしました。

2024年 42-①

配送日 火コース 10/15 金コース 10/18 注文書回収

火コース 10/8 金コース 10/11

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数合計

記入は赤など目立つ色でお願いします

★印は考える会生産者の農産物や、それを原料に作られたオリジナル商品です

Main table with 5 columns: Product Name, Price, Status, etc. Includes categories like '新米 2024年産★ゆうきスター米', '豆腐・あげ類', '★高山さんのオリジナル加工品', '松下かまぼこ(天草)の練り製品', and '塩・砂糖'.

縦合計 () 縦合計 () 縦合計 () 縦合計 () 縦合計 ()

井筒 生ワイン予約 (年1回企画)

配送日

12月上旬予定

提出日

火コース 10/8

金コース 10/11



生ワインとは

通常ワインをびん詰めする際、ワインの中に残留している酵母菌をフィルターなどで濾過するかパステライズ（低温殺菌もしくは火入れ）をします。このまま酵母菌と一緒に瓶詰めしておくとう元気な酵母菌が糖分を食べ尽くして、スパークリングワインになってしまうからです。

ところが生のまま瓶詰めしたワインは、濁りや澱、微炭酸、そして体にやさしい酵素も含まれ、通常のワインとはまったく違ったフレッシュな味わい、フルーティーな香りを楽しむことができます。

コンコード【赤】

フレッシュなブルーベリーを思わせる弾むような果実感。ランチでのいっぱいや赤ワインが苦手な方にもおすすめしたい、ジューシーでさわやかな1本。

ナイヤガラ【白】

マスカットやリンゴの果実味&ヨーグルトのようなまろやかさのバランスが絶妙。甘口ながら深みとコクがあり、魚料理や冬のお鍋に合わせても。

	商 品 名	注文数	価格 (税込)
5852	2024年 井筒 生ワイン 赤(やや甘口) 720ml		1,955
5854	2024年 井筒 生ワイン 白(やや甘口) 720ml		1,955

No.42 特別注文書-B

グループ名 組合員番号 組合員名 注文数

配送日

火コース 10/22

金コース 10/25

提出日

火コース 10/8
金コース 10/11

竹嶋さんのりんご箱入り企画



イメージ写真

通常、りんごはご注文をいただいてから翌週にお届けをしておりましたが、翌週お届けする為には佐川急便（青森から早く着く）で送ってもらう為に、送料が高くなってしまっていました。それを翌々週お届けにし、福山通運（送料が比較的安い）で送ってもらう事で、わずかではありますが価格を抑えてお届けする事ができます。

上記の理由から、9kg、4.5kgの箱入りは翌々週お届けのサイクルで注文を受け付けさせていただきます。（隔週での企画を予定しています）

コード	商品名	注文数	価格（税込）
901	紅玉 9kg前後		9,913
902	紅玉 4.5kg前後		5,105

すっぱいりんごが苦手な私。リンゴジャムを作ります。ジャムには紅玉！

* 作り方 *

- ①リンゴの皮をむく。皮と芯はとっておく。
- ②皮と芯はかぶるくらいの水を入れ煮る。すると、煮汁が赤または綺麗なピンク色になる。
- ③実の方は好きな大きさにカットし②の煮汁と好みの砂糖を加え煮詰める。

以上でほのかな赤い綺麗なリンゴジャムの出来上がり。簡単です。

※ジャムとして使う。リンゴケーキに、アップルパイにどうぞ！

B1コース Oさんより

こだわりの レトルトカレー シリーズ

砂糖・動物性原料不使用
植物性素材でつくりました。



Life is Macrobiotic

野菜をふんだんに使った本格カレー

9292 オーサワのベジカレー (甘口)

野菜の旨みたっぷり

- 国産特別栽培野菜使用
- 北海道産小麦粉使用
- マイルドな甘口タイプ



1袋当たり：164kcal

210g **410円**(税込)

- 原材料/ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、特別栽培かぼちゃ・特別栽培じゃがいも・特別栽培にんじん(国産)、なたね油、りんごジュース[りんご(国産)]、馬鈴薯でん粉、メープルシュガー、小麦粉[小麦(北海道)]、醤油、酵母エキス、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、食塩(海の精)、白菜エキス、おろし生姜[生姜(国産)]、おろしにんにく[にんにく(国産)]、味噌、カレー粉、クミン(イラン・インド)、コリアンダー(モロッコ・カナダ)、ターメリック・シナモン(中国)
- 開封前賞味期間：常温で2年

9293 オーサワのベジカレー (中辛)

野菜の旨みたっぷり

- 国産特別栽培野菜使用
- 北海道産小麦粉使用
- 程よい辛さの中辛タイプ



1袋当たり：151kcal

210g **410円**(税込)

- 原材料/ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、特別栽培かぼちゃ・特別栽培じゃがいも・特別栽培にんじん(国産)、なたね油、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、馬鈴薯でん粉、りんごジュース[りんご(国産)]、小麦粉[小麦(北海道)]、醤油、酵母エキス、食塩(海の精)、メープルシュガー、白菜エキス、おろし生姜[生姜(国産)]、おろしにんにく[にんにく(国産)]、カレー粉、クミン(イラン・インド)、味噌、コリアンダー(モロッコ・カナダ)、赤唐辛子
- 開封前賞味期間：常温で2年

4334 オーサワのベジきのこカレー

きのこの旨みたっぷり

- 国産まいたけ・ぶなしめじ・平茸使用
- 北海道産小麦粉使用
- 程よい辛さの中辛タイプ



1袋当たり：139kcal

210g **432円**(税込)

- 原材料/ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、まいたけ・ぶなしめじ(国産)、なたね油、平茸(国産)、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、小麦粉[小麦(北海道)]、おろし生姜[生姜(国産)]、おろしにんにく[にんにく(国産)]、白菜エキス、酵母エキス、食塩(海の精)、メープルシュガー、醤油、クミン(イラン・インド)、ナツメグ(インドネシア)、パプリカ(スペイン)、コリアンダー(モロッコ・カナダ)、ターメリック(中国)、ガラマサラ(中国・インド他)、赤唐辛子・シナモン(中国)、カルダモン(グアテマラ)
- 開封前賞味期間：常温で2年

3687 オーサワのベジ根菜カレー

根菜たっぷり

- 国産特別栽培にんじん・さつまいも、国産ごぼう・れんこん使用
- 北海道産小麦粉使用
- 程よい辛さの中辛タイプ



1袋当たり：136kcal

200g **399円**(税込)

- 原材料/ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、特別栽培にんじん(国産)、ごぼう・れんこん(国産)、特別栽培さつまいも(国産)、醤油、なたね油、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、馬鈴薯でん粉、りんごジュース[りんご(国産)]、小麦粉[小麦(北海道)]、酵母エキス、おろし生姜[生姜(国産)]、香辛料[カレー粉(インド・中国他)、クミン(イラン・インド)、コリアンダー(モロッコ)、ガラマサラ(中国・インド他)、ターメリック・赤唐辛子(中国)]、醸酵調味料、メープルシュガー、おろしにんにく[にんにく(国産)]、食塩(海の精)、味噌、にんじんペースト[にんじん(国産)]・昆布粉末
- 開封前賞味期間：常温で2年

9291 オーサワのベジひよこ豆カレー

ぼくぼくとした食感のひよこ豆入り

- 国産特別栽培にんじん使用
- 北海道産小麦粉使用
- 1食あたり塩分1.4gと当社従来品の塩分60%減(ベジカレー中辛との比較)



1袋当たり：195kcal

210g **399円**(税込)

- 原材料/ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、ひよこ豆(アメリカ・メキシコ・トルコ)、特別栽培にんじん(国産)、なたね油、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、小麦粉[小麦(北海道)]、馬鈴薯でん粉、りんごジュース[りんご(国産)]、メープルシュガー、酵母エキス、おろし生姜[生姜(国産)]、おろしにんにく[にんにく(国産)]、醤油、白菜エキス、カレー粉、食塩(海の精)、コリアンダー(モロッコ・カナダ)、クミン(イラン・インド)、シナモン・赤唐辛子(中国)、クロウブ(マダガスカル・タンザニア)
- 開封前賞味期間：常温で2年

6175 オーサワのベジキーマカレー (レンズ豆入り)

豆と野菜をたっぷりつけたキーマ風

- 大豆ミート(ひき肉風)を加え、キーマカレー風に仕上げた
- 国産特別栽培にんじん、国産れんこん・玉ねぎ・かぼちゃ使用
- スパイシーな中辛タイプ



1袋当たり：137kcal

150g **399円**(税込)

- 原材料/レンズ豆(アメリカ他)、ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、野菜[れんこん(国産)、特別栽培にんじん(国産)]、オーサワの国産大豆ミート、かぼちゃペースト[かぼちゃ(国産)]、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、メープルシュガー、なたね油、食塩(海の精)、醤油、小麦粉[小麦(北海道)]、りんごピューレ[りんご(国産)]、香辛料、酵母エキス、おろし生姜[生姜(国産)]、おろしにんにく[にんにく(国産)]、味噌
- 開封前賞味期間：常温で2年

砂糖・動物性原料不使用 植物性素材でつくったこだわりのレトルト

Spicy オーサワのレトルトシリーズ

For Vegan

そのまま、または温めるだけで手軽に召し上がれる

金時豆とひよこ豆のホクホクとした食感
スパイスを効かせた深みのある味わい



9213 オーサワのベジチリコンカン

NEW /

1袋当たり：150kcal

150g **410円(税込)**



●原材料/金時豆(国産)、ひよこ豆(アメリカ、カナダ、トルコ他)、ローストオニオン[玉ねぎ(国産)]、粒状大豆たんぱく[大豆(国産)]、にんじん(国産)、有機トマトペースト[有機トマト(アメリカ)]、赤ワイン、なたね油、酵母エキス、有機アガベシロップ、おろしにんにく[にんにく(国産)]、食塩(海の精)、香辛料、シーズニング、ばれいしよでん粉[じゃがいも(国産)]、オーサワの野菜パイオン
●開封前賞味期間：常温で2年

9214 オーサワの有機ベジキーマカレー(有機高きび入り)

NEW /

1袋当たり：96kcal

140g **345円(税込)**



●原材料/野菜[有機たまねぎ・有機にんじん(国産)]、有機高きび(内モンゴル産)、有機トマトペースト、オーサワの有機ウスターソース、有機粒状植物性たんぱく、有機香辛料、有機濃縮ぶどう果汁、食塩、有機ばれいしよでん粉、有機にんにくピューレー
●開封前賞味期間：常温で2年

こだわりの有機カレー
雑穀と野菜をつかったキーマ風カレー
程よい辛さの中辛タイプ



ココナッツミルクとハーブ・スパイスを合わせた
コクのあるスパイシーな味わい



9290 オーサワのベジエスニックカレー

1袋当たり：117kcal

170g **432円(税込)**



●原材料/ココナッツミルク[ココナッツ(インドネシア)]、たけのこ(国産)、特別栽培にんじん(国産)、赤パプリカ(国産)、豆乳[大豆(国産)]、オーサワの国産大豆ミート、メープルシュガー、酵母エキス、米粉、食塩(海の精)、香辛料、おろし生姜[生姜(国産)]、オーサワの豆板醤、おろしにんにく[にんにく(青森県)]
●開封前賞味期間：常温で2年

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2024年8月現在のものです。

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911

ohsawa-japan.co.jp

24080J-8031

No.42 特別注文書-B

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

オーサワジャパン

配送日	火コース 10/22	金コース 10/25	提出日	火コース 10/8 金コース 10/11
-----	------------	------------	-----	----------------------

商品No.	商品名	数	価格
5001	2342 オ-サワの野菜ブイヨン8包 5g×8		464
5002	2354 オ-サワの野菜ブイヨン30包 5g×30		1,458
5003	3379 オ-サワの中華だし 5g×8		518
5005	2507 海の精ペッパーソルト 55g		518
5006	6906 詰替用・海の精ペッパーソルト 55g		346
5007	0905 オ-サワの豆板醤 85g		480
5010	9463 オ-ガニック粒マスタード(ナイキフズ) 90g		594
5011	0631 オ-サワの玄米水飴 250g		961
5012	6167 オ-サワのひよこ豆 300g	休止	648
5013	0333 地粉グルテン粉 200g		1,366
5014	9316 オ-サワ鉄火みそ 70g		907
5015	0911 生おろし生姜(チューブ) 40g		421
5016	1997 オ-サワのりつく 100g		529
5018	1877 車麩 12枚		518
5019	0102 グレープシードオイル 460g		1,274
5020	0687 オ-サワうめしょう 250g		1,404
5021	0658 セイタン 180g		518
5024	0394 アルチネロ有機全粒粉スパゲッティ 500g		532
5025	4161 オ-サワのキムチの素 85g		534
5073	1813 オ-サワの大豆ミート 100g		475
5023	9506 大豆からあげ 80g	終了	453
5079	9465 オ-サワスパイス香るカレール(甘口)120g	10/11	594
5080	2491 オ-サワスパイス香るカレール(中辛)120g		594
5081	2468 オ-サワコクと旨みのデミグラスルウ120g		594
5082	2469 オ-サワ まろやかシチュールウ120g		540
5075	9376 有機白ごまペースト 250g		1,350
5076	9377 有機黒ごまペースト 250g		1,350
5077	555 徳用出し昆布(利尻) 120g		1,890
5078	6694 日高産カット出し昆布 80g		734
5239	4202 オ-サワの高菜漬(きざみ) 130g		297
5252	9248 北海道米油 600g		1,037
●お菓子他			
5090	9584 オ-サワの玄米粉パンケーキミックス 200g		345
5091	9822 砂糖不使用パンケーキミックス 200g		345
5074	2985 ベーキングパウダー 10g×4		529
5044	3333 オ-サワの有機玄米黒胡麻せんべい 60g		288
5053	9665 ナチュラルクッキー-アルグレイ 80g		432
5054	4134 芋せん(千本) 78g		475
5072	1950 オ-サワのデーツ 120g		648
5088	6178 つぶしあん 350g		486
5089	4186 こしあん 350g		486
5253	9418 オ-サワの十五穀シリアル 150g		594

商品No.	商品名	数	価格
●飲み物			
5038	6370 オ-サワの有機玄米甘酒 200g		378
5068	3113 オ-サワの三年番茶(小) 100g		594
5069	3114 オ-サワの三年番茶(大) 500g		2,095
5070	3115 オ-サワの三年番茶・ティ-バッグ 2g×10		421
5042	3186 有機豆乳 無調整 200ml		113
5043	6190 有機豆乳 無調整 1ℓ		386
5087	9314 トロロックスパークリング(炭酸水)500ml		291
●ご飯の素シリーズ			
5342	4193 オ-サワの山菜ごはんの素 170g	休止	550
5340	9469 オ-サワのたけのこごはんの素 150g	休止	523
5333	6130 オ-サワのベジ釜飯の素 170g		432
5334	6112 オ-サワのベジ五目ごはんの素 150g		432
5335	6105 オ-サワの玄米によく合うごぼうご飯の素120g		432
5336	6111 オ-サワのきのこごはん飯の素 140g		432
5337	3833 オ-サワの具だくさんちらし寿司素 150g		496
●レトルトカレー・スープ			
5026	2338 オ-サワの八穀ポタージュ・粉末 15g×5		886
5067	2386 オ-サワのわかめスープ 6.5g×7包		831
5027	2349 オ-サワのベジミートソース 140g		324
5029	9292 オ-サワのベジカレー・レトル(甘口) 210g		410
5030	9293 オ-サワのベジカレー・レトル(中辛) 210g		410
5031	4334 レトル・ベジきのこカレー 210g		432
5032	3687 レトル・ベジ根菜カレー 200g		399
5028	9291 オ-サワのひよこ豆カレー 210g		399
5140	6175 オ-サワのベジキーマカレー 150g		399
5260	9213 オ-サワのベジチリコンカン 150g NEW		410
5261	9214 オ-サワの有機ベジキーマカレー 14 NEW		345
5195	9290 オ-サワのベジエスニックカレー 170g		432
5033	3681 こどものベジカレー 100g×2		529
5034	3684 こどものコンクリ-ムシチュ- 100g×2		529
5035	3682 こどものベジミートソース 70g×2		442

特注品ムソーのおすすめ冷蔵商品

消費税込金額で表示
しております



東明 白菜漬 250g 421円

新鮮な素材の味を生かした白菜の浅漬けです。
柔らかく甘みの多い黄芯白菜を使用しています。

原材料:白菜、漬け原材料(食塩、みりん)



東明 昆布白菜漬 250g 421円

新鮮な黄芯白菜をあっさりとした味付けで漬け
込み、北海道の昆布を利かせました。

原材料:白菜、昆布、漬け原材料(食塩、みりん)



東明 ゆず白菜漬 250g 421円

新鮮な黄芯白菜をあっさりとした味付けで漬け
込み、国産のゆずをを利かせました。

原材料:白菜、ゆず、漬け原材料(食塩、みりん)



東明 刻みみぶ菜 150g 441円

京野菜のみぶなを醤油風味の味付けで漬け込
みました。ご飯・お茶漬けにどうぞ。

原材料:みぶな、漬け原材料[食塩、醤油(小麦、
大豆を含む)、みりん]



東明 ゆず大根 150g 441円

新鮮な青首大根の皮をむき、ゆずの風味を活か
しています。柔らかな食感です。

原材料:大根、ゆず、漬け原材料(砂糖、昆布エ
キス、醸造酢、みりん、食塩)



東明 こぶ大根 150g 441円

新鮮な青首大根を皮付きのままあっさり漬
込んだ、昆布風味のお漬物です。

原材料:大根、昆布、漬け原材料(砂糖、昆布エ
キス、醸造酢、みりん、食塩、醤油(小麦、大豆を含む))



東明 かつを大根 150g 441円

新鮮な青首大根を皮付きのままあっさり漬
込んだ、かつを風味のお漬物です。

原材料:大根、ゆず、漬け原材料(砂糖、昆布エ
キス、醸造酢、みりん、食塩)



東明 紅かぶら漬 150g 441円

紅かぶらをスライスして漬け込んだ、彩もきれ
いなお漬物です。

原材料:紅かぶら、漬け原材料(砂糖、昆布エ
キス、醸造酢、みりん、食塩)



東明 刻みすぐき 120g 441円

すぐき蕪を乳酸発酵させた、独特の古漬を食
べやすく刻みました。

原材料:すぐき菜、漬け原材料[醸造酢、醤油(小
麦、大豆を含む)、みりん、食塩]

韓国食品 みん家白菜キムチ 250g 626円



韓国伝統製法(全行程手作り)の本格キムチです。
辛さの中に甘みと深いコクのあるキムチです。

原材料:白菜、にら、漬け原材料:だし汁(煮干、鰹節、昆布、
干し椎茸)、唐辛子粉、砂糖、にんにく、えびの塩辛、大根、玉
葱、リンゴピューレー、魚醤、純米酢、パイナップル、人参、ネ
ギ、ごま、食塩、生姜 原料原産地名:国産(白菜・にら)

韓国食品 幸福キムチ・辛さ控え目 300g 626円

国内産契約栽培の白菜を中心にバランスよく、
辛さを抑えマイルドな味に仕上げました。

原材料:白菜、大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし
汁、唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、にら、玉葱、えび・
いわしの塩辛、酢、ねぎ、生姜、人参、セロリ、ごま) 2/1発送よ
り変更 白菜、にら、漬け原材料:だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎
茸)唐辛子粉、砂糖、にんにく、えびの塩辛、大根、純米酢、魚醤、
玉葱、パイナップル、人参、ネギ、食塩、ごま、生姜 原料原産地
名:国産(白菜・にら)



韓国食品 カクテキ・大根 250g 605円



21種類の材料をバランスよく入れ、大根の歯ごた
えを生かし、コクのある本格味に仕上げました。

原材料:大根、漬け原材料(昆布、煮干、椎茸、鰹節のだし汁、
唐辛子粉、食塩、砂糖、パイン、にんにく、玉葱、えび・いわし
の塩辛、純米酢、にら、ねぎ、生姜、人参、セロリ、りんご、ご
ま) 2/1発送より変更 大根(国産)、にら(国産)、漬け原材料
[だし汁(煮干、鰹節、昆布、干し椎茸)、唐辛子粉、砂糖、にん
にく、えびの塩辛、玉葱、りんごピューレー、魚醤、純米酢、パイ
ナップル、人参、ネギ、ごま、食塩、生姜]

椿き家 国産有機豆腐(帯巻き) 150g×2 441円



☆冷奴や湯豆腐などいろいろなお料理にご利用下さい。

原材料:有機丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)／凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]

椿き家 国産有機木綿豆腐 200g 387円



☆冷奴や湯豆腐などいろいろなお料理にご利用下さい。

原材料:有機丸大豆(国産、遺伝子組換えでない)／凝固剤[粗製海水塩化マグネシウム(にがり)]

ムソー 鳴門産塩蔵わかめ 100g 367円



徳島県鳴門水域で収穫されたわかめを原料に赤穂の天塩で塩蔵わかめに仕上げました。

原材料:わかめ(鳴門産)、食塩

ムソー 瀬戸内産・ちりめん 30g 525円



瀬戸内海で水揚げされた新鮮な魚を添加物等一切使用せずにつくりました。

原材料:かたくちいわし

ムソー 自然伝麺・しょうゆらーめん 2人前 260g (めん100g×2、スープ30g×2) 691円



☆この麺は国内産小麦粉を100%使用しています。
☆スープは和風仕立てのあっさりしょうゆ味です。
☆麺にはかん水を使用していません。

原材料:めん(小麦粉(小麦(国産))、小麦たんぱく、食塩、大豆粉／貝殻焼成カルシウム、スープ(醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、ポークエキス、ごま油、豚脂、チキンエキス、酵母エキス、オニオンエキス、香辛料)

ムソー 自然伝麺・みそらーめん 2人前 284g (めん100g×2、スープ42g×2) 691円



☆この麺は国内産小麦粉を100%使用しています。
☆スープは風味豊かなみそ味です。
☆麺にはかん水を使用していません。

原材料:●麺:小麦粉、小麦たんぱく、食塩、大豆粉／貝殻焼成カルシウム ●スープ:味噌、醤油、砂糖、食塩、豚脂、チキンエキス、香辛料、酵母エキス、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

ムソー むし焼そば・ヒカリソース付3食531g (めん150g×3、ソース27g×3) 702円



国内産小麦粉を使用し、かんすいを使わずに仕上げたもちもち食感の麺と、こだわりの原料でソースを作り上げたソースがよく合います。

原材料:めん:小麦粉(小麦(国産))、食塩／貝殻焼成カルシウム(大豆由来) ソース:有機野菜、果実(たまねぎ、トマト、にんじん、みかん、にんにく、レモン、ゆず、しいたけ)糖類(砂糖、有機糖蜜)、醸造酢(米酢)、食塩、さいしこみ醤油(大豆、小麦を含む)、オイスターエキス、香辛料、魚醤(イカを含む)、こんぶ、かつお節、みりん、有機米酢調味料

創健社 べに花ハイプラスマーガリン 180g 486円



☆トーストに…。

☆お菓子作りや、いろいろなお料理に幅広くお使いください。

原材料:食用植物油(国内製造)、食用精製加工油脂、発酵乳、全粉乳、クリーム、食塩／レシチン(大豆由来)

別所蒲鉾 おさかなソーセージ 90g(2本入) 367円



日本海近海の新鮮な小魚を配合することにより、素材の風味を大切にした魚肉ソーセージです。

原材料:魚肉(たら:北海道産、エソ:国内産、その他:国内産)、ばれいしょでん粉(馬鈴薯:北海道産)、菜種油(菜種:オーストラリア産)、砂糖(甜菜:北海道産)、かつお節エキス、食塩、ゴマ油(胡麻:アフリカ諸国産等)、こしょう

No.42 特別注文書-B

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

ムソーおすすめ冷蔵品

配送日	火コース 10/22	金コース 10/25	提出日	火コース 10/8	金コース
-----	------------	------------	-----	-----------	------

商品番号	商品名	容量	注文数	価格(税込)
2301	白菜漬	250g		421
2302	昆布白菜漬	250 g		421
2303	ゆず白菜漬	250 g		421
2304	刻みみぶ菜	150 g		441
2305	ゆず大根	150 g		441
2306	こぶ大根	150 g		441
2307	かつを大根	150 g		441
2308	紅かぶら漬	150 g		441
2309	刻みすぐき	120 g		441
2314	みんな家白菜キムチ	250 g		626
2315	幸福キムチ・辛さ控え目	300 g		626
2316	カクテキ・大根	250 g		605
2317	国産有機豆腐(帯巻き)	150 g × 2		472
2318	国産有機木綿豆腐	200 g		414
2319	鳴門産塩蔵わかめ	100 g		367
2320	瀬戸内産・ちりめん	30 g		525
2321	自然伝麺・しょうゆらーめん 2人前	260 g		691
2322	自然伝麺・みそらーめん 2人前	284 g		691
2323	自然伝麺・ごまだれ冷麺 2人前 夏季	310 g	休止	691
2324	自然伝麺・しょうゆ冷麺 2人前 夏季	280g	休止	691
2325	むし焼きそば・ヒカリソース付3食	531g	休止	702
2326	べに花ハイプラスマーガリン	180 g		486
2327	おさかなソーセージ	90g		367

No.42 特別注文書-B

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

創健社お菓子 ジロロモーニシリーズ

配送日 火コース 10/22 金コース 10/25

提出日 火コース 10/8 金コース 10/11

お菓子 カレー シチュー他

ジロロモーニ

商品No.	商品名	数	価格
5540	ビッグアーモンドチョコレート400g	休止	2,106
5541	ミルクチョコレート 70g	休止	454
5520	動物園のビスケット 70g×5袋		1,080
5521	きらきら星のおせんべい 40g×5袋		1,026
5522	たまごのポーロ 25g×10袋		1,080
5524	手作り農場白胡麻(玄米せんべい) 100g		314
5525	手作り農場黒胡麻(玄米せんべい) 100g		314
5526	五穀せんべい しお味 90g		335
5527	五穀せんべい しょうゆ味 90g		335
5528	玄米このは うす塩味 80g		324
5530	大粒 柿の種 120g		612
5531	ポテトチップス バター醤油味 60g		221
5532	ポテトチップス 野菜コンソメ味 60g		221
5537	ポテトチップス うす塩味60g		221
5533	有機栽培 くるみ 45g		605
5535	有機栽培 プルーン(種ぬき) 110g		616
ドレッシング、有機ソース、有機カレールウ			
5583	新・プレミアム春夏秋冬だしの素 500ml		810
5555	有精卵シーザードレッシング180ml		454
5556	有機プレミアムソース 200ml		648
5573	くせになるこだわりのオイル&コンシチュー110g	10円引	638
5557	ひよこ豆粉のカレールウ(中辛)110g	5円引き	486
5559	ひよこ豆粉のシチュールウ 110g		508
5534	グルメカレー(中辛)115g		421
5546	インドカレー(辛口)115g		421
5571	マイルドカレー(甘口)115g		421
5666	有機ハヤシライス 100g	10円引	562
5551	植物素材のキーマ風カレー(レトルト)170g		486
5580	植物素材のバターチキン風カレー(レトルト)170g		573
5579	植物素材のハヤシライス風ソース(レトルト)150g		551
5552	ベジタブルカレー(レトルト・中辛) 210g		357
5553	ベジタブルカレー(レトルト・甘口) 210g		357
5550	植物素材のホーンセ風パスタソース(レトルト)140g		465
5574	植物素材のチリコン風パスタソース(レトルト)150g	終了	562

商品No.	商品名	数	価格
5539	業務用有機エキストラヴァージンオリーブオイル 3ℓ		16,200
3278	エキストラヴァージンオリーブオイル250ml 定例注文書でご注文ください		1,728
5510	(徳用)有機エキストラヴァージンオリーブオイル500ml		3,132
5511	有機バルサミコ酢 250ml		1,836
5518	有機トマトケチャップ 300g		476
5506	デュラム小麦 有機フジッリ 250g		373
5515	デュラム小麦 有機ファルファツレ250g		373
5504	デュラム小麦 有機ペンネ 250g		373
5505	全粒粉デュラム小麦 有機ペンネ250g		373
5523	デュラム小麦 有機フジッリトリコロール 250g		465
5516	デュラム小麦有機スパゲッティーニ500g(1.4mm)		518
5501	デュラム小麦 有機スパゲッティ500g(1.7mm)		518
5502	全粒粉デュラム小麦 有機スパゲッティ500g(1.7mm)		518
5514	デュラム小麦有機スパゲットーニ500g(2.1mm)		518
5517	デュラム小麦有機リングイネ 500g (3mm)		518
5519	デュラム小麦有機スパゲッティセミンテガラレ500g(1.7mm)		518
5503	古代小麦グラツィエラ・ラ有機スパゲッティセミンテガラレ400g(1.8mm)		579
5507	有機トマトピューレ バジル葉入り350g		529
5508	有機パスタソース トマト&バジル 300g		745
5512	有機パスタソース トマト&ナス 300g		745
5509	有機パスタソース アラビアータ300g		745
5513	有機パスタソース トマト&ズッキーニ300g		745
5590	有機ダイストマト缶 400g		270
5591	有機ホールトマト缶 400g		270
創健社			
5581	地中海の天日塩 700g		389
5582	地中海の天日塩さらさらtype 200g		324
5544	熟成発酵黒にんにく(ほぐし) 130g		2,030
5545	お徳用・熟成発酵黒にんにく(ほぐし)303g		4,104
5548	さば水煮缶 190g		443
5664	さば味噌煮缶 190g		432
5665	さばカレー煮缶 190g		454
5595	クイックSOY ミンチタイプ 100g		430
5596	クイックSOY バラ肉タイプ 100g		430
5597	クイックSOY フレークタイプ100g		430