

火曜コース	提出日	⇒	配送日
	1/6		1/14

金曜コース	提出日	⇒	配送日
	1/10		1/17



LINE公式チャンネル

※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。

2024年 ありがとうございました

皆さん、今年も1年、このいのちと土を考える会を支えていただき、本当にありがとうございます。
今年も異常気象による寒波や猛暑などで生産者として作りにくい1年だったかなと思います。
それでもこうして作ってこられたのは、組合員さんの支えがあったからです
40周年を迎え、素晴らしい式典も実施して、改めて会の良さを実感しています。初心に帰り、
提携とは何かを今一度再確認して、これから先の未来の子供たち、自分たちに安心できるものを
届け続けられる会にして行きます。本当に今年1年ありがとうございます。
来年もどうぞよろしくお祈りします。良いお年をお迎えください。

副理事長・山本瑞樹



今週は「おでん」特集

大根がケースに入り始めたので今週は「おでん特集」を企画しました。松下さんの練り製品、内田安喜さんのアゲとがんと、元気豚ウインナー、こんにやくや昆布類まで特価でのお届けです。



松下かまぼこ店の「練り製品」



おでんにはかかせない練り製品。松下かまぼこ店では無リンすり身と天草の新鮮な魚、天然素材の調味料を用いて、心を込めて手作りの練り製品を作ってくれています。また、考える会へは無添加製造ラインで特別に製造していただいております。特別ラインでの製造にはある程度の製造量が必要になってきますので、定期的なご利用にご協力よろしくお祈りします

1431 ちくわ
60g×3 370円(税込) 5円引

1432 野菜ちぎり天
150g 370円(税込) 5円引

1433 地魚丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1434 ごぼう丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1435 野菜丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1436 イカ丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1437 たこ丸天
50g×3 375円(税込) 5円引

1430 地魚かまぼこ(天領)
140g 748円(税込)10円引

有機生芋こんにやく
群馬県産有機栽培蒟蒻
蒟蒻を使用



3193 (板)有機生芋こんにやく
250g 248円(税込) 5円引



3127 有機生芋糸こんにやく
250g 281円(税込) 5円引



国産からしを使用した無着色の練りからしです。有機ペニ花油と、非遺伝子組み換え大豆由来の食物繊維を使用しています。

3286 練りからし
49g 389円(税込) 5円引



島川さんの元気豚100%使用 「ウインナー」「ロースハム」

賞味期限がちょっとだけ短いので大特価！

ウインナー2025.2.2
ロースハム2025.2.3

1087 ★粗挽ウインナー
110g 634円(税込) 50円引

1088 ★粗挽ウインナーセット
110g×2 1241円(税込) 100円引

1080 ★ロースハムスライス
100g 577円(税込) 25円引

1081 ★ロースハムスライスセット
100g×2 1132円(税込) 50円引



☺ 先日初めてお米の袋詰め作業をしました。毎月毎月今までずっとこうやって大変な作業があったんだと実感しました。立派な米倉庫のおかげで、これでも作業がやりやすくなったと聞いてビックリです。あたりまえに今までであった会のお米ですが、見る目がまた一つ変わった気がします。

・・12/10 大津町・山本瑞樹・・

☺ 12/3仕分け当番です。阿蘇山の高岳は白く雪化粧してようやく寒いと実感できるようになりました。

今の時期田んぼの仕事はほぼありませんが、家庭菜園の収穫時期となっています。里芋を掘り上げて土の中に埋めたり、漬け物を漬けたりしています。たまに虫のお客さんも・・・家内は大騒ぎです。

・・12/3 阿蘇市・下田房雄・・

生産者だより(12/6 ラインメッセージより)

西原村の田上です。いつもより遅くに植えたじゃがいもが育つか心配でしたがなんとか収穫に漕ぎ着けそうです。また葉っぱが青々しているのでもまだ大きくなるのではないかと欲張っているのですが問題が発生して、、、毎日確認していましたが猪の訪問があっており今から収穫するか葉っぱが枯れて収穫するか非常に悩んでいます！



☺ 獣害 今年は昨年よりも獣害が増えている。

年々猪や鹿が増えているようだ。最近では穴熊もそれに加わっている。地方ではムジナと呼ばれているところもある。獣害で生産意欲がなくなったとばかり言ってもらえない。電柵やフェンスで防御するのと同時に罾でとらえそれを食用の肉として積極的に使おうと考えている。鹿でソーセージ 猪でハム原料は魚でいえば養殖でなく天然ものだ。そうなってくるとワクワクした気持ちになってくる。縄文人はどんな生活だったのだろうかと思う。

・・12/10 御船町・高丸和彦・・

配送者だより



◇ 12月に入ってさすがに寒くなってきましたね。

とはいってもまだ自分の周りでは霜も降りてなくて例年より暖かい感じもします。

自分の環境や考えを変えてから、毎日のように新しい出会いがあって、今まで知り合うことのなかった人たちともどんどん繋がって県外に出ていくことも多く、まるっきり変わってしまった日常を楽しんでいます。来年の1月～3月まですでに関東、関西方面へ行く予定も入っていて、自分がどんな風になっていくのか、自分で自分を面白がっている感覚があります。

・・12/6 B2コース 新川幸宏・・

◇ こんにちは配送担当の村上です。

ついに12月に入り、寒さも本格化しました。

今年も残すところあと1ヶ月をきり、来年の準備に入りますね。計画はほどほどに後半でバタバタにならないようにしたいものです。

卵の不足が続いています。現状ではなんとか予約注文には対応できていますが、寒が進むとそれすら難しくなるかもしれません。ご了承下さい。

・・12/6 A1・B3・B4コース 村上 卓・・

11月健軍ブロック会 & お正月料理会 報告

日 時:2024年11月25日 10:00～14:00 場 所:小佐田さん宅(益城町) 参加者:9名

内 容:①10月合同委員会、11月運営委員会報告

②運営委員当番確認

③マル球釜賀さんのお正月料理講習

料理内容:遠赤コンロを使って簡単・早く・美味しい料理

ヨーグルトスフレケーキ・伊達巻・しらすと野菜のおこわ・エノキ餅

黒豆・燻製の作り方

スープの力を使って、いもきんとん

☆ブロックの活性化もあり、運営委員会より配布された名簿で健軍ブロックの組合員さん全員にブロック会のお知らせをお届けできました。お仕事や既に用事がある方は欠席でしたが、皆さんに連絡できたことは良かったと思います。開催曜日の検討は今後の課題となりました。

参加された方々とは、美味しい昼食を頂いて、水問題の意見交換や食の情報交換などで楽しい一時がもてました。

野菜・果物だより

遅れていた大根の収穫が始まりました！

大根は1本丸ごと栄養の宝庫。葉の部分はほんのりとした苦みが美味しく、カルシウムや鉄分、カロチンが豊富で骨粗鬆症や貧血に効果的な緑黄色野菜です。根は消化を助ける酵素が豊富ですが、熱に弱いので酵素の働きを期待したいときは、すりおろすなど生が一番。皮には中心部の2倍もビタミンCが含まれているので、皮はむかないのが基本です。



「野菜だけ？」より

「雪見鍋」

「材料」大根 豚肉 ネギや白菜、水菜などの野菜 豆腐 ぽん酢

- ① 大根をたくさんすりおろしておく。
 - ② 豚肉、野菜などは一口大に切る。
 - ③ 土鍋に半量ほど湯をわかし、おろした大根を汁ごと全部入れる。
 - ④ 煮えてきたら、しゃぶしゃぶと同じように肉や野菜をさっと煮て、おろし汁ごとポン酢でいただく。
- 大根をかつらむきし皮を野菜として入れると、さらに無駄なく大根を使い切れる。
 - 鍋にはじめから味付けしてもよい。 ■ 昆布などでだし汁をとると、もっと美味しい。
- ★ 大根をピーラーで皮をむくように薄切りにして鍋に使うと、切った物とは異なる食感になる。すぐ煮えて食べやすい。
- 京都使い捨て時代を考える会/安全農産供給センター「新版 野菜はともだち」より

「じゃが芋と芽ひじきの煮物」

「材料」じゃが芋 芽ひじき 油アゲ 油 だし汁 砂糖 醤油



- ① じゃが芋は3cm角に切り、油アゲは1cmの短冊切りにし、芽ひじきは水洗いして水を切っておく。
- ② じゃが芋、油アゲ、芽ひじきを一緒に油で炒める。
- ③ だし汁、砂糖、醤油を加え、汁気がほぼなくなるまで煮込む。

～行事予定～

・年末合同配送

12月 28日 (土)

・七草合同配送

2025年1月6日 (月)

ジロロモーニ 毎日放送「サタデープラス・ひたすら試してランキング」で「ジロロモーニ 有機トマトケチャップ」がランクイン

9月7日毎日放送「サタデープラス・ひたすら試してランキング」(毎週土曜日あさ7時59分生放送)にて「トマトケチャップ特集」が放送され、当社「ジロロモーニ 有機トマトケチャップ」が14品中5位にランクインされました。

このコーナーは、毎回テーマを決めて市販されている食品や家電などを独自の 방법으로10時間以上の徹底調査を行い付度抜きで評価、ランキングしている大人気の企画です。

今回の評価ポイントは、

- ①コストパフォーマンス ②そのままの味 ③揚げ物との相性 ④炒めたときの味 ⑤煮たときの味を清水麻椰アナウンサーと14年連続ミシュラン取得、東京麻布十番のイタリアンレストラン「ピアッツスズキ」の鈴木弥平オーナーシェフが調査してオススメベスト5を紹介くださいました。

ジロロモーニ有機トマトケチャップの評価は、揚げ物との相性10点を獲得。「油感はまだやか&トマトの旨味は増幅!」とNo.1評価をいただき、清水アナウンサーがフライドポテトを食べながら「止まらないんですけど!」との感想まで飛び出しました。

鈴木シェフは、炒めたときの味の評価で「バランスの取れたソースで、イタリアを感じる!」との感想。更に「レストランでオムライスを頼んだら、できないよ!と言いながら作ったらこれが出てきたときの味。」と何とも嬉しい表現をしてくださいました。

「加熱するとまろやかな酸味と甘みが引き立つ、高級感のある味わい」の番組コメントがつけました。

最後に鈴木シェフは「うちでも使ってみようかな?」と嬉しいコメントまで飛び出しました。

この機会に是非ご拡販をいただけますようお願いいたします。

後日談ですが、翌週お礼を兼ねて当社横浜支店長がお店を訪ねさせていただきましたところ、「ジロロモーニ 古代小麦グラッツツイエッラ・ラ 有機スパゲッティ」をお店でお使いいただいていることが判明して、ビックリした次第です。

ジロロモーニ 有機トマトケチャップに 対しての評価点数

コスパ	6
煮物に合わせる	8
炒めたときの味	9
揚げ物との相性	10
そのままの味	6



ジロロモーニ 有機トマトケチャップ

商品コード: 110554
税込価格: 476円(税抜価格: 440円)
ケース入数: 12 賞味期間: 540日



4 901735 023158

ウィンナー・ハム・ジロロモーニセール！

(賞味期限2025.2.2の為)

(賞味期限2025.2.3の為)

- 1087** ★粗挽ウィンナー 110g 634円 → **50円引**
- 1088** ★粗挽ウィンナーセット 110g×2 1241円 → **100円引**

- 1080** ★ロースハムスライス 100g 577円 → **25円引**
- 1081** ★ロースハムスライスセット 100g×2 1132円 → **50円引**

◆特注品 創健社「ジロロモーニ」 5円～135円引き！



あったか～ おでん特集！

- | | |
|--|--|
| 1411 寿シアゲ 20g×5 216円 → 5円引 | 1436 イカ下足丸天 50g×3 375円 → 5円引 |
| 1412 生アゲ 50g 118円 → 5円引 | 1437 たこ丸天 50g×3 375円 → 5円引 |
| 1413 きぬ厚アゲ 220g 168円 → 5円引 | 2044 阿波屋だし 8g×30 1944円 → 20円引 |
| 1417 手にぎりがんも 1枚 148円 → 5円引 | 2018 おだし用かつお節粉末 100g 651円 → 10円引 |
| 1721 神山鶏 手羽元 300g 511円 → 5円引 | 2019 おだし用混合節粉末 100g 604円 → 10円引 |
| 1722 神山鶏 手羽中 250g 552円 → 10円引 | 2045 天然利尻こんぶ 40g 605円 → 10円引 |
| 1430 地魚かまぼこ(天領) 140g 748円 → 10円引 | 2022 花かつお削り 100g 442円 → 5円引 |
| 1431 ちくわ 50g×3 370円 → 5円引 | 2023 かつおパック(3g×4)×2 405円 → 5円引 |
| 1432 ヤサイチギリ天 150g 370円 → 5円引 | 3193 (板)有機生いもこんにやく 250g 248円 → 5円引 |
| 1433 地魚(ジャコ)丸天 50g×3 375円 → 5円引 | 3127 有機生いも糸こんにやく 250g 281円 → 5円引 |
| 1434 ごぼう丸天 50g×3 375円 → 5円引 | 3286 練りからしチューブ 49g 389円 → 5円引 |
| 1435 野菜丸天 50g×3 375円 → 5円引 | |

今週の特注品

..1/21..24届け..

☆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。

商品についてのお知らせ

◆次週(4号)から値上げ

- 2027** 干しサクラエビ 5g 562円 → **584円**
- 3836** 有機プレミアムビール(瓶) 1本 352円 → **372円**
- 3835** 有機プレミアムビール(瓶) 12本 4092円 → **4150円**

- 材料
- 全粒粉有機ペンネ 20g
 - お湯 500ml
 - 塩 4g
 - 玉ねぎ 10g (一口大に切る)
 - じゃがいも 40g (一口大に切る)
 - セロリ 20g (3cm幅に切る)
 - にんじん 20g (一口大に切る)
 - かぶ 30g (一口大に切る)
 - 水 150ml
 - 白ワイン 150ml
 - タイム ひとつまみ
 - ローリエ 1/4枚
 - 白胡椒 少々
 - 塩 少々
 - 有機オリーブオイル 適量

冬野菜のポトフ仕立て 全粒粉のペンネ

作り方

- 全粒粉有機ペンネをゆでます。(8分)
- 野菜を切ります。
- 鍋に水とワインを入れ、そこにカブ以外の野菜、ハーブ、塩、白胡椒を入れ強火にかけます。
- 沸騰したら、ふたをして弱火で7分煮ます。途中でカブを入れます。
- ペンネがゆであがったら、④に入れ、塩で調味します。
- 皿に盛り、胡椒、オリーブオイルをかけて出来上がり。



今年のお届けも最後となりました。一年間ありがとうございました。それではよいお年をお迎えください！！



2025年 3-①

配送日

火コース 1/14

金コース 1/17

注文書回収

火コース 1/6
金コース 1/10

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をお願いします

★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

Table with 8 columns: Product Name, Price, Quantity, and other details. Rows include various food items like rice, vegetables, and processed goods, categorized by course (Fire, Gold) and origin (Local, Imported).

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

縦合計 ()

No.3 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 1/21

金コース 1/24

提出日

火コース 1/6 金コース 1/10

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(ナイキフス) 90g		594
5011	0631 オ-サワの玄米水飴 250g		1,004
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ウ(甘口)120g		594
5080	2491 オ-サワスパイス香るカレールウ(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-サワのデザート 120g		799
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		626

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		928
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		410
5261	9214 オ-サワの有機ベジキーマカレー 140g		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
●チョコレート(冬季限定)			
5326	9762 スベリアダークチョコレート 100% 80g		918
5327	816 ファインダークチョコレート 99% 80g		918
5328	6379 ファインダークチョコレート 92% 80g		918
5329	6086 ファインダークチョコレート 75% 80g		831
5330	4346 ダークチョコレート グランベリー 100g		831
5331	6367 ダークチョコレート オレンジ 100g		831
5352	9490 塩キャラメルチョコレート 80g		831
5353	9491 塩チョコレート 75% 80g		831

No.3 特別注文書-B

グループ名	組員番号	組員名	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 **1/21** 金コース **1/24**

提出日 火コース 1/6 金コース 1/10

お菓子 カレー シチュー他

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		1,188
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		674
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&コンチー110g		638
5557	ひよこ豆粉のカレールウ(中辛)110g		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		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ハスタソース(レトルト)140g		465
5574	植物素材のフィコンカン風ハスタソース(レトルト)150g	終了	562

ジロロモーニ

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 135円引		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 30円引		3,132
5511	有機バルサミコ酢 250ml 20円引		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 有機ファルフアツレ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	5	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ティニ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	10	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	5	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		454
5582	地中海の天日塩さらさらtype 200g		357
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

※ジロロモーニ「有機バルサミコ酢」在庫なくなり次第リニューアル予定