

# ずっとあんしん もっとおいしい コスモ食品特集



確かな食材を用いて、時間と手間を惜しまないコスモ食品は、釜を直接火にかけ、丁寧に焼き上げる直火焼き製法のルーをはじめ、子どもからお年寄りまで世代を超えて楽しんでいただける商品づくりを目指しています。

## 本格的な焼肉屋さんの味♪

特



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、米発酵調味料、胡麻油、おろしにんにく、味噌、醸造酢、香辛料、胡麻、小麦発酵調味料、食塩、おろし生姜

182002 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 焼肉のたれ 辛口  
通常本体 350g **480円** (税込518円)  
通常本体 500円

本醸造醤油を使った豊かな風味の焼肉のたれです。辛口に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。

精肉・惣菜・レストラン・食品・和菓子の5事業を主要事業としている、明治4年創業の老舗「柿安本店」監修の焼肉のたれです。松坂牛・松坂肉を知り尽くした柿安がおすすめする焼肉のたれをお楽しみください。



併せて  
どうぞ



182126 **凍**  
さかうえ  
里山牛赤身焼き肉(カタ・モモ系)  
150g **1580円** (税込1706円)  
通常本体 1706円

耕作放棄地を活用し、野草と国産牧草飼料を食べ、自然放牧で育った黒毛和牛。しっかりと歯ごたえと、さっぱりした味わいが特徴です。

原材料/醤油(国内製造)、砂糖、りんごビュレ、果実酒、胡麻油、おろしにんにく、味噌、胡麻、梅肉ビュレ、プルーンビュレ、香辛料、小麦発酵調味料、食塩、行者にんにく、おろし生姜、卵黄油、松の実、枸杞の実

182014 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/卵・豆・麦・米  
柿安 焼肉のたれ 中辛  
通常本体 350g **480円** (税込518円)  
通常本体 500円

行者にんにく、梅肉、松の実、クコの実、卵黄油を入れ中辛に仕上げています。もみだれ、つけだれとして。



特

## 赤ワイン仕立ての本格派♪



原材料/醤油(国内製造)、おろし大根、ソテーオニオン、砂糖、還元水あめ、醸造酢、果実酒、おろしにんにく、りんごビュレ、肉エキス、レモン果汁、香辛料/増粘剤(加工でん粉)

182026 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 ステーキソース  
通常本体 130g **380円** (税込410円)  
通常本体 400円

本醸造醤油に、おろし大根、ソテーオニオンをたっぷり使用しました。〔GMO飼料不分別〕

## シチリア産レモン果汁使用♪



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、酵母エキス、昆布エキス(根昆布)、米発酵調味料、レモン濃縮果汁、みりん、レモンピール、おろしにんにく、ブラックペッパー

182038 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 レモンステーキソース  
通常本体 130g **380円** (税込410円)  
通常本体 400円

レモンの風味が豊かなステーキソースです

## ローストビーフやローストポークに♪



併せて  
どうぞ

原材料/玉ねぎ(国産)、醸造酢(りんご酢、穀物酢)、醤油、食用植物油、砂糖、すりおろし西洋わさび、食塩、酵母エキス、ブラックペッパー/増粘剤(加工でん粉)

182041 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 ローストビーフソース  
通常本体 135g **330円** (税込356円)  
通常本体 350円

青森県産りんご酢使用、化学調味料不使用のローストビーフソースです。



182140 **凍**  
知床興産ファーム ⑥60日  
国産熟成牛モモブロック  
通常本体 500g **2640円** (税込2851円)  
通常本体 2851円

モモ肉のブロックです。解凍して塩、胡椒をし、オーブンに入れ、強火で周囲を焼けば簡単な牛タタキが出来ます。

## フライパンで焼いたお肉にかけるだけ♪



原材料/醤油(国内製造)、砂糖、おろし生姜、米発酵調味料、生姜汁、りんごビュレ、りんご濃縮果汁、さざみ生姜、鷹節エキス、ターメリック、生姜エキス、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)

182053 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/豆・麦・米  
柿安 生姜焼きのたれ  
通常本体 350g **480円** (税込518円)  
通常本体 500円

高知県産の刻み生姜とすりおろし生姜の香りと風味をいかりました。

## 3~4人前の洋風のハンバーグソース♪



原材料/野菜・果実(玉ねぎ(国産)、りんご、にんじん、セロリ、にんにく)、デミグラスソース、りんご酢、砂糖、トマトペースト、ビーフエキス、米発酵調味料、ウスターソース、酵母エキス、でん粉、赤ワイン、食塩、ホワイトペッパー

182065 **不使用**  
コスモ食品 ④4ヶ月以上/麦・米  
柿安 デミグラスハンバーグソース  
通常本体 150g **260円** (税込281円)  
通常本体 280円

赤ワインを使用したデミグラスの本格的なソースです。パスタソース作りにもおすすめです。〔GMO飼料不分別〕

## お手軽調理で料理上手♪



原材料/しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、みりん、りんごビュレ、でん粉、りんご酢、にんにく、胡椒、唐辛子、五香粉

182077 **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/豆・麦・米  
コスモ おいしい煮豚のたれ  
通常本体 150g **180円** (税込194円)  
通常本体 200円

豚肉と本品に水を加えて煮込むだけで、本格的な煮豚ができます。手羽元やスペアリブ、肉じゃがなど、いろいろな料理に使えます。



261 **凍**  
高橋(千野ファーム) ③30日以上  
千野さんの豚バラブロック  
通常本体 500g **1070円** (税込1156円)  
通常本体 1156円

肉のきめはやや粗くじっくり煮込むと柔らかくなります。角煮、シチュー、カレーなどに。

## 野菜果実がたっぷり お肉を炒めるだけで本格カレーに



原材料/果実・野菜(トマト、リンゴ、ニンジン、バナナ、セロリ、ニンニク、生姜)、ソテーオニオン、カレー粉、砂糖、食塩、チャツネ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、発酵乳、ゴマペースト、ココナッツクリーム、香辛料

182089 **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/乳  
グルテンフリーペーストSpicy  
通常本体 180g(5皿分) **598円** (税込646円)  
通常本体 646円

小麦粉を使わずに作ったグルテンフリーのカレールウです。〔GMO飼料不分別〕

## すぐ溶けるフレークタイプ♪



原材料/小麦粉、食用油脂(パーム油)、りんごビュレ、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、酵母エキス、チャツネ、ソテーオニオンペースト、ココナッツミルク、ソテー野菜ペースト、マンゴービュレ、ブルーベリーソース、ソテーガーリック、バナナビュレ

182090 **不使用**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上/麦  
直火焼 カレールーあま〜い甘口  
通常本体 110g **300円** (税込324円)  
通常本体 324円

フルーツの旨みを効かせたコクのある甘口カレールー。1つのお鍋で、家族みんなが大満足の美味しさです。

## ノンオイルタイプ カレーやハンバーグやオニオンスープなどに



原材料/玉ねぎ

182102 **凍**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上  
炒め玉ねぎ粗みじん切り  
通常本体 150g **350円** (税込378円)  
通常本体 378円

粗みじん切りにした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。



182187 **凍**  
さかうえ  
里山牛 切り落とし  
通常本体 200g **1200円** (税込1296円)  
通常本体 1296円

鹿児島県で耕作放棄地などを使い、野草と牧草飼料を食べ、自然放牧で育てられた黒毛和牛の肉をスライスしました。炒め物やサラダにも。



182114 **凍**  
コスモ食品 ⑥6ヶ月以上  
炒め玉ねぎスライスカット  
通常本体 200g **350円** (税込378円)  
通常本体 378円

スライスした玉ねぎ約3個分を油を使わない製法で、じっくりあめ色になるまで炒めました。

## 自然豊かな八甲田山の麓で育った 締まった肉質のフランス鴨「八甲鴨」

### 八甲鴨とは

日本ではチェリバレー種という合鴨が一般的ですが、八甲鴨は食用鴨のバルバリー種で、鴨特有の臭みがなく、皮下脂肪が合鴨より薄く、赤身部分の割合が多い種類です。

### 八甲鴨の産地

八甲鴨の八甲は、日本百名山の一つ、青森県青森市の南側にそびえる火山群「八甲田山」から。樹水でも有名な八甲田山の麓、豊かな自然環境の中で鴨は育てられています。生産者、ジャパンフォアグラ代表の桑原さんがこの地で鴨を飼うきっかけになった一つは、青森の夏の気候と本場フランスの気候が似ていたからとのこと。

### 八甲鴨の飼育

バルバリー種のヒナ（種鳥）を本場フランスから輸入して、国内で約二十日ほど成育してから採卵をはじめます。生まれた卵は約三十五日で孵化し、八十日ほどで若鶏に成育して、青森県産のフランス・バルバリー種の鴨肉が誕生します。八甲鴨は七農場で飼育。開放型鶏舎で、平飼。一坪当たり約十五羽。全飼育期間、抗生物質不使用です。



ジャパンフォアグラ代表 桑原孝好さん

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのあるつゆに、十割生そばの味と風味



原材料/十割そば(北海道)、つゆ(鴨ロース肉(青森県)、醤油、みりん、砂糖、ゆず果汁、鴨ガラ、かつお枯節、天然真昆布)

鴨ロースの表面を炙り、スライスして鴨つゆに入れました。そばは北海道産そば粉使用十割そば。〔GMO飼料不分別〕

**182199** **凍** **G**不使用  
千葉産直サービス ©180日/豆・米・そ  
**八甲鴨せいろ**  
そば130g×2  
つゆ260g×1 **1460**円(税込)**1577**円

鴨の旨みを引き出し、すっきりとしたコクのある味わいに仕上がっています



原材料/鴨ロース肉(青森県)、醤油、酒、みりん、砂糖、ゆず果汁、たまり醤油、いわし節、昆布

青森県産フランス鴨のロースを使い、表面を焼き上げ、厳選した調味料でじっくり煮込みました。〔GMO飼料不分別〕

**182205** **凍** **G**不使用  
千葉産直サービス ©180日/豆・米  
**八甲鴨のロース煮**  
240g **2170**円(税込)**2344**円

## 本格派のこだわり鴨ハンバーグ



原材料/鴨肉(青森県)、玉ねぎ、パン粉、鶏卵、食塩、こしょう、ナツメグ

**182217** **凍**  
千葉産直サービス ©90日以上/卵・麦  
**鉄板焼き八甲鴨ハンバーグ2個**  
160g×2個 **1100**円(税込)**1188**円

青森県産フランス鴨を使用し、手こね、手焼きで仕上げました。温めてください。〔GMO飼料不分別〕

## バゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください



原材料/鴨レバー(青森県)、玉ねぎ、牛乳(千葉県)、カナルオイル(青森県)、酒、にんにく、オリーブオイル、食塩、ローズマリー、ローリエ、コショウ

**182229** **凍** **G**不使用  
千葉産直サービス ©90日/乳・豆・米  
**八甲鴨のレバーパテ**  
60g **420**円(税込)**454**円

八甲鴨のレバーを使い、有機玉ねぎや蔵の素、有機ハーブなど吟味した素材で仕上げました。〔GMO飼料不分別〕

## 脂がのっているのにあっさり ステーキのレシピ付き!



青森県産フランス鴨のロース肉のブロックです。解凍後、焼いてください。〔GMO飼料不分別〕

**182230** **凍**  
千葉産直サービス ©180日  
**八甲鴨ロースステーキ用**  
1本(約210~270g) **1480**円(税込)**1598**円

## 鴨ローストにおすすめ スライスよりもお得です!



八甲田山の麓で飼育されたフランス産バルバリー種で、合鴨ほどくせがなくコクがあります。焼き物・鍋物・煮物等に。

**182242** **凍**  
千葉産直サービス ©180日  
**八甲鴨モモ肉ブロック**  
300g前後 **1260**円(税込)**1361**円

## 奈良県 吉野コスモス会

### 吉野に伝わる昔ながらの製法で つくりました



原材料/塩さば(三陸)、米(秋田県)、酢(京都府)、砂糖(鹿児島)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

**182280** **凍**  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/米  
**柿の葉寿司(サバ)**  
3個 **515**円(税込)**556**円

三陸産サバ、ライスロッヂ大湯の無農薬米で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。自然解凍後、お召し上がりください。

### 柿の葉の効果で身がやわらかく 旨みがアップ!



原材料/米(秋田県)、鮭(北海道)、砂糖(鹿児島)、酢(京都府)、食塩、昆布(北海道)、柿の葉(奈良県)

**182291** **凍**  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/米  
**柿の葉寿司(サーモン)**  
3個 **515**円(税込)**556**円

北海道産の鮭、ライスロッヂ大湯のあきたこまちや富士酢などの厳選素材で作った、柿の葉で包んだ押し寿司です。

## シンプルな味わいのおいなりさん



原材料/米(秋田県)、砂糖、油揚げ、酢、食塩、鰹節、昆布(北海道)、マスコパド糖(フィリピン)、ごま(鹿児島)

**182308** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/豆・麦・米  
**にっこりいなり**  
3個 **398**円(税込)**430**円

厳選した調味料とだしで甘辛く煮た揚げを使用し、一つずつ手づくりのいなり寿司です。自然解凍してください。

## 炙ったさばの香ばしさ



原材料/米(秋田県)、サバ(宮城県)、砂糖(鹿児島)、酢(京都府)、昆布(北海道)

**182310** **凍**  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/米  
**にっこり炙りさば寿司**  
4切 **485**円(税込)**524**円

宮城県産さばを使い、純米富士酢などで作った酢飯で棒寿司にしました。自然解凍してください。

## 素材(具)の味を引き出した味わい



原材料/米(秋田県)、砂糖(鹿児島)、卵(兵庫県)、酢、ほうれん草(三重県)、高野豆腐、醤油、食塩、椎茸(奈良県)、干びょう(栃木県)、鰹節(高知県)、菜種油、昆布(北海道)、海苔(佐賀県)

**182321** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**にっこりのり巻き**  
4個 **358**円(税込)**387**円

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産の海苔で巻いて切り分けました。自然解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

## 鶏の照焼きにきんぴらのアクセント



原材料/米(秋田県)、鶏肉(山形県)、卵(兵庫県)、酢、ごぼう、海苔、醤油、人参、ほうれん草、酒、みりん、食塩、菜種油、昆布

**182333** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©6ヶ月/卵・豆・麦・米  
**鶏照り親子の巻き寿司**  
4切(150g) **420**円(税込)**454**円

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

## 牛しぐれときんぴらが 良いアクセントに



原材料/米(秋田県)、卵(兵庫県)、牛肉、ごぼう、砂糖、醤油、人参、米酢、酒、小松菜、みりん、食塩、海苔、菜種油、昆布

**182345** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©90日以上/卵・豆・麦・米  
**牛しぐれきんぴら巻き**  
4切(150g) **500**円(税込)**540**円

厳選した素材をそれぞれ味付けし、有明海産海苔で巻いて切り分けました。解凍してください。〔GMO飼料不使用〕

## 米粉を使用したグルテンフリーのたこ焼きです(醤油を少量使用しています)



原材料/米粉(高知県)、卵(兵庫県)、キャベツ(愛知県)、蛸(岩手県)、青ネギ(三重県)、長芋(京都府)、醤油、ソース、菜種油、砂糖、宗田節、寒天、酒、食塩、ブラックペパー、昆布

**182357** **凍** **G**不使用  
吉野コスモス会 ©90日以上/卵・豆・麦・米  
**米粉で作ったにっこりたこ焼き**  
6個(186g) **420**円(税込)**454**円

ソース無しでも美味しい、冷めても美味しいたこ焼きです。大玉のたこ焼きなので、食べ応え十分です。〔卵GMO飼料不使用〕

愛媛県 宇和島練り物工房みよし



『宇和島練り物工房 みよし』では、長年の修業で培ってきた職人技で、捨てることを極力無くし、素材を丸ごと味わっていただくというホールフード的な考えでじゃこ天の製造を行います。高級素材のハラシボ(ホタルジャコ)や鮮度抜群の厳選された小魚をベースに、天日塩、自家製甘酒などこだわりの素材を使用した独自の製法で、独特の食感や深みのある味わいを作り出しています。



とにかく分厚くて食べ応えが半端ない!



厚さがみよし天の約2倍!

原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

182369 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米 鬼じゃこ天 80g×2枚 760円(税込821円)

磯の香りと魚の旨みが詰まっています



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、青のり、揚げ油[菜種油]

182370 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米 きぬ青のりじゃこ天 50g×2枚 460円(税込497円)

噛むほどに旨みがあふれ出す美味しさ



原材料/魚肉(宇和海)、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

182382 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米 みよしのじゃこ天 50g×2枚 460円(税込497円)

宇和海産のホタルジャコや小魚を使い、でん粉、塩、甘酒のみで味付けし、菜種油で揚げました。

野菜とじゃこ天がマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

182394 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米 野菜じゃこ天 50g×2枚 460円(税込497円)

みよし天に玉ねぎ、にんじん、ごぼうをたっぷり練り込みました。

ニラの香りと生姜の辛みがマッチしています



原材料/魚肉(宇和島海沖)、ニラ、生姜、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

182400 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/米 ニラ生姜じゃこ天 50g×2枚 460円(税込497円)

みよし天にニラ、生姜をたっぷり練り込みました。

やわらかい食感 汁物に入れるとよい出汁がでます



原材料/魚肉(宇和海)、豆腐、馬鈴薯澱粉、食塩、甘酒、揚げ油[菜種油]

182412 凍不使用 宇和島練り物工房みよし ◎180日以上/豆・米 みよしの魚団子 150g 460円(税込497円)

宇和海産のアジと豆腐を使い、食べやすく一口サイズにして、菜種油で揚げました。

お酒 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

新潟県新潟市 エチゴビール



日本においてクラフトビール(当時の呼び方は「地ビール」)が誕生したのは、1994年の酒税法の改正でビール製造免許を取るのに必要な最低製造量が大きく引き下げられたことで、中小の造り手によるビール製造が可能になったことがきっかけです。このとき全国で一步先んじてブルーバブを開き、日本で初めての国内製造クラフトビールとなったのがエチゴビールです。つまりエチゴビールの創業は、日本のクラフトビールの誕生でもあります。

すっきりとした喉越しと少し強めの苦味が楽しめます



原材料/有機麦芽、有機ホップ(ドイツ)

有機栽培の麦芽とホップで仕込みました。アルコール度数5.0%

182424 有機栽培プレミアムビール エチゴビール 330ml 310円(税込341円)

静岡県函南市 酪農王国



風の谷のビール

麦芽・ホップ・酵母にはチエコ産やドイツ産をはじめとしたオーガニック原料を厳選して使用し、敷地内で地下300mから汲み上げた富士箱根山系の天然水を仕込み水として使用して醸造する無ろ過酵母の生きるビールです。

苦みとほのかな甘みとのバランスがとれた芳香な味わい



182436 風谷のビール ピルスナー 330ml 600円(税込660円) 有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

バナナやクローブのような独特な香りが特徴



182448 風谷のビール ヴァイツェン 330ml 600円(税込660円) 有機栽培麦芽とホップを富士箱根山系天然水で仕込みました。アルコール度数5%

岩手県八幡平市 暁ブルワリー八幡平ファクトリー

人に自然にやさしく

暁ブルワリー、岩手山の麓にある自然豊かな郷山にあります。「人と自然にやさしく」というコンセプトを実現させるにふさわしい土地です。天からの雪や雨が岩手山の深い森で長い間眠るように蓄積され、湧き水となってこの地を潤します。この岩手山の豊かな湧水は、日本名水百選のひとつで「金沢清水」と呼ばれます。このミネラルを豊富に含んだ水はビール造りには最適です。八幡平の豊かな人と自然が織りなす郷山に敬意を表し、八幡平山頂にある観光名所であるドラゴンアイ(鏡沼)と名づけました。オーガニックビールは日本では珍しく、オーガニック専用の醸造所はおそらく暁ブルワリーだけではないかと思えます。今後も自然とともに育むやさしいビールを目指します。



「清んでいる」の落ちすっきり!清んだ味わい。ビールの王様、ピルスナー



182450 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 ドラゴンアイ スカイ ピルスナー 350ml 435円(税込479円) 有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

「熱いパッション」シャープなホップの苦みと爽やかな香りが癖になる IPL



182461 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 ドラゴンアイ マグマ IPL 350ml 470円(税込517円) 有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数5.5%

「ハビネスな」軽いのみち、明るく爽やかな香り。お日さま色のゴールデンエール



182473 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 ドラゴンアイ サン ゴールデンエール 350ml 470円(税込517円) 有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

「華やかにて」ホップの華やかな香りとモルトの甘みはふくよかなペールエール



182485 太極舎 暁ブルワリー ◎90日以上 ドラゴンアイ スノー ペールエール 350ml 470円(税込517円) 有機栽培麦芽と有機ホップを岩手山の豊かな湧水「金沢清水」で仕込みました。アルコール度数4.5%

**ムソーナチュラルのレトルト「タイカレーシリーズ」**



まろやかな  
ピクナツの  
やがひろの  
かなるの  
あまみ



爽やかな  
刺激な  
唐辛子と  
ハーブの  
味わい

原材料/有機ココナッツミルク(タイ製造)、ジャガイモ、鶏肉、有機マッサマンカレーペースト(有機唐辛子、有機ガランガル、有機レモングラス、食塩、有機シャロット、有機にんにく、有機コリアンダーシード、有機生姜、有機クミン)、植物油、有機砂糖、ピーナッツ、カシューナッツ、ピーナッツバター、食塩、タマリンドペースト/酸味料(クエン酸)

**182497** **調味料**  
ムソー  
**タイ・マッサマンカレー**  
170g **490円**(税込)  
529円

ハーブやスパイスをふんだんに使用した本格派のレトルトカレーです。袋のまま熱湯で5~7分間温めてください。〔鶏肉GMO飼料不分別〕

原材料/野菜(なすび、たけのこ)、有機ココナッツミルク(タイ製造)、鶏肉、有機グリーンカレーペースト(有機青唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機シャロット、食塩、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機カフィアライム、有機クミン)、植物油、有機砂糖、ナンプレー(魚醤)、赤唐辛子/酸味料(クエン酸)

**182503** **調味料**  
ムソー  
**タイ・グリーンカレー**  
170g **490円**(税込)  
529円

ハーブやスパイスをふんだんに使用した本格派のレトルトカレーです。袋のまま熱湯で5~7分間温めてください。〔鶏肉GMO飼料不分別〕

**こだわりの中華調味料、できました!**



そら豆の代わりに原料に大豆を使用。本格的な辛さが特徴です



まろやかな甘みの中華甘味噌。料理にコクと深みを与えてくれます

原材料/みそ(米、大豆、食塩)、塩漬け唐辛子(唐辛子(国産)、食塩)、大豆、みりん、清酒、唐辛子

**182540** **調味料**  
遠忠食品  
**豆板醬**  
85g **398円**(税込)  
430円

国産丸大豆味噌をベースに塩漬けた唐辛子などをつくりました。中華料理や炒め物などに。

原材料/豆みそ(大豆、食塩)、砂糖、清酒、甘酒、醤油、発酵調味料、ごま油、ごま

**182552** **調味料**  
遠忠食品  
**甜麵醬**  
85g **398円**(税込)  
430円

豆味噌をベースにしたまろやかな味の中華甘みそです。回鍋肉や麻婆豆腐などに。

**赤唐辛子とハーブが絶妙に絡みあうフルーティな味わい**



原材料/野菜(人参、たけのこ)、有機ココナッツミルク(タイ製造)、鶏肉、有機レッドカレーペースト(有機赤唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機シャロット、有機ガランガル、食塩、有機コリアンダーシード、有機クミン、有機カフィアライム)、植物油、有機砂糖、ナンプレー(魚醤)、赤唐辛子/酸味料(クエン酸)

**182515** **調味料**  
ムソー  
**タイ・レッドカレー**  
170g **490円**(税込)  
529円

グリーンに比べて辛さも比較的マイルドな、タイ料理定番のレッドカレーです。

**ココナッツミルクの香り引き立つコクのある味わい**



原材料/野菜(たまねぎ(国産)、ジャガイモ、いんげん)、有機ココナッツミルク、有機イエローカレーペースト(有機シャロット、有機レモングラス、食塩、有機にんにく、有機赤唐辛子、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機生姜、有機クミン、有機カレー粉)、植物油、酵母エキス、食塩/酸味料(クエン酸)

**182527** **調味料**  
ムソー  
**タイ・ベジタブルカレー**  
170g **490円**(税込)  
529円

どなたでも食べやすいマイルドなイエローカレー。植物性原料を使用しヴィーガンやベジタリアンの方にもおススメ。

**もちりとした食感。お好みのカレーとあわせてどうぞ**



原材料/小麦粉(北海道)、イースト、砂糖、食塩、なたね油

**182539** **不使用**  
大進食品  
**ママンのモチモチ手のばしナン**  
3枚(210g) **340円**(税込)  
367円

北海道産小麦を使い、手のばしで焼き上げました。解凍してそのままか、温めてください。

**徳島県 光食品**



光食品ではソース類やドレッシング、野菜ジュース、サイダーなど多くの有機原料使用商品を製造・販売しています。レモンスカッシュは「もっと爽快感がほしい!」との思いで、レモン果汁や炭酸の配合にこだわって開発しました。



甘さはひかえめ  
リフレッシュ  
したいときにも  
おすすめです

**箱得**  
光食品 **オーガニックレモンスカッシュ**  
**182564**  
250ml **150円**(税込)  
162円

原材料/有機レモン(スペイン)、有機砂糖/炭酸  
有機レモン果汁を14%以上使用し、有機レモンの香りと酸味でキリッと爽快な有機JAS認証のレモンスカッシュです。

**182576** **箱**  
250ml×30缶 **4350円**(税込)  
4698円



**株式会社 坂ノ途中**

(株)坂ノ途中は、「100年先もつづく、農業を。」をコンセプトに、農業や化学肥料に頼らず丁寧に育てられたお野菜などの農作物をお届けしています。活動は国内に留まらず、ウガンダのゴマを使用したごま油や、アジア各国のコーヒーなども取り扱っています。

**急冷でも水出しでも美味しいブレンド**



原材料/コーヒー(インドネシア、パプアニューギニア、コロンビア)

**182643** (豆) 150g **900円**(税込)  
972円  
**182655** (粉) 150g **900円**(税込)  
972円

インドネシア・バリ、パプアニューギニア、コロンビア、インドネシア・マンデリンの4種類の豆をブレンドしています。焙煎:深煎り

**酸味が少なく、苦味のあるコーヒーがお好みの方におすすめです**



原材料/コーヒー(ラオス北部ルアンパバーン)

**182667** (豆) 150g **900円**(税込)  
972円  
**182679** (粉) 150g **900円**(税込)  
972円

ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り

**気軽に美味しいコーヒーを楽しめます**



原材料/コーヒー(ラオス北部ルアンパバーン)

**182680** **箱**  
坂ノ途中 **ラオスの森コーヒードリッパー**  
12g×10個 **1200円**(税込)  
1296円

ラオス北部ルアンパバーンで農業化学肥料不使用栽培されたアラビカ種。精製:ウォッシュド/焙煎:中深煎り

**キリッとした苦味が美味しいアイスコーヒー**



原材料/コーヒー(ミャンマー、インドネシア)

**182692** **不使用**  
坂ノ途中 **リキッドアイスコーヒー**  
1000ml **890円**(税込)  
961円

濃いめのしっかりした味に仕上げていますので氷を入れたグラスに注いで、お好みの濃さにしてお楽しみください。

**手軽に美味しいアイスコーヒーを**



原材料/コーヒー(インドネシア、パプアニューギニア、コロンビア)

**182709** **不使用**  
坂ノ途中 **水出しアイスコーヒーバッグ**  
20g×5袋 **1000円**(税込)  
1080円

水に浸しておくだけで手軽に美味しいアイスコーヒーが淹れられるコーヒーバッグ。1袋で400ml。焙煎:深煎り

**もったいないから生まれた甘酸っぱいシロップ**



原材料/甜菜糖、レモン果汁、コーヒーの果皮(ミャンマー)

**182710** **不使用**  
坂ノ途中 **カスカラシロップ**  
300ml **825円**(税込)  
891円

コーヒーの真っ赤な果実を乾燥させた果皮と甜菜糖、レモン果汁で作りました。炭酸水やミルクなどで割ってください。

**コーヒーの果皮「カスカラ」を使ったクラフトコーラ**



原材料/カスカラシロップ、ジンジャーシロップ、粗糖、レモン果汁、カルダモン、クローブ、ブラックペッパー、その他香料

**182722** **不使用**  
坂ノ途中 **カスカラコーラ**  
200ml **1800円**(税込)  
1944円

コーヒーの果皮「カスカラ」を使ったクラフトコーラシロップです。炭酸水:カスカラコーラ=4:1で。寒い季節にはお湯で割ってホットコーラで。

**風味豊かな生姜と、香り立つ二種類のスパイス**



原材料/生姜(高知県)、きび砂糖、有機カルダモン(スリランカ)、有機ブラックペッパー(スリランカ)

**182734** **不使用**  
信州自然王国 **ジンジャーシロップ**  
300ml **1200円**(税込)  
1296円

農業不使用栽培生姜と、有機カルダモン、ブラックペッパーをブレンドし、きび砂糖と一緒にじっくり煮詰めました。炭酸水や牛乳で割ってください。