

大地を守る会の【定期購入コース】プレミアム頒布会

春

夏

2018

1回のご注文で約6ヵ月間、それぞれのコースのスケジュールでお届けいたします。お届け時期やご注文・お届け方法は16ページをご覧ください。

※このカタログに掲載の企画は、自動継続対象コースではありません。

たへごよみ

自然の恵み豊かな
おいしさを
味わい尽くす

SPRING
&
SUMMER

温かさ増す季節の始まりとともに、
食卓に彩りを添える旬の味覚を
バラエティ豊かにお届けします。
ぜいたくなひとときをどうぞ。



2点以上
まとめ買いで

200
ポイント

2つ以上の企画を登録して、6月15日まで継続していただくと1企画あたり200ポイントを進呈します。同じ企画を2口以上でもOKです。ポイントは6月18日週に進呈予定です。

途中キャンセルもOK

途中でお届けを終了したい場合はいつでも手続き可能です。「興味はあるけど、続けられるか不安」という方もお試し感覚でお申し込みいただけます。

CONTENTS

P.2 メロン
P.3 チーズ
P.4 山梨プラム
P.5 古郡さんの
プラム

P.5 パイナップル
P.6 はちみつ **New**
P.7 石窯ピザ
P.8 キッシュ
P.9 マクロビケーキ **New**

P.10 お茶
P.11 和菓子
P.12 地ビール
P.13 餃子
P.14 日本酒

P.15 鶏おかず
P.16 北海道からの贈り物 **New**

大地を守る会
DAICHI WO MAMORU KAI



3rd

クインシーメロン 1コ

赤肉のクインシーメロンは深みのある甘さとなめらかな口当たりが特徴。夏のギフトとしても毎年人気を集めています。

944～1,180円

(税込1,020～1,274円)

⑤減／小野寺孝一（茨城県八千代町）



春夏の人気企画！収穫時期を見極めた食べ頃をお届け。

名人が作る とろける完熟メロン

期間限定

3ヵ月

[全5回]

総額 4,960～6,200円
(税込5,359～6,694円)

芳醇な香りと、とろけるような甘みが魅力のメロン。

病気になりやすく、天候に左右されやすいため、栽培が難しい果物のひとつです。

水やりや温度管理をこまめに行い、みつばちに授粉させました。

メロン作りの名人たちが丹念に育てた自慢のおいしさをご堪能ください。

4th

たべごよみ限定！

お楽しみ！新品種 1コ New

メロン栽培の達人・小野寺さんがグレース、クインシーに続くおいしい青肉の品種を探し、今季初めて出荷します。小野寺さんが選ぶ品種ならと産地担当もまかせて安心のメロンを乞うご期待ください。

944～1,180円(税込1,020～1,274円)

⑤減／小野寺孝一（茨城県八千代町）

1st



タカミレッドメロン 1コ

New

ネットがしっかり入った、赤色の果肉のメロン。緻密で比較的かための肉質は、甘くてジューシーです。

944～1,180円(税込1,020～1,274円)

⑤減／小野寺孝一（茨城県八千代町）

2nd



グレースメロン 1コ

完熟までに時間のかかるメロン。香りの良さと緻密な肉質、さわやかな味わいが多くの方に愛されています。

944～1,180円(税込1,020～1,274円)

⑤減／小野寺孝一（茨城県八千代町）

5th



ラブコールメロン 1コ

濃い甘みと豊かなこくがある、アールスメロンのメロンです。一度食べたら、もう一度「ラブコール」したくなるおいしさです。

1,184～1,480円(税込1,279～1,598円)

⑤減／萩原進（千葉県銚子市）

Farmer's Voice

生産者より



茨城県八千代町
小野寺孝一さん

香り高く、こくがあり、メロンにありがちなえぐみがないのが最大の特徴。メロン栽培歴30年以上の小野寺さんは、「人間の都合ではなく、昔からのやり方で植物本位の栽培」をモットーにしています。極力農薬に頼らず、糖度を上げるために雨よけのハウス内で栽培。自家製堆肥による土作りにもこだわっています。一つずつ収穫適期を見極め、味ののったものだけを出荷するため、食べごろのメロンをお届けできます。



千葉県銚子市
萩原 博さん

萩原さんの畑は、千葉県銚子の屏風ヶ浦にそびえる絶壁の上にあります。独自配合の肥料を使った土作りを基本に、種まきから収穫までの約5ヵ月間、水、温度、苗の管理など気の抜けない作業が続きます。受粉をミツバチに手伝ってもらい、太陽の恵みと海からの潮風を受けて、甘みの強いさわやかな香りのメロンがで上がります。

お届け スケジュール 全5回								1st			2nd	3rd			4th			5th														
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143					
	4/23 4/27	4/30 5/4	5/7 5/11	5/14 5/18	5/21 5/25	5/28 6/1	6/4 6/8	6/11 6/15	6/18 6/22	6/25 6/29	7/2 7/6	7/9 7/13	7/16 7/20	7/23 7/27	7/30 8/3	8/6 8/10	8/13 8/17	8/20 8/24	8/27 8/31	9/3 9/7	9/10 9/14	9/17 9/21	9/24 9/28	10/1 10/5	10/8 10/12	10/15 10/19	10/22 10/26					

6th

小林牧場物語
手づくりシャウルス
(白カビタイプ)

4th

おこっぺ大地
(ウォッシュ系チーズ)

1st

よもぎのモッツアレラ

1st

カチョカバロピッコロ

3rd

北のおいちーず
(しょうゆ風味)

Maker's Voice

生産者より

{ 新札幌乳業 }



酪農王国・北海道のなかで
こだわりの酪農実践家

札幌市と江別市の境目に位置する
緑豊かな環境にある小林牧場。広大
な牧場周辺に畑を所有し、自給飼料
100%で土・草・牛を自然循環のなか
で育む北海道のなかでも有数の取り
組みをしています。この生乳を使い
新札幌乳業がうまみ豊かなチーズを
作りました。

熟成されてうまみ引き立つ、20種の逸品を召し上られ。

北海道産生乳100% ナチュラルチーズ

[全6回]

総額 17,410円
(税込18,802円)

牛の飼料となる土作りからこだわる小林牧場をはじめ、生乳、製法に情熱を注ぐ
北海道メーカーが大集結しました。形状や味の異なるバラエティ豊かなチーズはどれもこく深い味わいです。
そのままで楽しむのはもちろん、料理にもお役立てください。

1st

プロセスグループ 夢民舎



2,580円 (税込2,786円) 蔵

⑤ プロセスグループ夢民舎 (北海道安平町) ⑦ 乳

2nd

しらぬからくけいしゃ 白糠酪恵舎



3,100円 (税込3,348円) 蔵

⑤ 白糠酪恵舎 (北海道白糠町) ⑦ 乳

3rd

長沼あいす



2,780円 (税込3,002円) 蔵

⑤ 長沼あいす (北海道長沼町) ⑦ 小麦・乳・大豆

4th

富田ファーム



2,850円 (税込3,078円) 蔵

⑤ 富田ファーム (北海道興部(おこっぺ)町) ⑦ 乳

5th

十勝野フロマージュ



2,920円 (税込3,154円) 蔵

⑤ 十勝野フロマージュ (北海道中札内村) ⑦ 乳

6th

新札幌乳業



3,180円 (税込3,434円) 蔵

⑤ 新札幌乳業 (北海道札幌市) ⑦ 乳

1st

よもぎのモッツアレラ 100g

国産よもぎを使った和テイストのモッツアレラ。
スライスしてお好みで醤油をつけても。
(賞)お届け後7日保証

2nd

モッツアレラはやきた 100g

(賞)お届け後7日保証

3rd

カマンベールはやきた 125g

(賞)お届け後30日保証

4th

カチョカバロピッコロ 150g

(賞)お届け後30日保証

1st

テネレッロ・シラリカ 100g

北イタリア・ピエモンテの熟成チーズを再現。
うまみ、酸味がバランスよく味わえます。
(賞)お届け後30日保証

2nd

モンヴィーゾ 100g

(賞)お届け後45日保証

3rd

ロビオーラ
(ウォッシュタイプ) 100g

(賞)お届け後12日保証

4th

チーズステーキ
(プロボローネ) 85g

(賞)お届け後30日保証

1st

北のおいちーず
(しょうゆ風味) 50g

2nd

長沼カマンベールチーズ 120g

(賞)お届け後20日保証

3rd

わさび醤油で食べる
生チーズ 200g

モッツアレラチーズを食べやすい形状にスラ
イス。味わい深い地元の生乳が原料。
(賞)お届け後7日保証

4th

おこっぺ大地
(ウォッシュ系チーズ) 100g

独特な香りとこくがある深い味わいのウォッ
シュタイプ。焼いてもそのままでも美味。
(賞)お届け後15日保証

5th

さけるチーズ(プレーン) 100g

(賞)お届け後7日保証

6th

おつまみチーズ富夢
(12ヶ月熟成ゴーダ) 46g

(賞)お届け後7日保証

7th

おつまみチーズヌブル
(胡椒入りゴーダ) 68g

(賞)お届け後7日保証

1st

小林牧場物語 手づくりシャウルス
(白カビタイプ) 200g

フランス・シャンパーニュ地方を代表するシャ
ウルスをモデルに手作りした4週間熟成の白
カビチーズ。ミルクでトロっとした口どけ。
(賞)お届け後30日保証

2nd

小林牧場物語 長期熟成ゴーダ
チーズ(12ヶ月以上) 120g

(賞)お届け後45日保証

3rd

小林牧場物語 和
(モッツアレラタイプ) 120g

(賞)お届け後15日保証

お届け スケジュール 全6回	1st					2nd					3rd					4th					5th					6th				
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143			
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22			
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26			

i information

●賞味期間に掲載されているお届け後の保証日数については、お届け当日を含みます。また商品欄に表示のない場合は90日保証です。
●セット品の個々のアレルギー・賞味(消費期限)は、一括表示ラベルでご確認ください。

3

1st

大石早生 500g
シーズンの幕開けを告げる品種として
おなじみの大石早生などから1種類を
お届け。

698円(税込754円)

④ 減／鶴田公夫、一宮大地(山梨県笛吹市)

甘さ弾けるフレッシュなプラムがバラエティ豊かに。

山梨の彩り プラム倶楽部

期間限定 2ヵ月

[全6回]

総額 4,770円(税込5,152円)

完熟ぎりぎりまで待ってから収穫した食べ頃をお届けします。山梨県の慣行栽培と比較して
化学農薬を6～8割減した安心のプラムです。味も大きさも納得いただける逸品ばかり。
一般市場にはなかなか出回らない品種も各種揃い、この時季ならではの
旬のおいしさを満喫いただけます。

2nd

クインエース 500g
果皮・果肉ともに赤く、毎年鳥が食べに来るほどのしっかりとした
甘みが自慢です。

698円(税込754円)

④ 減／鶴田公夫、一宮大地(山梨県笛吹市)

3rd

ソルダム 500g
緑色の果皮に濃い赤紫色の実が特徴的な品種。酸味と甘みの
ハーモニーが味わえます。

698円(税込754円)

④ 減／鶴田公夫、一宮大地(山梨県笛吹市)

5th

貴陽 500g
とびきり甘く大玉。満足度が高く人気があり、プラムの中でも
高級品種です。

1,280円(税込1,382円)

④ 減／一宮大地(山梨県笛吹市)

4th

サマーエンジェル 500g
山梨県産のオリジナル品種。糖度が高く、とてもジューシーな果
肉で、しっかりとした食感が特徴です。

698円(税込754円)

④ 減／鶴田公夫、一宮大地(山梨県笛吹市)

6th

太陽 500g
真っ赤な果皮に、乳白色の果肉。貴陽の親品種だけあって、食
味の良さは別格です。

698円(税込754円)

④ 減／鶴田公夫、一宮大地(山梨県笛吹市)

Farmer's Voice

生産者より

山梨県笛吹市
一宮大地
久津間紀道さん

「桃七会」でもおなじみ、久津間さんのおすすめは「貴陽」。味・大きさともにプラムの女王として高い評価を受けている品種です。受粉に手間がかかりますが、「最初が肝心だから」とていねいに何度も受粉作業をします。実を付けたなから、良いものを残し、大きく育ててお届けします。

山梨県笛吹市
鶴田公夫さん

「有機農業をやっているから」と言っても、燃料を使って遠くから運んだ資材を使っていたんじゃ意味がないよね」と鶴田さん。畑のそばの土手の草を堆肥にして育てています。また永年作物であるプラムは、樹の生育がとても大事。長い目で樹を見守ることも、良いプラムを作る秘訣だそうです。

お届け スケジュール 全6回							1st	2nd			3rd	4th			5th	6th												
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22	
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26	

4

i

information

●お届け日は目安です。収穫状況により、お届け週が早まったり遅くなる場合があります。収穫状況により、品目・量目・価格・生産者・農業使用回数が変わる場合があります。一部の方にお届けできない場合があります。

4

i information

●お届け日は目安です。収穫状況により、お届け週が早まったり遅くなる場合があります。収穫状況により、品目・量目・価格・生産者・農薬使用回数が変わる場合があります。一部の方にお届けできない場合があります。



農薬・肥料に頼らない、生命みなぎる奇跡のプラム 限定 800

南アルプス 古郡さんの プラムの森から

期間限定 **2ヵ月**
注文番号 **2484** [全4回]
総額 **3,192円**(税込3,448円)

「自然に作り出される甘み」を大切に栽培する古都正さん。果樹園は、草生い茂る自然体。果実が小さかったり、変形する場合がありますが、食べれば誰もが魅了される甘さと香り。ぜひ一度ご賞味ください。
※一般的な栽培方法のプラムと比べるとサイズは小さめです。 ⑤無／古都正(山梨県南アルプス市)

Farmer's Voice
生産者より

プラムの樹が自ら育む自然のおいしさをお届けしたい

「俺は見るだけ。プラムはプラムの樹が作ってるんだから」と古都さん。農薬だけでなく、化学肥料も堆肥も使いません。あるときから剪定もほとんどやめ、栄養は下草の炭素と雨などに含まれる窒素という「天然供給の養分」のみ。防除もしないので虫は飛びまわっていますが、自然のままに育てています。古都さんの思いと自然の力が生み出した奇跡の味を、今年も数量限定でお届けします。



1st
大石早生 500g
古都さんの大石早生は、樹上でぎりぎりまで熟させ、果皮が黄色や赤に色づいてから収穫します。大石早生のイメージが変わります！



2nd
レッドエース 500g
レッドエースは真紅の果皮と果肉が特徴。強い甘みのなかに絶妙な酸味があります。ジャムにして、ヨーグルトやパンにかけると見事なスイーツに。



3rd
ソルダム 500g
ソルダムは緑色の果皮に濃い赤紫色の果肉が特徴的で、酸味と甘みのハーモニーが味わえます。こくのある甘酸っぱさは樹上で熟させたものならではの。



4th
サマーエンジェル 500g
サマーエンジェルは、山梨のオリジナル品種でソルダムとケルシーを交配させた比較的新しいプラム。果肉は黄色でやわらかく、甘くてジューシーです。

798円 (税込862円)

798円 (税込862円)

798円 (税込862円)

798円 (税込862円)

お届け品種はあくまで予定となります。古都さんのプラムは、6月中旬から7月末までの1カ月強の間に複数品種が出荷されます。大石早生、レッドエース、レッドビュート、ソルダム、菅野中生、紅リョウゼン、実生、サマーエンジェル、大石中生などから、そのときに一番おいしい品種を期間内にお届けいたします。

お届け スケジュール 全4回								1st	2nd								3rd	4th										
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22	
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26	

新企画

芳醇な香りと果汁あふれるおいしさ。注目の3品種も登場！ 極甘！ジューシー パイナップル 八重山の

期間限定 **3ヵ月**

[全6回]

総額 **14,880円**(税込16,068円)

沖縄県石垣島、西表島産の完熟パイナップルが、たべごよみに初登場！
輸入物とは桁違いの甘み！ いろいろな品種が楽しめます。

④減／真南風 平安名グループ(沖縄県石垣市・竹富町)

※ピーチ、ボゴール、ハワイは、ツチオーネでの販売より大きめの規格をお届けする予定です。

1st
お届け 121 | 5/21~5/25
ピーチ 700g
白い果肉とピンク色の果皮、甘い香りが特徴。酸味が少なく、濃い甘みを楽しめます。
1,580円 (税込1,706円)

2nd
お届け 123 | 6/4~6/8
ボゴール 1,000g
芯までやわらかく、ちぎって食べられることから、別名スナックパインとも呼ばれています。
1,580円 (税込1,706円)

3rd
お届け 125 | 6/18~6/22
ゴールドバレル 1,200g
沖縄県農業研究センターが開発した品種で香りがよく濃厚。甘さと酸味のバランスもいい品種です。
3,380円 (税込3,650円)

4th
お届け 127 | 7/2~7/6
ジュリオスター 1,200g **New**
ハワイ(第6回でお届け)とクリームパインの交配種。酸味が少なく甘さ際立つ味。果汁が多いのが特徴です。
3,380円 (税込3,650円)

5th
お届け 129 | 7/16~7/20
サンドルチェ 1,000g **New**
これまでの品種より、さらに甘い糖度19度をめざして開発された品種。新顔です。
3,380円 (税込3,650円)

6th
お届け 131 | 7/30~8/3
ハワイ 1,200g
ハワイから導入されたパイナップルから選抜された品種。甘くてジューシー、食べごたえも十分。
1,580円 (税込1,706円)



大まかな
サイズ比較



ピーチ



ボゴール・
サンドルチェ



ゴールドバレル・
ジュリオスター・ハワイ

Farmer's Voice

生産者より

真南風 平安名グループ 平安名貞市さん



パイナップルは肥料が切れたところに甘みがあるので、栽培2年目はほとんど肥料を与えずに、味を第一に育てます。時期を見極めて収穫をするから、届いたときが食べごろです。



発見とワクワクを食卓に。世界各国のはちみつが勢ぞろい。



世界のはちみつ・出会いの旅

【全4回】

総額 6,040円
(税込6,522円)

なじみ深い定番から、ちょっと珍しい驚きのある味まで、バラエティ豊かなはちみつが揃いました。
それぞれの色や香り、味の違いをお楽しみいただきつつ、
煮物などのお料理をワンランクアップさせる調味料としてもぜひお役立てください。

④ ビジービーズ(兵庫県神戸市)
※1歳未満の乳幼児には食べさせないでください。

1st



アルゼンチン産
百花はちみつ

カナダ産
オガニックはちみつ

アルゼンチン産 **New**
百花はちみつ 180g

クローバー、カルデン、アルファルファなどの花から採蜜したはちみつで、まろやかな甘さが特徴です。クセが比較的に食べやすいので、昔から食べられてきたはちみつの一つです。

カナダ産 **New**
オガニックはちみつ 180g

主に、クローバー、アルファルファの花から採取したはちみつです。カナダ有機認証団体Pro-Certが認定したオガニックはちみつを日本でびん詰めしました。日本人が好む、あっさりとしたなかにも、こくのある味わいです。

1,390円(税込1,501円)
1セット

2nd



ブルガリア産
ヒマワリはちみつ

ブラジル産
コーヒーはちみつ

ブルガリア産 **New**
ヒマワリはちみつ 180g

太陽の恵みをたっぷりと浴びたひまわりのはちみつは、見た目のカラーも黄金色。甘みが強くくせがありません。上品な後味で、どなたでも親しめる味わいが特徴です。

ブラジル産 **New**
コーヒーはちみつ 180g

コーヒーの本場、ブラジルで栽培されているコーヒーの花から採蜜したはちみつです。ほんのりとコーヒーの香りとこくが残る味わいは必見です。コーヒーや紅茶の甘みづけにもぜひ。

1,580円(税込1,706円)
1セット

3rd



ニュージーランド産 **New**
クローバーはちみつ 180g

世界有数の環境意識の高い国でもあるニュージーランド。大自然が育んだクローバーの花から採蜜したはちみつは濃厚でまろやか。飽きのこない後味で、日本人に好まれています。

1,380円(税込1,490円)
1本

4th



ブルガリア産
オガニック
アカシアはちみつ

ハワイ産
オガニック
オヒアレファはちみつ

ブルガリア産 **New**
**オガニック
アカシアはちみつ** 180g

ブルガリアの有機認証団体バルカン・ビオツェルト社が認定するオガニックアカシアはちみつを日本で瓶詰めしました。国産と比べて濃厚であっさりとした、日本人好みの味。

ハワイ産オガニック **New**
オヒアレファはちみつ 180g

ハワイ島、キラウエア火山の麓でも開花する真っ赤な花「オヒアレファ」から採蜜しました。蓋を開けた時の華やかな香り、濃厚で豊かな味わいをお楽しみください。アメリカUSDA認定オガニック。

1,690円(税込1,825円)
1セット

Farmer's
Voice
生産者より



ビジービーズ
ニュージーランド南島クイーンズタウン近郊で養蜂業を営んでいるジョン氏。「クローバーハチミツは空の巣が、約40日で満杯になるほど沢山の蜜源に恵まれています。」

お届け スケジュール 全4回	1st						2nd						3rd						4th								
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26

3rd

しらすと桜えびのピザ



石窯で焼き上げた、本場イタリアの味を召し上がれ。

石窯ピザ南風堂のナポリピッツァ

【全6回】

総額 12,612円
(税込13,620円)

北海道産小麦を使用した生地を長時間熟成させ、風味豊かでもっちり。
素材と製法にこだわりを持つ南風堂がピザ生地を手でのばし、石窯で焼き上げ製造。
季節の食材を盛り込んだ彩り豊かなラインナップが揃い、
本格的なピッツァがご自宅で手軽にお楽しみいただけます。 ④南風堂(千葉県松戸市)

Maker's Voice

生産者より

南風堂



400℃の高温に保たれるイタリア製石窯で焼き上げることで、表面はパリッと中はふっくらもちもちな食感に仕上げました。



ちょっとアレンジ

具材追加で栄養バランスも満点

野菜やチーズをプラスして食感や味をワンランクアップ。見た目も華やかでパーティーにもおすすめ。



イメージ

お届けイメージ



常温またはレンジで解凍(解凍し過ぎに注意)し、オーブントースターで約4分。チーズがとけて、グツグツしたらでき上がり。

1st

ハーブチキンのジェノバ風ソース

大地を守る会の生産者の青じそ、くるみ、アーモンドで作ったジェノバ風ソースと、ハーブでマリネした鶏肉の本格的な味わいです。

1,903円(税込2,055円) 凍

1枚(直径約22cm)

④お届け後15日保証 ⑦小麦・乳



2nd

ポルチーニ茸のピザ

「イタリアの松茸」とも呼ばれるポルチーニ茸をぜいたくに使いました。豊かな風味と独特の食感をお楽しみいただけます。

2,655円(税込2,867円) 凍

1枚(直径約22cm)

④お届け後15日保証 ⑦小麦・乳



3rd

しらすと桜えびのピザ

New

シラスと桜エビが旬を迎える初夏をイメージした独創性あふれる一枚。シラスのうまみと香ばしい桜エビの風味が濃厚チーズにベストマッチ。海の香りをを感じる味わいです。

2,180円(税込2,354円) 凍

1枚(直径約22cm)

④お届け後15日保証 ⑦えび・小麦・乳



4th

4種の夏野菜と濃厚チーズのピザ

4種の夏野菜を主役にした色鮮やかなピザ。ミックスチーズとパルメザンチーズのダブル使用で濃厚な味わいに仕上げました。

1,998円(税込2,158円) 凍

1枚(直径約22cm)

④お届け後15日保証 ⑦小麦・乳



※原材料のパプリカの色が写真と異なる場合があります。

5th

夏野菜のカレーピザ

アンチョビ入りトマトソースに、オクラ、トマト、玉ねぎ、パプリカの夏野菜を華やかにトッピングしました。ほんのり香るスパイシーなカレーパウダーは大地を守る会特製。

1,990円(税込2,149円) 凍

1枚(直径約22cm)

④お届け後15日保証 ⑦小麦・乳



※原材料のパプリカの色が写真と異なる場合があります。

6th

山の恵みのキノコのピザ

えのき、ひらたけ、しめじ、マッシュルームを焼いてトッピング。4種のキノコの香りとうまみ、食感がブレンドされた豊かな味わいのピザです。

1,886円(税込2,037円) 凍

1枚(直径約22cm)

④お届け後15日保証 ⑦小麦・乳



お届けスケジュール 全6回	1st	2nd				3rd				4th				5th				6th			
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14

138	139	140	141	142	143
9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22
9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26

5th カラフル野菜のキッシュ

具たくさんで食べ応え満点。おもてなしの一品にも。

キッシュでブランチ

【全6回】

総額 17,312円
(税込18,697円)

国内外のレストランで研鑽を積んだ大塚義夫シェフ監修のもと作られたキッシュです。国産小麦と生乳を使用したタルト生地は、さっくりホロリとした食感で、フィリングにはぎっしり具材を詰め込みました。お手軽なモーニングやランチに大活躍します。

国産小麦 100%

④ 総合農舎山形村(岩手県久慈市)

User's
Voice

会員さんの声

このキッシュを食べてから、
キッシュが大好きに!

今まで、色々なキッシュを食べてきたのですが、ここがダントツ一番です。ここを食べて以来、好きな食べ物上位にキッシュが仲間入り。自分でもこんなにおいしいキッシュを作れたらいいのになと思います。
(K.Hさん)

お届け
イメージ

1回のお届けは2種類を
それぞれ箱に入れてお届け。

冷凍のまま電子レンジ(500W)で約6〜7分
温めてどうぞ。

※電子レンジ専用品です。

1st



キッシュロレーヌ(豚肉と玉葱キッシュ)



かぼちゃのキッシュ

キッシュロレーヌ
(豚肉と玉葱キッシュ)

玉ねぎと豚肉入りフィリングは、フランスのアルザス・ロレーヌ地方の代表的な一品。

かぼちゃのキッシュ

かぼちゃの甘みとチーズのうまみが好相性。チーズをキッシュロレーヌの2倍混ぜ込みました。

2,908円(税込3,141円) 凍

各260g(直径約13.5cm)

⑦小麦・卵・乳

2nd



チキンとトマトのキッシュ



ほうれん草のキッシュ

チキンとトマトのキッシュ

鶏挽肉と有機トマトを使用したビュレのフィリングが、どこか懐かしい味わいです。

ほうれん草のキッシュ

生クリームやチーズなどの乳製品、卵やほうれん草、じゃがいも、玉ねぎをたっぷり入れて焼き上げました。

2,796円(税込3,020円) 凍

各260g(直径約13.5cm)

⑦小麦・卵・乳

3rd



たっぷり4種の豆キッシュ



鶏肉とほうれん草ペーストのキッシュ

たっぷり4種の豆キッシュ

うずら豆、金時豆、青大豆など彩り豊かな4種類の豆がぎっしり詰まったキッシュ。豆の食感が楽しめる一品。

鶏肉とほうれん草ペーストの
キッシュ

鶏肉のうまみと大地を守る会のほうれん草の風味が魅力。

2,996円(税込3,236円) 凍

各260g(直径約13.5cm)

⑦小麦・卵・乳・大豆

4th



鶏肉のアルザス風キッシュ



ブロッコリーのキッシュ

鶏肉のアルザス風キッシュ

じっくり炒めた玉ねぎの甘みとこくが楽しめる、3種の香草がアクセントのキッシュ。

ブロッコリーのキッシュ

サクサクのパイ生地と、ブロッコリーの食感をお楽しみいただけます。

2,988円(税込3,227円) 凍

各260g(直径約13.5cm)

⑦小麦・卵・乳

5th



カラフル野菜のキッシュ



ボローニャ風トマトキッシュ

カラフル野菜のキッシュ

人参、とうもろこし、いんげん、パプリカ、なすなど、カラフルな野菜をたっぷり使って焼き上げました。

ボローニャ風トマトキッシュ

豚挽肉入りのフィリングに、相性ぴったりのフレッシュトマトを組み合わせました。

2,756円(税込2,976円) 凍

各260g(直径約13.5cm)

⑦小麦・卵・乳

6th



きのこ入りキッシュ



夏野菜のプロヴァンス風キッシュ

きのこ入りキッシュ

しいたけ、ぶなしめじ、えのきたけがぎっしり。きのこチーズの香ばしさが食欲をそそります。

夏野菜のプロヴァンス風
キッシュ

南仏・プロヴァンスをイメージし、いんげんやパプリカを使った彩り豊かなキッシュ。野菜の甘みと豚肉のうまみを楽しめます。

2,868円(税込3,097円) 凍

各260g(直径約13.5cm)

⑦小麦・卵・乳



卵、牛乳、バター不使用とは思えない本格派スイーツ。

食べたい分だけ解凍できる
全て6ピースカット済でお届けします。



春 夏
限定企画

【全10回】
総額 9,990円
(税込10,790円)

上品な香りと奥行きある味わいを堪能。
“茶ムリエ”のひととき

有機栽培された茶葉を季節の移ろいにあわせてバラエティ豊かにお届けします。「茶ムリエ」中井通夫氏による、遊び心あるセレクトと組み合わせも必見。無限に広がるお茶の世界を心ゆくままにお楽しみください。

④ 中井製茶場(京都府和束町)



氷出し茶で
暑い夏を爽やかに

渋みが出づらくなる氷出しの冷茶。茶葉をティーポット底に広げ、たっぷりの氷を入れて常温で3〜4時間。まろやかで甘みの濃いお茶に仕上がります。



1st

4月
お届け

春の緑番茶

春の焙じ番茶(炒りたて)

春の緑番茶 100g

春の焙じ番茶(炒りたて) 100g

越冬した茶の木を刈り取って作る希少な番茶2種の飲み比べ。爽やかで程よい渋味の緑番茶と、香り高くしっとりとした味の焙じ番茶。

999円(税込1,079円)



2nd

5月
お届け

初もの走りの新茶「極」 40g

八十八夜前後に新芽の芽先と若葉を摘みとって作られた新茶。中井製茶場のなかでもいち早くとれた茶葉を加工しています。フレッシュな香りとすっきりとした味が特徴。

999円(税込1,079円)



3rd

5月
お届け

宇治在来種の新茶

若茎茶(新茶)

宇治在来種の新茶 40g

若茎茶(新茶) 30g

宇治でも生産量の少ない在来種の茶木を使用した新茶は素朴な味わい。フレッシュさを感じる爽やかな甘みある若茎茶とセットで。

999円(税込1,079円)



4th

6月
お届け

かぶせの新茶

初摘み煎茶(新茶)

かぶせの新茶 30g

初摘み煎茶(新茶) 30g

栽培方法の異なる2種。露地栽培で育てる煎茶に比べ、渋味が少なくまろやかな味のかぶせ茶は、新芽を覆って育てられます。

999円(税込1,079円)



5th

6月
お届け

初もの宇治抹茶(新茶)

碾茶(新茶)

初もの宇治抹茶(新茶) 30g

碾茶(新茶) 20g

抹茶の原料である碾茶と碾茶を石臼で挽き、粉にした抹茶を味わうぜいたくな組み合わせ。市場に出回らない碾茶は独特な味わいです。

999円(税込1,079円)



6th

7月
お届け

一番番茶

茎焙じ茶(炒りたて)

一番番茶 80g

茎焙じ茶(炒りたて) 80g

一番茶の収穫後に残った新芽を刈り取ってできる上級番茶は芳醇なうまみ特徴。煎茶と番茶の茎を浅炒りした茎焙じ茶とセットです。

999円(税込1,079円)



7th

7月
お届け

二番煎茶

手軽な宇治抹茶

二番煎茶 60g

手軽な宇治抹茶 30g

初夏に収穫される少し硬くて細かい茶葉の二番茶。程よい渋味とのど越しの良さが特徴です。二番茶を使用したお抹茶と合わせて。

999円(税込1,079円)



8th

8月
お届け

水出し煎茶

水出し白折

水出し煎茶 30g

水出し白折 30g

夏本番となる時季ならではの水出し茶。希少な芽茶を配合した煎茶はまろやかな甘み。若茎を浅炒りした白折は独特な香りと甘みです。

999円(税込1,079円)



9th

9月
お届け

ウーロン茶

京の和紅茶

ウーロン茶 60g

京の和紅茶 30g

同地域で収穫された茶葉でつくった半発酵の国産ウーロン茶と全発酵の国産紅茶。どちらも香り高く、日本人好みの甘さがあるお茶です。

999円(税込1,079円)



10th

10月
お届け

宇治茶秋摘み煎茶

秋の深炒り焙じ番茶

宇治茶秋摘み煎茶 60g

秋の深炒り焙じ番茶 100g New

秋収穫の煎茶はカテキンを多く含み、すっきりとした飲み口。熱めのお湯で飲むのがおすすめです。低温で炒った番茶は香りが豊か。

999円(税込1,079円)

お届け スケジュール 全10回	1st			2nd		3rd	4th	5th		6th		7th		8th			9th				10th						
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26



1st
5月
お届け

きんとん 岩つつじ 2コ New
練り切り ぼたん 2コ New

岩の間に可憐に咲く岩つつじを表現した手亡豆使用のきんとんと、牡丹の花を表現した練り切り。

1,180円 (税込1,274円) 凍

※クチナシ・ベニバナ・ベニコウジ色素使用。 4コ
Ⓢ お届け後15日保証

一つ一つ、職人によって手作りされた伝統の味。 限定 400

季節を楽しむ 和菓子

[全6回]
総額 7,080円
(税込7,644円)

松江の老舗、福田屋が手掛けた上生菓子は、日本の四季を美しく繊細に表現。
姿かたちの楽しさに加え、国産原料と天然色素にこだわり、体にも優しい和菓子に仕上げました。
上品な甘みでどれも味わい深いです。心とむひとときをお過ごしください。 Ⓢ 福田屋(島根県松江市)



Maker's Voice

生産者より

{ 福田屋 }

安心・安全な国産素材で誠実な和菓子作り

大正2年(1913年)の創業当時から、食材はできるだけ地元や国産ものにこだわり、安心・安全な和菓子作りを大切にしてきました。今回お届けするのは、福田屋が誇る和菓子職人歴30年の小林勇仁作の生菓子です。真心を込めてお作りいたします。

2nd
6月
お届け

上用饅頭 萤火 2コ New
小倉 清流 2コ New

幻想的な光を放つ螢を表した、しっとりとした味わいの上用饅頭と、大粒の小豆を一粒ずつのせた小倉です。

1,180円 (税込1,274円) 凍

※クチナシ・ベニバナ色素使用。 4コ
Ⓢ お届け後15日保証



3rd
7月
お届け

上用饅頭 岩あゆ 2コ New
練り切り 青楓 2コ New

つくね芋を使用した上用饅頭は清流で泳ぐ鮎を。練り切りは、水辺で涼を誘う青楓を表現しました。

1,180円 (税込1,274円) 凍

※クチナシ・ベニバナ色素使用。 4コ
Ⓢ お届け後15日保証



4th
8月
お届け

きんとん 向日葵 2コ New
練り切り 青柿 2コ New

鮮やかな黄色がかわいい向日葵のきんとんと、秋風を待つような青い柿を表現した練り切りです。

1,180円 (税込1,274円) 凍

※クチナシ・ベニバナ色素使用。 4コ
Ⓢ お届け後15日保証



5th
9月
お届け

上用饅頭 夕焼け 2コ New
練り切り 桔梗 2コ New

空を黄金色に染める夕焼けを表現した饅頭と、秋の七草の一つ桔梗の練り切りで秋の風を感じて。

1,180円 (税込1,274円) 凍

※クチナシ・ベニバナ色素使用。 4コ
Ⓢ お届け後15日保証



6th
10月
お届け

小倉 秋月 2コ New
練り切り 菊 2コ New

丸い栗を秋の月に見立て、紅葉をそっとのせた小倉。風格漂う菊の花を表現した練り切りです。

1,180円 (税込1,274円) 凍

※ベニコウジ・クチナシ・ベニバナ色素使用。 4コ
Ⓢ お届け後15日保証



お届け スケジュール 全6回	1st							2nd							3rd							4th							5th							6th						
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143															
	4/23 4/27	4/30 5/4	5/7 5/11	5/14 5/18	5/21 5/25	5/28 6/1	6/4 6/8	6/11 6/15	6/18 6/22	6/25 6/29	7/2 7/6	7/9 7/13	7/16 7/20	7/23 7/27	7/30 8/3	8/6 8/10	8/13 8/17	8/20 8/24	8/27 8/31	9/3 9/7	9/10 9/14	9/17 9/21	9/24 9/28	10/1 10/5	10/8 10/12	10/15 10/19	10/22 10/26															



個性あふれる日本各地のビールを集めました

おいしさ七色・地ビール

[全12回]

総額 26,139円
(税込28,231円)

「仲間とビールで乾杯!」心安らぐとっておきの時間を盛り上げてくれるこだわりの一杯。

風味や香り、色も異なる日本各地のおいしさが詰まったビールを厳選しました。

お気に入りの探してみてください。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

(注1) 果実等の副原料使用・麦芽使用率により日本の酒税法上は発泡酒になります。

1st

風の谷のビール

伊豆エール

アルコール度数／5.5%

ヴァイツェン

アルコール度数／5%

各330ml×3本

伊豆エールは、伊豆産二条大麦を自社でモルトに加工して、英国産モルトとホップを加えた本格的なエールビール。フルーティーな味わいで華やかな香りも。

2,790円 (税込3,013円) 蔵

④ 酪農王国ビール工房 (静岡県函南町)
⑧ お届け後45日保証 ⑦ 小麦

2nd

いわて蔵ビール

こはるホワイトエール

アルコール度数／5%

レッドエール

アルコール度数／5%

各330ml×2本

こはるホワイトエールは、地場産麦芽の小春二条麦芽を使用。ナツメグやオレンジピールを使用した爽やかでスパイシーな香りの春限定エール。

1,920円 (税込2,074円) 蔵

④ 世嬉の一酒造 (岩手県一関市)
⑦ 小麦

3rd

風の谷のビール

ピルスナー

アルコール度数／5%

レッドエール

アルコール度数／5.5%

各330ml×3本

ピルスナーは、有機麦芽や富士箱根山系の天然水でつくられた一杯。心地よいほろ苦さと爽やかなのど越しで親しみやすい味わいです。

2,790円 (税込3,013円) 蔵

④ 酪農王国ビール工房 (静岡県函南町)
⑧ お届け後45日保証

4th

宮崎ひでじビール

宮崎の実り3本セット

アルコール度数／5%

(注1)

当社推進の宮崎農援プロジェクトから生まれた商品。日向夏、きんかん、ゆずの3種ともに苦みがなくフルーティー。飲みやすく女性におすすめ。

セット内容:日向夏ラガー・きんかんラガー・ゆずエール
各330ml×1本

1,650円 (税込1,782円)

④ 宮崎ひでじビール (宮崎県延岡市)
⑧ お届け後75日保証

5th

いわて蔵ビール

インディアペールエール

アルコール度数／6%

ゴールデンエール

アルコール度数／5%

各330ml×2本

苦みの強いインディアペールエールとヨーロッパ産ホップが醸し出すフローラルな香りのゴールデンエール。

1,920円 (税込2,074円) 蔵

④ 世嬉の一酒造 (岩手県一関市)

6th

風の谷のビール

伊豆エール

アルコール度数／5.5%

レッドエール

アルコール度数／5.5%

各330ml×3本

レッドエールは、カラメルモルトを使用した琥珀色。甘みとホップの華やかなアロマが口の中に広がります。

2,790円 (税込3,013円) 蔵

④ 酪農王国ビール工房 (静岡県函南町)
⑧ お届け後45日保証

7th

THE軽井沢ビール

プレミアムクリア

プレミアムダーク

ヴァイス

アルコール度数／全て5.5%

各330ml

本場ドイツ産の麦芽とヨーロッパのアロマホップを軽井沢の名水で仕込みました。

1,500円 (税込1,620円)

④ 軽井沢ブルワリー (長野県軽井沢町)
⑦ 小麦

8th

いわて蔵ビール

パッションウィート

アルコール度数／5%

ペールエール

アルコール度数／4%

各330ml×2本

パッションフルーツを使用した果汁感が飲みやすいパッションウィート。ペールエールは苦みある爽やかな飲み心地。

1,920円 (税込2,074円) 蔵

④ 世嬉の一酒造 (岩手県一関市)
⑦ 小麦

9th

風の谷のビール

ピルスナー

アルコール度数／5%

ヴァイツェン

アルコール度数／5%

各330ml×3本

ヴァイツェンは、小麦モルトを50%使用。バナナやクローブのような香りで苦みが少なく酸味が特徴的。フルーティーでこくのあるドイツ南部のスタイル。

2,790円 (税込3,013円) 蔵

④ 酪農王国ビール工房 (静岡県函南町)
⑧ お届け後45日保証 ⑦ 小麦

10th

いわて蔵ビール

オイスタースタウト

アルコール度数／7%

自然発酵ビール

アルコール度数／5%

各330ml×2本

カキを使用した黒エールはコクがありクリーミー。干し柿に付いた天然酵母使用のビールはほのかな酸味が特徴。

1,920円 (税込2,074円) 蔵

④ 世嬉の一酒造 (岩手県一関市)
⑦ 小麦

11th

独歩

雄町米ラガービール

ヴァイツェン

ピルスナー

アルコール度数／全て5%

各330ml

雄町米ラガービールは岡山県特産の酒米「雄町米」を副原料に使ったラガータイプ。

1,359円 (税込1,468円) 蔵

④ 宮下酒造 (岡山県岡山市)
⑧ お届け後45日保証 ⑦ 小麦

12th

風の谷のビール

伊豆エール

アルコール度数／5.5%

レッドエール

アルコール度数／5.5%

各330ml×3本

フルーティーな香りとホップの苦みが特徴の伊豆エールと、甘みと数種類のホップがおりなす繊細で華やかなアロマが特徴のレッドエールの飲み比べ。

2,790円 (税込3,013円) 蔵

④ 酪農王国ビール工房 (静岡県函南町)
⑧ お届け後45日保証

お届け スケジュール 全12回	1st		2nd			3rd		4th		5th		6th		7th		8th		9th		10th			11th		12th		
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26

3rd

かつおだし香る和風餃子

190g(10コ)

豚肉や野菜あんにかつお粉末を加えた和風味。しっかりと味がついているのでそのままでもおいしく味わうことができます。

マンドウ(韓国風王冠餃子) 240g(12コ)

王冠に似た形の春雨入りの韓国風餃子。ごま油の風味がとても豊かで食が進みます。

1,228円(税込1,326円)凍

④日本セントラルキッチン(東京都荒川区)
⑥お届け後45日保証 ⑦小麦・大豆

マンドウ(韓国風王冠餃子)

かつおだし香る和風餃子

おかずの一品やお酒のつまみにも。バリエーション豊富で楽しみいろいろ。

手包み餃子 食べ比べ

【全8回】

総額 10,737円
(税込11,595円)

国産の豚肉や野菜などを使用して作るあんは、化学調味料や酵母エキス不使用。もちもちとした国産小麦の皮で手包みしました。素材のおいしさ引き出す絶妙な配分のあんが決め手。外はパリッと、なかはジュワリうまみが広がる、食べごたえある一品です。

お届けイメージ
1回に2種類ずつ
お届けします。

1st

大根餃子

240g(8コ)

大根のみじん切りが小気味良いアクセントに。

じゅわっと鶏がらスープ入り餃子

240g(12コ)

もちもちの皮の中に、自社で煮出した鶏ガラスープをたっぷり閉じ込めました。

1,252円(税込1,352円)凍

④日本セントラルキッチン(東京都荒川区)
⑥お届け後45日保証 ⑦小麦・大豆

2nd

炒り玉子入り水餃子

250g(10コ)

豚肉と野菜に、炒り玉子を加えてまろやかな味わいに仕上げました。

棒餃子

180g(6本)

豚肉とキャベツのジューシーな具を、棒状に包み、油でカリカリに焼き上げました。

1,321円(税込1,427円)凍

④安達食品(千葉県千葉市)
⑦小麦・卵・大豆

4th

手包みジャンボ餃子

350g(10コ)

豚肉のうまみとキャベツの甘みを存分に。

生姜香る手包みジャンボ餃子

280g(8コ)

刻み生姜を4%以上配合。生姜の風味が爽快。

1,386円(税込1,497円)凍

④ヨコシ(埼玉県さいたま市)
⑦小麦・大豆

User's Voice

会員さんの声

これが届くようになり、我が家では餃子を作らなくなりました

いろいろな餃子をいただけるので、毎回楽しみにしています。ジャンボ餃子はいかがな味が食べ応えがあります。生姜入りもとても美味しいです。ごちそうさまでした。(小坂橋 恵美子さん)

5th

皮から手づくり飛鳥の枝豆焼餃子

300g(10コ)

枝豆のグリーンが映える夏らしい餃子。

皮から手づくり飛鳥のエビに焼餃子

300g(10コ)

手作りした厚めの皮でエビとニラをたっぷり包み込んだ秘伝の製法で仕上げました。

1,386円(税込1,497円)凍

④飛鳥食品(東京都江戸川区)
⑥お届け後60日保証 ⑦えび・小麦・大豆

6th

にんにくスタミナ餃子

300g(10コ)

豚肉ベースのあんに、にんにくをふんだんに使った元気の出る味。

安達食品のジャンボ餃子

240g(6コ)

大地を守る会の生産者のキャベツ、豚肉をメインに作り上げた肉汁あふれる食べ応えのある餃子。

1,378円(税込1,488円)凍

④安達食品(千葉県千葉市)
⑦小麦・大豆

7th

天然エビが入った餃子

240g(8コ)

天然エビのうまみと香りが楽しめます。食感の良さも特徴。

鶏モモ肉の味噌餃子

228g(12コ)

ジューシーな鶏モモ肉に味噌を加えてこくを出し、生姜でアクセントを出しました。

1,243円(税込1,342円)凍

④日本セントラルキッチン(東京都荒川区)
⑥お届け後45日保証 ⑦えび・小麦・大豆

8th

手づくり水餃子

250g(10コ)

もちもちの皮と野菜の味が好相性。お好みの野菜とスープに。

手づくり豆腐餃子

300g(10コ)

豆腐がメインのあっさりとした具材に、キャベツの甘みがやさしいアクセント。

1,543円(税込1,666円)凍

④安達食品(千葉県千葉市)
⑦小麦・大豆

お届けスケジュール 全8回	1st				2nd				3rd				4th				5th				6th				7th				8th
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143		
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22		
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26		

i information

●消費期間、賞味期間に掲載されているお届け後の保証日数については、お届け当日を含みます。また商品欄に表示のない場合は、一律で90日保証です。
●セット品の個々のアレルギー・賞味(消費期限)は、一括表示ラベルでご確認ください。

13

6th

鶏ごぼう
和風スティック

若鶏の
からあげ
(モモ肉)

ひと手間アレンジ

味変からあげでおいしさ広がる!

ケチャップ、豆板醤、玉ねぎのみじん切り、にんにく少々を炒めて和えれば食欲そそるお弁当おかずに。

カレー粉とにんにくを水でのばし、からあげに揉み込む。串に刺してクミンを振りかけ、トースターで焼けばタンドリーチキン風に。

今日の一品はボリューム満点のこれで決まり!

肉のうまみ際立つ

秋川牧園の鶏おかず

[全6回]

総額 8,796円
(税込9,498円)

非遺伝子組み換えの飼料を使い、広い鶏舎でのびのびと育った秋川牧園の鶏を様々な味付け、アレンジで仕上げました。ぷりっとした弾力とくさみのない肉質が特徴で、誰もが食べやすい一品です。おかずのメインに、小腹すきや酒のつまみにもおすすめです。

秋川牧園 (山口県山口市)

お届けイメージ

1回に2種類ずつお届けします。

「モモ肉」の唐揚げのお届けは、「たべごよみ」だけ



若鶏の塩からあげ (モモ肉)



若鶏のからあげ (モモ肉)

やわらかくジューシーで脂身の少ないモモ肉を使ったからあげは「たべごよみ」限定。シンプルな塩味、にんにくがきいた醤油味の2種どちらかを必ずセットにしてお届けします。

若鶏の塩からあげ (モモ肉) 200g

おなじみの「塩からあげ」をモモ肉で作りました。ジューシーなモモ肉のうまみと塩味が、好相性です。

若鶏のからあげ (モモ肉) 200g

おなじみの「とりのからあげ」を、モモ肉で作りました。人気部位のため、「たべごよみ」のみの取り扱いです。

1st



若鶏焼きつくね 180g
やわらかく香ばしいつくねに、甘辛いタレを絡めました。砂肝入りでコリコリした食感です。

若鶏の塩からあげ (モモ肉) 200g

1,396円 (税込1,508円) 凍

⑦小麦・卵・大豆

2nd



チキンソースカツ 150g
カラッと揚げたムネ肉に、たっぷり絡んだ特製ソースが美味。甘めの味付けに、箸がすすみます。※電子レンジ専用です。

若鶏のからあげ (モモ肉) 200g

1,456円 (税込1,572円) 凍

⑦小麦・卵・大豆

3rd



甘酢のやわらかチキン南蛮 150g
ふんわり衣に特製の甘酢タレをしみ込ませ、やわらかな食感に仕上げました。

若鶏の塩からあげ (モモ肉) 200g

1,396円 (税込1,508円) 凍

⑦小麦・卵・大豆

4th



若鶏手羽元ゆずこしょう焼き 250g
若鶏手羽元を、ゆずこしょうと国産丸大豆醤油がベースの特製タレに漬け込み、香ばしく焼き上げたこだわりの一品。

若鶏のからあげ (モモ肉) 200g

1,536円 (税込1,658円) 凍

⑦小麦・卵・大豆

5th



若鶏チーズササミロール 180g
チーズのまろやかな風味がササミのおいしさを一層引き立てます。お弁当にも使いやすい小さめサイズ。

若鶏の塩からあげ (モモ肉) 200g

1,576円 (税込1,702円) 凍

⑦小麦・卵・乳

6th



鶏ごぼう和風スティック 200g **New**
若鶏ささみとごぼうのつくねをスティック状に。持ちやすく、お弁当にもちょうど良い大きさに仕上げました。

若鶏のからあげ (モモ肉) 200g

1,436円 (税込1,550円) 凍

⑦小麦・卵・大豆

お届け スケジュール 全6回	1st					2nd					3rd					4th					5th					6th				
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143			
	4/23 4/27	4/30 5/4	5/7 5/11	5/14 5/18	5/21 5/25	5/28 6/1	6/4 6/8	6/11 6/15	6/18 6/22	6/25 6/29	7/2 7/6	7/9 7/13	7/16 7/20	7/23 7/27	7/30 8/3	8/6 8/10	8/13 8/17	8/20 8/24	8/27 8/31	9/3 9/7	9/10 9/14	9/17 9/21	9/24 9/28	10/1 10/5	10/8 10/12	10/15 10/19	10/22 10/26			

i information

●消費期間、賞味期間に掲載されているお届け後の保証日数については、お届け当日を含みます。また商品欄に表示のない場合は、一律で90日保証です。
●セット品の個々のアレルゲン・賞味(消費期限)は、一括表示ラベルでご確認ください。●商品別の梱包でお届けします。

15



笑顔こぼれる北海道グルメが大集結



月に一度のお楽しみ♪

北海道からの贈り物

[全6回]

総額 13,671円
(税込14,763円)

広大な大地と豊かな自然が育む食の王国・北海道。
選りすぐりのグルメをバリエーション豊富に集めました。
毎月のお届けが楽しみになるラインナップです。
北海道のおいしさを再発見してみてください。



- ①北海道放牧豚サルシッチャ 90g **New**
- ②北海道放牧豚ボロニア厚切りソーセージ 130g
- ③北海道放牧豚ベーコンスライス 70g

ゴロゴロ感と生地に練り込まれたローズマリーが香ばしいサルシッチャ、
ジューシーでプリプリなソーセージ、脂身が苦手な方でも食べやすい美味たっぷりのベーコンです。北の大地で育った放牧豚の加工肉3種。

1,381円 (税込1,491円) **凍**

1セット

④ファーマーズファクトリー(北海道恵庭市)



オホーツク産紅白ほたて
貝柱セット(刺身用) 250g **New**

オホーツクで水揚げされたホタテ貝柱のなかでも、約
0.15%しか獲れない希少な赤玉ホタテ。色素「カロチノ
イド」を多く含み、鮮やかな色どりと甘みが楽しめます。
赤玉ホタテと人気の「網走産ほたて貝柱」をセットで。

2,100円 (税込2,268円) **凍**

1セット(赤玉150g・白玉100g)

■漁場:オホーツク海 ④知床ジャーニー(北海道斜里町)



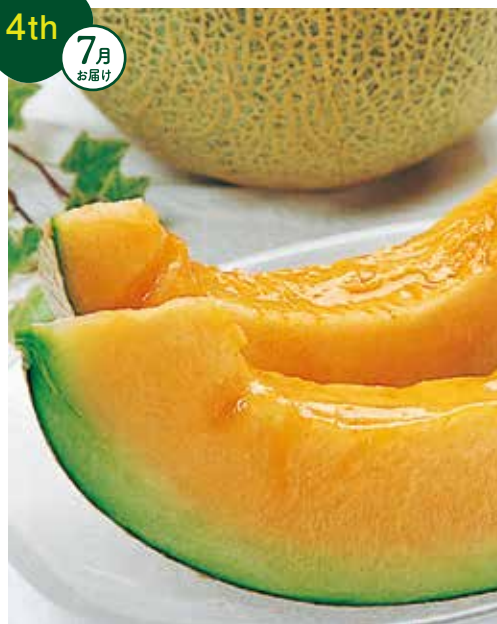
- ①ニュービアンカ(白カビチーズ) 120g
②ルーナ(ウォッシュチーズ) 100g
③プリモ・プロヴォローネ(セミハード) 130g

牛乳の味わいをしっかり感じる白カビタイプ、なめらか
で優しい味わいのウォッシュタイプ、噛むほどに味わい
豊かなセミハードタイプの3種のチーズをお届け。

3,280円 (税込3,542円) **蔵**

1セット

④のぼりべつ酪農館(北海道登別市) ⑦乳



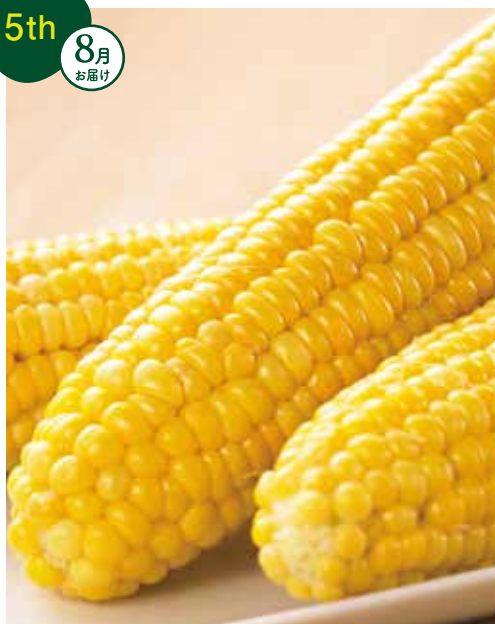
北海道メロン(赤肉)

北海道赤肉メロンの代表的品種・ルピアレッドを中心
に、有機JAS認証取得のメロンをお届け。夏でも朝晩
冷涼な気候の富良野で育ったメロンは、甘さがのってき
め細やかな食感が特徴です。

2,780円 (税込3,002円)

1コ

⑤有機/北の恵み、どらごんふらい(北海道中富良野町)



北海道のとうもろこし

夏のとうもろこしといえば、北海道。甘くてジューシーな
品種が揃っています。沸騰した湯でゆでるとシャキッと
した食感に、水から入れるとぷっくりジューシーに仕上が
ります。

1,880円 (税込2,030円)

6本

⑤有機・無/高野健治、ベジタブルワークス、他(北海道積丹町、他)



北海道産一夜干しセット **New**

北海道の沿岸で獲れた真ホッケとナメタカレイを一夜干しし、うまみを引き出し
ました。脂のりの良い原料を使用し、独自の調味で仕上げた食べ応えある一品。
フライパンで焼くと皮がパリッと焼けます。

2,250円 (税込2,430円) **凍**

1セット(北海道産一夜干しほっけ・北海道産一夜干しなめたかれい 各1枚)
■漁場:北海道 ④知床ジャーニー(北海道斜里町) ⑥お届け後45日保証



ちょっとアレンジ

ほっけのサルサソースのせ

魚の脂とも相性の良いトマトをベ
ースに玉ねぎ、パセリを刻んで合わせ
たサルサソースをさっとかければ、
さっぱりといただけます。



お届け スケジュール 全6回	1st				2nd				3rd				4th				5th			6th							
	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143
	4/23	4/30	5/7	5/14	5/21	5/28	6/4	6/11	6/18	6/25	7/2	7/9	7/16	7/23	7/30	8/6	8/13	8/20	8/27	9/3	9/10	9/17	9/24	10/1	10/8	10/15	10/22
	4/27	5/4	5/11	5/18	5/25	6/1	6/8	6/15	6/22	6/29	7/6	7/13	7/20	7/27	8/3	8/10	8/17	8/24	8/31	9/7	9/14	9/21	9/28	10/5	10/12	10/19	10/26

i information ●4回目メロンと、5回目とうもろこしのお届け日は目安です。収穫状況によって、お届け週が早まったり遅くなる場合があります。収穫状況により、品目・量目・価格・生産者が変わる場合があります。一部の方にお届けできない場合があります。●消費期間、賞味期間に掲載されているお届け後の保証日数については、お届け当日を含みます。また商品欄に表示のない場合は、一律で90日保証です。

酒類販売管理者様識

■販売場の名称及び所在地
オイシックスドット大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2
ゲートシティ大崎 イーストタワー5F
■酒類販売管理者の氏名
沼 穂高(ヌマ ホダカ)
■酒類販売管理研修受講年月日
平成29年6月22日
■次回研修の受講期限
平成32年6月21日
■研修実施団体名
東京小売酒販組合

解約はご購入物サイトでご登録を解除いただくか、サポートセンターへご連絡ください。
商品のお届け:送料お便は自社便で、日時ご指定便はヤマト宅急便で他の注文品と一緒にお届けし
ます。
配送お休みのご連絡がないと「たべごよみ」の商品だけが届きますので、あらかじめご注意ください。そ
の場合も配送料はかかりますので、ご了承ください。
農産品は収穫状況により、お届け週が早まったり遅くなる場合があります。
セット品の個々のアレルゲン・賞味(消費)期限は、お届けした商品の一括表示ラベルでご確認ください
い。
④消費期間、⑤賞味期間に掲載されているお届け後の保証日数については、お届け当日を含みます。
また、商品欄に表示のない場合は、一律で90日保証です。

今回の「たべごよみ秋冬号」は2018年9月下旬に配布予定です。

大地を守る会
DAICHI wo MAMORU KAI

