

冷凍食品代理注文サービス

奥和



真あじ開き (大)
1枚 (130~190g) **¥692**

脂の乗った旬のあじを厳選し開きにしました。干物の代表格ともいえる真あじ開き。こだわりの製法でつくられた、ひと味違う真あじをお楽しみいただけます。

●原材料:真あじ(九州沖、日本海)、塩



真あじ開き (中)
2枚(1枚あたり80~100g) **¥754**

脂の乗った旬のあじを厳選し開きにしました。中サイズなので食べやすく、お子様から大人まで一緒に楽しみいただける程良い大きさです。

●原材料:真あじ(九州沖、日本海)、塩



金目鯛開き
1枚 (130~170g) **¥791**

北太平洋で獲れた、脂の乗りも良質で香りも良い金目鯛を開きにしました。小ぶりですが、程よい大きさで食べきるのにちょうどいいサイズ感です。

●原材料:金目鯛(北太平洋(ミッドウェイ)、塩



ほっけ開き
1枚 (250~350g) **¥1,129**

ほっけの名産地である北海道礼文島で獲れた、肉厚で脂のつた真ほっけを開きにしました。旨みがジワ〜ッと広がります。お酒のおつまみにもおすすめです。

●原材料:ほっけ(北海道沖)、塩

奥和の干物 (静岡県沼津市)

明治初期に創業以来、五代にわたり魚本来の旨味を生かした干物づくりをしている奥和。旬の時期に国内で水揚げされた良質な魚のみを仕入れ、富士山からの湧水とにがりを含んだ沖縄の真塩だけで加工しています。天然の国内産の魚を、酸化防止剤等の食品添加物は一切使用せず、沖縄の真塩を使った漬け汁につけ、一枚一枚丹誠込めてつくられた干物です。



今月のおすすめ商品



石窯ピザ・マルゲリータ
1枚 (直径約22cm) **¥1,819**

有機トマトピューレ、有機バジルペースト、オリーブ油など厳選された具材を使用。職人が石窯で一枚一枚焼いたこだわりのピザです。

●原材料:生地[小麦粉(小麦(九州))、全粒粉(小麦(広島県))、天日塩(オーストラリア)]具[有機トマトピューレ漬け(イタリア製造)、ナチュラルチーズ(生乳(北海道)、食塩)、有機オリーブ油(スペイン製造)、有機バジルペースト(イタリア製造)、天日塩(オーストラリア)、有機胡椒]、(一部に小麦・乳成分・カシューナッツを含む)
●製造者:おへそ(広島県)



ポロニア厚切りソーセージ
130g **¥594**

粗挽きで食感が良く、厚切りスライスなのでハムステーキのように楽しめます。ご飯にもお酒にもよく合う味わい深いソーセージです。

●原材料:豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料
●製造者:ファーマーズファクトリー(北海道)



しらす干し
100g **¥767**

新鮮なかたくちいわしを釜茹で後、軽く乾燥させました。しっとりとした食感で、ちょうどいい塩味と旨みたっぷりのしらす干しです。

●原材料:しらす(愛知県・兵庫県)、食塩
●販売者:三陸水産(福島県いわき市)

神山鶏

自由に動き回れる広い平飼い鶏舎でのびのび育ちました



もも肉
270g **¥840**

1番人気のもも肉。臭みが少なく噛み応えある食感とジューシーな味わいが特徴です。唐揚げ、チキンステーキ、照り焼きにおすすめ。

●原材料:鶏肉(徳島県)



むね肉
210g **¥498**

むね肉は脂が少なくばさついたイメージがありますが、神山鶏のむね肉はしっとりしています。炒め物や蒸してサラダにするのもおすすめ。

●原材料:鶏肉(徳島県)



ミンチ肉(むね・もも)
200g **¥716**

神山鶏のもも肉とむね肉を使いひき肉にしました。そぼろ、つみれ、鶏ハンバーグなどのお料理に幅広くお使いいただけます。

●原材料:鶏肉(徳島県)



ささみ肉
250g **¥631**

やわらかくて脂肪が少なく、あっさりとした味わいです。蒸し料理、サラダ、和えものによく合います。唐揚げなど揚げものにもおすすめ。

●原材料:鶏肉(徳島県)



手羽先
280g **¥640**

皮は薄く脂肪分は少なめで、ジューシー感と適度な歯ごたえがあります。塩胡椒などシンプルな調味料で焼くだけでも美味しくいただけます。

●原材料:鶏肉(徳島県)



手羽元
300g **¥631**

脂身を多く含む部分で、肉と皮のバランスが良いです。スープや煮込み料理におすすめ。ボリューム感もあり骨から出る旨みを感じられます。

●原材料:鶏肉(徳島県)

ファーマーズファクトリー

放牧豚とそれを主原料とした、無添加のウインナーなど



ポークウインナー
100g **¥473**

シンプルな味付けの中にも豚本来の旨味とコクがあり、とてもジューシー。自然が生んだプリプリとした食感のウインナーです。

●原材料:豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料



粗挽きウインナー
100g **¥520**

粗めに挽いた豚肉を使用することにより、パリッとした食感をお楽しみいただけます。スパイシーで濃い味わいのウインナーです。

●原材料:豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、食塩、砂糖(和三盆糖)、香辛料



ハーブソーセージ
100g **¥481**

バジルやパセリなど数種類のハーブを練り込んでいます。ノンモークに仕上げたので香りが良く、あっさりとした味わいが特徴です。

●原材料:豚肉(北海道)、豚脂肪(北海道)、食塩、香辛料、砂糖(和三盆糖)



豚挽き肉(バラ凍結)
250g **¥750**

「放牧豚」の赤身部位を中心にバラバラなミンチにしました。使いやすいチャック袋仕様で、ハンバーグや餃子、炒め物にぴったりです。

●原材料:豚肉(北海道)



豚切り落とし(バラ凍結)
250g **¥840**

「放牧豚」の赤身部位を中心に一口サイズにカットしました。使いやすいチャック袋仕様で、炒め物や煮物などにぴったりです。

●原材料:豚肉(北海道)



豚ローススライス(しゃぶしゃぶ用)
150g **¥720**

最高級部位であるロース肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。しゃぶしゃぶに限らずお鍋などにも。甘みのある肉と脂が味わえます。

●原材料:豚肉(北海道)

おへそ

国産小麦100% じっくり発酵させる伝統製法の天然酵母使用



ミニピザ ホワイトソース&コーン

1枚入 (直径約15cm)

¥1,020

ソースの原料には、自然な風味を生かしてつくられた牛乳と、良質な生乳を使ったコクが深いバターを使用。お子様でも食べやすいサイズです。



ピザクラスト

直径約18cm 約140g x 2枚

¥665

素焼きしたプレーンなピザベースです。国産小麦100%。自然解凍後ソースやトッピングを載せてオープンに入れば、焼きたてピザが楽しめます。

●原材料:小麦粉(熊本県)、全粒粉(広島県)、食塩

クックたかから

原材料にこだわった植物素材のやさしいお惣菜



ポテト コロケ

50g×4個

¥528

お肉ではなく大豆ミートを使用し、濃厚なじゃがいもや甘みたっぷりの玉ねぎなどを入れました。やさしい味わいの野菜コロケです。

●原材料:じゃがいも(国産)、粒上大豆たんぱく(国内製造)、玉ねぎ(国産)、小麦粉、パン粉(天然酵母)、食塩、胡椒



有機豆乳使用 クリームコロケ

40g×4個

¥684

中身のクリームは、豆乳をじっくり煮込み野菜ベースの出汁でしっかりと味付けしました。クリーミーさたっぷりの味わいが楽しめます。

●原材料:有機豆乳(国内製造)、小麦粉(国産)、人参(国産)、いんげん、とうもろこし、野菜スープ(玉ねぎ、人参、セロリ)、パン粉、なたねサラダ油、食塩、胡椒



有機豆乳使用 ポテトグラタン

180g

¥544

じゃがいものほくほく感とコーンの甘みが楽しめます。お手軽サイズなので、あと一品欲しい時や小腹がすいたときにおすすめです。

●原材料:有機豆乳(国産)、小麦粉(国産)、じゃがいも(国産)、粒上大豆たんぱく(国内製造)、玉ねぎ、とうもろこし、醤油、発酵調味料、野菜スープ、なたね油、食塩、胡椒、ソース(玉ねぎ、人参、セロリ)

三陸水産

北洋産の紅鮭やたらこ等を無添加で製造しています

※時期によっては入荷数が少ない為、欠品となる場合があります。予めご了承ください。



たらこ

80g

¥943

すけとうだらの卵を独自の調味液でじっくりと漬け込んだ逸品。鰹節や昆布の豊かな風味が楽しめます。ご飯のお供やパスタなどに。

●原材料:すけとうだらの卵(アメリカ)、食塩、砂糖、鰹節、昆布



お刺身 ホタテ貝柱

100g

¥859

ホタテ貝を水揚げした後新鮮なまま急速冷凍。自然のままの甘みと旨みが口の中に広がります。お刺身やカレー・シチューの具材におすすめ。

●原材料:ホタテ(北海道)



カラフト ししゃも

10尾

¥551

カラフトししゃもを食塩のみ使用して干物にしました。卵たっぷり、1尾でも食べ応え十分。朝食にさっと焼いたりおつまみにもおすすめ。

●原材料:カラフトししゃも(カナダまたはアイスランド)、食塩



シーフード ミックス (3種)

180g

¥795

無添加のたこ、ほたて、えびの3種をミックスしました。シーフードカレー、アヒージョ、ピラフなど具沢山の魚介の旨みが染みる一品に。

●原材料:タコ(常磐)、ホタテ(北海道)、ムキエビ(ミャンマー)



紅鮭切身

約80g×2切入

¥875

ロシア産の新鮮な紅鮭を古代の海の天日塩のみで漬け込み、切身にしました。鮭の旨みが強く程よい身の締まりがあります。

●原材料:紅鮭(ロシア)、食塩



銀タラ切身 (無塩)

約80g×2切

¥952

身がやわらかく、脂の乗った銀タラの切身。無塩なので、そのまま焼いてお醤油等で食べると、より脂の旨味が引き立ちます。

●原材料:銀タラ(アメリカ)

館ヶ森高原豚

柔らかくコクがある赤身の高原豚



焼ハンバーグ

120g

¥612

館ヶ森高原豚100%。小麦粉や卵不使用の希少なハンバーグ。ソースをかけなくても十分美味しいシンプルで深みのある味わいです。

●原材料:豚肉、玉葱、玄米、香辛料、食塩、砂糖、豚肉発酵調味料



角煮

120g

¥1,008

味がよくしみ込んだバラ肉が口の中でやさしくとろけます。煮卵やチンゲン菜などの野菜と一緒にいただくのがおすすめです。

●原材料:館ヶ森高原豚肉、醤油、砂糖、酒、葱、しょうが、香辛料

越田商店



天然サバ 文化干し

1枚(約170g)

¥501

代々受け継ぐこだわりの漬けダレでつくった完全無添加の干物です。芳醇な香りで、ふっくらほくほくの身からジューシーな脂が溢れます。

●原材料:真鯖(ノルウェー)、食塩(鳴門)



ベビーホタテ

150g

¥834

ぷりっとして甘みがあり、ホタテの風味豊かなボイル済みのベビーホタテ。一口サイズで、解凍後そのままお召上がりいただけます。

●原材料:ホタテ(青森)



秋鮭フライ

3切 (1切の長さ 約15cm、厚さ約3cm)

¥905

秋鮭の骨と皮を取り、卵不使用のバター液と天然酵母のパン粉を付けて、大きめのフライにしました。パンに挟んだりお弁当にもおすすめ。

●原材料:秋鮭(北海道)、衣(小麦粉、パン粉)、食塩、胡椒、(一部にさけ、小麦を含む)



お刺身用 むき甘えび

30尾

¥1,060

お刺身用に殻を剥いてある尾付き甘えび。身はぷりっとした食感と甘みがあります。解凍後そのままお醤油でお召上がりいただけます。

●原材料:尾付き甘えび(カナダ他)

パプアニューギニア海産

薬品や添加物は一切不使用・天然エビの中でも最高級の船凍品



自然そのまま 天然海老 殻付ミックス

200g

¥1,146

小さなエビから大きめのエビがミックスされたお得な商品です。サイズによって、おつまみやエビフライなどにして楽しめます。

●原材料:天然エビ(バナナエビ・タイガーエビ・エンデバーエビ)



自然そのまま 天然海老 むきえび

120g

¥953

むきえびは、一尾ずつ手作業で殻を剥いています。丁寧に迅速な作業で鮮度を保ちます。自然解凍して、炒め物やスープなどにおすすめ。

●原材料:天然エビ(バナナエビ・タイガーエビ・エンデバーエビ)



天然 えびフライ

2Lサイズ 約5尾(約180g)

¥1,662

衣とエビの比率がちょうどよく、しっかりした食感とエビの旨み特徴。大きいサイズなので、お祝いなどイベント事にもぴったりです。

●原材料:天然えび(バナナ・タイガー海老)、パン粉(国産)、小麦粉(国産)、水



メカジキ切身

約80g×2切

¥814

身がやわらかく、脂の乗った無塩のメカジキ切身。ムニエルやフライ、煮つけ、ステーキやソテーなど様々な調理法で楽しめます。

●原材料:メカジキ(台湾)



秋鮭 スモーク サーモン

50g

¥767

新鮮な天然紅鮭と、古代の海の天日塩、きび砂糖、オーガニックスパイス、オリーブオイルを使い国産のさくらのウッドで燻製にしています。

●原材料:紅鮭(ロシア)、食塩、砂糖、オリーブオイル、香辛料



かつおたたき ハーフカット

ハーフカット

¥1,229

新鮮な鰹を直火炭焼きしました。船上凍結の1本釣りのかつおを使用しているため鮮度は抜群。手軽に高品質のかつおたたきが味わえます。

●原材料:かつお(鹿児島)

インターネットがご利用できる場合「ナチュラル・ハーモニーONLINESTORE」からのご購入がお買い得です!

「ナチュラル・ハーモニー」ONLINESTORE <https://naturalharmony.store/>

「ナチュラル・ハーモニーONLINE STORE」では、ご利用されるたびにさまざまな特典を受けられる会員制度「ナチュラル・ハーモニー倶楽部」を設けています。会員特典を使用して購入していただくと、お得にお買い物いただけますのでインターネットをご利用いただける方は是非「ナチュラル・ハーモニーONLINE STORE」をご利用ください。

