



手をかけて作られたものはやっぱり美味しい! なんて、カラダも心地いい!

予約品です。作り方・注文方法はこちら

梅酒・梅干しに!有機青梅ご予約承り中! 作り方チラシあります。月・水・金曜入荷

梅酒シロップ用・有機青梅 1kg 1390円

※6月7日(水)ご予約〆切 →12日(月)・14日(水)入荷

※6月11日(日)ご予約〆切 →16日(金)入荷

梅干し用・有機青梅 1kg 1390円

※6月14日(水)ご予約〆切 →19日(月)・21日(水)・23日(金)入荷

※6月21日(水)ご予約〆切 →26日(月)・28日(水)・30日(金)入荷

★生育状況により、入荷日の変更、予告なく終了欠品になる場合もあります。その際は、誠に申し訳ありませんがご了承下さいませ。

★梅干し用は、梅シロップ・梅酒も漬けられます。

★梅干し用の入荷日後半は、黄色がかってきます。

「有機もみしそ」もご予約承り中!月・水・金曜入荷 1週間前までにご注文下さい。8月9日(水)最終〆切

有機赤しそで、農家で育んだ匠の技で、色よし、香りよし、風味よし「有機もみしそ」に仕上げました。有機赤しその色と香りが、梅干、紅生姜、おにぎりをより一層おいしくします。

王陽堂 有機もみしそ 300g 454円

有機もみしそ 500g 691円

原材料:有機しそ(国産)、漬け原材料(塩、有機梅酢)



予約品

新入荷!

「とんかつソース」新入荷です!

パパヤソース 有機とんかつソース 200mg 399円

有機栽培のたまねぎ、にんじん、セロリと香辛料を、煮沸せず酵素によって生のまま溶かし込み、生野菜の旨味、香り、成分を引き出した濃厚ソースです。もちろん合成保存料や合成甘味料、カラメルや化学調味料など一切使っていません。

原材料:有機砂糖、野菜・果実(有機トマトペースト、有機たまねぎ、ブルーベリー、その他)、有機米酢、有機りんご酢、有機しょうゆ、食塩、有機小麦粉、でん粉、香辛料



週替わりのだわり漬物 予約品(冷蔵品)

★ご予約〆切 6月6日(火) →お渡し6月12日(月) ★ご予約〆切 6月11日(日) →お渡し6月16日(金)

もちろん保存料・リン酸塩・うま味調味料等は、無添加

四宮蒲鉾 レンコン天 3枚 454円

輪切り蓮根がのり、シャキシャキとした蓮根と、もちりさつまあげの歯ごたえ。



じゃこ天 3枚 354円

季節の小鱼を丸ごとミンチにして仕上げました。



静岡・東明のだわり漬物 1kg予約品(冷蔵)

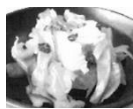
マイルドしば漬け 90g 389円

マイルドな酸味歯切れがよく、サラダ感



キャベツ浅漬け 200g 367円

柔らかな高原キャベツをサラダ風に漬け込みました。



きゅうり浅漬け 180g 346円

パリッとした歯ざわり

国内産ザーサイ100%使い、なたね油と胡麻油で風味豊かに炒め、歯ごたえよくピリッとした辛みです。化学調味料不使用後引く辛さとコクのあるザーサイの風味。スライス マルアイ食品

国産 味ぎーさい 180g 864円

国内産野菜 100%使用。歯ごたえよく、すっきりとした甘みと程よい酸味。有機大根・人参、農薬不使用生姜・紫蘇葉使用。砂糖・化学調味料は不使用。

オーザワ 福神漬け 120g 399円

天日干しして甘さを引き出した国産の特別栽培の大根を、調味料を使わず、国産米ぬかと唐辛子、自然海塩「海の精」で漬けた、数少ない発酵タイプのぬか漬けたくあん。

海の精 天日干し たくあん 1個 470円



価格・容量・産地等は、入荷状況により変わります。欠品の場合もあります。

野菜・果物につきましては、月曜・水曜・金曜が種類など多めです(火曜・木曜・土曜は少なめ、日曜は、もっと少なめ)

営業時間 月曜～金曜 朝11時～夜7時 土曜・祝日 朝11時～夜6時 日曜 昼12時～夜5時 (日曜は臨時休業もあり) 定休日 第1日曜日

★足立区内、宅配します。配達日は、月曜・水曜・金曜

①朝8時～10時配達

※前営業日の夜5時までにご注文下さい

②閉店後、夜配達

※当日閉店1時間前までにご注文下さい

※土曜日は、セール日のみ配達します

※配達料1回 200円 3000円以上は、配達料無料!

★6月3日(土)・17日(土)は、全品5%引きセール! 第1・第3土曜日

★6月18日(日)は、臨時休業いたします。

夕方6時30分～閉店の間にご来店、お買上げ!

★閉店前30分～タイムセール! やってます。

野菜・果物が、全品10%引き!! です。

※ただし、予約品・注文品は除きます。

土・祝日は、夕方5時30分～6時閉店

日曜は、夕方4時30分～5時閉店