

10月4回

<次回企画>

11月2回



こんな商品を掲載しています

- ◆地産地消や循環型社会創造に貢献する地元生産者・団体の商品
- ◆静岡県における地域社会の発展・貢献につながる商品
- ◆統一企画の産地・メーカーで生産量の関係で全体取り扱いきれない理念を体現した商品

お届け週マーク



翌週・翌々週に分かれておりますので、お届けカレンダーをご参照ください。

【ご注文方法】 注文用紙は6桁番号欄、インターネットは注文番号欄に6桁の数字を入力してください。

2025年	10月	4回	お届けカレンダー		
	月	火	水	木	金
注文用紙提出	10/13	14	15	16	17
翌週お届け	20	21	22	23	24
翌々週お届け	27	28	29	30	31

ーご飯と一緒にー

主菜
コーナー

『平飼こめたまご』は、予約も承っております。
予約（毎週お届け）ご希望の場合は、配達担当もしくは
【お問い合わせ】フリーダイヤルへご連絡ください



たまごの美味しさには、親鳥の健康が一番！
明るく清潔な鶏舎で育てています！

たまごが美味しい理由

- 1 放し飼いの平飼**
自然光の入る平飼鶏舎でのびのびと飼育しています。
砂場や止まり木も配置し、ストレス解消にも配慮。
- 2 美味しい空気と水**
たまごの7割は水分です。
伊豆のわさび田で使用する清浄な湧き水を与えています。
- 3 自家配合肥料**
飼料原料にこだわり、
非遺伝子組み換えの未利用資源を活用しています。

飼料米を食べて育った
たまごの黄身色は
「お月さまのような
やさしい黄色」

アレルゲン 卵 賞味 15日

132241 冷蔵 翌週 地産地消

鶏愛卵土 (にわとりあいランド)
平飼こめたまご 6個入り

本体価格 359円 (税込388円)

次回掲載 11月4回 <伊豆鶏業：伊豆>

株式会社 ショクザイ

蒸気調理で身もふっくら柔らか♪

鯖やイワシなどの原料を骨ごと使用しているため、カルシウム・ミネラル・鉄分・ビタミン・DHA・EPAなど栄養素が豊富！

三ヶ日みかんのピューレがさばの臭いを消し、
柑橘の爽やかな風味が口いっぱい広がります♪

みんなのクチコミ
サクサクで家族も大好きです。毎回2つ注文しています。

揚げたてサクサク♪
肉厚の黒はんぺんが食べ応え◎!!

静岡県民のソウルフード!



みんなのクチコミ
みかんの柑橘系の風味がほんのりして美味しかったです。

加圧加工により小骨まで食べられるのも◎



アレルゲン 麦・豆 賞味 1年

131733 冷凍 翌々週 地産地消

黒はんぺんフライ
10個入り (35g/1個)

本体価格 569円 (税込615円)

次回掲載 11月4回 <株式会社ショクザイ：静岡>

アレルゲン 麦・豆 賞味 1年

131725 冷凍 翌々週 地産地消

さば 静岡三ヶ日みかん煮
3袋入 (50g×2切/袋)

本体価格 749円 (税込809円)

次回掲載 11月4回 <株式会社ショクザイ：静岡>

肉に独特のクセがなく、大変食べやすくヘルシー。融点が低いので、さわやかな食感です。

真空パックでお届けします。
冷凍庫に常備しておくとお便利♪



賞味 6ヶ月

131563 冷凍 翌々週 地産地消

富士の鶏モモ肉 (1枚280g)

本体価格 634円 (税込685円)

次回掲載 11月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

賞味 6ヶ月

131555 冷凍 翌々週 地産地消

富士の鶏ムネ肉 (1枚280g)

本体価格 436円 (税込471円)

次回掲載 11月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

新鮮な皮を茹で上げて串に。臭いもなく柔らかい◎

カラーゲンたっぷりであま味も◎

骨から外し、カットして串に。脂が少なくコクのある味◎

賞味 6ヶ月

131601 冷凍 翌々週 地産地消

富士の鶏 皮串 (5本)

本体価格 829円 (税込895円)

次回掲載 11月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

賞味 6ヶ月

131580 冷凍 翌々週 地産地消

富士の鶏 手羽先串 (5本)

本体価格 761円 (税込822円)

次回掲載 11月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

賞味 6ヶ月

131598 冷凍 翌々週 地産地消

富士の鶏 手羽元串 (5本)

本体価格 761円 (税込822円)

次回掲載 11月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

「富士の鶏 皮串」「富士の鶏 手羽先串」「富士の鶏 手羽元串」は本企画より値上げしました。

駿河湾の深層を流れる極めて清浄な海水「駿河湾深層水」を100%原料にして仕立てた平釜塩です。

丹念に仕上げた平釜炊きの塩「あらしお」を炒って使いやすく仕上げた焼き塩。さらっと振りやすく軽やかなのが特徴です。

132152 常温 翌々週 地産地消

深い海の塩 あらしお 120g

本体価格 432円 (税込467円)

次回掲載 12月2回 <あらしお株式会社：静岡>

132136 常温 翌々週 地産地消

あらしお やきしお 瓶 50g

本体価格 338円 (税込365円)

次回掲載 12月2回 <あらしお株式会社：静岡>

132144 常温 翌々週 地産地消

あらしお やきしお 詰替用 90g (45g×2)

本体価格 188円 (税込203円)

次回掲載 12月2回 <あらしお株式会社：静岡>

「深い海の塩 あらしお」、「あらしお やきしお 瓶」、「あらしお やきしお 詰替用」は本企画より値上げしました。

熱処理、フィルターを通過させず、
ビールの中に生きた酵母のままビン詰めしています

生きた酵母のままビン詰めしているからこそ、
ビール本来のアルコールや炭酸ガスがもたらす鮮烈さや、
ホップの苦みの中にもバランスのとれたほのかな甘みなどを味わうことができます♪

セット内容

①ピルスナー《ラガービール》330ml
アルコール度数5.5%

苦みフルーティー
飲みやすさ★★★★☆

日本でもおなじみのラガービール。スッキリとしたのど越しと爽快感、芳香な味わいが特徴です。

②ヴァイツェン《エールビール》330ml
アルコール度数5%

苦みフルーティー
飲みやすさ★★★★☆

ドイツ語で「小麦」。その名の通り、小麦麦芽を50%使用しています。苦みか少なくフルーティーでコクがあり、豊かな泡立ちと白濁が特徴です。

③伊豆エール《エールビール》330ml
アルコール度数5.5%

苦みフルーティー
飲みやすさ★★★★☆

南箱根産二条大麦と英国産モルトで作る伝統的なビール。アロマホップとビターホップを贅沢に使い、フルーティーな香りとしっかりとした苦味が特徴的です。

④レッドエール《エールビール》330ml
アルコール度数5.5%

苦みフルーティー
飲みやすさ★★★★☆

鮮やかな色合いのレッドエールはコクと香り、カaramelの甘みを感じる柔らかな口当たりのプレミアムビール。数種のホップがおりなす繊細で華やかなアロマが特徴の生ビールです。

①②③を箱に入れてお届けします

賞味 180日 アレルゲン 麦

131687 冷蔵 翌々週 地産地消

風の谷のビール
3種3本セット

本体価格 2,375円 (税込2,613円)

次回掲載 12月2回 <酪農王国オラッチェ：函南>

①③各2本、②④各1本を箱に入れてお届けします

賞味 180日 アレルゲン 麦

131695 冷蔵 翌々週 地産地消

風の谷のビール
4種6本セット

本体価格 3,980円 (税込4,378円)

次回掲載 12月2回 <酪農王国オラッチェ：函南>

【もち麦ご飯の炊き方】

- ① お米を研いで、炊飯器の目盛りに合わせていつも通り炊く。
- ② もち麦を軽く洗い、もち麦ともち麦分の水（かえる重さの2倍の水）を追加する。
- ③ 軽くかき混ぜてから炊飯する。
- ④ 炊き上がった後全体をほぐして混ぜる。



モチモチ・モチモチとした食感の
玄麦のもち麦(ダイシモチ)!

富士山麓で農薬や肥料も使わず、自然栽培で育てました。
スーパーフードとして注目されています。



アレルゲン 麦

131814 常温 翌々週 地産地消

もち麦 200g

本体価格 499円 (税込539円)

次回掲載 11月4回 <株式会社SEEDS：富士宮>



アレルゲン 麦

131822 常温 翌々週 地産地消

もち麦 1kg

本体価格 2,149円 (税込2,321円)

次回掲載 11月4回 <株式会社SEEDS：富士宮>

もち麦は食物繊維が豊富なので初めに沢山食べるとお腹がゆるくなることも。
まずはお米1合につき大きじ1杯くらいからはじめ、お好みに合わせて量を増やしてください。

ープラスで摂りたいー

副菜

コーナー

どんぐりマーク

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらはは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

カルシウム

ビタミンD

鉄分

ビタミンB

カリウム

食物繊維

調理例

調理例

荒廃していく竹林を再生させたいと、静岡県伊豆地方で収穫した若竹を水煮にし、シンプルな原材料で味付けしました。

そのまま食べても、炒め物、炊き込みごはん、中華サラダ、お酒のおつまみなど、アレンジ調理にも◎

しずおか大好き

shizuマルシェ

パルシステム静岡 組合員限定サロン

10月4回

＜次回企画＞

11月2回

スープにも炒め物にも

きくらげ

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

使いたい時に使えて便利！

乾燥きくらげ

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

ぬか漬の匂いが苦手な方にもオススメ！

ぬか床

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

腸内環境を整える

乳酸菌は腸内で悪玉菌の繁殖を抑えてくれ、腸の働きを活発にしてくれます。健康増進・免疫力もアップ！

なめらかな下ごわりの洗わずにぬかごと召し上がれるので、腸活にぴったり！

＊ぬか床独特のにおいが控えめ！自然発酵乳酸菌の特性で、雑菌の繁殖を抑えます。＊捨て漬けも不要。冷蔵庫に入れて週に一度かき混ぜるだけでOK！＊洗わずにぬかごと食べられる！＊初心者でもはじめやすい！

お日様の力を借りて丁寧に天日干しすることで、本来の旨味がギュッと凝縮されています。

桜えびは栄養の宝庫。殻から頭まで、えび一尾の栄養素をまるごと食べられるため、不足しがちなカルシウムや、マグネシウム、リン、鉄、銅、亜鉛などの重要な栄養分を豊富に含むほか、EPA・DHA・タウリンなども効率よく摂取できます。

調理例

調理例

そのまま食べておつまみには、おにぎりの具、焼きそばにかけでもおいしい！

水谷商店 桜えび天日素干し

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

脂の少ない良質な国産いわしの煮干しを100%使用♪

天日干しにより風味を高め、丁寧に削りたごぼり商品です。

国産いわし煮干し100%使用。いわしのこくとうまみを大切にしたい。お醤油をかけてあたたかいご飯に、お豆腐、納豆、旬のお漬物などに合わせてお召し上がりください。お味噌汁などのおだしとしてもご利用頂けます。

調理例

調理例

食べるいわしの削り節と香りの良い国産刻み焼き海苔を合わせました。ご飯、豆腐などにふりかけてお召し上がりください。

令和6年農林水産大臣賞を受賞！

海苔いわし

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

いわしの削り粉。お味噌汁のお出しや、お豆腐、お漬物などのふりかけに◎

いわし粉

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

おでんにも焼きそばにも！いわしの削り粉♪

いわし削り粉

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

いわし削り粉と国内産のあおさを使用。焼きそば、おでん、お好み焼き、納豆などのふりかけに◎

あおさ入りいわし粉

「日本産原木」「日本産おが粉を使用した菌床」から発生したキノコのみに表示することができマークです。IFU菌のきくらははこの表示を取得しています。

（株）IFU（障害者福祉・サービス事業）は、就労継続支援A型事業所です。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！

数地内から湧き出る、富士山と愛鷹山の伏流水をたっぷり与えて、安心安全の国産きくらげです。

調理例

調理例

ーホットー息ー

飲料

コーナー

茶葉がふわりと開く三角ティーバッグの手軽さに濃厚な味わいが楽しめます。

苦み御味少なく、小さいお子様もおいしくいただけるお茶です。

お茶屋さんのまかない茶

お徳用焙煎棒ほうじ茶ティーバッグです

大容量100包入り

水出し

水500mlにティーバッグを1〜2個入れます。冷蔵庫で3時間ほどじっくり冷やして、良くかき混ぜてお召し上がりください。マイボトルでもご利用いただけます。

お湯だし

ティーバッグ1個を急須またはカップに入れ、約200mlのお湯を注ぎます。1分ほど待ち、味が均等になるようによくかき混ぜてお召し上がりください。

※ティーバッグの個数や水の量は好みにより調整してください。

焙煎棒ほうじ茶ティーバッグ

100包入 250g (2.5g×100包)

本体価格 1,157円 (税込1,250円)

次回掲載 2月2回 <株式会社山英：掛川>

全国茶品評会（深蒸し煎茶の部）で産地賞を最多受賞している静岡県掛川市産の茶葉に限定し、その掛川茶の中でも世界農業遺産に認定された、静岡の茶草場農法で栽培されたお茶のみを使用しています。

1番茶のみを使用することで、品質にこだわった美味しい緑茶をお楽しみいただけます。

お湯の温度を50℃ほどに低くし、抽出時間を長くすることで、苦みや渋みのもとであるカテキンやカフェインを抑え、上品な甘みのあるお茶が飲めます。

深蒸し煎茶

深蒸し煎茶は濃い緑色。蒸し時間を長くした深蒸し煎茶はお茶の成分が出やすく、うま味と甘みが強いのが特徴です。

一番茶のみを使用。お湯または水150ml〜200mlにティーバッグ1個を入れるだけ。

山英の深蒸し掛川茶 1P (100g)

本体価格 648円 (税込700円)

次回掲載 11月4回 <株式会社山英：掛川>

山英の深蒸し掛川茶 3P (100g×3)

本体価格 1,833円 (税込1,980円)

次回掲載 11月4回 <株式会社山英：掛川>

深蒸し掛川茶マイティーバッグ 60g (2g×30包)

本体価格 498円 (税込538円)

次回掲載 11月4回 <株式会社山英：掛川>

静岡県掛川市の有機茶葉のみを使用。切れのあるすっきりとした味わいと、ほのかな甘みが特徴です。

和紅茶

山英の和紅茶 40g (2g×20包)

本体価格 498円 (税込538円)

次回掲載 11月4回 <株式会社山英：掛川>

お茶の味わいと溶けやすさを両立させた粉末緑茶。粉末まるのみ濃い味を1杯分の小分けに。外出するときに便利です。

粉末緑茶

粉末まるのみ濃い味 分包装 16.8g (0.7g×24包)

本体価格 520円 (税込562円)

次回掲載 11月4回 <株式会社山英：掛川>

Beehive

APIARY MURAKAMI

村上養蜂

次回掲載 未定

村上養蜂(Beehive)のはちみつは「完熟するまで待つ」「必要以上に加熱しない」「抗生物質を使わない」「何も足さない」※1歳未満のお子様はお控えください。※残留農薬、放射性物質検査済み。ともに検出せず。

『北海道産 菩提樹はちみつ』

菩提樹は北海道の森に生きる大木です。たくさんの効能を持ち、昔から世界中で神聖な木とされてきました。そんな菩提樹から採るはちみつは、深みのある芳醇な香りで、ハード系のパンやチーズなどにも合います。

賞味 1年

常温

翌々週

地産地消

131652

村上養蜂 聖樹(せいじゅ)

100g

本体価格 862円 (税込931円)

賞味 1年

常温

翌々週

地産地消

131679

村上養蜂 聖樹(せいじゅ)

200g

本体価格 1,551円 (税込1,675円)

賞味 1年

常温

翌々週

地産地消

131644

村上養蜂 聖樹(せいじゅ)

300g

本体価格 2,151円 (税込2,323円)

冷蔵

冷蔵でお届け

冷凍

冷凍でお届け

常温

常温でお届け

賞味 00日

賞味期限表示を行っている商品に表示。（お届け日からではなく製造日からの期間となります）

消費 00日

消費期限表示を行っている商品に表示。

＊掲載マーク＊

地産地消

交流商品

社会貢献

静岡県内の生産者・メーカーの商品で県内の産業を応援する商品

パルシステム交流産地の地域貢献商品

静岡県内NPO・福祉法人の商品。社会に貢献できる商品。

アレルギーの表示

アレルギー エ・カ アレルゲン (エ・カ)

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目

卵

乳

小麦

そば

落花生

えび

かに

くるみ

大豆

表示方法

卵

乳

麦

そ

落

え

か

く

豆

青果・米・卵・酒を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を、略称で表示しています。コンタミネーション表示については特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。＊（乳）（そ）のように（ ）で表示しています。

◆shizuマルシェに関するお問い合わせ◆

パルシステム問い合わせセンター

営業時間 (月～金) 9時～20時 / (土) 9時～17時

電話 0120-868-014

お問い合わせ・メーカーへのメッセージはこちらから▶