



- ◆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	9月	2回	お届けカレンダー		
	月	火	水	木	金
注文用紙提出	9/1	2	3	4	5
翌週お届け	8	9	10	11	12
翌々週お届け	15	16	17	18	19



131865 冷蔵 翌週 地産地消
野菜くらぶ きゅうり 3本袋
本体価格 185円 (税込200円)
次回掲載 10月2回 <野菜くらぶ: 菊川>



131881 冷蔵 翌週 地産地消
野菜くらぶ おくら 150g
本体価格 204円 (税込220円)
次回掲載 10月2回 <野菜くらぶ: 菊川>

ピックアップ*レシピ

たっぷりきのこのあんかけ

材料

・きのこ	165g	・酒A	大さじ1
・厚揚げ	2個	・みりんA	大さじ1
・水溶き片栗粉	適量	・和風だしの素A	1/2本
・葉ねぎ	適宜	・しょうゆA	小さじ2



作り方

- ①きのこは適宜に切る。
 - ②厚揚げは半分に切り、オーブントースターでこんがりと焼く。
 - ③鍋に水(1カップ)とAを入れて熱し、(1)を加えて煮る。火が通ったら水溶き片栗粉でとろみを付ける。
 - ④器に厚揚げを盛り、(3)をかける。好みで小口切りにした葉ねぎをちらす。
- *きのこは、しいたけ、しめじ(ならたけ)、とらまき茸、まいたけを使用しています。

ミネラルがたっぷり含まれた「富士山の伏流水」が味の決め手！

一切薬品を使わずに、培地には静岡県産の間伐材を中心に安全を確認した材料のみを使用。培地(キノコの床)の調整から栽培管理、収穫包装まですべて自園で管理し生産しています。



菌床に富士山の伏流水と富士市産のお茶を使い育てた紅富士茸は、ジューシーで深い甘みのあるしいたけ。ビックリするほど肉厚です。



132292 冷蔵 翌々週 地産地消
紅富士茸 200g
本体価格 399円 (税込431円)
次回掲載 10月2回 <富士きのこセンター: 富士>



ひらたけは食物繊維(β-グルカン)、ビタミンD、ビタミンB群、が豊富。クセが少なく、しめじのような豊かな味わいが特徴で、肉厚でジューシーな食感です。



132284 冷蔵 翌々週 地産地消
ひらたけ 100g
本体価格 127円 (税込137円)
次回掲載 10月2回 <富士きのこセンター: 富士>

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育てた、安心安全の国産きくらげです。

きくらげは栄養素が豊富な食材です！
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
サッと茹でるだけで、ぷりぷりコリコリしたお刺身に♪

131636 冷蔵 翌々週 社会貢献
生きくらげ 50g
本体価格 169円 (税込183円)
次回掲載 9月4回 <IFU株式会社: 富士>

「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、IFUのマークが取得されています。
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。

賞味 1年
131610 常温 翌々週 社会貢献
乾燥きくらげ 10g
本体価格 179円 (税込193円)
次回掲載 9月4回 <IFU株式会社: 富士>

調味料・油
コーナー

加熱や化学的処理を一切せず直接圧搾方式の搾油機で搾った一番搾りを手作業で丁寧に搾油・瓶詰めしています。



えごま油にはオメガ3系油「α-リノレン酸」の含有率が約60%！α-リノレン酸は体内に入るとDHAやEPAに変化し、脳やからだのスムーズな動きをサポートしてくれるといわれています。

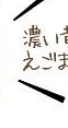
オメガ3系油のα-リノレン酸で頭もからだもスッキリ！



不足しがちな大事な成分を毎日小さじ1杯で、1日に必要な量を摂取しましょう。

Point① えごま油は熱に強い！

α-リノレン酸は熱に弱い加熱料理には向きませんが(熱すると酸化してしまいNG)お味噌汁やパスタなど、食べる直前にかけるのは◎。色々な料理にお試しください。



Point② 毎日小さじ1杯ずつ！

えごま油の1日の摂取量の目安は、たったの小さじ1杯(約4g)。毎日の食事に気軽に取り入れてみてください。



まとめのご購入がお得！

賞味 1年
131831 常温 翌々週 地産地消
えごま油 110g
本体価格 2,190円 (税込2,365円)

131849 常温 翌々週 地産地消
えごま油 2本(110g×2)
本体価格 4,264円 (税込4,605円)
次回掲載 10月2回 <里山で育てるファーム: 富士宮>

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 382円 (税込413円)
次回掲載 10月4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 304円 (税込328円)
次回掲載 10月4回 <あらしお株式会社: 静岡>

詰め替え用があるし便利♪

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 170円 (税込184円)
次回掲載 10月4回 <あらしお株式会社: 静岡>

shizuマルシェ商品 みんなのクチコミ

富士の鶏モモ肉(1枚280g)

綺麗に筋取りをしてくれてあるのですぐに使えて便利です。とても美味しいお肉で毎回購入したいです。

富士の鶏ムネ肉(1枚280g)

美味しくてヘルシーで食べ応え抜群！

茹でてザーサイとナスとあえたり、サラダに入れたり冷凍庫にあると便利です♪

水谷商店の生桜えび 85g

解凍しても身がしっかりしていて、桜えびの香りもしっかりして美味しかったです！

ご飯のお供
コーナー

シチューのほかにもグラタンやパスタなどアレンジも色々☆



丹那牛乳の全粉乳を使用国産のシンプルな原料にこだわった無添加・固形物です



アレルギー 乳・麦
賞味 2年
131750 常温 翌々週 地産地消
オラッチェクリームシチュールウ 230g (115g×2パック)
本体価格 642円 (税込693円)
次回掲載 10月2回 <フルーツバスケット: 函南>

200年の歴史をもつ、日本最古ののり養殖場といわれる浜名湖の遠州産のしめじと海水と淡い水が入り混じる汽水域で育つあおさのりは、あざやかな緑色。昔ながらの製法で作られた、白いごはんによく合う炊き上がりです。

食品添加物を使用せず素材の風味を大切に炊き上げました



枝豆の甘みと風味が生かされた、優しい味わい



アレルギー 麦・豆(卵・落・え)
賞味 1年
131717 常温 翌々週 地産地消
浜名湖のり佃煮 瓶入り 110g
本体価格 398円 (税込430円)
次回掲載 10月2回 <松田食品株式会社: 浜松>

アレルギー 麦・豆(卵・落・え)
賞味 90日
131709 常温 翌々週 地産地消
浜名湖のり佃煮 パック入り 75g
本体価格 286円 (税込309円)
次回掲載 10月2回 <松田食品株式会社: 浜松>

アレルギー 麦・豆
賞味 2ヶ月
132195 冷凍 翌々週 冷凍食品
あけぼの大豆枝豆 塩麹漬け 100g
本体価格 643円 (税込694円)
次回掲載 11月2回 <身延町あけぼの大豆拠点施設: 山梨>

無添加、国産原材料使用。サクサクした食感のふりかけ

有機掛川茶をベースに、国産わかめ・あおさ・のりを合わせて作りました



アレルギー (え・か)
賞味 1年
131946 常温 翌々週 地産地消
山英 食べるお茶ふりかけ 75g
本体価格 926円 (税込1,000円)
次回掲載 10月2回 <株式会社山英: 掛川>

ー癒しのひと時ー

甘味コーナー

国産のカリンを漬け込んだ純粋ハチミツを炊き込み、直火でじっくりと仕上げました。

●昔ながらの製法で作った懐かしい餡●

本品はよちみつを使用していますので、
1歳未満の乳児には与えないでください。

アレルギー (乳)	賞味	1年
常温	翌々週	地産地消

132373 **かりん蜂蜜餡** 80g
本体価格 **304円** (税込 328円)
次回掲載 10月2回 <株式会社フルーツバスケット：函南>

丹那牛乳の全乳分と県内産の紅茶を練りにしました。

国産のれんこんとしょうがを使用。ガラム入った香ばしい餡です。

アレルギー (乳)	賞味	1年
常温	翌々週	地産地消

132365 **ミルクティー餡** 80g
本体価格 **304円** (税込 328円)
次回掲載 10月2回 <株式会社フルーツバスケット：函南>

アレルギー (乳)	賞味	1年
常温	翌々週	地産地消

132381 **れんこんしょうが餡** 80g
本体価格 **304円** (税込 328円)
次回掲載 10月2回 <株式会社フルーツバスケット：函南>

くどくない甘さが好評です♪

有機掛川茶きよらかの粉末と塩を練りにんだ、香料・着色料不使用の緑茶餡です。

いちごがゴロゴロ入っていて果実感抜群！

地元静岡県産で育ったいちご(紅ほっぺ・きらび香)を使用。いちごらしい芳醇な香りと甘みが◎

アレルギー (卵・乳・麦)	賞味	1年
常温	翌々週	地産地消

131920 **きよらか緑茶塩餡** 80g
本体価格 **498円** (税込 538円)
次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

アレルギー (卵・乳・麦)	賞味	1年
常温	翌々週	地産地消

131768 **国産いちごジャム** 140g
本体価格 **510円** (税込 551円)
次回掲載 10月2回 <株式会社フルーツバスケット：函南>

冷やしてもっちり♪ 温めてとろり♪

国産本葛粉に、厳選した国産抹茶と深蒸し掛川茶を加えた、もっちりぷるぷるのゼリーです。

アレルギー (卵・乳・麦)	賞味	6ヶ月
常温	翌々週	地産地消

131938 **国産抹茶の本葛ゼリー** (90g×2個入)
本体価格 **460円** (税込 497円)
次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

しずおか大好き shizu マルシェ

国産素材100%！
甘さを加えた粉末タイプで使いやすい♪

掛川深蒸し茶、葛葉葉粉末、乳酸発酵茶末、砂糖（ビートグラニュー糖＋てんさい糖蜜）

冷水や牛乳に混ぜて飲みものとして。トーストやヨーグルトにかけたり、クッキーやプリンに混ぜたりとお菓子作りの材料としても◎

賞味	1年	
常温	翌々週	地産地消

131911 **スウィーティーグリーン** 150g
本体価格 **400円** (税込 432円)
次回掲載 10月2回 <株式会社山英：掛川>

創業天保元年（1830年）より続く酒造り

是非飲み比べて、味の違いを感じてください

※酒類の20歳未満への販売はしておりません。20歳未満の飲酒は法律で禁じられています。妊産婦の飲酒は胎児、乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

高砂の地元、富士宮産山田錦を使用。お米を50%まで履いた淡麗辛口の米の旨みと、さわやかな香りが料理を引き立てるお酒です◎

お米を50%まで履いた淡麗辛口の米の旨みと、さわやかな香りが料理を引き立てるお酒です◎

おすすめ飲み方
冷、常温、ぬる燗

アルコール度数：15%
精米歩合：50%
日本酒度：+3

132110 **高砂 純米吟醸** 720ml
本体価格 **1,782円** (税込 1,960円)
次回掲載 11月2回 <富士高砂酒造株式会社：富士宮>

おすすめ飲み方
冷、常温、ぬる燗

お食事との相性、特に和食とのマッチングは抜群。切れ味の良さ、深み、まろやかな味わいは食中酒としておすすめの商品です◎

ふくよかな味わいの中に芯のある甘口のお酒。ほのかに広がるフルーティーな香りと、力強い旨み、柔らかな甘み。富士山伏流水仕込みの味わい豊かな富士高砂酒造自慢の逸品。

132098 **高砂 山廃仕込み純米吟醸** 720ml
本体価格 **1,882円** (税込 2,070円)
次回掲載 11月2回 <富士高砂酒造株式会社：富士宮>

2019インターナショナルSAKEチャレンジ「金賞」受賞
2020インターナショナルワインチャレンジ「金賞」受賞

静岡県梅ヶ島在来種100%の静岡茶葉を使用。

粕取り焼酎（米焼酎）特有の旨味を活かした紅茶スピリッツ。紅茶の風味がさわやかでキレイのある飲み口です。

アルコール度数：25%

おすすめ飲み方
ロック、水割り、ストレート、炭酸割り、ホット

ショートケーキやパナジエラート、生チョコなどのデザートとの相性も抜群です。

常温	翌々週	地産地消
----	-----	------

132080 **高砂 紅茶スピリッツ** 500ml
本体価格 **1,655円** (税込 1,821円)
次回掲載 11月2回 <富士高砂酒造株式会社：富士宮>

「酒米の王」ともいわれる酒造好適米の山田錦を全量使用。米の旨みと富士山伏流水の柔らかな口当たり、さわやかな香りが料理を引き立てる純米吟醸です。

お試ししやすい
少量サイズ◎

おすすめ飲み方
冷、常温、ぬる燗

アルコール度数：15%
精米歩合：55%
日本酒度：-3

132128 **高砂 純米吟醸** 300ml
本体価格 **882円** (税込 970円)
次回掲載 1月2回 <富士高砂酒造株式会社：富士宮>

132101 **高砂 山廃仕込み純米吟醸** 300ml
本体価格 **882円** (税込 970円)
次回掲載 1月2回 <富士高砂酒造株式会社：富士宮>

ーご飯と一緒にー

主菜コーナー

トウモロコシではなく飼料米を与えているので、肉色や鶏油も白いのが特徴。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。

植物性のたんぱく質で育った鶏は、柔らかくジューシー！

調理例

真空パックでお届けします。冷凍庫に常備しておくと便利♪

脂肪が少なく、淡白であっさり

スープや煮込み、蒸し料理や揚げものなどがおすすめ◎

賞味	6ヶ月	
冷凍	翌々週	地産地消

131555 **富士の鶏ムネ肉** (1枚280g)
本体価格 **366円** (税込 395円)
次回掲載 9月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

しまった肉質と、コクと旨味が濃！

煮物や照り焼き、唐揚げなどがおすすめ◎

賞味	6ヶ月	
冷凍	翌々週	地産地消

131563 **富士の鶏モモ肉** (1枚280g)
本体価格 **599円** (税込 647円)
次回掲載 9月4回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

肉質はやわらかく、淡白でくせがない！

汁物や揚げ物、和え物やサラダにオススメ◎

賞味	6ヶ月	
冷凍	翌々週	地産地消

131571 **富士の鶏ささみ** (5本300g)
本体価格 **577円** (税込 623円)
次回掲載 10月2回 <チキンハウス青木養鶏場：富士宮>

生桜えびを生しらすののっけ丼

新鮮な桜えびを鮮度そのままに、パックに詰めて冷凍しました。

自然解凍か、お急ぎの場合は流水解凍でお召し上がりください。

調理例

桜えびが持つ赤色色素には「アスタキサンチン」ほかにもカルシウム、DHA、グリシンなど、健康に役立つ栄養素が豊富！

アレルギー (え・か)	賞味	4ヶ月
冷凍	翌々週	地産地消

131521 **水谷商店の釜揚げ桜えび** 75g
本体価格 **795円** (税込 859円)
次回掲載 10月2回 <水谷商店：蒲原>

アレルギー (え・か)	賞味	4ヶ月
冷凍	翌々週	地産地消

131539 **水谷商店の生桜えび** 85g
本体価格 **800円** (税込 864円)
次回掲載 10月2回 <水谷商店：蒲原>

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 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

交流商品 パルシステム交流産地の地域貢献商品

社会貢献 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	え・か	アレルギー (え・か)
賞味	4ヶ月	
冷凍	翌々週	地産地消

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▶

