

MUJI delivery ご注文方法

ご注文受付

(075)606-1241 受付時間
10:00-19:00

お届け当日のご注文は**13:00**までとさせていただきます

電話の際は「MUJIデリバリーの注文希望」とお伝えください。

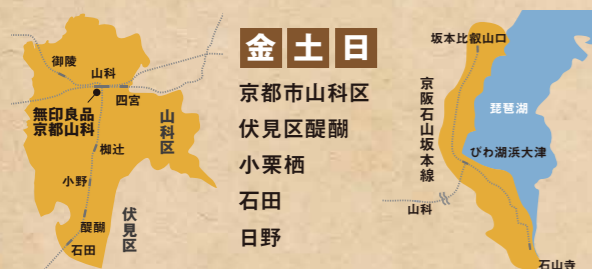
MUJI passportアプリをお持ちの方はIDをお手元にご用意ください※

※MUJI passportマイルがたまりません。決済時にショッピングポイントはご利用いただけません。



チラシにない商品も、
前日までのご注文で配達します！

お届けエリア



金土日

京都市山科区
伏見区醍醐
小栗栖
石田
日野

月火

大津市
(琵琶湖南西部)

※京阪石山坂本線沿線が目安となります。
詳しくはお電話でお問い合わせください。

お届け日時

9月2日|金| - 9月30日|金|の
月火金土日 15:00-18:00

配達当日の14:00から15:00の間に
お届け予定時間のご連絡をさせていただきます

※ご注文件数に限りがございます。
※細かい時間指定はお承りできません。
※交通事情により遅れる場合がございます。
※お届け時にご不在の場合は不在票を投函いたします。
※当日にご連絡なき場合はキャンセル扱いとさせていただきます。

お支払い方法

現金またはクレジットカード (VISA、Master、JCB)
一括払いでお支払いいただけます。

返品について

お客様都合での返品は承り致しかねます。
お届けした商品にいたみや破損などありましたら、お電話ください。

野菜ソムリエの先生がつくる旬の野菜レシピ



さつまいもの蒸しまんじゅう



材料 ミニサイズ8~10個分
※印は無印良品オリジナル商品

つくりかた

- さつまいもはランダムに皮をむき、1cm角に切ります。たっぷりの水にさらして20分置き、水洗いして水気を切ります。ポウルに入れて本和香糖をまぶし、10分置きます。
- 薄力粉と白玉粉を合わせて手順1に入れ、Aを加えて全体を混ぜ合わせます。
- 蒸し器に湯を入れて沸騰させ、オープンシートを敷いて、手順2をスプーンですくい、直径4~5cmに伸ばして置きます。
- 蒸し器に濡れふきんをかぶせてふたをし、強火で20分蒸して、取り出します。

※レシピの無断転載禁止

MUJI passport

MUJI passportアプリで無印良品 京都山科の旬の情報をお届けしています。



アプリのダウンロードは [こちらから](#)

京都山科のフォローは [こちらから](#)

無印良品 京都山科

京都府京都市山科区竹鼻竹ノ街道町91ラクト山科ショッピングセンター [RACTO B] B1F~2F 電話 075-606-1241 営業時間 10:00-20:00

くらし、つなげる、つながる。

MUJI delivery 9月

無印良品
京都山科

毎日の良い品を、笑顔といっしょに「ちょっとそこまで」お届けします。

STEP 1 チラシで選ぶ
※MUJI passportアプリでもご覧いただけます

STEP 2 電話する

STEP 3 届く

ご注文合計
消費税込1,000円以上で
配達無料
無印良品 京都山科のスタッフが
お届けします

お電話一本でご自宅までお届け
(075)606-1241 受付時間|10:00-19:00 配達時間|15:00-18:00
[お届け当日のご注文は13:00までとさせていただきます]

ご注文方法の詳細は最終ページをご覧ください。



季節のおまかせ野菜セット

産直のお野菜などその日のおすすめ野菜をお持ちする為、内容はお任せください。
もし、苦手なお野菜などあればご注文の際にお申し付けください。

※野菜や果物のいたみや破損等の理由以外での返品・交換は承り致しかねます。

商品番号 01-08

商品番号 01-09

(2~3人家族向け) 消費税込 **1,200**円 (3~5人家族向け) 消費税込 **2,000**円



山梨県産地 **桃**
商品番号 12-08

2個 消費税込 **1,080**円



山梨県産地 **シャインマスカット**
商品番号 05-13

1房 消費税込 **1,980**円



鳥取県産地 **二十世紀梨**
商品番号 05-14

2玉 消費税込 **980**円



おまかせフルーツセット

果物担当の和田さんが、今おすすめのフルーツを選んでセットにしてお届けします。美味しいフルーツで旬を楽しんでください。

商品番号 01-18

(4~5種類) 消費税込 **2,000**円



ニュージーランド産 **サンゴールドキウイ**
商品番号 05-11

4玉パック 消費税込 **598**円



ペルー産 **有機バナナ**
商品番号 02-13

1房(4~5本) 消費税込 **348**円

無印良品 京都山科で生まれました。

無印良品 京都山科では、地元の農家さんや企業とついに、地域の素材を生かした商品を開発・販売しています。

スター食堂

美山牛乳と マスカルポーネの コーンポタージュ

NEW 冷やしても
おいしい

大正14年に京都で創業した(スター食堂)のシェフが「美山牛乳」を毎日おいしく味わえるように、北海道産のマスカルポーネとコーンを使ってやさしいポタージュに仕上げました。美山牛乳の新鮮な味わいがいきています。



商品番号 12-87 レトルト 180g 消費税込 **350円**

京都・美山町は、豊かな自然に恵まれた地域です。そんな美山のおいしい空気ときれいな水、静かな環境の中で飼育されている乳牛から、さっぱりとしながらも風味豊かな「美山牛乳」がつけられています。

スター食堂は京都を拠点に和・洋のレストランなど様々な事業を通じて「幸福」「楽しさ」「心地よさ」を提供し、「美味しい笑顔は、スターのかがかやき。」というメッセージを発信し続けています。



京都・京田辺で代々トマトを生産している杉田農園の、しっかりとした甘みと酸味のバランスがとれたトマトを大きくカットし、バジルとモッツァレラチーズで仕上げたピッツァマルゲリータです。

商品番号 12-35
冷凍 1枚 消費税込 **850円**

SORPRESA 京都ビザ
杉田農園のトマトをつかったマルゲリータ



京都・久御山の村田農園でみずみずしく育った九条ネギをたっぷりと使用し、やわらかい口当たり、甘み、香りを活かしてふっくらと焼き上げました。醤油ベースの特製ソースでお召し上がりください。

商品番号 12-04
冷凍 1枚 消費税込 **480円**

SD食品
村田農園の九条ネギを使用した **ねぎ焼き** 牛すじこんにゃく入り

商品番号 02-89
咲菜
焼き上げハンバーグ
(ケチャップソース)
冷凍 120g(1個) 消費税込 **324円**

商品番号 02-90
咲菜
カレーの煮付け
冷凍 1切 消費税込 **442円**

商品番号 02-91
咲菜
牛肉とごぼう煮
冷凍 70g 消費税込 **237円**

商品番号 02-92
咲菜
**肉団子
甘酢あんかけ**
冷凍 90g(3個) 消費税込 **291円**

商品番号 02-93
咲菜
かぼちゃ煮
冷凍 100g 消費税込 **194円**

商品番号 02-94
咲菜
**豚汁や他にも使える
6種の具**
冷凍 要調理 200g 消費税込 **432円**

商品番号 12-76
京都・丹後の 焙煎金ごま
京都・丹後産金ごまの「すりごま」と「煎りごま」を合わせることで風味豊かに仕上げました。たれとしても、ドレッシングとしても毎日の食卓に幅広くお使い頂けます。
1本(220ml) 消費税込 **620円**

商品番号 12-43
京都・水尾の 柚子ぽん酢
京都の水尾地域で栽培された柚子を丸ごとすりおろしました。果皮由来の濃厚な香りとうまみ、後味のほのかな苦味が特長です。
1本(220ml) 消費税込 **460円**

ブルーランジェオクダ

「毎日同じ味・同じ状態のパンを。」手間を惜みずにつくっているブルーランジェオクダのパン。小さなお子様からご年配の方まで親しんでいただけるようなラインナップでお届けします。



商品番号 15-10
フィッシュサンド
白身魚のフライに、チーズとタルタルソースを合わせてマフィンにサンドしました。ひとつでも満足感のあるボリュームです。

1個 消費税込 **292円**



商品番号 15-11
さつまいものパストリー
ヴィエノワズリーにカスタードクリーム、大学芋をトッピングしました。

1個 消費税込 **302円**



商品番号 15-12
マロンロール
ヴィエノワズリーにマロンペースト、渋皮栗、チップチョコを巻き込み、アーモンドスライスを散らして焼き上げました。

1個 消費税込 **302円**

商品番号 15-04
レーズンパン
3個入 消費税込 **227円**

山食パン 商品番号 02-09
5枚切 消費税込 **324円**
角食パン 商品番号 02-10
5枚切 消費税込 **378円**

商品番号 15-06
クルミパン
3個入 消費税込 **227円**

商品番号 06-27
バゲット
1本 消費税込 **324円**

商品番号 15-02
AOPクロワッサン
1個 消費税込 **259円**

商品番号 15-03
**ジューシーベーコンと
チーズのセサミフランス**
1個 消費税込 **205円**

商品番号 15-01
マーブルシナモン
1本 消費税込 **486円**

商品番号 02-58
バターロール
5個入 消費税込 **302円**

商品番号 12-34
よもぎパン
3個入 消費税込 **227円**

無印良品の食べるスープ フリーズドライ 素材を生かしたカレー レトルト

商品番号 07-34
食べるスープ
**きのこチキンの
ポルチーニポタージュ**
4食 消費税込 **390円**

商品番号 07-35
食べるスープ
**かぼちゃとさつまいもの
ポタージュ**
4食 消費税込 **390円**

商品番号 12-48
食べるスープ
**オクラ入り
ねばねば野菜のスープ**
4食 消費税込 **390円**

商品番号 02-19
素材を生かしたカレー
バターチキン
180g(1人前) 消費税込 **350円**

商品番号 02-21
素材を生かしたカレー
グリーン
180g(1人前) 消費税込 **350円**

商品番号 02-39
素材を生かしたカレー
**ブラウンマサラ
(海老のクリーミーカレー)**
180g(1人前) 消費税込 **350円**

商品番号 02-20
素材を生かした
**牛ばら肉の
大盛りカレー**
300g(1人前) 消費税込 **350円**

商品番号 02-70
素材を生かした
**おうちのこだわり
ビーフカレー**
180g(1人前) 消費税込 **250円**

商品番号 02-62
素材を生かした
牛すじカレー
180g(1人前) 消費税込 **250円**

お弁当・お惣菜

お弁当・お惣菜はその日に調理した後、冷ましてからお届けします。
※安全の為、冷蔵で配達致します。数量限定につき、品切れの場合はご容赦ください。



商品番号 09-02

愛情たっぷり弁当 (サバ)

オープン以来定番のお弁当です。毎日店内で手づくりしている人気のお惣菜がたっぷり。お米は岩手県産の「ひとめぼれ」を使用しています。厳選したサバをふっくらと焼き上げました。

(特定原材料等) 卵、小麦、大豆、鶏肉、さば、ごまを含む
※ちりめんは、えび・かにの混ざる漁法で採取しています

消費税込 **702円**



商品番号 09-22

酢豚とおかずの詰め合わせ

(特定原材料等) 乳成分、卵、小麦、大豆、牛肉、豚肉、りんご、ごまを含む
ちりめんは、えび・かにの混ざる漁法で採取しています

消費税込 **583円**



商品番号 09-07

ヒレとんかつとおかずの詰め合わせ

(特定原材料等) 乳成分、卵、小麦、大豆、牛肉、豚肉、ごまを含む
ちりめんは、えび・かにの混ざる漁法で採取しています

消費税込 **583円**

isoismの漬け野菜。

B1階食品フロアでお店を構える isoism。個性あふれる季節の野菜たちのポテンシャルを最大限に引きだすために、一番おいしくしてくれる方法で漬け込んであります。



商品番号 09-25

漬け野菜食べ比べセット

セットの内容は日によって異なります。

消費税込 **580円**



商品番号 09-12

京トマトの白ワイン漬け

トマトを丸ごと白ワイン、はちみつ、お砂糖で漬けました。甘くて美味しく、漬け野菜人気NO.1です。

消費税込 **380円**



商品番号 09-10

セロリのオレンジ漬けと生ハムのサラダ

オレンジの甘さ、セロリのシャキシャキとした歯ざわりと、生ハムの塩気がバランスよく合わさった爽やかな風味の一皿です。

(特定原材料等) 小麦、大豆、豚肉、オレンジを含む
消費税込 **350円**



商品番号 09-11

ごぼうのごま味噌漬けと蒸し鶏のサラダ

すりごまと味噌を合わせて漬けた細切りごぼうに、やわらかな蒸し鶏を和えた。ほどよく酸味を感じる歯ごたえのあるサラダです。

(特定原材料等) 小麦、大豆、乳成分を含む
消費税込 **350円**

専門店の味を、ご家庭でも。

無印良品 京都山科のフードコートで人気のメニューをお届けします。



ロイヤルチキンまるとく 炭火焼き鳥

鶏肉専門店の匠・ロイヤルチキンまるとくの炭火焼き鳥は、店内厨房で一本一本焼き上げています。

ももねぎま/もも肉彩り野菜/つくねねぎま
商品番号 16-01 各種1本(3本入) 消費税込 **540円**

ももねぎま/もも肉彩り野菜/つくねねぎま/もも/かわ
商品番号 16-02 各種1本(5本入) 消費税込 **900円**



ロイヤルチキンまるとく 極旨唐揚げ

ジューシーなもも肉を、店内厨房で手仕込みした鶏の唐揚げです。大ぶりの唐揚げで食べたええがあり、ごはながすすむこと間違いなしです。

商品番号 16-03 1個 消費税込 **180円**

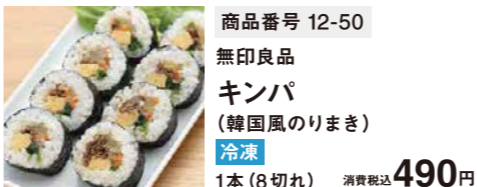
商品番号 16-04 3個 消費税込 **540円**



ロマン亭 牛筋こんにやく

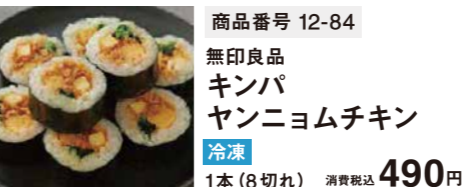
牛筋をやわらかくなるまでじっくり煮込み、こんにやくに牛肉の旨味を染み込ませ甘辛く仕上げたおつまみにぴったり一品です。ごはんにかければ丼に、焼き飯の具やうどんのトッピングにもおすすめ。七味を添えていますので、好みに応じてお使いください。

商品番号 16-05 1パック 消費税込 **380円**



商品番号 12-50

無印良品 キンパ (韓国風のりまき) 冷凍
1本(8切れ) 消費税込 **490円**



商品番号 12-84

無印良品 キンパ ヤンニョムチキン 冷凍
1本(8切れ) 消費税込 **490円**



商品番号 12-85

無印良品 キンパ サムギョブサル 冷凍
1本(8切れ) 消費税込 **490円**



商品番号 02-05

無印良品 醤油からあげ 冷凍
240g 消費税込 **350円**



商品番号 07-26

無印良品 うなぎ巻き 冷凍
1本(8切れ) 消費税込 **590円**



商品番号 02-77

無印良品 チキンのフォー 冷凍
214g 消費税込 **350円**



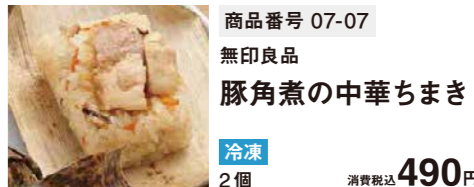
商品番号 02-04

無印良品 国産黒豚肉入り餃子 冷凍
360g(20個入) 消費税込 **390円**



商品番号 02-17

無印良品 切れ端 スモークサーモン 冷凍
95g 消費税込 **290円**



商品番号 07-07

無印良品 豚角煮の中華ちまき 冷凍
2個 消費税込 **490円**

無印良品 ミールキット

フライパンひとつで簡単に調理ができて、味は本格的。

▶お届けするイメージです。 ※写真はすべて調理例です。



冷凍 要調理 各種1人前(105g~185g)

消費税込 **350円**



商品番号 11-01

豚肉と野菜のガーリックソース炒め



商品番号 11-07

さわらのトマトバジルソテー



商品番号 11-03

焼き野菜とタンドリーチキン



商品番号 11-09

白身魚の蒸し焼き アンチョビバターソース



商品番号 11-05

鶏肉とカリフラワーのレモン煮



商品番号 11-06

彩り野菜と鶏肉のトマト煮込み



商品番号 11-12

たこプロックリーのアヒージョ



商品番号 11-13

鶏肉とねぎの山椒焼き



商品番号 11-14

鮭のバジルソテー



商品番号 11-10

白身魚の中華風蒸し煮

毎日の一品

商品番号 06-28
 サカタフーズ
ハンバーグステーキ
 国産牛肉/豚肉使用
 150g
 (ソース30gを含む) 消費税込 **453円**

商品番号 06-29
 幸伸食品
**永平寺
 幸家のごまどうふ**
 2パック 消費税込 **594円**

商品番号 06-30
 谷口屋
**越前・竹田
 谷口屋の、おあげ**
 1枚入 消費税込 **648円**

商品番号 02-44
 久在屋
**地大豆使用
 京の地豆腐 京ふたり**
 120g×2 消費税込 **378円**

商品番号 06-32
 マリンフード
かけるちーず
 ゴーダチーズとレッドチェダーをバランスよくブレンド
 180g 消費税込 **321円**

商品番号 06-33
 サンサス
一食なつかしうどん
 北海道産小麦100%使用
 食塩不使用
 200g 消費税込 **124円**

商品番号 02-01
 小岩井プレミアムクリーム
**ヨーグルト
 グルメファン**
 1パック 消費税込 **432円**

商品番号 02-02
 よつ葉
**北海道根釧
 よつ葉牛乳**
 1000ml 消費税込 **270円**

商品番号 06-34
 誠味
せいみの蒸し大豆
 北海道のゆうづる大豆(つるのこ大豆)使用
 160g 消費税込 **270円**

商品番号 12-46
 富美家
しっぽくそば
 1パック 消費税込 **486円**

商品番号 12-67
 京都ファーム
京北産 コシヒカリ
 3kg 消費税込 **2,100円**

商品番号 02-03
 みずほファーム
みずほのおたまさん
 1パック(10個入) 消費税込 **280円**

久在屋
手作り油揚げ
 商品番号 12-68
 ミニ 1枚 消費税込 **280円**
 商品番号 12-69
 大 1枚 消費税込 **421円**

商品番号 12-86
 無印良品
**素材を生かした
 7種の味噌汁アソート**
 フリーズドライ
 7食 消費税込 **650円**

サントリー
天然水 2L
 商品番号 02-68
 1本 消費税込 **128円**
 商品番号 02-51
 1箱(6本入) 消費税込 **768円**

お茶にしましょう。

京都 クグロフ家
プレミアムクグロフ
 フランス発祥の伝統菓子クグロフ。マーガリンを使わず発酵バターとアーモンド、レーズンをたっぷり使い焼き上げました。京都洛西「西田鶏卵」の新鮮な卵を使用しています。
 1個・直径約12cm (3~4人向け) 消費税込 **1,080円**

AMAIMON KYUZAYA
**DIP STYLE
 豆乳生クリームロールケーキ**
 豆乳生クリームと米粉のふんわり生地のおいしいロールケーキを、濃厚な生クリームとフルーツで仕上げました。店主の想いから誕生したカタチです。
 1個 消費税込 **345円**

商品番号 09-26
 咲菜
玉子プリン
 1個 消費税込 **210円**

商品番号 09-27
 咲菜
抹茶プリン
 1個 消費税込 **216円**

商品番号 06-37
 三浦家
みたらし団子
 3本 消費税込 **291円**

商品番号 12-58
 無印良品
**大袋
 塩チョコスティックパイ**
 14個 消費税込 **299円**

商品番号 12-74
 無印良品
**大袋
 いちごのジャムパイ**
 147g 消費税込 **299円**

商品番号 12-15
 無印良品
栗まんじゅう
 8個 消費税込 **390円**

商品番号 07-38
 無印良品
栗のロールケーキ
 4個 消費税込 **390円**

商品番号 07-39
 無印良品
栗のパウンドケーキ
 5個 消費税込 **490円**

商品番号 07-40
 無印良品
栗のカットバウム
 8個 消費税込 **350円**

商品番号 02-69
 無印良品
草だんご
 冷凍 12個 消費税込 **390円**

商品番号 07-41
 無印良品
**素材を生かした
 ほうじ茶ラテ**
 インスタント 170g 消費税込 **390円**

商品番号 07-42
 無印良品
**素材を生かした
 宇治抹茶ラテ**
 インスタント 170g 消費税込 **390円**

無印良品 炊き込みごはんの素

お米と一緒に炊くだけで、季節の素材がさまざまに楽しめる、彩り豊かな炊き込みごはんが作れます。

※写真はすべて調理例です。商品に米は含まれません。



商品番号 12-25
栗ごはん
 甘みのある栗と昆布仕立ての
 だして炊き上げるごはんの素
 です。栗の風味を生かすため
 着色料を使わずに仕上げました。
 154g(お米2合用2~3人前)
 消費税込 **390円**



商品番号 07-36
松茸と鶏肉のごはん
 松茸と鶏肉を昆布仕立ての
 だして炊き上げるごはんの素
 です。香料を使わず、松茸の
 香りを生かして仕上げました。
 157g(お米2合用2~3人前)
 消費税込 **390円**



商品番号 07-37
鮭ハラスと舞茸のごはん
 脂ののった鮭ハラスと、風味の
 良い舞茸を合わせました。昆布
 仕立てのだして、香りよく炊き
 上げる、素材を生かしたごはん
 の素です。
 172g(お米2合用2~3人前)
 消費税込 **390円**



商品番号 12-05
金目鯛ごはん
 香ばしく焼いた金目鯛を加え、
 昆布仕立てのだして炊き上げ
 るごはんの素です。金目鯛の
 風味を生かし、仕上げました。
 85g(お米2合用2~3人前)
 消費税込 **390円**



商品番号 07-23
あさり山菜ごはん
 あさりと山菜を昆布仕立ての
 だして炊き上げるごはんの素
 です。あさりの風味と山菜の
 食感を生かしました。
 182g(お米2合用2~3人前)
 消費税込 **390円**

日用品

商品番号 13-45
キッチンペーパー
 60組
 (120枚入) 消費税込 **150円**

商品番号 02-78
**ウレタンフォーム
 三層スポンジ 3個入**
 消費税込 **299円**

商品番号 13-49
紙製水切り袋
 20枚入 消費税込 **299円**

商品番号 13-43
ティシューペーパー
 薬品を使用していないので
 多少のごわつきがある素朴な
 風合いです。
 3個組 消費税込 **290円**

商品番号 13-44
**卓上用
 ティシューペーパー**
 薬品を使用していないので
 多少のごわつきがある素朴な
 風合いです。
 3個組 消費税込 **190円**

商品番号 13-48
**セルロースシート
 3枚組**
 約幅17×奥行20cm
 消費税込 **499円**

トイレットペーパー
 商品番号 02-81
 長巻シングル 消費税込 **150円**
 商品番号 02-95
 長巻ダブル 消費税込 **150円**

